

In het brouwhuis staat nog steeds de markante gietijzeren beslagkuip waarin het moutmeel met warm water werd gemengd tot een suikerrijk beslag en later gekookt in de koperen bierketel onder toevoeging van hop.



In de gistkuipen werden de suikers door vergisting omgezet in alcohol en koolzuurgas. Na de rijping van het bier in lagertanks werd het afgevuld in vaten of gebotteld in flessen en kon men genieten van dit heerlijke gerstenat.

Brouwerij Bosch beschikt over twee sfeervolle gelagkamers waar de gasten na afloop van de rondleiding enkele ambachtelijk - naar 'oud' recept - gebrouwen bieren kunnen proeven, het Saison de Maestricht en het L' Empereur de Maestricht.



RONDLEIDINGEN EN SPECIAALBIEREN

Iedere vrijdag- en zaterdagmiddag zijn er rondleidingen voor individuele gasten. O.l.v. een gids worden de mouterij, de brouwinstallaties en de brouwerswoning bekeken. In de gelagkamer worden twee ambachtelijk gebrouwen bieren geschonken. De duur van de rondleiding, inclusief proeverij bedraagt ca. 2 uur.

Gezellschaften kunnen het gehele jaar door deze rondleiding boeken. Daarnaast zijn er voor gezellschaften nog diverse andere rondleidingen mogelijk. Rondleidingen dienen gereserveerd te worden via onze website.

Onze speciaalbieren zijn te koop bij de brouwerij op zaterdagmiddag tussen 14.00 en 17.00 uur. Zo kunt u er ook thuis van genieten of iemand verrassen met een origineel cadeau.

BEHEER VAN HET ERFGOED

Dankzij de inzet en passie van ca. 35 vrijwilligers kan Stichting Stoombierbrouwerij De Keyzer N.A. Bosch dit erfgoed in stand houden.

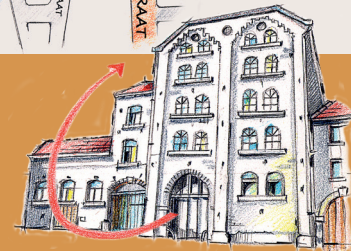
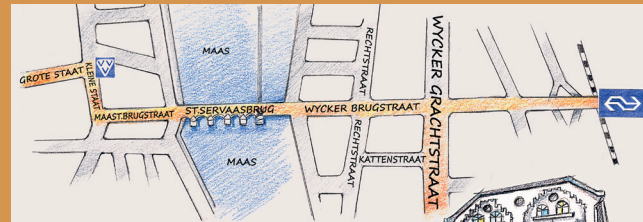
INFORMATIE & RESERVERINGEN

Bezoek onze website www.brouwerijbosch.nl voor meer informatie en reserveringen.



BEZOEKADRES

Wycker Grachtstraat 26
6221 CX Maastricht



Plattegrond Gidy Meesters

BROUWERIJ BOSCH

M A A S T R I C H T

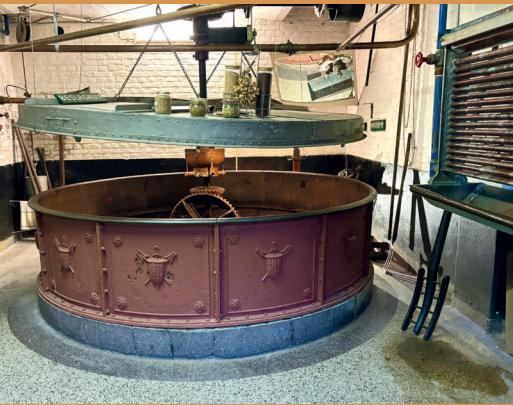
*Beleef een uniek industrieel
rijksmonument in Maastricht
sinds 1758*



WELKOM BIJ BROUWERIJ BOSCH

1758 - 1970

Bij Brouwerij Bosch, voorheen brouwerij De Keyzer, ga je met één stap een eeuw terug in de tijd.



Alles in deze brouwerij is authentiek. Zowel de mouterij als het brouwhuis en de brouwerswoning zijn behouden gebleven. Ook de oorspronkelijke inrichting

uit de negentiende en begin van de twintigste eeuw bleef gespaard. U kunt met een rondleiding zelf ervaren hoe er destijds in een brouwerij werd gewerkt en geleefd. De brouwerij is sinds 1996 als rijksmonument beschermd. Naast de gebouwen geldt dit ook voor alle installaties die met het brouwproces verband houden, waaronder de gietijzeren beslagkuip, de bierketel, de gistkuipen, de koelinstallaties, de bottelarij en de kuiperij.



brouwersfamilie Bosch is te bezichtigen. Het monumentale trappenhuis met marmerschilderingen, de directiekamer en de stijlvolle Luikse woonkamer laten u zien hoe de "Grand Chique de Maestricht" rond 1900 woonde.

EEN STUKJE HISTORIE

Nicolaas Antoine Bosch werd na het overlijden van zijn schoonvader Hubert Vlieckx eigenaar van brouwerij De Keyzer, gelegen aan de Rechtstraat in het stadsdeel Wyck. Nicolaas was een echte ondernemer en richtte onder andere ook een kaarsen- en azijnfabriek op, een zout- en zeepziederij, steenbrekerij en een aardewerkfabriek.



In de tweede helft van de negentiende eeuw werd de brouwerij gerenoveerd en werd de productie op stoomkracht uitgevoerd. De brouwerij breidde zich uit tot de Wycker Grachtstraat waar in 1885 de reusachtige vijf verdiepingen tellende mouterij werd gebouwd. In die tijd was het één van de grootste brouwerijen van Maastricht.



Toen in 1970 de brouwerij haar poorten sloot, was het Paul Bosch als de laatste telg van de brouwersfamilie, die op een bewonderenswaardige wijze het bewaard gebleven familiebezit heeft beheerd en onderhouden. Dankzij zijn inzet, inzicht en doorzettingsvermogen bleef dit unieke cultuurhistorische brouwerij-complex bewaard.

HET MOUT- EN BROUWPROCES

In een bijna volledig gesloten rvs-productielijn van de hedendaagse computergestuurde brouwerijen is het verloop van het productieproces vaak moeilijk te volgen. Bij Brouwerij Bosch daarentegen kost het weinig moeite om een goed beeld te krijgen van de diverse stadia in het brouwproces. Tijdens de rondleiding worden alle facetten getoond van het mout- en brouwproces zoals deze circa 100 jaar geleden plaatsvonden.



In de imposante mouterij aan de Wycker Grachtstraat werd de gerst opgeslagen, gedroogd, geweekt, gekiemd en geroosterd op speciale eestvloeren. Hierna werden de geroosterde gerstekorrels geplet tot moutmeel en kon het brouwproces beginnen.

