

Moutstockje

nr 34

1994

34
**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**



uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

**

DE BIERDRAAGER.

V.U. GROOTEN . E.

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



't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS 4/94

'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. Ereid 500 fr. Weldoener 1.000 fr.

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

inhoud n° 34

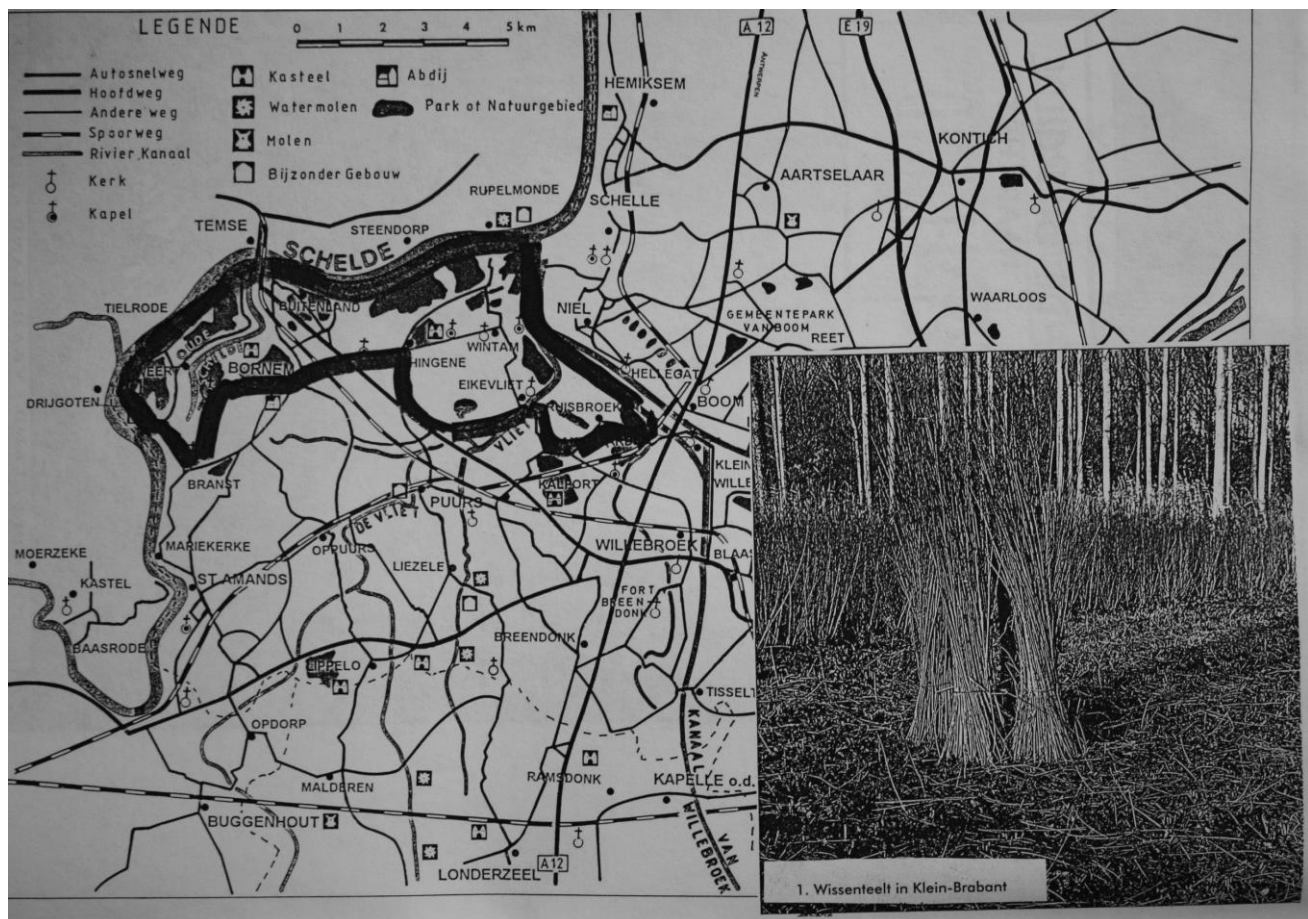
- Met de Biergilde naar Het Buitenland
- De nieuwe Bierpot voor de Biergilde
- De Grietmuilviering te Bost
- Merckwaerdighe Bierologie Deel 10
- Bewaren en serveren van Bier

12 JUNI 1994

MET DE BIERGILDE
NAAR HET

BUITEN-LAND

SCHELDELAND - VAARTLAND - RUPELSTREEK



Op zondag 12 juni 1994 zijn we met onze Biergilde terug op verkenning getrokken naar de streek Klein Brabant.

Gilbert had er de spanning tot het laatste ingehouden, met de vermelding we reizen naar "Buitenland".

Met 28 personen zijn we dan ook, na het volbrengen van onze stemplicht, vertrokken aan het Museum 't Nieuwhuys om 12.10 uur.

Klein Brabant is de belangrijkste kern van het landschapspark "Scheldeland" dat met zijn zoetwatertijden een uniek gebied is in Europa.

Gelegen tussen Schelde en Rupel aan de grens van Brabant en Oost-Vlaanderen, een stuk ongerepte natuur waar wijnen (wissen), wilgentwijgen, rijshout, populieren, scheldedijken en schilderachtige dorpen als Hingene, Eikevliet, Weert ons terug voeren naar vroegere tijden.

Op de afgesproken plaats pikten we onze gids op, die de ganse reis zou leiden. Langs de typische dorpjes en een drankje (mag niet vergeten worden) in een dorpsherberg, zijn we op de huifkar gestapt om een prachtige rit te maken langs het mooie landschap, zo naar het jachtpaviljoen "de Notelaer"

DAAR WERDEN WE VERGAST OP TAART EN KOFFIE.

In 1790 liet de toenmalige hertog d'Ursel te Hingene aan de Schelde een "lusthof" bouwen met materialen die afkomstig waren van het gesloopte kasteel van Hoboken. Ter ere van de notebomen die toen nog welig op de dijken groeiden, werd dit zomer- jachtpaviljoen met de naam "de Notelaer" bedacht.

Ook de omgeving rond het paviljoen werd niet vergeten, het domein kreeg een parkachtig uitzicht. Open ruimten, bosschages en wateroppervlakken wisselden af met akkers, weilanden en wijmenvelden. Het domein bij de Notelaer was door een complex en hoefijzervormig drevenstelsel verbonden met het kasteel van de familie d'Ursel gelegen in Hingenedorp. Sier- en nutsfuncties vloeiden in dit landschap in elkaar over.

Het eens zo uitgestrekte hertogelijk domein werd in de zestiger jaren verdeeld en werd eigendom van een aantal eigenaars. Het ongeveer 20 ha kasteeldomein werd eigendom van de gemeente, sinds 1994 van de provincie Antwerpen. Het domein dat bij De Notelaer behoort is ongeveer 5 hectare groot en in beheer van de Dienst Natuurbehoud en Groen, Waters en Bossen. Deze zelfde dienst nam ook de zorg op zich om de Notelaer materieel op te bouwen en in te richten tot een museum.



JACHTPAVILJOEN

LEONIE

VAN

ZATES



Na het bezoeken van het jachtpaviljoen en het museum, ging de tocht verder met de bus naar de streek van de mandenmakers.

We landen alzo in Weert met zijn streekmuseum "De Zilverreiger" dat volledig is gewijd aan de traditioneel met de streek verbonden ambachten, zoals de scheldevisserij, de mandenmakerij, de vlasbewerking en de kuiperij. Men kan daar ook fietsen huren voor een tochtje over de km. lange Scheldedijken.

Bij een lekker pintje bier, hebben we ook kennis gemaakt met een oud volksspel uit de streek "Putjesbollen". We verzwijgen maar wie er gewonnen heeft, dit om alle vooroordelen de kop in te drukken.

De tijd was aangebroken voor het nuttigen van het Grafelijk diner.

Alle aanwezigen zullen het beamen, de naam was zeker niet verkeerd gekozen, het was een grafelijk eetmaal, ridders en edelvrouwen waardig.

Zoals gewoonlijk nemen we in een uitzonderlijk etablissement een afzakertje.

(Een specialiteit van onze reisleader)

Deze keer kwamen we terecht in Café Koningsrek (rek is een lang recht stuk van de Schelde) bij Leonieke van de Za tes (meer dan 90 jaar oud) en de verrassing was volledig, we werden door opgewacht door broeder Arnoldus met enkele kornuiten, welke met de accordeon en wat tamtam geroffel, enkele liederen te beste gaven, het duurde wel enkele tijd alvorens we het lied konden thuis brengen, maar dat zal wel aan ons zijn gelegen. We hebben dan ook niet gedanst, moeilijkheden met de passen, maar plezier hebben we wel gehad.

Daar hebben we ook afscheid genomen van onze gids Mr. De Wachter, hij heeft ons door zijn kennis een prachtige dag bezorgt. Waarvoor onze dank.

Tijdens onze terugtocht zagen we in de bus op video, de opgenomen beelden van de dag door onze reporter van VTH (Vlaamse-Televisie-Hoegaarden) Gaston.

Rond 00:30 waren we terug in Hoegaarden, waar we in 't Museum nog een slaapmutsje gingen gebruiken en even napraten over deze uitzonderlijke mooie dag.

Gilbert bedankt, het was heerlijk en ook plezant, met alles erop en eraan.

We zien reeds uit naar toekomend jaar.

BIERGILDE

NIEUWS

ONZE BIERGILDE HEEFT EEN EIGEN BIERPOT

=====

Eindelijk is het zover, we hebben door medewerking van Tuur Van Nerum de hand kunnen leggen op een exemplaar van een oude Hoegaardse Bierpot.
Aan de hand van dit model is er een pottenbakker aangesproken die zich akkoord verklaarde deze voor onze Gilde te maken.

Het is een bruine stenen pot, met oor, gemaakt naar een model uit de gouden jaren van het Hoegaardsbier.

Een met de hand gegraveerde tekst, "Die Edele Orde Vanden Moutstock"
Hoegaarden, geeft een eigen waarde aan deze bierpot.

Elk exemplaar is eveneens genummerd en getekend door de kunstenaar, wat zeker de waarde van dit uniek kunstwerkje zal verhogen.

De prijs voor deze bierpot is 500 fr.

Er kan gestort worden op de rekening van "Die Edele Orde" nr.230/0020261/08

Deze bierpotten worden NIET opgestuurd.

Gelieve een 14tal dagen na de storting ze af te halen in 't Nieuwhuysmuseum
Ern. Ourystraat 4 te Hoegaarden (Lokaal van de Biergilde).

Men kan eveneens bestellen bij de leden van de Hoge Raad.

De BIERPOT VAN DE BIERGILDE

een waardig kunststukje

voor de echte Bierliefhebber.

Grietmuilviering

TE BOST 14 AUG. '94



PINKLICHT
20/8/94

Voor de veertiende keer organiseerde de Wijkraad Bost de Grietmuilviering, een middeleeuws gebruik dat zij opnieuw leven inbliezen. Elk jaar opnieuw wordt tijdens deze viering door de Orde van den Moutstock een verdienstelijk Bostenaar aangesteld tot Hoegaardier. Dit jaar viel de eer te beurt aan de Bostse dichter en schilder Bruno Foltine. Traditioneel werd ook een vat Hoegaards witbier, vorig jaar in de grond werd gestopt om het goed te laten rijpen, opgegraven en gretig opgedronken door het talrijk opgekomen publiek. Het geheel werd muzikaal omlijst door de Tienze Straatmuikanten, de fanfare van de Brouwerij van Hoegaarden en de Sugar Beats.

Bost kiest kunstschilder als Hoegaardier

BOST — De Edele Orde van den Moutstock stelde tijdens de Grietmuilviering in Bost kunst schilder en dichter Bruno Foltine aan als Hoegaardier. Foltine is goed gekend in kunstkringen. Hij exposeert zijn schilderijen ook in het buitenland. De Bostse kunstenaar noemt zichzelf een geheugenschilder. Hij brengt landschappen, voorwer-

pen en mensen op doek, zoals hij ze zich voorstelt en niet zoals ze in de werkelijkheid zijn. Zijn gedichten publiceert hij liever niet. „Ik schrijf ze voor mezelf”, aldus Foltine.

Elke verdienstelijke Bostenaar kan het tot Hoegaardier brengen. De aanstelling dateert van in de tijd toen Bost nog een gehucht was van Hoegaarden

en vindt elk jaar plaats tijdens een Grietmuilviering. Vanwaar die naam komt, weet men in Bost niet meer. Het gaat om een middeleeuws feest, dat een tijd lang verdween, maar veertien jaar geleden weer werd opgediept door de wijkraad. De lokalen van de wijkraad liepen bomvol voor de viering.

Volgens de traditie werd weer een vat Hoegaards witbier opgegraven en leeggedronken. Men stak het een jaar geleden in de grond opdat het bier goed zou kunnen „rijpen”. Het leegdrinken ging gepaard met heel wat folkloristische activiteiten. De Tienze Straatmuzikanten, de fanfare van brouwerij De Kluis uit Hoegaarden en de Sugar Beats zorgden voor de muziek. (BE)

NB 12/8/94

De Grietmuil werd opgegraven

L.17 17/8/94

■ BOST

In de Tiense deelgemeente Bost, werd door de wijkraad de Grietmuil weer opgegraven. Het gaat om een viering waarbij het witte bier van Hoegaarden centraal staat. Uiteraard was de Hoegaardse bierorde present om van het opgegraven bier te proeven.

Voor het eerst werd de Grietmuilviering midden augustus georganiseerd. Verleden jaar kon de viering niet doorgaan op de geplande datum, en in het najaar werd een mini-Grietmuilviering georganiseerd. Maar voor dit jaar werd uitpakket met een nieuwe locatie, het lokaal van de wijkraad, en een nieuwe datum, half augustus.

Robert Mathijs, secretaris van de wijkraad: «Wij hebben onze datum veranderd, omdat we begin september teveel concurrentie hadden van andere activiteiten. En

we kozen het lokaal van de wijkraad, om de viering meer in het centrum van het dorp te hebben. Maar het stramien van de vieringen blijft behouden. We zetten de traditie verder in augustus.»

Zo'n Grietmuilviering begint steeds met de opgravingsceremonie van de Grietmuil door de Bostse Hoegaardiers. De Grietmuil werd vervolgens in stoet door enkele straten van Bost gedragen, gevolgd door de fanfare van de brouwerij van Hoegaarden.

In de tuin, achter de lokalen van de wijkraad was er animatie met de Tiense Straatmuzikanten.

Hoogtepunt was zeker het serveren van de Grietmuil, het Hoegaardse bier dat elk jaar opnieuw begraven wordt, om er een jaar nadien weer uitgehaald te worden.

Hoegaarden en Bost, hebben ooit historisch deel uitgemaakt van één en dezelfde gemeente. Vandaar de verbondenheid van de brouwerij en de bierorde van Hoegaarden met het gebeuren. Elk jaar wordt een Bostenaar



Bostenaar van Genkse afkomst Bruno Foltin werd tot Hoegaardier gemaakt / Foto HCH

door de bierorde tot Hoegaardier verheven.

Dit jaar was het de beurt aan kunstenaar Bruno Foltin, een

ingeweken Genkenaar, die nu officieel tot Hoegaardier werd verheven.

Uiteraard komen hiervoor

alleen personen in aanmerking die iets betekenen voor het Bostse cultuur- en verenigingsleven. - HCH

Merckwaerdighe BIEROLOCIE



DEEL 10

een bierverhaal door meer dan
vijftig eeuwen



Niet alle herbergen boden uitsluitend keurige verpozing. Er waren ook andere, waar het aanmerkelijk frivoler toeging.

Zo waren er tavernen, waar men niet alleen de inwendige mens verfriste, maar ook de uitwendige. Dat waren de badhuis-tavernen.

Misschien ziet de lezer niet zo gauw in wat daarvan het lichtzinnige was.

Bierdrinken en in bad gaan zijn immers elk voor zich

hoogst respectabele handelingen. Het pikante van deze badhuis-tavernen was echter, dat ze gemengd waren. De waard bood hier zijn clientèle tweepersoons badkuipen en bovendien aantrekkelijke dames, die de ene helft daarvan bezetten.

Over deze badkuipen kwam een plank en daarop werden bier en aangename hapjes geserveerd. Om het nog aantrekkelijker te maken wandelden muzikanten, meestal doelzakspelers en vedelaars, al spelend rond de kuipen.

Het moet gezellig drinken zijn geweest, zo met zijn tweeën in een badkuip, met een frivool muziekje op de achtergrond. Het ligt voor de hand, dat deze badhuis-tavernen uit Frankrijk stammen, maar ook in Engeland en Duitsland hebben ze bestaan. Het is niet bekend of ze ook bestonden in de Nederlanden.

De waard, die goed een eerlijk bier schonk, was in de middeleeuwen een man van gewicht. Hij zag veel en hoorde veel en was het sociale middelpunt van stads- en dorpsgemeenschap. De taverne was een venster op de wereld.

De waard was dikwijls ook een zeer wijs man, vertrouwd met alle menselijke zwakheden. Het is dan ook heel begrijpelijk, dat men hem dikwijls ging beschouwen als een scheidsrechter in penibele en moeilijke zaken die liever niet aan het oordeel van de officiële rechter werden onderworpen.

In veel plaatsen werden de tavernen officieuze rechtszalen, en de waard daarvan een arbiter, aan wiens oordeel men zich hield. Deze, uit de middeleeuwen of eerder stammende traditie, was nog tot voor de II wereldoorlog springlevend in afgelegen dorpen in Silezië.

Zo zijn er ook schippers- en artiestenbeurzen, gevestigd in de cafe's, ook in de grote steden, een restant van de belangrijker maatschappelijke functie van de de middeleeuwse herberg, waar ook verdragen en overeenkomsten werden besloten

en bekrachtigd men een lekker pintje bier.

Het is een van de aardigste trekjes in ons allemaal dat wij, als wij drinken; dat zo vaak op iemands gezondheid doen.

Op je gezondheid een menslievende uitroep is, gebaseerd op naastenliefde.

Willen wij de naastenliefde bevorderen, dan moeten wij dikwijls op elkaars gezondheid drinken. Hoe meer we drinken, hoe meer we op elkaars gezondheid kunnen drinken.

Dus hoe meer wij drinken, des te inniger beminnen we elkaar.

Het is misschien een ietwat vreemde redenatie en een beoefenaar van de logica zal er misschien niet mee eens zijn, maar in de middeleeuwen had zij vele aanhangers en zo vaak en zo innig wilde men iets positiefs doen aan de gezondheid van zijn medemens, dat het drinken op elkaars gezondheid angstwekkende vormen begon aan te nemen. Men nam zelfs bier mee naar de kerk, om af en toe elkaar en de pastoor toe te drinken.

Karel de Grote was de eerste die daaraan paal en perk wilde stellen, door een verbod op het elkaar toedrinken, waarbij alle aanwezigen gedwongen werden om ook de beker te ledigen.

Men kan echter gemakkelijker proberen de zee leeg te scheppen dan de mens van zijn glas bier ad te houden.

De geschiedenis is op dit punt al eideloos oud, en toch steeds weer nieuw.

Zolang er een geordende maatschappij bestaat hebben de overheden getracht het plezier in het drinken te beknotten, en nog nooit is daar één overheid in geslaagd.

Maar in de middeleeuwen van mateloosheid in alles, ontaardde het elkaar toedrinken dikwijls in wedstrijddrinken, waar hoeveelheden bier naar binnen vloeiden die een mens uit de twintigste eeuw voor volstrekt onmogelijk zou houden.

Bij deze drinkwedstrijden, die soms dagen en nachten voortduurden, was overwinnaar hij die als laatste overeind bleef. Zijn beloning bestond uit een krans, zoals die wij kennen bij een overwinnaar van een wielervedstrijd.

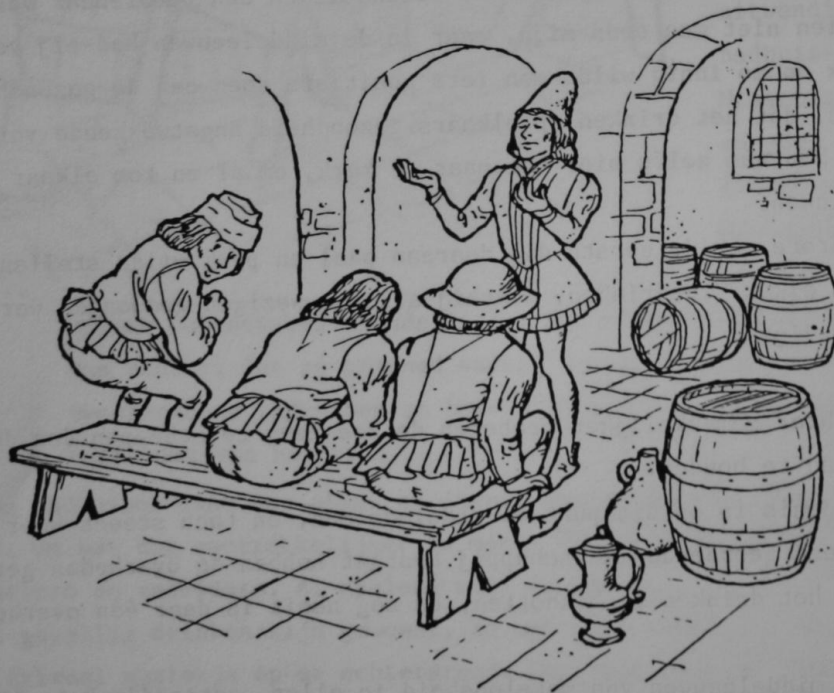
In het jaar 1236 verbood de aartsbisschop van Canterbury uitdrukkelijk aan alle geestelijken van het Britse koninkrijk om ooit aan dergelijke drinkwedstrijd deel te nemen.

Toch schijnt men, bij al dat drinken, het hoofd koel te hebben gehouden. Beloften bij een drinkgelag gedaan waren ere-beloften, en deze werden, hoe dan ook, vervuld.

Ook in de middeleeuwen werd er van overheidswege controle uitgeoefend op de kwaliteit van het bier.

En de straffen, uitgedeeld aan knoeiende brouwers en herbergiers, logen er niet om. Al was men dan niet zo streng als de Babylonische koning Hammoerabi, die nog al royaal met doodstraffen omging en knoeiende brouwers in hun eigen bier liet verdrinken, toch waren de straffen niet mis en er werden meestal zeer zware boeten opgelegd voor het vervalsen van de belangrijkste volksdrank.

De meest gebruikelijke straf bestond uit verbeurdverklaring van de hele biervoorraad, sluiting van het bedrijf en verbanning uit de stad.



De bierkeurmeesters hadden geen gemakkelijke taak.

Want hoe moest men het bier keuren in die eeuwen toen de scheikunde nog in de geheimzinnigheid van de alchemie verwijlde? Toch had men er iets op gevonden.

De keurmeesters trokken een broek van herteleer aan, het te keuren bier werd uitgegoten over een houten bank en de keurmeesters gingen erop zitten.

Omdat de proef een paar uur duurde, werd de tijd doorgebracht met het drinken van meer dan één beker bier. Op die manier werden de uren tenminste aangenaam doorgebracht. Dan, op een teken van de hoofdkeurmeester, verhieven alle keurmeesters zich tergelijktijd van de bank. Konden zij zonder enige hinder opstaan, dan was de brouwer niet te spreken, want daaruit bleek dat zijn bier vervalst was. Blevেন de keurmeesters met hun leren broek stevig aan de bank vastkleven, dan was het daarover uitgegoten bier van uitstekende kwaliteit geweest.

In enkele Engelse herbergen moeten nog dergelijke bierkeurbanken staan. En in het Stadtmuseum van München kan men een plaatje zien van drie keurmeesters vastgeplakt aan de bier-keur-bank.

Aldus waakte de overheid over de kwaliteit van het bier. Maar ook de kwantiteit die de brave burgers tot zich mochten nemen, was van hogerhand enigzins geregule-menteerd.

Zo klingelde in vele steden op zeker uur des avonds het "bierklokje", dat de functie had van de tap-toe bij het leger, alle kranen van alle aangename vaten dienden, op het luiden van dit klokje van gehoorzaamheid, hermetisch gesloten te worden.

In Augsburg klingelde dit klokje om negen uur 's avonds en de tapkraan bleef van dat moment af dicht tot de volgende morgen, negen uur in de zomer en tien uur in de winter.

In München hadden de arme dorstige zielen het nog slechter, daar luidde de bierklok al zodra de schemering inviel. Dat was omstreeks het jaar 1310 toen in Beieren Hertog Lodewijk de Strenghe heerste, die zijn naam maar al te veel eer aandeed. Want ook aan het op de lat schrijven stelde hij paal en perk, waarbij hij in onze ogen weinig democratisch was.

Een boer en een arbeider mochten voor ten hoogste twee gulden in het krijt staan een burger mocht zijn rekening tot 5 gulden laten oplopen. Een pastoor mocht het tamelijk bont maken en poffen tot tien gulden. En elke waard was verplicht om de prijs van zijn bier duidelijk met krijt op het vat te vermelden.

En dan was er nog het bannmijlenrecht dat alle herbergiers verplichtte om binnen een zekere afstand van een stad al hun bier van de brouwers in die stad te betrekken, waarbij zij dan accijns moesten betalen, die de stad ten goede kwam.

ZATERDAG 15 OKT '94 OM 19U

AANSTELLING VAN :

- de Ouderdomsdeken
- 4 nieuwe leden voor de Hoge Raad

IN 'T NIEUWHUYSMUSEUM

WE NODIGEN U ALLEN UIT.

BEWAREN EN SERVEREN VAN BIER

Nadat het bier gebrouwen en gebotteld is, moet het op de juiste wijze bewaard en geserveerd worden, wil het in het glas van de consument terecht komen zoals de brouwer het bedoeld heeft. Vooral over het serveren van bier kan de bierdrinker zich (soms onterecht) buitengewoon druk maken.

Koel en donker

De wijze waarop bier bewaard wordt, heeft een sterke invloed op de smaak. Bier dient koel en donker bewaard te worden. Koel om te zorgen dat oxydatie-reacties tot het minimum beperkt worden, zodat het bier niet muf of naar papier gaat smaken. Donker om fotochemische reacties in het bier te voorkomen. Voorbeeld van zo'n reactie is het ontstaan van de lichtmaak (dierlijk of zwavelige smaak, zie de vorige aflevering van het brouwfeuilleton).

De slechtste plaats om bier te bewaren is zodoende op het balkon op een plaats in de zon. Heel wat mensen bewaren daar echter hun kratje pils. Kelders, bergingen en onverwarmde schuurtjes zijn betere plaatsen om bier op te slaan. Voor mensen die hier niet over beschikken, ook het keukenkastje voldoet al heel aardig.

De temperatuur van het bier mag niet te laag worden. Beneden ongeveer -3°C bevroert bier. Dit is afhankelijk van het alcoholpercentage, hoe hoger het percentage, hoe langzamer het bevroert. Bevroren bier smaakt vlak en verliest karakter. Verder kunnen flessen met bevroren bier barsten, ijs neemt tenslotte meer ruimte in dan vloeistof.

Als het bier warmer wordt dan een graad of 25 gaat de smaak vaak achteruit door oxydatie-reacties (die bij hogere temperatuur sneller verlopen) en chemische reacties tussen bestanddelen van het bier. De ideale temperatuur om een bier bij te bewaren ligt tussen de 6 en 16°C .

Rechtop of liggend

Dood bier (gepasteuriseerd of gefilterd) kan zowel liggend als staand bewaard worden. Bieren met nagisting op fles worden meestal rechtop bewaard. De gist zinkt dan naar de bodem en vormt daar het gistdepôt. Op deze manier kan tijdens het uitschenken makkelijk voorkomen worden, dat de gist in het glas terecht komt. Men kan ook, als het bier liggend bewaard wordt, het bier buiten de koelkast enkele dagen rechtop laten staan, zodat de gist tijd heeft om te bezinken.

Flessen die niet met een kroonkurk (of dop) zijn afgesloten maar met een kurk, zijn een geval apart. Kurk kan als het uitdroogt lucht doorlaten. Als de omgeving niet te droog is zal de kurk niet uitdrogen. Anderzijds kan een vochtige kurk gaan schimmelen. Vochtige kurken worden ook zwakker en kunnen verkrummen als ze uit de fles getrokken worden. Sommige flessen zijn behalve met een kurk ook afgesloten met een kroonkurk. De kroonkurk zorgt voor een luchtdichte afsluiting. Deze flessen kunnen zonder problemen rechtop bewaard worden.

Bier van spontane gisting (met name de echte geuzen en krielambik) wordt vaak afgevuld in 37.5 cl flessen en afgesloten met een kurk. Deze flessen worden liggend bewaard. Veel oudere flessen hebben zodoende beschimmelde kurken. Deze schimmels kunnen in het zure bier echter niet overleven, zodat dit weinig invloed op de smaak van het bier zal hebben. De schimmelgroei concentreert zich bovendien op de buitenkant van de kurk en dringt niet dieper de kurk in.

Bieren op basis van lambik zijn wel kwetsbaar voor oxydatie (en dus voor uitgedroogde kurken). Daarom bewaard men de flessen liggend. Het gistdepôt bezinkt op de wand van de fles. Volgens kenners zou dit ook invloed hebben op de rijping. De gist verspreidt zich over een groter oppervlak, waardoor de gist beter bij het bier kan en de rijping sneller verloopt.

Flessen met geuze of kriel worden ook liggend geserveerd. Men gebruikt hier speciale mandjes voor. De flessen dienen zeer voorzichtig uitgeschonken te worden, om te voorkomen dat de gist in het glas terecht komt.

Het openen van dergelijke flessen (met een kurketrekker en liggend) is, zoals ik op een geuze-proefavond van PINT heb mogen ontdekken, een kunst apart. Gebruik een goede kurketrekker, bij voorkeur een die de kurk recht uit de fles trekt. Kelnersmessen of zakmessen met kurketrekker zijn erg onhandig, doordat je de kurk er schuin uittrekt en daardoor veel meer kracht moet zetten. Dat gaat niet makkelijk als de fles op zijn kant ligt.

Bewaarduur

Gepasteuriseerde of gefilterde bieren zijn over het algemeen niet veel langer houdbaar dan de uiterste houdbaarheidsdatum. Zo wordt een pils enkele maanden na de uiterste houdbaarheidsdatum vaak papierachtig en muf of zwavelig. Dit is voornamelijk het gevolg van oxydatie-reacties. Het dode bier is gevoeliger voor zuurstof en reacties met zuurstof zijn zonder uitzondering slecht voor de smaak van het bier.

Dood bier gaat echter niet altijd achteruit in smaak. Vooral zware of bovengistende bieren kunnen, mits de kroonkurk in orde is en het bier goed bewaard wordt, enkele jaren houdbaar blijken te zijn. Zo werd op een proefavond in Amsterdam eens een (gepasteuriseerde) Heineken bokbier uit 1988 gepresenteerd. Met de smaak van dit bokbier was niets aan de hand. Dood bier maakt echter geen duidelijke ontwikkeling door zoals bieren

met (levende) gist op de fles. De slogan dat bier een natuurprodukt is en daardoor beperkt houdbaar, slaat dan ook nergens op. Dood bier is slecht beschermd tegen oxydatie en dat is de reden dat het beperkt houdbaar is.

Levend bier (met nagisting op de fles) is vaak aanmerkelijk langer houdbaar dan dood bier. Het is moeilijk voorspelbaar hoelang een bier houdbaar is. Een grove richtlijn is dat bier met een alcoholpercentage onder de 7 procent ongeveer een jaar tot anderhalf jaar vrij stabiel is. Bij zwaardere bieren kan deze periode enkele jaren duren. De smaak verandert in die periode wel, maar blijft nog herkenbaar ten opzichte van het jonge produkt. Meestal wordt de smaak in deze periode beter, het bier wordt evenwichtiger en fijner van smaak.

Na deze stabiele periode verandert een bier duidelijk van smaak en vaak ook van uiterlijk. Bij zware bieren kan zich een portachtige smaak ontwikkelen. Zwaar, vrij zoet bier (zoals tripel en gerstewijn) stelt meestal niet teleur, na jaren kan dit van een uiterst smakelijk biertje veranderen in een ware godendrank. Bieren worden meestal een stuk droger dan ze van oorsprong waren, doordat suikers in het bier langzaam afgebroken worden. Voorspelbaar is het gedrag van het bier echter nauwelijks.

Het uiterlijk van een bier verandert eveneens als het ouder wordt. Oud bier is meestal lichter van kleur dan jong bier, wat veroorzaakt wordt door reacties onder invloed van licht en zuurstof.

Vaak zal het bier een minder sterke schuimkraag krijgen. Hiervoor zijn diverse oorzaken. Het koolzuur verdwijnt langzaam uit de fles, geen enkele afsluiting is helemaal ondoorlaatbaar voor gas. De eiwitten in het bier denatureren (klonteren samen) en lossen niet meer op in het bier. Ze leveren geen bijdrage meer aan de schuimkraag. De vorming van allerlei schuimafbrekende stoffen

(esters) en afbraak van schuimbevorderende stoffen hebben een nadelige invloed op het schuim. Vooral de iso-alfazuren uit de hop vallen langzaam uit elkaar. Deze stoffen bevorderen de schuimkraag. Bier wordt daardoor vaak ook minder (hop)bitter naarmate het ouder wordt.

Vaak blijkt dat als meerdere flesjes van een identiek bier (zelfde soort en zelfde botteldatum) worden opengetrokken dat de smaak verschilt tussen het bier in de flesjes. Als de bewaaromstandigheden gelijk zijn, ligt dit vaak aan individuele omstandigheden in de fles. Er kan in een flesje meer suiker of gist toegevoegd zijn. Soms is een flesje niet goed schoon en bederft het bier door infecties. Daarnaast kan ook de sluiting een rol spelen, de ene kurk laat meer lucht door dan de andere en de afdichting met kroonkurken is niet op elk flesje even goed.

Zoals in PINT-nieuws 68 vermeld werd, is het soms oppassen geblazen met bier met gist op de fles. Sommige brouwers voegen aan hun gepasteuriseerde bier gepasteuriseerde gist toe of pasteuriseren hun bier nadat het enige tijd op fles heeft nagegist. De gistcellen op de fles worden zo geïnactiveerd. Dergelijk bier zal uiteraard weinig ontwikkeling doormaken als het ouder wordt. Autolyse (uit elkaar vallen) van de gist zal het bier wrang maken, iets wat met levende gistcellen op de fles minder snel zal gebeuren.

SERVEREN

Bij het serveren van bier is het van belang dat het bier na vervoer enige dagen rust krijgt. Tapbier wordt afgevuld onder koolzuur, na vervoer ontstaat in het vat zodoende een schuimkraag. Het vat is dan 'wild'. Na enige tijd rust verdwijnt het schuim en kunnen het bier tappen.

Bij bier met nagisting op fles moet de gist de tijd krijgen om te bezinken, een proces dat bij ka-

mer temperatuur één tot drie dagen kan duren. Gisten die beter flocculeren (samenklonteren) zullen sneller bezinken dan gisten die heel fijne stofdeeltjes vormen. Bij oudere bieren zweven soms ook vlokken in het bier die niet of nauwelijks bezinken. Vaak bestaan deze vlokken uit gist en eiwitten en niet uit schimmels, zoals veel mensen denken. Schimmelvorming is zeldzaam in bier, bier met vlokken is vaak nog uitstekend te drinken.

Temperatuur

De temperatuur van een bier heeft een ingrijpende invloed op de smaak. Bij lage temperatuur zijn alleen de stoffen die in grote hoeveelheden in het bier zitten duidelijk te proeven (vooral de iso-alfazuren). Dit wordt veroorzaakt doordat een groot deel van de vluchtige stoffen bij lagere temperatuur minder snel verdampst en zodoende niet de neus van de drinker kan bereiken. Een andere reden is dat de tong minder gevoelig is bij lage temperatuur. Bier dat erg koud geserveerd wordt zal dan ook weinig smaak hebben.

In de regel wordt ondergistend bier bij lagere temperatuur geserveerd (6-8°C) dan bovengistend bier (8-16°C). De smaak van ondergistend bier (met name pils) bestaat voornamelijk uit hop, alcohol en koolzuur. In bovengistend bier zitten vaak veel meer verschillende smaakstoffen in relatief hoge concentraties, zoals hogere alcoholen en esters. Deze stoffen zijn vrij vluchtig en de smaak van bovengistend bier is zodoende meer geproforceerd bij hogere temperatuur. Pils is bovendien voornamelijk bedoeld ter verfrissing. Een tripel drinkt men meer voor de smaak.

Elk bier moet op de juiste temperatuur geserveerd worden. Het advies dat de brouwers op het etiket geven is meestal een goede leidraad. Ik merk dat ik bier meestal op een wat hogere temperatuur drink dan de fabri-

kant aanraadt, maar dat is een kwestie van smaak.

Vaak heeft bier dat direct uit de koelkast komt een temperatuur van een graad of 10. Door het flesje even buiten de koelkast te laten staan voor het uitgeschonken wordt kan men de temperatuur wat hoger laten worden. Bovendien is veel speciaalbier niet geschikt om snel te drinken. Gevolg hiervan is dat voor het glas leeg is, de temperatuur van het bier aardig oploopt. Als het te koud uit de koelkast komt, is dat dus geen probleem. Bier wordt in Nederland zelden veel te warm geserveerd. Persoonlijk maak ik me alleen druk over de temperatuur als het bier echt veel te koud is.

De temperatuur heeft verder een duidelijke invloed op de schuimkraag. In koud bier lost het koolzuur beter op. Koud bier zal zodoende een minder dikke schuimkraag hebben dan warm bier. Voordeel van een lagere temperatuur is dat het koolzuur langer opgelost blijft, zodat de schuimkraag langer zal blijven staan. Warm bier zal sneller doodslaan.

Soort glas

Hoewel elke brouwerij zijn eigen bierglas heeft en vaak voor elk geproduceerd bier een apart glas in omloop brengt, bestaan maar enkele basistypen glazen. Het smalle, rechte en hoge glas of fluitje, het brede ronde glas of bokaal c.q. kelkglas (met als variant het ballonglas, bekend van de Duvel) en de bierpul. Een tussenvariant van de eerste twee typen is het standaard horecabierglas van 25 cl dat, met de opkomst van de speciaalbieren, zelfs in de horeca langzaam verdrongen wordt.

Uiteraard zijn er aparte vormen als het koetsiersglas en het weizenglas. In Nederland is de standaard inhoud van het glas (onafhankelijk van de vorm) 25 cl.

De vorm van het glas heeft op zich geen invloed op de smaak

van het bier. Wel moet bier in een smal hoog glas voorzichtiger worden ingeschonken dan in een breed glas. Iedereen die wel eens geprobeerd heeft Duvel in een klein fluitje in te schenken, weet wat ik bedoel. Smalle glazen hebben een kleinere mond en dus is er een kleiner oppervlak om schuim te vormen beschikbaar.

Uit een smal glas zullen smaakstoffen minder snel verdampen doordat de mond (en dus het beschikbare oppervlak voor verdamping) kleiner is. De zwaardere bieren (met een duidelijke geur) zullen zodoende beter tot hun recht komen in brede glazen.

Persoonlijk vind ik het niet zo belangrijk uit welk glas ik een bier drink. Meestal pak ik voor bieren die sterk schuimen een breed glas en voor andere bieren een fluitje. Voor bieren met nagisting op fles is het prettig als het bier in één keer kan worden uitgeschonken, de gist is dan goed te scheiden van het bier. Voor bieren met nagisting op fles hebben glazen met een inhoud van 3-4 cl mijn voorkeur. Ik hou van mooie glazen, maar het bier is voor mij belangrijker dan het glas.

Een ander discussiepunt is of glazen droog of nat moeten zijn. Eigenlijk is het belangrijkste dat een glas schoon is. Het mag niet vet zijn en geen zeepresten bevatten. Vandaar dat ik de buitenkant van een glas (met de vette vingerafdrukken) meestal met zeep schoonmaak en de binnenkant alleen met heet water omspoel. Dit doe ik altijd direct nadat ik klaar ben met het bierdrinken, zodat bierresten niet aan het glas gaan koeken. Met een schone theedoek droog ik een glas vervolgens af. Meestal serveer ik bier in een droog glas, het water is onnodig als een glas goed schoon is.

Een veel gehoord gebod stelt dat ondergistende bieren in natte en bovengistende bieren in droge glazen geserveerd moeten worden. De enige verklaring die ik hier ooit voor gehoord heb is dat bovengistend bier bij hogere temperatuur geserveerd dient te worden en het glas niet te koud mag zijn, zodat het bier niet 'schrikt'. Voor pils geldt dat het glas kouder mag zijn, aangezien de serveertemperatuur lager is. Anderzijds is kraanwater zelden veel kouder dan een graad of tien, een mooie temperatuur voor een bierglas. Dat is tenslotte de gemiddelde serveertemperatuur van boven- en ondergistende bieren. In hoeverre het al dan niet droog zijn van een glas enig effect heeft op de smaak van het bier, is mij dan ook onduidelijk.

Ik denk dat het vooral voorkomt uit het feit dat in de horeca de gewone pilsglazen een hoge gebruiksfrequentie hebben. Voor dergelijke, veel gebruikte glazen is direct voor gebruik omspoelen de beste garantie dat het glas schoon is. Een bovengistend bier wordt traditioneel in zijn eigen bijpassende glas uitgeschonken. Deze glazen worden veel minder gebruikt. De beste garantie om deze glazen schoon te houden is ze na het wassen af te drogen en omgekeerd weg te zetten of op te hangen, zodat er geen stof in komt.

Openen en inschenken flessebier

Het openen van flesjes met een kroonkurk of blikjes is gelukkig zeer simpel. Dat geldt voor flessen met kurk niet altijd. Op een fles met bier zit over het algemeen een vrije hoge druk. Daardoor hebben kurken de neiging van de fles af te schieten en een gat in het plafond te boren. Dit geldt vooral bij champagnekurken, de kurken in de vorm van een champagneon waarvan de steel in de fles en de hoed buiten de fles zit. Vaak heeft het bier door het plotselinge drukverlies de neiging sterk te gaan schuimen. Dit is te voorkomen door de kurk heel rustig uit de fles te trekken, de overdruk op de fles neemt dan geleidelijk en niet abrupt af.

Bij het openen ontstaat meestal een mist in de hals van de fles. Deze mist bestaat uit kleine ijskristallen. Doordat de druk in de fles zeer abrupt daalt, expandeert het gas dat boven de vloeistof staat. Gas dat snel expandeert koelt sterk af. De temperatuur daalt zodoende tot ver onder het vriespunt (in een fles cola zelfs tot -70°C !) waardoor de waterdamp bevriest.

Naast bevroren waterdamp komen bij het openen van een bierflesje vaak ook geurstoffen vrij. Opvallend is dat deze eerste geurindruk vaak snel verdwijnt. Bij het openen van een flesje verdampen blijkbaar een aantal zeer vluchtige stoffen, die in het bier verder geen rol van betekenis spelen. Ook in de literatuur wordt dit verschijnsel genoemd, vermoedelijk zijn met name de hopolie-bestanddelen zeer vluchtig.

Het inschenken van een glas met bier met nagisting op fles wordt wel eens voorgesteld als iets dat ervaring vereist. Op zich is het echter simpel. Houdt het glas onder een hoek van tussen de 30 en de 60 graden ten opzichte van de fles. De precieze hoek is afhankelijk van de mate waarin een bier schuimt. Schenk dan rustig het bier in een continue stroom het flesje uit en zorg dat het bier zonder kolken de fles uit loopt. Stop met schenken zodra de gistresten de hals bereiken. Door tussendoor de hoek van het glas te veranderen kan de schuimkraag groter of kleiner gemaakt worden. Vaak houdt men het glas rechtop zodra het bier de rand van het glas bereikt heeft.

Het gistdepôt kan worden opgedronken of worden weggegooid. Gist bevat vrij veel vitamine B en is zodoende niet ongezonder. Het is een fabeltje dat je van gist een kater krijgt. Bier met nagisting op fles heeft vaak een hoog alcoholpercentage. Mensen die dergelijk bier in het zelfde tempo en hoeveelheid drinken als pils zullen een kater krijgen van de grote hoeveelheid alcohol, niet van de gist.

Een apart verhaal is het schenken van het Duitse Hefe-Weizen. Dit is tarwebier dat van zichzelf vrij smaakloos is. Het bier ontleent zijn smaak aan de gist. Dit bier moet (in een groot glas) worden uitgeschonken tot het flesje bijna leeg is. Het resterende bier met gist in het flesje wordt vervolgens goed geschud en in het glas geschonken.

Tappen

In de horeca tapt men pils op een analoge manier aan het inschenken van een flesje. Men houdt het glas in een hoek van 45 graden, zet de tapkraan helemaal open en zet als het bier de rand van het glas bereikt het glas rechtop en doet de tapkraan weer dicht. Voorwaarde hiervoor is wel dat de druk op de kraan goed is ingesteld. De druk van het koolzuur bij een conventionele tap ligt tussen de 1,1 en 1,4 atmosfeer en is mede afhankelijk van de temperatuur van het vat. Voor speciaalbier moet vaak onder een andere druk en (hogere) temperatuur getapt worden. Het tappen van speciaalbier is vaak een kwestie van experimenteren met druk, temperatuur en houding van het glas.

Een apart verhaal is Guinness. Dit wordt getapt met een mengsel van koolzuur en stikstof. Met dit gasmengsel ontstaan zeer fijne belletjes in het bier, die maar langzaam naar het oppervlak stijgen. Gevolg is een zeer dichte 'slagroom'-schuimkraag die heel langzaam ontstaat. Guinness moet meestal een aantal keren bijgetapt worden om genoeg bier in het glas te krijgen. Zeer smakelijk en geen vergelijking met Guinness dat uit de fles komt.

Op speciaalbierfestivals gaat het tappen nogal eens moeizaam. De bezoekers roepen dan meestal dat iemand niet kan tappen. Hoewel op de festivals van PINT met vrijwilligers gewerkt wordt, weten deze vrijwilligers over het algemeen wel hoe bier getapt moet worden. Probleem is vaak dat de tapinstallaties niet altijd van goede kwaliteit zijn en, veel belangrijker, dat de vaten

vaak 'wild' zijn. De vaten krijgen niet altijd voldoende rust. Veel vaten worden afgevuld met gist op het vat en zijn na het vervoer zeer onrustig. Hierdoor loopt het bier zelfs zonder druk al de tap uit. Helaas is dergelijk bier nauwelijks te tappen. Dus denk hieraan als u deze zomer een speciaalbierfestival (bijvoorbeeld het speciaalbierfestival in Dommelen) bezoekt, het ligt niet altijd aan de tapper.

Een glas mag niet blijven staan onder de tap. De druppels uit de tap slaan namelijk de schuimkraag kapot. Zowel in de horeca als op festivals laat men het glas regelmatig wel onder de tap staan, vaak uit een soort verkeerde zuinigheid (de druppels komen dan in het glas en niet in de spoelbak terecht).

Een andere slechte eigenschap is het gebruik van toevoegingen aan het bier. In het verleden kreeg je een tripel vaak met een scheutje limonade-siroop. Dat heeft men in de horeca inmiddels wel afgeleerd. Alleen Berliner Weizen (een vaak zeer zuur tarwebier) wordt traditioneel met (frambozen)siroop uitgeserveerd.

De huidige plaag in de horeca is het ongevraagd serveren van witbier met een schijfje citroen. Een witbier hoort van nature enigszins zuur te zijn. Bij veel Nederlandse witbieren is dit niet het geval. Het schijfje citroen maakt het witbier wat frisser van smaak. Met Mexicaanse bier in kleurloze flessen wordt het schijfje citroen vaak gebruikt om de lichtsmaak te maskeren. Als iemand zijn of haar bier graag met siroop of citroen drinkt is daar op zich geen bezwaar tegen. De consument hoort echter wel de keus te hebben.

Wijndrinkers gebruiken soms thermometers om een wijn op de juiste temperatuur te serveren. Sommige bierdrinkers kan je een hartaanval bezorgen door bovengistend bier in een nat glas te schenken. Als een glas niet de juiste vorm heeft, willen sommige mensen het bier al niet meer drinken. Soms wordt in de horeca, zelfs in gespecialiseerde biercafé's, bier echt mishandeld.

Ik ben echter van mening dat bierdrinken niet inspannend maar ontspannend moet zijn. Overdreven aandacht voor details van het serveren of het proeven bederft het plezier van het bierdrinken. Het hangt van de gelegenheid af of ik een bier drink of echt proef. Soms heb ik gewoon zin om een lekker bier-tje te drinken en dan ben ik niet zo geïnteresseerd in hoe het geserveerd wordt.

Ik hoop dus wel dat de bierdrinkers niet even snobistisch worden als sommige wijndrinkers. Enige aandacht voor de presentatie van een bier is zeker niet overdreven, maar om bier nu in keurig opgepoetste flessen door een ober met witte handschoenen te laten serveren is onzin.

Bier drinken is gezellig, laten we dat zo houden.

Mark van Bommel

OVERGENOMEN UIT :



PINT

TIJDSCHRIFT
VOOR
BIERLIEFHEBBERS

n i e u w s

VERENIGING PROMOTIE INFORMATIE TRADITIONEEL BIER

Gezondheid

