

In het brouwhuis staat nog steeds de markante gietijzeren beslagkuip waarin het moutmeel met warm water werd gemengd tot een suikerrijk beslag en gekookt in de 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 lager-tanks werd het in de bottelarij afgevuld in vaten of 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 gebrouwen bieren kunnen proeven, het Saison de Maestricht en het L' Empereur de Maestricht.



RONDLEIDINGEN

Gezelschappen kunnen het gehele jaar door een rondleiding boeken. Na de wandeling door de mouterij, brouwhuis en woning worden in de gelagkamer twee ambachtelijk gebrouwen bieren geschonken. Dit programma duurt circa 2 uur.

Iedere zaterdagmiddag is er om 14.00 uur een rondleiding voor individuele gasten. Deze vertrekt vanaf het VVV-kantoor, Kleine Staat 1, Maastricht. Het programma begint met een korte wandeling naar de brouwerij met aansluitend een rondleiding in de brouwerij. Dit programma, inclusief het proeven van twee ambachtelijk gebrouwen bieren in de gelagkamer, duurt circa 2,5 uur.

Info & reserveringen via de website www.brouwerijbosch.nl.

ARRANGEMENTEN

Voor gezelschappen zijn een aantal leuke arrangementen samengesteld. Voor meer informatie en boekingen bezoek onze site.

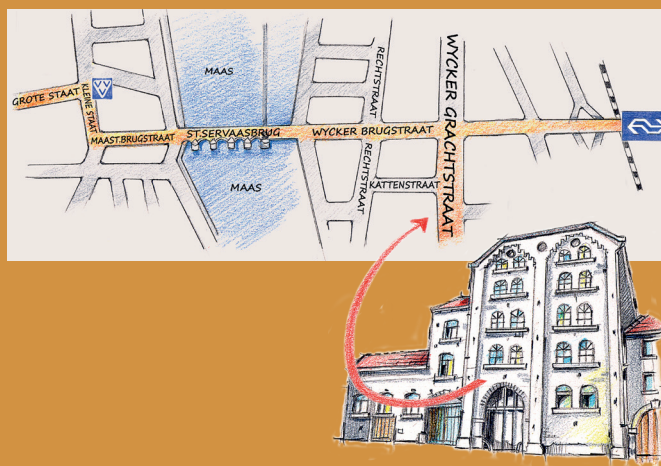


www.brouwerijbosch.nl
info@brouwerijbosch.nl

BEZOEKADRES

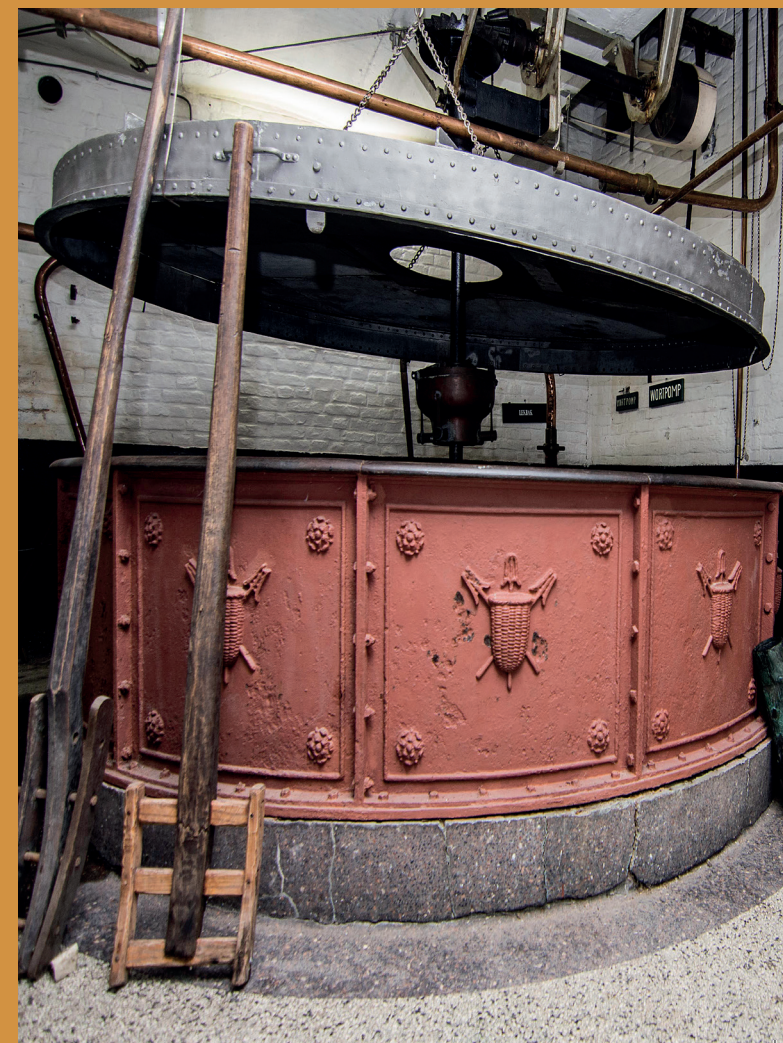
Wycker Grachtstraat 26
6221 CX Maastricht

Foto's Tom Peeters Fotografie
Plattegrond Gidy Meesters
Ontwerp Mosaemedia



BROUWERIJ BOSCH M A A S T R I C H T

*een uniek industrieel
monument in Maastricht
sinds 1758*



WELKOM BIJ BROUWERIJ BOSCH

1758 - 1970

Bij brouwerij Bosch 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 het begin van de

twintigste eeuw bleef gespaard. U kunt hier 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.



bezoeken. Het monumentale trappenhuis, de directiekamer en de stijlvolle Luikse woonkamer laten u zien hoe de "Grand Chique de Maastricht" rond 1900 woonde.

Tijdens een rondleiding vertelt een deskundige gids met passie hoe het brouwproces in zijn werk ging. Ook het prachtige woonhuis van de brouwersfamilie Bosch is te

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 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 het reusachtige vijf verdiepingen tellende mouterij werd gebouwd. Het was in die tijd één van de grootste brouwerijen van Maastricht.



Toen in 1970 de brouwerij haar poorten sloot was het Paul Bosch, 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 cultuurhistorisch brouwerijcomplex bewaard.

HET MOUT- EN BROUWPROCES

In de bijna volledig gesloten 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.

