

Moutstockje

nr 35

1995

# 't 27outstockje

35



M. DODION M  
LELIELAAN 34  
3191 HEVER

\*\*

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

DE BIERTAPPER



**TIJDSCHRIFT OVER  
BIERFOLKLORE**

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

DRIEMAANDELUKS 1/95

# '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

Cor. adres: Viaductstraat 193

3300 TIENEN

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<sup>o</sup> 35

- Nieuwjaarswensen
- Bier en Gastronomie
- Merckwaerdighe Bierologie Deel 11
- Biergilde nieuws
- Het merk als themacafé
- Goed bier moet plakken



Januari, de eerste maand van het nieuwe jaar en ons eerste nummer van 't Moutstockje is terug paraat om U en uw familie het allerbeste voor 1995 t e te wensen.

1995 is het jaar waarin de Hoegaardse Biergilde 435 jaar bestaat we gaan dit feestelijk vieren op 1 april 1995, de dag van de traditionele Ridderslag.

Later meer nieuws daarover.

1995 - 30 jaar Heemkunde te Hoegaarden, met deze slogan viert het Nieuwhuysmuseum zijn dertig jarig bestaan.

1995 is eveneens het jaar waar Pierre Celis de eerste stappen zette om het Hoegaards Witbier terug het daglicht te laten zien.

1995 EEN JAAR VAN FEESTVIEREN !!!!!!!!



Dat bier van oudsher een geliefd ingrediënt in de volkskeuken was is een gegeven dat lange tijd in de vergeethoek is geraakt. Vroeger, in de tijd dat men op het platteland zelf bier brouwde, werd het bier als vanzelfsprekend ook voor de bereiding van de maaltijden gebruikt. Reeds in de 14e eeuw werd bier gebruikt om gerechten smakkelijker en pikanter te maken. Later werd het verdrongen door wijn waardoor het bier tegenwoordig in de keuken ondergewaardeerd wordt.

We houden ons niet alleen aan recepten met Hoegaardsbier, maar deze zullen wel talrijk zijn.

Smakelijk.....

# Fazant met Hoegaarden

INGREDIENTEN: voor 4 personen

2 fazanten - 200 gr. boter - peper en zout - 1/4 liter kalfsfond

1 flesje Hoegaarden "Grand Cru" - 100 gr. zilveruitjes

1 stuk tomaat - 250 gr. witloof - 500 gr. kleine aardappelen

waterkers

BEREIDING:

Vlees: De fazanten kuisen, kruiden, opbinden

Bakken in matige oven 180°C gedurende een 45 minuten

De fazanten regelmatig overgieten

Wanneer het vlees gaar is, uitnemen en warm houden

Aardappelen: Wassen, schillen en in tonvorm draaien.

Halfgaar koken in water, afwerken in boter en kruiden.

Witloof: Kuisen, spoelen en stoven in wat boter, water en kruiden.

Saus: De braadpan déglaceren met de Hoegaarden "Grand Cru" en de kalfsfond.

De saus laten inkoken, eventueel binden met boter en kruiden.

De saus afwerken met gestoofde zilveruitjes en stukjes gepelde tomaat.

Het gestoofd witloof in de fazanteboter afbakken.

AFWERKING

De fazanten warm opdienen met gestoofd witloof, de lekkere saus en de aardappeltonnetjes.

Versieren met wat waterkers.

Noot: Kalfsfond eventueel vervangen door room, kan en mag.

DRANK: Hoegaarden "Grand Cru"



# Taartje van aardappel met paling

INGREDIENTEN: voor 4 personen

5 grote aardappelen - 600 gr. dikke paling - 100 gr. gerookt spek  
6 sjalotjes - 1/4 liter Hoegaards witbier - 100 gr. boter  
4 eigelen, waarvan 1 vermengd met een scheutje melk (om in te smeren) - salie en citroenmelisse

## BEREIDING:

De aardappelen wassen en op zeezout gaar laten worden in de oven (220°) De paling spoelen en schoonmaken.

De fijngehaakte sjalotjes met het gerookt spek in de boter stoven. De paling in stukken snijden, even mee laten stoven en blussen met Hoegaards witbier. Deksel op de pan en laten sudderen tot de vis bijna gaar is.

De aardappelen doormidden snijden, leeghalen en het vruchtvlees mengen met boter, die eigelen, zout en vers geraspte nootmuskaat. De paling van de graat halen en bij het spek en de sjalotjes doen.

Het kookvocht even laten inkoken.

Taartvormpjes zonder bodem (of met mobiele bodem) en een diameter van 9 centimeter bekleden met een laagje aardappel.

Insmeren met eigeel en de taartjes bakken in een voorverwarmde oven (200°C) tot ze goudgeel en krokant zijn.

De bakjes vullen met paling.

Het ingekookte vocht afwerken met klontjes boter, vers gehakte salie en citroenkruid.

De saus afzonderlijk opdienen.

DRANK : Hoegaards witbier



# Merckwaerdighe BIEROLOCHE



DEEL 11

een bierverhaal door meer  
dan vijftig eeuwen

Heeft de mens om te eten strikt genomen alleen zijn handen nodig, voor het drinken moet hij toch minstens een beker bezitten, athans om véél te kunnen drinken. Want de handpalm, waarmee hij in de alleroudste oertijd het water van de bron naar de mond heeft gebracht, is uiterst beperkt van inhoud.

Vóór de mens het pottenbakken uitvond zal hij misschien holle stengels en kalebassen hebben gebruikt. Maar na de grote ontdekking van het bakken van klei was één van zijn ernstigste problemen opgelost: hij kon zich drinkbekers maken, zo groot hij maar wilde. Wellicht hebben de Kelten, die zo knap waren in het maken van houten vaten, ook houten bekers gebruikt, minder breekbaar en vergankelijk dan de bekers van grof aardewerk.

In de middeleeuwen werden dergelijke houten bekers door de eenvoudigen der aarde nog gebruikt. De Germanen hadden voor alle drinkproblemen een hoogst eenvoudige oplossing gevonden. Zij dronken uit runderhorens en – naar beweerd wordt – ook uit de schedels van hun verslagen vijanden. Die drinkhorens hadden één ding voor: men kon ze niet neerzetten en moest ze derhalve achter elkaar leegdrinken.

In Engeland is de drinkhoren nooit zo populair geweest als bijvoorbeeld in Duitsland. Daar hadden ze wat anders: een stevig zakje van dik leer dat aan de binnenkant met pek bestreken werd om te voorkomen dat het bier erdoor zou lekken.

Ook deze bekers konden niet worden neergezet en



moesten achter elkaar worden leeggedronken, waartegen geen bezwaar zal hebben bestaan.

Laten wij vooral niet met te zuinig toegetrokken mondjes neerzien op al dat drinken 'ad fundum' uit drinkhorens, schedels en leren bekers. Want in Frankrijk en nog wel in het meest luxueuze wijngebied daarvan, in Champagne, gebruikt men bij feestelijke gelegenheden nu nog de zgn. pomponette, een glas in horenvorm, dat niet neergezet kan worden en dat men in één teug moet leegdrinken. En zo is, merkwaardigerwijze, de laatste nog levende herinnering aan de koehorens met bier van de rumoerige Germaanse drinkgelagen te vinden in het land van de meest feestelijke en de allerduurste der Franse wijnen. Van een Germaans drinkgelag naar een Frans champagnediner, il n'y a qu'un pas!

De houten drinkbekers, eeuwenlang geliefd, (ze waren immers goedkoop en duurzaam) werden meestal gemaakt van ahorn, buxus of iepenhout. Men had ze in de vorm van een nap uit één blok hout gesneden, maar ook in de vorm van een kuipje van dunne latjes, door een metalen band bijeengehouden.

De Romeinen hadden gedronken uit glas dat volgens de overlevering door de Phoeniciërs is uitgevonden.

De Egyptenaren moeten zeker al 3000 jaar vóór Christus glas gekend hebben. Maar meer als versiering in de vorm van kralen dan om eruit te drinken. De Romeinen hebben de kunst van het glasmaken vermoedelijk van de Egyptenaren geleerd en het gebruik daarvan in Gallië, aan de Rijn en in Brittannië ingevoerd. Het traditionele Duitse wijnglas bewaart in de naam 'Römer' nog steeds de herinnering aan deze Romeinse oorsprong.

Ook deze verfijning ging in de tijd van de volksverhuizingen grotendeels verloren. Pas door de Kruistochten maakte West-Europa weer kennis met het

fonkelende, stralende, kleurige glas. In de Oriënt was de kunst van het glasblazen nimmer verloren gegaan, en bij alle andere fijne en kostbare zaken, die de kruisridders mee naar huis namen, zal zeker kleurig glas geweest zijn. Omstreeks het begin van de veertiende eeuw begon men ook in onze gewesten glas te maken. Er was hier geen oude traditie, zoals in Venetië, waar men de kunst van het glasblazen van Syrische glaskunstenaars had geleerd.

Het begon tamelijk aarzelend, diep in het bos. Voor glas is namelijk potas nodig, die toen gehaald werd uit as van beukehout en varens. Dit glas was zwaar en plomp. In Duitsland heette het Waldglas, in Frankrijk verre de fougère.

Er zal in die tijd meer behoefte zijn geweest aan vensterglas en flessen dan aan drinkglazen. De vondsten uit die periode wijzen er in elk geval niet op, dat bierglazen toen in de mode waren. En waarschijnlijk was er maar een enkeling, misschien een wat zonderlinge fijnproever, die terecht had ontdekt, dat bier uit een glas met dunne wand beter smaakt dan uit een pul of kroes van tin of hout of aardewerk.

Men gebruikte glazen wel graag voor bijzondere gelegenheden. Glas laat zich vrij gemakkelijk beschilderen en zo kon men, zonder veel moeite of kosten, namen, wapens, spreuken, gedichtjes of wat maar voor een bepaalde heugelijke gelegenheid passend geacht werd, op het glas aanbrengen, om zo een heildronk meer luister bij te zetten.

Toch moet omstreeks 1500 het glas al meer gebruikt zijn. Want Erasmus, die veel gereisd heeft, beklaagt zich ergens over het eenvoudige tafelgerei waarmee men in herbergen genoeg moet nemen: houten bor-



den en schalen en een grof drinkglas.

Waarschijnlijk werd in de middeleeuwen het meeste bier gedronken uit machtige pullen van grof blauw of grijs aardewerk. Die pullen hadden dikwijls een deksel van metaal, meestal tin, soms zilver. De mooiste deksels werden in Nederland gemaakt en pullen van Duits aardewerk werden naar Nederland gestuurd om er een zilveren of tinnen deksel op te laten zetten.

Voor al in Engeland was men heel erg gesteld op pullen met een deksel, omdat men daar met warm bier de alles doordringende natte kou uit de botten hield. Na elke slok werd het deksel dichtgeklapt en het bier bleef heerlijk op temperatuur.

Anderen prefereerden een pul met deksel, niet omdat dit het bier zo lekker warm houdt, maar juist omdat hierin bier zo heerlijk koel blijft.

De bizarre fantasie, zo eigen aan de middeleeuwse ambachtslieden, heeft zich in deze pullen van aardewerk ongebreideld uitgeleefd. Behalve bizar was deze fantasie ook dikwijls tamelijk ondeugend en hier en

daar werd dan ook wel geklaagd over de voorstellingen op deze pullen en over de vorm van de pullen zelf. Tegen het einde van de middeleeuwen schreef iemand in Duitsland: 'Voor ons kunnen de drinkbikers nooit groot genoeg zijn. Men drinkt uit apen en papen, uit monniken en nonnen, leeuwen en beren, en uit de duivel zelf. Men drinkt elkaar toe uit kannen, schotels, schoenen, laarzen, en zelfs uit nachtspiegels'. Laten wij echter even wachten met minachtend te lachen om deze merkwaardige smaak van onze voorouders, maar liever eerst eens rondkijken in onze souvenirwinkeltjes, en dan vaststellen, dat de menselijke fantasie en smaak sinds 1500 niet zo bar veel aan beschaving hebben gewonnen.

Deze zware pullen van aardewerk hadden echter nog een functie, behalve dat zij het bier óf warm óf koel hielden. Zij dienden ook wel als uitermate effectieve wapenen, die zich voortreffelijk naar iemands hoofd lieten gooien en waarmee rake klappen konden worden uitgedeeld. Althans de Keferloher, de grijze bier-



pullen van een liter inhoud, die men in Beieren veel gebruikt, vinden hun oorsprong op de paardenmarkt van Keferloh bij München, waar het vaak hardhandig toeging. De leeggedronken Keferlohers moeten daar reeds bij kleine meningsverschillen als meikevers door de lucht gevlogen zijn.

Behalve aardewerk gebruikte men voor bierbekers ook tin, meestal een legering van tin met lood. In Engeland hadden deze tinnen pullen vaak een dikke glazen bodem. Over het doel daarvan zijn de wonderlijkste veronderstellingen geopperd. Zo zou deze glazen bodem gediend hebben als venster, waardoor de drinker, ook als hij de beker aan de mond had, kon zien wat er om hem heen gebeurde. In een tijd, waarin de bierpullen een mens soms om de oren vlogen, beslist een voordeel! Het is mogelijk dat die glazen bodem alleen maar gediend heeft om te kunnen zien, of de meid de tinnen bekens van binnen wel goed schoon gemaakt had. Zowel aardewerk als tin behoorden tot het huisraad van eenvoudige burgers. Vorsten en edelen, en later ook rijke kooplieden, dronken uit edele metalen, uit zilver, soms uit goud. Om van te eten was tin dikwijls nog wel goed genoeg, drinken deed men uit iets beters. In een opsomming van huisraad uit het jaar 1514 van een gezeten burgerfamilie in Straatsburg staan vermeld:

*Zinnen Schüsseln und Platten, gross und klein,  
Saucen-Schüsselein und Mischkännlein,  
Silberne Kopfbechter und goldene Gass,  
Kannen und Schalen, und manch seltsam Glas,  
Eckig, stachlich, hoch eng und weit,  
Und was man brauchen soll je zur Zeit.*

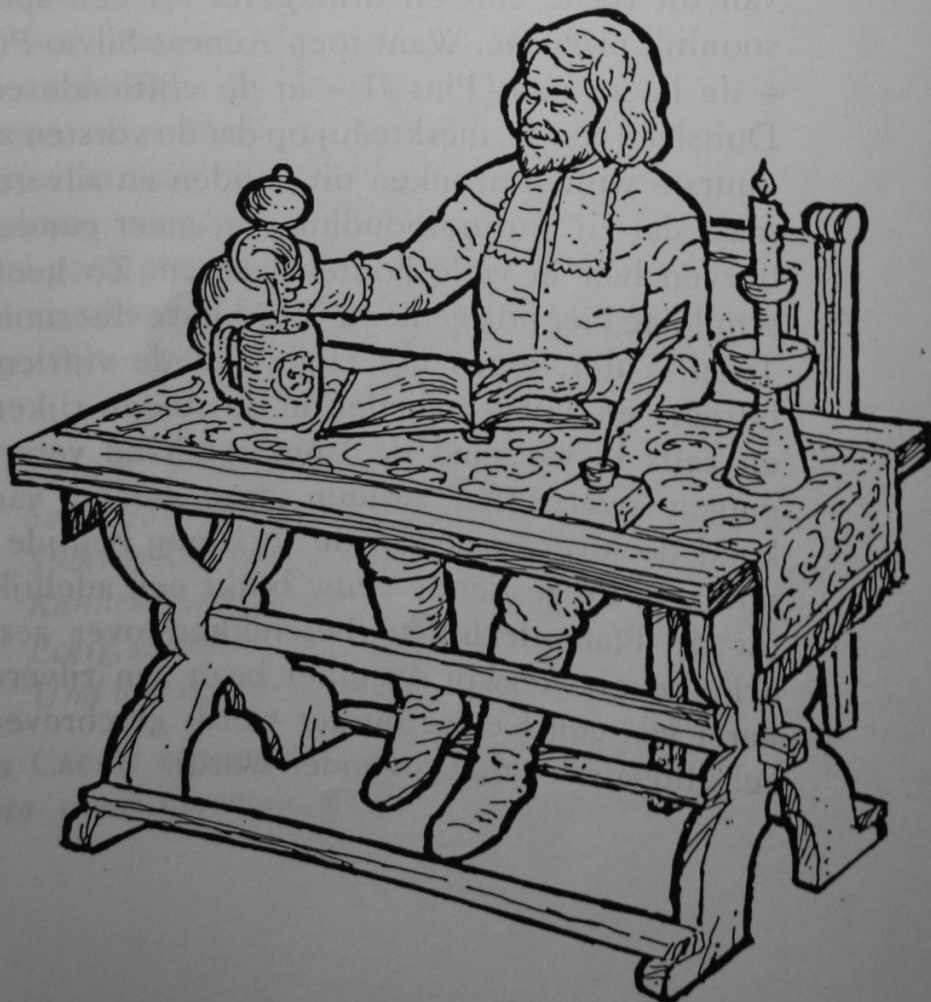
Julius Caesar schreef in zijn beroemde werk *De Bello Gallico* over Germaanse stamhoofden, die in zilver

gevatte drinkhorens gebruikten. In het Angelsaksische epos *Beowulf* staat te lezen over gouden bierkannen. In de tiende eeuw schrijft een Duitse monnik – nog niet zozeer aan wereldse zaken ontstegen, dat alle jaloezie hem vreemd was – over de hoge geestelijkheid: 'Zij laten zich gouden bekens, zilveren schalen, kannen van grote kostbaarheid, kruiken, zelfs drinkhorens van groot gewicht maken. Na het maal zetten zij zich op schuimende paarden en haasten zich naar allerhande tijdverdrijf, dat hun roes hun heeft ingegeven'. De groten der aarde zijn zo gehecht aan deze rijkdommen, dat zij ze zelfs meeslepen op krijgstoct. Zo nam Karel de Stoute op zijn veldtochten niet alleen een aantal kleurige wandtapijten mee, ter opluistering van zijn soldatentent, maar ook tafelzilver en zilveren drinkbekers tot een gewicht van meer dan twintig kilo. Deze illustere figuren beschouwden het bezitten van dit fraaie eet- en drinkgerei als een speciaal persoonlijk privilege. Want toen Aeneas Silvio Piccolomini – de latere paus Pius II – in de vijftiende eeuw door Duitsland reisde, merkte hij op dat de vorsten zelf wel de duurste wijnen dronken uit gouden en zilveren bekens, maar dat zij hun hofhouding niet meer gunden dan bedorven bier in vuile houten kannen. Zo heeft het onschuldige bier nog gediend voor klasse-discriminatie! Toen echter, tegen het einde van de vijftiende eeuw, burgers en ambachtslieden in de steden rijker werden, en zelfs in welstand de langzamerhand verarmde adel gingen overtreffen, wilden deze lieden vanzelfsprekend de levensstaat van de toch nog benijde adel imiteren. In de zestiende eeuw blijkt een adellijke familie uit de Pfalz slechts te beschikken over zes zilveren drinkbekers, terwijl over het bezit aan zilveren drinkgerei van een Keulse burger wordt geschreven, dat dit zelfs bij vorsten niet gevonden wordt.

Ook de steden schaften zich een voorraadje zilveren drinkbekers aan, om belangrijke bezoekers op passende wijze een feestdrank te kunnen aanbieden. De gildemeesters, die er een stamkroeg op nahielden, beschikten daar over hun eigen zilveren bierpullen, die niemand anders mocht gebruiken en die gegraveerd waren met passende teksten en voorstellingen.

Men kende in de middeleeuwen nog het royale gebaar. Bij officiële gelegenheden mochten de gasten de beker, waaruit gedronken werd, als aandenken behouden. Maar zelfs bij dit royale gebaar bleef men toch nog wel met beide nuchtere benen op de grond staan.

Want er werden dan wel bekers van goud en zilver als souveniertje gegeven, maar men legde hieraan toch niet al te veel ten koste. Iedereen wist namelijk, dat deze bekers op zekere dag zouden worden omgesmolten en daarom liet men ze meestal niet bewerken!



# BIER GILDE

## NIEUWS



De Biergilde was ook aanwezig met een stand op de Internationale Ruilbeurs op 11 november te Hoegaarden.

Onze bierpotten werden er aan de man gebracht.

De leden van de Gilde kunnen deze speciale bierpotten nog steeds aanschaffen bij de leden van de Hoge Raad.



# *Voere naar wordt Hoegaardier*

Op donderdag 10 november 1994 werd in ons lokaal 't Nieuwhuysmuseum, de heer Rene Huynen, voorzitter van de karnavalsvereniging "De Graven van Voeren" tot Hoegaardier verheven en zal voortaan als Rene Huynen van Hoegaarden door het leven gaan. Deze aanstelling werd op aanvraag van de brouwerij met de nodige luister en door heelwat leden van de Hoge Raad bezegeld.

Zoals de traditie het wil, werd de heer Rene Huynen van Hoegaarden ingewijd in het drinken van ons edele Hoegaardse vocht. Door toedoen van de Grootkanselier Etienne Grooten, Biervir Emiel Mattheus en voorproever Tuur Van Nerum werd hem de kunst en het genot van het drinken van "de witte" van Hoegaarden bijgebracht. Het bezegeld bewijs van Hoegaardier werd voorgelezen en overhandigd, alsook het lint met het kenteken "Hoegaarden - Bierdorp" werd door de pas aangestelde Domicella Jacqueline Govaerts rond de hals gehangen en bracht alzo haar eerste opdracht als lid van de Hoge Raad tot een goed einde met de bijhorende kussen, wat door de nieuwe Hoegaardier, met een heerlijk dankwoord en een uitnodiging om op 11 februari 1995 een Prinsenzitting van de Karnavalvereniging bij te wonen te Voeren, beaamde.

De plechtigheid werd met de nodige witte beeindigd, waarna we de "Graven van Voeren" uitwuiden, die hun avond verder zaten met een bezoek aan de brouwerij.

Dat de karnavalvereniging met gerstenat overweg kan is nadien wel gebleken, vraag het maar aan Tuur Van Nerum.

CAFE  
*Revue*

OPREPORTAGE

# Het merk als (thema)café

## Ook Nederland proeft van Hoegaarden Cafés

Waarom in Nijmegen een Hoegaarden café opstarten? De keuze is uiteraard niet toevallig genomen...Net als Leuven, waar indertijd de wieg van het witbier stond, is Nijmegen een studentenstad, en als de Belgische studenten de aanzet hebben gegeven, vooral met "gratis" mond-aan-mond-reclame, tot de spectaculaire groei van witbier, dan kunnen de waarschijnlijk even intelligente Nederlandse studenten dat verhaal nog eens overdoen, zo redeneert men bij Interbrew. Moet kunnen. Interbrew is met Hoegaarden trouwens nu al Nederlandse marktleider in het witbiersegment.

Het themacafé Hoegaarden bevindt zich in één van de meest gefrequenteerde horecazones van Nijmegen, namelijk bij binnenkomst in het autovrije centrum, en beschikt ook over een ruim en prima gelegen terras. Het café, een typische sta- en praatcafé, wordt uitgebaat door Hans Roovers, in een vorig leven groothandelaar in droogbloemen maar daarna overgestapt naar de Arnhemse horecabranche. Van de droogjes naar de natjes zeg maar...De eerste dagen draaide het café alvast op volle toeren, en dat laat natuurlijk het beste verhoppen voor de komende vestigingen.

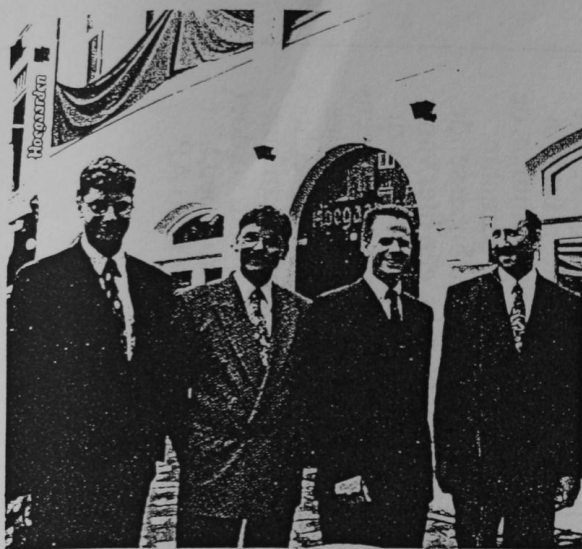
Bij Interbrew Nederland wordt amper aan het succes van de onderneming getwijfeld. Het zouden geen Hollanders zijn natuurlijk...

"De speciale bieren kennen in Nederland een jaarlijkse groei van gemiddeld 15%, aldus algemeen directeur Jos Duijsters. De stijging van de witbieren is daarbij opmerke-



*Het Hoegaarden Café is een typisch sta- en praatcafé*

lijker dan de groei van de speciale bieren in het algemeen." Interbrew Nederland, gevestigd in Valkenswaard en geleid door algemeen directeur Jos Duijsters, is een 100% dochteronderneming van Interbrew België en de derde grootste brouwerij voor de Nederlandse horeca. Vorig jaar brouwde Interbrew Nederland, waarvan ook de Dommelsche Bierbrouwerij, Omnidrink Nederland en De Kikvorsch Groothandel Import-Export deel uitmaken, bijna 1 miljoen hecto's bij een omzet van 5,4 miljard fr. De groep telt bijna 500 medewerkers.



*Het Interbrew Nederland-trio, met als tweede van rechts directeur Jos Duijsters, geflankeerd door Hans Roovers, uitbater van het eerste Nederlandse Hoegaarden Café*

## België volgt

Uiteraard zal weldra ook het eerste Belgische Hoegaarden café een feit zijn. Die eer is naar alle waarschijnlijkheid weggelegd voor Antwerpen, waar een volledig gerenoveerde zaak in een Hoegaarden café herdoopt wordt, met een overdekte wintertuin en een terras langs de straatzijde. Interbrew zal het café in eigen beheer runnen.

“Later openen wij ook Hoegaarden cafés in de andere belangrijke steden, aldus Bastiaensen, en dit steeds met zelfstandige ondernemers.”

Ook met Café Leffe, waarvan er in ons land al vestigingen zijn in Brugge en Dinant, zit Interbrew niet stil. Half oktober opent Interbrew, in eigen beheer, een Café Leffe aan de Brusselse Zavel. Drie panden zullen daarbij omgetoerd worden tot één Café Leffe.

Het café zal geleid worden door Joseph Bruggeman, die ook verantwoordelijk is voor de Roy d'Espagne op de Brusselse Grote Markt en het Kouterhof in Hoegaarden. Begin volgend jaar wil Interbrew ook in Luik een Café Leffe opstarten.

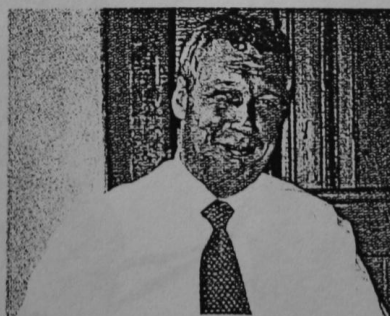
In Frankrijk, waar men momenteel 21 dergelijke cafés heeft, komen er mogelijk nog een vijftal projecten bij, en er wordt ook aan Nederland gedacht. In Italië, meer bepaald in de omgeving van Turijn, opent eind september het eerste Café Leffe.

Interbrew wil ook een aantal Cafés Stella Artois opstarten. Op uitzondering van de nieuwe terminal op Zaventem, waar medio december een project met Restair geopend wordt, wordt met deze cafés uitsluitend op de buitenlandse markt gemikt, en dan vooral Frankrijk en Italië.

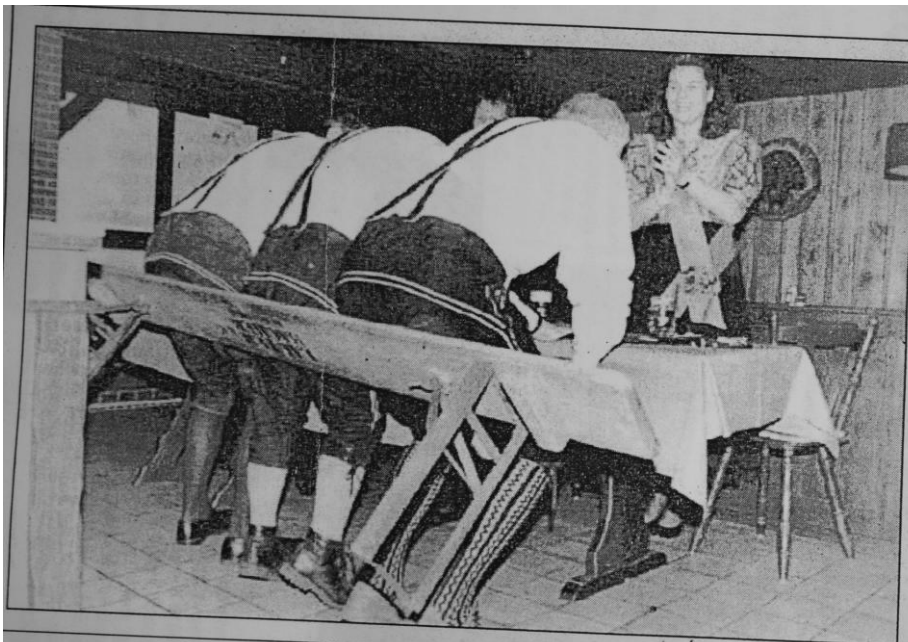
“Deze cafés zullen verwijzen naar de stijl van de cafés van enkele decennia geleden, toen er voor de aankleding van het interieur met vrij veel hout gewerkt werd, aldus nog Bastiaensen.

Daarnaast zullen er ook vele verwijzingen zijn naar de Belgische troeven: eten en drinken uiteraard, maar ook onze befaamde glasramen, kant, het Atomium enz.”

Danny Verheyden



*Luc Bastiaensen: „Weldra Hoegaarden Cafés in Antwerpen, Kortrijk, Brugge en Namen”*



## Goed bier moet plakken

**SCHLITZ** – Bierkoningin Dagmar applaudisseert opgelucht. Het nieuwe bier van de Auerhahn Brouwerij voldoet immers aan de strengste kwaliteitseisen. Maar wat heeft dit te maken met de drie heren vooraan op de foto, hoor ik u al vragen? Het antwoord is: alles. Het is in het Duitse Schlitz immers de traditie dat drie beruchte bierdrinkers, in bijpassende klederdracht, een liter van een nieuw bier over hun zitbank uitgieten, er vervolgens opgaan zitten, dan eventjes wachten en tenslotte rechtstaan. Als de bank aan hun lederen broek plakt, voldoet het bier. Kortom, goed bier moet plakken. / Foto AP

6/11/94 HET LAATSTE NIEUWS

Misschien een tip voor onze BIERVIR, omdat ook eens uit te proberen met het Hoegaards bier.