

Moutstockje

nr 36

1995

't 27 outstockje

36



DHR. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

DE BIERTAPPER



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

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

DRIEMAANDELUKS 2/95

't Moutstockje ...

Driemaandelijks tijdschrift over biersfolkllore

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. Welddoener 1.000 fr.

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

inhoud n° 36

- 7de Rommelmarkt te Lustin
- Maar waar vloeit het bier ??
- Schat uw eigen promille
- Merckwaerdighe Bierologie deel 12
- Bier en Gastronomie

7de Rommelmarkt en ruilbeurs rond het thema Bier



**te LUSTIN Zondag 28 MEI 1995
van 8 tot 18 uur.**

in het Museum der Belgische Bieren

19 rue de la Gare, Lustin-Profondeville

Het museum bevindt zich juist tegenover het station,
Rijksweg nr. 947 KM11,2

Gratis standplaats binen/buiten (Reserveren verplicht). Indien het regent zullen er tafels ter beschikking gesteld worden in zaal 2 van het museum. Opstellen van de stands vanaf 6 uur. Beurs van glazen, flessen, bierviltjes, asbakken, kaartspellen, bieretiketten, publiciteit van brouwerijen, spiegels en horloges met publiciteit, café spelen, café benodigheden, enz... .

Gratis Ingang voor het publiek.

*Te bereiken per wagen, trein en bus
Renseignements et réservations :*

Tél. 32 (0) 81 41.11.02

Fax : 32 (0)81 41.25.81

Het afbrokkelen van de traditionele markt heeft al heel wat inkt uit de pennen doen vloeien, maar bier... dat blijft er ongestoord verdervloeien. Tegenover het Oosten, staat de Europese Unie zeker z'n mannetje, als verbruiker en als producent.

STATISTIEKEN 1993

Maar waar vloeit het bier!?

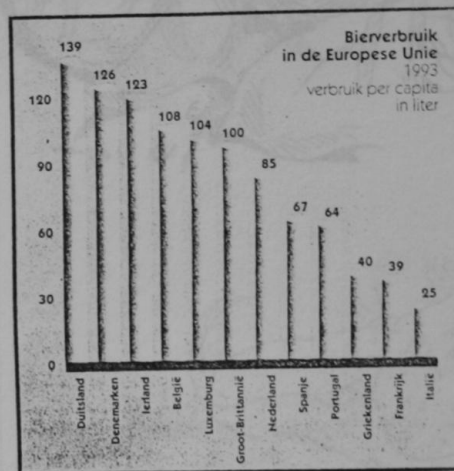
IN EUROPA blijven de Duitsers de grootste bierversbruikers. Alhoewel de Belg in 1993 zo'n 3,63% minder bier dronk dan in 1992, blijft België toch nog op de vierde plaats.

De Oostbloklanden blijven ver achter op het Europese Unie-verbruik: de Roemenen drinken 45 l per jaar per capita, de Kroaten ongeveer 60 liter en de Hongaren tenslotte, 82 liter.

De bierinvoer in België neemt merkkelijk af, zowel wat betreft de import uit de Europese Gemeenschap en de rest van Europa, als uit andere landen. Vooral de invoer uit Duitsland en Denemarken is op spectaculaire wijze gedaald.

De uitvoer van Belgische bieren daarentegen evolueert in steeds stijgende lijn. In de loop van 1993 hebben sommige markten zich uitzonderlijk gunstig ontwikkeld: de uitvoer naar Nederland en Griekenland is in 1 jaar tijd ongeveer met 20% toegenomen en die naar Ierland heeft ook een exponentiële groei gekend. Het mooie resultaat van de uitvoer naar Spanje is min of meer stabiel gebleven: 135.172 hl in 1992 tegen 132.923 hl in 1993, komende van 42.839 in 1991! Ook andere tendenzen tekenen zich steeds duidelijker af: de uitvoer naar de GOS-landen is verdrievoudigd en die naar Polen is met niet minder dan 60% gestegen.

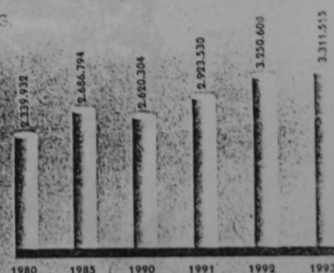
En dan hebben we het nog niet over wat op halflange termijn mag worden verwacht van landen die nu een belangrijke economische groei kennen... ●



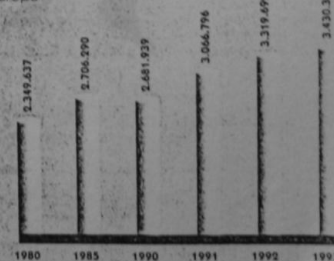
UIT INTERBREW-NEWS

Uitvoer van Belgische bieren

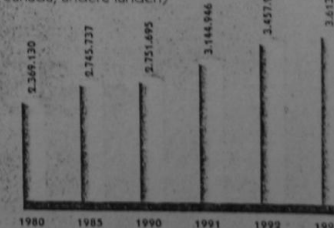
Totaal E.G.



Totaal Europa



Alle uitvoer (+USA, Canada, andere landen)





SCHAT UW EIGEN PROMILLE

Wie zijn eigen promille wil berekenen, kan mits een aantal vuistregels weten hoe de "zaken" staan. Een overzicht...

Vuistregel 1: één gewone pils leidt tot 0,20% promille in het lichaam. Dit is echter een gemiddeld cijfer voor een man van 75 à 80 kg. Vrouwen krijgen een hoger promille, omdat ze gewoonlijk kleiner, lichter en minder gespierd zijn, en de lever de alcohol trager afbreekt. Omgekeerd kunnen "zware" mannen er dus beter tegen, maar dit dient overschat te worden. Logischerwijze neemt het promille-gehalte toe wanneer het om zwaardere dan pilsbieren gaat, zoals blijkt uit onderstaande tabel.

Gewone pils	"goed" voor	0,20 promille
Hoegaarden		0,21 promille
Palm		0,22 promille
Trappist		0,44 promille
Duvel		0,47 promille

Vuistregel 2: het duurt ongeveer één uur vooraleer alle alcohol vanuit de maag in het bloed terecht komt. Drinkt men een trappist, dan zal het promille van 0,44 pas over een uur bereikt worden. Heeft men voedsel in de maag, vooral met een hoog vetgehalte (sauzen, room...), dan wordt de alcohol nog trager in het lichaam opgenomen.

Vuistregel 3: de alcohol wordt afgebroken aan 0,15 promille per uur, te tellen vanaf 1 uur na de eerste consumptie. Wie gewoonlijk veel alcohol drinkt, zal de alcohol sneller afbreken dan iemand die bijna nooit alcohol drinkt.

Stel: men drinkt twee pintjes per uur. Het promille bedraagt dan 0,2 (uw eerste pint) + 0,1 (de helft van uw tweede pint) = 0,3 promille. Een alcoholvrij uur later is dat 0,2 + 0,2 (de twee pintjes) - 0,15 (wat op één uur afgebroken wordt) = 0,25 promille. Blijft men 2 pintjes per uur drinken op een party die om 22 uur begint, dan heeft men om 2 u. 's ochtends, net na de achtste pint, 0,85 promille in het bloed, t.i.z. $6 \times 0,2 + 0,1$ (de helft van uw pint van 1u30) - $3 \times 0,15$ (de afbraak telt pas vanaf 23u.). Stopt men om 2u. 's ochtends met drinken, dan ligt het promille-gehalte om 3u. 's ochtends, wanneer alle alcohol opgenomen is, hoger, nl. 1,0 promille ($8 \times 0,2$, verminderd met $4 \times 0,15$ promille). Men moet dan nog 3u20 alcoholvrij blijven voor men 0,5 promille heeft en dus terug de baan op mag. Tot 6u20 dus.

Wanneer het ademtoestel "A" (alarm) aangeeft, is uw promille 0.5 lEr wordt dan een exacte bepaling gedaan met een adem-analysetoestel of, bij gebrek daaraan, met ene bloedproef. Deze proeven worden echter vaak enige tijd nadien uitgevoerd. Wat telt is echter het promille op het ogenblik van de controle (of van het ongeval).

Er wordt met deze vuistregels rekening gehouden wanneer een ademanalyse of bloedproef geïnterpreteerd wordt. Gebeurt deze proef pas 1 uur na de controle, en verklaart men enkele minuten vooraleer men moet blazen nog een Duvel gedronken te hebben, dan wordt 0,47 promille afgetrokken van het gevonden promille. De Duvel zat toen immers nog niet in het bloed. Maar men heeft inmiddels natuurlijk ook al wat alcohol afgebroken, zodat er weer 0,15 promille moet bijgeteld worden...

Merckwaerdighe BIEROLOCHE



DEEL 12

een bierverhaal door meer
dan vijftig eeuwen

Een zeer oud en eerbiedwaardig gebruik is de welkomsdronk. Bij ons bestaat die praktisch niet meer, in vele landen van Oost-Europa echter is deze traditie nog springlevend. Betreedt men in Griekenland, in Bulgarije of Roemenië een woning, dan staat de gastvrouw al klaar met een blaadje waarop een glas van de plaatselijke brandewijn, een glas water en een schoteltje zoetigheid. Dit moet nog staande en vóór er iets gezegd is worden gebruikt, en pas daarna is de gast officieel 'binnen' en wordt er wederzijds naar elkaars welbevinden geïnformeerd.

Deze welkomsdronk moet vroeger ook in ons deel van Europa heilige traditie zijn geweest en het is zeer aannemelijk dat die uit bier bestaan zal hebben. Immers, bier was de drank die iedereen altijd in huis had, de volksdrank in de meest uitgebreide zin van dit woord. Men noemde niet alleen de hele ceremonie, maar ook het glas bier, dat werd aangeboden 'Willkomm'. Blijkbaar is de gewoonte van het glas bier als welkomsdronk vanuit Duitsland overgewaaid naar Frankrijk, Italië en Spanje, want in de talen van deze landen vindt men het Duitse woord Willkomm terug voor welkomsdronk.

Hoe vreemd woorden kunnen reizen, bewijst ook het Franse woord voor klinken: 'triquer', dat heel duidelijk van het Duitse 'trinken' afkomstig is. Men heeft in Frankrijk blijkbaar ook de gewoonte van het klinken van Duitsers afgekeken.

Fransen zijn nimmer grote bierdrinkers geweest. Het is daarom begrijpelijk, dat allerlei woorden, die in verband staan met bier, uit andere talen werden overgenomen. In de vijftiende eeuw dronk men in Noord-Frankrijk *godale*, wat niets anders was dan 'good ale', bier, wel naar Engels recept gebrouwen, maar meestal uit Atrecht afkomstig. Deze 'godale' werd op straat verkocht door venters, die een vat op een karretje achter zich aan trokken, en uit volle borst hun koopwaar aan-

prezen. Een oude kroniek vertelt hoe zij: '... leur godale crient, qui est d'Arraz, si comme ils dient', (waaruit dan weer blijkt, dat de beste godale wel uit Arraz (Atrecht) moest komen, maar er niet altijd ook werkelijk vandaan kwam...).



Hoewel de dorst in de middeleeuwen van nature al zeer groot geweest moet zijn, hielp men ook nog graag een handje. In een 'herfstlied' uit de dertiende eeuw zingt een zekere Heer Steinmar, dat men vooral goed kruiden moet wat men hem voorzet, zodat er een grote hitte in hem gaat branden, en hij goed zal kunnen drinken.

Gekruide spijzen hebben het altijd goed kunnen vinden met grote teugen bier. De oude Grieken wisten al hoe heerlijk het is een kruidige brand te blussen, en zij kauwden aan het eind van de maaltijd op peperkorreltjes om een mooie dorst te krijgen. De Romeinen

dronken wijn met zeewater vermengd. Sint Augustinus, de grote kerkleraar schrijft in zijn Belijdenissen: 'De drinkers eten iets gezoutens, om een onaangename branderigheid te verwekken, en terwijl het drinken die lest, ontstaat het genot' (*Confessiones* 8e Boek III). Pekelen en roken waren vroeger de enige betrouwbare methoden van conservering en daarom at men toen veel gezouten en gerookte vlees- en vissoorten.

Vlees werd met veel kruiden gestoofd, (misschien ook om te maskeren dat het dikwijls niet al te vers meer was) en hoe rijker men was, des te meer kruiden er in de keuken werden gebruikt. Kruiden waren duur in die dagen, toen ze nog met karavanen en per schip in lange, hoogst wisselvallige reizen uit het oosten moesten worden aangevoerd, en gekruide spijzen waren in de middeleeuwen een status-symbool. Voor de prijs van één pond peper kon men een slaaf kopen! Dat er bovendien een enorme dorst uit voortkwam, verhoogde de aantrekkelijkheid. Om die dorst nog meer aan te wakkeren kwam er zelfs een schepje zout in elke beker bier, waardoor men in een pracht van een vicieuze cirkel terecht kwam.

Als men leest wat er voor een troep huursoldaten in het jaar 1568 werd aangeschaft: 'Kese, rentvleysch, muscaeten, negell, gemboer, eyn verckensschouwer, peper, groenvissch, herincx, stockvissch', is de conclusie gerechtvaardigd, dat zij geen zout meer nodig hadden. Gelukkig staat er ook bier op de lijst, want anders had het er met al deze dorstverwekkende zaken maar treurig uit gezien. Ook op rekeningen van ziekenhuizen staan stokvis, zoutevis en pekelharing, altijd vergezeld van bier.

De dorst moet in die dagen werkelijk zeer groot geweest zijn en dit heeft, begrijpelijkerwijs, de zorg van verantwoordelijke lieden opgewekt.

Zo maakte Maarten Luther (die toch echt zelf wel van een goed glas bier wist te genieten, en van wie nog enkele tamelijk ondeugende drinkliedjes bekend zijn) zich ernstig zorgen, dat noch de predikers met Gods Woord, noch de overheid met verboden, noch de adel met heilige geloften, de almachtige afgod van het drinken hadden kunnen beteugelen. In het jaar 1524 sluiten in Heidelberg zestien kerkvorsten, graven en ridders een plechtig verdrag, waarbij zij zich verplichten alles te doen om de gewoonte van het elkaar toedrinken uit te roeien. Zij zullen daarin niet geheel geslaagd zijn.



De Franse koning Frans I – die zelf ook zeer wel wist, wat hij met een volle beker moest doen – vaardigde in 1536 een rigoreus edict uit, waarbij elke drinkebroer, zo hij de eerste keer op dronkenschap betrapt werd, in de gevangenis op water en brood zou worden gezet. De tweede keer zou hij worden ge-

geseld op de binnenplaats van de gevangenis, de derde keer in het openbaar. En de vierde keer zou hij uit het koninkrijk Frankrijk verbannen worden, na eerst zijn beide oren aan de beul te hebben moeten afstaan. Zelfs deze strenge maatregel heeft weinig geholpen. Werumeus Buning heeft het immers zo ongelooflijk juist gezegd: 'Dorst is alles wat men overhoudt'.

Niet alleen overheid en geestelijkheid maakten zich zorgen over de al te grote dorst, ook de medische wetenschap ging er zich mee bezig houden.

Wijn was al vanouds een onderwerp van discussie geweest onder geneesheren en geneeskunstenaars, en in alle landen waar de wijnstok thuis was, bereidde men kruidenwijnen als soelaas voor allerhande kwalen. Het bier had het echter nog lang niet zo ver gebracht. Wel werd er hier en daar aarzelend geschreven over de heilzame eigenschappen van bier, zoals door de abdis Hildegardis, die in haar kruidenboek ook hop behandelde. Omstreeks 1500 gaat de medische wetenschap zich echter hoogst serieus met het bier bezig houden.

In het jaar 1514 verschijnt er een postincunabel, een 'duytsche' vertaling uit het Latijn van de 'vermaerden medicijnmeester der Stadt van Melane Magnimus'. Deze vermaerde medicijnmeester is overigens niet zo best te spreken over het bier. Het is, zo schrijft hij, 'seer swaer te verduwen. Het maect verstroytheyt inden dermen ende bovenal als jonc is. Het maect swellinghen, wintachtigheden en pine des hoots. Ende somtijt den vloet des buycx ende verdrijft appetijt. Maer het voet seere ende maect den lychaem vet eest dat wel verduwen wort'. Hoewel er dus allerlei narigheden uit bier kunnen voortkomen, is het toch heel voedzaam, als het te verteren is.

geseld op de binnenplaats van de gevangenis, de derde keer in het openbaar. En de vierde keer zou hij uit het koninkrijk Frankrijk verbannen worden, na eerst zijn beide oren aan de beul te hebben moeten afstaan. Zelfs deze strenge maatregel heeft weinig geholpen. Werumeus Buning heeft het immers zo ongelooflijk juist gezegd: 'Dorst is alles wat men overhoudt'.

Niet alleen overheid en geestelijkheid maakten zich zorgen over de al te grote dorst, ook de medische wetenschap ging er zich mee bezig houden.

Wijn was al vanouds een onderwerp van discussie geweest onder geneesheren en geneeskunstenaars, en in alle landen waar de wijnstok thuis was, bereidde men kruidenwijnen als soelaas voor allerhande kwalen. Het bier had het echter nog lang niet zo ver gebracht. Wel werd er hier en daar aarzelend geschreven over de heilzame eigenschappen van bier, zoals door de abdis Hildegardis, die in haar kruidenboek ook hop behandelde. Omstreeks 1500 gaat de medische wetenschap zich echter hoogst serieus met het bier bezig houden.

In het jaar 1514 verschijnt er een postincunabel, een 'duytsche' vertaling uit het Latijn van de 'vermaerden medicijnmeester der Stadt van Melane Magnus'. Deze vermaerde medicijnmeester is overigens niet zo best te spreken over het bier. Het is, zo schrijft hij, 'seer swaer te verduwen. Het maect verstroytheyt inden dermen ende bovenal als jonc is. Het maect swellinghen, wintachtigheden en pine des hoots. Ende somtijt den vloet des buycx ende verdrijft appetijt. Maer het voet seere ende maect den lychaem vet eest dat wel verduwen wort'. Hoewel er dus allerlei narigheden uit bier kunnen voortkomen, is het toch heel voedzaam, als het te verteren is.

Ach ja, deze heer Magnusus kwam nu eenmaal uit Milaan, en wat wist hij eigenlijk van het voortreffelijke bier, dat in deze noordelijke landen gebrouwen wordt en waar men al eeuwenlang zijn plezier aan beleefde? Blijkbaar heeft men hier Magnusus in zijn *Tregement der ghesondheyt* ook maar laten praten, want er werd kennelijk geen drup bier minder om gedronken.

Dan was de Engelse dokter Andrew Boorde, lijfarts van de Hertog van Nordfolk en van koning Hendrik VIII himself, beter te spreken over bier. Andrew Boorde was een man die volkomen paste in het Merry Old England van de zestiende eeuw. Hij was oorspronkelijk geestelijke, maar in het jaar 1521, toen hij begin dertig was, begon het geestelijk leven hem te benauwen. Hij hing de toog aan de kapstok, ging Europa bereizen en studeerde medicijnen aan alle toenmaals bekende universiteiten.

Teruggekeerd in Engeland maakte hij carrière als arts, maar hij leefde wat al te plezierig en eindigde in de gevangenis. Voor Andrew Boorde was er geen drank zo voortreffelijk als bier, voor alle standen en rangen, voor mannen en vrouwen.

Hij onderscheidt duidelijk 'ale' en 'bier'. Ale, zo schrijft hij, is gemaakt van mout en water en gist, en 'ale maketh a man strong'. Bier is gemaakt van mout en hop en water en is 'the natural drink of a Dutchman'.

Hij heeft een duidelijke voorkeur voor de Engelse ale, want bier vindt hij maar 'a cold drink, yet it doth make him fat and doth inflate the belly'. Hij had een bijzondere minachting voor bier van twijfelachtige kwaliteit: 'Ale must be fresh and clear, not ropy nor smoky. New ale is unwholesome, sour and dead ale good for no man'. Zuur en dood bier zijn goed voor niemand.

Er scheen in die tijd nog al eens bier van slechte kwaliteit verkocht te worden. Want in alle medische verhandelingen over bier vinden wij steeds weer de heftige kritiek op slecht bier.

Andrew Boorde ging er over te keer in Engeland, een zekere Ludovici de Avila in zijn in 1553 verschenen *Bancket oder Gastmal der Hofe und Edelleute* in Duitsland: 'Bier das nicht wol gekocht wirt, dass kület ein wenig, und bläet den bauch. Aber das saur beschedigt den magen, das trübb verstopfft, und schadt denen die den steyn haben, uff blähung und kürtze des athmens. Bier das übel gekocht wirt macht wind im magen und bauch, und welches nicht wol alt ist und gereynigt von seiner hefen, das wirt nicht wol verdewet, bringt die harnwind und eben die schäden wie das übelgekocht bier. Bier aus gersten und hopfen, wol gekocht, welches ist das temperiertest und gesundest, öffnet die verstopffung'.

Ook deze schrijver is van mening dat slecht gebrouwen bier te veel verkoelt en de buik opblaast, dat zuur bier de maag beschadigt en troebel bier verstopt, en dat te jong bier of niet goed uitgegist bier niet goed verteerd wordt. Maar, zo voegt hij eraan toe, goed bier uit gerst en hop is de meest gematigde en gezondste drank.

Dokter Cerevasius Marsteller uit Celle was van mening, dat wie, wegens de hitte of door andere oorzaken geen water kon drinken, goed Einbecks bier voorgeschreven moest worden. Bier geldt in deze dagen als 'vloeibaar brood', en men geeft bier als voedsel aan patiënten, die om de een of andere reden geen brood kunnen eten of verdragen.

In de middeleeuwse constellatie, waarin elke stad en elk dorp, elk gilde, elk beroep zijn eigen schutspatroon had, kon het niet anders, of ook uitermate belang-

Er scheen in die tijd nog al eens bier van slechte kwaliteit verkocht te worden. Want in alle medische verhandelingen over bier vinden wij steeds weer de heftige kritiek op slecht bier.

Andrew Boorde ging er over te keer in Engeland, een zekere Ludovici de Avila in zijn in 1553 verschenen *Bancket oder Gastmal der Hofe und Edelleute* in Duitsland: 'Bier das nicht wol gekocht wirt, dass kület ein wenig, und bläet den bauch. Aber das saur beschedigt den magen, das trübb verstopfft, und schadt denen die den steyn haben, uff blähung und kürtze des athmens. Bier das übel gekocht wirt macht wind im magen und bauch, und welches nicht wol alt ist und gereynigt von seiner hefen, das wirt nicht wol verdewet, bringt die harnwind und eben die schäden wie das übelgekocht bier. Bier aus gersten und hopfen, wol gekocht, welches ist das temperiertest und gesundest, öffnet die verstopffung'.

Ook deze schrijver is van mening dat slecht gebrouwen bier te veel verkoelt en de buik opblaast, dat zuur bier de maag beschadigt en troebel bier verstopt, en dat te jong bier of niet goed uitgegist bier niet goed verteerd wordt. Maar, zo voegt hij eraan toe, goed bier uit gerst en hop is de meest gematigde en gezondste drank.

Dokter Cerevasius Marsteller uit Celle was van mening, dat wie, wegens de hitte of door andere oorzaken geen water kon drinken, goed Einbecks bier voorgeschreven moest worden. Bier geldt in deze dagen als 'vloeibaar brood', en men geeft bier als voedsel aan patiënten, die om de een of andere reden geen brood kunnen eten of verdragen.

In de middeleeuwse constellatie, waarin elke stad en elk dorp, elk gilde, elk beroep zijn eigen schutspatroon had, kon het niet anders, of ook uitermate belang-

rijke groepen als bierbrouwers en herbergiers moesten kunnen beschikken over een hemelse voorspraak die hun belangen op hoog niveau behartigde.

Deze middeleeuwse schutpatronen hadden in de Klassieke Oudheid hun heidense voorgangers gehad in de zeer uitgebreide godenfamilie die op de Griekse Olympos huisde.

De god, die zich in Griekenland vooral bezig hield met alcoholische dranken was de uitgelaten Dionysos, ook Bacchus genoemd, met een brede belangstelling voor de plezierige kant van het leven. Niet alleen de wijn ressorteerde onder hem, maar ook het theater en het ballet, kortom alles waarbij de mens zichzelf, zijn eigen zorgen en bekommernissen en de harde nuchtere werkelijkheid even kan vergeten.



Dionysos was, zoals de mythen verhalen, afkomstig

uit Thracië, het oeroude, ruige maar ook zingende hart van de Balkan, dat tegenwoordig voor een klein gedeelte op Grieks en voor een groot gedeelte op Bulgaars grondgebied ligt. Hij was dus van huis uit geen Griekse maar een Thracische god. Hoewel Dionysos de klassieke god van de wijn is, schijnt dit toch een evolutie te zijn geweest van veel latere datum.

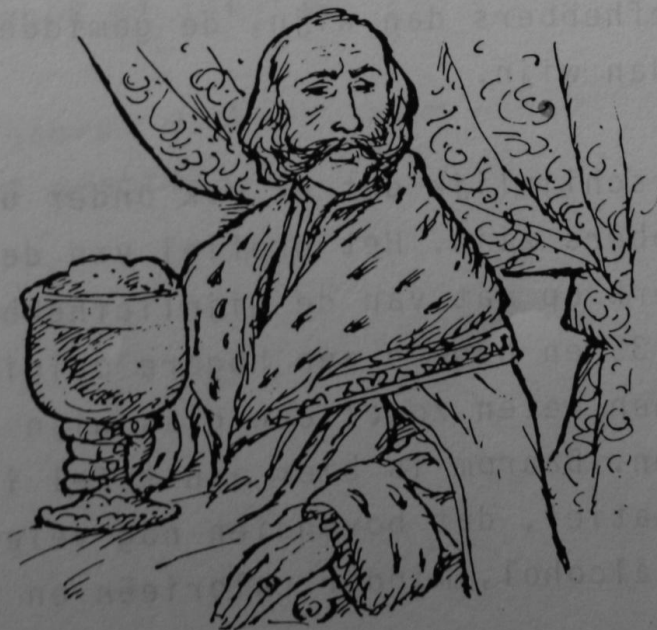
Een Duitse professor, Karl Stuhl, van de Universiteit in Würzburg, heeft de gangen en de voorgeschiedenis van wijngod Dionysos haarfijn uitgezocht en is tot de conclusie gekomen, dat Dionysos oorspronkelijk, toen hij nog alleen in Thracië vereerd werd, een biergod geweest moet zijn, die pas belangstelling kreeg voor wijn, toen hij door de Grieken in hun godenfamilie werd opgenomen. Prof. Stuhl heeft aangetoond, dat Dionysos in zijn vaderland Thracië een zonnegod was, die de akkerbouw beschermde. Aangezien een goede graanoogst eerste voorwaarde is voor een overvloedige biervoorraad, ging men Dionysos al gauw als god van het bier beschouwen. De Thraciërs noemden Dionysos ook wel 'Sabos'.

Bier heette in het Thracisch *sabaja*, en ziedaar, zegt prof. Stuhl, geen twijfel mogelijk: Dionysos is de oeroude beschermheer van het bier. Ook in de middeleeuwen dichtte men Dionysos een aanmerkelijk bredere belangstelling toe dan uitsluitend voor wijn. In het geschrift *Disputatio Inauguralis Theoretica* wordt het drinkrecht, bestaande uit wijn én bier, uitdrukkelijk onder het beschermheerschap van Dionysos geplaatst. Niettemin, Dionysos was maar een heidense god, die bovendien geen al te beste reputatie bezat. Wie een serieuze schutpatroon zocht kwam vanzelfsprekend bij een degelijke Christelijke Heilige terecht.

In Zuid-Duitsland en Oostenrijk was de meest populaire bierpatroon Sint Florianus, de Heilige die de in

de middeleeuwen zo desastreuze branden wist te voorkomen. Vooral brouwers waren bij brandveiligheid gebaat en deze ambachtslieden vertrouwden dan ook graag op de welgezindheid van de goede Florianus. In Frankrijk was Sint Julianus Hospitator de schutspatroon van de herbergiers, aangezien deze Heilige in de zeventiende eeuw in de Provence een voor die tijd voorbeeldig pelgrimsonderkomen had gesticht.

Behalve deze beide te goeder naam en faam bekend staande schutspatronen had men er nog één in de middeleeuwen, wiens geloofsbrieven niet zo onaanastbaar waren, in feite zelfs hoogst dubieus. Dat was Gambrinus of Cambrinus. Zijn status is nooit helemaal duidelijk geworden. Die lag ergens tussen schutspatroon en koning in, en zijn afkomst is bijzonder duister. Waarschijnlijk is het korreltje waarheid in de Gambrinus-sage Hertog Jan I, Jan Primus van Brabant. Wij Nederlanders mogen dus met recht en reden trots zijn, dat wij ook een bijdrage geleverd hebben aan de biermythologie in de vorm van een bierbeschermer, die met waardigheid zijn plaats inneemt naast Nina, Osiris en Dionysos.





Bier telt meer liefhebbers dan wijn, de gemiddelde Belg drinkt zowat 5 keer meer bier dan wijn.

Daarom is het waarschijnlijk dat er ook onder uw gasten een groot aantal bierliefhebbers zijn. Het profiel van de kenner van speciale bieren lijkt sterk op dat van de wijnliefhebber, beiden zijn meestal ouder dan 35 en hebben een hogere opleiding genoten. De meesten onder hen weten zowel een glas wijn als een speciaal bier te appreciëren. Daarom is bier aan tafel i.p.v. wijn een evenwaardig alternatief, dat bovendien nog vele voordelen biedt: bier bevat minder alcohol, minder calorieën en is dorstlessender dan wijn.

Gevulde varkensmedaillon op Hoegaardse wijze

INGREDIENTEN :

1 varkenshaas - 1 stuk varkensnet - 50 gr. boter - Vleesbouillon of extract - 1 fles Hoegaards witbier - 1 ui - 2 preiwitten - 3 wortelen - ongeveer 15 tot 20 prinsesseboontjes - 1/2 knolselder 1/2 rode paprika - veldsla - 1 dl room (eventueel tarwebloem om te binden) kruiden: peper, zout, mosterd, dragonderblaadjes.

BEREIDING :

De groenten kuisen, wassen en in lange dunne reepjes snijden. De groenten voor vulling drie minuten blancheren in bouillon. De andere groenten (voor de afwerking) verder knappend gaarkoken. De groenten laten uitlekken en warm houden (het kookvocht houden) Het varkenshaasje opensnijden, de binnenkant kruiden en inwrijven met mosterd en vullen met de groenten (schikken in de lengterichting) Let op de kleurencombinatie van boontjes, prei, wortel, selder, paprika. Het vlees oprollen en in netje wikkelen, eventueel dichtbinden.

AFWERKING:

Garnieren met peterselie, tomaat, dragonderblaadjes, veldsla, boontjes, preistukjes, worteltjes.

Serveren met amandelkroketten, wortelvormige kroketten of geroosterd stokbrood of fleurons van bladerdeeg.

Drank: Hoegaards witbier, maar ook een abdijbier zal hier zeker niet misstaan.

Bieren en gerechten, welke



Aperitief-
hapje



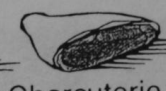
Schaaldieren
en
zeevruchten



Gebakken
vis



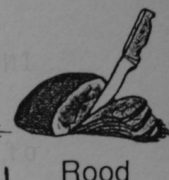
Gekookte
vis



Charcuterie



Wit vlees,
gevogelte



Rood
vlees

X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X
X		X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	
			X	X		X
			X	X		X
				X		X
X						
X	X	X	X	X	X	X

combinaties serveren?



Wild



Lichte
kaas
smaak



Sterke
kaas
smaak



Desserts

Aanbevolen bier:

Soort



Wild	Lichte kaas smaak	Sterke kaas smaak	Desserts	Aanbevolen bier: Soort ↓
	X			PILS
	X			BLOND LUXEBIER
	X			WITBIER
		X		GEUZE
		X	X	ZUUR-ZOETE BIEREN
		X	X	AMBER
X		X	X	ABDJBIER
X		X	X	ZWAAR BLOND
X		X	X	SCOTCH
			X	FRUITBIER
	X			ALCOHOLVR'J

Brioche Adam en Eva

INGREDIENTEN: voor 6 personen

Briochedeeg, 250 gr. gevogeltelevens, 50 gr. varkenslever, 70 gr. varkensvlees, 50 gr. Kippefilet, 100 gr. vers spek, 0,5dl. room, 1/2 eiwit, 1/2 liter Verboden Vrucht, 1/2 liter bruine fonds, 60 gr. gelatinepoeder, en een scheut Armagnac, een kluitje boter, 1 eierdooier.

BEREIDING:

Het briochedeeg rol je uit en je vet de vorm in.

Hierover leg je het deeg. Er moeten flinke randen over de vorm hangen. Het vlees maal je allemaal fijn en hierin roer je de room, het geklopte eiwit en de Armagnac.

Met de gelatine, het bier en de bruine fonds maak je een stevige biergelei. De farce leg je in de vorm en de deegrand wrijf je in met de geklopte eierdooier. Een tweede vel deeg leg je over het geheel en je duwt de randen af. Op die rand maak je een schoorsteen. Na het rijzen bak je de brioche af op 180°C.

Die laat je koelen en je vult ze met de biergelei.

Zo kan het mooi opstijven.

OPDIENEN:

De brioche zet je op een bedje van slasoorten met eventueel een dipsaus.

DRANK:

Verboden Vrucht, zoals je gebruikt in het recept, kan je hier best bij uitschenken.

