

Moutstockje

nr 27

1993

nr 24

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE



M. M. DODION
LELIELAAN 34
3191 HEVER



Een cafébaas
voor de
eeuwwisseling

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

DRIEMAANDELIJKS 1/93

V.O. GROOTEN . E.

Viaductstraat 193
3300 TIENEN
Tel. (016) 81 72 35

't Moutstockje

't Moutstockje ...

driemaandelijks tijdschrift over biersfolklore

Uitgegeven door : "D I E E D E L E O R D E V A N D E N M O U T S T O C K "

De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Museum 't NIEUWHUYS E; Ourystraat 2

3320 HOEGAARDEN

Bankrekening : 860 / 0014362 / 85

Lidmaatschap : gewoon lid 300 fr. Erelid 500 fr. Weldoener 1.000 fr.

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

inhoud n° 27

- Het is weer zo ver
- Merckwaardighe Bierologie Deel 3
- België en Bier
- Celis Brewery gestart in Austin (U.S.A.)
- Pers en Bier

het is weer zo ver.....

Een nieuwjaar, en ons eerste nummer van 't Moutstockje is terug op post om U en uw familie het allerbeste voor 1993 toe te wensen.

Wie in orde is met zijn lidgeld (1993), is de lidkaart hierbij gevoegd, waarvoor onze oprechte dank.

Is er geen lidkaart in dit Moutstockje, gelieve dan zo spoedig mogelijk uw jaarcijns te storten op rekening 860/0014362/85 van Die Edele Orde.

Gewoon lid 300 fr. Ere lid 500 fr. Weldoener 1000 fr.

We hopen op uw welwillende medewerking en danken U reeds bij voorbaat.

1993 zal voor onze Biergilde een jaar worden vol activiteiten, waarvan U als lid zult van genieten.

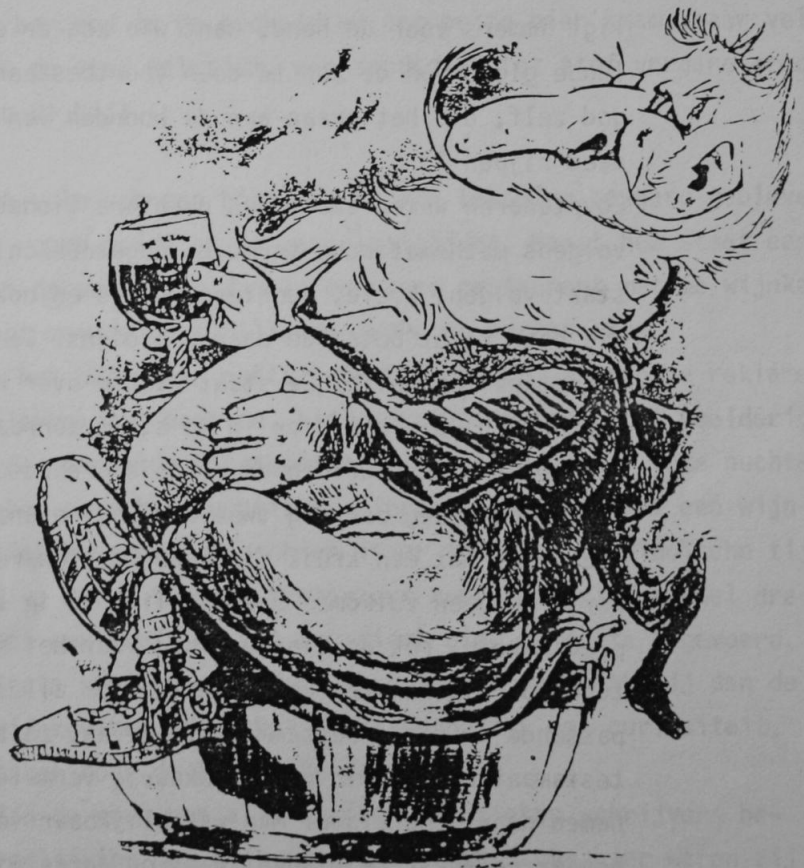
Later daarover meer, dit om de spanning er in te houden.

de beste wensen
voor

1993



Merckwaerdighe BIEROLOCHE



DEEL 3

een bierverhaal door meer dan
vijftig eeuwen

Maar laten wij, voor wij verder doordringen in de eeuwig ruisende bossen van het barbaarse Europa, eerst nog even terugkeren tot de zon en tot de Egyptenaren.

Wij hebben nu wel de eer van het eerste bier aan de Sumeriërs gegund, maar het zou zeker niet ondenkbaar zijn, dat het een Egyptisch jongetje is geweest, dat zijn brij niet wilde eten.

Want al zijn dan de oudste onaantastbare bronnen over het bier afkomstig van de Sumariërs, het feit dat de Egyptenaren er pas later over zijn gaan schrijven, wil allerm minst zeggen dat zij het bier niet veel vroeger hebben gekend.

In elk geval beschouwden de Egyptenaren het bier als een goddelijk geschenk. Egyptenaren geloofden niet aan het toeval. Het bier was, volgens hen, degelijk en doordacht uitgevonden door de zonnegod Osiris in eigen persoon. En dat ligt immers voor de hand, want wie zou er eerder in aanmerking komen om de stralende gloed van de zon te doen voortbestaan in een gouden drank, dan de zoon-god zelf, die het graan aan de boorden van de Nijl tot ruisende zonnestralen deed rijpen?

Egyptenaren waren exacte en nuchtere lieden, zoals blijkt uit hun strenge, volgens mathematische formules opgetrokken, piramiden. Zij organiseerden hun staat volgens koele, nuchtere regels en ook het bier ontkwam daar niet aan. Wie bier kocht betaalde daarop accijns. De bierbrouwerij en de bierhandel waren staatsmonopolie. De staat waakte over het bier met behulp van een leger van ambtenaren, die het bier in de staatvoorraadkelders administreerden. Uit deze staatbierkelders werden de officiële rantsoenen gedistribueerd.

De koning kreeg per dag twee kruiken, evenals een garde-officier. Een prinses moest het met één kruik stellen. Egyptenaren waren dermate fervente bierdrinkers, hetgeen volkomen begrijpelijk is in dat klimaat, dat zij, met hun bekende precisie, ook de biervoorraad voor het hiernamaals veilig stelden. Zoals men tegenwoordig een testament opstelt om alles wat men toch niet kan meenemen een passende en goede bestemming te geven, zo stelden de Egyptenaren een omgekeerd testament op, waarin zij nauwkeurig vermelden, wat zij allemaal wensten mee te nemen naar gene zijde. Men was blijkbaar vooral bang om daar aan de overzijde honger en dorst te lijden, want op dergelijke doden-wenslijsten komen voor: tien verschillende soorten vlees, vijf soorten gevogelte, zestien soorten brood en koek, elf verschillende vruchten en vier soorten bier, behalve nog wat zoetheid en andere snoeperijtjes.



Farao Ramses III werd in zijn piramide bijgezet, omgeven door een woud van bierkruiken, die zijn treurende onderdanen de eerste weken gestadig gevuld hielden. Of Ramses deze kruiken zelf ledigde, of de priesters daarvoor verantwoordelijk waren, vermeldt de historie niet.

Het Egyptisch bier was beroemd in de oudheid en het beste bier kwam, naar vele bronnen bevestigen, uit de stad Pelusium, een sindsdien tot stof vergane grootheid aan de monding van de Nijl.

Men kende in Egypte ook vele soorten bier. Er is een tekening bewaard gebleven van een heer, die zich voorbereidt om te gaan maaltijden. Naast hem staat een dienaar, die hem, zoals de sommelier dat in een goed restaurant met de wijnkaart doet, de bierkaart toont met de verschillende typen en merken erop.

Men had in Egypte voor het bier zeer poëtische benamingen, waar onze reclamemensen nog van kunnen leren: het hemelse, het vreugdebrenghende, het weelderige, een schoonheid, zo werden bepaalde biersoorten in Egypte genoemd. Iets nuchterder oordeelden de Grieken over het Egyptische bier. Griekenland was een wijnland en bier was de Grieken vreemd. Misschien is er in de grote Minoïsche tijd van Kreta omtrent 2000 v. Chr., toen de Kretenzers zeer intensief handel dreven met Egypte, wel eens een kruik of wat Egyptisch bier op Kreta ingevoerd. Men heeft althans op Kreta kruiken gevonden van totaal andere makelij dan de bekende Kretenzische wijnkruiken. Maar het bleef kennelijk een curiositeit, misschien alleen gedronken door de Minoïsche snobs.

Voor Grieken was de wijn de norm van alle dranken en Griekse schrijvers beoordeelden bier in vergelijking met wijn. Over het Egyptische bier waren zij wel te spreken. Zythos noemden zij het en deze naam is blijven voortleven, want nog steeds heet het bier in Griekenland zythos.

Men bereidt in Egypte uit gerst een drank, die men "zythos" noemt, en die in kleur en smaak weinig onderdoet, schreef Diodorus van Sicilië in de eerste eeuw v. Chr. Die mooie kleur was dan wellicht te danken aan de saffraan, waarmee de Egyptenaren hun bier kruiden. Voor donker bier namen zij kaneel. Herodotus, die men 's werelds eerste reisredacteur zou kunnen beschouwen en die over zijn reizen door de toen bekende wereld uitvoerige reportages schreef

aan de hand van interviews en van wat hij zelf gezien had, vermeldt dat de Egyptenaren zich wijn uit gerst bereidden. En Dio Cassius weet omstreeks 200 na Chr. te vermelden, dat de Egyptenaren na het drinken van bier vrolijk werden, zongen en dansten alsof ze wijn gedronken hadden.

Waren het aanvankelijk de vrouwen die brouwden, en werd deze taak later door de mannen overgenomen, het uitschenken van het bier bleef echter echt vrouwenwerk. Vrouwen troonden naast de tapkast van de bierhuizen en ik geloof, dat wij best de ietwat drieste veronderstelling mogen uiten, dat er in deze bierhuizen ook ander vermaak te vinden was dan uitsluitend het drinken van bier.

In het museum van Kaïro worden enkele afbeeldingen bewaard, waarover de laatste tijd nogal verschil van menig bestaat. Jarenlang hebben alle geleerden braaf aangenomen, dat er wasvrouwen op stonden. Maar waarschijnlijk zijn het allerm minst wasvrouwen; maar biervrouwen.

Niettemin, ook in Egypte waren er mannen die graag alle bier voor zichzelf hielden en de vrouwen er maar weinig van gunden. In een Egyptisch liefdesgedicht verwijt de dichter zijn geliefde: "Jij trekt maar van kroeg tot kroeg en ieder die in je nabijheid komt ruikt het bier", en een ander dichter heft waarschuwend de wijsvinger op: "Vergeet je zelfbeheersing niet bij het bierdrinken" of, zouden deze gedichten misschien niet door een man maar door een vrouw geschreven zijn, die vond dat haar man of haar minnaar meer aandacht aan het bier dan aan haar besteedde? Ik zou deze mogelijkheid wel open willen laten.

Egyptenaren, die zo pijnlijk nauwkeurig werkten als zij piramiden bouwden of koningen voor de eeuwigheid conserveerden, waren niet minder precies bij het bierbrouwen en bij het optekenen van alles wat met bier in verband stond.

In het graf van Sheik abdel Gurna zijn wandschilderingen gevonden, waarop brouwers staan afgebeeld die brood van gerstemout in stukken breken, er deeg van bereiden, daar water bij gieten en tenslotte het bier in kruiken bottelen. Hoewel god Ammon tot taak had de brouwersgeheimen te bewaren, is er toch zoveel van uitgelekt, dat wij nu drieduizend jaar later, de Egyptische brouwer in gedachten aan het werk kunnen zien.



Hij heeft een klein, open werkplaatsje aan de straat. In de hoek brandt een vuur van kamelenmest met een pot van aardewerk erop. De brouwer, in zijn korte wit linnen rokje, kneedt het bierdeeg en legt de klompen nat deeg in de pot, waar hij gaat gisten en rijzen. Zijn zoontje staat er naast met een waaier om de vliegen weg te jagen en de glimmende, zwetende brouwer wat koelte toe te wuiven. En er hangt die vreemde zurige lucht van gistende deeg.

Als de brouwer ziet, dat zijn deegklompen uitdijen en werken, giet hij er water bij en kneedt die samen tot een troebele bruingele brij. Af en toe proeft hij met de holle hand of de smaak hem bevalt. Hij voegt wat saffraan toe, wat zoethout en wijnruit (nu een als siergewas gekweekte halfheester, vroeger als specerij en geneesmiddel gebruikt), en misschien een ietje alruin voor bier dat de artsen als medicijn kunnen gebruiken. En honing, als hij sterk en koppig bier wil brouwen, dat snel een prettige roes geeft. En als hij zich omdraait proeft zijn zoontje gauw even van deze zoete, gistende drank, die zo goed helpt tegen de eeuwig schroeiende dorst.

Dan pakt de brouwer zijn tuitvormige zeef en steekt die in de hals van de bierkruik. Hij giet de vloeistof erin en het piepjonge bier vloeit langzaam in de kruik. Hij zet die in een hoekje weg en laat het bier aan zichzelf over om na te gisten en te rijpen. Hij veegt zijn handen af aan het witte rokje en gaat tevreden met zijn zoon naar huis.

wordt vervolgd.....



BELGIË EN BIER....

Dat België het bierland is, weet reeds iedereen, en Hoegaarden het Bierdorp staat als een paal boven water.

Onze Belgische brouwers, brouwen de meeste originele bieren maar ook de meest origineelste en daar kunnen andere landen maar afgunstig naar gluren.

Hoeveel bruine bieren, geuzen, abdijbieren, kruidenbieren, witbieren en pilsen vinden we niet terug in de Belgische bierwereld.

De bierspecialist Michael Jackson, reeds te gast in brouwerij de Kluis, bevestigd de bierautoriteit van Beldië in zijn boek.

Aan deze eremedaile is er ook een keerzijde namelijk de tafelbieren verdwijnen ten voordele van de alcoholvrije- en lightbieren; en ook het overspoelen van de markt met etiketbieren. Elk jaar stijgt dit aanbod, dit jaar zijn er reeds 1180. Zo krijgen we de indruk dat onze biercultuur veel nieuwe bieren bij krijgt, maar niets is minder waar.

De etiketbieren stijgen, de typische speciaal bieren dalen, onze biercultuur glijdt af.

Laat ons hopen dat 1993 onze meester-brouwers, want zo mogen ze wel genoemd worden, onze unieke biercultuur wat verder uitbouwen en terug enkele typische bieren het licht laten zien, inplaats van de gemakkelijke oplossing een reeds bestaand bier te voorzien van een ander etiket. Zo hoort het niet.

In 1989 was de totale bierconsumptie 11.852.000 hl. Wat neerkomt dat iedere Belg 116 liter bier heeft gedronken. Het zou wel eens goed zijn de bierconsumptie te Hoegaarden na te gaan en te berekenen hoeveel liter bier elke Hoegaardier drinkt.

De Belgische biermarkt wordt gedomineerd door Interbrew 65%, daarna Alken-Maes 22% de overige 15%

LIJST VAN DE BROUWERS VOLGENS GROOTTE tot 20.000 hl.

=====

4.000.000	Artois	Interbrew
2.200.000	Jupiler	Interbrew
1.150.000	Alken - Maes (Waarloos)	Alken - Maes
1.100.000	Haacht	Onafhankelijk
1.000.000	Lamot	Interbrew
980.000	Brassico	Interbrew
950.000	Alken - Maes (Alken)	Alken - Maes
650.000	De Kluis Hoegaarden	Interbrew
600.000	Martens	Onafhankelijk
530.000	Palm	Onafhankelijk
350.000	St. Guibert	Interbrew
340.000	Kruger	Interbrew
300.000	Belle Vue	Interbrew
275.000	Van Roy	Onafhankelijk
250.000	Moortgat	Onafhankelijk
175.000	Union	Alken - Maes
150.000	Rodenbach	Onafhankelijk
134.000	De Koninck (Antwerpen)	Onafhankelijk
130.000	Scourmont (Abbaye de)	Onafhankelijk
125.000	Westmalle (Abdij Trappisten)	Onafhankelijk
115.000	Riva	Riva
110.000	Bavik - De Brabandere	Onafhankelijk
100.000	Roman	Onafhankelijk
80.000	Van Honsebrouck	Onafhankelijk
65.000	St. Jozef	Onafhankelijk
60.000	Bocq (Brasserie du)	Onafhankelijk
50.000	Huyghe	Onafhankelijk
50.000	Bosteels	Onafhankelijk
42.000	Bockor	Onafhankelijk
40.000	De Smedt	Onafhankelijk
34.000	Orval (Abbaye d')	Onafhankelijk
30.000	Louwaege	Onafhankelijk
30.000	De Keersmaeker	Alken - Maes (Lambikbrouwerij)
25.000	Biertoren	Onafhankelijk
20.000	Gouden Boom	Onafhankelijk
20.000	Eupener Bierbrauerei	Onafhankelijk
20.000	De Neve	Interbrew (Lambikbrouwerij)

CELIS BREWERY GESTART IN AUSTIN (U.S.A.)

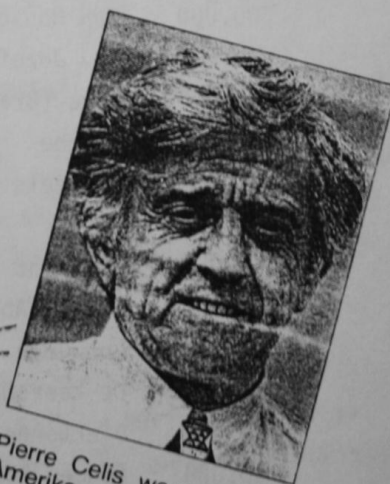


Een 70-tal streekgenoten, liefhebbers van het Hoegaards witbier, waren te gast bij de inhuldiging in Texas.

Burgemeester Frans Huon overhandigde aan Pierre Celis een oorkonde namens Hoegaarden, die Texas er attent op maakt dat, 500 jaar na de ontdekking door Columbus, de nieuwe wereld het oudste product van de Germaans Keltische beschaving ontdekt: HET BIER. -

A.S.

PIERRE PROFICIAT
en veel sukses



Pierre Celis weet hoe hij
Amerika moet aanpakken.



OORKONDE

Het Gemeentebestuur van Hoegaarden,
de Geschied- en Oudheidkundige Kring,
het brouwerijmuseum 't Nieuwhuys Hoegaarden,

brengen hulde aan de heer

Pieter C E L I S

meester-brouwer,
redder van het glorieuze Witbier,
stichter van de Hoegaardse brouwerij,

voor zijn geïnspireerde inzet voor de tradities van de
biergemeente, de economische heropbloei van een indertijd
bedreigde sektor, voor zijn inzicht en initiatief op een
ogenblik dat het bier er helder en de toekomst er dus
troebel uitzag.

Pieter Celis knoopte in 1966 aan met de middeleeuwse
traditie van gezond en natuurlijk bierbrouwen, op basis van
dezelfde streekgebonden ingrediënten als in 1453.

Hij droeg onnoemelijk veel bij tot het sociale leven van
zijn streek eerst, en van zijn land nadien. Zijn inzet
genoot ieders sympathie, inspireerde anderen en schonk zijn
medeburgers een reputatie die ze met fierheid uitdragen tot
over de grenzen.

Boven alles schonk hij ~~aan~~ ontelbare schare verbruikers een
gezellig moment, een geestelijke verruiming en een intiem
genot.

Een oud gezegde luidt : "Er is maar één Hoegaarden".

Wij zeggen : "Er is, gelukkig, nu meer dan één Hoegaards".

Wij zijn blij de geneugten ervan te kunnen delen met de
bevolking van Texas en van de Verenigde Staten van Amerika.
Vijfhonderd jaar na de ontdekking van het nieuwe kontinent,
ontdekt de Nieuwe Wereld het oudste produkt van de Keltisch-
Germaanse beschaving. Met onze ekskyses voor de vertraging.

Lang leve het Witbier.

De Secretaris
van Hoegaarden

J. CIPERS

De Burgemeester
van Hoegaarden

Frans HUON



De Oudheidkundige
Kring

E. SAELMAEKERS

Het brouwerijmuseum
't Nieuwhuys

H. VAN NERUM

Belgian brewery targets Austin as home for white beer

Michael Brown
Daily Texas Staff

After more than a century without a brewery, Austin will soon have a beer to call its own — one whose recipe dates back over 500 years.

The Cels brewery in northeast Austin will be finished by early December and its owners, a Belgian family, hope to introduce its products to the Austin market before Christmas.

The star of the Cels line will be a "white" wheat beer that for several centuries has been made in Hoegaarden, Belgium, where the family used to own a brewery. Relying entirely on American ingredients, Cels will try to duplicate the Hoegaarden recipe as closely as possible.

Beer connoisseurs are eagerly expectant. "It's going to be a beautiful white beer that has a certain shimmer to it," said Stephen Black, a research fellow at the Texas Archeological Research Laboratory. "It will certainly put Austin on the beer map."

Much of the allure of the Cels product will be its freshness.

Tom Pastorek, president of the Pennsylvania Brewing Co., a small brewery in Pittsburgh that makes Bavarian-style beer, said, "Beer is highly perishable. Unlike wine, it does not improve with age."

Most imports, he added, can easily be several months old before they reach the

consumer.

Cels will also brew two other beers — a pale back and a golden — but the company's goal is to make the white beer the "biggest hit," said Peter Camps, executive vice president of Cels Brewery, Inc.

Camps estimated in its first year Cels will produce 12,000 barrels with between 8,000 and 10,000 destined for the Texas market. The brewery — near U.S. 290 and the main post office — was designed for an annual output of up to 30,000 barrels.

A barrel contains 31 gallons, or two kegs. The family chose to build in Austin because of the city's central location between the East and West Coasts and its proximity to the port of Houston, Camps said.

Additionally, "it's better to get known in a little city," Camps said. As local students disperse after graduation, they will take word of the beer with them, he added.

The distinctive character of the Cels wheat beer is its cloudy light color due to the high yeast content. Extra yeast is added so the beer can "ferment" in the bottle to provide natural carbonation. And in keeping with the old Hoegaarden recipe, coriander and curacao are added to give it a slightly spicy flavor.

Getting the American palate used to the Cels taste will be an obstacle to quick sales growth, Camps said.

"Wheat beer is not extremely popular in this country. None of the major breweries have gotten anywhere with it," said Daniel

"It's going to be a beautiful white beer that has a certain shimmer to it."

— Stephen Black, archeologist/beer connoisseur

Kabu, a graduate student in the School of Fermentation Sciences at the University of California-Davis.

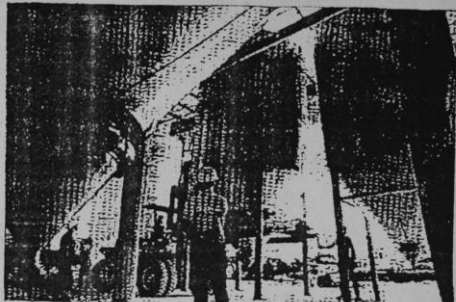
"They will have to go through the process of educating the public," said Jeff Mendel, associate director of the Institute for Brewing Studies in Boulder, Colo. "This means more than just serving the beer. It means telling how it's made and where it's made."

But Mendel said the white beer is ideal for Texas.

"The wheat produces a light body but with a full flavor, and the climate lends itself to a lighter beer," Mendel said.

He suggested that Cels would do well to "market to the local identity." This is what Pecos St. Lager, a beer made in Minnesota, has successfully done in the Austin area, Mendel said.

Because Cels located the brewery in East Austin, thereby creating new jobs in the economically depressed area, it qualifies for tax abatements from the city, according to Duncan Blair, special projects coordinator



Ted S. Warren/Daily Texas Staff

Workers maneuvered fermentation tanks into place Tuesday at the new Cels brewery.

for the city Planning Department.

Abatements are used to lure companies to Austin by waiving property taxes on any improvements to the land or buildings for seven years, Blair said.

Camps said that Cels plans to invest \$8 million in the brewery. Except for the large

copper brewing vessels brought from Belgium, all the equipment in the plant is American-made, he added.

Austin first had a brewery in the 1870s at Guadalupe and Second Streets, according to Richard Steinberg, a local writer and amateur historian.

UIT DE AMERIKAANSE PERS

Belgische brouwerij kiest Austin als thuisbasis voor witbier

Michael Brown

Meer dan een eeuw was Austin zonder brouwerij, maar nu krijgen ze een bier dat ze hun eigen bier kunnen noemen, en dan nog wel een bier waarvan de oorsprong meer dan 500 jaar teruggaat.

De Celis Brouwerij in noordoost Austin moet begin december klaar komen en de eigenaars, een Belgische familie, hopen hun produkten vóór Kerstmis in Austin te lanceren.

Celis zal starten met het "witte" tarwebier, dat reeds gedurende vele eeuwen wordt gebrouwen in Hoegaarden, België, waar de familie haar eigen brouwerij bezat. Hier zal het bier worden gemaakt met alleen maar Amerikaanse ingrediënten, maar Celis is ervan overtuigd het Hoegaards resultaat zeer nauw te kunnen benaderen.

Bierkenners kijken er met veel belangstelling naar uit.

"Het zal een prachtig wit bier worden met een zekere schittering erin", voorspelt Stephen Black, onderzoeker bij het Texas Archeological Research Laboratory. "Het zal Austin zeker een plaats bezorgen op de grote bierkaart."

Veel allure zal het bier zeker verwerven omdat het zo verfrissend is.

Tom Pastorius, voorzitter van de Pennsylvania Brewing Co, een kleine brouwerij in Pittsburgh die Beierse bieren brouwt, stelt dat bier weinig houdbaar is en, in tegenstelling tot wijn, niet verbetert met de ouderdom.

De meeste bieren die worden ingevoerd zijn reeds meerdere maanden oud voor ze bij de verbruikers komen stelt hij.

Celis zal ook nog twee andere bieren brouwen - een bleek bokbier en een gouden lagerbier - maar, zegt Peter Camps, vice-voorzitter van de Celis Brewery Inc., de brouwerij wil van het witbier een grote hit maken.

Camps rekent erop dat de brouwerij het eerste jaar een produktie zal halen van 12.000 vaten, waarvan er 8 à 10.000 bestemd zijn voor de Texaanse markt. De brouwerij, gelegen naast U.S. 290 en het hoofdkantoor, is ontworpen voor een produktie van 30.000 vaten.

De familie heeft Austin uitgekozen omwille van zijn centrale ligging tussen de west- en de oostkust, en niet te ver van de haven van Houston. Het is trouwens beter bekend te raken in een kleine stad, zegt Camps. De universiteitsstudenten die hier zitten en drinken, zullen trouwens na het behalen van hun diploma uitzwermen en zullen zo verder de faam van hun bier verspreiden.

Het typische van het Celis-witbier is zijn troebel uitzicht, te wijten aan het hoge gistgehalte. Er wordt trouwens nog extra gist aan toegevoegd om een verdere gisting in de fles te bekomen en natuurlijk koolzuur aan te maken. Om het Hoegaards recept aan te houden, moet er ook nog koriander en curaçao aan worden toegevoegd om de smaak op te tillen.

Bij Celis rekent men niet op een onmiddellijke monsterverkoop, omdat de Amerikanen eerst aan de smaak zullen moeten wennen.

"Tarwebier is niet bijzonder populair in dit land en geen enkele brouwerij is ermee van 'de grond gekomen" stelt Daniel Kahu, graduaatsstudent aan de Faculteit van Gistingswetenschappen van de Universiteit van California-Davis.

"Ze zullen het publiek moeten opvoeden" zegt Jeff Mendel, co-directeur van het Instituut voor Brouwersstudies in Boulder, Colorado. "Dit betekent meer dan het bier te laten proeven, het betekent ook het publiek te vertellen hoe en waar het wordt gemaakt."

Maar Mendel voegt er meteen aan toe dat het witte tarwebier ideaal is voor Texas. "De tarwe geeft minder corpus, maar een vollere smaak, en het klimaat leent zich hier uitstekend voor lichtere bieren", zegt Mendel.

Hij suggereerde daarbij dat Celis er goed zou aandoen om in zijn reclame te wijzen op de "lokale identiteit". Dit werd ook gedaan bij het Pedan St. Lager, een bier gemaakt in de staat Minnesota, dat het uitstekend doet in de streek van Austin.

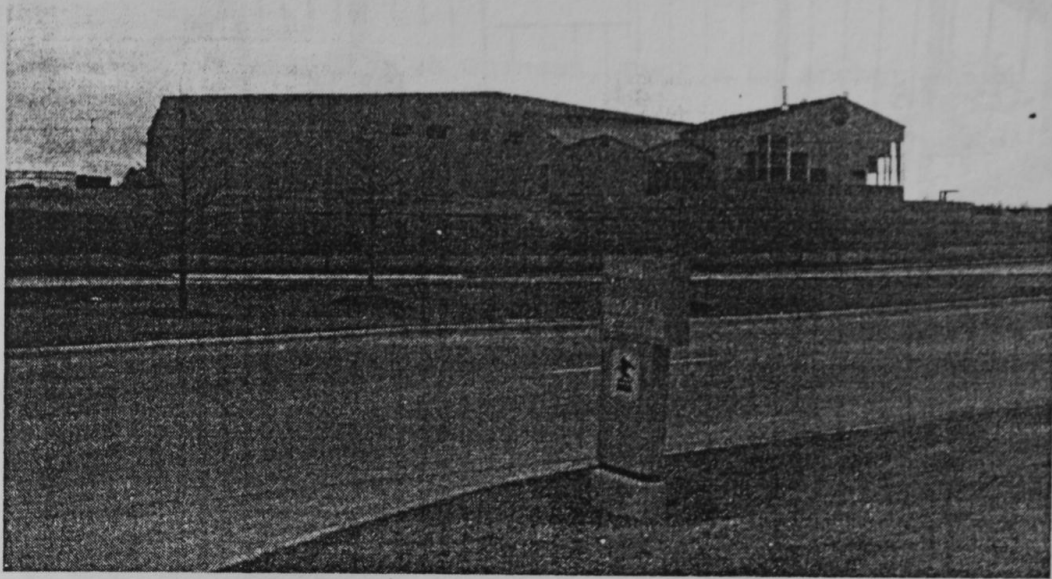
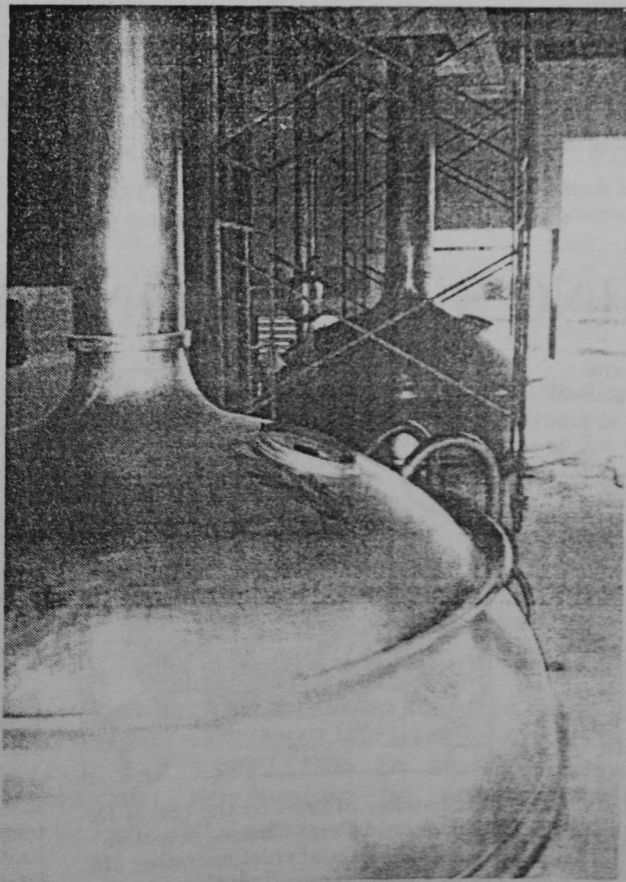
Omdat Celis zijn brouwerij heeft ingeplant in het armere noordoosten van Austin en daar voor nieuwe werkgelegenheid heeft gezorgd, kan hij ook genieten van belastingsvermindering zegt Duncan Muir, coördinator voor speciale projecten van de stad Austin.

Belastingsverminderingen worden inderdaad toegestaan om maatschappijen naar Austin toe te trekken.

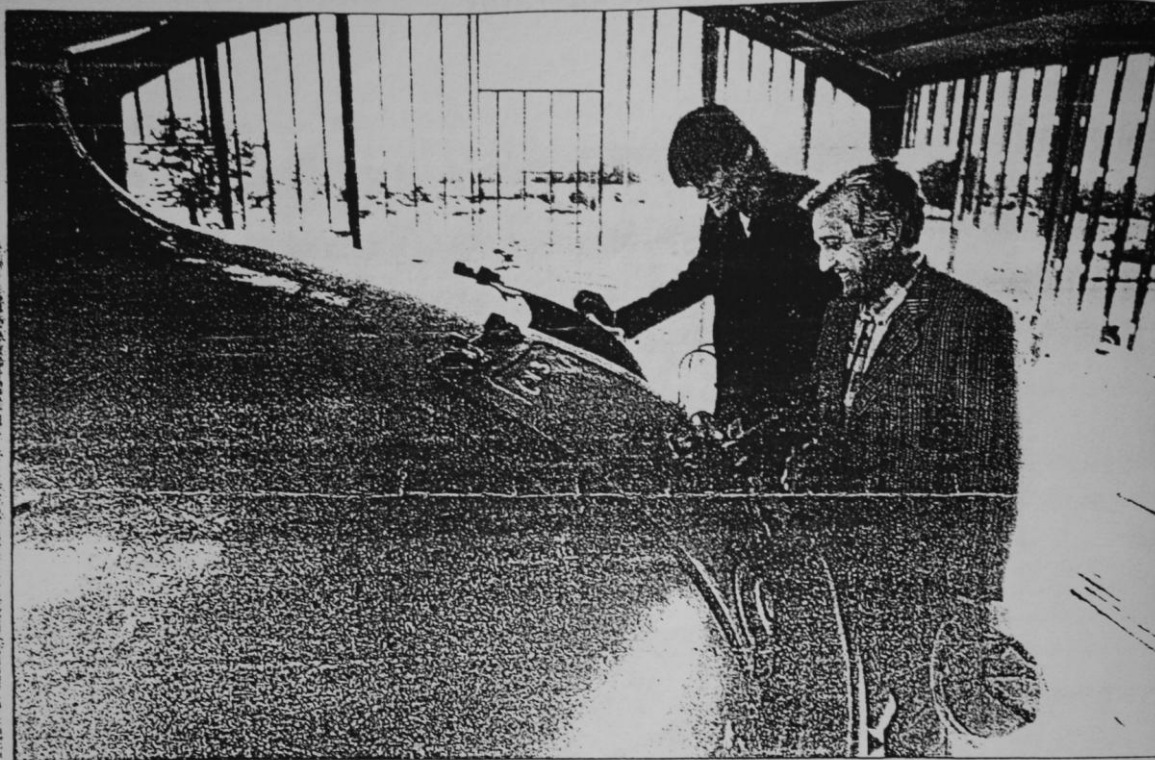
Camps stelt verder dat Celis plannen heeft om 58 miljoen in de brouwerij te investeren. Behalve de grote koperen brouwketels die uit België werden ingevoerd, komt de hele verdere uitrusting uit Amerika zelf.

In de jaren 1870 had Austin zijn laatste brouwerij in de Guadalupe en Tweede Straat, stelt Richard Steinberg, lokale schrijver en geschiedkundige.

Celis Brewery in Austin-Texas



Hier pruttelt de Celis white



Peter Camps, left, and Pierre Celis inspect one of the copper kettles they imported from Belgium for brewing beer in Austin. Below is a

label for one of their beers. They expect to begin brewing operations by the end of the year.

Staff photos by Larry Kolwood

SOMETHING'S A-BREWING IN AUSTIN

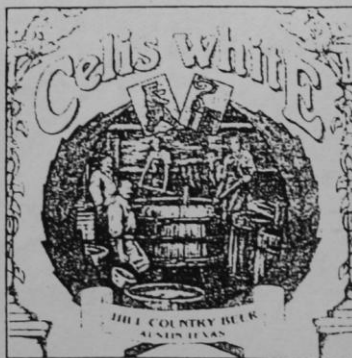
Watch out Heineken and Guinness. Move over Beck's and Anchor Steam. A new Austin-brewed beer will be entering the suds scene. And founder Pierre Celis believes his Celis Brewery should help establish the city as the home of one of the world's great beers — a feat he accomplished at his brewery in Belgium.

"With the Austin name on the labels, it will be very famous," he said.

Celis, 66, chairman and chief executive officer of the \$8 million brewery, flew into Austin late this week from Belgium to check progress on the 30,000-square-foot facility in Northeast Austin, across the street from the main post office. He is a veteran of the brewing industry, having gotten his start at the age of 14. But this is his first U.S. brewery.

Most of the equipment has arrived, including three copper brewing vessels from Belgium.

The brewery, which broke ground a year ago, should begin fermenting its



first batches of brew by the end of December, said Peter Camps, executive vice president and chief operating officer of Celis Brewery Inc. Camps will run the brewery with his wife — Celis' daughter, Christine Celis.

Camps said the brewery should produce approximately 4 million bottles of beer a year — 12,000 barrels. He said it has the capacity to produce an annu-

al output of 30,000 barrels, or 9.7 million bottles of beer.

The Celis Brewery will produce an amber-colored pale bock, a golden lager and a "white" wheat beer — "beers with taste and aroma," Celis said.

The wheat beer, which will use wheat from Luckenbach, has a sweet-sour, refreshing flavor, Celis said.

"It's a really different beer from American beer," he said.

It is a beer that Celis brewed at his 25-year-old brewery in Hoegaarden, Belgium, which he recently sold to a big Belgian brewery.

Camps admits that it might take some time for people to become accustomed to white wheat beer because of its cloudy appearance, which is created by the high yeast content. But through education, he believes, people will quickly develop a taste for it.

In the future, Camps said, the brewery might expand its line of beers, possibly offering seasonal beers.

See Belgian, B7

Uit Austin American Statesman van zaterdag 2 november 1991

Iets nieuws in de brouwerswereld in Austin

Kijk uit voor Heineken en Guinness, Beck's en Anchor Steam.

In Austin komt nu een nieuw brouwsel op de markt. Zijn uitvinder, Pierre Celis, gelooft dat de Celis Brouwerij erin zal slagen om van Austin de bakermat te maken voor een van 's wereld meest bekende bieren. Met de naam Austin op het etiket, kan het niet anders dan bekend worden zegt Celis.

Celis, 66 jaar, is voorzitter en directeur generaal van de brouwerij, die een waarde heeft van 8 miljoen dollar. Deze week kwam hij van België overgevlogen om de vooruitgang te zien die werd gemaakt op het 30.000 vierkante voet grote terrein in het noordoosten van Austin, gelegen tegenover het centrale postkantoor.

Celis zelf is een veteraan in de brouwerswereld. Hij raakte er reeds bij betrokken op 14 jarige leeftijd, maar dit is zijn eerste Amerikaanse brouwerij.

Het grootste deel van de uitrusting, waaronder drie grote koperen brouwketels, komen uit België.

De nieuwe brouwerij kocht de grond ongeveer een jaar geleden, en moet eind december zijn eerste brouwsels laten uitgisten, zo zei Peter Camps, vice-voorzitter en belast met het dagelijks beleid van de Celis Brewery Inc. Camps leidt de brouwerij samen met zijn vrouw Christine, dochter van Pierre Celis.

Camps vertelde dat de nieuwe brouwerij in het begin op een jaarproduktie rekent van 4 miljoen flessen, of 12.000 vaten, maar vertelde er meteen bij dat er een produktiecapaciteit wordt voorzien van 9,7 miljoen flessen of 30.000 vaten.

De brouwerij gaat van start met een amberkleurige bleek bokbier, een gouden lagerbier en een "wit" tarwebier, alle soorten vol smaak en aroma, volgens Pierre Celis. Hij vertelde hierbij dat voor het tarwebier tarwe uit Luckenbach zal worden gebruikt, en dat dit bier, totaal verschillend van de in Amerika geproduceerde bieren, een heel speciale verfrissende zoet-zure smaak heeft. Het is het bier dat Celis brouwde in zijn 25-jaar oude brouwerij in Hoegaarden (België). Onlangs verkocht hij die brouwerij aan een grote Belgische biergigant.

Camps geeft toe dat het misschien een tijdje zal duren voor de Amerikanen gewend raken aan het witbier, en dit vooral door het troebel uitzicht dat te wijten is aan de hoge hoeveelheid gist die erin voorkomt. We kunnen de mensen "opvoeden" zegt hij, en spoedig zullen zij eraan wennen en het dan ook leren appreciëren.

Camps vertelde ook nog dat men er bij Celis nu reeds aan denkt het produktiegamma uit te breiden en dat er ook speciale seizoen-gebonden bieren op de markt zouden kunnen komen.

PERS EN BIER



HET HOEGAARDS GLAS

Interbrew wint van Heineken

BREDA/BRUSSEL — Interbrew wint van Heineken, de brouwerij De Kluis van de witte Hoegaarden haalt het van de Nederlandse brouwerij De Ridder. Een glas, dat zeer sterk gelijkt op dat van Hoegaarden, moet verdwijnen.

De Bredase rechtbank heeft de Nederlandse brouwerij De Ridder, die in handen is van Heineken, opgedragen het glas voor het „Wieckse witte bier“ binnen de zes maanden in de Benelux van de markt te halen. Aan het vonnis is een dwangsom van 18,5 miljoen fr. gekoppeld.

Interbrew gagne contre Heineken

Un tribunal de Breda vient de condamner avec astreinte la brasserie néerlandaise De Ridder (groupe Heineken) à retirer du marché dans un délai de 6 mois un verre de bière, « parce qu'il ressemblait trop au verre de la blanche de Hoegaarden ».

Cette bataille juridique s'inscrit dans le cadre plus large d'une bataille commerciale. En effet, les bières spéciales du groupe Interbrew se vendent de mieux en mieux aux Pays-Bas. Ce qui n'est pas du goût du spécialiste de la pils internationale Heineken qui a voulu contrer la percée d'Interbrew. Résultat du match : 0-1.



HET GLAS WAARDOOR
ALLES BEGON

Maandag 30 november 1992

Rechter valt over glas van Wieckse Witteke

BREDA — De rechtbank in Breda heeft de Nederlandse brouwerij De Ridder die voor 100 procent in handen is van de Heineken groep opgedragen het glas voor het „Wieckse Witte bier“ binnen de zes maanden in de Benelux van de markt te halen. Aan het vonnis is een dwangsom van 1 miljoen gulden of 18,5 miljoen frank gekoppeld.

De rechtbank bepaalde zulks op vordering van de Belgische brouwerij De Kluis, producent van het bekende Hoegaarden bier en dochter van Interbrew. Het Wieckse Witte glas leek net iets te veel op het Hoegaarden glas.

Hoegaarden wint proces rond zijn «confituurglas»

LEUVEN/BREDA — De Nederlandse brouwerij De Ridder zal een dwangsom van 18 miljoen fr. moeten betalen als ze niet snel het glas van haar Wieckse witbier van de markt haalt. De rechter te Breda oordeelde dat er «associatiegevaar» is met het bekende «confituurglas» van het Hoegaardse witbier. Het proces was in december 1990 ingeleid door het «Departement merken» van de grote Belgische brouwerijgroep Interbrew.

In zijn omstandig vonnis heeft de rechtbank van Breda het over een «visuele gelijkheid» en over het feit dat de NV De Kluis uit Hoegaarden het associatiegevaar van de consument niet hoeft te dulden.

Enkele jaren terug won «De Kluis» al een geding tegen een Belgische brouwerij omdat deze laatste een sterk gelijkend etiket lanceerde. —

D.V.C. / Foto Tonnoir

Bisschopsarm blijft op etiket

In Hoegaarden reageert men opgelucht op de beslissing van Interbrew om het oude embleem op het Hoegaards etiket te behouden. Zoals u vorige week kon lezen deed de marketingafdeling van het bedrijf een studie naar een nieuw embleem. Interbrew is inmiddels tot het besluit gekomen om het oude etiket te handhaven en daar is men uiteraard gelukkig mee in Hoegaarden.

OP NAAR MILJOEN HECTOLITER

Inmiddels is de opmars van het Hoegaards bier niet meer te stuiten. Nu al voorspelt men een groei van liefst 40 % op één jaar en tegen het jaareinde zal men ongeveer 650.000 hl gebrouwen hebben. Omdat het er naar uitziet dat in de nabije toekomst de vraag nog zal toenemen, gaat men een nieuwe brouwerij oprichten op de vroegere terreinen van de «Grand Pont». In de huidige brouwerij zal men dan in hoofdzaak de speciaalbiere verder brouwen.

27/8/92

DE STREEKKRANT

Embleem Hoegaarden behouden

■ HOEGAARDEN

Bij Interbrew heeft men na een marktstudie beslist dat het embleem van het Hoegaards bier, met wapenschild van Hoegaarden, behouden blijft. Te Hoegaarden is men daar uiteraard blij mee.

De Marketingafdeling van Interbrew had een consumententest gedaan, waaruit bleek dat het etiket van het Hoegaards bier, met bisschopsarm, staf en manipel, de ondervraagden deed denken aan een trappistenbier. Niemand had de link met Hoegaarden gezien.

Er waren dan ook proeven de wereld in gestuurd waar het wapenschild van Hoegaarden vervangen was door een schoof stro.

Te Hoegaarden was men daar niet gelukkig mee, omdat het wapenschild, met bisschopsstaf teruggaat naar het prinsbisdom Luik. Dankzij de semi-onafhankelijkheid die Hoegaarden genoot in het bisdom kon Hoegaarden uitgroeien tot een biercentrum.

Na een marktstudie heeft Interbrew nu beslist dat het etiket ongewijzigd behouden blijft. De schoof stro bleef een experiment, en men kwam tot de conclusie dat die het niet zou doen. Er wordt dus duidelijk geopteerd voor het behoud van de traditie.

De Hoegaardse gemeenschap en het gemeentebestuur, evenals de groeperingen die het Hoegaardse bier promoveren, zijn gelukkig met het behoud van het wapenschild. - HCH

Brouwerij behoudt embleem

HOEGAARDEN — Na overleg met burgemeester Frans Huon van Hoegaarden wil de directie van Interbrew het embleem van de gemeente op bierflesjes en parasols behouden. Eerder bestond het voornemen om het te vervangen door een schoof stro.

Het gemeente-embleem toont een bisschopelijke staf met hand van de prinsbisschop van Luik. Hoegaarden behoorde in de middeleeuwen tot het prinsbisdom. De prinsbisschop beschermde het dorp, zodat de bierindustrie er zich kon ontwikkelen. Er waren in Hoegaarden ooit 38 brouwerijen. De gemeente nam het prinsbisschoppelijk symbool over op haar schild. Ook de brouwerij plaatste het embleem op haar bierattributen.

De burgemeester liet Interbrew weten dat een schoof stro, als symbool van de bakkers en niet van de bierbrouwers, geschiedkundig geen waarde heeft. De duizenden toeristen die Hoegaarden jaarlijks bezoeken, krijgen tijdens rondleidingen trouwens te horen dat achter het brouwerijlogo 700 jaar plaatselijke geschiedenis steekt.

Uit een marktonderzoek kwam Interbrew tot de bevinding dat het logo met hand en staf gevoelig ligt bij een groot publiek en dat de schoof stro aan het bier geen hogere commerciële waarde geeft dan het gemeentesymbool. Interbrew is dan ook niet meer geneigd de schoof stro te gebruiken. De Heemkundige Kring, de biergilde en het gemeentebestuur van Hoegaarden willen daar alvast op klinken. (BE)

NIEUWSBLAD 18/8/92

HET LAATSTE NIEUWS 17/8/92