

Verzoening onder het genot van een biertje

In het christelijke plaatsje Taybeh op de Westelijke Jordaanoever staat de enige Palestijnse bierbrouwerij. Het bier wordt gedronken door Israëliëse soldaten, Palestijnen, joden en moslims. Een pilsje dat bijdraagt aan verzoening in de regio.

ESTHER RAAIJMAKERS

De broers Nadim en David Khoury begonnen de bierbrouwerij vlak na de Oslo-akkoorden in 1994. Op verzoek van hun vader keerden zij uit de Verenigde Staten terug naar hun geboorteplaats om te investeren in de Palestijnse economie. Meesterbrouwer Nadim, met een stevige bos zwart haar en een grote snor, die op de meeste advertenties van Taybeh-bier staat afgebeeld, is vandaag helaas niet aanwezig. Zijn 24-jarige dochter Madees neemt de zaak voor hem waar. De Palestijnse vrouw laat zien hoe het productieproces werkt en loopt ondertussen door de fabriekshal. Daar staan levensgrote tonnen waarin het bier wordt gebrouwen. Haar stem komt maar net boven het ronken van de machines uit.

Checkpoints

Op een kast prijkt een foto waarop Yasser Arafat samen met de broers Khoury staat afgebeeld. De overleden PLO-leider gaf zijn zegen aan de familie om een bierbrouwerij te beginnen. "Hij was blij dat onze familie iets voor de Palestijnen deed en hun een gevoel van eenheid wilde geven. Zijn zegen gaf ons een bepaalde veiligheid en morele steun; we openden namelijk een bierbrouwerij in een gebied waar het grootste gedeelte moslim is", zegt Madees. Juist omdat Taybeh een christelijke plaatsje is, is het mogelijk bier te produceren. In de andere Arabische en dus overwegend islamitische plaatsen op de Westelijke Jordaanoever is het verboden alcohol te produceren en er reclame voor te maken.

Doordat de bierbrouwerij in Palestijns gebied ligt, zijn de transportkosten hoger. De vrachtwagenchauffeur ondervindt regelmatig hinder van de checkpoints. "Soms duurt het een dag voordat de lading biervaten in Israël is." Bij het Beituniya-checkpoint in de buurt van Ramallah snuffelde een hond een keer aan de vaten in de vrachtwagen. Hij bleef in de wagen en kwam er niet meer uit. De Israëliëse militairen dachten dat er iets mis was met de inhoud en haalden alles uit de auto; niet alleen de vaten, maar ook deuren en stoelen. Madees: "De chauffeur belde mij op omdat hij letterlijk niet meer wist hoe hij verder moest rijden." Tegenwoordig



Een Palestijnse ober tapt Taybeh-bier op het Oktoberfest dat op de Westelijke Jordaanoever wordt gehouden.

is het gemakkelijker het bier te vervoeren. De familie Khoury weet inmiddels hoe de controlesystemen werken, maar blijft uiteindelijk afhankelijk van de militairen.

Hamas-bier

Toch heeft het biermerk een goede reputatie in Israël. Eén keer in de zoveel tijd komt er zelfs een legerauto met Israëliëse soldaten om de brouwerij te bekijken en dat is niet vreemd want 40 procent van de totale productie (6000 hl) gaat naar Israël, 50 procent naar de Westelijke Jordaanoever en 10 procent is bestemd voor export. Het percentage bier dat in Palestijns gebied wordt gedronken, is zo groot dat het nooit alleen door de christenminderheid en toeristen kan worden genuttigd. Maar

verbod heerst. In de volksmond wordt deze pils 'Hamas-bier' genoemd, maar volgens Khoury klopt dit niet. "Toen we deze variant in 2006 op de markt brachten, had Hamas net de verkiezingen gewonnen. Het label van het flesje is net zo groen als het logo van de verzetsbeweging." Madees verzekert ons dat moslims geen problemen krijgen met het drinken van dit bier. "Het is bier, maar ook weer niet. Omdat het pilsje veel vitamines en mineralen bevat is het heel gezond. Moslims drinken het wanneer ze last hebben van nierstenen." Het alcoholvrije Taybeh-bier doet het naast de normale 'golden' erg goed.

Oktoberfest

Een evenement dat bijdraagt aan de naamsbekendheid van Taybeh-bier is het 'Oktoberfest', maar het krijgt een hele andere invulling dan het Duitse feest. Tijdens het tweedaagse evenement met veel muziek worden producten uit de lokale gemeenschap verkocht, zoals olijfolie, falafel, honing en olijfoliezeep. Afgelopen jaar kwamen 12.000 mensen op het evenement af; bussen vol Israëli's en Arabieren. "We spreken even niet over politiek en religie, maar genieten van elkaars gezelschap."

Het bijzondere van de familie Khoury is dat ze hun succes met anderen willen delen. "De falafelman verkocht gedurende het Oktoberfest meer falafels dan in een heel jaar, vertelt Madees heel enthousiast. Die steun kan de lokale bevolking goed gebruiken. Taybeh telt slechts 1200 inwoners, van wie een groot deel

werkloos is. In de afgelopen jaren emigreerden zo'n tienduizend inwoners uit het gebied naar het buitenland om daar een beter leven op te bouwen. De overgebleven bewoners waren te laag opgeleid of hadden te weinig geld om te vertrekken.

De familie Khoury mag zelf niet klagen; alleen tijdens de tweede intifada kende de bierbrouwerij een dieptepunt. De productiecapaciteit daalde aanzienlijk, maar tegenwoordig draait het bedrijf weer op volle toeren en produceert vijftienduizend flesjes per uur.

Hoe verklaart Madees het succes van Taybeh-bier? "Wij maken een uniek product en bieden goede service." Maar ze voegt eraan toe dat volharding ook belangrijk is. "Tijdens de intifada hadden we ons bedrijf kunnen opdoeken, maar we hebben doorgezet." De Palestijnse vrouw hoopt op een succesvolle toekomst in vrede. "We willen meer bier naar Arabische landen exporteren en nieuwe soorten op de markt brengen." Samen met haar vader en oom zet zij het bedrijf voort. "Ik wil dit gewoon doen." ●

'We spreken even niet over politiek en religie'

wie drinken dan al die liters bier op? Madees vertelt dat haar vader ervan overtuigd is dat de moslims ook wel eens een pilsje drinken. Aangezien alcohol volgens de Koran verboden is, heeft haar vader een nieuwe markt aangeboord: alcoholvrij Taybeh-bier. Met deze variant richt de bierbrouwerij van de grieks-orthodoxe familie zich in het bijzonder op plaatsen als Hebron, Jenin, Nablus en de omliggende Arabische landen waar een alcohol-



Madees toont met trots het product uit hun brouwerij.

Taybeh-bier

Taybeh-bier is een natuurlijk pilsje dat wordt gebrouwen volgens het Duitse reinheidsgebot uit 1516. Wat inhoudt dat bij de bereiding alleen grondstoffen als gemoute gerst, hop, puur water en gist worden gebruikt. Omdat er geen toegevoegde stoffen in het bier zitten, duurt het dertig dagen voordat het bier rijp is. Taybeh-bier is in vier varianten te verkrijgen: golden, light, dark and non-alcoholic. Onder licentie wordt de pils ook in België gebrouwen en is verkrijgbaar bij Oxfam-wereldwinkels. (ER)