

Moutstockje

nr 31

1994

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

nr 31

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1



DHR. DODION M **
LELIELAAN 34
3191 HEVER

- België en herbruin 1992
- Nederlandse Bierlogie (de 7)
- Bierpilsbier
- Het biergilde 7 reis
- Hoegaarden & Jagers
- Houten bierbussen

DE BIERDRAAGER.

V.O. GROOTEN, E.

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



't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS 1/94

'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 350 fr. Erelid 500 fr. Weldoener 1.000 fr.

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

inhoud n° 31

- België en het bier in 1992
- Merckwaardighe Bierologie deel 7
- Biergilde nieuws
- Met de biergilde op reis
- Hoegaarden rijst in het Oosten
- Brouwerijen om te bezoeken



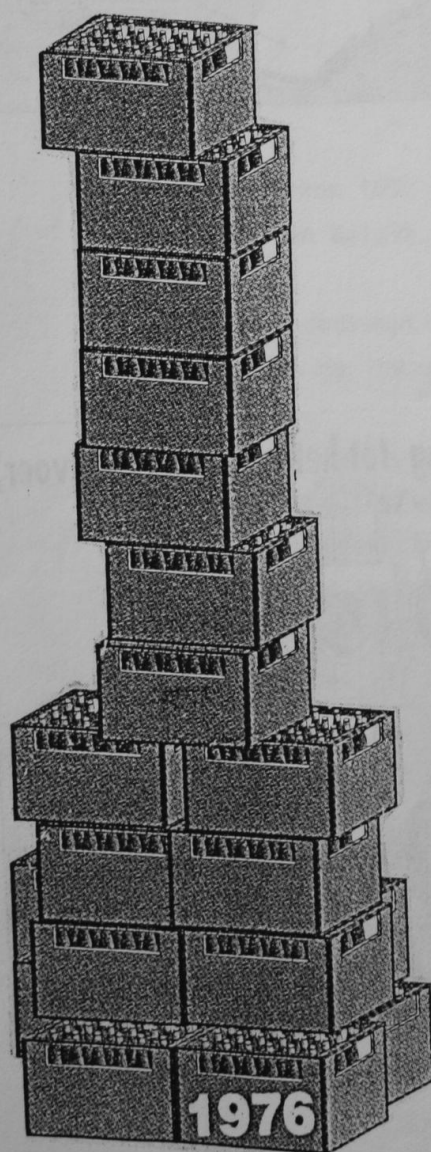
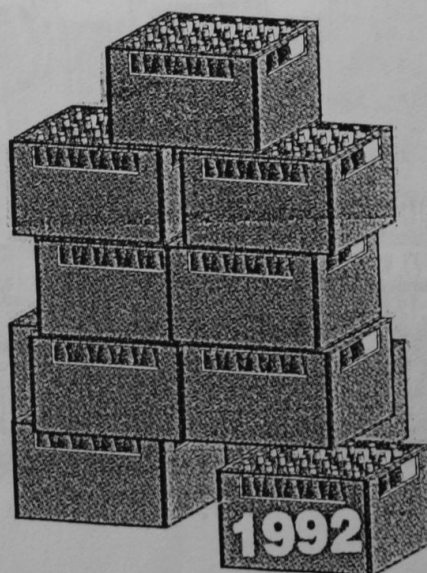
EN
procit

BELGIE

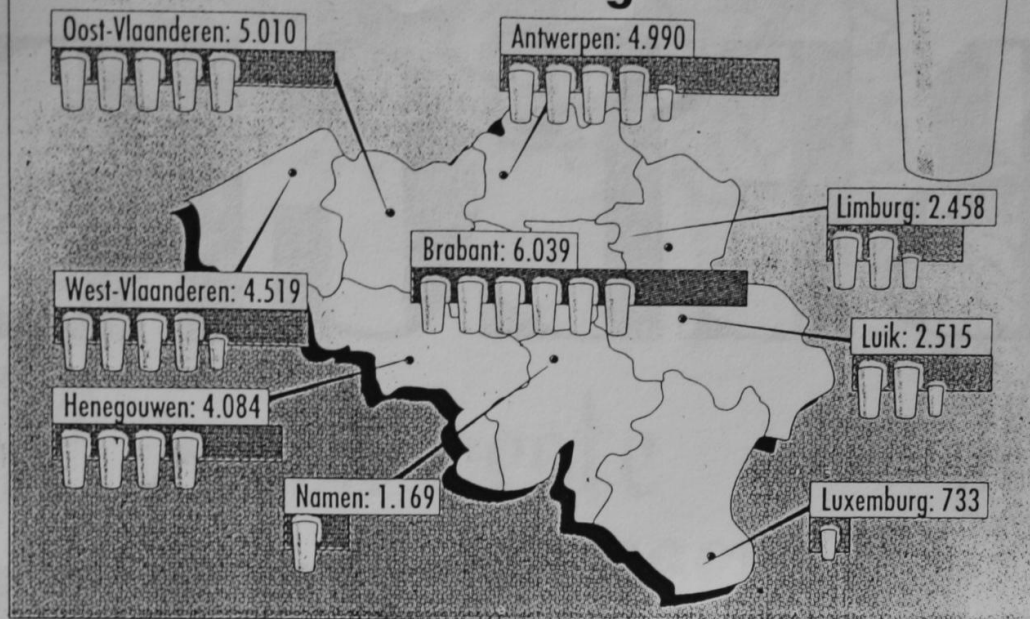
EN HET

BIER

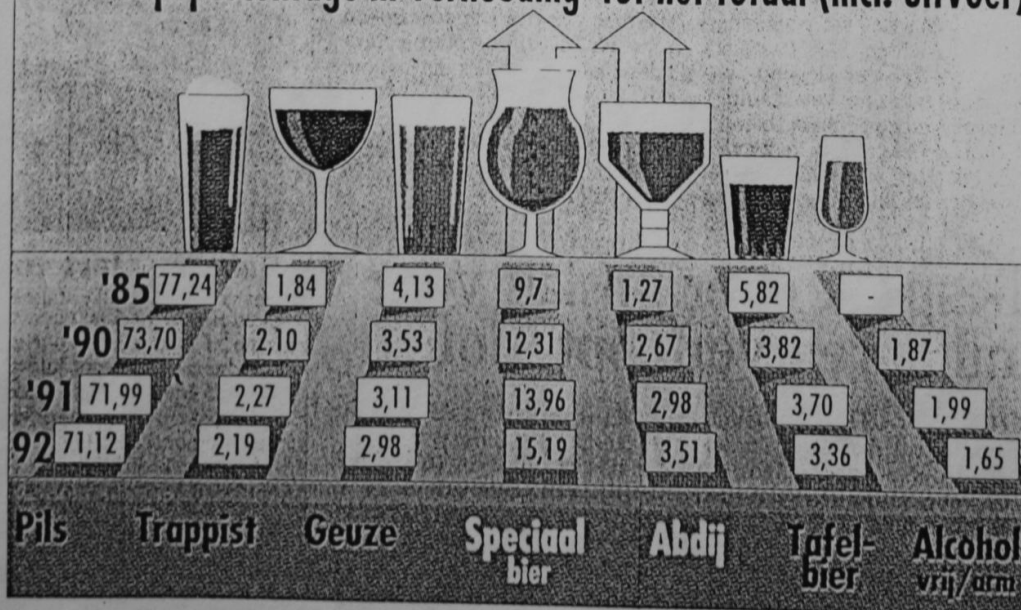
IN 1992



Aantal cafés in België in 1991



Verkoopspercentage in verhouding tot het totaal (incl. uitvoer)



De nationale drank in België is nog altijd het Bier.

In 1992 zijn er 5 nieuwe brouwerijen bijgekomen, dat maakt het totaal op 126.

Het jaarlijks verbruik is 11 miljoen 268.505 hectoliter, welke we thuis of in de 52.695 drankinrichtingen tot ons nemen. Daarin zijn 31.517 cafés in ons kleine België.

Iedere Belg dronk gemiddeld 112 liter bier en zo staan we in de top zes van de wereld.

De landen welke ons vooraf gaan zijn :	Duitsland	142,7 liter
	Denemarken	125,9 liter
	Oostenrijk	123,7 liter
	Ierland	123 liter
	Tsjechië/Slowakije	121 liter
	Luxemburg	116,1 liter

Deze statistieken 1992 werden vrij gegeven door de Confederatie der Brouwerijen van België.

De gemiddelde consumptie gaat elk jaar lichtjes achteruit, maar de uitvoer stijgt en de invoer van uitheems bier is eveneens dalende.

Laten we eerst even ons Belgisch bier onder de loep nemen voorwat het eigen verbruik betreft.

Binnen die verbruiksstructuur vond evenwel een ware revolutie plaats, met name van ons traditioneel pintje naar de zogenaamde zware of speciale bieren. In 1985 was nog 77% van het totale Belgische bierverbruik pils, in 1992 nog 71%.

Van 9,5% van het totale bierverbruik in 1985 steeg het verbruik van de zware bieren naar 15% in 1992, de abdijbieren van 1,2% naar 3,5% in dezelfde periode.

De vermindering van de pils is mede het gevolg van de opmerkelijke vooruitgang van de witte bieren, waarvan Hoegaarden de koploper is.

Trappist en gueuze werden vorig jaar ook minder gedronken dan in 1991.

Het succes van alcoholvrij of alcoholarm bier is in België blijkbaar van voorbijgaande aard geweest, waar in 1990 nog 2% van dit bier werd gedronken was dit in 1992 gedaald tot 1,65%.

Verkoopspercentage van het bier volgens de verpakking

in 1992 in België



In België is de totale bierplas 14,8 miljoen hectoliter en daarvan wordt bijna éénvierde uitgevoerd.

Zoals reeds is medegedeeld zit de export van het Belgische bier in de lift. In 1992 werd bijna 3 miljoen hectoliter bier uitgevoerd, wat een stijging is van 10% in vergelijking met 1990.

Frankrijk is de grootste afnemer (1.728.000 hectoliter) voor Nederland, Italië en Duitsland. Een spectaculaire toename van het verbruik van Belgisch bier viel in 1992 waar te nemen in Spanje: 135.000 hectoliter van "cerveza belga" in vergelijking met 42.000 hectoliter het jaar voordien.

Maar hoe is het gesteld met de ingevoerde bieren ?

De Belgen, hebben ontdekt dat het Belgische bier tot de beste van heel de bierwereld behoren. De invoer cijfers liegen er niet om.

Van 1 miljoen hectoliter in 1980 is de invoer van buitenlandse bieren in België en Luxemburg gedaald tot 460.000 hectoliter een daling van 50%

Er is natuurlijk het prijsverschil, maar we denken dat het voornamelijk het besef is dat we even goede en vaak betere bieren brouwen dan de collega's in het buitenland.

Wereldwijd staat ons land op de 19de plaats inzake bierproductie.

De grootste producenten zijn de Verenigde Staten, Duitsland, China, Japan, Brazilië en Groot Brittannië.

De CBB heeft ook de top 10 van de Europese brouwerijen samengesteld.

Daarin komen behalve 6 brouwerijen uit het Verenigd Koninkrijk ook het Belgisch Interbrew voor. Met een jaarproductie van 11,1 miljoen hectoliter bezet deze biergigant de 7de plaats.

Koploper blijft het Nederlandse Heineken voor het Franse BSN en het Deense Carlsberg.

We blijven een land van bierdrinkers, al gaat de consumptie heel lichtjes achteruit.

In totaal zagen de brouwers in 1992 hun bierproductie met 3% toenemen.

We kunnen dus stellen dat de Belgische markt haar verzadigingspunt heeft bereikt, en de internationale markt de Belgische bierspecialiteiten steeds meer apprecieert.

Merckwaardighe BIEROLOCIE



DEEL 7

een bierverhaal door meer dan
vijftig eeuwen

Men noemt de periode tussen de 5e en de 10e eeuw wel de duistere middeleeuwen, omdat er maar zo weinig van bekend is, en omdat er geen grootse dingen zijn gebeurd, maar dit is eigenlijk een volkomen onjuiste en nogal arrogante benaming.

Want er is in die eeuwen heel veel gebeurd, en zeer veel waar we nu nog dagelijks plezier van hebben.

Zo verscheen omstreeks het jaar 700, langs de een of andere geheimzinnige weg, de hop in West- en Midden-Europa. Bisschop Isidorus van Sevilla vermeldt de hop in het jaar 624. Misschien heeft een pelgrim, terugkerende van Santiago de Compostela in



Spanje, enkele hop-loten meegebracht. Er zijn ook overleveringen die de hop juist van een heel andere kant hebben gehaald: uit Finland en de Baltische landen.

Misschien is de hopplant wel van beide kanten tegelijk gekomen. Als de tijden rijp zijn voor een bepaalde ontwikkeling, dan komt die bijna altijd van verschillende kanten tegelijk.

In elk geval waren er in het jaar 736 in Beieren hoptuinen, bewerkt door krijgsgevangenen Wenden.

In een oorkonde van koning Pepijn van het jaar

768 wordt gesproken over hoptuinen bij het kloos-

ter Freysing in Beieren. En ook het klooster van Saint Denis bij Parijs moet in de kruidentuin hop hebben gehad. Want het was echt niet zo, dat alle brouwers ongeduldig op de hop hadden zitten wachten. De oude kunst van het koken van de "wort" met hop (wort is de naam van het bier in wording, voordat het tot gisting wordt gebracht) was volstrekt verloren gegaan. De Babyloniërs hebben waarschijnlijk hop gebruikt voor hun bier, de Egyptenaren ook. Maar het bier dat de Keltische stammen op de Spaanse hoogvlakten en in de wouden van Frankrijk brouwen, en het bier dat de Germanen zo rijkelijk dronken, werd zonder hop gebrouwen. Het gebruik van hop was met de ondergang van de antieke beschaving volstrekt in vergetelheid geraakt. Het schijnt dat alleen enkele halfwilde stammen, ergens in de Kaukasus, wier voorvaders in lang vervlogen tijden de kunst van het bierbrouwen van Armeniërs hadden overgenomen (die het op hun beurt van de Babyloniërs hadden geleerd) het gebruik van de hop nog kenden. Maar of de hop uit het noorden dan wel uit het zuiden is gekomen, is een andere vraag, men beschouwde de plant voorlopig alleen maar als een geneeskrachtig kruid, dat thuishoorde in de kruidentuin van de kloosters. En men brouwde zijn bier nog rustig met gruyt.

De medicinale krachten van de hop genoten eeuwenlang een stevige reputatie, zoals blijkt uit het Algemeen huishoudelijk-, natuurzedekundig- en konstwoordenboek, dat in 1769 in Leeuwarden verscheen, en waarin over de hop het volgende staat te lezen :

"De hop heeft een maatig verwarmende, genezende, pisdrijvende zeer bloedzuiverende en pijnstillende kragt, en is zeer dienstig tegen verstoppingen der lever, milt en andere ingewanden en derhalve een der beste middelen tegen hypocondrie, melancolie, scorbut en geele ziekte, alsmede tegen allerlei schurft, men laat te dien einde de hopspruiten, bladen of vrugten alleen, of beter met andere kruiden, van diergelijke kragten als duivelskervel, agrimonie, eerenprijs, eickenvarenwortel, enz. op goed dunbier, versche wey of wijn, een nagt lang trekken, en drinkt er vervolgens 3 à 4 romers vol 's daags; men maakt uit het sap of afkooksel der hop ook sijroop, die in alle gemelde en meer andere gebreken, zeer nuttig is".

Beweringen van kruidkundigen uit vroeger eeuwen worden meestal met een korreltje zout opgevat en toch is het bovenstaande gedeeltelijk juist en bezit hop voor het lichaam gunstige eigenschappen.

Wie in de middeleeuwen voor het eerst de geniale inval had om weer hop voor bier te gebruiken, vermeldt de historie niet. Misschien een brouwer, die te slecht bij kas was om de gruyter te betalen, en zich vergenoegde met een handje hop ?

Uit belastingontduiking zou dan iets goeds voortgekomen zijn. Want eigenlijk pas sinds de brouwer hop is gaan gebruiken kreeg het bier zijn eigen karakter.

De Heilige Hildegardis, abdis op de Ruppertsberg aan de Rijn, een wijze vrouw en een groot kruidkundige, vermeldt in het jaar 1079 als eerste de hop als veredelende toevoeging aan het bier, die het niet alleen smakelijk maakt, maar ook beter houdbaar. Hildegardis omschreef op deze wijze kort en bondig het nut van de hop, zoals het nu nog wordt ervaren.

Het is een aardig trekje in de overigens vaak zo nuchtere historie, dat het juist een heilige vrouw is geweest, die als eerste over hop als middel tot veredeling van het bier heeft gesproken. Want de hop zelf is een elegant vleugje vrouwelijkheid, dat het wat al te mannelijke en ruwe karakter van het bier uit die verre tijden wat sierlijker maakte. Immers, wat is hop ? De hop die de brouwer gebruikt bestaat uit de groene bloesems in de vorm van "bellen" van vrouwelijke hopplanten. De goede hopboer zorgt, dat de mannelijke hopplanten verre uit de buurt van de vrouwelijke blijven, zodat de sierlijke hopbelletjes haar maagdelijkheid bewaren. Want alleen in deze sierlijke, jonkvrouwelijke "katjes" huist in minieme hoeveelheden: lupuline, de etherische olie waar het om gaat.

BIERGILDE

NIEUWS

Indien uw lidgeld nog niet is gestort, gelieve dit zo spoedig mogelijk te doen. Laten we als Edelvrouwe of Ridder, trouw blijven aan onze gedane belofte bij de Ridderslag: het Hoegaardse bier promoten en uw waardigheidsteken waardig dragen, kunt U het best door lid te zijn van de Biergilde.

BIERPROEVEN 1994

=====

Er zijn 27 kandidaten, welke zich hebben opgegeven om deel te nemen aan de BIERPROEVEN 1994.

De Hoge Raad zal er een 15tal weerhouden voor deelname.

Deze uitverkoren kandidaten zullen persoonlijk aangeschreven worden.

Daarin zullen ze vernemen aan welke voorwaarden ze moeten voldoen om deel te nemen.

De BIERPROEVEN gaan door op ZATERDAG 9 APRIL 1994

Hou deze datum vrij !!!!!!!

De Hoge Raad:

1- NAAR RIJMENAM

Op 13 nov. in de namiddag was de Hoge Raad te gast in de gemeente Rijmenam. Zoals voorzien in de oude oorkonden, moeten de kandidaten welke zich opgeven voor de bierproeven voorgedragen worden door een lid van de Hoge Raad en ieder kandidaat krijgt een meter of peter om hem bij de Hoge Raad te verdedigen.

Daar er twee kandidaten zijn te Rijmenam, zijn we met de Hoge Raad even tot daar afgezakt om even kennis te maken met de twee Hoegaardiers in spé in hun thuishaven.

We kwamen bijeen in taverne "De Jordaan" de Hoegaarden café van Rijmenam, waar we de dorstigen laafden met..... u mag tweemaal raden.

Na een ontvangst op het gemeentehuis te Bonheiden, gingen we kennis maken met het streekmuseum ter plaatse.

Dit is zeker de moeite waard om dit eens tijdens de zomer maanden over te doen. Dank aan de mensen van het bestuur aldaar voor hun gulle ontvangst.

U ziet ons zeker nog terug.

Na het eten van mosselen en frit was het tijd om de patron van taverne "De Jordaan" tot Hoegaardier te verheffen.

In zijn taverne hebben de mensen van Rijmenam, het Hoegaards bier op de juiste wijze leren drinken.

Roger Bastin zal een waardig Hoegaardier zijn en hópelijk mogen we hem nog eens te Hoegaarden begroeten.

We kunnen moeilijk dit dagverslag afsluiten zonder Rudy te danken voor de ontvangst en begeleiding en het rondvoeren van de aanwezige leden van de Hoge Raad.

Het was een fijne namiddag en we hopen dat onze kontakten met Rijmenam van blijvende aard zullen zijn.

En zo verschijnen in de middeleeuwen overal in Europa de hoptuinen, waar de sierlijke slingerplant, familie van netel en hennep, langs draden, meer dan vijf meter hoog, naar de hemel klimt. De eerste overwinning die de hop behaalde was op de eikebast, die men voor de hop gebruikt had om bier houdbaar te maken.

De overwinning op de gruyt bleek moeilijker. De mensheid is altijd conservatiever dan men denkt. En wie verwachten zou, dat de komst van de hop glorieus in één slag alle obscure kruidenmengseltjes zou wegvagen die vergist zich.

Er was trouwens van hogerhand nogal wat tegenwerking, omdat de heren de oude gruyt-rechten wilden behouden, desnoods met hand en tand. In 1304 klaagt de bisschop van Utrecht in een brief over hophier, dat al dertig jaar bezig is het gruytbier van de markt te verdringen. In het conservatieve Engeland had het hophier nog meer moeite om algemeen geaccepteerd te worden. In 1530 verbood Hendrik VIII kort en goed het gebruik van hop.

Anno 1351 diende in Brugge de heer Jan van Gruuthuze (een zeer aanzienlijke familie, wier naam geen twijfel laat bestaan over de herkomst van haar fortuin) een aanklacht in tegen ene Catherine de Rode uit de "rosestrate, dat sy bier tapte, dat men heet hoppenbier, dat gebrouwen was met ander grute danne met minen heer Jans grute".

Het ouderwetse gruytbier noemde men in de Nederlanden kortweg "kuyt" en de brouwers die dit bier maakten "kuytenbrouwers".

Zoals het hele middeleeuwse leven in de Nederlanden een bont patroon was met eindeloze variaties in kleur, waarin maar één onaantastbaar houvast bestond : de kerk, zo was er ook een eindeloze verscheidenheid aan biersoorten.

Er was luxe importbier uit Bremen en Hamburg, zwaar belast en dus duur. Elke stad telde talloze brouwerijen en brouwerijtjes, door voorrechten beschermd.

Er was dickenbier, dat tot het beste behoorde, er was goedkoop dunnebier en armoe-dig scharbier.

In het begin van de 15e eeuw woonde in het klooster van Diepenveen een eerwaardige vrouw van Vreden, een toonbeeld van ootmoed en nederigheid. Toen het klooster het armzielige scharbier wilde afschaffen en iets beters schenken aan de brave nonnetjes, zeide zij, al weemoedelijk, dat sie den wijn liever laten wilde dan dat scharbier : sie voer daer soe wel van.

Ook de naam "aal" voor bier wordt nog wel gebruikt. Men sprak er van "drinkaal" waarmee bier werd bedoeld en "eetaal" waarmee paling bedoeld moet zijn.

Eerst toen de landheren en steden eindelijk begrepen hadden dat de hop echt niet meer tegen te houden was, en dat de dagen van het gruytbier geteld waren, verzetten zij de bakens, en begonnen belastingen te innen op de hop.

Zo heeft het bier in de middeleeuwen zijn vaste plaats gevonden, is het netjes gereguleerd en gevangen in wetten en voorschriften. Het bier is een keurige staatsburger geworden, of om in de middeleeuwse terminologie te blijven: een eerwaardig poorter.

Als wij, matige twintigste-eeuwers, ons proberen voor de geest te halen de door een brouwersoog bekeken waarlijk grandioze hoeveelheid bier, die men in de middeleeuwen kon verstouwen, dan staan wij met stomheid, en misschien ook wel met een tikje ontzag, geslagen. En het was werkelijk niet alleen bij drinkgelagen, dat het bier royaal vloeide. Als pelgrims aan de kloosterpoort klopten om voedsel, drank en onderdak, dan werd het bier uit de kloosterbrouwerijen niet gespaard. Dat mocht dan ook wel, want meestal bestond een pelgrimsmaaltijd in een klooster uit erwten en spek, en er zijn in de wereld maar weinig dingen waar men zulk een ontzagelijke dorst op krijgt als juist daarop.

Meestal werden per maaltijd twee kruiken bier verstrekt. Hoe groot precies de kruik was, staat er niet bij in de oude geschriften, maar wie wel eens in een museum middeleeuwse bierkruiken gezien heeft, hoeft zich over de dorst van de pelgrims geen zorgen meer te maken. Uit oude rekeningen blijkt, dat vele kloosters hun voorraden gerst en tarwe, voor de bierbrouwerij, naarstig aanvulden, als er de een of andere bedevaart in zicht was. Boven de poort van het klooster Sankt Gallen stond te lezen: "Hic peregrinorum laetetur turba recepta" (Hier verheugt zich de schaar van pelgrims in een vriendelijke ontvangst) Hiermee zal zeker niet in het minst de royale biervoorziening bedoeld zijn. Bier viel trouwens niet onder de vastenvoorschriften. Ook op de magerste dagen mocht volop bier bier gedronken worden.

Er was in de middeleeuwen geen huishouding te bedenken zonder bier. Er werd nog wel thuis gebrouwen, maar dat raakte toch meer en meer in onbruik. Een van de aardigste trekjes van de man is door alle eeuwen heen geweest, dat hij de vrouwen allerlei zware en onaangename karweitjes uit handen nam door er commerciële bedrijven van te maken. Veel van wat oorspronkelijk vrouwenwerk was, is mannenwerk geworden, zoals bakken en slachten en ook brouwen.

In de middeleeuwen wordt het bierbrouwen een bedrijf, en de vrouwen, die vroeger zelf aan de dampende brouwketels moesten staan, zullen vermoedelijk opgelucht en verheugd de hele brouwerij hebben opgegeven en voortaan haar kannetjes bier op de markt of bij de brouwer gehaald hebben, die ook met plezier bier in vaten liet thuisbezorgen.

2 - TE HOEGAARDEN

Op zaterdag 27 november was de Hoge Raad van de Biergilde terug paraat om iemand te verheffen tot Hoegaardier.

Het ging om Kol. Gary VandePutte Militair Attaché van U.S.A. (zijn voorouders waren afkomstig van Menen)

De Militaire Attaché was in Hoegaarden ter gelegenheid van de Parramoreviering. Na een ontvangst op het gemeentehuis en een plechtigheid aan de Parramoresteen te Houtem, ging de Hoegaardier aanstelling door in 't Museum.

In het bijzijn van een 50 tal genodigden, ontving Kol. Van de Putte het waardigheids teken en het diploma en dronk de Hoegaardse pint op de traditionele wijze. Hij zal voortaan de naam dragen van Kolonel Gary Van de Putte van Hoegaarden.

Voor enkele leden van de Hoge Raad werd het een laaaaaaaaange avond maar vooral een korte nacht want

3 - IN V.T.M. JOSDAG

..... op zondag 23 nov. in de voormiddag werd terug beroep gedaan op de leden van de Hoge Raad om aanwezig te zijn op de Hagelandse Proeverijen te Tienen van de rechtstreekse uitzending van V.T.M. Josdag.

Onze biervir was in de mogelijkheid de korte tijd, welke ons was toegemeten, vol te praten.

Na het proeven van allerlei lekkers ???????? werd de aftocht geblazen en voor sommigen hoog tijd om een welverdiende rust te nemen.

Wat kan een weekend toch mooi zijn !!!!!!!

4 - EN MAASTRICHT

Op 3 dec. om 10 uur ontving de Hoge Raad drie afgevaardigden uit Nederland in het Museum.

Deze bierliefhebbers willen een Maastrichtse - Hoegaardengilde oprichten.

Ze kwamen dus even kennis maken met onze Gilde en bijeen pintje Hoegaards bier. Ze werden er zeer positieve gesprekken gevoerd. Met een bezoek aan de brouwerij werd dit bezoek afgesloten met de verzekering deze kontakten verder te zetten. We danken onze Nederlandse vrienden en hopen weldra even kennis te maken in Maastricht met het Hoegaards bier

BROUWERIJEN OM TE BEZOEKEN MET CAFÉS OM TE PROEVEN ERBIJ

De meeste brouwerijen zijn gratis te bezoeken, al is het vaak nodig om een afspraak te maken. Hier vindt u een lijstje van interessante brouwerijen, waar u in het bijbehorende café ook meteen het ter plaatse gemaakte bier kunt proeven.

BROUWERIJ BELLE-VUE

Henegouwse kaai 43

Anderlecht. Tel. 02/410.19.35

In de oude stallingen van de brouwerij is een luxueus café ondergebracht, waar je niet alleen de bieren uit de brouwerij kunt proeven, maar ook een ongefilterde Gueuze en een speciale Lambic die niet in de handel verkrijgbaar is.

Op afspraak kunnen de brouwerij en het café elke dag bezocht worden, behalve op maandag. Na elk bezoek krijgt u gratis consumpties. Aanvraag voor bezoek liefst 3 weken vantevoren.

BROUWERIJ DE KLUIS

Stoophkensstraat 46

3320 Hoegaarden. Tel. 016/76.76.76

Aan deze drukbezochte brouwerij is een bekend café-taverne-restaurant verbonden, waar u alle dagen terecht kunt van 11 tot 20 u. Wilt u de brouwerij zelf bezoeken, vraag dat dan lang genoeg vantevoren aan, want er zijn massa's liefhebbers.

BROUWERIJ KERKOM

Naamssesteenweg 469

3800 St. Truiden. Tel. 011/68.20.87

Hier voelt u nog helemaal hoe het vroeger was. De oorspronkelijke brouwershoeve is bewaard gebleven en ook het oude café is nog net als toen, met een oude toog en vergeelde familiefoto's. 's Winters brandt de kachel, 's zomers is er barbecue. Het bier dat er gebrouwen wordt is BINK, gebotteld in oude flessen met beugel. Het café is open op zon- en feestdagen van 12 tot 20 u; groepen zijn op afspraak ook door de week welkom.

HUISBROUWERIJ 'STRAFFE HENDRIK'

Walplein 26

8000 Brugge. Tel. 050/33.26.97

De oude brouwerijgebouwen zijn zo heringericht dat het eigen karakter volledig bewaard is; hier voelt u je echt in een bedrijf als van toen. In de zomer wordt de binnenplaats bezet. Het café is open op de gewone café-uren, en heeft geen sluitingsdag. Dagelijks zijn er rondleidingen.

LE MIROIR

Koningin Astridplaats 24-26

1090 Brussel. Tel. 02/424.04.78

Een café-taverne-restaurant met een micro-

brouwerij; middenin de zaak zie je de brouwketel en een bedieningspaneel. Het bier wordt er niet gebotteld, maar meteen opgedronken, en pas als alles op is, wordt er een nieuw brouwsel begonnen. De kaart is volledig op de bierkeuken afgestemd. Open op de gewone café-uren.

BROUWERSHOF

Provinciesteenweg 28

3190 Boortmeerbeek. Tel. 016/60.15.01

Recht tegenover de brouwerij van Haacht, die mooi gerestaureerd is, werd een oud herenhuis ingericht tot een sfeervolle taverne. Obers in lange voorschoten serveren er speciale ongefilterde Primus die niet in de handel verkrijgbaar is. Een brouwerijbezoek met audio-visuele voorstelling en gratis consumpties kan aangevraagd worden. De taverne is gesloten op maandag.

BROUWERIJ DE BIERTOREN

Brouwerijstraat 23

1910 Kampenhout. Tel. 016/65.51.02

In deze brouwerij worden op aanvraag rondleidingen gegeven, liefst voor groepen van 15 of meer. Het bijbehorende café, waar je kunt proeven, wordt voor die gelegenheid dan ook geopend.

BROUWERIJ HET ANKER

Guido Gezellelaan 49

2800 Mechelen. Tel. 015/20.38.80

Een open brouwerij, waar je 's winters terecht kunt voor een rondleiding of een biertje, en op aanvraag een authentiek Mechels stoofpotje kunt eten. 's Zomers is er op de binnenplaats een café open. Vantevoren bellen voor een brouwerijbezoek.

HUISBROUWERIJ DOMUS

Tiensestraat 8

3000 Leuven.

De huisbrouwerij ligt naast de café-taverne en kan bezocht worden op afspraak met de VVV van Leuven, tel. 016/21.15.39.

BROUWERIJ RODENBACH

Spanjestraat 135-141

8800 Roeselare. Tel. 051/22.34.00

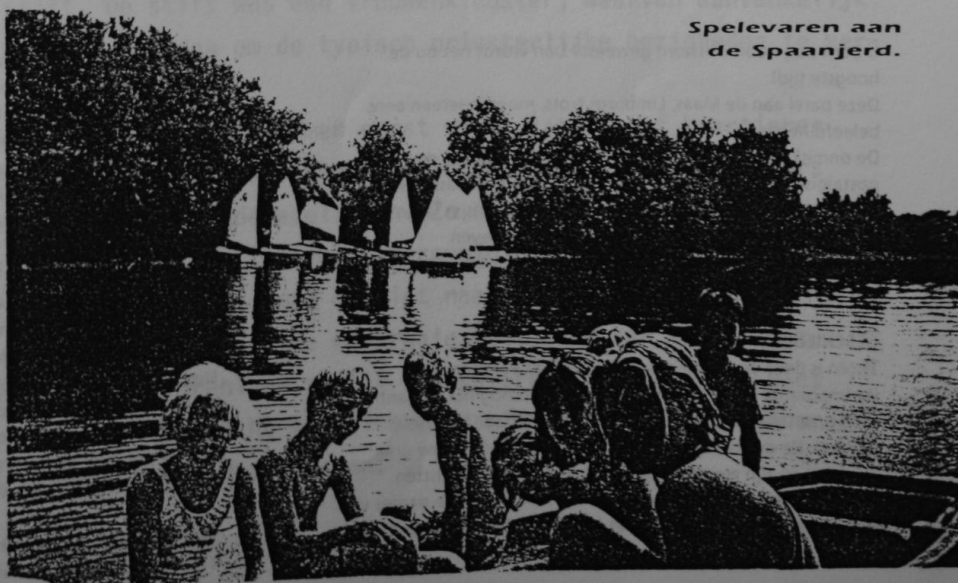
De brouwerij kan op afspraak met een groep bezocht worden. In de verbruikszaal kunnen dan enkele bieren geproefd worden.

EEN MAASLANDS SCHOT IN DE ROOS

KINROOI

*met de biergilde
op reis*

2 oktober 1993



Spelevaren aan
de Spaanjerd.

Thorn

de witte parel aan de Maas



U bent nog nooit in Thorn geweest? Dan wordt het nu de hoogste tijd!
Deze parel aan de Maas, Limburgs trots, moet iedereen eens beleefd hebben.
De onmiskenbare sfeer uit vervlogen hoogtijdagen, de nostalgische, bochtige straatjes geplaveid met Maaskeien, de intieme hofjes en vooral de beroemde witte huisjes laten iedere bezoeker sprookjes uit de Middeleeuwen herleven.
Wie er rondloopt voelt dat het "witte" stadje iets bijzonders uitstraalt.

GESCHIEDENIS

Thorn is door de eeuwen heen nauwelijks veranderd.
De imposante Stiftskerk domineert ook nu nog het romantische stadje. Het is een gracieuze erfenis van 800 jaar vrouwelijk bewind. De geschiedenis vertelt dat in de tiende eeuw graaf Ansfried en zijn vrouw Hereswint hier een abdij stichtten. Het werd omgevormd tot een adellijk stift voor rijke dames van hoge adel. Daar profiteerde het kleine vorstendom "Land van Thorn" van.

Gedurende vele eeuwen was Thorn de economische spil van de streek en een bron van welvaart voor velen. Maar hier kwam abrupt een einde aan met de inval van de Fransen in 1794. Het glansrijke doek viel over het vorstendom Thorn. Maar de eeuwenoude charme is gebleven en de authentieke, monumentale panden zijn in de loop der jaren in ere zijn hersteld, laten ons nog steeds de sfeer van weleer proeven.

LIGGING

Het sfeervolle stadje met zijn 2700 inwoners ligt ongeveer 12 kilometer ten zuidwesten van Roermond, vlakbij de Belgische grens. Verscholen in het Middenlimburgse Maaslandschap. Niet alleen de gezellige pleintjes en steegjes zijn een bezoek waard. Ook bezienswaardigheden als de Stiftskerk, het abdijcomplex en de drie musea mag u niet missen. En in een bootje vanaf de Maas is het gewoonweg puur genieten van de karaktervolle uitstraling van dit charmante stadje.

Wie beweerde dat sprookjes niet bestaan?
Thorn is het levende bewijs. Beleef het!

Gilbert heeft het terug in orde gebracht, een prachtige reis en hij zorgde ook nog voor een zonnige dag, ge moet het maar kunnen.

Naar Limburg gaan, een enig groot landschapspark, was de keuze van onze reis-leider en of hij gelijk had.

Van het Hageland via A2 naar Kinrooi is niet meer dan een grote stag.

Er was afgesproken dat we onze gids gingen ontmoeten aan de Spaanjerd te Kinrooi. En zo gebeurde het dan ook.

Elke deelnemer zal zich nog wel de sympatieke dame herinneren die ons de ganse dag heeft laten genieten van de vele mooie hoekjes uit die streek; en dat alles met kennis en veel humor. Mevrouw nogmaals hartelijk dank.

Na een koffie, zo moet men altijd beginnen, en een meulekoekje ging onze tocht naar THORN (Nederland), de witte parel aan de Maas.

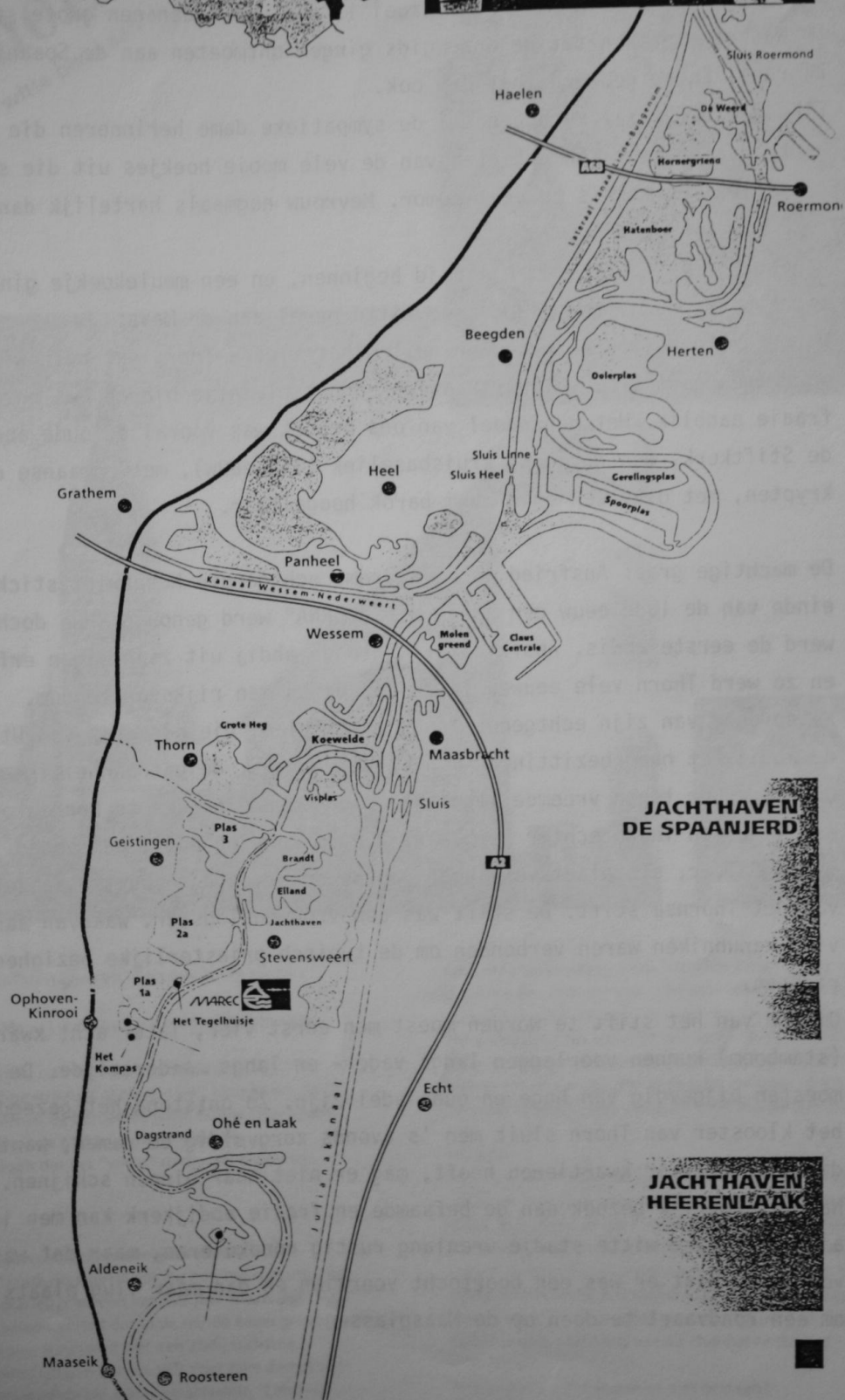
Witgekalkte huizen en gebouwen vullen het kleine Thor, dat het "witte stadje" wordt genoemd. Sfeervolle straatjes en het pleintje bieden een onvergetelijke fraaie aanblik. Het hoofddoel van ons bezoek was vooral de oude abdijkerk, de Stiftkerk, een gotische kruisbaseliek (11e eeuw), met romaanse en gotische krypten, met o.a. een enig mooi barok hoogaltaar.

De machtige graaf Ansfried en zijn vrome echtgenote Hereswint stichtten op het einde van de 10de eeuw een abdij die "TORNA" werd genoemd. Hun dochter Benedicta werd de eerste abdis. Ansfried stichtte de abdij uit zijn eigen erfgoederen en zo werd Thorn vele eeuwen later juridisch een rijksvorstendom.

Na de dood van zijn echtgenote schonk Ansfried, die bisschop van Utrecht werd, de abdij met haar bezittingen aan St. Lambertus, de patroonheilige van het bisdom Luik. Om tegen vreemde legers en plunderende benden te kunnen optornen, was het land van Thorn echter te klein. Daarom koos de abdij een voogd. Zo werd de graaf Gelder, als plaatsvervanger van de oppervoogd de Duitse keizer, de voogd van het Thornse stift. De stift was een vrouwenklooster, waarvan aanvankelijk vier kanunniken waren verbonden om de typisch priesterlijke bezigheden te ver-richten.

Om lid van het stift te worden moest men eerst vier, later acht kwartieren (stamboom) kunnen voorleggen langs vader- en langs moederszijde. De ouders moesten bijgevolg van hoge en oude adel zijn. Zo ontstond het gezegde: in het klooster van Thorn sluit men 's avonds zorgvuldig de ramen, want de maan die slechts vier kwartieren heeft, mag er niet naar binnen schijnen.

Na het leerrijk bezoek aan de befaamde en fraaie abdijkerk kan men in het aantrekkelijke witte stadje urenlang rustig rondkuieren, maar dat was niet voor ons, want er was een boottocht voorzien en dan maar vlug plaats genomen om een rondvaart te doen op de Maasplassen.



**JACHTHAVEN
DE SPAANJERD**

**JACHTHAVEN
HEERENLAAK**

Bij een lekker pintje bier, gaf onze gids een kundige uitleg over het ontstaan van die plassen, we proberen dit zo goed mogelijk samen te vatten.

Voor de aanleg van autowegen, spoordijken en grote bouwwerken zijn natuurlijk enorme hoeveelheden zand en grint nodig. In heel wat gevallen gebeurt die ontgrinding met zuigers en baggermolens, omdat men aldus veel dieper kan ontginnen. Achteraf blijven dan diepe putten over, dikwijls zelfs 30 m diep, met zeer steile wanden.

In die putten vinden de watervogels soms wel een rustplaats. Voor sommige putten werden natuurvriendelijke beschermingsmaatregelen getroffen, zoals de aanleg van recreatiegebieden en broedeilanden.

Tal van grintbaronnen bedierven echter het landschap en vele hektaren goede landbouwgrond werden tot reusachtige grintgaten omgevormd.

Maar met al die plassen kwam dan ook het watertoerisme zijn intrede doen in deze regio.

Na deze leerrijke boottocht, meerde men aan bij de jachthaven de Spaanjerd om onze inwendige mens even mee te laten genieten.

Daar aten we een streekgerecht " Boekweitpannekoeken "

Een pannenkoek uit grootmoeders tijd, met echt boekweitmeel. De boekweitplant draagt melige op beukenootjes gelijkende vruchten. Boekweit betekent eigenlijk beuketarwe (boek = beuk en weit het oude woord voor tarwe)

Boekweitpannekoeken met spek, een echte revelatie en dat het ons smaakte kon men zien, maar vooral horen, want het was stil, en iedereen kon genieten van dit heerlijke streekmenu.

Na deze versterkende lunch ging de tocht verder naar een oude nog in werking zijnde windmolen. De maalder gaf de nodige uitleg over de werking, maar ook over de koikiore en de molentradities.

Zeker het weten waard.

Iets wat we niet mochten missen was een bezoek aan de buksschutters, wat dan ook gebeurde. Terwijl de koffie en de taart klaar stonden, zijn we even onze kunde gaan beproeven in het buksschieten en of er (NAAST) geschoten werd. Met de nodige uitleg over het misschieten, werd koffie en vla gegeten en daarna natuurlijk een pintje



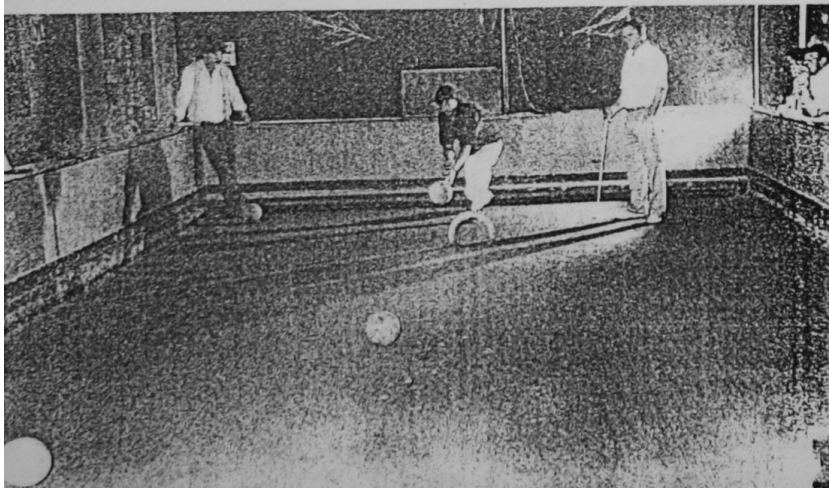
ALLE BUKSEN EN BEUGELS !

Beuwenlang zijn in de dorpen van Kinrooi buksschuttersgilden actief geweest.

Vandaag zijn er nog 8 die regelmatig schieten met de lange buks. Op allerlei wedstrijden zoals het jaarlijkse Oud Limburgs Schuttersfeest blijft deze traditie een schot in de roos.

En het 'beugelen', de oude volkssport die al in de middeleeuwen werd beoefend, kent opnieuw succes. Het spel waarbij de bal in beugelbanen door de beugel moet gespeeld worden, trekt jong en oud aan.

Beugelen is een zeer oude sport. In archieven is reeds sprake van beugelen in 1461 te Brugge en te Leper in 1531. Op oude schilderijen van Pieter Bruegel en Adriaan Brouwer, zijn beugelaars te zien. Ook Erasmus vindt het spel de moeite van het beschrijven waard. Beugelen was een zeer verspreide sport die door de eeuwen heen aan belangstelling heeft moeten inboeten. In Vlaanderen heeft de beugelsport echter stand gehouden in Noord-Limburg. De meeste Vlaamse beugelverenigingen treden aan in de Nederlandse competitie. De laatste jaren is het beugelen echter aan een heropleving toe. Als gevolg hiervan is in 1985 de Belgische Beugelbond (B.B.B.) opgericht. De B.B.B. wil de beugelsport meer bekendheid geven en het aantal verenigingen verder uitbreiden. Zij wil ook toernooien en competities organiseren. Hierbij blijft de hechte band met de Nederlandse Beugelbond bestaan.



BEUGELLEN

een oude en fascinerende volkssport



Met het buikje vol, gingen we naar de volgende afspraak, we gingen beugelen.
Een zeer oude volkssport uit de streek.

We werden ontvangen door de clubleden en natuurlijk moesten we dit spel even uitproberen.

"Beugelen" is inderdaad afgeleid van het woord beugel, hier een soort van ijzeren ring waardoor men een vrij zware bal moet slaan: Alles verloopt vlot binnen een omheinde ruimte op een tamelijk grote beugelbaan. Het spel eindigt wanneer een speler 36 punten heeft gescoord.

Na enkele demonstraties van de specialisten terplaatse, was het aan ons om het beugelen onder de knie te krijgen. En of het lukte !!!!!

Daar namen we ook afscheid van onze fantastische gids, met de hoop haar eens in Hoegaarden te mogen begroeten.

Terug de bus op, om een warme maaltijd te degusteren, en het woord degusteren is wel met opzet gekozen, een heerlijk biermenu werd ons aangeboden en of het smaakte, samen met een heerlijke godendrank waren we in de zevenden hemel der

Aan alles komt een einde, zo ook aan deze mooie dag en met nog een afzakkertje(s) in een gezellige sfeer, zijn we rond 24 uur terug in onze heimat geland.

Gilbert bedankt voor deze unieke dag, het was de moeite waard, we hebben er allen van genoten.

De afwezigen hadden voor de zoveelste maal ongelijk.

ヒューガルデン

フリユッセル近郊の白ビールで有名なヒューガルデン社。村の記録では1318年からビール醸造が伝えられる歴史的土壌柄の醸造所です。

ベネディクト 3300

アルコールドラught 7.3%
ベネディクトのアルコールドラughtで中世から伝えられてきた
飲み物のままたくられる。深くくのある醸造所タイプ
です。



H-1

ジュリウス 3300

アルコールドラught 6.7%
ジュリウスはジュリアス・シーザーが好んで飲んだという伝
説に基づいた銘柄です。アルコールドラughtが高く、立ちの細か
い醸造所タイプです。



H-2

グランクリュ 3300

アルコールドラught 8.7%
アルコールドラughtの高い超豪華な特級ビールです。このまま冷
凍保存していただくシャンペンのような味わいにな
ります。



H-3

禁断の果実 3300

アルコールドラught 9.0%
非常にハップの味わいがあり、スタウトに近く、色の濃い
ビールです。アルコールドラughtが高いので、オンザロックでも
いただけます。



H-4

ホワイトビール 3300

アルコールドラught 5.0%
ヒューガルデン村特産の小麦を使った比較的低アルコールド
ラughtの白いビールです。カシスやレモンを入れると一層口
当たりがよくなります。



H-5

JAPAN

HOEGAARDEN RIJST IN HET OOSTEN

Hoegaarden - 8 juli. Shintaro Konishi, president van de Konishi Brewing Co. en invoerder van Hoegaarden in Japan, bracht een bezoek aan de brouwerij, samen met een aantal van zijn medewerkers.

Hij vertelde dat Hoegaarden het goed doet in Japan. Vooral Verboden Vrucht blijkt er sterk aan te slaan. Ook het Witbier, de Grand Cru en de Julius vallen in de smaak. Samen zijn zij goed voor een omzet van ongeveer 1.000 hl per jaar. Hoegaarden is trouwens één van de best verkochte bieren in de vier Brusselse bars die Tokio rijk is. En dat is een hele prestatie, vooral als je bedenkt dat ze in Tokio voor één flesje Hoegaarden toch wel zo'n 1.000 yen (of 250 Belgische frank/ 13,5 gulden) moeten neertellen. Ook in de

supermarkt is Hoegaarden te koop. Voor een fles betaalt de consument daar 400 yen (100 BEF/ 5,5 NLG). Van die prijs wordt er 70 yen afgehouden voor de accijnzen, die in Japan heel hoog liggen.

Hoegaarden is net als de Belgische pralines en het witlof een echte delicatessen geworden in Japan. Een ideaal geschenk

dus voor Kerstmis of Nieuwjaar. Daarvoor wordt het bier in een mooie verpakking gestoken. Dat verklaart trouwens ook waarom de Hoegaarden-flessen die bestemd zijn voor Japan, stuk voor stuk nagekeken moeten worden vooraleer ze ons land verlaten.

Wat denken de Japanners nu van de smaak van Hoegaarden? In het algemeen vinden ze het bier nogal zuur. Bovendien hebben ze ook hun vragen bij de troebelheid van het bier. Ze willen weten waarom Hoegaarden minder helder is dan andere bieren. Het zal dus nog wel wat tijd en moeite kosten om de Japanners over hun eerste argwaan heen te helpen, maar de resultaten zullen er zijn. Er is dus zeker toekomst voor Hoegaarden in het Oosten.

Hans Couck



Vlnr.: Toshiya Kambe, Shintaro Konishi, Luc Van Heel, Minoru Aono, Hans Couck en Norio Takahasi

