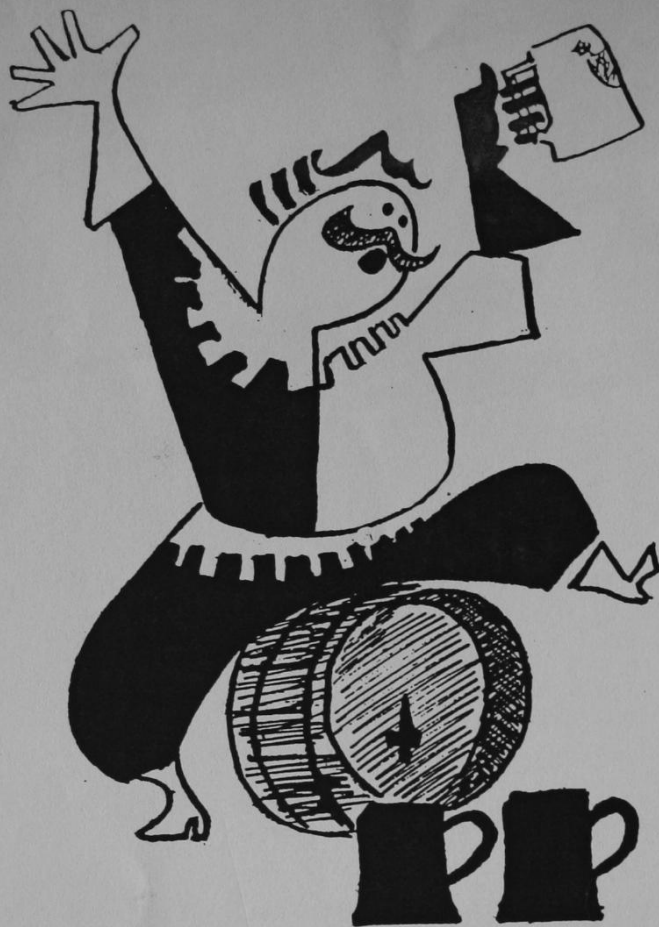


Moutstockje

nr 4

April 1987



- Mr 4
- Witte beer
 - uit de brouwerijiers
 - Heve Road 1987



Mr DORON M
Leliebaan 34
2970 HEVER

driemaandelijks APR. '87
VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
E. GROOTEN
O. LEUVENSESTR. 41 TIENEN

't moutstockje

Tijdschrift over Bierfolklore

die edele orde vanden moutstock

hoegaarden

onze AKTIVITEITEN

1987

Hierna volgen de verschillende activiteiten, waarvan de datum reeds is vastgesteld.

- 21 maart zaterdag om 15 uur.
20 jaar Hoegaardsbier in het museum
- 12 april zondag Oostende Flanders Gastronomy 87
Domicellagilde en Hoge Raad
- 25 april zaterdag om 19 uur.
Biertesten van "Die Edele Orde vanden Moutstock"
in Taverne Kouterhof Stoopkensstraat
- 13 juni zaterdag om 19.30 uur
Ridderslag van "Die Edele Orde vanden Moutstock"
in Taverne Kouterhof Stoopkensstraat
- 05 juli zondag Viering 15 jaar heropstanding van de Biergilde
volledig programma wordt later medegedeeld
- 06 september zondag Grietmuilviering te Bost in samenwerking met
de wijkraad van Bost.
- 12 dec. zaterdag Cambrinusfeest en Ridderverheffing

Ontvangst van andere Bierconfreries datum later te bepalen/

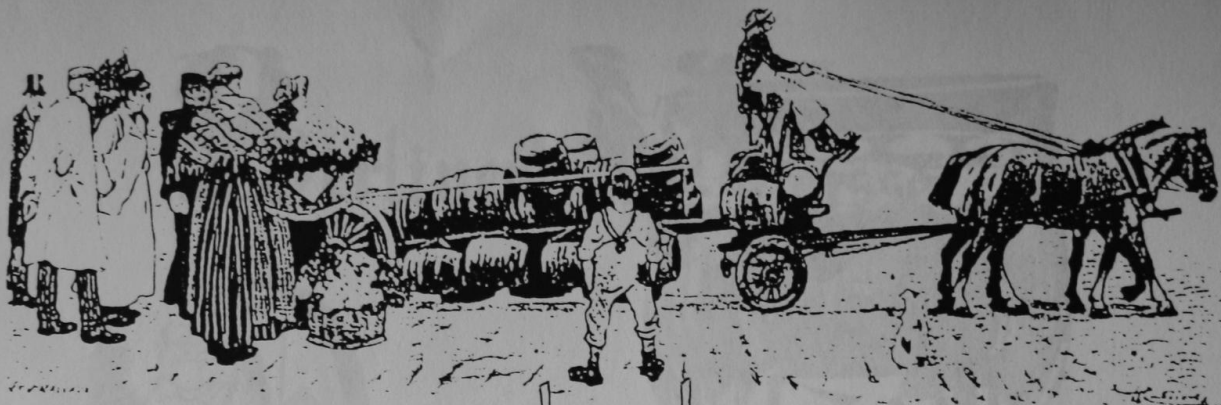
We hopen U dan ook veelvuldig op deze dagen te mogen begroeten.

Namens de Hoge Raad

WITTE BIEREN



- BERLINER WEISSE
- BRUGS TARWEBIER
- CLUB WEISSE
- DENTERGEMS WITBIER
- DUBBEL WIT
- EDEL WEISS
- EDELWEIZEN
- LOWENBRAU HEFFWEIZEN
- OUD HOEGAARDS BIER
- PINKUS WEIZEN
- SUDDDEUTSCHES WEIZENBIER
- WEIZENBOCK
- WEIZEN KRONE
- WEIZENGOLD
- Witbier in Nederland en Zwitserland.



inleiding

Reeds van bij de start, als de mens begon te brouwen, was gerst het graan dat hij uitstekend vond om bier te maken.

Voor het mouten was gerst het beste geschikt.

Even een woordje uitleg van het woord mouten :

Geoogste gerst is een harde stabiele levensloze vorm die lange tijd kan bewaard worden. Door de gerstkorrel voldoende vocht te geven, komt hij tot kiemen. Daardoor ontstaan enzymen, welke tijdens het brouwproces het zetmeel zullen omzetten tot vergistbare suikers en de eiwitten gedeeltelijk zullen omzetten in o.a. aminozuren.

Het grote voordeel voor het gebruik van gerst was namelijk, dat de andere granen voor andere voedingsmiddelen belangrijker waren, zodat bakker en brouwer de graanoogst verdeelden zonder elkaar dwars te zitten.

Maar een mens is een zoeker en zeker vindingrijk, dat is vooral toepasselijk bij de brouwers uit deze tijden. Zij experimenteerden met andere granen.

In sommige landen werd zelfs rogge en haver gebruikt, maar het resultaat was een onaangename bittere smaak.

Een van de toepassingen was, om twee granen te mengen en alzo het juiste evenwicht te zoeken. Deze twee granen waren tarwe en gerst.

Het brouwsel met dit mensel sloeg onmiddellijk in en was erg populair.

Deze bieren gebrouwen met tarwe en gerst werden de tarwe- of witte bieren genoemd.

We gaan nu alfabetisch de meest gekende bieren van deze samenstelling bespreken, want in Hoegaarden is er zeker geschiedenis gemaakt met het wit bier en is het zeker gewenst even buiten de Hoegaardse grenzen te kijken naar de Tarwe- of Witte Bieren.



Berliner Weisse wordt uit dit mode 1 glazen geschonken en gedronken.

Lievevrouwebedstro

=====

Dit sierlijke plantje uit de ondergroei van scaduwrijke loofbossen heeft oude geloofsbrieven. In de 18e eeuw gebruikte Stanislas Leozynski, koning van Polen en Lotharingen, elke morgen een konje Lievevrouwebedstrothee en verzekerde dat hij zijn uitstekende gezondheid aan deze eenvoudige gewoonte te danken had.

Nog heden wordt in Belgie en Duitsland de plant verwerkt in een voorjaarswijn en als essence voor bier. Deze plant staat bekend om zijn aansterkende en spijsverterende-bevorderende werking, er is geen beter middel tegen voorjaarsmoeheid.



In verse toestand is de plant bijna reukloos zijn fijne parfum ontwikkelt zich pas tijdens de droging. Gemengd met de bladeren van wilde muntsoorten en Klein Hoefblad leveren de bladeren van Lievevrouwebedstro voor verslaafde rokers een aangenaam vervangingsmiddel voor tabak, dat in een ontwenningsskuur hulp kan bieden.

Eigenschappen : aansterkend, bloedzuiverend
galdrijvend, kalmerend,
urinedrijvend, wondhelend.

Berliner Weisse



it brouwen met een mengsel van gerst en tarwe werd vanuit Bohemen verspreid over heel Duitsland. Daar heeft men twee populaire soorten tarwe bier waarvan BERLINER WEISS de bekendste is. Dit bier behoort bij Noord-Duitsland. Volgens oude documenten is dit bier tot bloei gekomen rond Hamburg en dan verder ontwikkeld in Hannover door Brouwer Cord BRUYHAM (16e eeuw) Later werd dit tarwe bier geliefd in Pruisen. Voor wijndrinkende landen werd dit lichte wijnachtige Weisse-bier zeer populair.

Berliner Weisse is licht goud, in tegenstelling met het donkere münchener uit die tijd.

Wit is geen goede benaming voor de Berliner Weisse, oorspronkelijk is het lichtgoud kleurig maar wordt dikwijls rood of groen gedronken.

De Duitsers drinken dit echter met SCHUSS (scheut rode frambozensiroop) of Waldmeister (groene essence van Lievevrouwbedstro).

Deze gewoonte komt waarschijnlijk uit de dagen dat hop nog niet algemeen aanvaard werd als conserverings- en smaakmiddel.

De groene Berliner is de meest populaire van de twee.

Berliner Weisse is een zacht maar verleidelijk bier. Het is een bovengegist bier, dat wordt gemaakt van drie delen gerstemout en een deel tarwe.

Toevoeging van melkzuur bacterien geeft een tweede gisting en het bier rijpt in de fles. Gisting en rijping bij een temperatuur van 20°C.

Het rijpe bier heeft een vol en fruitig bouquet en is zeer geschikt als zomerdrank.

Aroma en smaak zijn maximaal wanneer hij geschonken wordt bij een temperatuur tussen 10 en 15°C. Het schenken moet voorzichtig gebeuren, zodat het bezinksel niet in het glas komt en de kleur bederft. De vruchten essence moet eveneens langzaam worden toegevoegd, om te veel schuim te vermijden.

Tot verbazing van de niet-ingewijden drinkt men deze merkwaardige combinatie soms met een rietje.

Berliner Weisse wordt geëxporteerd, maar op kleine schaal, omdat het ongepasteuriseerd en dus tamelijk kwetsbaar is.

Bij een bezoek aan Duitsland, is het zeker aan te raden met dit Wit Bier kennis te maken, maar drink het maar zonder rietje, men weet nooit.



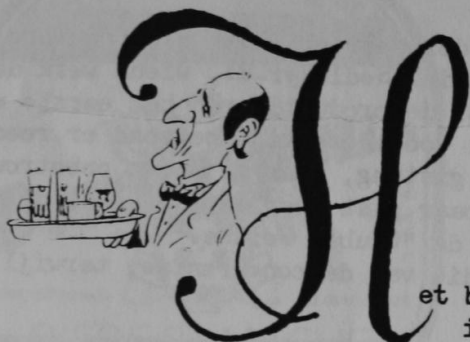
BRUGS TARWEBIER

Bewaren: fris, bij 5 à 10° C.

Schenken: fris, op ca. 5° C.

Brugs tarwebier Blanche de Bruges

BROUWERIJ DE GOUDEN BOOM
BRUGGE



et bloed kruipt waar het niet gaan kan. Deze spreuk is zeker van toepassing op Paul Vanneste, die na de sluiting van de bekende Brugse brouwerij 't Ha-merke in 1983 besloot om op dezelfde plaats en met gebruikmaking van het bestaande materiaal een nieuwe brouwerij te starten. Op 6 oktober 1983 ging dan de N.V. Brouwerij De Gouden Boom van start met Paul Vanneste, vierde generatie brouwers te Brugge en Frank Boon, brouwer te Lembeek. Die naam koos hij niet toevallig maar om twee redenen, teneerste om de binding met de stad Brugge aan te tonen (het slaat op de Brugse Goudenboomstoet) en ten tweede suggereert het twee zaken: goud = kwaliteit en boom = natuur; met andere woorden, de brouwerij brengt natuurlijke kwaliteitsbieren en geen massaproductie.

Vroeger was er in deze streken enkel hogegistingsbier gekend. Het meest gekend waren de "bruine bieren" waarvan er enkelen zijn blijven voortbestaan in verschillende steden, zoals Oudenaarde, Roeselare, Zottegem en andere.

Naast de bruine bieren bestonden er ook "Witte" bieren. Met de opkomst van de blonde lagegistingsbieren zoals Bock, Export en Pils zijn zij op een bepaald ogenblik van de markt verdwenen. Ook Brugge had zijn eigen typisch witbier. Uit onderzoekingswerk en de drang om opnieuw het oud Brugs Witbier te brouwen ontstond het "BRUGS TARWEBIER"

Dit bier is een wit (blond) ongefilterd hogegistingsbier. Het is ongefilterd: de bierfilter is immers een moderne uitvinding die wel de troebele bestanddelen, maar daarmee ook vele voedzame bestanddelen en smaakstoffen wegneemt.

Het BRUGS TARWEBIER wordt gebrouwen met gerstemout, tarwe en haver uit eigen streek. De hop komt uit Poperinge. De typische tarwesmaak gekombineerd met het droog parelend effect van de nagisting en het aroma van hop gemengd met zachte kruiden maken van dit bier iets enigs.

Club Weisse

BROUWERIJ SPATEN MUNCHEN



Spaten bracht een der belangrijkste bierbrouwers aller tijden voort, Gabriel Sedlmayr II, wiens werk de weg heeft gebaand voor de productie van het eerste moderne laaggegistete bier. Voor deze tijd bestond er reeds een methode van lage gisting, maar ze waren onbetrouwbaar.

Sedlmayr kweekte als eerste een betrouwbaar gist voor de lage gisting.

Deze brouwerij heeft ook een tarwe bier de "Club - Weisse.

De bieren van Spaten zijn hoppiger dan die van de concurrentie, terwijl het huis vaak kortere lagertijden aanhoudt.



Dentergems Wit Bier

soort gisting : hoge, met hergisting in de fles
bewaren : koel en donker
schenken : op 6 à 8° C.

Brouwerij Riva Dentergem



DENTERGEMS WITBIER

BROUWERIJ RIVA
DENTERGEM



De geboorte van een zoon in 1880 was voor vader Henri De Splenter (landbouwer, geboren in 1857) aanleiding om samen met dorpsdokter Cadat een brouwerij op te richten.

In deze periode was de verkoop vooral lokaal gericht.

1968 was het jaar waar Brouwerij De Splenter de grote stap voorwaarts deed. Nieuwe gebouwen en installaties werden aan de overkant opgetrokken en de naam werd eveneens gewijzigd in Brouwerij Riva.

In 1980 werd zelfs gestart met de export naar voornamelijk Frankrijk, Italië, Zwitserland en Nederland. Zelfs over de grote plas laar Riva zich niet onbetuigd.

Er werd ook ingespeeld op de veranderende gewoonten van de verbruiker. Zo leidde de stijgende vraag naar natuurproducten tot de fabricage van streekbieren en zo werd het Vondelbier van onder het stof gehaald.

Op 29 nov. 1979 werd er begonnen met het brouwen van een weissbier. Dit weissbier was gelijkaardig met het Duitse weissbier, gemaakt met een Duitse weissgist uit Beieren en gemouten tarwe. Daar de typische smaak van het Duitse weissbier niet de geliefde smaak was van de Belgische concument, werd er op zoek gegaan naar een ander witbier.

Op 10 nov. 1983 werd het huidige witbier geboren. Het wordt gemaakt van een gistsoort op basis van melkzuur bacteriën, ongemouten tarwe, haver en een aantal kruiden (koriander, curaseau...). Dit ongefilterd tarwebier met een zachte, aangename zoetzure smaak en een laag alcoholgehalte, is een ideale dorstlessen. Dit licht troebele biertje, met hergisting op de fles moet lichtjes gekoeld (8° C) gedronken worden. Bij de Brouwerij Riva geeft men er de voorkeur aan een schijfje citroen bij te voegen.

De troef van de streekbieren is nog verre van uitgespeeld" zegt Yvan De Splenter "Inzake biercultuur staan wij eigenlijk nog nergens. Over de mogelijkheden die nog schuilgaan in alles wat zweemt naar Vlaams en artisanaal heeft men in het buitenland blijkbaar een betere kijk dan wijzelf. Amerika is bijvoorbeeld nauwelijks een markt en je merkt nu al dat terwijl weinigen precies weten wat "Belgium" voorstelt, een pak mensen de mond vol hebben van "Flanders", "Bruges" en de rage is. Daarom geloof ik niet dat het fenomeen streekbier zomaar een tijdelijke rage is. Want dit zijn biersoorten die je niet mag drinken maar PROEVEN.



BROUWERIJ DE KROON
NEERUSE

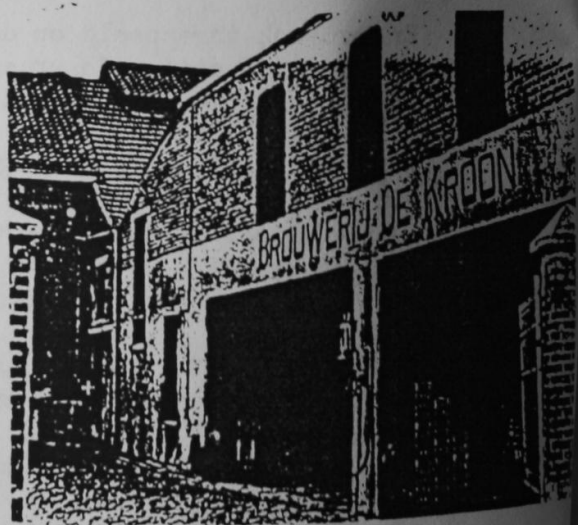


ier stond de tijd stil. Een ruime binnenplaats met links het woonhuis, achterin de brouwzaal en rechts het koetshuis.

Brouwerij De Kroon geniet de eer nog één van de zeldzame kleine bedrijven te zijn, waar af en toe nog het oude witbier wordt gebrouwen. Het materiaal is even oud als het bier, de roerstok zoals men hem in de musea aantreft, wordt hier nog gebruikt, de kookketel wordt nog met kolen gestookt.

Dat dit ambachtelijk bedrijf bij uitstek behouden bleef, is te danken aan de jonge Frank Boon uit Halle bij Brussel, die als het ware met de neus van een jachthond voortdurend in het verleden graaft om oude bierrecepten weer tot leven te brengen. Onder zijn impuls nam brouwer De Coster de reeds vergeten roerstok weer ter hand om het verleden weer op te wekken.

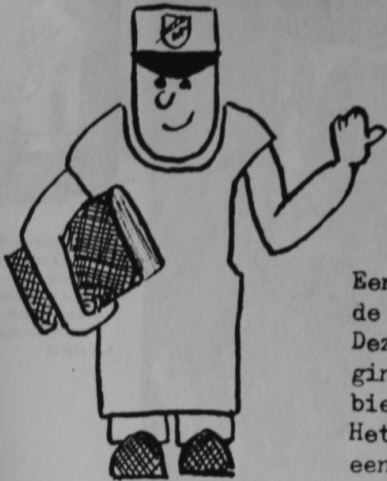
Als men Frank Boon ontmoet, kan hij niet nalaten enkele flesjes witbier uit zijn brede, diepe zakken te halen. In deze tijd waarin men spreekt over bierfabrieken is deze Brouwerij De Kroon een lovenswaardig initiatief al wordt het door sommigen als folklore beschouwd.



EDELWEISS

BROUWERIJ PICKETT IOWA U.S.A.

Pickett beschikt over een eigen bron, een originele antieke koperen ketel enkele houten lagertanks en een interessante stoommachine. De brouwerij ligt aan de oever van de Mississippi. Vlakbij legt een stoomboot aan en bezoekers zijn welkom. Nog steeds is de naam van het oude merk Edelweiss uit Chicago in gebruik voor droge, fruitige, iets scherpe en subliem dorstlessende bieren.



Edel - Weizen

HB (HOFBRÄUHAUS) MÜNCHEN

Eens was dit de brouwerij van de koningen van Beieren, nu van de staat.

Deze in 1589 door de hertog van Beieren gestichte bierbrouwerij ging in 1610 over op het krachtige type Bockbier en maakte dit bier populair.

Het Hofbräuhaus heeft bij de bevolking van München altijd zo een belangrijke plaats ingenomen, dat koning Ludwig I na een verhoging van de bierprijzen in 1848, gedwongen werd af te treden.

De bierhal van het Hofbräuhaus aan de Platzl kende weliswaar zijn minder verheven periodes, maar is nog steeds het Parthenon van de bierliefhebbers.

Het gebruik dat de eerste minister van Beieren en de burgemeester van München op 1 mei hier het eerste vat Bockbier van het nieuwe seizoen aanslaan, wordt zorgvuldig in ere gehouden.

Ook kan deze brouwerij zich erop beroemen nog een bier van vreemde herkomst populair te hebben gemaakt, namelijk het Weizenbier.

H.B.'s fijne versie van dit bier heet Edel-Weizen. Men drinkt dit Weizenbier bij voorkeur met een schijfje citroen.

HEFE WEIZEN

LÖWENBRÄU MÜNCHEN



an de bierbrouwerijen uit München geniet Löwenbräu buiten Duitsland veruit de meeste bekendheid.

In Duitsland, Beiren en München is het aanzien evenwel heel wat minder.

Evenals alle brouwerijen uit München houdt dit bedrijf er een heel programma bieren op na. Wellicht het meest interessant is een tarwebier met bezinksel, Hefeweizen geheten.

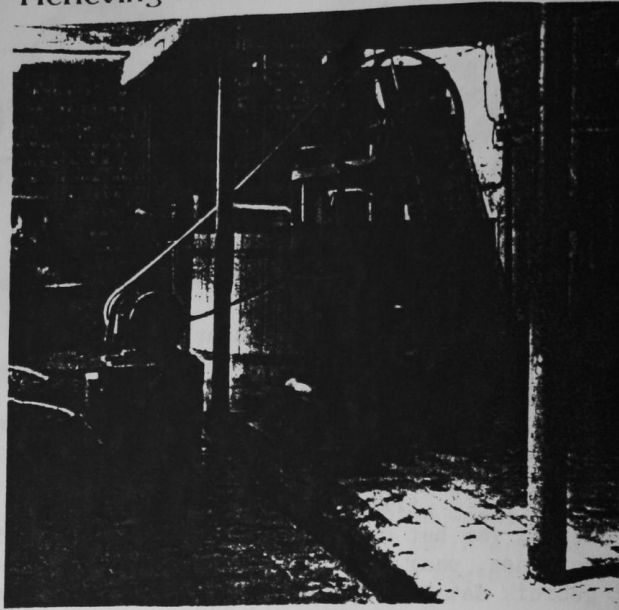
Voor buitenlanders, en met name Amerikanen, is het uiterst verwarrend dat er geen bier bestaat dat simpelweg Löwenbräu heet.

Nog groter wordt de verwarring als men ontdekt dat meer dan één brouwerij deze naam draagt. Die uit München is veruit de grootste, maar de naam wordt in de een of andere vorm in de Duitsprekende wereld gevoerd door een hele reeks bedrijven die in geen enkele relatie staan tot de Münchener bierbrouwerij.

Herleving van een historisch bier



De brouwer, die de goede oude tijd weer tot leven brengt, bij zijn roerkuip in Hoegaarden. Zijn witte Oud Hoegaards bier heeft een opmerkelijke tarwegeur en is bijzonder verfrissend en dorstlessend.



De traditionele Hoegaards kan houdt het bier vers en fris. Dit exemplaar is in het bezit van eigenaar van de brouwerij, het staat afgebeeld op het etiket.

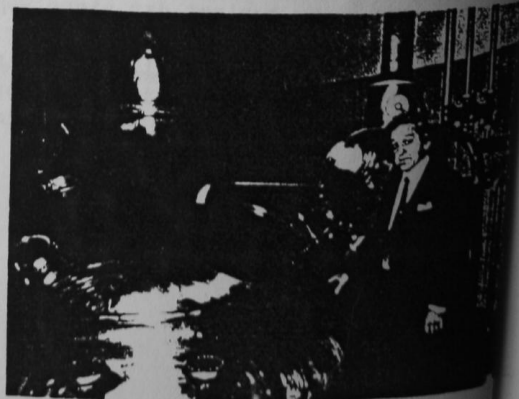


Brouwer Celis

zo begon het ...
op de Vroente



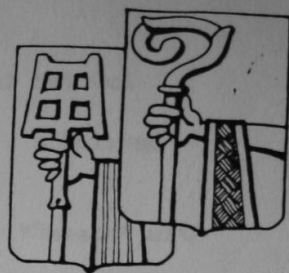
dan komt de
Stoopkensstraat



Brouwer Celis aan een in de Vroente gepoetste ketel

Oud Hoegaards Bier

BROUWERIJ DE KLUIS HOEGAARDEN



Het Hoegaards witbier is één van de merkwaardigste buiten beentjes in de biercultuur van de Lage Landen.

Uit de gemeente archieven blijkt dat er in 1318 al een brouwerij bestond, die de Hoegaardiers van het nodige gerstennat voorzag.

Het was het prille begin van wat tot een roem rijke traditie is uitgegroeid. Over de biergeschiedenis van het Hoegaardse witbier verwijzen we naar onze artikelreeks "De Brouwers van Hoegaarden uit het verleden". Daarin vernemen we dat in de vorige eeuw, Hoegaarden niet minder dan 35 brouwerijen telde. Door allerlei oorzaken waren deze echter 100 jaar later verdwenen.

Een traditie ging verloren.....

Maar niet helemaal, de oude recepten van weleer werden bewaard en Pieter Celis had andere plannen. Hij groeide op naast de vroegere brouwerij Thomsin, waar hij als jongeling meerdere malen had helpen brouwen.

In 1957 sloot de toen 82 jarige Thomsin zijn brouwerij als laatste van de Hoegaardse brouwerijen. De installaties gingen naar het op enluchtmuseum van Bokrijk. Waar ze nu nog te bezichtigen zijn.

Dat verdwijnen van het Hoegaardsbier was bij Pierre als "onmogelijk". Reeds liep hij met het idee rond opnieuw het traditionele Hoegaardse bier te brouwen.

Samen met een goede vriend kocht hij een portopijp. Deze grote ton zaagden ze in tweeën en bekwamen also twee kuipen, een roerkuip en een gistkuip. In de eerste kuip werd een houten bodem gelegd die met honderden gaatjes doorboord werd. Nu kon deze dienst doen als filterkuip. Met deze kuipen kon men een brouwsel van ca. 250 liter ineensmaal maken.

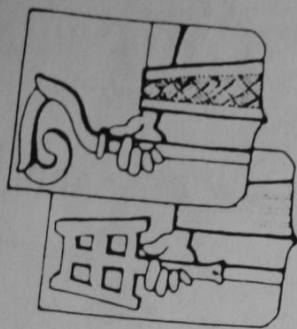
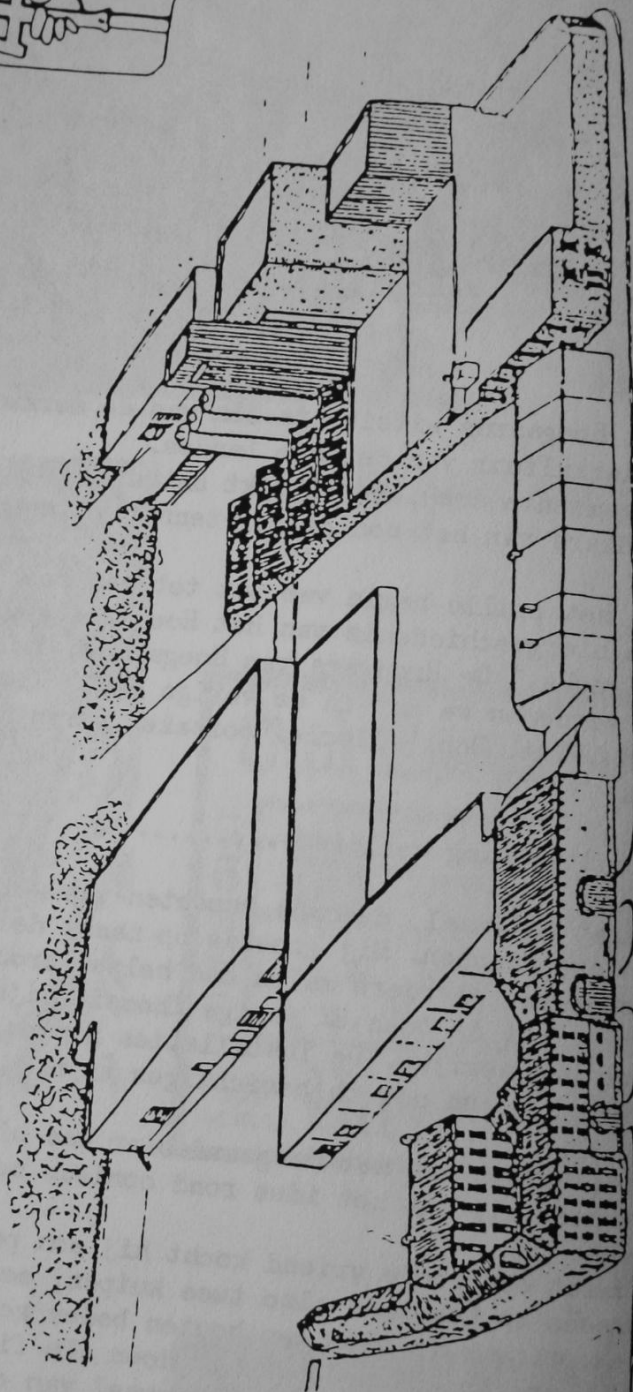
Thomsin versterkte het moutmeel, de tarwe en de hop, alsook de goede raad en Pierre Celis was op weg.

Hij begon te brouwen op 13 maart 1966. De plaats waar alles gebeurde was in de gewezen koestel in de Vroentestraat.

Brouwerij De Kluis

ANNO 1987

Oud Hoegaards Bier
Biere Blanche



STOOPKENSSTRAAT

Op 18 maart 1967 om 15 u 15 werd voor het eerst in het openbaar het Oud Hoegaardsbier getapt in het Nieuwhuys-museum te Hoegaarden. Het wonder was gebeurd, uit de kranen liep opnieuw het heerlijk schuimend Hoegaards nat.

Een half jaar later kocht onze brouwer de ketels van brouwerij "Smeets" uit Zolder (die vroeger het bier "Kabouter brouwde") De toestellen werden in de oude koestal geïnstalleerd en Pierre Celis kon nu de zaken wat grootser aanpakken.

Het Hoegaards bier sloeg in, er was altijd bier te kort. Door die productie verhoging werden de oude installaties en ook de beschikbare ruimte te klein.

Op 23 november 1978 stopte Pierre Celis in de Vroentestraat en verhuisde zijn brouwerij noodgedwongen naar de Stoopkensstraat in de oude limonadefabriek "Hougardia".

Daar ging hij in 1979 van start onder de naam N.V. DE KLUIS. Deze benaming werd gekozen naar de naam van het dal, waarin Hoegaarden gelegen is.

Het is niet meer het piepkleine brouwerijtje uit de Vroentestraat, maar een ernstig bedrijf in opmars.

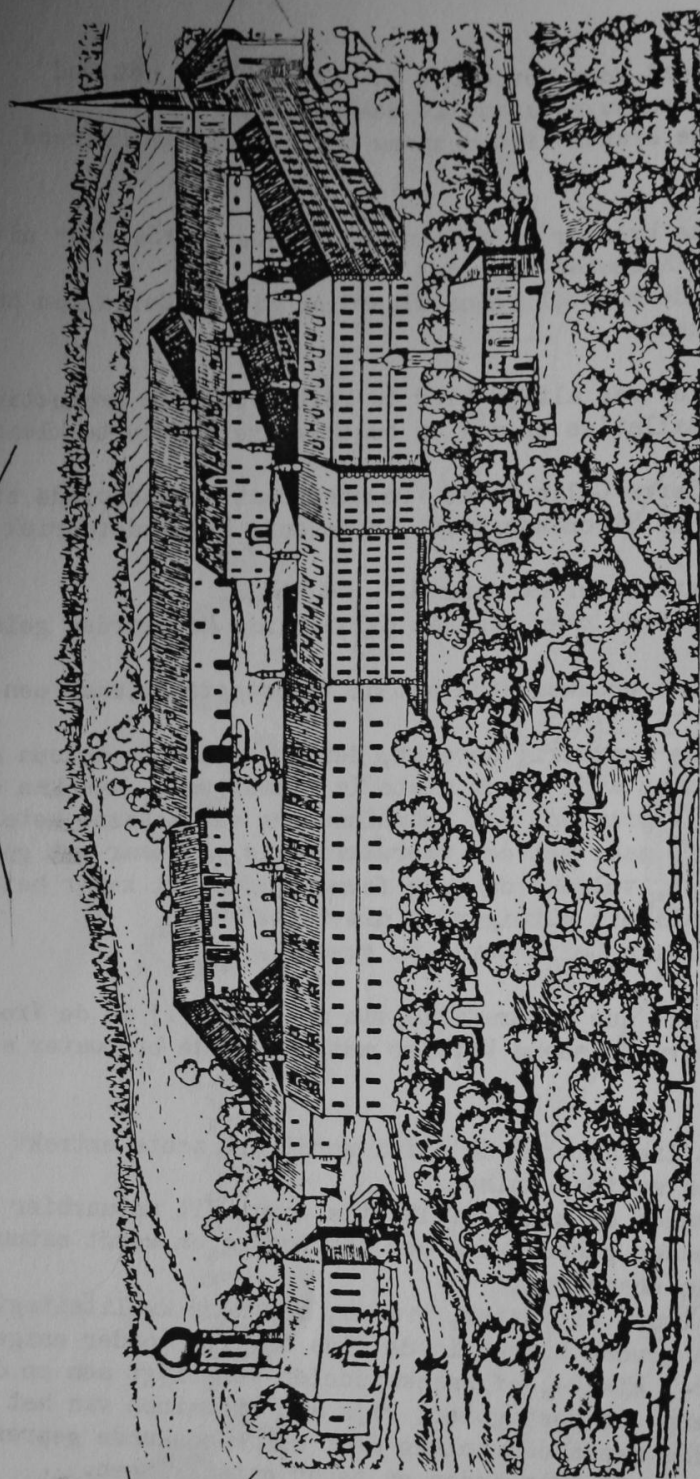
Als men over een ambachtelijke brouwerij spreekt, denken de meeste mensen dadelijk dat deze oud en vuil moet zijn, maar niets is minder waar, men kan even goed of nog beter ambachtelijk brouwen, met gebruikmaking van moderne ketels in een kraakzindelijk bedrijf, maar met één voorwaarde als men maar met goede en natuurlijke grondstoffen werkt, volgens de oude formule, dan zal zeker het eindprodukt van een degelijke kwaliteit getuigen en dat telt. In de nieuwe brouwerij van Pierre Celis wordt zo gewerkt.

Deze brouwerij "De Kluis" heeft dus de traditie van de brouwerij in de Vroente overgenomen en brouwt nu het verfrissend Witbier met hetzelfde bronwater als toen.

Volgens de oude formule, met liefde voor de stiel wordt dit zoete extrakt gebrouwen, rijk aan dextrine en maltose-suiker. Deze suikers vergisten en zonder de minste filtratie wordt dit natuurbier in flessen gebotteld. In de flessen gebeurt dan een hergisting en wordt natuurlijk koolzuurgas gevormd, zoals in champagne. Alles in dit bier is puur natuur, bronwater, granen, hop, hoge kwaliteitgist, die, in tegenstelling tot de gewone bieren in de fles blijft. Zonder enige andere toevoeging van bewaar-, kleur-, of smaakmiddelen verkrijgt men op die manier een bleek troebel, zerp- en zoetigbier, rijk aan vitaminen van het B-kompleks. Het is deze gist die reeds eeuwenlang door de geneeskunde geprezen wordt als reinigingsmiddel voor de ingewanden en tegen ontstekingen. Het Hoegaardsbier is bijgevolg gezond, maar ook dorstlessend, verfrissend en zeer gearomatiseerd.

Het Hoegaardsbier is onsterfelijk, dat is de slogan van de Grootofficier van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde en meester brouwer Pierre Celis. Deze Biergilde "Die Edele Orde vanden Moutstock" werd in 1560 gesticht en in 1972 heropgericht om het Hoegaardsbier bekendheid te geven en de oude tradities terug in ere te herstellen.

Brouwerij De Kluis is nog in volle uitbreiding en bloei. De kenspreuk van het Nieuwhuys-museum "IMMER VOORUIT" is zeker van toepassing op dit dynamisch bedrijf.



Het klooster van Weihenstephan maakte al 500 jaar bier toen deze gravure gemaakt werd. Tegenwoordig produceert de staatsbrouwerij uitstekende bieren, waaronder een reeks tarwebieren waaronder een Weizenbock.

PINKUS WEIZEN

BROUWERIJ PINKUS MÜLLER MÜNSTER



Pinkus Müller heeft een zelfbrouwend bierhuis en restaurant en is beroemd om zijn ongewoon lichtgekleurde, blonde versie van Altbier.

Hoe klein de brouwerij ook moge zijn, er wordt zelfs geëxporteerd.

Deze brouwerij produceert ook een hooggegist bier, een Weizen.

Süddeutsches Weizenbier



Alles wat de Noord Duitsers kunnen, kunnen de Zuid Duitsers ook of beter. De Pruisen gaven het koninklijk zegel van goedkeuring aan hun Weissebieren en de Beieren zouden hetzelfde kunnen doen voor hun evenoud Weizenbier.

De oorsprong van het noordelijke Wiese ligt ergens tussen Hannover en Hamburg. Het zuidelijk Weizenbier komt oorspronkelijk uit Bohemen en door slavische stammen meegebracht.

Deze twee Weisse zijn zeer verschillens en niet alleen van oorsprong maar het zijn ook twee verschillende stijlen.

Zowel het noorderlijke als het zuiderlijke bier is bovengegist en heel licht gehopt. De fruitige smaak is ook erg moutig, maar blijft scherp en verfrissend. Aan de zuidelijke producten worden er geen vruchtensappen of essences toegevoegd, maar een schijfje citroen wordt aanbevolen, dit versterkt de fruitige smaak.

Weizenbier wordt uit zeer hoge vaasvormige glazen gedronken.

De stevige verankerde traditie van het Süddeutsche Weizenbier is nauw verbonden met de geschiedenis van de Hofbräuhäuser in Beieren.

Glas Weizenbier



In tegenstelling met de komvormige glazen die men gebruikt voor Berliner Weisse, wordt voor het Zuidduitse tarwebier met zijn uitgesproken volle aroma de voorkeur gegeven aan heel hoge, vaasvormige glazen



WEIZENBIER wordt ook gedronken uit kruiken. We voelen ons terug in de tijd van PIETER BRUEGEL

In 1603, vijftien jaar nadat het eerste Hofbräuhaus was gesticht, gaf de keurvorst van Beieren een decreet uit, dat hij alle tarwebrouwrechten overnam, om de graanaanvoer te beschermen. Omdat alle andere brouwers van dit soort bier uitgesloten waren, hadden de Hofbräuhäuser van de keurvorst de alleenverkoop van tarwebier. Om de verkoop te vergroten, had de vorst ook herbergiers gedwongen dit bier af te nemen. Omdat hij ook bij machte was de vergunning van de herbergier in te trekken, was er moeilijk aan deze druk te ontkomen.

Reeds van den beginne was dit bier vrij populair en de populariteit ervan werd ook gestimuleerd door zijn reputatie als versterkend middel en als medicijn.

Wiezenbier heeft een bijzonder hoog gehalte vitamine B2 als lactoflavine in de gist. Het welvarend Duitsland is zich zeer van zijn gezondheid bewust en de toverkracht toegeschreven aan de gist van Weizenbier kan er wel de oorzaak van zijn, dat de verkoop van de Beierse tarwebieren zich in de laatste decennia verviervoudigd heeft.

Voordat zij een Weizen bestellen, willen puristen graag weten of het gist er nog wel inzit, en een groot aantal brouwers geeft dan ook duidelijk aan dat dit vitale bestanddeel niet is verwijderd. Zij duiden hun producten aan als Hefeweizen (tarwebier met gist)

Ook op het etiket van het Oud Hoegaardsbier wordt vermeld Bier op gist.

Er zijn veel variaties op het Beierse thema van de Weizenbieren, we zouden het met onze Biergilde in overweging kunnen nemen, de soorten Weizenbier uit het Beierse te gaan proeven, maar Gaston moet de toelating geven, want hij heeft reeds ondervinding met deze bieren.



WEIZENBOCK

WEIHENSTEPHAN FREISING BEIEREN

Deze brouwerij wordt beschouwd als de oudste brouwerij ter wereld. Reeds in 768 verbouwden de benediktijnen in Weihestephan hop, terwijl er sinds 1040 zonder onderbreking voor verkoopdoeleinden bier wordt gebrouwen.

In Weihestephan is een van 's werelds belangrijkste onderzoeksinstituten op het gebied van de bier- en brouwerijwetenschap gevestigd.

Er bestaat een innige samenwerking tussen het instituut en de brouwerij.

Deze brouwerij produceert een reeks schitterende, allemaal even levendige tarwebieren, waaronder een Weizenbock, die als klassiek voorbeeld voor deze brouwstijl geldt. In dezelfde streek bestaan er nog verschillende kleine bierbrouwerijtjes die gespecialiseerd zijn in tarwebieren.

Weizen Krone

SANWALD
DINKELACKER - STUTTGARD



De inwoners van Stuttgart beschouwen Weizenbier als een plaatselijke specialiteit en de plaatselijke brouwerij Sanwald legt zich toe op hooggegiste produkten waaronder maar liefst zes tarwebieren.

Deze grote bierbrouwerij, die deze tarwebieren produceert is Dinkelacker.

Deze heeft een uitgebreide produktielijn, waarvan ook een speciale exportversie van CD Pils in de VS overal verkrijgbaar is.

Maar de belangrijkste bieren zijn de tarwe bieren met als uitblinker de Weizen Krone.



BROUWERIJ SIGL SALZBURG

Oostenrijk heeft geen traditie van hooggegiste biersoorten, zodat men mag aannemen dat het een land is waar voornamelijk laaggegist bier wordt gebrouwen.

Plaatselijk kan men wel iets bijzonders vinden, zoals een Weizebier.

De plaatselijke brouwerij in Obertrum in het bondsland Salzburg maakt een Weizen Gold, dat gewoonlijk met een scheutje citroen gedronken wordt.

De brouwerij in Obertrum gaat praat op zijn Weizen Gold en heeft een geschiedenis die terugloopt tot 1601.

Sinds 1775 hebben hier zeven generaties van de familie Sigl gewerkt.

Z W I T S E R L A N D

Daar heeft men twee Witte bieren nl. de Schneider Weisse van brouwerij Hürlieman maar is slechts beperkt verkrijgbaar, voornamelijk in Zürich.

Weizenbier van Colanda

WIT BIER IN NEDERLAND



In Nederland dat hoofdzakelijk een pils-land is geworden zijn er terug twee brouwerijen die het tarwebier zijn beginnen te brouwen.

Deze ambachtelijke brouwerijen maken met hun individualistische produkten een gouden tijd mee.

1 - DE ARCENSE BIERBROUWERIJ te Arcen

Deze brouwerij ontstond in 1981, toen enkele vrienden, liefhebbers van een goed uderwetsbier, een door een groot concern afgestoten brouwerij heropenden en daar natuurlijk gerijpte, hooggegiste bieren gingen produceren.

Momenteel zijn 14 biersoorten voorhanden waaronder twee soorten tarwe bieren:

- Arcener wit op gist
- Arcener helder tarwebier (sinds 1986)

Deze beide bieren werden door het publiek met veel enthousiasme binnengehaald.

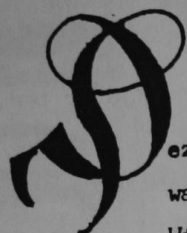
2 - De NOORDERBIER BROUWERIJ te Alkmaar

Deze brouwerij werd gesticht in 1984.

Momenteel zijn er 8 biersoorten voorhanden waaronder een Burg-wit.



Net zoals in vele landen ontplooiden de geheel-onthouders in het begin van deze eeuw in Nederland een grote aktiviteit. Het aanplakbiljet hiernaast verscheen in 1935 om het groot kwaad van alcoholisme aan te tonen.



eze artikel reeks is zeker niet volledig, wat ook niet onze bedoeling was. We willen U alleen maar wat wegwijzer maken in het land van het Witte Bier, waarin België en vooral Hoegaarden een grote rol hebben gespeeld en nog spelen.

We zijn altijd ontvankelijk voor gegevens die deze artikelen kunnen aanvullen of verduidelijken, deze dokumentatie kunt U steeds bezorgen aan Etienne Grooten, Oude Leuvensestraat 41 Tienen.

Met dank aan :

- Institut für Technologie der Brauerei, Weihenstephan, Brussel
- Toeristische Documentatiedienst van de Duitse Bondsrepubliek te Brussel
- Brouwerij De Kluis Hoegaarden
- Brouwerij De Gouden Boom Brugge
- Brouwerij Riva Dentergem
- Noorderbierbrouwerij Alkmaar Nederland
- Het archief van het Nieuwhuys-museum te Hoegaarden
- Alle personen die hun dokumentatie ter beschikking stelden.

Namens de Hoge Raad van

"Die Edele Orde vanden Moutstock"





DE BROUWERS VAN HOEGAARDEN

UIT HET VERLEDEN

VERVOLG

DE PERIODE VAN OPBLOEIING

Zoals reeds gezegd mogen de eerste 25 jaren van de 18e eeuw als "de periode van opbloeiing" bestempeld worden, waarin de brouwerijen zich ontwikkelden en de brouwers hun politieke macht verstevigden, om de goude jaren tegemoet te gaan.

Bij de aanvang was het bierbrouwen nog eerder gering, maar van jaar tot jaar nam de productie en het aantal brouwerijen toe.

Opvallend was het feit hoe omzeggens voor alle brouwsels 2 à 4 boeren- of huurbrouwers samenspanden in een soort van associatiestelsel, dat zou blijven voortbestaan.

Elke boer van Hoegaarden was praktisch bierbrouwer, niet allen echter in dezelfde maten, want hun voortbrengst schommelde tussen 1 en 24 brouwsels per half jaar. Indien zij over geen eigen brouwerij beschikten, wat voor de meesten het geval was, dan gingen zij naar het een of ander paenhuys, om hun brouwsel te laten klaar maken, net zoals zij naar de molen trokken om hun graan te laten malen en moesten dan in gemeenschapsbrouwerijen hun beurt afwachten.

De brouwerijen waren open voor wie maar brouwen wilde, zodat zij nooit stil stonden en steeds op volle rendement draaiden. De brouwnijverheid werd bijgevolg een winstgevende zaak, zowel voor de eigenaar als voor de boer, die een deel van zijn beste granen in bier liet verwerken, terwijl ook de tonnenmakers in groot aantal toenamen.

De bierhandelaars kwamen van ver het lekkere Hoegaards bier opkopen en ook de boeren uit de streek speelden zelfs handelaar en trokken met hun volgeladen bierkarren naar alle gewesten van het land, meestal echter naar het Prinsbisdom Luik.

Door het bier kwam Hoegaarden in een goede positie te staan. De Hoegaardiers wonnen op hun eigen vruchtbare akkers de beste granen en konden bijgevolg goed en goedkoop produceren, dit in tegenstelling met andere streken waar de biernijverheid eveneens tot stand was gekomen, doch waar dure granen dienden gekocht. De groeiende welstand tengevolge de lange vredesperiode uit de 18e eeuw, vermeerderde aanzienlijk het bierverbruik, zodat de Hoegaardse brouwers zich in deze gouden eeuw hebben verrijkt.

Er heerste inderdaad weelde in het land van Geet en Beek. Het wit schuimend bier vloeyde uit potten en kannen in tavernen en cabaretten en ontelbaar waren de vaten die ten geschenke werden gegeven aan hooggeplaatste personen en legeroversten, waardoor de faam van het Hoegaards bier aanzienlijk verhoogde en einde en ver bekend raakte.

De brouwersgilde "Die Edele Orde vanden Moutstock" richtte bierfestivals in en oud en jong jubelde en zong in de oude "Vrijheid" die de schoonste en rijkste periode uit haar geschiedenis tegemoet ging.

UIT DE BROUWREGISTERS

Deze registers bieden ons zeer interessante stof nopens de biernijverheid van Hoegaarden. Uit de ons bekende gegevens kunnen wij afleiden dat er bij de aanvang der 18e eeuw slechts een 10 tal brouwerijen bestonden, die echter snel in aantal toenamen. In 1715 waren er reeds 5 bijgekomen en tien jaar later bereikten zij het getal 18, voor een gemeente van amper 1.000 inwoners.

Noteer dat er ondertussen reeds 7 brouwerijen hadden opgehouden, te weten : Sr. Flemalia (voor 1714), Boerenhol (1720), Past. van Halen en Peeters (1723), Vandenbrouck, Chaltin en de Kinder (1724)

De jaarlijkse bierproduktie tijdens de opbloeiingsperiode (1700/1725) bedroeg gemiddeld 800 brouwsels, hetzij ca. 350 voor de eerste helft van het jaar en 450 voor de tweede helft. Hier dient opgemerkt dat er in de eerste helft steeds minder werd gebrouwd; Het beste jaar uit deze periode was 1722 toen er 825 brouwsels werden gemaakt, tegenover slechts 730 in 1721 (slechtste jaar). De hoogste produktiemaand was oktober 1722 met 102 brouwsels, voor amper 40 in mei 1721.

Een brouwesel bedroeg volgens de grootte van de brouwketel, een aantal "stucks bier", dat tot 10 kon oplopen. Elk "stuck" bevatte 3 amen (of tonnen), gerekend aan ca. 133 l. per aam, zodat een "stuck" ongeveer 300 l. inhield.

De brouwregisters leren ons ook dat de brouwers werden getakseerd volgens het jaarlijks vooraf te bepalen inhoudsvermogen van hun brouwketel, door de accijnzen vastgesteld en waardoor wij de belangrijkheid der brouwerijen leren kennen. Zo zien we in 1714 dat de ketels van Sweerts, Nijs, Vandenbrouck, Chaltin, 't Groot paenhuys, Bietens en Geerts op 9 pattacons werden gesteld en tot de grootste brouwerijen werden gerekend. (1 patt. = 8 schellingen, 1 sch. = 7 stuyvers of 2 blamissen; 1 st. = 4 orts.

Na hun kwamen de Grote Molen 8 p., 't Klooster 7,4 p. en 't Paenhuys op de Beek 7 p. De overigen lagen onder het gemiddelde belastingscijfer.

In 1717 werden de taksen verlaagd en bleven Sweerts, Vandenbrouck en 't groot paenhuis op kop met 8 p. gevolgd door Wwe Nijs, de Grote Molen en Chaltin 7 p., Bietens en 't paenhuis op de Beek met 6 p..

Twee jaar later werden de belastingen andermaal verminderd en kwam Sweerts alleen aan de leiding met 6,4 p., dan Vandenbrouck en 't groot paenhuis 6,1 p., gevolgd door Wwe Nijs, de Grote Molen en Chaltin 5,6 p.

In 1720 werden de taksen op normaal peil gebracht en het "stuck bier" aan 4 schellingen belast, Sweerts bleef alleen op kop met 4,3 p., opgevolgd door Wwe Nijs, de Grote Molen, Vandenbrouck, 't groot paenhuis 4,2 p., en Chaltin 4p. Tijdens de drie daarop volgende jaren bleef de toestand ongewijzigd met uitzondering van 't groot paenhuis dat tot op 4 p. daalde, Vandenbrouck tot op 3,4 p. en Chaltin tot op 3 p.

In 1724, jaar dat Peeter Geerts en Charles Van Nerum hun brouwerijen openstelden, bleef Sweerts steeds met 4,1 p. de leiding bewaren. Onmiddellijk na hem kwamen Wwe Nijs, de Grote Molen en 't groot paenhuis 4 p., dan Peeter Geerts (De Engel) met 3,4 p., Hub. Geerts 3,1 p., Labours en 't paenhuis op de Beek 3 p., Dumont en Vanderstraeten 2,7 p., terwijl Bietens, Scheppers en Van Nerum op 2,6 p. werden getakseerd. Deze toestand bleef onveranderd in 1725.

Maar door deze takstarieven, kunnen we ook de ketelinhoud der brouwerijen berekenen. Zo hebben wij o.a. Sweerts, die gedurende de ganse opbloeiingsperiode aan kop had gestaan, en wiens ketel sedert 1724 op 4,1 p. of 33 sch. was gesteld. Gezien het "stuck bier" toen met 4 sch. was belast, zien we dat de inhoud van zijn brouwketsel op dat ogenblik 33:4 bedroeg, hetzij 8 stuck 1 aam, of 25 amen = 33 Hl.

Anderzijds berekenen we de ketel van Van Nerum die pas begonnen was en op 2,6 p. of 22 sch. stond, zodat deze 22:4 of 5 stuck 2 amen inhield hetzij 17 amen=22 Hl.

En ten slotte nopens het associatiestelsel, leren we uit dezelfde registers de namen van enkele huurbrouwers kennen, die door samenwerking de Hoegaardse biernijverheid ten top dreven. Zo waren begin 1725 op onderstaande brouwerijen de volgende huurbrouwers geassocieerd.

Brouwerij Rega : Jan van Ex, Wwe. Henri Van Autgaerden, Wwe. Francis Van Simphoven
Paenhuis op de Beek : Ant. Bonjean, Libert Van Ex, Gooris Demollin.

't groot paenhuis : Ant. Collard, Wwe. Vincent Van Osmael, Hendrik Orbaen, Wwe.
Jan Stockmans en J.B. De Kinder.

De Grote Molen : Bertel Peeters, Jan Damsin, Hendrik Sweerts.

Brouwerij Wwe. Nijs : Peeter Stockmans, L. Swellen, en P. Van Den Bempt.

Brouwerij Labours : Jan Van Den Bempt, huurbrouwer tot 1725, dan eigen brouwerij

Brouwerij "de Engel" : Hendrik Nijs en Jan Jacobs

Brouwerij Vanderstraeten : Guil. Van Simphoven, Jan Nijs en Ph. de Cherf.

Brouwerij Sweerts : Engel Peeters en Charles Van Nerum

Brouwerij Schepers : Bert. Grootaers, Jan Bormans, Depas, P. Beetens en Serv. Sweert

Brouwerij Van Nerum: G. Rotthy, Meier Collard, Hend. Sweerts, Bert. en Engel

Peeters, J. Goordts, Jan Maes en Wwe. Croes.

Brouwerij Bietens : Marie de Diest, G. Nijs, H. Taverniers en F. Maes

Brouwerij Dumont : Lambert Huybens en Goort Finoelst

Brouwerij Geerts : L. Finoelst en Peter Janssens

Brouwerij Gentil : Peeter Stockmans en Jan Van Den Bempt

Uit deze lijst blijkt dat sommige boerenbrouwers zoals Peeter Stockmans, Jan Van De Bempt enz... in meer dan één paenhuis hun brouwsels lieten klaar maken en dus meerdere associaties aangingen. Sommige eigenaar brouwers zoals Sweerts en Van Nerum nóg in andere brouwerijen brouwen, wellicht omdat zij in hun eigen ketel alle bestellingen niet konden verwerken.



Bier- en Brouwersgilde

J.M. INFO

De bladzijden volgend op deze zijn voorzien om in te lassen in het boek " 10 JAAR BIERORDE.

Dit boek werd uitgegeven in 1982 ter gelegenheid van 10 jaar heropstanding van de Biergilde.

In het eerste deel is de geschiedenis van "Die Edele Orde vanden Moutstock " met de Hoge Raad, uitleg over het waardigheidsteken, de XI geboden, de Bierwetten e.d. opgenomen.

Er is ook plaats gemaakt voor enkele gegevens over het Hoegaardsbier o.a. de oude brouwerijen, de soorten bier welke in Hoegaarden werden gebrouwen enz. Voor wie wat meer wil weten over de Biergilde en het Hoegaardsbier is het zeker de moeite waard.

Het tweede deel besteed aandacht aan de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde van 1972 tot

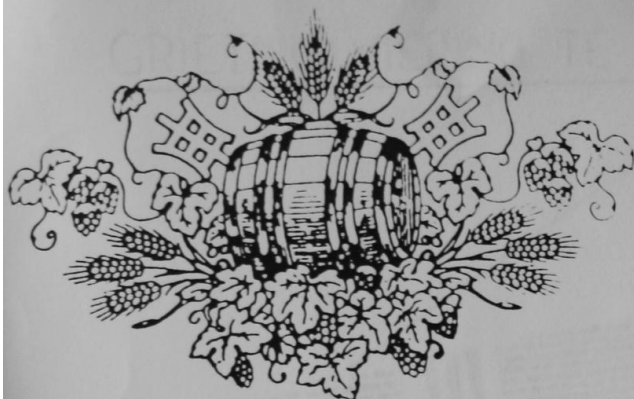
Ieder jaar wordt er een bijvoegsel uitgebracht met de gebeurtenissen van het voorbije jaar, welke kan bijgevoegd worden in deze uitgave. De bladzijden hierna zijn het bijvoegsel van 1986.

Er zijn nog enkele exemplaren beschikbaar aan de prijs van 200 fr. met verzendingskosten 250 fr.

Gelieve te storten op rekening 230/0021003/71 van Die Edele Orde met vermelding uitgave 10 jaar Bierorde.

Namens de Hoge Raad

Griffier
Jef Meeuwens.



HET 1986 JAAR IN BEELD



7 Juni Ridderstag-

De nieuwe Edelvrouwen en Ridders 1986

- AUSLOOS	Roger	lidnummer	125	Hoegaarden
- DEDECKER	Frans		126	Tienen
- GABRIELS	Martine		127	Tienen
- LOGIST	Ida		128	Heliksem
- MATHYS	Freddy		129	Tienen
- PEUTERS	Theo		130	Heliksem
- RUPPOL	Guido		131	Boutersem
- VERMEIREN	Françis		132	Zaventem
- WIJKMANS	Roger		133	Lommel

DOMICELLA 1986 LOGIST IDA

GRIETMULVIERING TE BOST 7 SEPT 1986



De Hoge Raad van "Die Edele Orde vanden Montstock" met in hun midden de nieuwe Hoegaardier, pastoor A. Weygaerts

De voogd van de Biergilde en Ridder Ausloos, dragen het vatje Hoegaards, welke is uitgegraven naar de ereplaats



Hoge Raad

1987

VAN DE HOEGAARDSE
BIER- EN BROUWERSGILDE

GROOTCOMMANDEUR in de Gilde
ERE GROOTKANSELIER

's her Alfonsus VEROEVEREN

GROOTCOMMANDEUR in de Gilde
GROOTKANSELIER- PRAENOBILIS DOMINUS van de Hoge Raad

's her Etienne GROOTEN

GROOTCOMMANDEUR in de Gilde
DOMINA in de Hoge Raad

Vrouw Jvette KLEYNEN

GROOTOFFICIER in de Gilde
GROOTMEESTER- CONSULTISSIMUS in de Hoge Raad

Meester-Brouwer Petrus CELIS

GROOTOFFICIER in de Gilde
GROOTMEESTER- EXPERTISSIMUS in de Hoge Raad

Meester-Bierverkoper Joannes TRUYENS

GROOTOFFICIER in de Gilde
GROOTMEESTER- VICE PRAENOBILIS DOMINUS in de Hoge Raad
's her Gaston WUESTENBERGS

RIDDER in de Gilde
EDELGEZWOENE- GRIFFIER/COMPTORIST in de Hoge Raad
's her Josephus MEEUWENS

RIDDER in de Gilde
EDELGEZWOENE- PLENIPOTENTISSIMUS in de Hoge Raad
's her Arthur BUELLENS

RIDDER in de Gilde
EDELGEZWOENE- ROLHOUDER/CEREMONIEMEESTER in de Hoge Raad
's her Eddy LADANGH

RIDDER in de Gilde
EDELGEZWOENE- BIERVIR in de Hoge Raad
's her Roland WUESTENBERGHS

RIDDER in de Gilde
EDELGEZWOENE- DELEGATARIS/COLLATEUR in de Hoge Raad
's her Jos VANLOY

RIDDER in de Gilde
EDELGEZWOENE- DELEGATARIS/COLLATEUR in de Hoge Raad
's her Yvan COENEN

DE VERBODEN VRUCHT



IN DE TIJD TOEN DE DIEREN SPRAKEN LAG, ROND DE KANTEN VAN HOE GAARDEN HET AARDS PARADIJS. DAAR LEEFDEN IN PEIS EN VREE, EN LEDIGHEID, DE DIEREN EN DE EERSTE MENSEN, ADAM EN EVA. DAAR WERD OOK DOOR MOEDER NATUUR RIJKELIJK GESCHONKEN HET BIER OP GERST **VERBODEN VRUCHT**.

VERBODEN, OMDAT ADAM EN EVA ZICH VERRE VAN DE DRANK DIENDEN TE HOUDEN, OP STRAFFE VERJAAGD TE WORDEN UIT HET PARADIJS. HUN DORST WAS ECHTER ZO GROOT, DAT ZIJ ER ZICH TOCH MET WELLUST AAN BEGAVEN. HET PARADIJS WERD HUN ONTZEGB, EN DE ARBEID, IN 'T ZWEET HUNS AANSCHIJNS, WERD HUN DEEL; MAAR OP HUN ZWERFTOCHT MOCHTEN ZIJ DE **VERBODEN VRUCHT** MEENEMEN. VOOR HUN NAKOMELINGEN BLIJFT DIT BIER, DE EEUWEN DOOR, EEN SCHONE TROOST.