Moutstockje

nr 33

1994

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

33

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

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

DE BIERDRAAGER.

't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS 3/94

't Moutstockje ...

driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

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 nº33

- Ice Beer ook in België ????

- Merckwaerdighe Bierologie deel 9

- Sfeerbeelden Hoegaardenavond in Maastricht

- Het zegel van Keizer Karel - Het Waardigheidsteken van de Gilde

- Hoegaarden van 't vat in Tokio

- Biergilde nieuws Bierproeven 1994
  Aktiviteiten kalender aug. - sept.

ICE BEER

OOK IN BELGIE??

De biermarkt in de westerse wereld is verzadigd. De consument wordt tegenwoordig niet alleen met grote plassen pils maar ook met vele andere biertypen doordrenkt.
Hoe kan een grote brouwerij in deze omstandigheden toch zijn marktaandeel vergroten ? De enige manier om niet slechts de cijfertjes achter de komma te verbeteren maar in één klap procenten extra erbij te krijgen is om met een volkomen nieuw produkt op de markt te komen. Of met een prachtig verhaal.....

FLITSENDE INTRODUKTIE
==========

Het begon in Canada. Vrijwel tegelijkertijd kwamen twee grote Canadese brouwers met iets nieuws op de markt. In maart 1993, introduceerde Labatt zijn Ice Beer. De lancering werd ondersteund door een grote mediacampagne gericht op de concurrentie "It's not Ice Beer - If it's not ice brewed - Labatt Ice Beer".

Immers, die concurrentie was er direct. Want vrijwel gelijktijdig bracht Molson "Canadian ice" op de markt. Resultaat van dit gevecht om de markt tussen de twee Canadeze giganten: in nog geen zeven maanden veroverde het ijsbier meer dan 10% van de Canadese markt. Een zwaar gevecht in vele opzichten, zowel in Canada als in de USA heeft Labatt procedures tegen Molson aangespannen. Labatt beschuldigd Molson van misbruik van haar rechten op de namen Ice Beer en Ice Brewed. Inmiddels zijn er nieuwe merken van de Canadese top twee bijgekomen, Carling Ice van Molson en het sterke (7,1%) Maximum Ice van Labatt.

EISBOCK

De ontwikkeling van Labatt Ice Beer begon in 1982 in de experimentele brouwerij in London (Ontario). Labatt bezit de exclusieve rechten op het "ijsbrouw" proces. Zij kocht die rechten van een Nederlands (?) firma die met deze technologie fruitsapconcentraten maakte en ze paste die methode aan voor het brouwproces.

Maar dit bereidingsproces is absoluut niet nieuw. Zo brouwt een brouwerij in het Beierse Kulmbach, Reichembräu, al heel lang "Bayerisch G'frorns" van 10% alcohol. Dit bier werd tientallen jaren geleden in Duitsland ontwikkeld op grond van een idee om de alcoholconcentratie in bier te verhogen.
Men maakte daarbij gebruik van het feit dat water eerder bevriest dan alcohol. Wanneer men nu bier al roerend tot onder het vriespunt koelt zal water veranderen in ijskristallen zonder dat de alcohol meebevriest. Verwijdering van deze kristallen zal het alcoholgehalte in het overblijvende bier doen stijgen.
Geïnspireerd door deze oude Duitse methode om Eisbock te brouwen ontwikkelde de kleine Canadese Niagara Falls Brewing Company zelf een ijsbier. Deze Eis Bock werd al in 1989, in Ontario, uitgebracht. Maar men beschermde deze naam niet omdat men dacht dat het een te algemene uitdrukking was. Daarna kwamen Labatt en Molson met hun produkten en publiciteitscampâgnes.

BIERBROUWEN IS EEN WARM AMBACHT

Voor alle duidelijkheid, de geciteerde slagzin doet anders vermoeden, ijsbier wordt niet met ijs of ijskoud gebrouwen, het gaat hier om een speciale nabehandeling van het bier.
Feitelijk is ijsbïer simpelweg een nieuwe versie voor bestaande bieren als Labatt 50, Molson Export, Labatt Blue od Canadian, deze produkten worden daarbij niet wezenlijk veranderd.
Het continuproces dat Labatt toepast komt op het volgende neer.
Direkt na de gisting wordt tot -4°C gekoeld. De hierdoor gevormde ijskristallen dienen als een soort filter voor het bier. In het gefilterde bier zitten nu iets minder eiwitten en polyfenolen. De ijskristallen zeven deze stoffen uit het bier, waardoor het brouwsel zachter gaat smaken. Het eindprodukt verschilt echter nauwelijks van een bier dat deze behandeling niet heeft ondergaan.
Molson doet het iets anders. Zij geeft haar bieren namen als Black Ice en Canadian Ice, het 'Ice'is hier onderdeel van de merknaam geworden. De ijskristallen die bij het bottelen ontstaan zijn de rechtvaardiging voor deze namen. De ijskristallen worden hier niet verwijderd maar ze gaan in vloeibare vorm weer terug in het bier.

Een slimme zet van deze concurrent van Labatt, zonder grote investeringen profiteren ze zo van de impact van een nieuwe technologie.

Ijsbieren zijn onderling zeer verschillend, ze vormen geen apart biertype met gemeenschappelijke smaakeigenschappen. Men kan stellen dat ijsbier wat zachter van smaak is, iets meer alcohol bevat en een wat sterkere nasmaak heeft.
Het verschil tussen de Duitse Eisbock en het ijsbier is dat de Duitsers via de verwijdering van water een deel van de smaak- en geurstoffen condenseren en het alcoholgehalte verhogen terwijl ijsbier al 'high-gravity' gebrouwen wordt en vaak juist verdund wordt tot een lager alcohol gehalte.
Bij de ijsbierbereiding worden onzuiverheden weggenomen die de smaak kunnen beinvloeden.

KOUDE OORLOG IN DE VERENIGDE STATEN
==========

In de tweede helft van 1993 begon Labatt de introduktie van Labatt Ice Beer in de noordelijke en noordoostelijke staten van de Verenigde Staten met de bedoeling ook aan de rest van het land te gaan leveren.
En Molson introduceerde Molson Ice (=Black Ice) begin augustus in Georgia en Michigan.
De Amerikanen reageerden. Op 4 oktober kwam het antwoord van Budweiser 'Ice Drafr'. In eerste instantie leverbaar in 13 westelijke staten en 'nationwide' verkrijgbaar vaaf begin 1994.
Anheuser-Busch, de brouwerij die 44% van de Amerikaanse markt beheerst, gelooft in haar Budweiser Ice Draft. Althans zo lanceert men dit bier, als een produkt van een nieuw brouwtijdperk. Inmiddels bracht de Miller Brewing Co. in Michigan en California haar Icehouse op de markt. Het wordt gebrouwen in Fulton (NY) onder de oorspronkelijke naam van Miller, de Plank Road Brewery.
De Genesee brouwerij kwam in november met haar Genny Ice Beer op de markt, dat ook van de tap verkrijgbaar is.

Ook in Nieuw Zeeland en Australië kende ijsbier inmiddels een vliegende start via eigen merken. In november kwam daar Hahn Ice van de Australische brouwer Tooheys op de markt in een poging om een graantje mee te pikken.
Concurent Fosters was er al eerder met haar ijsbier. Het Carlton Cold Filtered Bitter van haar dochter Carlton § United Breweries Ltd kon de vraag niet aan omdat die direkt doorschoot naar liefst 5%.

GIMMICK

Ondanks deze successtories wacht men in Europa nog af, hoewel Molson de Engelse markt (met Ice-Filtered Canadian) al begint te verkennen.

De Belgische brouwers zijn nog niet zover, men is zeer voorzichtig met de introdoktie van weer iets nieuws dat best een modegril kan zijn. Men is wijs geworden door de ervaring met dry bier, alcoholarm en alcoholvrijbier.
Met de in ons land succesvolle introduktie van vreemde bieren zou de start van ijsbieren voor de hand kunnen liggen.

Wie het eerst begint, ligt steeds een lengte voor.....

Mogelijk ontwikkelt ijsbier zich tot het nieuwste trendy drankje in België. Rond het brouwprocédé opgebouwde ijssprookje en de speciale beschilderde heldere langhals flessen hoeft het slechts een hete zomer te worden om het ijsbier pijlsnel populier te laten worden bij bepaalde doelgroepen.

De gimmick van 1994 ?

Misschien breekt er een nieuwe ijstijd aan in België.

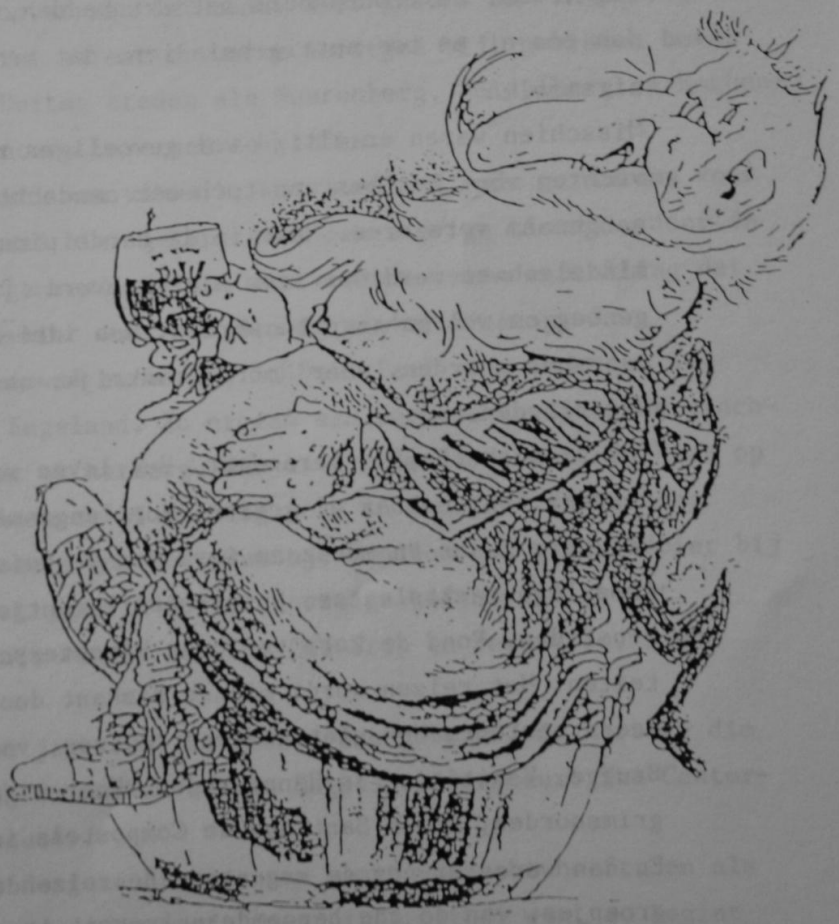
UIT PINT '94

REIS BIERGILDE REIS BIERGILDE

Het verslag van onze reis zal verschijnen in het volgend Moutstockje.

Dat het eerste klasse was, weet reeds ieder deelnemer, Gilbert bedankt voor deze mooie dag in volle natuur en verrijkende muziek.

Merckwaerdighe BIEROLOGIE



DEEL 9

een bierverhaal door meer dan vijftig eeuwen

Na de kruistochten, zo omstreeks het jaar 1300, wordt het middeleeuwse leven makkelijker en gezelliger. De mannen die ter kruistocht waren gevaren kwamen thuis met verhalen over het Oosten, over een leven zoveel confortabeler en genoeglijker dan in het Westen, waar men nog steeds moeizaam bezig was een nieuwe kultuur op te bouwen op de puinhopen van het Romeinse Rijk.

Het is de eeuwige ontwikkeling van elke beschaving: eerst de harde strijd om het bestaan en pas als die voor een belangrijk deel gewonnen is, komt er tijd en energie vrij voor de aangename kanten van het leven. Eigenlijk was die elegantere stroming al eerder begonnen, in de twaalfde eeuw in Zuid-Frankrijk, waar de troubadours ontdekt hadden, dat een vrouw nog iets anders is dan een af en toe nuttig huisdier, dat men naar believen kan liefkozen of aframmelen
Misschien waren er altijd wel gevoeliger zielen geweest, die naast het harde vechten voor het bestaan toch ook aandacht hadden voor dingen die het leven aangenaam versieren. Maar in de harde pioniersmaatschappij van de vroege middeleeuwen werd hun stem niet gehoord. De troubadours echter zongen hard genoeg om wel gehoord te worden. Hun ideeën klommen vanuit de zoete Provence naar het noorden, naar Noord Frankrijk, naar Engeland, naar Duitsland en de Nederlanden.
Ook de maatschappij verandert. Het leven wordt gecompliceerder, gespecialiseerder. Wij hebben al gezien, hoe langzamerhand vaklieden als bakkers en brouwers zwaar en moeizaam werk van de huisvrouwen gingen overnemen. Armzalige marktplaatsen en vissers haventjes groeien uit tot handels- en havensteden. Rond de kern van oude kloosterscholen ontwikkelen zich universiteiten. Het reizen wordt minder riskant door een beter en meer gecentraliseerd bestuur. Men gaat ook meer reizen, voor zaken naar handelscentra zoals Brugge, Venetië en de Hanzesteden. Voor zijn zieleheil naar beroemde pelgrimsoorden, zoals Santiago de Compostela in Spanje en Racamadour in Frankrijk. En dan waren er nog de vaganten, de reizende studenten, die meestal in kleine groepjes, van de ene beroemde universiteit naar de andere trokken, van de Sorbonne in Parijs naar Heidelberg, van Heidelberg naar Praag, van Praag naar Bologna en van Bologna naar Oxford. De kloosters kunnen al die reizende menigten niet meer onderbrengen. Ook het verstrekken van en onderdak aan de gaande en de komende man wordt een gespecialiseerd beroep. Het aantal herbergen neemt nu snel toe en ze worden beter

En zo gaat het leven, vooral het kulturele leven, zich concentreren in de nog jonge steden, waar het gonst van leven en bedrijvigheid, en amusement.
Want de herbergen stijgen algauw uit boven het simpele ter beschikking stellen van een bed en het verschaffen van spijs en drank. De klanten eisen meer.
Ze willen wat komfort, goed voedsel en dranken van goede kwaliteit.
Was vroeger een herberg niet veel meer dan een noodzakelijk kwaad, waar men zeker niet voor zijn plezier verbleef, nu werden herbergen en tavernen trefpunten, waar men elkaar ontmoette en nieuwtjes hoorde, en waar men niet alleen iets ging drinken; omdat de dorst nu eenmaal gelest moet worden, maar ook voor de gezelligheid.
Sommige van die stokoude herbergen bestaan nog steeds, zoals de kleine bier- en worsthuisjes vlak aan de oever van de Donau. Niet anders dan in de 14e eeuw drinkt men daar zijn bier en eet er warme worstjes bij, gebraden boven een fornuis. Ook in andere Duitse steden als Neurenberg, Heidelberg en Rothenberg zijn nog van die eeuwenoude tavernen te vinden.
Achter de wit-zwarte voorgevel van vakwerk, met stralend rode geraniums voor de ramen, wordt een uitstekend bier getapt door een stevige blonde , door de Rijnschippers, Blondinchen genoemd. Is het een vreemde veronderstelling dat er ook in de 14e eeuw blond bier door een Blondichen werd getapt ?
Nog veel ouder dan de 14e eeuwse herbergen in Duitsland zijn sommige, nog steeds bestaande "inns" in Engeland. Zo ergens een oeroude en innig vervlochten band bestaat tussen bier en herberg, dan is het daar. Vinden wij hier op het vastelande de 13e en 14e eeuw al machtig oud, in Engeland is dat nog niets. Daar drinken de inwoners van het plaatsje Finedom hun glaasje bier bij de "Bell", waar reeds in het jaar 1042 voor dorstige kelen werd getapt.
In Nottingham kan men lafenis vinden bij The Old Trip to Jerusalem, sinds 1189.
En in Southwark werd in het jaar 1306 de Tabard Inn gebouwd, de herberg die een plaats kreeg in een van de werken uit de Engelse literatuur: The Canterbury Tales van Geoffrey Chaucer.
Als april met lentebuitjes de gure droogte van maart verzacht heeft, en als de zoele zuiderwind het jonge groen heeft doen uitspruiten, dan, zo begint Chaucer zijn verhaal, verlangen de mensen op pelgrimstocht te gaan.
Negenentwintig pelgrims waren er gekomen naar de Tabard Inn. De kamers en de stallen waren goed, zo vertelt Chaucer verder, en het eten en drinken was best. Daarvan zal dan voornamelijk wel de bij het gezelschap aanwezige deurwaarder genoten hebben, die volgens Chaucer, een goed eter en een stevig drinker was.
De pelgrimstocht stond onder leiding van de "gastheer" die strikte gehoorzaamheid eiste van zijn mede-pelgrims, op straffe van alle onderweg gedronken bier te moeten betalen.Zoals vele kloosters een brouwerij er een gast-onderkomen exploiteerden in nauwe relatie tot elkaar, zo waren er ook in de steden veel brouwers die een taverne openden, als nieuwe afzetmogelijkheid voor hun

hier.

Op de afstand van 6 eeuwen waarop wij de oude tavernen bekijken, glanzen zij een aureool vangezelligheid en romantiek uit.
's Zomers verrukkelijk koel met hun vloeren van steenrode en leiblauwe plavuizen, en hun ramen met de kleine, dikke, groene ruitjes.
's Winters de gasten verwarmend met een vlammmend en vonkend haardvuur, waarvoor een bank met verschuifbare rugleuning, zodat men zich afwisselend van voren en van achteren kon laten koesteren.

Ee n ruimte, geurend naar kruidig gebraad en pittig bier. Zo dromen wij van die oude tavernen, met aan de wand, de koningin der instrumenten, de luit.
En zeker zal er onder de gasten dikwijls een pelgrim of een student geweest zijn die deze luit van haar spijker haakte, en haar zachte zilveren toon speels en teder liet dansen tussen de andere geluiden als het knappen van het vuur en het rinkelen van de kroezen.

En hoeveel verrukkelijke verhalen zullen er niet verteld zijn in die tijd toen men niet alleen vertellen, maar ook nog luisteren kon.

SFEERBEELDEN

HOEGAARDENAVOND MAASTRICHT

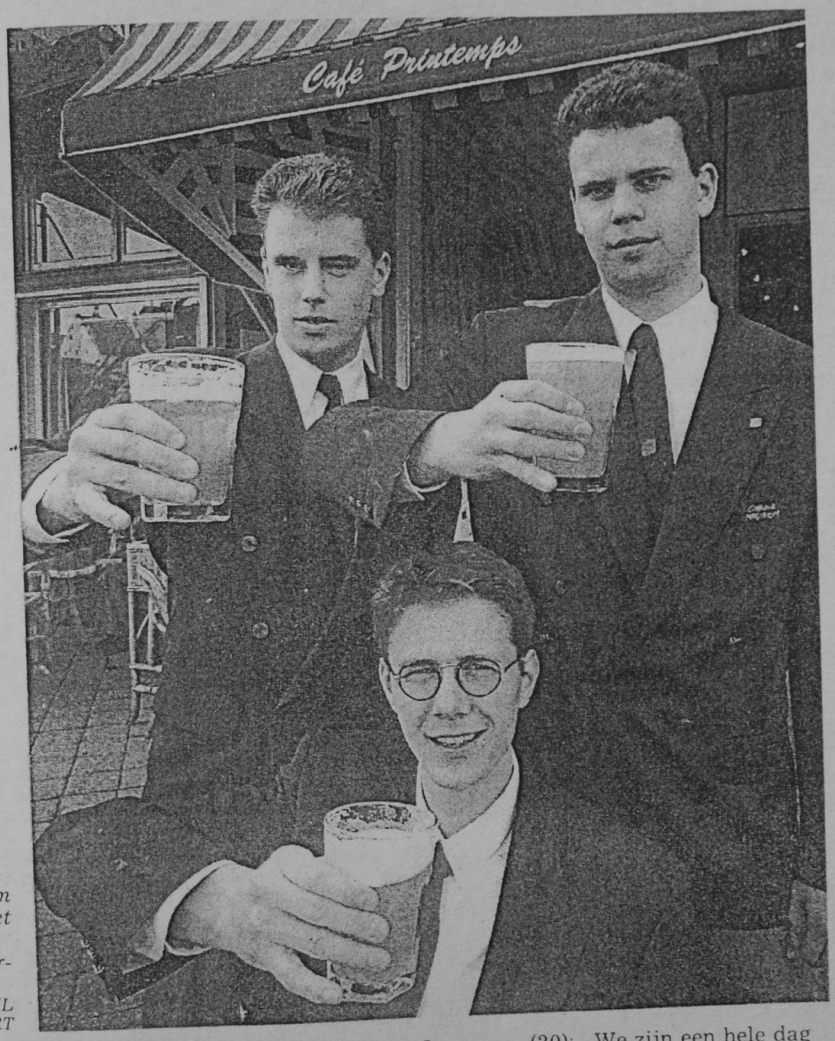
OOK DE BIERBAND WAS ER....

DE INRICHTERS SAMEN MET DE GROOTKANSELIER & DE BIERVIR

MAASTRICHTS HOEGAARDEN GILDE
1994
AANSTELLING TOT BORGHER VAN HOEGAARDEN
DE NIEUWE GILDEVLAG
OOK DE MAASTRICHTSE JEUGD IS VOOR DE HOEGAARDSE WITTE GEWONNEN

VERSLAG UIT DE LIMBURGER (MAASTRICHT)
WOENSDAG 13/4/94
140.000 EXEMP.

„Het Hoegaarden Gilde is geen zuipdispuut"



*De leden van het Maastrichtse Hoegaarden Gilde. Foto PAUL MELLAART

Een klavecimbel muziekje klinkt door café Printemps op de Markt. „Wieckse Witte, het witbier uit Maastricht", zegt de radiostem plechtig. „Eppo, Eppo, zet af!", schreeuwen drie keurige studenten vol afschuw naar de kastelein die al naar de volumeknop snelt. Het trio heeft namelijk onlangs het Maastrichtse Hoegaarden Gilde opgericht, ter ere van het concurrerende witbier uit het Belgische plaatsje Hoegaarden.

„Het is eigenlijk uit een geintje ontstaan", zegt oprichter François van Dielen (22), vierdejaars student geneeskunde. „Op een avond met een kratje Hoegaarden. We zijn namelijk grote liefhebbers van het bier en vinden dat het te weinig verkrijgbaar is van de tap in Maastrichtse kroegen. Daarom wilden we een gilde oprichten ter ere van ons favoriete bier." De drie studenten stuurden eind vorig jaar een briefje naar de brouwerij in Hoegaarden, die de brief vervolgens doorstuurde naar die Edele Orde vanden Moutstock. Dit Belgische biergilde nodigde de studenten uit. Student gezondheidswetenschappen Joost Hamann (20): „We zijn een hele dag in Hoegaarden geweest. Het was echt te gek. Eerst naar het Hoegaardenmuseum, vervolgens naar het bijbehorende café en als hoogtepunt een bezoek aan de brouwerij. Om half tien 's ochtends zaten we al achter een glas Hoegaarden, en we hebben de hele dag niets anders gedronken, behalve degene die reed natuurlijk."

Jacco Kramer (22), student gezondheidswetenschappen: „We hebben die dag ook veel geleerd over het bier. Zo hield ik die dag mijn glas gewoon in mijn vuist, terwijl je Hoegaarden drinkt met de pink omhoog, de elleboog even hoog als de schouder. Verder weet ik nu dat er gedroogde sinaasappelschillen in verwerkt worden, de reden waarom er absoluut geen citroen in een glas Hoegaarden mag."

De Moutstock orde gaf de Maastrichtse studenten toestemming om de naam Hoegaarden te gebruiken. Ook het logo van het witbier mag, met enige aanpassingen, gebruikt worden. Een maand geleden werd het Maastrichtse Hoegaarden Gilde officieel opgericht.

Het Gilde moet geen zuipdispuut worden. Hamann: „We willen de traditie van het Moutstock-gilde voortzetten in het Maastrichtse studentenleven. Het bier bestaat immers al sinds 1560, Keizer Karel was er dol op. Het gaat om de kwaliteit, niet om, de kwantiteit, anders hadden we evengoed Wieckse Witte kunnen drinken." Volgens de drie studenten kan het Maastrichtse witbier niet tippen aan Hoegaarden. „Wieckse Witte is extremer, zoeter en heeft een bittere nasmaak. Hoegaarden is meer in evenwicht."

Het is de gilde-oprichters dan ook een doorn in het oog dat de verkoopcijfers van Wieckse Witte die van Hoegaarden onlangs voorbij hebben gestreefd. „We zitten hier in het hol van de leeuw. We moeten opboksen tegen Wieckse Witte. De service en de promotie van de brouwerij van Hoegaarden is slechter dan die van Wieckse Witte. Als café-bazen een Hoegaarden-feest willen geven, en ze hebben honderd glazen nodig, dan kan Hoegaarden ze dat niet leveren, terwijl Wieckse Witte dat wel kan. Daarom zijn veel café-eigenaars overgestapt op Wieckse Witte. Hoegaarden is en blijft een buitenlands bier", zucht Jacco Kramer terwijl er een bakje pinda's op tafel gezet wordt. „Of mag dat niet bij een Hoegaarden?", vraagt de kastelein voorzichtig.

Het Waardigheidsteken van de Orde

HET ZEGEL van KEIZER KAREL V

of het Waardigheidsteken van onze Bierorde

Het zegel dat de Edelvrouwen, Ridders en Domicella's met fierheid , na hun verheffing , over de schouders hangen , vertoont de beeltenis van Keizer Karel , gezeten op zijn troon en houdende in de hand zijn staf en de wereldbol , symbolen van keizerlijke waardigheid en opperste gezag . Het geheel is versierd met wapenblazoenen getuigende van zijn hôge en edele afkomst . Het zegel draagt het jaartal 1531 en staat op de inventaris van het Algemeen Rijksarchief ingeschreven onder het nr 3.480 en de tegenzegel onder nr 3.481 .

Als Keizer zegelde Karel V vanaf 1531 met dit zegel al de akten , dokumenten en bescheiden . Het zegel symboliseert zijn ganse persoonlijkheid , zijn leven , zijn gezag en heerschappij . Daarom ook volgt hieronder een korte biografie van de Keizer die door de Hoegaardse Bierorde tot wereldlijke beschermheer werd gekozen .

- 1500 : Hij werd geboren te Gent als zoon van Filips de Schone (zoon van Maximiliaan van Oostenrijk en Marie van Bourgondie) en van Joanna de Krankzinnige (dochter van Ferdinand van Aragon en Isabella van Castilië) . Hij werd in ons land opgevoed .

- 1515 : Werd door de Staten-Generaal te Brussel meerdigjarig verklaard en nam het bestuur van de Nederlanden op zich .

- 1516 : Na de dood van zijn grootvader langs moederszijde - Ferdinand van Aragon - wordt hij koning van Spanje , van de Twee-Sicilië̈n en heerser over de kolonië̈n in Amerika .

- 1519 : Hij erft Oostenrijk van zijn grootvader langs vaderszijde - Maximiliaan van Oostenrijk uit het Huis der Habtsburgers - en koopt de zeven Duitse Keurvorstendommen op .
Hij regeerde over zijn staten waar de zon nooit onderging en hief de leenband op , die zijn gebieden aan Frankrijk en Duitsland bond . Hij maakte van zijn gebieden een "één en onverdeelbaar rijk" en verbond zich met het Prinsbisdom Luik .

- 1531 : Datum van het zegel . Hij vestigde zijn zuster Maria van Hongarije (weduwe van Lodewijk II , Koning van Hongarije en Bohemen) als nieuwe gouvernante over de Nederlanden en bekleedde haar met de nodige volmachten , om in zijn plaats onze gewesten te regeren. Dat zelfde jaar stelde hij de drie collaterale Raden in om zijn zuster bij te staan in het besturen van het land .

- 1551 : Keizer Karel deed recht wedervaren aan de Hoegaardiers inzake vrijstelling van tolrechten op de bierdoorvoer en schonk hen zijn hoge bescherming (x) . Als wederdank ontving hij enkele tonnen schuimend wit bier van Hoegaarden .

- 1555 : Hij doet troonafstand ten voordele van zijn enige zoon Filip II .

- 1556 : Scheept samen met zijn zuster Maria van Hongarije te Vlissingen in en vertrekt naar Spanje , waar hij zich terug trekt in het Klooster van St Yste te Estramadura . Daar liet hij regelmatig tonnen Hoegaards bier aanvoeren .

- 1558 : Keizer Karel overleed in het klooster ingevolge gulzigheid en de vele braspartijen .

- 1972 : Hij wordt door de Hoegaardse Bierorde tot wereldlijke beschermer verkozen .

(x) Kopij van deze akte berust in handen van het Museum 't Nieuwhuys .

Japan: Hoegaarden van 't vat in Tokio

Sedert ongeveer een jaar is Hoegaarden in Tokio te verkrijgen. Ons Witbier, ditmaal van 't vat, ging met alle eer lopen tijdens de 'Foodex Japan', de jaarlijkse beurs van voedingswaren en dranken te Tokio.

ER WERD STORM gelopen. Inderdaad, tot nu toe werd er in Japan enkel pilsbier van 't vat aangeboden. Verleden jaar stelden we tijdens deze zelfde Foodex onze Stella Artois van 't vat voor.
Dit jaar zal het offensief van ons Witbier op het vatenbier steunen. In 1994 willen we tapinstallaties voor Witbier voorzien in een dertigtal tavernes van deze miljoenenstad. De Japanse consument, die steeds zeer veel belang stelling heeft voor al wa nieuw is, zal dit Interbrew aanbod zeker niet afslaan.

Hierboven, Ben Cheng, Regional Manager Asia & Pacific. Boven, van links naar rechts: Ben Cheng, de heer Konishi, onze distributeur, en Firmin Verleyen (Interbrew Internationaal Debiet) openen de Foodex-stand.

BIER GILDE NIEUWS

BIERPROEVEN 1994

Op zaterdag 16 april 1994 waren het de twee jaarlijkse Bierproeven van onze Biergilde, en dit in aanwezigheid van de bestuursleden van de Maastricht Hoegaardengilde. Van de 27 kandidaten werden er negen weerhouden en die mochten deelnemen aan de proeven.
Om 20 uur werd de nodige uitleg gegeven door onze ceremoniemeester Eddy die samen met Athur Van Nerum de jury uitmaakten.
Onze Biervir dronk de eerste pint en onze negen kandidaten konden aan de slag.
De vrolijke noot werd gebracht door D.J. Danny.

Om 20.30 werd de Hoegaardse Bierkaasvla aangesneden en elke aanwezige kon even proeven van deze delicatese. Josee bedankt het was zeer lekker en voor vervolg vatbaar.

Van de negen deelnemers slaagden er acht (2 vrouwen en 6 mannen)
Proficiat aan deze nieuwe adelborsten:

Botten H	Tienen
De Troch B	Hoegaarden
De Winter R	Rijmenam
Lebegge M	Outgaarden
Nitelet D	Hoegaarden
Roevens M	Brussel
Vanderborght	Tienen
Van Rompay G	Rijmenam

De Gilde heeft nu 8 Adelborsten in haar rangen. Gedurende het lopende werkjaar zullen zij de aktiviteiten van de Gilde bijwonen in voorbereiding op hun aan-

AKTIVITEITEN-KALENDER

VAN DE BIERGILDE
AUG. - SEPT. 1994

ZONDAG 14 AUG. 1994 om 14/30 uur

Grietmuilviering in Bost (rechtover de kerk) Allerlei aktiviteiten
Aanstelling van een Hoegaardier.

ZONDAG 21 AUG. 1994 om 10:00 uur

H. Mis ter nagedachtenis voor Hubert Van Nerum, Stichter en voogd van de Gilde

ZONDAG 11 SEPT. 1994 vanaf 10:00 uur

Teerfeest van de Biergilde, in het teken van Hoegaarden - Bierdorp.
Gans de dag feest vieren met de Gilde
Voorstelling van de nieuwe Hoegaardse stenen Bierpot, voor de leden, die dag is er mogelijkheid om hem aan te kopen.

ZONDAG 18 SEPT. 1944 vanaf 14;00 uur

Slotfeest Hoegaarden - Bierdorp in Kouterhof en Sporthal.
Aanstelling van een Hoegaardier.

ZATERDAG 24 SEPT. 1994

Ontvangst delegatie uit Oostenrijk (Alt-munster)
Schenking kledij aan 't Biermanneke
Aanstelling tot Borgher van Hoegaarden.
's Avonds verzusteringsfeest in de sporthal.

H O U D E Z E D A T A V R IJ