

Moutstockje

nr 29

1993

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

nr 29



DHR. DODION M **

LELIELAAN 34

3191 HEVER



Een cafébaas
voor de
eeuwwisseling

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

DRIEMAANDELIJKS 3/93

V.U. GROOTEN. E.

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

't Moutstockje

't Moutstockje ...

Driemaandelijks tijdschrift over biersfolkllore

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 : 230 / 0020261 / 08

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^o29

- Wat is bier ...
- Kokkerellen met bier
- Merckwaardighe Bierologie Deel 5
- Gildenieuws
 - Aanstelling Hoegaardiers
 - Ridderslag 1993
 - 1 Mei 1993 Bierglazen verkoop

MEDEDELING

Eerste TEERFEEST VAN DE HOEGAARDSE BIERGILDE

Dit gaat door op Z O N D A G 12 S E P T . 1993
en volgens de oude brouwerstraditie

Eendag om vrij te houden.

Kort dagoverzicht

=====

10.00 uur BROUWERSMIS

Na de mis wordt er terug een oude traditie in ere hersteld ??

12.00 uur Gastronomisch Biermaaltijd.

15.00 uur Driekamp en Hoegaarden Bierdorp ????

Verdere details volgen per brief, we verwachten U dan ook talrijk op
ons eerste teerfeest.

Namens de Hoge Raad



WAT IS

Bier..

- Lage gisting (ondergisting)
- Hoge gisting (bovangisting)
- Spontane gisting (of de gisting-met-wildye gisting)

Bier onderscheidt zich van wijn door zijn lichter alcoholgehalte en zijn hoger gehalte aan niet vergist extract.

Bier verschilt van andere dranken door zijn stabiel schuim, dat ontstaat door het vrijkomen van belletjes koolzuurgas (CO_2) opgelost in het bier.

Volgens de reglementering van 1974 is bier: Een alcoliseerde drank, die bekomen wordt door de gisting van in drinkbaar water opgeloste zetmeelhoudende of gesuikerde grondstoffen, (het wort), dat gearomatiseerd wordt door hop, hoppoeder of hopextracten.

Het alcoholgehalte kan variëren van ca. 1° voor tafelbieren en van 4 à 5° voor de middelklasbieren (pils e.d.), tot 8 à 12° voor de zware bieren, zoals trappistenbier, abdijbier, speciales enz.

Vaak wordt de vraag gesteld wat het beste bier van België is. Het antwoord daarop is zeer simpel: elk bier is goed, op voorwaarde dat het geschonken wordt op de juiste temperatuur, in het juiste glas, en dat het gedronken wordt volgens de persoonlijke smaak van het moment. Het is allemaal zeer relatief en hangt af van de stemming, de smaak en de behoefte die zich op dat ogenblik doet gevoelen om dat bepaalde bier te drinken.

Een goed bier moet smaak hebben, dus karakter bezitten, en dat bekomt men op de eerste plaats door de alcohol. Het moet ook een goede afdronk hebben, een nasmaak, en die onder andere wordt bekomen door de hop. De afdronk mag niet te bruusk zijn, maar moet een overgang hebben van de hoofdsmaak naar nasmaak. Met andere woorden het bier moet een harmonisch geheel vormen. Bij een bier van hoge kwaliteit kan men de nasmaak nog even in de mond nasproeven.

Als een bier op de juiste temperatuur, in het juiste glas, en met liefde geschonken wordt, dan pas zal het gerstenat volledig tot zijn recht komen en des te meer gewaardeerd worden.

De wijze van gisting is bepalend voor het biertype: er zijn namelijk drie hoofdgroepen:

- Lage gisting (ondergisting)
- Hoge gisting (bovengisting)
- Spontane gisting (wilde gisting: natuurlijke gisting)

LAGE GISTING

=====

Zijn bieren met een gistsoort welke actief is op lage temperatuur (6 à 12°C)

Op het einde van de gisting naar de bodem van de gistkuip zakt.

De gisting uitvoert op ongeveer 7 dagen.

Voor lage-gistingsbieren wordt bleek mout gebruikt en niet te hard water.

Hun kleur is voornamelijk bleek- tot donkergeel.

Alle pilsen en luxepilsen behoren tot deze groep, alsook de Dorttypes en de Münchentypes.

Deze bieren worden het liefst geschonken op een temperatuur van ca. 6 tot 8°C

HOGЕ GISTING

=====

Gebeurt met een gistsoort die:

actief is op hogere temperaturen (15 à 25°C)

op het einde van de gisting aan de oppervlakte van het bier komt

de gisting uitvoert op ongeveer 5 dagen

Hun kleur kan blond, koperkleurig, roodachtig, bruin of bijna zwart zijn, al naargelang het soort mout dat gebruikt werd.

Tot deze groep behoren: de Trappist- en Abdijbieren, de Ale's, de Witbieren, de Specialiteitenbieren, de Stouts, de zure bieren.

De bieren van deze groep komen het best tot hun recht, geschonken op kelder-temperatuur 10 à 15°C.

Heel wat bieren van hoge gisting worden nagegist in de fles. Daarom voegt men, aan het al dan niet gefiltreerd bier, een hoeveelheid suiker en eventueel opnieuw gist toe.

Het gebotteld bier wordt dan in een warme ruimte geplaatst (ongeveer 25°C) gedurende een tiental dagen. De toegevoegde suiker vergist dan tot alcohol en CO₂, terwijl de gist langzaam naar de bodem van de fles zakt (de fond of bezinksel genaamd).

SPONTANE GISTING

=====

Bieren die, zoals de naam zegt, spontaan tot gisting komen, zonder dat de brouwer er gist aan toevoegt. Dat is enig in de wereld.

Een dozijn kleine, middelgrote en grote brouwerijen gelegen om en rond de Zennevallei onderhouden de traditie om tarwebieren te maken (het gebruik van 30% tarwe is hier verplicht).

Zij maken daarbij gebruik van de wild-gisten en de micro-organismen aanwezig in de lucht. Daarom de naam spontane gisting. Na het koken van het wort wordt

het brouwsel overgepompt naar een groot, open koelschip, gelegen onder het dak. Gedurende een hele nacht blijft het wort afkoelen in dit koelschip en wordt gedurende deze afkoeling ingeënt met bepaalde micro-organismen zoals wilde gist, eigen aan de Zennevallei.

Vervolgens wordt het bier in houten vaten (ook pijpen genaamd) gebracht waar het gedurende verschillende maanden of jaren langzaam uitgist. Al de hoger genoemde micro-organismen vervullen hun specifieke rol op een bepaald tijdstip van het volledig gistingsproces.

Na een jaar gisting spreekt men van jonge lambiek.

Dit lambiekbier zal later als basisbier gebruikt worden voor het maken van gueuze, een mengsel van jonge en oude lambiek, dat in de fles gedurende enkele maanden nagist of champagniseert.

Door bij jonge lambiek noordkrieken of frambozen te voegen en deze samen te laten gisten bekomt men een basis voor het maken van gelijknamige biersoorten: kriek en framboos.

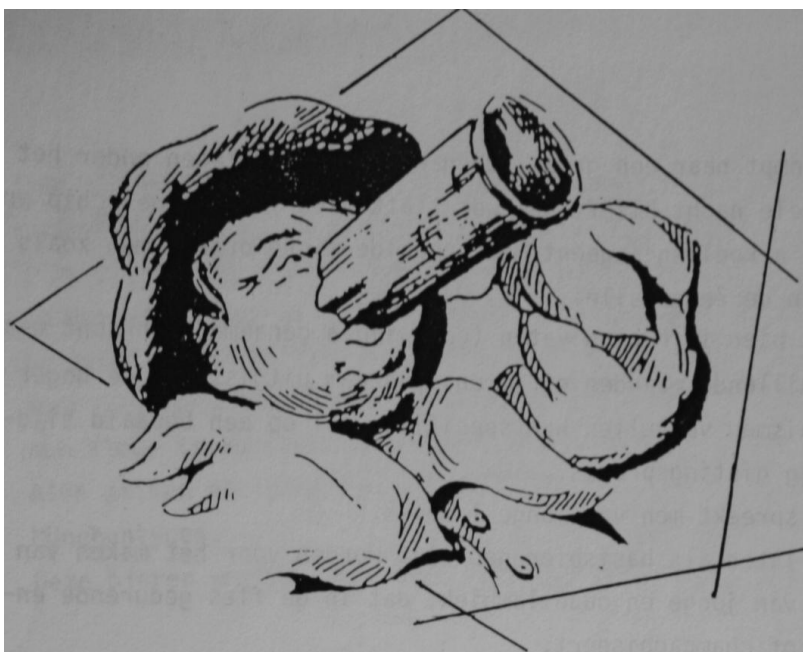
Deze bieren kunnen in elk soort glas en op elke normale temperatuur geschonken worden (tussen 8 en 12°C)

De teksten komen uit:

Belgische Biergids Johnny Hendrik TULFER (Ridder in onze Biergilde)

Bier Interbrew Dienst Debietvorming.

Waarvoor onze dank.



GRIETMUIL - VIERING

ZONDAG 29 AUG. '93
BOST - TIENEN

HOU DEZE DATUM VRIJ
WANT IEDEREEN WORDT VERWACHT

PROGRAMMA VOLGT



KOKKERELLEN MET BIER

Dat bier van oudsher een geliefd ingrediënt in de volkskeuken was is een gegeven dat lange tijd in de vergeethoek is geraakt. Vroeger, in de tijd dat men op het platteland zelf bier brouwde, werd dat bier als vanzelfsprekend ook voor de bereiding van maaltijden gebruikt. Bier werd in de 14e eeuw al gebruikt om gerechten smakkelijker en pikanter te maken. Later werd het bier verdrongen door wijn waardoor tegenwoordig het bier in de keuken ondergewaardeerd wordt. Iedere kok gebruikt nu gedachteloos wijn ter verfijning van diverse gerechten, bier ligt minder voor de hand. Ook het drinken van speciaal bier bij de maaltijd vindt nog te weinig weerklank. Hier ligt zeker een taak voor ieder van ons, bierliefhebber, om dit heuvel te verhelpen.

De nieuwe bierkeuken

=====

In de vorige eeuw werd veel bier in de keuken gebruikt, zeker in de tijd dat er nog geen goed drinkwater was.

De bierkeuken kreeg een belangrijke nieuwe impuls door de inbreng van wijlen Raoul Morleghe van een restaurant te Brussel. Ter promotie van de wereldtentoonstelling te Brussel in 1958 schotelde hij de internationale pers een schitterend banket voor, dat geheel met Belgisch bier was bereid. Hij stond aan de wieg van de fijne bierkeuken die begin de jaren tachtig opkwam en nu gelukkig steeds bekender wordt. De hernieuwde belangstelling voor de bierkeuken werd zeker ook gestimuleerd door de activiteiten rond het jaar van de streekgastronomie in 1981 en het jaar van het bier in 1986.

Internationaal

=====

Denk nu niet dat koken met bier typisch Vlaams is. Wel zijn er bij ons de vele uitgebalanceerde streekgerechten die bereid worden met streekbieren.

De bierkeuken is internationaal, in vele landen kookt men met bier en in vele talen zijn er kookboeken geschreven. Overal geldt hetzelfde principe een goed recept met een harmonieus bier geeft een gerecht een meerwaarde, een ziel.

Voorbeelden uit een aantal landen met typische gerechten laten dat zien. De wedergeboorte die het brouwen van goed bier in de Verenigde Staten meemaakt heeft ook haar positieve invloed op het koken. Er is een nieuwe interesse ontstaan voor het combineren van voedsel en bier. De koks in de huisbrouwerijen werken daar aan een nieuwe bierkeuken met aspecten van de traditionele regionale saloon.

Dat levert gerechten op met prachtige namen:

Chestnut-Stuffed Quail with Sweet Stout Gravy, Pork Shoulder Braised in Bock, Jackie's Beer Stew.

De trend in de Verenigde Staten is dat ambachtelijk gebrouwen bier past bij de fijne keuken. Voor PIERRE CELIS is er dan ook nog een grote toekomst aldaar.

Duitsland kent zijn "Biersuppen". En ook kent men de Bierkaltschalen, die als koude nagerechten gegeten kunnen worden en een goed middel tegen een kater kunnen zijn. Sinds de brouwketel niet meer tot de uitzet van de jonge bruidjes behoort is ook hier veel traditie verloren gegaan. Tegenwoordig worden in de goede restaurants in Duitsland weer biergerechten in ere hersteld.

In Ierland wordt vaak stout gebruikt ter verhoging van de smaak van beefstews en casseroles. Vooral de minder bittere stouts kunnen verrassende creaties geven. Soep is op smaak te brengen met stout. Drink eens een stout bij oesters !

Wat dacht u van oestersoep met wit Hoegaardsbier en brie ?

De Köbányabrouwerij in Budapest brouwt vier miljoen hectoliter bier per jaar. De brouwerij is bekend om zijn 26 km. lage labirint van lagerkelders. Deze brouwerij heeft een aantal recepten met eigen bieren uitgegeven.

Een elftal recepten met elf verschillende bieren werden in een mooie brochure uitgebracht. Elk van deze recepten kreeg dan ook heel typische namen eigen aan de streek en het bier .

K O K E N M E T B I E R

=====

Bier voegt een aantal eigenschappen aan gerechten toe. Hieronder volgen een aantal tips voor de verwerking van bier in gerechten.

Bier werkt smaakverhogend wanneer het aan een gerecht wordt toegevoegd. Zo wordt stoofvlees sneller gaar, door verhitting verdampt de aanwezige alcohol maar vele aroma's blijven behouden.

Gerechten kunnen worden bijgekleurd met bier. Laat voor sausen en marinades het schuim van het bier eerst wegtrekken. Zorg dat de biersmaak nooit gaat overheersen in een gerecht.

Bier mag in de keuken NOOIT gekoeld gebruikt worden. Gebruik bier minimaal op kamertemperatuur of verwarm het eventueel, bijvoorbeeld met een elektrische dompelaar of in de magnetron. Als men te koud bier aan stoofvlees toevoegt "schrikt" het vlees en kan het taai worden. Een goede bierkennis is natuurlijk van belang, des te beter kan men de gewenste eigenschappen aan een gerecht toevoegen. Bedenk welke en hoeveel van de smaakcomponenten zoet, zuur en bitter het bier bevat, een goede leidraad daarvoor is het Bierjaarboek van Peter Crombecq ISBN nummer 90 215 1624 1.

Als men aan een gerecht dat azijn bevat wijn toevoegt is dat doorgaans geen succes. De zoete smaakcomponenten in bier brengen zo'n gerecht juist in balans waarbij een bittertje het resultaat nog kan versterken.

De bierkeuken vraagt producten van perfecte kwaliteit, en dus ook goede bieren in de juiste dosering. Gebruik dus geen restjes bier of minder geslaagde brouwsels. Wanneer bier te lang (in)kookt wordt het gerecht bitter, daarom moet men beslist voorzichtig zijn met het gebruik van bitter bier. Knolselder en knoflook gaan slecht samen met bier.

Wanneer men gerechten nuttigt die met bier zijn bereid is bier als begeleidende drank de juiste keuze en zeker minder duur.

Een kwestie is eerder welk bier men nu het beste kan drinken. Vaak drinkt men eenvoudig hetzelfde bier als het bier dat in het gerecht is verwerkt. Als leidraad geeft Michel David, bij visschotels heldere, bittere bieren, bij gevogelte zoete hoppige bieren, bitter bier bij gerookte gerechten en bij schotels met kerrie en bieren van spontane gisting of witbier bij zoete schotels en bij desserts.

Er zijn ook voorstanders voor het schenken van een zwaarder bier uitgezonderd bij visbereidingen.

TOEPASSINGEN

=====

De stoofschotel is de bekendste toepassing van bier in gerechten. Runderlap-
pen, met name stooflappen, worden gesneden uit spiervlees dat veel bindweef-
sel bevat. De aanwezigheid van dat bindweefsel maakt de stooftijd langer
maar geeft tevens meer smaak aan het vlees. Hoe langer de runderlappen sto-
ven, des te malser worden ze omdat het bindweefsel tijdens het stoven lang-
zaam oplost. Toevoeging van producten als azijn, tomatenpuree of bier ver-
snellen het proces van het malser worden van het vlees. De zuurgraad van het
bier bevordert het malser worden, tevens werken de aroma's op het vlees in.
Door de juiste keuze van het bier stuurt men de smaak van het gerecht.

Marineren is een andere manier om vlees malser en smakelijker te maken.

Laat het schuim van het bier wegtrekken voordat het wordt toegevoegd.

Vis en bier vormen een uitstekende combinatie. Vis vraagt bieren waarvan de
smaak niet overheerst. Zo is de combinatie vis, witbier of geuze zeer ge-
schikt, juist omdat deze bierig zurig zijn en weinig hoppig zodat het ge-
recht niet te bitter wordt bij het inkoken. Eventueel kan men nog wat sui-
ker toevoegen.

Bij zelfgebakken brood zal het deeg sneller rijzen als men het water en/of
melk (deels) vervangt door bier. Zo bakt men een luchtiger en beter gere-
zen brood. Vooral de koolzuur bellen hebben een positieve invloed op de
deegvorming. Gebruik voor brood zeer vers bier met het schuim en liefst
nog levende gist. Neem voor lichte broodsoorten wel een licht bier opdat
de smaak van het bier niet te overheersend wordt.

Bier en kaas vullen elkaar aan omdat de zoute smaakcomponent van de kaas
in bier vrijwel ontbreekt. Michel David geeft in zijn boek "Cuisine légère
à toutes les bières" ISBN nummer 2 87103 052 2, een opsomming van een
groot aantal Belgische kazen met de verschillende bieren die erbij gedron-
ken worden.

Andere bereidingen met bier zijn mogelijk in bijvoorbeeld soepen, sausen,
salades, groentengerechten en ijsbereidingen.

Eet smakelijk en proost !!!!!

Overgenomen uit Pintnieuws, waarvoor onze dank.

Merckwaerdighe BIEROLOCHE



DEEL 5

een bierverhaal door meer dan
vijftig eeuwen

Een kil en huiverig klimaat schijnt overigens allerm minst remmend te werken op de grote dorst. Want Romeinse schrijvers, die ons over Galliërs en Germanen berichten, schrijven met kennelijk ontzag over de enorme dorst, en over de onvoorstelbare voorraden bier, nodig om deze dorst te lessen.

Honger en koude kunnen zij best verdragen, zo bericht Tacitus over de Germanen, maar dorst niet. En in het 23ste hoofdstuk van zijn Germania staat te lezen: 'Zou men hun dorst tegemoetkomen en hun zoveel geven als zij wilden, dan zouden zij minstens zo makkelijk door deze ondeugd te verslaan zijn als met de wapenen. Behalve in de kille vochtigheid van de noordelijke wouden, vond het bier zijn trouwe vrienden op de dorre kale hoogvlakten van Spanje, waar Keltisch-Iberische stammen de kunst van het bierbrouwen uitnemend verstonden, wil men tenminste de geschriften van Orosius geloven.. En waarom zouden we ze niet geloven ?

Orosius was een eerlijk en betrouwbaar man, die er in de vierde eeuw door de heilige Augustinus op uit gestuurd was om het heidendom te bestuderen teneinde dit effectiever te kunnen bestrijden en die op zijn tochten ook bij de heidenen van Kastilië terecht gekomen was. Die brouwen een koppig bier van tarwe en gerstemout, waarbij zij geheimzinnige kruiden voegden om het bier koppiger en straffer te maken. Was dit misschien de voorloper van het Hoegaards witbier ? In Spanje heette het bier CERIA waarschijnlijk als eerbewijs voor Ceres, de Romeinse godin van de akkerbouw.

Maar de dagen van het Romeinse Rijk zijn geteld. Het oude, dodelijk vermoeide Imperium brokkelt af en de laatste erfenis van de antieke beschaving verschanst zich in Byzantium achter intiges en goudgeflonker.

Jonge, montere volkeren; boordevol energie en zwerflust, zetten zich in beweging en doorkruisen Europa, vechtend en feestend, rovend en drinkend. En achter hen aan jagen de kleine paardjes uit de Aziatische steppen met tanige, harde mannen op hun rug, de Hunnen van koning Attila, Gesel Gods.

Door heel Europa vlammen 's nachts de kampvuren, met rosse weerschijn in de blauwe ogen van Goten en Vandalen en in de zwarte der Hunnen. En rond het vuur klinken de bekers, waarin het bier geschonken wordt vooral die mannenkelen, dorstig van het rijden langs Europa's stoffige heirbanen, eens door Romeinse legioenen aangelegd.

De Hunnen brouwen hun eigen bier, op hun zwerftochten hadden zij de kunst van het brouwen ergens opgestoken, in de Russische steppen, in het dal van Proeth of in de vlakte van Pannonië. Ze hadden huis noch haard, woonden op paardenruggen en in tenten, zaaiden niet en maaiden niet, maar wel brouwen zij bier, waarschijnlijk van de gerst die zij roofden van de akkers waar hun horden langsdraafden.

Een nieuw tijdperk breekt aan. Uit het rumoer, uit de rook en het vuur, uit het gejammer en het wapen gekletter van de volksverhuizing, zal een nieuwe kultuur geboren worden, die van het middeleeuwse Europa.

Maar wat er ook ten onder gegaan moge zijn in deze jaren van geweld, hoeveel akkers er zijn platgetrapt en hoeveel dorpen onder de voet werden gelopen, het bier bleef stromen. En bij al deze onstuimigheid, bij al deze losbarsting van energieën is het bier zichzelf gebleven, toeverlaat voor allen die dorstig waren, gebrouwen door vaardige vrouwenhanden, die ook in deze grootste van alle omwentelingen het oeroude ambacht niet verleerden. Want de boer die ploegde voort, onder alle omwentelingen van de wereldgeschiedenis, en de vrouwen, zij brouwden voort en bier en brood werden elke dag opnieuw geboren.

Toen Karel de Grote met vaste hand orde ging scheppen in de chaos, was het bier wellicht het enige houvast dat uit het verleden was overgebleven, de enige nimmer aflatende troost in een wereld vol onzekerheid en geweld. Karel de Grote die geprobeerd heeft het heidendom en alle heidense praktijken te vuur en te zwaard uit te roeien, was wel zo wijs om van het bier af te blijven, hoewel dat toch eeuwenlang in verkapte heidense rituelen is blijven meespelen. Immers, zoals de Egyptenaren zich een hiernamaals droomden met grote kruiken bier, zo deden de Germanen dat niet minder. Het Walhalla stelden zij zich voor als één groot bierhuis waarin goden en stervelingen gezamenlijk bier en mede dronken, en alleen oppergod Wodan wijn.

In het doodsgezag van koning Regnar klinkt het optimistisch: "Welnu, hier eindigt mijn lied. De schikgodinnen die Wodan mij zond, hebben mij geroepen. Straks zal ik vrolijk aanzitten en met de Asen (goden) bier drinken. De tijd van leven is voorbij, lachend zal ik sterven". Ook het hemelgewelf werd door de Germanen met bier in verband gebracht, zij beschouwden het als één bierketel.



In het tiende-eeuw epos Ekkehard wordt keurig beschreven hoe, in de diepte van het ruisende woud, de mannen in een kring bijeen zitten, in hun midden een rotsblok waarop een ketel bier. Als één man draaien zij hun stenen pullen driemaal rond over de gladde rots, waardoor een geheimzinnig zoemend geluid ontstaat. Als één man heffen zij hun bekers naar het gelaat van de opkomende zon. Als één man drinken zij ad fundum. En dan worden de pullen met één rake klap weer op de rots neergezet.

Net als de regen vloaide het bier, gelijkelijk voor bozen en voor goeden, voor heidenen en christenen. En vooral voor de brave christenen in kloosters en abdijen. Want niet alleen behoedden de kloosters in deze tijden van ruige mannelijkheid en stoer geweld alles wat de mensheid nog aan schoonheid en aan lieflijkheid gebleven was, zoals oude wijsheid, muziek en schilderkunst, maar ook de goede smaak en de verfijning van voedsel en drank. Het waren monniken die de boeren de kultuur van de wijnstok leerden en het bereiden van de wijn.

Het waren de monniken die naast hun kloosters brouwerijen bouwden, waar zij de eenvoudige brouwkunst van de huisvrouwen verbeterden en vervolmaakten, waar zij een pijnlijke hygiëne in acht namen en experimenten met kruiden en graansoorten uitvoerden.

wordt vervolgd



BIER GILDE

nieuws



Ballonvaarders worden Hoegaardiërs

De winnaars van de internationale luchtballonwedstrijd Center Parks, werden in het Hoegaardse museum 't Nieuwhuys ontvangen. Voor België waren dat de ballonvaarders Lottenie uit Harelbeke, Van Beek uit Hove, Sommen uit Merksplas en Pochele uit Berchem. Er waren ook een Duitse en drie Nederlandse winnaars bij. De Hoegaardse bierorde, Die Edele Orde vanden Moutstock sloeg de ballonvaarders tot Hoegaardier. Zij moesten op de rituele manier een pint Hoegaards bier drinken. - HCH / Foto HCH

27 maart 1993

Ballonvaarders landen in Hoegaarden



Bezoekers van Centerparks werden de laatste weken aangenaam verrast een wedstrijd uitgeschreven door brouwerij De Kluis. Vier Belgen, een Duitser en drie Nederlanders wonnen een trip met een luchtballon. Het weer veel echter niet mee de laatste dagen en daarom kregen de winnaars een alternatief aangeboden. Zij waren een ganse dag te gast in de Hoegaardse brouwerij, met een uitgebreide degustatie en een bierlunch. De groep werd eveneens ontvangen in het Streek- en Biermuseum 't Nieuwhuys waar ze kennis maakten met de Hoegaardse gastvrijheid.



ONZE BIERBAND



RONDELEIDING IN 'T BIERMUSEUM



De nieuwe bierridders worden rondgeleid in de brouwerij / Foto HCH

DE RIDDERSLAG 1993

De grote dag voor onze Biergilde is zeker de traditionele Ridderslag, dit jaar was dit op 17 april 1993.

Om 14 uur waren er een 40 tal feestvierders samengekomen in 't Nieuwhuys-museum waar ze in stemming werden gebracht door onze 10 man sterke bierband. Dat er Hoegaards werd gedronken zal niemand verwonderen en we moesten zelfs het museumbezoek een weinig uitstellen om de dorstige kelen het voldoende gerstenat te laten drinken. Het museumbezoek met onze gids Rik veel zeer in de smaak. Maar de tijd vliegt snel en om 16.30 werden we verwacht in de brouwerij.

Daar werden we vergast op een videovoorstelling en vervolgens een rondleiding door de brouwerij. Iets wat zeker niet mocht gemist worden was de degustatie van de Hoegaardse bieren.

Ik weet niet als er velen van de 50 tal aanwezigen gegeten hebben, maar gedronken hebben ze zeker gedaan. Procit.

Rond 20 uur was er afspraak gemaakt in 't Parochiecentrum om het hoogtepunt van de viering te laten doorgaan, namelijk de Ridderslag.

De taak van de disco-bar was de 80tal aanwezigen warm te maken voor het grote moment.

Om 21 uur was het dan zover, in aanwezigheid van de Folklore princes en-Prins uit Tienen werd de plechtigheid aangevat.

Onze twee eregenodigen de Folklore prinses en -Prins werden opgenomen als Borgher van Hoegaarden en ontvingen het diploma.

Dan werden de 9 Adelborsten naar voren geroepen om bij het ledigen van het Gildebier, de eed af te leggen op de Gildebanier.

Na het uitreiken van het rode lint met het zegel van Keizer Karel en na het in ontvangst nemen van hun diploma werd onze Gilde 9 Ridders rijker.

Proficiat voor deze nieuwe Hoegaardse Ridders en dat ze het Hoegaards bier in ere houden.

En nu hop naar 1994, dan hebben we onze biertesten, waar de kandidaten hun proeven zullen afleggen om waardig omgenomen te worden in de Biergilde. Velen voelen zich geroepen, maar er worden er weinig uitverkoren. Alle kandidaten worden verder op de hoogte gehouden van onze activiteiten langs ons Moutstockje, dus een abonnement nemen op ons ledenblad is een noodzaak.

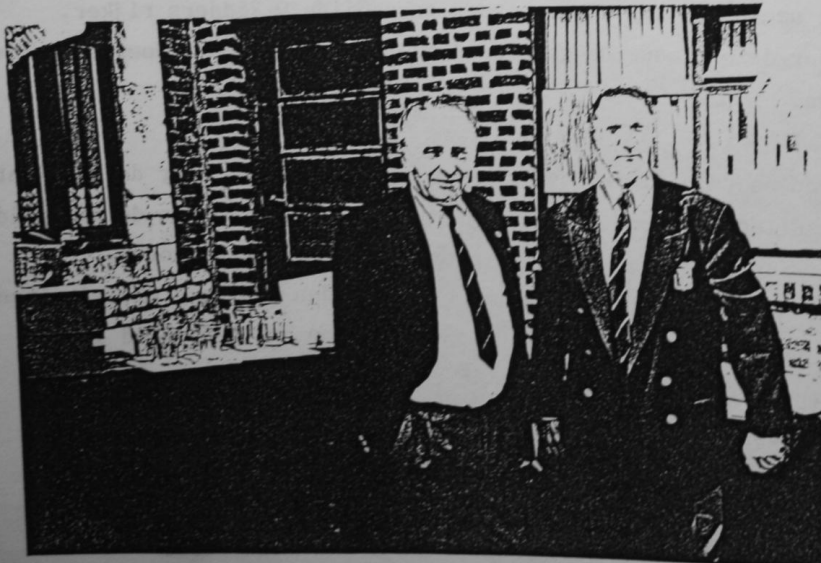
Dit kan steeds door 300fr. te storten op rekening 230/0020261/08 van
Die Edele Orde

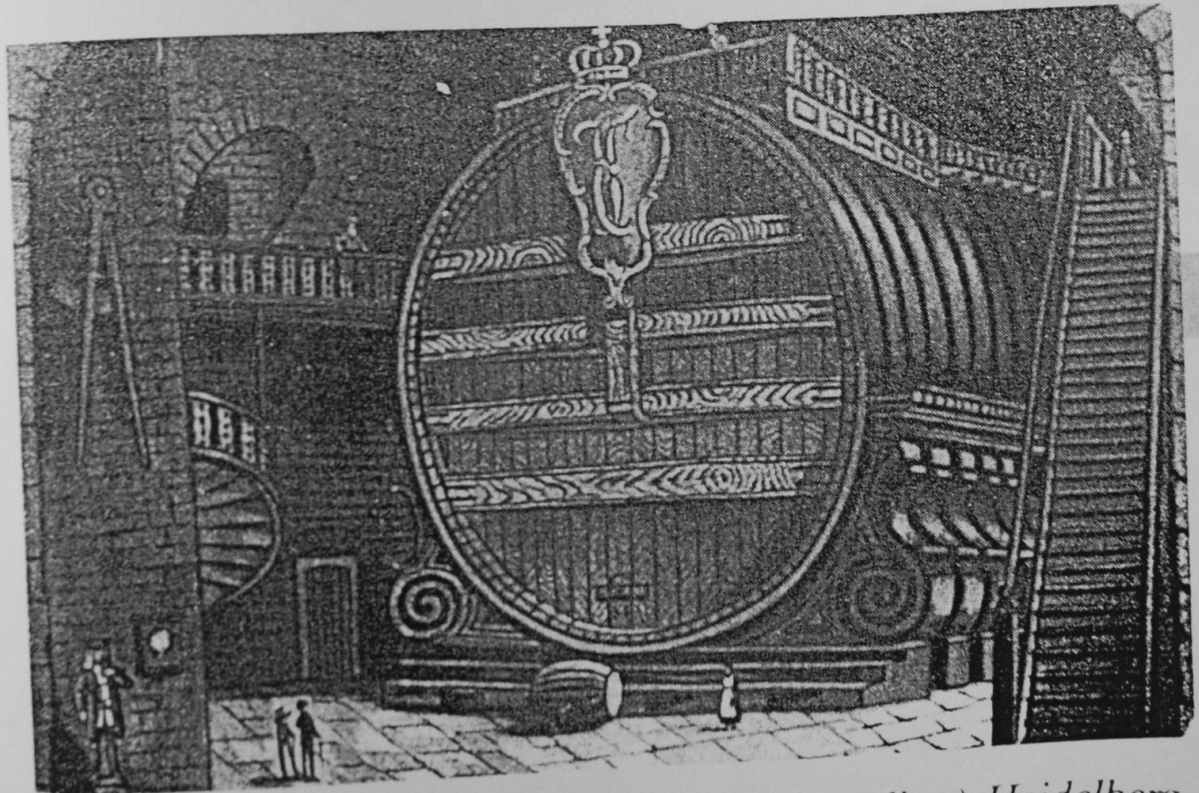
Veel belangstelling voor bierglazen



Het Bier- en Streekmuseum 't Nieuwhuys in Hoegaarden hield uitverkoop van haar overvloedige collecties. Van heinde en verre kwamen verzamelaars opdagen om de hand te kunnen leggen op rareiteiten. En die waren er. Een ganse collectie bierpullen met tinnen deksel ging vlot van de hand. Ook een reeks bierglazen met een nooit aanvaard embleem voor het Hoegaards bier ging nu voor een fors bedrag over de toonbank. Andere rareiteiten waren flessen bier uit Zaire. De verkoop geschiedde op de binnenkoer van het museum onder een stralende zon. De opbrengst van de verkoop zal voor een deel opnieuw geïnvesteerd worden in het museum.

1 MEI '93





Uit de oude doos: Het Groote Vat (221.726 liter) Heidelberg