

Moutstockje

nr 30

1993

# TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

nr 30



DHR. DODION M \*\*  
LELIELAAN 34  
3191 HEVER



Een cafébaas  
voor de  
eeuwwisseling

- En de kerk in N.B. Brouwerij De Kluis.
- Zeg men Haegaards White
- Michielsendri Mendopie Del 6
- Café 'Kocpaars'.
- uitgifte kantoor  
3300 Tienen 1
- Willem & Haegaards Kermiss.
- Buisjille hiers.

DRIEMAANDELIJKS 4/93

V.U. GROOTEN. E.  
Viaductstraat 193  
3300 TIENEN  
Tel. (016) 81 72 35

't Moutstockje

# 't Moutstockje ...

## driemaandelijks tijdschrift over biersfolklore

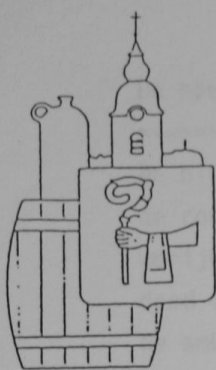
Uitgegeven door : "D I E E D E L E O R D E V A N D E N M O U T S T O C K "  
De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde  
Museum 't NIEUWHUYS E; Ourystraat 2  
3320 HOEGAARDEN

Bankrekening : 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.

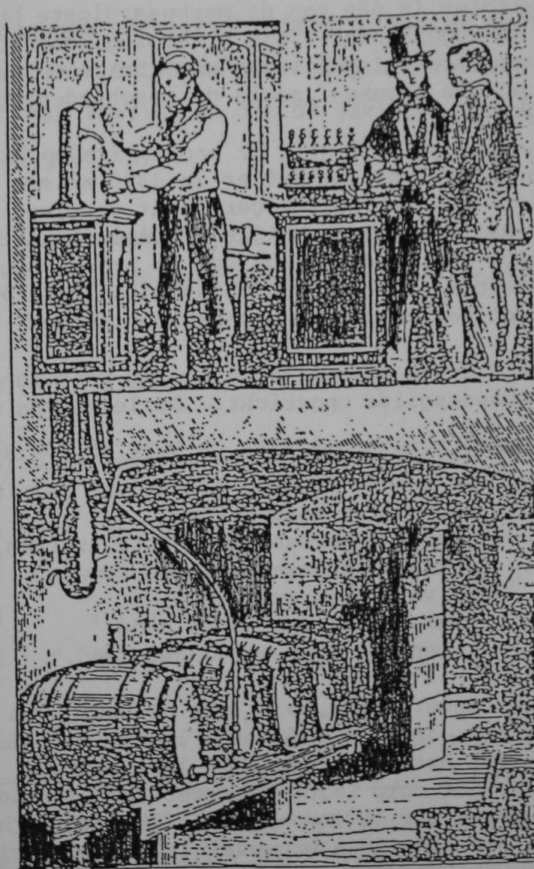
### inhoud n° 30

- In de keuken van N.V. Brouwerij De Kluis
- Zeg maar Hoegaarden White
- Merckwaerdighe Bierologie Deel 6
- Café HOEGAARDEN
- Witbier en Hoegaardse kermis (persoverzicht)
- Biergilde nieuws
  - Aanstelling Burgemeester Altmünster als Hoegaardier
  - 1e Teerfeest van De Hoegaardse Biergilde
  - Slotviering Hoegaarden - Bierdorp Aanstelling Hoegaardier

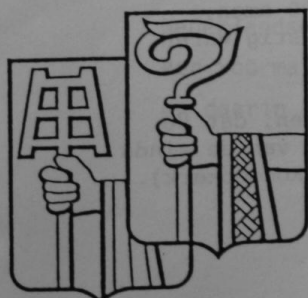


*in de keuken van*

n.v. Brouwerij "De Kluis,"



Sloopkensstraat 46



**Hoegaarden**

## BROUWERIJ DE KLUIS

"HOEGAARDS BIER IS ONSTERFELIJK"

PIERRE CELIS' SLOGAN

"Het Hoegaards witbier is één van de merkwaardigste buitenbeentjes in de biercultuur van de Lage Landen. Uit archeologische vondsten is gebleken dat al voor onze tijdrekening Kelten deze kontreien bewoonden. Oud Belgen dus, en die dronken, zoals de geschiedenisboekjes ons vertellen "gaarne mede".

Uit de gemeentearchieven blijkt dat er in 1318 al een brouwerij bestond die de Hoegaardiers van het nodige gerstenat voorzag. Het was wellicht het prille begin van wat tot een roemrijke traditie is uitgegroeid. Tussen 1445 en 1455 vestigde de orde van de paters Begarden zich te Hoegaarden, en deze brave monniken hielden zich, behalve met gebed en akkerbouw, ook bezig met het maken van wijn en het brouwen van bier.

Dit goede voorbeeld kreeg duidelijk navolging want in 1560 werd in Hoegaarden een brouwersgilde opgericht. De leuze van de gilde was :

"De Hoegaardiers kunnen eten en drinken  
en zonder stoefen klinken,  
hun pinten hoog heffen  
zonder andermans centen te treffen,  
grote en duurzame dingen bouwen  
en vele amen brouwen,  
want met de pot in de hand  
komen zij door het ganse land."

De Begarden kregen concurrentie, o.m. van de abdij van Park en van ondernemende Hoegaardiers : in 1709 telde men 12 en in 1745 zelfs 30 brouwerijen. En zeggen dat het dorp geen 2000 inwoners had. Vijftig jaar later, het dorp telde ongeveer 3000 inwoners, waren er 35 brouwerijen, 1 taverne per 10 inwoners en 110 tot 130 boerenbrouwers (dat waren mensen die hun eigen brouwsel in de brouwerij lieten klaarmaken, ongeveer zoals een boer zijn graan naar de molenaar bracht om het te laten malen).

De achttiende eeuw was zonder meer de gouden eeuw voor Hoegaarden, dit Brabants dorp dat als enclave toebehoorde aan het prinsbisdom Luik. Uit een gouvernementsrapport van 1776 blijkt dat van de 24.000 amen, voor export bestemd bier, er 15.000 amen van Hoegaarden afkomstig waren. En 1 aam vertegenwoordigt 155 liter ...

Het was dan ook in die tijd dat de statige herenhuizen verrezen, dat de St.-Gorgoniuskerk heropgebouwd werd (1754-1759) op wat restte van de sinds een eeuw in puin vervallen kerk (heden de grootste Belgische Rococokerk).

## De neergang

=====

De bloei bleef echter niet duren. De tolrechten die door Tienen werden geheven de concurrentie van de Leuvense brouwers, de Duitsers die het koper van de brouwerijen kwamen opeisen tijdens de eerste en tweede wereldoorlog, dat allemaal deed de Hoegaardse brouwerijen de das om.

De ambachtelijke brouwerij Tomsin, de laatste die nog Hoegaards brouwde, sloot in 1957. Het Hoegaards witbier was dood..... dacht men.

Maar in 1965 herrees het glorieus, dankzij Pieter Celis, een melkboer die zich tot meester-brouwer ontpopte omdat hij het vak van kindsbeen af had geleerd bij zijn buurman Tomsin, en die de adviezen van ingenieur Thomas, die nog bij Lories had gewerkt, goed in zijn oren had geknoopt.

Na het lukken van proefbrouwsels van ongeveer 250 liter werd op 16 maart 1966 de brouwerij "CELIS", een éénmansbedrijf, door de accijnzen geopend.

## De verrijzenis

=====

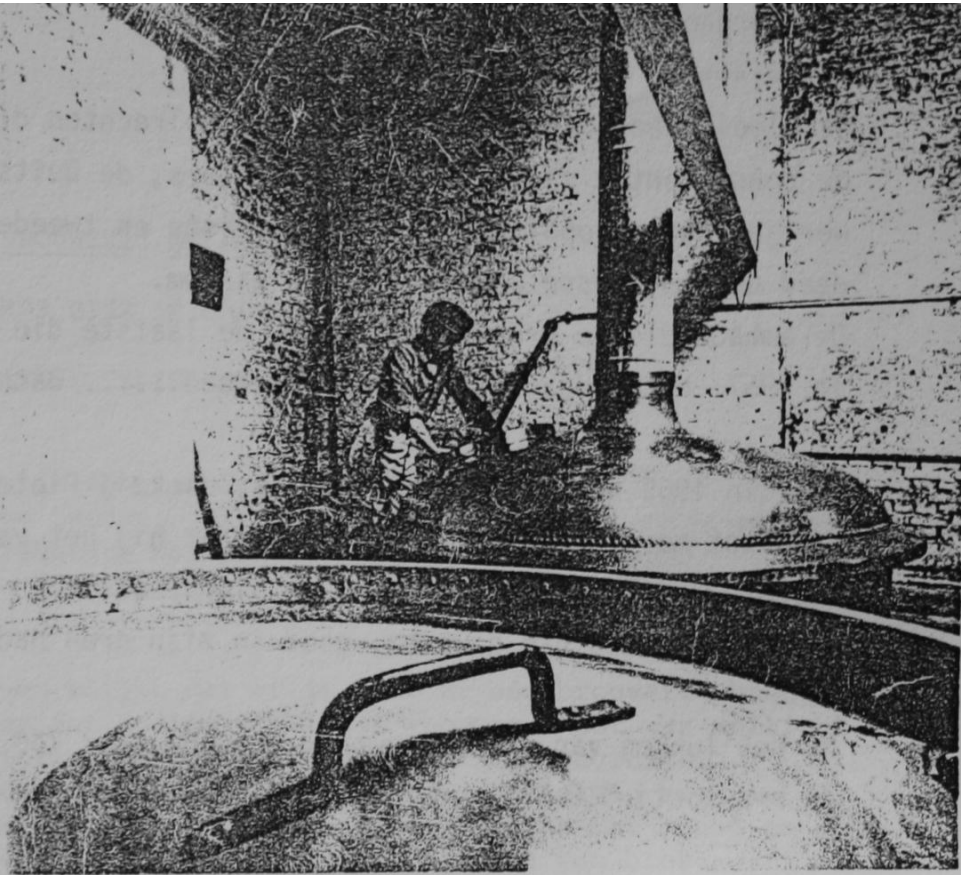
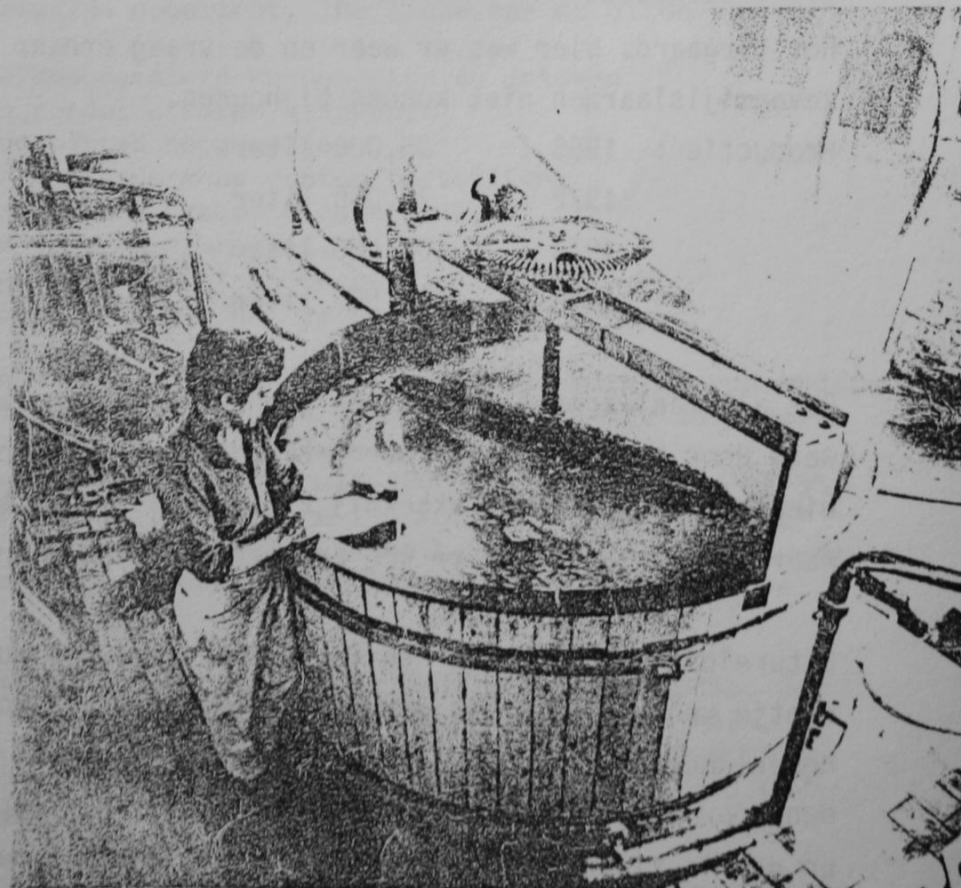
Het Hoegaards bier was er weer en de vraag ernaar steeg in een tempo dat zelfs zevenmijlslaarzen niet kunnen bijhouden.

|             |        |               |
|-------------|--------|---------------|
| Productie : | 1966 : | 35.000 liter  |
|             | 1972 : | 72.000 liter  |
|             | 1974 : | 102.500 liter |
|             | 1978 : | 197.500 liter |

Dat allemaal zonder dat er één frank aan reclame werd gespendeerd, want daar werd door het bier zelf voor gezorgd. Binnen de kortste tijd wisten alle Belgische bierkenners wat voor lekkernij Pieter Celis voor hun kon bereiden.

Maar ..... steeds was er één probleem : TEKORT aan bier.

Uitbreiden van de brouw- en lagercapaciteit was dus geboden, want in zijn eentje kon Pieter Celis onmogelijk aan de vraag voldoen. Met de hulp van de Nederlandse familie Winters zag hij de kans om in 1978 de "Hougardia", een voormalige limonadefabriek gelegen in de Stoopkensstraat, aan te kopen en daarin zijn nieuwe brouwerij te vestigen met de historische naam DE KLUIS.



1965 - BROUWERIJ CELIS

Binnen het gebouw zelf bevindt zich een natuurlijke bron, die geen mechanische aandrijfkracht nodig heeft om te zorgen voor het vitale en zeer specifieke water, dat zo een belangrijke invloed heeft op de smaak van het bier. Op 19 juli 1979 begon "De Kluis" te produceren. De daaropvolgende jaren werd de bierproductie steeds meer en meer verhoogd tot op 5 oktober 1985 een gedeelte van de fabriek volledig vernield werd door een brand. Ondanks het feit dat brouwmaterieel werd afgeschreven, kon men na 1 maand al opnieuw beginnen te brouwen, omdat de brouwzaal en gistings- en rijpingskamers slechts voor een klein deel werden beschadigd. Maar jammer genoeg werd de gistweekmachine vernield. Het bier kon wel gebotteld worden in een andere brouwerij, maar de productie van de gist (en die is enig voor het Hoegaards bier) kon men aan geen andere brouwerij overlaten. Daarom werd in samenwerking met de Katholieke Universiteit van Louvain-la-neuve een nieuwe gistvoortplantingstechniek ontwikkeld. Dit systeem voldeed volledig aan de eisen van de brouwerij: kwaliteit bovenal !

Een tijdje voor de brand kocht de heer Celis een oude boerderij, gelegen naast de brouwerij. Omdat die in slechte staat was, dacht men er aan ze met de grond gelijk te maken, maar Pierre dacht er anders over. Hij hield het voorstel tegen en vroeg een restauratie. Het resultaat kan je nu bewonderen: Taverne Kouterhof (geopend in september 1986)

Het was ook rond die tijd dat brouwerij De Kluis opnieuw begon te bottelen: 40.000 flesjes per uur met 4 man. Nog geen jaar na de brand, bereikt de Kluis opnieuw haar optimale productie.

Om een voorbeeld te geven :

|      |                  |
|------|------------------|
| 1981 | 1.230.000 LITER  |
| 1983 | 3.660.000 LITER  |
| 1984 | 6.200.000 LITER  |
| 1985 | 7.500.000 LITER  |
| 1986 | 9.000.000 LITER  |
| 1987 | 13.400.000 LITER |
| 1988 | 18.000.000 LITER |
| 1989 | 25.000.000 LITER |
| 1990 | 35.000.000 LITER |
| 1991 | 45.000.000 LITER |
| 1992 | 60.500.000 LITER |

Brouwerij De Kluis staat op de 10de plaats van de belgische bierproducenten.

Op dit ogenblik zijn er in de brouwerij 131 mensen aan het werk voor het brouwen van het Hoegaards witbier, dat niet alleen verbruikers kent in België, maar ook in Nederland, Frankrijk, Zwitserland, Italië, Groot-Brittanië, Duitsland, Denemarken, U.S.A., Japan en Spanje, en waarvan Goropius Becanus in 1559 reeds omschreef : "Niets is meer geschikt dan dit heerlijk bier om de sombere nevels uit het hoofd te verdrijven, om op te wekken tot vrolijkheid, om dichtertelijkheid en liefde in te blazen en om wijn te vervangen".

En nog is de brouwerij De Kluis in volle groei, een bewijs daarvan is de bouwwerf in Altenaken.

Maar behalve het witbier (bleek, zoet-zuur, 5% alkohol volume, zeer verfrissend en dorstlessend) brouwt "De Kluis" nog meer delikatessen:

de Verboden Vrucht, met 9% alkohol volume, donker rood, goedgehopt, aromatische perfecte verhoudingen, brengt de drinker in gelukzalige stemming.

de Grand Cru , de kroon op het werk van Pieter Celis 8,7% alkohol volume, zeer fijn gehopt, dit is een bier dat zijn naam niet heeft gestolen. Hij heeft het voordeel dat hij met de jaren alsmaar beter wordt, door de gisting in de fles. Wie het (pijnlijk) geduld kan opbrengen om een Grand Cru een jaar of langer te laten staan, zou zich wel eens een brouwsel kunnen uitschenken dat meer weg heeft van champagne dan dat van bier.

de Julius , de jongste Hoegaardse boreling met 8,7% alkohol volume, een parelend klassebier, lichte filtering, fruitig boeket.

Dit bierassortiment wordt verkregen dank zij een mengeling van kwaliteits grondstoffen

## Verschillende grondstoffen

=====

mout, water, hop, tarwe, haver, gist.

### Mout = gekiemde gerst

- om te kunnen kiemen moet de gerstkorrel ongeveer 45% vochtgehalte bevatten
- daarom zal de korrel geweekt worden, nl. 2 X 24 uren
- daarna begint de kieming, d.w.z. zetmeel wordt oplosbaar gemaakt
- er worden eveneens analyses geproduceerd die we nodig hebben in de beslagkuip
- het kiemen wordt stopgezet wanneer de kiem 3/4 van de korrelgrootte bereikt heeft
- de korrel krijgt een suikerachtige smaak en is minder hard
- na de kieming wordt er geëest of gedroogd
- voor de lichtere mouten gebeurt het eesten\* tot 85°C
- voor de donkere mouten gebeurt het eesten vanaf 100°C, 120°C, 150°C tot 200°C = de suiker caramelliseert: de donkere mouten worden gebruikt voor de donkere bieren.

\*eesten = het drogen van de mout door een langs onder verwarmde vloer (droogvloer)

### Hop

Er bestaan twee soorten hop:

- wilde hop = mannelijk van geslacht
- edele hop = vrouwelijk van geslacht

Om bier te brouwen gebruiken we de vrouwelijke hop = edele hop: geeft de bitterheid en het aroma aan het bier, de hopbel bevat lupuline (een geel poeder).

Brouwerij De Kluis gebruikt Engelse en Joegoslavische hop vanwege het feit dat het in die gevallen om aromahop gaat.

Omwille van de smaak wordt er geen Belgische hop gebruikt.

Hoeveelheid: 120 gram/100 liter Hoegaard

300 gram/100 liter zwaardere bieren

### Water

- het water ligt aan de oorsprong van het bier, nl. door de zoutsamenstelling.
- er zijn vier wereldbiersoorten die ontstaan zijn door zoutsamenstelling van het water:
  - dortmunder water : voor droge bieren
  - munchener water : voor donkere bieren
  - pilsener water : zoutloos water
  - burton water : voor typisch hoge gistingsbieren

- voor brouwerij De Kluis wordt het ijzergehalte uit het water gehaald dit gebeurt door er lucht in te blazen, het ijzer begint te roesten en wordt op een zandfilter uitgefiltreerd
- de citern bevat ongeveer 55.000 liter ontkalkt water dat gebruikt wordt om de flessen en de vaten te spoelen.

### Tarwe

- ruwe onvermouten tarwe uit de streek
- typisch voor het Hoegaards bier is de toevoeging van tarwe
- aangezien het onvermouten tarwe is, zal het zetmeel pas oplosbaar worden door het samen met de mout te gebruiken
- tarwe bevat ook gluten (kleefstof bestaande uit de eiwitachtige delen der graankorrels) die een belangrijke rol spelen in de troebelheid en de schuimvorming van het Hoegaards bier.

### Haver

- alleen in het Hoegaards witbier en het is dan ook smaakbepalend.

### Andere ingrediënten

- curaçoa = bittere gedroogde appelsienschil
- koriander = keukenkruid, de zaden worden gebruikt
- agar = wordt gebruikt als klaringsmiddel: het is een zeewier behorende tot de roodwieren, het wordt gebleekt en gedroogd gebruikt.

### Gist

Drie soorten gist:

- 1- hoge gist b.v. Hoegaardse bieren en Engelse bieren
- 2- lage gist b.v. Pils, Dortmund, Stella
- 3- wilde gist of spontane gist b.v. lambik

Essentieel verschil:

- hoge gist geeft meer aroma = op hoge temperatuur tussen de 18°C en 26°C de gist stijgt naar de oppervlakte van de kuip.
- lage gist = op lage temperatuur tussen de 6°C en 10°C: de gist zakt naar de bodem van de kuip.

### Centrifuge

De hopdraf wordt afgescheiden van het brouwsel. Dit is noodzakelijk om de gisting niet te bevuilen.

### Afkoelen

De wort moet afgekoeld worden om op gistingstemperatuur te komen.

### Gisting

Suiker wordt omgezet in alcohol en koolstofdioxide: de koolstofdioxide ontsnapt langs het waterslot.

Gistingstijd: 5 dagen voor het Hoegaards bier en 10 tot 14 dagen voor zware bieren.

Gistingstemperaturen: beginnen aan 18°C en stijgen tot maximum 26°C - er zit koeling op, omdat het gistingsproces exothermisch is, d.w.z. zich zelf opwarmen. Na de gisting wordt het vocht terug afgekoeld tot 16°C à 20°C. Daarna gaat men opnieuw centrifugeren om de gist er uit te halen (wordt door de centrifugekracht naar buiten gezwerd). Omdat de gist uitgezwierd is, klaart het bier.

### Lagerkelder

Daarna gaat het bier gedurende 3 weken in de lagerkelder op 12°C. De lagertanks zijn in de muur ingebouwd (ongeveer 7,5 m lang).

De nacht voordat er gebotteld wordt, wordt het bier terug opgewarmd tot 22°C. Men gaat opnieuw suiker toevoegen (nl. glucose of druivesuiker). De volgende dag zal men er opnieuw gist bijdoen, daarna wordt er gebotteld.

### Bottelarij

In de bottelarij worden de flessen automatisch ontstapeld en uitgepakt. Daarna worden de flessen gespoeld, eerst worden ze geweekt in een reinigingsmiddel, b.v. soda, daarna worden ze uitgespoten met heet, lauw en koud water. In principe verkrijgen we dan steriele flessen. Het duurt ongeveer 17 minuten vooraleer 1 fles volledig gekuist is.

Op hetzelfde ogenblik gaan er ongeveer 40.000 flessen in de machine. Na het spoelen worden de flessen gevuld, een capsule opgeslagen en voorzien van een voorste en een achterste etiket.

## Gistpropagatie

Er bestaan veel gistrassen met hun typische kenmerken. Brouwerij De Kluis gebruikt twee gistrassen. In de grote ketel wordt er wort uit de kookketel gedaan en opgewarmd tot  $121^{\circ}\text{C}$ . = klinische steriliteit en die temperatuur wordt gedurende 20 minuten aangehouden. Daarna wordt het afgekoeld, maar zodanig dat er geen buitenlucht aankan. Het geheel blijft dan nog gedurende een week steriel. De twee kleinere vaten zijn gistpropagatoren die elk een bepaald gistras bevatten (uitgeselecteerd door de brouwerij).

Wanneer we gist nodig hebben, gaan we uit een van beide ketels gist nemen en nadien terug bijvullen met steriel wort uit de grote ketel.

## Beslagkuip

Duurtijd in de beslagkuip = 2,5 uren.

De gemalen grondstoffen worden gemengd met lauw water (ongeveer  $45^{\circ}\text{C}$ ).

Daarna wordt dat opgewarmd tot  $65^{\circ}\text{C}$  gedurende 1 uur. Na 1 uur gaat de temperatuur naar  $75^{\circ}\text{C}$ .

Het moutzetmeel wordt omgezet in moutsuiker = maltose.

## Wortfilter

In de wortfilter (= doeken in kunststof) wordt de draf van de wort gescheiden. De wort bevat de suikeroplossing. De draf wordt verkocht aan het veevoederbedrijf en is bestemd voor herkauwers. De wort gaat van de wortfilter naar de kookketel.

## Kookketel

Er kan ongeveer 31.000 liter wort in de kookketel met een suikergehalte van 11%. Het moet gekookt worden om de oplossing te steriliseren en om het aroma uit de verschillende ingrediënten te halen (o.a. uit de hop). Het kookproces duurt ongeveer anderhalf uur.

## Whirl-Pool

Vanuit de kookketel wordt het brouwsel naar de whirl-pool gepompt. Daar zal het een paar minuten rusten om de onzuiverheden te laten bezinken.

Een electrisch oog controleert de vul<sup>h</sup>oogte van de flessen, gaat na of er een capsule en etiketten op voorzien zijn.

Daarna worden de flessen automatisch in de kratten gezet en daarna op paletten.

### Vatenvulafdeling

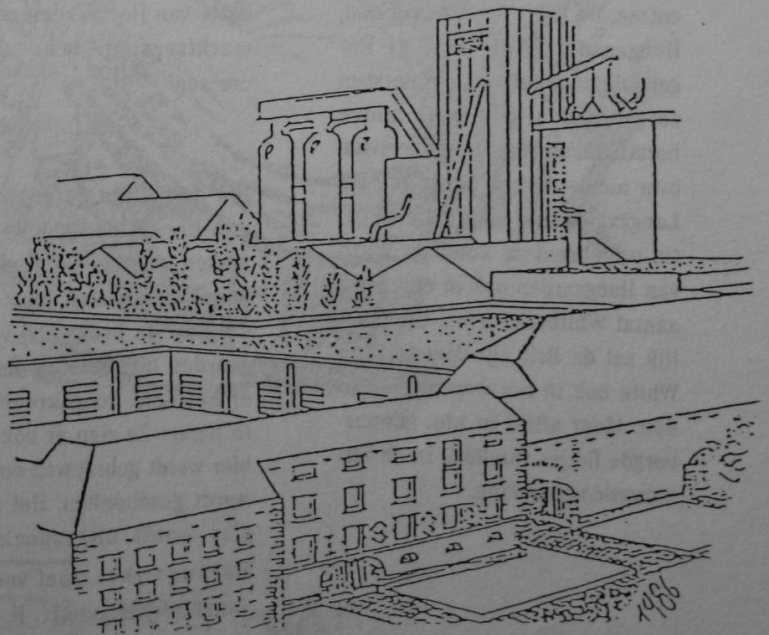
Er worden 140 vaten per uur gevuld. Eerst worden natuurlijk de vaten van buiten gekuist. Daarna worden ze volgepompt met loog (sodaoplossing), en laat men ze gedurende 30 minuten weken. Daarna wordt de loog eruit gespoten met perslucht. Ze worden gestoomd om ze te steriliseren, daarna op druk gebracht en daarna gevuld.

### Nagisting

Alle bieren gaan nagisten op 25°C.

Dit gedurende 3 weken voor de zware bieren en anderhalve week voor het Hoegaards witbier.

Nagisten wil zeggen dat het suiker opnieuw omgezet wordt in alcohol en koolstofdioxyde, omdat de fles een gesloten ruimte is, zal het koolzuurgas oplossen in het bier.



Brouwerij DE KLUIS

# Zeg maar Hoegaarden White

Ja, 't is alweer een jaar geleden: in augustus mag 'Hoegaarden White' zijn eerste verjaardagskaarsje uitblazen. Ons troebele witbier werd gedropt op Britse bodem waar het zijn eigen terrein moest zien te creëren, een nieuw marktsegment dat niet moest onderdoen voor dat van Stout, u weet wel, die bruine bieren waar onze vrienden over het kanaal de mond van vol hebben.

de Witte van Hoegaarden definitief voet op Britse grond en trad daarmee in de voetsporen van Jupiler en Stella Artois. De Whitbread Beer Company, die al Stella Artois onder licentie verdeelt in Groot-Brittannië, ondertekende namelijk een overeenkomst waardoor ze de Witte van Hoegaarden in Groot-Brittannië mag invoeren en verdelen.

De lancering werd gevierd met een officiële receptie op de Belgische ambassade. En Hoegaarden was meteen present op de Great British Beer Festival in Londen, waar 40.000 mensen naartoe kwamen, waaronder bierkenners uit alle hoeken van Groot-Brittannië.

Hiermee maakte onze Witte van Hoegaarden een opmerkelijke entree. De Witte van Hoegaarden, Hoegaarden White voor de Engelstalige vrienden, komt eerst in zorgvuldig uitgekozen, sjieke horeca-zaken waar jonge mensen over nieuwe bieren horen praten. Langzamerhand wordt die selectie uitgebreid en komt de Witte van Hoegaarden ook in een groot aantal Whitbread-pubs. Uiteindelijk zal de Brit zijn Hoegaarden White ook in het warenhuis vinden. Maar altijd in niet-gewaarborgde flesjes van 33cl, in de vernieuwde verpakking.

Daar dit voor de meeste Britten een eerste kennismaking wordt met tarwebier, zullen ze wel even moeten wennen aan de troebelheid van de Witte van Hoegaarden. Maar zijn uniek uiterlijk en zijn verfrissende, bitterzoete smaak beantwoorden precies aan de wensen van de jonge bierconsument. Verwacht wordt dat zowel ale- als lagerdrinkers zich zullen laten verleiden, zodat de Witte van Hoegaarden een nieuw marktsegment voor zich kan creëren.

Om de Britten op gepaste wijze met Hoegaarden kennis te laten maken, worden eerst gezaghebbende journalisten, later caféhouders op de brouwerij van Hoegaarden uitgenodigd. Ze krijgen er het hele Hoegaarden-verhaal te horen. Ze zien er ook hoe het bier wordt gebrouwen en hoe het wordt geschonken. Het typische glas wordt uitgespeeld als een belangrijke troef voor de merkherkenning.

Hoegaarden  
The white beer from  
Belgium.



De 'Promotion Girls Hoegaarden':  
het oog wil ook wat.

# Merckwaerdighe BIEROLOCHE

DEEL 6



---

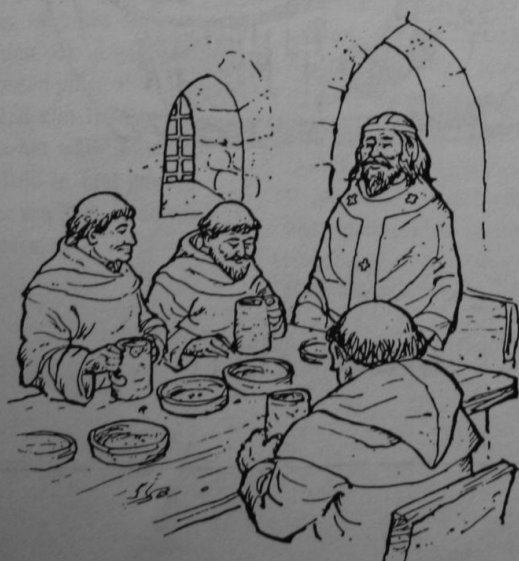
een bierverhaal door meer dan  
vijftig eeuwen

---

Zodoende hadden de geestelijken ook een veel betere smaak voor het bier dan de rest van de bevolking. Beter zelfs dan de keizer in eigen persoon. Beklaagt niet Alcuinus zich erover, dat het bier van het hof van Karel de Grote bitter en onsmakelijk is ?

Eén van de kloosters die zowel kunst en wetenschap als roem van voortreffelijk bier uitstraalden, was de grote abdij van Sankt Gallen in Zwitserland. Sankt Gallen is de bakermat van onze Europese muziekkultuur, waar het allereerste begin van de meerstemmigheid is geboren. Sankt Gallen was eveneens een bron van biercultuur. En hangen beide niet samen ? Immers in de stille studeervertrekken hoorden de monniken het zingen van een stem en tegenstem in hun hoofd en trachtten zij die zingende stemmen in spitse neumen op het grauwe perkament vast te leggen. Maar in de brouwerij stonden andere monniken met opgestroopte mouwen en hooggesjorde pij, en ook zij schiepen goed, smakelijk en zuiver bier, dat de eerwaarde muzikanten uit de kapel en studeerkamer de van het zingen droge keel en de tussen perkamenten vermoeide geest lafenis en verkwikking zou geven, en kracht en blijmoedigheid om hun Heer een nieuw lied te laten horen. Elke pater en elke frater had dagelijks recht op vijf maten bier.

Elke kloosterbroeder bezat zijn eigen beker, waar hij zuinig op was. Dat ook kloosterbroeders uit het vrome Sankt Gallen nog niet los waren van alle aardse kleinheid en wraakzucht bewijst deze kwade uitbarsting, gevonden in de kantlijn van een oude Codex, naast de afbeelding van een drinkbeker: "Grimoaldus, mocht je het in je hoofd halen uit deze beker te drinken, dan moge de inhoud onmiddellijk in azijn veranderen, en moge jij daar een eindeloze hoestbui en brandende dorst van overhouden". In het Latijn vanzelfsprekend.



Bonifacius, de prediker der Friezen, die bij Dokkum aan zulk een droevig einde kwam, heeft in Noord Nederland vele kloosters gesticht. Bonifacius was, behalve een goed prediker, ook een goed pedagoog.

Want om zijn monniken af te leren om na de maaltijd op te staan, zonder eerst netjes een dankgebed te hebben uitgesproken, stelde hij de kloosterregel in, dat er na het dankgebed nog een beker bier geschonken zou worden.

Met stroop vangt men meer vliegen dan met azijn, en met bier meer monniken dan met strafpredikaties. Deze regel is tot in de 19e eeuw in gebruik gebleven, onder het motto: Een glasie na de Gracie, naar de les van Bonifacie.

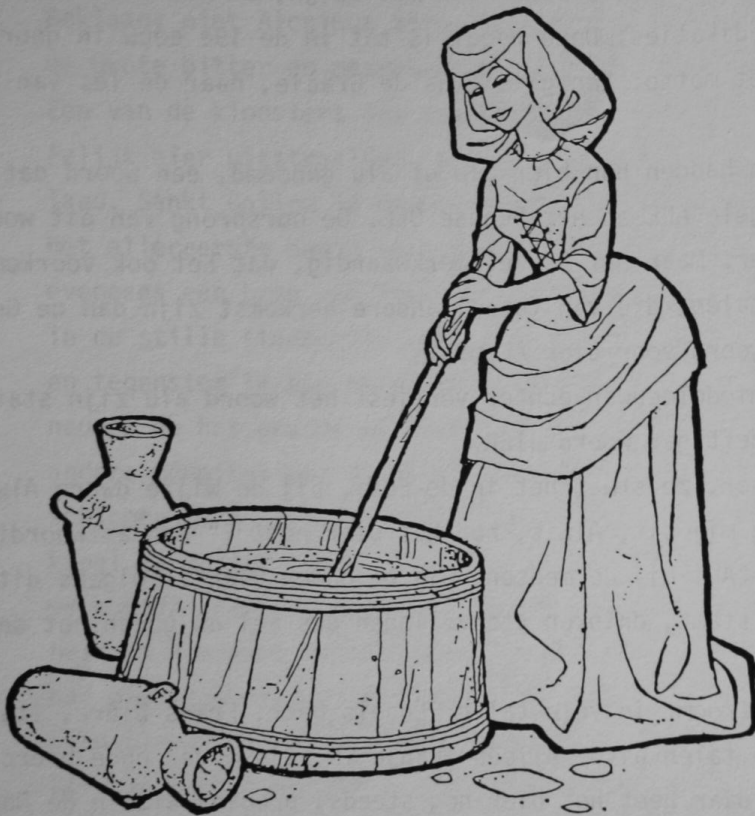
De oude Germanen hadden hun bier alo of alu genoemd, een woord dat nog voortleeft in het Engele ALE en het Deense OEL. De oorsprong van dit woord is volstrekt duister. Maar het is wel merkwaardig, dat het ook voorkomt in het Fins-Oegrische talen, die van totaal andere herkomst zijn dan de Germaanse. Hier luidt het woord voor bier ALLUS.

Al vroeg in de middeleeuwen echter verliest het woord alu zijn status. Er verschijnt een deftiger woord BIER.

Als dondergod Thor, zo staat het in de Edda, bij de wijze dwerg Alwis komt en vraagt: "Zeg mij dit, Alwis, hoe het bier heet?" dan antwoordt Alwis, die alles weet: "Ael bij de mensen, bij de goden bier". Volgens dit lied dat uit de 12e eeuw stamt, drinken stervelingen dus ael en goden het deftiger bier.

Dit woord bier stroomt in vele talen: Engels beer, Frans bière, Italiaans birra, Slavische talen pivo. Alleen Spanje is zijn eigen oude biercultuur trouw gebleven, daar heet het bier nog steeds, precies als in de Romeinse tijd: cerveza.

Meestal wil men het woord bier afleiden van het Latijnse woord voor drinken: bibere. Maar de Germanen hebben het bierdrinken beslist niet van de Romeinen geleerd en het lijkt daarom niet waarschijnlijk dat zij een uit het Latijn stammend woord voor hun eigen nationale drank zouden gebruiken. Maar het zou wel kunnen dat het woord "bier" niet stamt uit het klassiek-Latijn, maar uit het middeleeuws Latijn, dat toen de taal der kloosterlingen was. Voor deze verklaring pleit ook, dat bier in de middeleeuwen een deftiger woord was dan alu. Sommige taalgeleerden willen het woord bier afleiden van een Keltisch woord voor gerst: bewwu. (Waar trouwens het Franse woord voor brouwer "brasseur" mee samenhangt en waarschijnlijk ook ons woord brouwen).



In de middeleeuwen mocht iedereen thuis bier brouwen voor eigen gebruik, net zoveel als hij wilde, of liever, als zij wilde want brouwen in de huishouding was vrouwenwerk en is dat eeuwen gebleven. Ook toen werd er op bier al belasting betaald en wel in de vorm van de gruytrechten ten bate van landheer of stad. Gruyt was een mengsel van verschillende kruiden, waarmee men het bier smaak en aroma gaf. In middeleeuwse teksten heet dit "gruyt", in fraai potjeslatijn "custum".

Er kon in dit gruyt van alles zitten, afhankelijk van wat er maar in de buurt wilde groeien en van de fantasie van de gruytverkoper en de brouwer.

Maar, zeggen de voorschriften, er mocht niet te veel onkruid in zitten.

Maar wat is onkruid? Veel van wat er in gruyt voorkwam klinkt ons toch wel als onkruid zelfs als giftig kruid in de oren, zoals het bilsenkruid, waar de heksen een zalf van bereidden, die ze onder de oksels smeerden en die hun vleugelen gaf om naar de Blocksberg te vliegen. Verder gebruikte men gagekatjes, salie, duizendblad en anijs, notenblaren, peterselie en ook wel hars, zoals de Grieken bij hun harswijn.

Het schijnt, dat gruytrechten voor het eerst zijn geheven in Nederland en wel tussen de jaren 800 en 1000.

De landheer bouwde een gruythuis, waar de gruyt in monopolie te koop was.

Dit gruythuis kon men tegen een bepaalde som voor een bepaalde tijd pachten en ieder die brouwde, moest daar zijn gruyt kopen.

# Het café heet zoals het bier

In volgende vijf jaar 10 „Cafés Leffe” en ten minste 8 „De Hoegaardens

LEUVEN — In januari 1994 gaat in ons land het eerste „Café Leffe” open. In de volgende vijf jaar komen er nog negen met die naam en in diezelfde periode openen ten minste acht „De Hoegaardens” hun deuren. Cafés met de naam van een bier, „merkgerichte” cafés, zijn nieuw voor ons land.

Het is geen toeval dat Interbrew met die cafés voor zijn speciale bieren grote „uithangborden” en „toegangspoorten” maakt. De brouwerijgroep voorspelt voor die bieren de komende vijf jaar een jaarlijkse groei van 2,5 tot

7 procent. De verwachtingen voor de pilsbieren gaan helemaal de andere kant op: een jaarlijkse daling tussen -2 en -4 procent. Wat voor de totale biermarkt elk jaar een daling zou betekenen van -0,5 tot -1 procent.

Er zijn nog meer cijfers die de biergigant tot handelen aanzetten. In Frankrijk zijn er al 20 Cafés Leffe en in die cafés bestaat 54 procent van de vatenverkoop uit Leffe Blond. De konsument drinkt dus graag het bier van de naam van het café.

De onderzoekers zochten een reeks bijvoeglijke naamwoorden samen waarmee zij de leefwereld willen schetsen waarin de Leffedrinker zich thuisvoelt: authentiek, hartelijk, klassiek, harmonieus, warm, enz. Dat alles moet hij weerspiegeld zien in zijn café. Dat heeft dus een open haard, muren in oude steen, verschillende niveaus en indien mogelijk een tussenverdieping.

De Hoegaardendrinker is puur, spontaan, sociaal, ongesofistikeerd. Zijn café heeft een centrale bar, een groot terras aan de straat, een winter-tuin of een terras achteraan. Het Hoegaardenglas heeft acht zijden en achtkantig zijn dus ook de bar, de kolonnen, het servies en zelfs de fontein in de wintertuin of op het achterterras. Die fontein is een reproductie van de fontein op de binnenplaats van de brouwerij in Hoegaarden. De Hoegaarden is een praat- en staancafé, Café Leffe meer een zitcafé.



Café Hoegaarden

In al deze „merkgerichte” cafés schenkt Interbrew natuurlijk het volledige gamma van haar bieren. „Als er vraag is” naar andere bieren, van andere brouwerijen, mogen die ook binnen, in samenspraak met de commerciële diensten, „als er geen evenwaardig alternatief is in het eigen gamma”. Zo vindt men het goed dat er een veel gevraagd bier van de streek zou geschonken worden. Voor Interbrew zijn bij voorbeeld Rodenbach, De Koninck en Duvel zulke regionale bieren.

De café-uitbaters moeten mee in het interieur van het café investeren of de nodige fondsen kunnen bekomen. Zij moeten zich houden aan handleidingen en het personeel moet dezelfde ontworpen kledij dragen. De gebouwen zelf zullen herkenbaar zijn maar zien er niet stereotiep hetzelfde uit. Het eerste Vlaamse Café Leffe komt in Brugge. Nadien volgen in Vlaanderen Antwerpen, Gent, Brugge, Kortrijk en Oostende. De Hoegaardens worden verwacht in Antwerpen, Gent, Leuven, Kortrijk en Hasselt.

De geplande „merkgerichte” cafés zullen niet altijd alleen Café Leffe of De Hoegaarden heten. Soms kan dit ook een soort ondertitel of tweede benaming zijn. Dat is meteen ook een handige truuk om een mogelijke toekomstige beperking voor alcoholpubliciteit te omzeilen. De naam van het café is meteen de publiciteit. (AP)

# Witbier zet schuimkraag op Hoegaardse kermis

HOEGAARDEN — „Hoegaarden, zijn bier en biermanneke.“ Dat is het thema van de kermis in Hoegaarden van 11 tot 19 september. Ivan Laloup, Etienne Grooten, Miel Mattheus en Diane Nitelet van de Orde van de Brouwer staken de kermis in een volledig nieuw kleedje. Alle Hoegaardse verenigingen werden aangeschreven mee te doen. De respons is groot. De Ordeleden spreken van Brouwersfeesten en beschouwen die als een viering van hun vijfjarig bestaan.

„De Brouwersfeesten krijgen een toeristische uitstraling,” zegt Ivan Laloup van de Orde. „We willen er in eerste instantie uiteraard alle Hoegaardiërs maartoe krijgen, maar ook voor wie van buiten de gemeente afkomt, is er heelwat prettigs te beleven.”

De Hoegaardse dorpskermis had de jongste jaren nog maar weinig betekenis. Men zag nog nauwelijks dat er kermis was op het dorpsplein. De Orde van de Brouwer wilde die teloorgang een halt toeroepen. Propagandist van het Hoegaardse bier Miel Mattheus vroeg niets liever dan mee te doen aan een herwaardering van de kermis. Hij fungeert als tussenpersoon tussen de Orde en de directie van brouwerij De Kluis.

## Tafelen

Het gemeentebestuur twijfelde niet om de officiële dorpskermis te laten omdopen tot Bierfeesten. Het toeristische imago van Hoegaarden kan er alleen maar goed bij varen. De feesten beginnen op zaterdag 11 september met een expositie over de familie Vandenbempt vanaf 14 u. in het museum 't Nieuwhuys. Kinderen spelen in de Astridstraat, er is een mosselvestijn, men bakt haringen en pensen en de Vrije Muziek liefhebbers geven een

Brouwersconcert.

Een biermis begint op zondag 12 september om 10 u. in de Sint-Gorgoniuskerk. Zulke mis wekt een brok nostalgie op. Ze was een smeekbede van de brouwers om een goede gisting van het bier te bekomen. De echte kermisfeer is er weer na de mis. Men kan wandelen, heerlijk tafelen en typisch Hoegaardse gerechten proeven. Er is een beenhouwersmuseum en na de middag zijn bezoeken mogelijk aan bakkerijen, beenhouwerijen, de Wallen van Alpaidis, 't Nieuwhuys en de Gorgoniuskerk met haar schatkamer. De Melomanen van de Grote Gete zorgen zondag vanaf 14 u. voor de muzikale noot tussen een rist oude volksspelen in. Plaatselijke ploegen spelen voetbal. Een historische zoektocht leidt wandelaars naar de mooiste plekjes van de gemeente.

De gepensioneerden dansen op dinsdag 14 september om 14 u. 30. Er is daarna wieler-

koers. De jeugd beleeft plezier aan animatie op vrijdag 17 september in de sporthal. De Holle Wegenjogging op zaterdag 18 september staat dit keer ook in het teken van van de Bierfeesten. Oude volksspelen priemen weer en Irma bakt brouwerissmoutebollen.

Het Sluitingsfeest begint zondag 19 september om 14 u. met veel muziek. Het Biermanneke op de binnenkoer van de brouwerij krijgt dan een nieuw kleedje om de lenden. Die Edele Orde vanden Moutstock stelt een nieuwe Hoegaardier aan. Het regent dan tot 18 u. letterlijk en figuurlijk pintjes in de brouwerij.

## Legende

Hoegaarden houdt met zijn Bierfeesten de legende van het Biermanneke levendig. Hij zou een vondeling zijn geweest die, op aanraden van Keizer Karel, in bescherming werd genomen door de Broederschap van de Hoegaardse Paenboeren. Men

noemde hem Claes, wat afgeleid was van Kluis.

Claes werkte afwisselend bij alle brouwers en kende na een tijd de knepen van het brouwersvak beter dan zijn bazen. Hij werd de beste brouwer van de streek. Hij kon ook ongelooflijk veel drinken, tot wel 64 pinten per dag in alle cafés van zijn dorp. Zijn pot kon nooit vol genoeg zijn. „Hoger, hoger,” riep hij tegen wie zijn pot voltapt. Van die „hoger” kwam „hoegard” en van toen af noemt men het witbier „nen Hoegardse”.

Claes had geen nadeel van dat veel bierdrinken. Hij werd zelfs 120 jaar oud. Sommigen in Hoegaarden beweren nu dat dat kwam omdat hij nooit getrouwd is geweest. Rijk was hij niet. Zijn testament vermeldde slechts zeven reeksen van zeven grote bierstoppen. Ze gingen naar de Brouwersgilde en staan symbool voor de gemeente die er een Stoopkensstraat aan overhield. (BE)



KLEDIJ  
ORDE VAN DE  
BROUWER

FOTO STREEKKRANT

# BIER GILDE

LN BR Donderdag 17 juni 1993

## Verzustering voorbereiden

Burgemeester van 't Oostenrijkse Altmünster werd tot Hoegaardier geslagen

### ■ HOEGAARDEN

Te Hoegaarden werd informeel voor het eerst een delegatie van het Oostenrijkse Altmünster ontvangen. Indien alles naar wens verloopt verzusteren Altmünster en Hoegaarden volgend jaar officieel.

Burgemeester Dremmel van Altmünster, de voorzitter van het cultuurcomité, en het hoofd van de dienst cultuur, waren enkele dagen te Hoegaarden. De delegatie was verbaasd over het groot aantal bewaarde historische gebouwen te Hoegaarden. In Altmünster is behalve de kerk weinig historisch overgebleven.

Museum 't Nieuwhuys pikte met de tentoonstelling Oostenrijk handig op dit bezoek in. Uiteraard waren de Oostenrijkse genodigden present bij de vernissage. Burgemeester Jozef Dremmel werd door de Hoegaardse bierorde, ritueel tot Hoegaardier geslagen. Vanzelfsprekend werd hierop een pint Hoegaards gedronken.

### Duits in industrie

De tentoonstelling over Oostenrijk loopt in het Nieuwhuys nog tot 27 juni.

Burgemeester Huon had het over de redenen van de verzustering: «Historisch hebben we veel te danken aan de Oostenrijkse periode, en vooral aan Maria-Theresia, wiens echtgenoot Frans Jozef afstamde van de Hoegaardse gravin Alpaïdis. Dat Altmünster gekozen werd ligt vooral aan de ere-ambassadeur Puttevels, Hoegaardier, die er zijn

buitenverblijf heeft. Dat we een Duitstalige gemeente zochten hoeft geen betoog: drie van de toonaangevende industrieën uit het Tiense, Bosch, Citrique en de Suikerraffinaderij gebruiken het Duits als voertaal.»

«Dit hier was een informele kennismaking, volgend jaar volgt de echte verzustering, waarschijnlijk op 20 mei in Altmünster en in september te Hoegaar-

den. In een zeer nabije toekomst worden ook kinderen uit Hoegaardse en Altmünsterse middelbare scholen uitgewisseld.»

### Toerisme troef

Altmünster ligt aan de Traunsee in Salzkammergut, niet zo heel ver van Salzburg, in de Vooralpen.

Burgemeester Huon: «Altmünster is een toeristische ge-

meente, met grote hotelinfrastructuur (1.500 bedden), en waar gelegenheid is tot watersporten. De Hoegaardiërs die er naar toe gaan, zullen er toeristisch iets aan hebben. Wat hen vooral in Hoegaarden aantrekt, is de plaatselijke gastronomie en het bier.»

Burgemeester Dremmel wees op de rol die ere-ambassadeur Puttevels in de verzustering heeft

gespeeld.

Deze was van 1967 tot 1972 Belgisch ambassadeur te Wenen, en heeft zijn buitenverblijf in Altmünster.

«Mijn grootste wens is steeds geweest mijn geboortegemeente en mijn adoptiegemeente bijeen te brengen, en dat is nu gelukt», aldus de ere-ambassadeur.

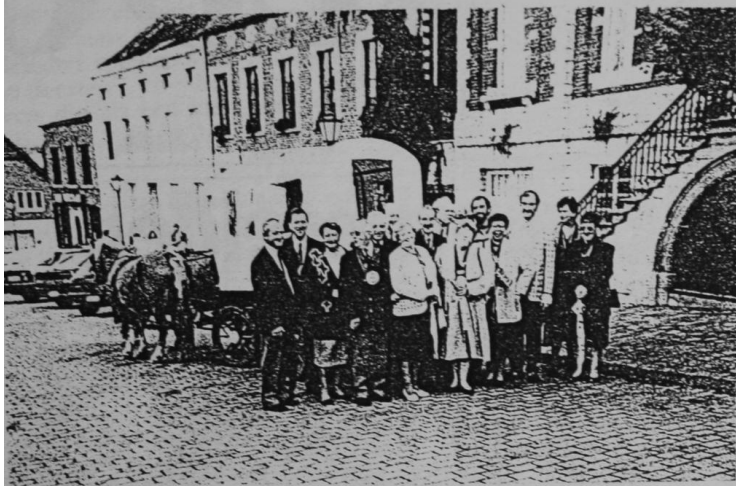
- HCH



Burgemeester Dremmel bracht samen met enkele verantwoordelijken een bezoek aan Hoegaarden / Foto HCH

# TEERFEEST

## HOEGAARDSE BIERGILDE



In het kader van Hoegaarden Bierdoring op 12 sept. '93 ons eerste Teerfeest door.

Om 10 uur werd er gestart met een Brouwersmis, waarmee we terug grijpen naar de traditionele Teerfeesten uit de vroegere tijden.

Daarna volgde een korte ontvangst op het gemeentehuis in aanwezigheid van de burgemeester en schepenen.

De vroegere Teerfeesten indachtig stond aan het gemeentehuis de huifkar, waarmee het oudste lid van de Hoge Raad en zijn Dame (Fons en Romaine) moesten plaats nemen om zo naar ons lokaal ( 't Nieuwhuys) te rijden en daar natuurlijk kennis te maken met het heerlijk Hoegaards gerstennat.

Met de koets werd dan verder gereden naar 't Pachthof waar we de voorziene biermenu gingen uitproberen.

Een twintigtal Edelvrouwen en Ridders hebben het zich laten smaken en we wensen dan ook onze kokin Jenny proficiat.



Om 15 uur werden we verwacht in 't Nieuwhuysmuseum voor een driekamp met de oude volksspelen., en dat het er ernstig aan toe ging, bewijzen bijgaande foto's.

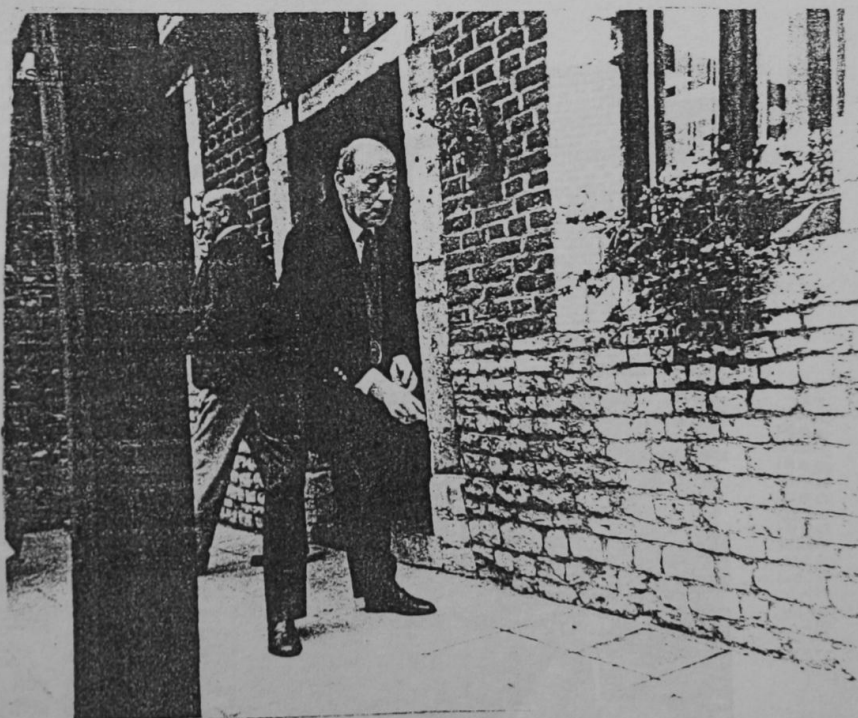


Vooraf gegaan door de plaatselijk harmonie "De Melomanen van de Grote Gete" waren we om 17 uur te gast bij FC Hoegaarden, voor de aftrap van de match, en natuurlijk werd deze door Hoegaarden gewonnen. Wat dacht U anders.

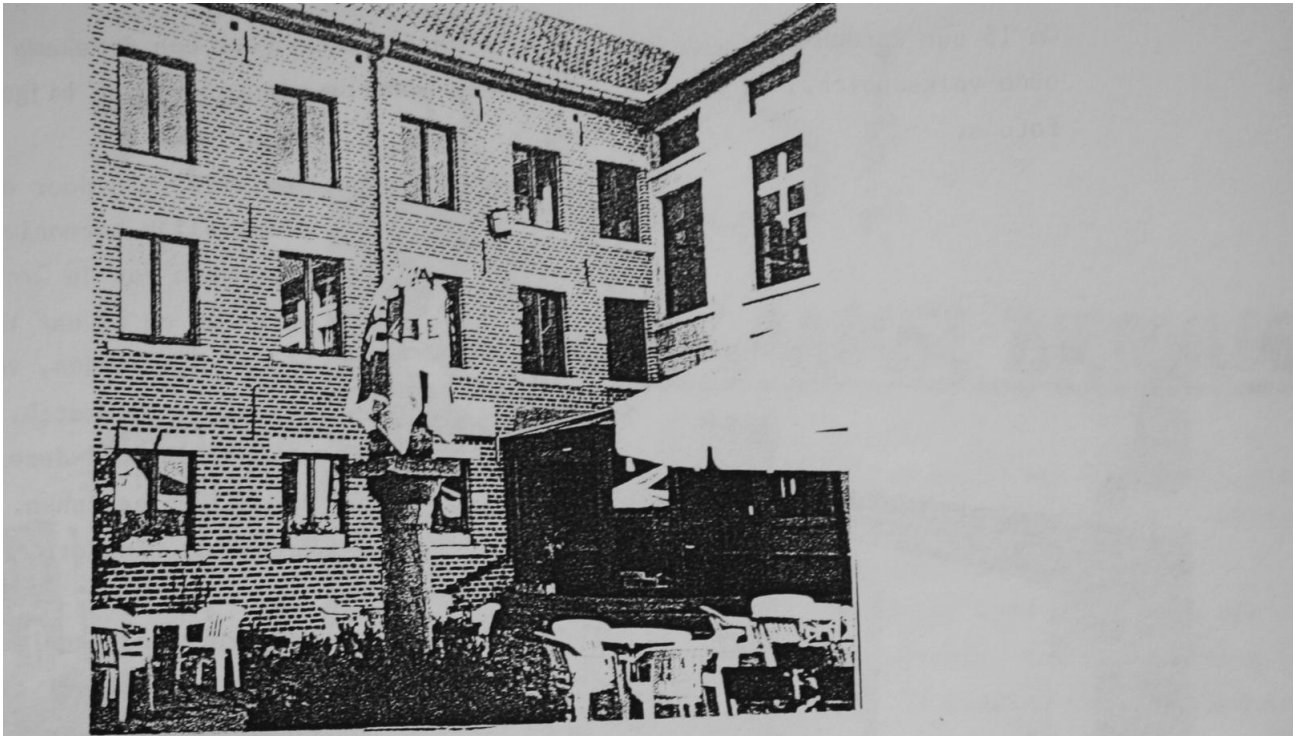
Na enkele bezoeken in het do aan de bierhuizen, smaakten de smoutebollen in het Parochie-centrum heerlijk.

Na de nodige verfrissingen hebben we de Hoegaardse kroegentocht besloten in alle eer en deugdelijkheid.

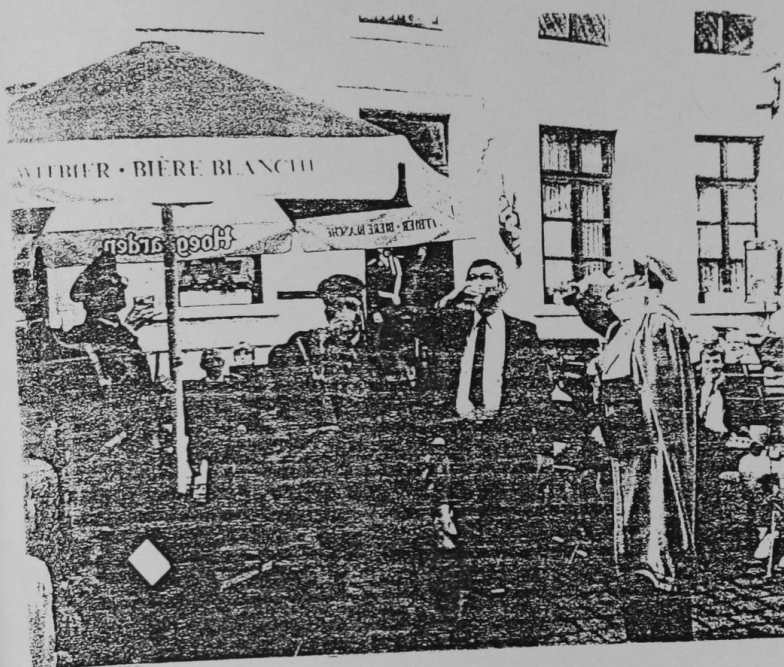
Een dag om niet te vergeten en zeker eens te hernemen. We maken reeds afspraak voor september 1994.



**HOEGAARDEN - BIERDORP**



## 19 SEP. SLOTVIERING



Op deze zondag was het Kouterhof onze pleisterplaats.

De Vrije Muziek liefhebbers zorgden voor de vrolijke noot, en ons biermanneke kreeg een nieuw pakje, namelijk de kledij welke gedragen wordt door de Orde van de Brouwer.

Met de nodige plechtigheden en het voorlezen van de patentbrief werd het biermanneke opgenomen in de Orde van de Brouwer.

Na het optreden van de majoretten en de moderne Clubdancers, was het de taak van de Hoegaardse Biergilde een Hoegaardier aan te stellen. De keuze viel op Argon Penné, dirigent van de Harmonie De Vrije Muziek liefhebbers. Met de nodige luister en muziek werd hem het lint en diploma uitgereikt.

Een Hoegaards pintje was zeker niet misplaatst om de winnaars te vieren van de historische zoektocht en de driekamp volksspelen.

Zon, muziek, dans en bier, wat zou er nog ontbreken voor een geslaagd slot van de viering Hoegaarden - Bierdorp ????

Natuurlijk de pintjesworp, met tientallen prijzen voor de aanwezigen.

Een heerlijk slot van een tiendaagse samenwerking met 29 Hoegaardse verenigingen.

OOK DAT IS HOEGAARDEN.

Wie zegt er, dat Ivan (Voorzitter van de Orde van de Brouwer) geen Hoegaardsbier drinkt. ????

Die zal zijn uitspraak moeten wijzigen.....

