

Moutstockje

nr 11

1989

Tijdschrift over Biersfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock "

hoegaarder

driemaandelijks 1/1989

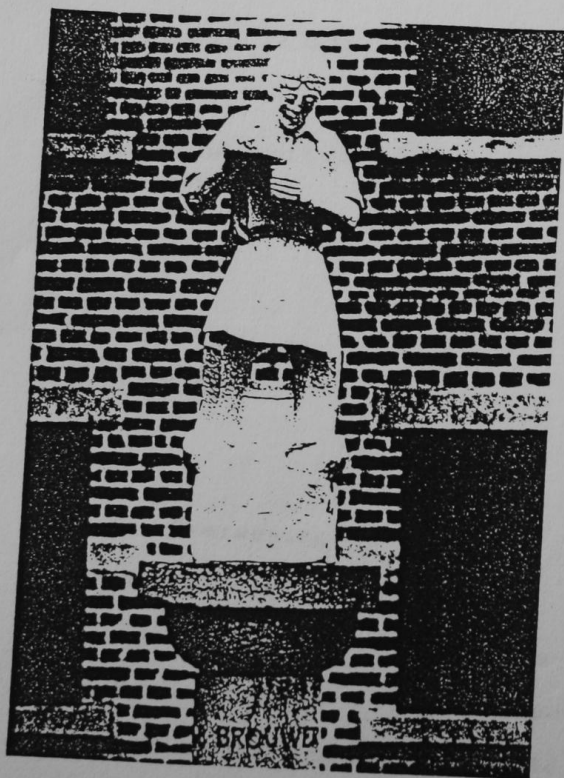
Uitgiftekantoor

3300 TIENEN 1

MR. GROOTEN E

OUDE LEUVENSESTRAAT 41

3300 TIENEN



- Nieuw biergilde : leden
- Hoegaards biermanneke + kende
- Visie van de brouwer Celien De Klerck
(uit de Geschiedenis van de biercultuur, Willebrord)
- Spreuken en gezegden
- De brouwer van Hoegaards (vervolg)
/ Brouwerij
/ ook van midde Hoegaards

"DE BROUWER"

Het Hoegaards Biermanneke

'T MOUTSTOCKJE ...

V.O. E. GROOTEN

Oude Leuvensestraat 4
3300 Tienen

't Moutstockje ..

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER DE BIERFOLKLORE

Uitgegeven door: "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Museum 't Nieuwhuys E. Ourystr. 2

3320 HOEGAARDEN

Bankrekening: 860-0014362-85

Lidmaatschap: 250 fr. 350 fr. erelid 500 fr. beschermid

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding.

INHOUD n 11

- Ter Overweging
- Nieuws over de Biergilde
- "De BROUWER " het Hoegaards Biermanneke
- De Legende van het Biermanneke
pers over het Brouwersbeeld
- Visie over de Brouwerijen CELIS en de KLUIS
- Spreuken en Gezegden
- De Brouwers van Hoegaarden

TER OVERWEGING

Na een tekort, maar intens leven ontviel ons heel onverwacht, Arthur BEULLENS.

Arthur was de eerste ridder van de Hoegaardse Biergilde. Hij was de man van de contacten, de public-relation - man. Arthur was gekend als een echte Hoegaardier, zijn leven was de Biergilde, doch kreeg flinke klappen in dat leven. Zijn hart was niet het hart van de sterksten want het werd een paar keer geveld door "verwittigingen. Maar op 11 november 1988 ging het allemaal zo snel.

We beseffen dat we in Arthur een "apart man" hadden gevonden een man met het woord op de lippen, een man niet bang van conflicten.

Arthur we zullen je missen en soms hadden we het moeilijk, soms waren we het niet eens, vergeef het ons, we zijn ook maar mensen.

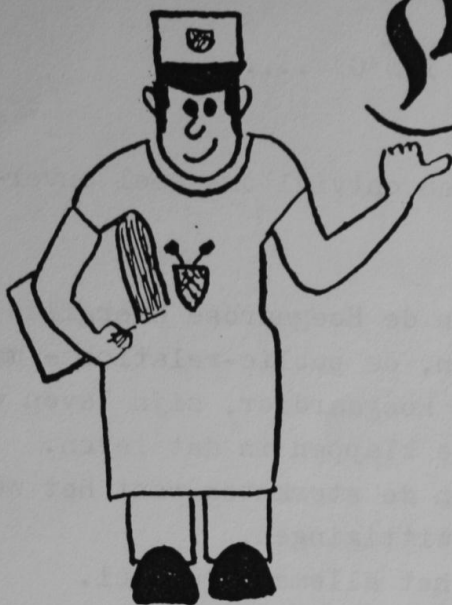
We danken je voor je ijver en je doorzettingsvermogen voor de Hoegaardse Biergilde.

Want uw leuze was dan ook " Er is maar één Hoegaarden ".

Ons zwijgen en ons spreken,
Ons denken en ons doen
van 11 november tot op vandaag
doen ons beseffen dat Arthur nu ruste in vrede.....

Aan Mevr. Beullens en dochter sturen we onze gevoelens van innige deelneming en wensen hun sterkte in moeilijke dagen.

Namens de Hoge Raad van
"Die Edele Orde vanden Moutstock.



Bieror de nieuws

In het eerste nummer van het jaar 1989 is het de gelegenheid U allen een voor-
spoedig 1989 toe te wensen.

In 1989 hopen we dan ook met uw aller
medewerking onze biergilde verder uit
te bouwen.

Mogen we er aan herinneren aan diegene welke hun jaarcijns
nog niet hebben gestort dit zo vlug mogelijk uit te voeren.
Dank bij voorbaat.

Jaarcijns 1989	250 fr	gewoon lid
	350 fr	erelid
	500 fr	bescermendlid
	1000 fr	weldoener

en dit op rekening 860/0014362/85 van Die Edele Orde.

Leden in orde met hun bijdrage is de lidkaart hierbij gevoegd.

Voor 1989 kunnen we U ook reeds de data mededelen voor onze
Bierproeven en de Ridderslag.

De Bierproeven gaan door op:

ZATERDAG 1 APRIL 1989 in 't KOUTERHOF

De Ridderslag gaat door op :

ZATERDAG 3 JUNI 1989 eveneens in 't KOUTERHOF

AANTAL LEDEN BIERGILDE 1988

=====

Edelvrouwen en Ridders	154
Sternende leden	66
Hoegaardiersclub	19

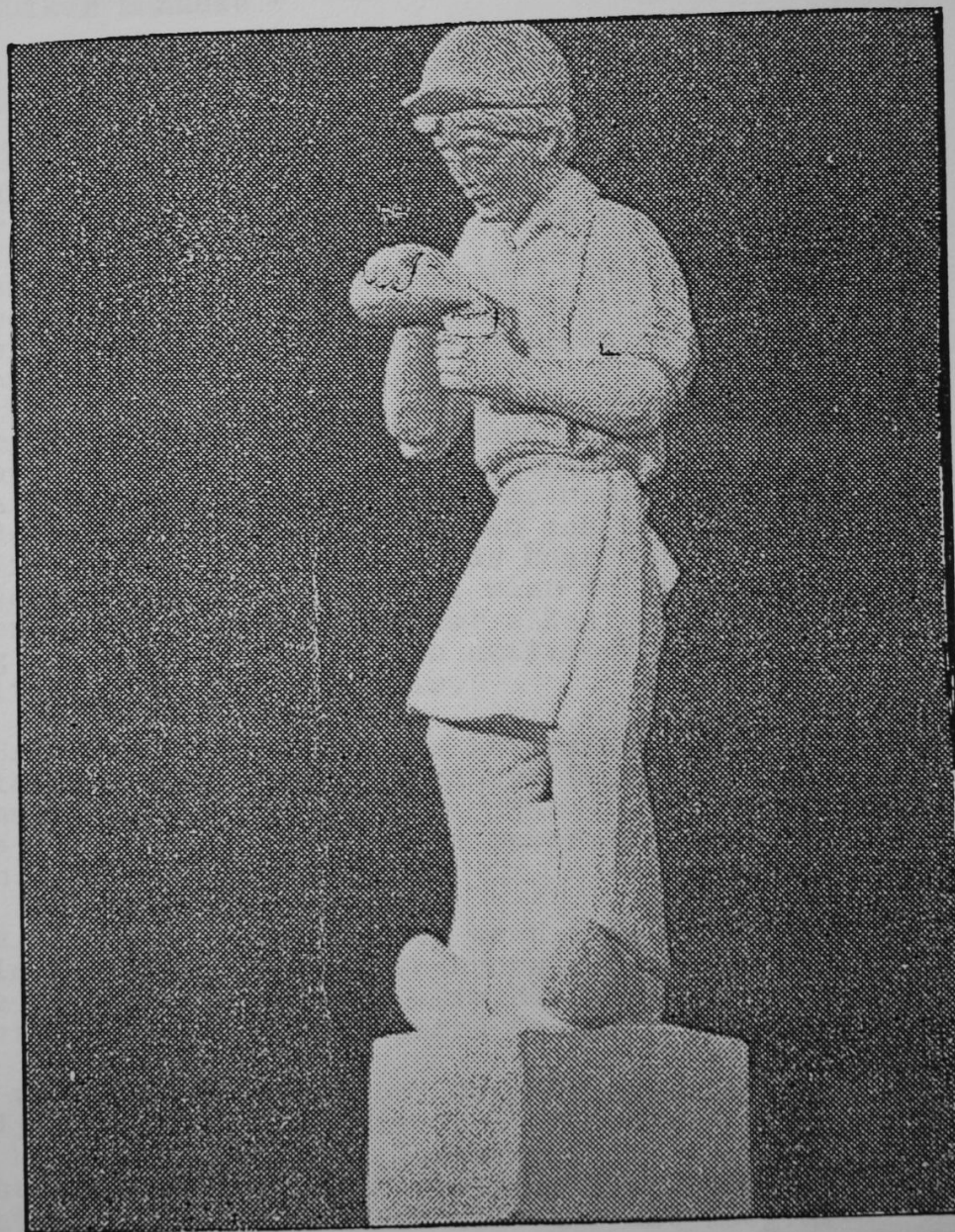
Dit maakt samen 239 leden, en voor 1989 zijn we op weg dit aantal
te verhogen.

Er zijn ook 24 kandidaten voor de bierproeven 1989 ingeschreven.
In een volgende vergadering van de Hoge Raad zullen de kandida-
turen besproken worden voor aanvaarding.

99

De Brouwer

99



het Hoegaardse
biermanneke

Brussel heeft zijn " Manneke Pis "
Leuven zijn " Fonske "
Tienen zijn " Suiker manneke "

en nu heeft Hoegaarden zijn biermanneke "De Brouwer "
en dit op 14 oktober 1988

Het beeld van anderhalve meter hoogte in witte natuursteen
is gemaakt door de Lubbeekse kunstenaar Jules Menten.

Het stelt een brouwer voor uitgedost in de brouwerskledij
van rond de jaren 1900. Deze brouwer toont hoe een Hoe-
gaards pint bier moet geschonken worden volgens de gulden
regels van de biercultuur.

Het idee om dergelijk beeldje te laten maken kwam van de
heer Yvan Laloup, die samen met zijn vereniging; de vzw
Stichting Bejaarden het initiatief hiervoor nam.
Het is Hoegaardens oudste bejaardenbond en ook eerste
seniorenclub. Zij vond lang geleden reeds haar ontstaan
in het bushuisje tegen de hoeve Cipers, waar de bejaarden
regelmatig samenzaten om een praatje met elkaar te maken.
Deze vereniging organiseerde de eerste aktiviteit in het
brandweerlokaaltje, naast het rusthuis.

Samen met "De Brouwer" werd meteen ook hetprachtig gerestau-
reerde binnenplein van het vroeger Paenhuys Dumont, thans
Kouterhof ingehuldigd.
Het biermanneke "De Brouwer" heeft daar zeker een waardige
plaats gekregen.

Hoegaarden deed zijn faam als bierdorp weer eens alle eer
aan. De Harmonie De Vrije Muziekliefhebbers met maloretten,
de leden van de Stichting Bejaarden, Die Edele Orde van de
Moutstock en het gemeentebestuur woonden de inwijding bij.

Miel Matthues; verantwoordelijke voor de publiek-relations
van de brouwerij, prees de ijver die in Hoegaarden weer heerst
om het typisch bier op de markt te lanceren.
Namens de Stichting Bejaarden zie voorzitter Yvan Laloup,
"Onze vzw Stichting Bejaarden bestaat allemaal uit Hoegaar-
diers, die stuk voor stuk ambassadeurs zijn van het Hoegaards
Bier. Velen van hen hebben in vroegere jaren nog zelf mee-
gewerkt aan het brouwen van Hoegaards Witbier en het is van-
uit die optiek dat wij het initiatief namen om onze gemeente
een blijvend geschenk aan te bieden in de vorm van een brou-
wersbeeld."

Namens brouwerij "De Kluis" werd een dankwoord uitgesproken door directeur-generaal Boelens.

"In wezen," zo zei de h. Boelens, "staan wij hier bij dit beeld rond de kern van het levenswerk van hem, die de Hoegaardse brouwersdynastie terug tot leven riep, meester brouwer Pieter CELIS.

Men spreekt van een economisch wonder, welnu, hier in Hoegaarden is dit wonder werkelijkheid geworden. Hetgeen Pieter Celis hier in amper 20 jaar heeft neergezet zal menig Hoegaardse voorvader-brouwer zich in zijn graf doen omdraaien van verbazing."

Pieter CELIS was uiteraard zeer verheugd met het beeldje. Zelf schetste hij de historiek van het Hoegaards bier. Volgens gemeentelijke archieven heeft er in Hoegaarden reeds in 1318 een brouwerij bestaan, die het prille begin zou zijn geweest van wat een roemrijke traditie is geworden.

Pieter Celis bracht hulde aan de geslachten die sedert de twaalfde eeuw de faam van Hoegaarden als bierdorp hoog hielden. Hijzelf besloot op 16 maart 1966 het Oud Hoegaards bier weer in 't vat te brengen, want vanin 1957 bij het sluiten van brouwerij Tomsin zat Hoegaarden zonder Hoegaards Witbier.

Dit jaar is 200.000 hl Hoegaards witbier de hoeveelheid bier welke zijn weg vond naar de dorstigen.

Meester brouwer Pieter Celis eindigde zijn toespraak als volgt "Dat de Brouwer, die ik nu zal inhuldigen, voor onze nakomelingen een symbool van onze trote en ijver mogen zijn."

Burgemeester Roger Kerrijn meende alvast dat voor Hoegaarden weer gouden biertijden zijn aangevangen "dank zij onze Pieter en zijn doorzettingsvermogen".

Dan was het de eer aan Meester Brouwer Pieter Celis om het beeld dat met de Hoegaardse vlag was afgedekt aan de aanwezigen zichtbaar te maken.

En of er daarna gevierd werd..... dat zal zeker niemand verwonderen en het Hoegaards Witbier was deze avond zeker op het appel.

Vrijdag 14 oktober 1988 is een dag welke we zeker niet zullen vergeten, want Hoegaarden is terug een stukje folklore rijker geworden, dank zij het initiatief van de Stichting Bejaarden Hoegaarden.

Namens "Die Edele Orde vanden Moutstock" bedankt en proficiat, we zullen het Hoegaards Biermanneke "De Brouwer" zeker in ere houden.

Legende van het Biermanneke

De legende van het Hoegaards Biermanneke berust op een oud overleveringsverhaal, bewaard gebleven in het brouwersgeslacht Dumont en ons overgemaakt door een van hun nakomelingen. (later wat aangevuld).

Het verhaal luidt: " HET LEVEN VAN CLAESKE "

Op zekere dag werd in de Kluys een wichtje gevonden van het mannelijk geslacht en van onbekende ouders. Een paar brouwers ontfermden zich over de vondeling en besloten zich rechtstreeks tot Keizer Karel te wenden, die rond dat ogenblik naar Bierbeek kwam, om er op aanvraag van de vrouwen, de dronken mannen te kastijden, die na de Mis in de herbergen bleven hangen en hun laatste cent verteerden.

Aandachtig luisterde de Keizer naar het verhaal over de vondeling en besloot dat het kindje onder de bescherming zou worden gesteld van het Broederschap der Hoegaardse Paenboeren (waaruit later in 1560 de machtige en rijke Brouwersgilde ontstond). De uitspraak van de Keizer luidde, dat al de Hoegaardse brouwers zonder onderscheid, om de beurt, de vondeling voor een bepaalde tijd in hun huiskring zouden opnemen tot wanneer hij volwassen zou zijn.

Bovendien moest de Keizer op de hoogte gehouden worden van de toestand.

Het manneke werd "Claes" genoemd, slechte uitspraak van "Kluys" (plaats waar hij gevonden was).

Ingevolge de Keizerlijke beslissing kende Claeske van jongsaf al de brouwketels van Hoegaarden en proefde ook van alle brouwsels. Hierdoor leerde hij het bier waarderen en het goede van het minder goede onderscheiden.

Later zou hij zelfs de fouten van de ene brouwer door de kunde van de andere aanvullen, want hij kende alle knepen en geheimen van elk "paenhuys", waar hij hielp "paenen" (bier brouwen).

Zodoende werd "Claeske" weldra de beste brouwer van Hoegaarden en van vele uren in het rond, bij wie men vaak om raad kwam. Claeske bleef echter klein van gestalte, waarover hij zegde "hoe kleiner hoe slimmer".

Hij had ook een klein spraak gebrek, "te kort van spanhaar".

Dat was de oorzaak, dat wanneer men zijn pot met bier vulde, hij steeds zegde "Hogar, hogar", waardoor hij wilde beduiden dat hij zijn pint "hoger" wilde gevuld zien, want hij kon ongelooflijk veel drinken zonder het minste teken van dronkenschap. "Het is een kwestie van weten en kunnen" zie hij dan. Doch de brouwers, die hem in den beginne, niet begrepen dachten dat hij "Hoegard" zegde en vanaf toen noemden zij hun wit bier "Hoegaerd".

Bij de corporatie der Paenboeren was het de gewoonte, om jaarlijks de brouwer die de beste Hoegaard had gemaakt, tot Bierkeizer van dat jaar uit te roepen, ter ere van Keizer Karel, die de Hoegaardse bierbrouwers beschermde tegen al te ijverige tolbeambten.

En dan was het steeds Claeske die als scheidsrechter optrad en met kennis van zaken al de bieren proefde tot wanneer hij zijn keuze had gedaan.

Op dat gewichtig oogenblik sprong hij op een bierton, ledigde nog een stoep en duidde met plechtig gebaar, de beste bierbrouwer aan.

Zijn beslissing was onherroepelijk.

Hij leed echter 4 maal per jaar aan een "oktaaf", in 't begin van elk seizoen. Dan verdween hij telkens gedurende 8 dagen en trof men hem aan in al de herbergen van het dorp en de streek, maar in geen enkele taverne of cabaret dronk hij meer dan 8 pinten, en bezocht per dag niet meer dan 8 bierinstellingen (8x8x8).

Als men hem dan vroeg hoeveel pinten hij had gedronken antwoordde hij "Niet meer dan acht per keer" maar na acht dagen was zijn "oktaaf" genezen.

"Claeske de brouwer" leefde meer dan 100 jaar (men spreekt zelf van 120 jaar) en schreef zijn hoge ouderdom toe aan "de heilzame kracht van het bier".

Hij is nooit getrouwd geweest, daar had hij geen tijd voor, want dan zou hij zijn zinnen niet meer op het bier kunnen gezet hebben.

Hij heeft ook nooit alleen gewoond, want gans zijn leven bleef hij om de beurten bij de Hoegaardse brouwers inwonen, waar hij gratis voor kost en inwoon, bier hielp "paenen".

In zijn testament liet hij al zijn bezittingen over aan de Brouwersgilde, te weten 7 reeksen van 7 grote bierstoppen, een reeks voor elke dag van de week.

Sinds dien kwam de Hoegaardse bierstoep zo hoog in aanzien.

Zijn testament bevatte ook nog een speciale wens en laatste wilsbeschikking, " in een biervat begraven te worden, om in de andere wereld geen spijt te hebben bierbrouwer te zijn geweest".

Lange jaren na zijn dood werd nog steeds van "Claeske" gesproken, de beste brouwer en het manneke die over "Bier" alles wist en alles kende en aan velen de kunst heeft geleerd "te drinken zonder dronken te worden, al drinkend te kunnen werken en door de drank oud te worden".

o+o+o+o+o+o+o+o+o+o+o+o+o+o+o+o

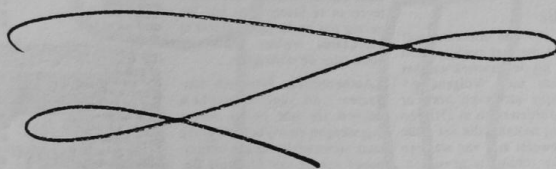
Hebben de initiatiefnemers en de organisatoren van de Biermannetje de Brouwer, dat op 14 oktober 1988 op een erezuil in het Kouterhof werd geplaatst de "spirit" van Claeske DE brouwer terug in leven willen roepen?

Hebben zij kennis gehad van het oorspronkelijk overleveringsverhaal en ter ere van Pieter CELIS, een beeld van de beste brouwer, in de brouwerij "De Kluis" willen plaatsen?

In elk geval een prachtig initiatief.

De Pers

OVER HET BROUWERS- BEELD



Hoegaarden

17/10/88

vereeuwigd de brouwer

HOEGAARDEN — De Stichting Bejaarden uit Hoegaarden schonk aan de brouwerij De Kluis in de Stoopkensstraat een beeldhouwwerk dat een brouwer voorstelt die een flesje bier uitschenkt in een pint. Het beeld van anderhalve meter hoogte in witte natuursteen is gemaakt door de Lubbeekse kunstenaar Jules Menten. De officiële inwijding vond plaats op de binnenkoer van het Gasthof Kouterhof naast De Kluis.

Hoegaarden deed zijn faam als bierdorp weer eens alle eer aan. Harmonie De Vrije Muziekliedhebbers en haar majoretten, de leden van de Stichting Bejaarden, Die Edele Orde van den Moutstock en het gemeentebestuur woonden de inwijding bij. Brouwer Pieter Celis onthulde het beeld dat met de Hoegaardense vlag was afgedekt.

Miel Matthues, verantwoordelijke voor de public-relations van de brouwerij, prees de ijver die in Hoegaarden weer heerst om het typische bier op de markt te lanceren. Namens de Stichting Bejaarden wierp Yvan Laloup een terugblik op de brouwersactiviteiten van weleer in Hoegaarden. Algemeen directeur Marc Boelens van de Kluis sprak over de resultaten op korte tijd door Pieter Celis behaald met het brouwen van de Hoegaardense witte „Antieke recepten op een waardige wijze overbrengen aan de verbruiker is zijn grootste geheim. Hij stuurt geen folders naar zijn

klanten maar nodigt ze in zijn brouwerij uit voor een bezoek.” Boelens feliciteerde Celis tevens voor de ijver om het Kouterhof in de oorspronkelijke stijl te restaureren.

Pieter Celis bracht hulde aan de geslachten die sedert de twaalfde eeuw de faam van Hoegaarden als bierdorp hoog hielden. Hijzelf besloot in 1966 het oud-Hoegaards bier weer in 't vat te brengen. De Kluis brouwt momenteel 200.000 hl per jaar en Celis verwacht nog beter als Europese landen echt hun zinnen gaan zetten op de authenticiteit en ambachtelijkheid van de „Hoegaarden”. Allezins wist Celis de afkleding van de Belgische pilsmarkt gepast te omzeilen door een nieuw bierproduct uit de kraan te laten lopen.

Burgemeester Roger Kerrijn meende alvast dat voor Hoegaarden weer gouden biertijden zijn aangevangen „dank zij onze Pieter en zijn doorzettingsvermogen”. (BE)

Brouwersbeeld in Kouterhof

GVA 19/10/88

Hoegaarden

In de binnenhof van de brouwerij De Kluis werd vorige week het Hoegaardse Brouwersbeeld onthuld. Het is een schenking van de vzw Stichting Bejaarden Hoegaarden aan brouwer Pierre Celis en werd gebeeldhouwd door J. Menten uit Wilsede. Het beeldhouwwerk vormt het sluitstuk van de restauratie van het gebouwencomplex naast de brouwerij.

Deze restauratie neemt al enkele jaren in beslag. Eerst werd achterin met de herstellingswerken begonnen. In 1986 werd daar op de benedenverdieping een taverne geopend en iets meer dan een jaar geleden werd boven de taverne een feestzaal in gebruik genomen.

Daarna werd ook het gebouwencomplex langs de Stoopkensstraat aangepakt. Reeds in 1986 werd samen met de inwijding van de nieuwe bottelarij ook de vernieuwde monumentale poort onthuld. Nu zijn ook de buitenmuren van het gebouwencomplex links van de poort helemaal gerestaureerd en tegelijk werd de binnenhof heringericht. De taverne kreeg een nieuw ingangsportaal.

Op het programma staat nog de binneninrichting van het restaurant boven de keuken en de herinrichting van het gebouw aan de straatkant tot nieuw kantoorgebouw van de brouwerij. Tevens wordt in het gebouw rechts van de in-



De vzw stichting Bejaarden Hoegaarden schonk aan brouwer Pierre Celis dit brouwersbeeldje.

gangspoort een warme kamer aangelegd en de weide voor de brouwerij wordt op dit ogenblik omgevormd tot een parkeerterrein. Het ruime parkeerterrein in de brouwerij zelf heeft immers een zodanig verzadigingspunt bereikt dat de los- en laadactiviteiten vaak gestoord worden door de geparkeerde auto's en stilstaande bussen.

Op dit ogenblik stelt de

taverne al een 20-tal personeelsleden tewerk. Naast zaakvoerder Verboven en vier hoofdverantwoordelijken voor onder meer keuken, taverne en feestzaal, werken er nog een 6-tal full-time kelniers, die af en toe aangevuld worden met part-time kelniers en weekend-werkers. Aldus is ook het Kouterhof, evenals de brouwerij, tot één van de belangrijkste Hoegaardse werkgevers uitgegroeid.



Brouwer Pieter Celis wijde in De Kluis van Hoegaarden het brouwersbeeld in. (Foto COL)

17/10/88

Bejaardenbond bestelde standbeeld Hoegaarden heeft „brouwer”

HOEGAARDEN — Zoals Leuven een standbeeld heeft voor de student en zoals Tienen er één heeft voor het suikermanneke, zo heeft Hoegaarden nu zijn „brouwer”. Het beeldje werd in witte natuursteen gehouwen door beeldhouwer Jules Menten en het stelt een brouwer voor uitgedost in de brouwerskledij van rond de jaren 1900. Deze brouwer toont hoe een Hoegaarden moet geschonken worden volgens de regels van de bierkunst.

Het beeldje werd gemaakt in opdracht van de vzw Stichting Bejaarden, Hoegaardens oudste bejaardenbond en ook eerste seniorenclub. Zij vond lang geleden reeds haar ontstaan in het bushuisje tegen de hoeve Cipers, waar de bejaarden regelmatig samenzaten om een praatje met elkaar te maken.

„Onze vzw Stichting Bejaarden,” zei voorzitter Yvan Laloup, „bestaat uit allemaal Hoegaardiërs, die stuk voor stuk ambassadeurs zijn van het Hoegaards bier. Velen van hen hebben in vroeger jaren nog zelf meegewerkt aan het brouwen van Hoegaards witbier en het is vanuit die optiek dat wij het initiatief namen om onze gemeente een blijvend geschenk aan te bieden in de vorm van een brouwersbeeld.”

Het beeldje staat opgesteld op

de binnenkoer van de brouwerij „De Kluis”. Namens deze brouwerij werd een dankwoord uitgesproken door directeur-generaal Boelens.

Economisch wonder

„In wezen,” zo zei de h. Boelens, „staan wij hier bij dit beeld rond de kern van het levenswerk van hem, die de Hoegaardse brouwersdynastie terug tot leven nep, meester-brouwer Pieter Celis. Men spreekt wel eens over „een economisch wonder”. Welnu, hier in Hoegaarden is dit wonder werkelijkheid geworden. Hetgeen Pieter Celis hier in amper 20 jaar heeft neergezet zal menig Hoegaardse voorvader-brouwer zich in zijn graf doen omdraaien van verbazing.”

De h. Boelens had het dan ver-

der over het gasthof „Het Kouterhof, dat werd ingericht in een oude brouwerij-boerderij, waar de bezoekers rustig en in een prachtige omgeving kunnen genieten van een Hoegaardse witte.

„Stap voor stap,” aldus nog de h. Boelens, „werd deze prachtige Hagelandse pachthof-boerderij gerestaureerd in zijn authentieke vorm. Ook de binnenkoer waar zich nu het beeldje van de brouwer bevindt is één van de laatste fasen van dit prachtige initiatief waarmee Pieter Celis eens te meer zijn gevoelens bewijst voor kunst en authenticiteit.”

Traditie

Pieter Celis was uiteraard zeer verheugd met het beeldje. Zelf schetste hij de historie van het Hoegaards bier. Volgens gemeentelijke archieven heeft er in Hoegaarden reeds in 1318 een brouwerij bestaan, die het prille begin geweest zijn van wat een roemrijke traditie is geworden. Deze traditie bracht het zo ver dat Hoegaarden in 1709 al twaalf brouwerijen telde en in 1745 reeds dertig.

„En zeggen dat ons dorp nog geen 2.000 inwoners telde,” aldus Pieter Celis. „En toen Hoegaarden 50 jaar later ongeveer 3.000 inwoners telde, waren er al 35 brouwerijen en 110 tot 130 boerenbrouwers. Men telde er ook één taverne per 10 inwoners.”

Deze groei bleef uiteraard niet duren. Integendeel, in 1957 sloot brouwerij Tomsin, de laatste die nog Hoegaardse witte brouwde, haar deuren. Daarmee bleef Hoegaarden zonder eigen bier tot Pieter Celis, die bij buurman Tomsin de stiel had geleerd, op 16 maart 1966 besloot om de traditie weer nieuw leven in te blazen. Dit had als gevolg dat er dit jaar 200.000 hl Hoegaards witbier zijn weg vond naar de dorstigen.

„Authenticiteit, historisch fundament en ambachtelijkheid hebben tot ons huidige succes bijgedragen en wij hebben graag onze steun verleend aan het initiatief van de vzw Stichting Bejaarden om via een beeldje van de brouwer hulde te brengen aan de hele Hoegaardse brouwersdynastie.”

L.T.



„De Brouwer” een beeldje in witte natuursteen, toont hoe een Hoegaardse witte moet worden geschonken.

L.T.

Brouwersbeeldje op binnenplein van Kouterhof

LM 17/10/88

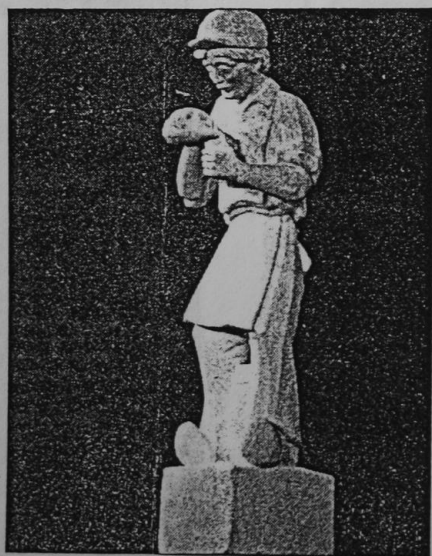
HOEGAARDEN

Tijdens een plechtigheid te Hoegaarden werd op de binnenkoer van de taverne Kouterhof, aan brouwerij „de Kluis”, een brouwersbeeldje ingehuldigd. Het beeldje is van de hand van de h. Menten, gemaakt in het atelier voor creatieve kunst te Lubbeek. Het is uitgevoerd in witte natuursteen, en stelt een Hoegaardse brouwer voor in kledij van het begin van deze eeuw. Deze brouwer toont meteen hoe Hoegaards bier moet geschonken worden.

Het idee om dergelijk beeldje te laten maken kwam van de h. Yvan Laloup, die samen met zijn vereniging, de vzw Stichting Bejaarden het initiatief hiervoor nam. De brouwerij „de Kluis” besloot onmiddellijk het initiatief te ondersteunen.

De vzw Stichting Bejaarden is de oudste Hoegaardse seniorenvereniging, en is eigenlijk een restant van de eerste seniorenclub die ontstond in het wachthokje van de autobus aan de hoeve Cipers; deze vereniging organiseerde de eerste activiteiten in het brandweerkwartier, naast het rusthuis.

Samen met het beeldje werd meteen ook het prachtig gerestaureerde binnenplein van het vroegere Pachhuys Dumont, thans Kouterhof ingehuldigd. Daarvoor waren een week na de verkiezingen bijna alle Hoegaardse voorraanstaanden naar de brouwerij gekomen, en de inhuldiging gebeurde in aanwezigheid van de VML-harmonie



Dit beeldje brengt hulde aan de Dynastie der Hoegaardse brouwers (foto Med.)

Tijdens de korte plechtigheid werd hulde gebracht aan de Dynastie der Hoegaardse brouwers: Koengrachts, Van Nerum, Van Autsaerden, Cipers, Van Hagen-

doorn, Dumont, Brasseur, Ladeuze, Lottiers, Tomsin en natuurlijk ook de stichter van de huidige brouwerij, meester-brouwer Pieter Celis. — H.C.H.

BEL V LIMBURG 18/10/88

Brouwersbeeld eert eeuwenoud bierdorp

HOEGAARDEN. — „Uit de gemeentearchieven blijkt dat er in 1318 al een brouwerij bestond die de Hoegaardiërs van het nodige gerstenat voorzag. Het was wellicht het prille begin van wat tot een roemrijke traditie is uitgegroeid.” Zo begon Pieter Celis zijn toespraak ter gelegenheid van de inhuldiging van het brouwersbeeld op de binnenkoer van het Kouterhof. Het beeld, dat een brouwer voorstelt die een pint bier inschenkt, werd in witte steen beeldhouwd door Jules Menten uit Lubbeek. Onder impuls van de v.z.w. Stichting Bejaarden werd het vorige vrijdag met de nodige luister ingehuld. Voor de gemeente een blijvende hulde aan het ambacht dat het bierdorp bekend heeft gemaakt.

In de vijftiende eeuw waren het vooral de Paters Beggarden die, naast wijn, bier begonnen te brouwen. Dit goede voorbeeld kreeg duidelijk navolging want in 1571 werd in Hoegaarden een brouwersgilde opgericht.

In 1745 telde men reeds dertig brouwerijen en dat voor tweeduizend inwoners. Zowat vijftig jaar later, met drieduizend inwoners, waren er dat reeds vijftig brouwerijen. Toen telkens met één taverne voor tien inwoners en 110 tot 130 boerenbrouwers. Het schone liedje bleef echter niet duren en in 1957 sloot brouwerij Tomsin, de laatste die nog „Hoegaardse” brouwde, voor altijd de deuren.

In 1966 besloot Pieter Celis het oude ambachtelijke ambt opnieuw op te nemen. Nu brouwt men 200.000 hl op de traditionele wijze als destijds. Het heeft tot gevolg gehad dat in de laatste jaren een echte „revival” van het Hoegaardse bier is begonnen. Het dorp is er op toeristisch gebied enorm op voortuit gegaan, gastronomieën experimenteren met de verschil-

lende biersoorten en de tewerkstelling in de gemeente is er goed mee gevaren.

BROUWERSDYNASTIE

Onder impuls van de afgevaardigde-beheerder van de v.z.w. Stichting Bejaarden, de heer Yvan Laloup, werd opdracht gegeven een beeldbouwwerk te maken rond het thema „De Brouwers”. Voor de hele gemeente een kans om een blijvende hulde te brengen aan een rijke brouwerstraditie.

De namen die nog vers in het geheugen liggen, Koengrachts, Van Nerum, Van Autsaerden, Cipers, Van Hagendoorn, Dumont, Brasseur, Ladeuze, Lottiers en Tomsin, worden van nu aangevuld met Celis. Het is aan al deze ambachtsteden dat het kunstwerk wordt opgedragen.

Op gebied van bierbrouwen loopt de traditie verder in deze gemeente, anders is het wel met het aantal tavernes. Dat gemiddelde van eertijds van één op tien inwoners is reeds verre geschiedenis.

Paul LUYCKX



Visie
over de

brouwerijen

„*Zelis*„

EN „**DE KLUIS**„

door *Chris*

overgenomen uit " De Gazet van de Societeit "

V I S I E O V E R D E B R O U W E R I J E N

" C E L I S " en " D E K L U I S "

=====

Overgenomen uit het tijdschrift van de BIER SOCIETEIT van Willebroek.

Het sukses verhaal van deze brouwerij is eerst en vooral gesteund op de originaliteit van een bier en op de kwaliteit ervan.

De kwaliteit in de eenmansbrouwerij "Celis" was vroeger nogal afwisselend, dit was deels te wijten aan de summiere brouwinstallatie, aan het leergeld dat moest betaald worden en ook aan de experimenten zoals het versnijden van Hoegaards Bier met lambiek.

Maar zeer dikwijls was het Hoegaards Witbier ongelooflijk lekker, fruitig en zeer aangenaam om te drinken. Wat Pierre Celis in zijn brouwerij bekokstoofde wordt nu nergens meer gebrouwen.

Om bier te hebben, moest ik vooraf bellen en wanneer er bier voorradig was, dan sprong ik in mijn wagen en proppte die vol met 16 bakken Hoegaardsbier.

Men werd er altijd goed ontvangen. Telkens ik met iemand anders kwam, kregen wij een rondleiding in de kleine brouwerij. De zakken gedroogde sinaasappelschillen en het korianderkruid, mochten door de bezoekers gezien worden.

Van de Grand Cru, beweerde Pierre Celis toen reeds dat dit bier bij het verouderen, even goed, zoniet beter was dan wijn.

Op een dag in 1979, ik kende toen reeds blindelings de weg naar de brouwerij, zei mevrouw Celis mij dat Pieter er niet was omdat hij op een andere plaats in Hoegaarden, een grotere brouwerij aan het oprichten was.

En wat een brouwerij !

De nieuwe brouwerij, nu bekend als "brouwerij De Kluis" had een brouwcapaciteit die het twintigvoudige was van brouwerij Celis.

Nu dacht Pieter Celis dat hij voor een tijdje gerust zou zijn en voor geruime tijd aan de vraag zou kunnen voldoen.

Maar hij moest reeds vlug inzien dat er nog geïnvesteerd zou moeten worden om de vraag een stap voor te blijven.

De bottelzaal van de brouwerij brandde in de nacht van 6 op 7 oktober 1986, volledig af, maar zelfs dat was geen domper op de ondernemingslust van brouwerij De Kluis.

Er kwam een volautomatische bottelarij in de plaats, die de flessen kan vullen aan een tempo van 40.000 flessen per uur. De paletten worden automatisch gelost met leeggoed en automatisch gevuld, het flessenvervoer gebeurt per heftruck.

Een wereldunicum en een staaltje Belgisch vernuft, is de automatische vatenvulinstallatie.

De vaten komen ondersteboven op een transportband, worden dan gereinigd en daarna gevuld.

Wat deze installatie zo uniek maakt, is het feit dat wat hier gevuld wordt, nog moet hergisten.

Dus de vaten worden bij het vullen niet verzadigd met koolzuurgas. Dit gas ontstaat in de vaten zodat de brouwerij (en dit is voor een grote brouwerij uniek) het bier in zijn vat gedurende drie weken laat hergisten.

Deze hergisting is mogelijk omdat voor het vullen een zekere hoeveelheid verse gist en invertsuiker aan het te hergisten bier wordt toegevoegd. De gist zal dan de suiker omzetten in alcohol en koolzuurgas. Vermits het gas in het vat gevangen zit, wordt het bier alzo op een natuurlijke wijze verzadigd.

Nog een merkwaardigheid in deze brouwerij, is zijn permanente gistkultuurinstallatie, die er voor zorgt dat er steeds voldoende verse gist geproduceerd wordt.

Deze gist zal dan dienen om de brouwsels te enten en om de hergisting in de fles of het vat op te starten.

Nooit komt deze gist in kontakt met de omgeving. Hij wordt steeds door steriele leidingen gekanaliseerd naar de cilindronische gistingstanks of de afvultank.

Aan de andere kant, zal het bier voor het bottelen, gepasteuriseerd en gefilterd worden, waarna het samen met een hoeveelheid zuivere gist gebotteld of "gefust" zal worden.

Deze werkmethode biedt de meeste zuiverheidswaarborgen voor het bier zodat de brouwerij voor zijn vatenbier een houdbaarheidsdatum van twee jaar waarborgt.

Deze brouwerij bewijst dat kwaliteitsbier ook op grote schaal kan geproduceerd worden.

Zolang op deze basis gewerkt wordt, zal de successtory van brouwerij De Kluis alsmaar aangroeien en zullen haar produkten de Belgische brouwkunst in binnen- en buitenland in een zeer goed daglicht stellen.

De laatste echo's: de bierproduktie is alweer onvoldoende. De produktie is dan ook tot een historisch maximum opgedreven 4.800 hl per week.

In deze optiek, rijst bij mij de vraag hoelang het nog zal duren vooraleer "Belbrew" de groep waartoe deze brouwerij behoort, in een van zijn onvoldoend draaiende brouwerijen een gelijkend tarwebier zal laten brouwen ?

Voor mij maakt dit niets uit, integendeel, mijns inziens mag heel België overspoeld worden door dit tarwebier. Hierdoor zullen wij eindelijk een eigen biertype verkiesen boven dat heldergeel en steriel gedrocht dat dan nog in het buitenland is ontstaan.

Ik wens dat dit gebeurt, zo zal Pieter Celis krijgen waar hij voor mij nu reeds, en zelfs sinds lang, recht op heeft: een standbeeld.

Chris Bauweraerts.

Bij het ter perse gaan (sept.'88) vernemen we dat brouwerij De Kluis dit jaar nog 80 miljoen gaat investeren om volgend jaar een produktie van 300000 hl te kunnen halen. De brouwerij plant op termijn de produktie te kunnen opdrijven tot 1 miljoen hl.
(noté van de redaktie van de Gazet van de Societeit)

+o+o+oo+o+o+o+o+o+o+o+o+o+o+

Wat is de "B I E R S O C I E T E I T" uit Willebroek ?

Dit is een biervereniging welke zich tot doel stelt:

- Het bevorderen van de biercultuur in 't algemeen
- Steun aan huisbrouwerijen en meer specifiek aan het bierkultuurcentrum te Willebroek.

Driemaandelijks wordt "DE GAZET VAN DE SOCIETEIT" uitgegeven voor de leden.

Indien U voor 1989 lid wenst te worden (wat we aanraden) gelieve 200 fr te storten op rekening:

293-0183382-10 van de Biersocieteit
Postbus 55
2660 Willebroek

Spreekwoorden & gezegden

- Een gezonde ziel kan niet in een droog lichaam wonen.
- Bier is de drank van de goden,
Melk de drank van de baby's,
Koffie de drank van de vrouwen
en water de drank van de dieren.
- Een stevige drank is net zo goed als een overjas.
- Het bier maakt mal, maar weert de gal.
- Op een dronken nacht, volgt een mistige ochtend.
- Men kan veel drinken, doch genoeg drinkt men nooit.
- Bij de eerste pint een lam
bij de tweede pint een leeuw
bij de derde pint een zwijn.
- Door te drinken op elkaars gezondheid, bederft men die van zichzelf.
- Ondanks het feit dat de mens voor 90% uit water bestaat, zijn geheelonthouders nog niet tevreden.
- Een stoel in de taverne is de troon van het menselijk geluk.
- Waar de brouwer is, kan de bakker niet zijn.
- Het drinken leert de mens het eerst
En daarna pas het eten
Men zal daarom uit dankbaarheid
Het drinken nooit vergeten.
- Wie met een dronken man twist,
beledigt een afwezige.



DE BROUWERS VAN HOEGAARDEN

UIT HET VERLEDEN

VERVOLG

UIT DE BROUWERYREGISTERS VAN NERUM

Het geslacht Van Nerum uit Hoegaarden heeft niet minder dan negen brouwers geteld, die hun eigen "paenhuys" hadden en tot aan de Frans e revolutie en zelfs later nog tot op het einde van de XIXe eeuw, op kop stonden.

Hun namen staan gegrift op de gouden bladzijden van de oude brouwregisters en getuigen van vergane glorie.

Op de Vroente hadden zij zelfs een familiebrouwerij gesticht en aan hun nakomelingen het bier leren waarderen.

Verder telde het geslacht Van Nerum vier huurbrouwers en zeven herberghouders, terwijl 't Nieuwhuys als hun stamcafé werd beschouwd.

In de familienotas bleven ook enkele fragmenten van bierbrouwen uit vroegere tijden bewaard.

De fragmenten zijn afkomstig van François Van Nerum, jongste zoon van de eigenaar-brouwer Jacobus Van Nerum, kleinzoon van Meester-brouwer Carolus Van Nerum en broeder van de bierbrouwer en jeneverstoker Jan Bapt. Van Nerum, allen uit het paenhuys St. Cornelius op de Vroente.

Deze enkele procedés van bierbrouwen voor eigen gebruik, mogen niet verward worden met de bierbereiding voor de verkoop en zijn waarschijnlijk afkomstig van zijn vader.

Hij brouwde op een koperen fornuis en gebruikte zonder twijfel het Hoegaardse bronwater, essentieel element voor het wellukken.

De procedés die nu volgen zijn weergegeven in hun oorspronkelijke staat, maar tussen haakjes door onze eigen opmerkingen aangevuld.

1 - Gestebier ('t bekende gerstenbier)

=====

twelf pont geste (gekiemd en gezuiverd) een half pont hop (bloemen) ende eene greep (handvol) bitteren (cichoreikorrels), ofte oock gepaent (gebrouwd) met twelf pont geste, thien pont roei terf eene half pont haever met eene greep hop.

Ofte oock met ses pont geste, ses pont terf en ses pont hop met twee greepe haever ende ienen greep bitteren, alles tegaeder in eene stuyckmant (wissen mand of linnen zak) voor anderhalf ton (ongeveer 180 l.) water in den keitel, twee uere koeken ende uproere en overtappe in 't gistvat, twelf pont sucker by en uproere tot koelen (afkoeling tot ongeveer 35° c), een pont gist met sakarine bestroeien ende water besprinckele en in 't vat doen, upreoren met houte, spoon (spaan) 't vat afdekke ende vyfthien uere gisten in lauwe plaets (ongeveer 15°C) bovenlaeg afsghappe en up stoepen trecken met eene lepel sucker voor eene stoep, dan draf aen de dieren gheve ende stoepen in eene donckere ende lauwe plaets (ongeveer 15°) drey wecken laeten rusten, voor eghte ende malse tot Paeschen in den grond steeken.

2 - Melasbier

=====

Thien pont melas (melasse =stroop die overblijft bij de suiker bereiding) in twee emmers water smelten, eene half pont hop ende halft ghentiaen (ongeveer 125 gr. gentiaanwortels) in drey emmers (water) kocken ende koelen (ongeveer 35°) ende door stramijn, een half pak gist (ongeveer 125 gr.) met eene emmer (water) mengelen en voortsalles tegaeder in ton (ongeveer 130 l. water) uproere ende afdecke (afsluiten) en iene dicke week (10 dagen) gisten.

3 - Meelbier (moutbier)

=====

Achthien pont geste ofte terf oft oock met mais in onderhalf ton (ongeveer 180 l.) water laeten trecken ende 't beslegh kocken en koelen (tot 35°), dan door stramijn doen ende ses pont hop bij, terug kocken ende koelen en stramijn, twee pont gist op ende upreoren en laeten gisten.

4 - Caramellebier

=====

Eene goede scheut jenevel (ongeveer 150 cl. jenever) eene pries ghentiaen (ongeveer 15 gr. gentiaanwortels), deselve sucker (15 gr.) eene half pont caramelle up licht vuur smelten, dan eene cleyne iemmer (ongeveer 3 l.) water by ende overtappe in 't vat met acht iemmers water, thien pont melas met iene iemmer water by, een half pont swarte beisen (vermoedelijk jeneverbessen) ende een goede greep (ongeveer 100 gr.) hop (bloeme,) ien uer kocken inne scheut water (1 l.), door stramijn en in 't vat by anderhalf pak gist (350 gr.) inne scheut water by, acht iemmers water by ende uproere, ien week gisten in den somer ende drey weeken in den winter.
(Deze procedé schijn ons nogal ingewikkeld, maar moet een lekkere drank geweest zijn).

5 - Biekesbier (waarschijnlijk honing- of oud medebier)

=====

Onderhalf ton water (180 l.) met negen pont geste, ende het-selve hop (4,5 Kg) twee uere kocken, koelen ende door stramijnses pont honinck by ende laeten gisten.

6 - Somerbier (waarschijnlijk het witte Hoegaardse bier)

=====

Twelf pont geplette mout met twee pont haever light gemalt ende in koud water laeten wercken en den draf afscheppen, drey maele tereke warm water upgiete en half kocken (tot op ongeveer 40° C.) in den keitel (koperen ketel) ende contenweir (voortdurend) uproere, iene greep hop by als 't blare stoot (bij vormen van blaren), laeten opkleire ende aftappe in 't open vat voor te rusten ende wat kleersel (klaarsel) by, 't dun afscheppen ende drey wecken gisten met eene halve vingerhoed sakarine by, up stoepen trecken met ien klont sucker voor iedere stoep, plat laeten liggen en voor malse in den grond tot Paeschen stecken.

Oock gepaent int groet (wellicht is dit het Hoegaardse bier voor de verkoop)

Voor onderhalf stuck bier (ongeveer 45 Hl.) acht sacke mout ofte ander geseit vier terf (400 Kg) drey en half geschoten (gekiemde) geste (350 Kg.) enne halve haever (50 Kg.), 't meel (dus de 800 Kg) in mieskuip (kuip met dubbele bodem voorzien van openingen om de doorzeipeling te bevorderen) en met water vullen een half uer mengene met dreytand (drietandige roerstok), 't dik in stuickmant opscheppen 't dun met keitel (koperen ketel) in kuip doen, drey maele tereke met water begiete, in paenkeitel kocken (tot 80°) tot 't blate stoet, dertigh pont hop ingieten ende twee uere kocken tot hop byeenstroefelt en blaeren stoet, de stuickmant in keitel voor 't dun uyt te scheppen en in bak tappen voor te laden, de tweede kuip uytscheppen en terug met den draf naar dan keitel, den tap uyttreкке en naer uys trecken, alles tegaeder in groete kuip met keitel scheppen, dan draf voor de dieren. Den tweeden dagh dan bak in de groete kuip laeten bylopen en in tonnen scheppen, drey daeghe gisten ende 40 pont sucker by. (Deze bereiding schijn onvolledig te zijn, maar duidt zonder twijfel op het Hoegaards bier.

En nu veel geluk aan de liefhebbers of kandidaat brouwers. Misschien kunnen we in onze biergilde even proeven van uw zelf gemaakt bier.

B E S L U I T

=====

Allen die dit artikel over de Brouwers van Hoegaarden onder ogen kregen, worden uitgenodigd om eens naar Hoegaarden te komen, om er in de herbergen de huidige nakomelingen van al die oude brouwersgeslachten aan 't werk te zien.

Zij drinken nog altijd het Hoegaardse bier achter 't kaartspel wijl zoals vroeger de laatste dorpsnieuwsjes druk worden besproken.

De tijd heeft aan het bierdrinken niets veranderd.

