

Moutstockje

nr 43

1997

1997 Moutstockje

43



DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK

1997
25 JAAR
HEROPSTANDING
Hoegaardse Biergilde

TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

V.U. GROOTEN, E.
RESIDENTIE BEATRYS 169
3300 TIENEN
Tel. (016) 81 72 35

DRIEMAANDELUKS 1/97

't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

Uitgegeven door " D I E E D E L E O R D E V A N D E N M O U T S T O C K

De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Correspondentieadres: Residentie Beatrijs 169

3300 TIENEN

Bankrekening: 230/0020261/08

Lidmaatschap: gewoon lid 400 fr. Erelid 500 fr. Weldoener 1000 fr.

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

INHOUD Nr. 43

- Waren de Middeleeuwen kroegenlopers
- Britten drinken alles, dus ook Belgisch bier
- Buitenland bootst Belgisch bier na
- Herbergen in België
- Bier en gastronomie
- Een goede of slechte zomer maakt en brouwerij verschil
- Bier over de grens - Duits tarwebier



1997 is aangebrosken, het jaar waar we als Hoegaardse Biergilde ons 25 jaar Heropstanding vieren.

Bij het begin van dit jubeljaar wensen we al onze Edelvrouwen en Ridders samen met hun familie een voorspoedig 1997 en we hopen hun dan ook dikwijls te mogen begroeten op onze diverse activiteiten in de loop van 1997.

Hier reeds enkele data om te noteren:

- zaterdag 8 maart Heropening en uitbreiding van het museum, met een speciale stand en zaal over de Biergilde en de Orde van de Brouwer
- zaterdag 15 maart Viering 30 jaar Hoegaardsbier.
- zaterdag 05 April Tweejaarlijks Kapittel van de Biergilde en intro-nisatie van de Adelborsten
- donderdag 1 mei Viering 25 jaar Heropstanding van de Biergilde

Later ontvangt u nog ter gepaste tijde het volledig programma van deze reeds vermelde activiteiten.

In 1997 gaan we eveneens de Nederlanders laten kennis maken met de Hoegaardse bieren en de Hoegaardse Biergilde. Meer nieuws daarover later.

Onze Biergilde heeft de wind in de zeilen en dit is dank zij alle leden van de Hoge Raad, de Edelvrouwen en de Ridders die hun volledige medewerking geven aan onze Gilde.

Wees geen papieren lid in 1997, maar neem deel aan de activiteiten van onze Gilde, dat zal voor de Hoge Raad een stimulans zijn om met nog meer ijver verder te werken.

Etienne Grooten
Grootkanselier



WAREN DE

MIDDEL- EEUWERS KROEGENLOPERS

De middeleeuwer bracht heel wat tijd door in de taverne. Daarvoor zijn er verschillende oorzaken. Allereerst was er de erbarmelijke huisvesting van de overgrote meerderheid van de gezinnen. Die woonden in kleine, slecht verwarmde en donkere huizen. Brandhout en turf om te stoken en ool kaarsen voor de verlichting werden vanaf de 14e eeuw steeds duurder. Door het gebrek aan wooncomfort vluchtte de volksmassa dus naar de herberg. Het was er tenminste ruim, warm en licht. Alleen al de besparing op brandstof, olie en kaarsen thuis maakten het tijdens de wintermaanden bijna lonend om de avond in een openbare gelegenheid door te brengen, althans wanneer de hoeveelheid genuttigde drank binnen de perken bleef. Dat was echter zelden het geval, want het drankverbruik lag hoog. Uit sommige bewaarde rekeningen blijkt dat de gemiddelde jaarlijkse consumptie van bier in Vlaamse en Brabantse steden op ruim driehonderd liter per volwassene lag.

Britten drinken alles, dus ook Belgisch bier

In de bierexport beheersen de grote jongens natuurlijk het spel met de knikkers. Zij hebben meestal zakelijke afspraken met de groten uit andere landen die daarvoor hun gewone distributiekkanalen gebruiken of het "Belgisch bier" ter plaatse brouwen.

Maar hoe zit het met de doorsnee konsument die zijn Belgisch bier niet in de café drinkt, maar zijn flesje zelf uit het rek haalt in een grootwarenhuis of gespecialiseerde drankenhandel?

Een blik op Groot-Brittannië

Zijn ze in Engeland zo zot van Belgisch bier dat ze er eer moord voor zouden plegen.

Een Belgische bierhandelaar startte in 1995 in Leeds een bierhandel op samen met twee Engelse partners. Het gaat behoorlijk goed met het "Beer Paradise Ltd" in die zin dat we mogen stellen dat dit de grootste onafhankelijke exporteur van Belgische bieren naar de UK is en Beer Paradise de grootste onafhankelijke verdeler.

Maar zonder zijn Engelse partners en hun zakelijke kennis en relaties zou hij het nooit gered hebben, geeft hij zelf toe. En met Belgische bieren alleen helemaal niet.

Beer Paradise startte met twee containers Belgisch Bier, 220 merknamen in totaal, en een veelvoudig volume aan Britse bieren, vooral "lager" in blik. En die waren mijlenver voor de Belgische de deur uit.

De Britten zijn nochtans gemakkelijke consumenten, ze zijn geïnteresseerd om alles te drinken. Niets is hun te gek, uit welk land het ook komt.

Nochtans zijn de alcoholische versnapperingen er stukken duurder dan bij ons omdat de accijnzen er veel hoger liggen, een voorbeeld een bak Chimay Rood ca 1.447 fr. leeggoed niet inbegrepen, bij ons is dat 744 fr.

Buitenland bootst Belgisch bier na

PURNODE — Het Belgische bier wordt in het buitenland slachtoffer van zijn eigen faam: al maar meer brouwerijen bootsen de Belgische nationale drank na.

Zelfs de grote producenten gooien zich op de speciale biersoorten, waarvoor de Belgische brouwers gekend zijn. In de VS is het in een «trappist beer Belgian style» te brouwen. Dat verklaart waarom in 1995 de uitvoer van ons bier, voor het eerst in jaren, stagneerde (- 1,31%). Maar geen nood: liefst 4,5 miljoen hectoliter van ons bier wordt over de landsgrenzen gedronken. Dat zijn drie pinten op 10.

Bij de «Confederatie der brouwerijen van België» weet men dat men te laat komt om specifieke Belgische biersoorten, zoals geuze, te beschermen met bijv. een soort *appellation*.

Ook het binnenlands verbruik, zo blijkt uit de resultaten van 1995, ging achteruit, maar dat is niet nieuw. Elk jaar kalft de consumptie lichtjes af: vorig jaar met 1,94%. De terugval van de pils wordt gecompenseerd door de blijvende vooruitgang van het witbier (+3,96%) en van het abdij- en trappis-

tenbier (+3,86%). Ook het regionaal bier groeit (+3,08%). De invoering van de 0,5 pro mille grens had een schokeffect in de horeca: min 25 tot 30%.

Voor de gezondheidsfreak

tot slot: «Twee biertjes per dag is gezonder dan totale onthouding. Dat wees een Amerikaanse studie zopas uit», zegt Paul De Keersmaecker, voorzitter van de CBB. — D.V.C.

De pils daalt wat, maar is nog altijd een topper. De cijfers over het bierverbruik in België in onderstaande tabel zijn uitgedrukt in hectoliter.

	1993	1994	1995	
 <i>Pils</i>	7.308.603	7.222.560	7.074.749	↓ -2,05%
 <i>Amber</i>	731.585	732.081	708.922	↓ -3,16%
 <i>Witbier</i>	653.338	604.870	628.840	↑ +3,96%
 <i>Abdij/trappist</i>	505.749	584.591	607.157	↑ +3,86%
 <i>Tafelbier</i>	382.231	363.977	343.589	↓ -5,60%
 <i>Geuze/fruit</i>	246.612	259.113	257.649	↓ -0,57%
 <i>Britse</i>	239.319	231.740	211.680	↓ -8,66%
 <i>Luxe pils</i>	223.502	227.866	203.774	↓ -10,57%
 <i>Alcoholvrij en arm</i>	182.789	155.399	141.121	↓ -9,19%
 <i>Zwaar blond</i>	166.247	180.879	183.442	↑ +1,42%
 <i>Regionaal</i>	151.511	68.611	70.726	↓ -8,44%
 <i>Zuur</i>	76.816	88.941	81.454	↓ +3,08%

UIT HET LAATSTE NIEUWS

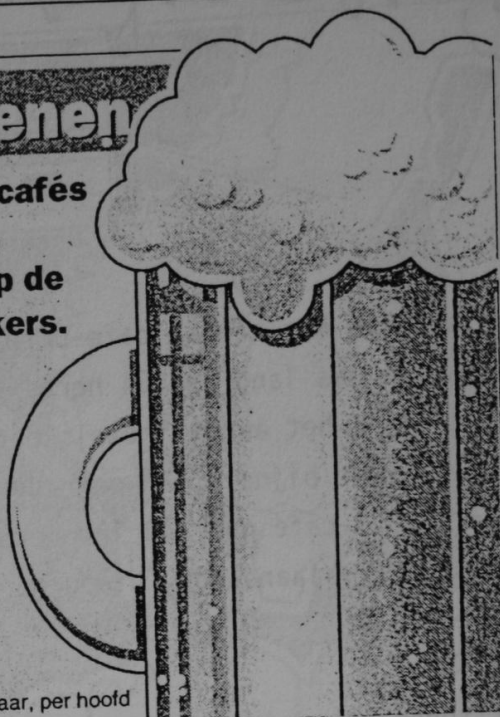
De bierkampioenen

Hoewel België de meeste cafés per aantal inwoners heeft, staan we toch maar 6de op de lijst van de grote bierdrinkers.

land	consumptie*
Tsjechië	157
Duitsland	140
Ierland	139
Denemarken	124
Oostenrijk	117
België	104

HNL/DNG,AL/KRT

* in liter per jaar, per hoofd



Statistieken van de Belgische Brouwerijen (1900 - 1995)

	Aantal actieve brouwerijen	Productie per 1000 Hl	Gemiddelde dichtheid	Bierinvoer per 1000 Hl	Bieruitvoer per 1000 Hl	Verbruik in 1000 Hl	Verbruik per capita (liter)
1900	3.223	14.617	3,29	149	5	14.761	221
1910	3.349	16.019	3,20	272	9	16.282	219
1920	2.013	10.408	2,23	201	47	10.562	143
1930	1.546	16.099	3,36	228	10	16.317	202
1939	1.120	12.488	3,40	65	7	12.546	149
1950	663	10.140	3,43	97	5	10.232	118
1960	414	10.110	4,17	378	205	10.283	112
1970	232	13.015	4,45	739	973	12.781	132
1980	143	14.291	4,56	969	2.315	12.945	131
1985	132	13.931	4,69	623	2.632	11.922	121
1986	125	13.715	4,79	568	2.462	11.821	120
1987	126	13.987	4,80	565	2.635	11.917	122
1988	143	13.792	4,78	554	2.636	11.710	118
1989	128	13.164	4,83	642	2.394	11.412	115
1990	126	14.141	4,72	648	2.752	12.037	121
1991	121	13.799	4,82	459	3.145	11.113	112
1992	126	14.259	4,83	467	3.458	11.268	112
1993	(**) 106	(*) 14.182	(***)	(*) 454	(*) 3.776	(*) 10.860	108
1994	115	14.742	(***)	570	4.592	10.720	106
1995	115	14.488	(***)	558	4.532	10.513	104

(*) raming door C.B.B. werkgroep statistieken

(**) wegens gewijzigd accijnsregime werden er een aantal administratieve brouwerijen afgeschafte, maar blijft het aantal effectieve brouwerijen praktisch gelijk

(***) niet meer beschikbaar wegens gewijzigd accijnsregime

Source: I.N.S et Douanes et Accises - CBB

HERBERGEN IN BELGIE

Hoe verloopt nu het aantal cafe-uitbatingen in ons land ?

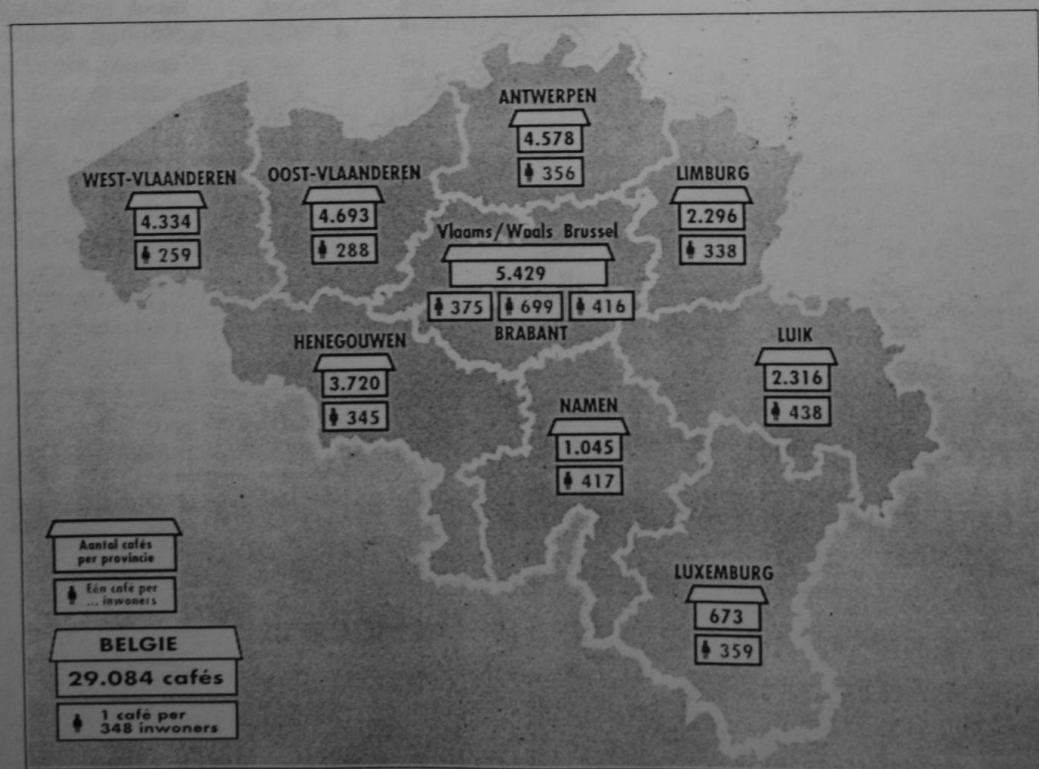
In 1995 telde ons land 29.084 herberger een daling met 576 stuks tegenover 1994. Overigens bleef het aantal hotels ongeveer stabiel, terwijl het aantal restaurants toenam met bijna 1.000 eenheden (van 20.145 naar 21.057).

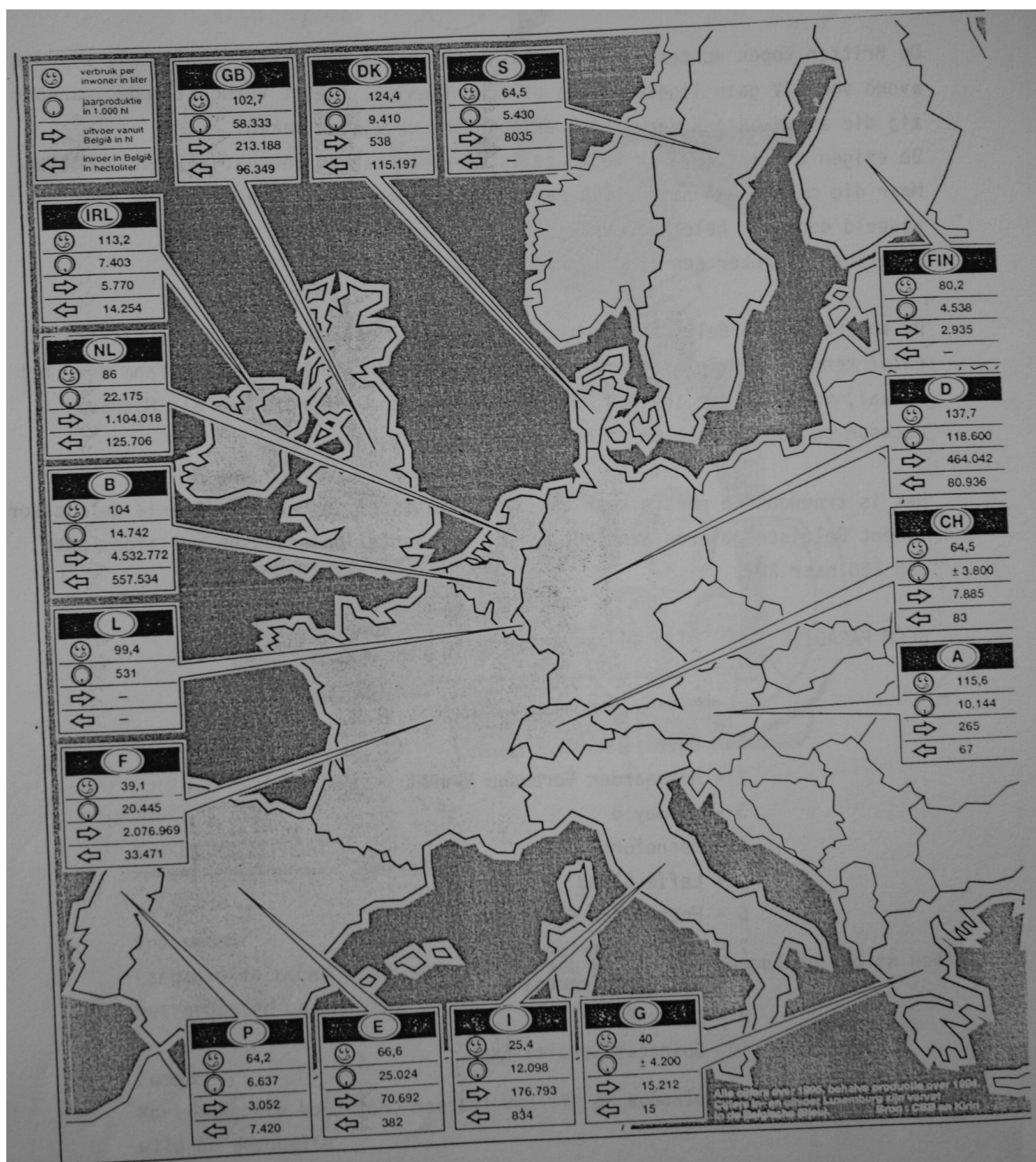
Ons land telt 1 café per 348 inwoners. West-Vlaanderen telt de meeste cafés, gevolgd door Cost-Vlaanderen, Limburg, Henegouwen, Antwerpen, Luxemburg, Namen, Brabant en Luik.

Cijfers tonen ook duidelijk aan dat de omzet binnen de cafésector er nog altijd op vooruit gaat, en dit ondanks de daling in de bierconsumptie.

De omzet steeg nl. van 69.683 miljoen in '94 tot 69.897 miljoen in 1995.

Ook de andere geledingen van de sector (hotels, restaurants) gingen er op vooruit.





De Britten kopen echter nooit per bak, maar halen b.v. twee flesjes als zij die avond voor TV gaan liggen of zes of acht flesjes, liefst verschillende, wanneer zij die avond bezoek verwachten en daar indruk willen maken.

De enigen die wel per bak kopen zelfs meerdere bakken ineens, zijn de Schotten. Maar die moeten dan natuurlijk een eindje rijden en wellicht wordt de aankoop gedeeld door een hele hoop vrienden en kennissen.

Schotland is zeker een groeimarkt.

De kopers van de Belgische speciaal bieren zijn dan doorgaans ook echte freaks en/of kenners. De Belgische bieren hebben trouwens een zeer goede faam over het Kanaal, vooral onder invloed van bierschrijvers met wereldfaam als Michael Jackson en Roger Protz en in het noorden Barrie Pepper.

Het is trouwens de eerste keer dat een drankhandel in Groot-Brittannië zo'n assortiment Belgische bieren aanbiedt, al is het aantal ondertussen wel afgeslankt van 220 naar 200.

BEER PARADISE

Top 10 van de Belgische Bieren

=====

- 1 - Duvel
- 2 - Hoegaarden Verboden Vrucht
- 3 - Chimay 6
- 4 - Rochefort 10
- 5 - Leffe Blond
- 6 - Hoegaarden Grand Cru
- 7 - Liefmans Kriek 37,5 cl
- 8 - Delirium Tremens
- 9 - Leffe Bruin
- 10- Guinness Special Expo



KEUKEN PRIETPRAAT

===== vervolg

Braiseren

Langzaam en zacht laten gaar worden met halve onderdompeling indien nodig met groenten en kruiden.

Fumet

Kort gekookte bouillon, meestal van vis en schaaldieren, maar ook van vlees wild en gevogelte.



Zeeduivel met Hoegaards witbier

INGREDIENTEN: voor 4 personen

1 kg. zeeduivel, 1/4 liter visbouillon, 2 dl. room, 4 champignons, 1 appel (golden)
1 flesje Hoegaards witbier.

BEREIDING

Was de vis, maak ze schoon en snijd ze in dikke plakken.

Snij de gewassen champignons en de geschilde appel in dunne staafjes.

Breng in een half diepe-schotel de visbouillon met een weinig witbier aan de kook.

De plakjes vis één minuut aan beide kanten zachtjes laten pocheren en laten uitlekken op een bord.

Kook de visbouillon tot 1/3 in, en voeg er dan de room aan toe en laat opnieuw inkoken tot een mooie saus is verkregen.

Voeg er de appel en de champignons bij.

Neem van het vuur af en roer er de boter door.

Maak de saus af met witbier en desgewenst peper en zout.

Doe dan de vis weer in de saus en warm nog alles even op zonder te laten koken.

Schik de vis op warme borden, garneer met peterselie of ander bladgroen.

Dit gerecht smaakt het best met gekookte aardappelen.



Romeinse Viswaaier

INGREDIENTEN

4 tongfilets

1/4 kg. lotte

4 scampi's

saus: 1/2 l. visfumet, 50 gr. boter, 50 gr. bloem, 1 dl room, 1 dl. Juliusbier

beslag: 100 gr. bloem, scheutje olie, zout, 1 ei, 2 dl. Julius, 1/4 l. Bisque,
50 gr. mosselen, 50 gr. garnalen.

garnituur: 4 fleurons, eikebladsla. (fleurons = halve maantjes in bladerdeeg)

BEREIDING

Tongfilets oprollen.

Tongfilets en lotte pocheren in visfumet (kooktijd 10 min.)

Scampi's pellen, door het beslag halen en fruiten in een warme friteuse.

De visfumet binden met de boter en de bloem.

Afwerken met room en julius.

Bisque vermengen met mosselen en garnalen.

De aardappelen in dotjes spuiten en kleuren in de oven.

Fleurons in de oven warm maken.

Alles netjes schikken op een bord en de tong en lotte overgieten met de saus.



Magere Brouwerssoep

INGREDIENTEN :

3 kg. mosselen, 3 uien, 2 takjes selder, 1/2 fles Hoegaards witbier, 2 liter visfumet, 50 gr. boter, 50 gr. bloem, één laurierblad, 3 eierdooiers en 1/4l. room.

BEREIDING

Snij de groenten fijn, braad ze in wat boter.

Voeg de mosselen toe, kruiden met zout en vergemalen peper, blus met wit Hoegaardsbier.

Bereid een blonde roux (saus) met boter en bloem.

Leng aan met het kookvocht van de mosselen en het visfumet, laat enkele minuutjes koken.

Bind met de room en de eierdooiers.

Zeef de soep.

Versiering met de mosselen.





Een goede of een slechte zomer maakt een brouwerij verschil

Geert Van Lierde

LEUVEN - Aan de Vaartstraat blik Luc Guens dagelijks naar buiten. "Goed weer, slecht weer, het maakt een hemelsbreed verschil. Als wij de totale Belgische bierconsumptie evalueren, stel ik vast dat het weer het verbruik op jaarbasis met zo'n 200.000 hl kan beïnvloeden". Als deze marketingdirecteur van Interbrew het weer zou kunnen maken, het zou de hele zomer lang vanaf 15 u. tussen 24 en 27°C zijn. Warmer moet het ook niet zijn, want dan grijpt de consument naar frisdranken en waters.

Ruim tweederden van de 104 liter gerstenaar die de gemiddelde Belg jaarlijks drinkt, bestaat uit pils. Het overige derde omvat het rijke palet van de speciale bieren. Omdat hieronder aardig wat seizoensbieren vallen, of bieren die alleen maar in een bepaalde sfeer worden gedronken, kan het bierverbruik lichtjes schommelen.

Zelf heeft u het allicht ook al vastgesteld: de ene dag verkiest u een pintje, een andere keer grijpt u naar amber. Op een terrasje is het misschien een witbierje en bij een winters haardvuur een scotch. Dat consumptiegedrag wordt grotendeels bepaald door het weerbeeld van die dag.

Dagelijkse evaluatie

In de Interbrew-hoofdzetel houdt Luc Guens nauwgezet statistieken bij over het Belgisch klimaat. "Wij kijken onder meer naar warmte, neerslag, vorst en windsterkte. Een dag wordt verder onderverdeeld in tijdperiodes die belangrijk zijn voor de bierconsumptie. Op die manier geven wij elke dag een evaluatie mee. Na enkele jaren krijg je zo een beeld van een gemiddelde 21 juli met goed terrasjesweer, 25°C van de namiddag tot de avond", stipt Luc Guens aan.

"1992 was een perfecte zomer. In 1993 was de zomer beter, maar het voorjaar

Thuisverbruik speciale bieren en seizoenschommelingen

(Oktober 1995 - September 1996)

Biertype	Okt-Nov-Dec	Jan-Feb-Mrt	Apr-Mei-Jun	Jul-Aug-Sep
Trappist-Abdij	32,1	34,9	34,1	31,8
Amber	17,1	16,0	16,4	17,4
Witbier	12,7	12,1	12,6	14,7
Geuze-Kriek	6,9	6,2	8,8	9,8
Scotch	6,6	5,5	4,1	3,4
Britse Ales	3,0	2,9	2,7	2,5
Stout	1,2	1,4	1,1	0,9
Andere	20,4	21,0	20,2	19,5

In vergelijking met de zomer van 1995 bleef de consumptie van abdijbieren en trappisten dit jaar uitzonderlijk hoog. Gemiddeld lag zij 3 tot 4% hoger en bleef zij op haar 'winterpeil'. De witbieren daalden met goed 2% door de slechte zomer. Geuze, kriek en fruitbieren bleven zowat 3% beneden hun zomerpeil van 1995.

Bron: Interbrew

slecht. 1994 en 1995 waren zeer goede jaren met een verkoop gelijk aan of hoger dan het gemiddelde. Dit jaar haalde de lente de gemiddelde waarde niet, tussen juni en september bleven de cijfers eveneens beneden het gemiddelde. Vergeleken met 1995, een uitzonderlijke goede zomer, bleef 1996 ondermaats met een daling tussen 7 en 8%. Omgerekend is dat voor heel België een verschil van 200.000 hl - de omvang van een middelgrote brouwerij - gewoon omdat de horeca zijn terrasjes nauwelijks kon buiten zetten".

Voor juli-augustus geldt algemeen een gemiddelde temperatuur van 22°C, maar in 1996 werd die norm zelden gehaald. De zon brak wel herhaaldelijk door het wolkendek, maar dikwijls werd zij vergezeld door een kille wind. 's Avonds koelde het dan weer zeer vlug af. Als gevolg daarvan is de Belg ook anders gaan drinken in 1996.

"De verschillen zijn minimaal omdat het een erg langzaam proces is en bepaalde biertypes meer weergevoelig zijn dan andere soorten. Over een jaar genomen is er eigenlijk geen echte winter geweest en is ook de echte zomer uitgebleven", vertelt Luc Guens.

"Witbier en kriek, die eerder verfrissend zijn, kwamen minder aan bod in 1996. Donkere bieren, zoals abdijbieren en trappisten scoren naar verhouding hoog in de zomer, omdat hun klimaat langzaam uitdeinde en zich enigszins handhaafde; hun zomerverbruik lag nooit eerder zo hoog".

"Er is duidelijk een elasticiteit in de bierconsumptie als gevolg van het weer", vervolgt Luc Guens. "Alleen is die niet zo uitgesproken als bijvoorbeeld met ijsroom. Ook speelt de consument met de bieren die hij kent en verkiest. Hij gaat zeker niet wispelturig worden en plots naar voor hem onbekende merken grijpen. Hij blijft erg loyaal en merkentrouw".

Voor elk weertype

"Als brouwer komt het er bijgevolg op aan om een merkenpalet aan te bieden voor elk weertype", treedt Jan Coucke bij. "Zo is er de Hoegaarden Speciale, een typisch winterbier dat meer biedt dan louter verfrissing. De Belle-Vue Kriek is nog elastischer. Meer verkopen in de zomer zou niet realistisch zijn want dan zou er tien maanden geen kriekbier zijn. Vandaar dat wij het seizoen proberen te verlengen met de verkoop van Kriek Primeur in het voorjaar."

Pils en amberkleurige bieren zijn veel minder elastisch en hebben het jaar rond eenzelfde verbruik. De verschuivingen situeren zich meer uitgesproken in de speciale bieren. "In totaliteit is de bierplas zelf veel elastischer dan de seizoenschommelingen binnen een bepaald segment. Hierin spelen aardig wat structurele elementen mee, zoals een onzekere economische toestand die zeer sterk weegt op de horeca-sector", besluit Luc Guens, alvorens nog even door de venster te kijken op een sombere, bierongunstige dag.

BIER OVER DE GRENS

DUITSE TARWEBIEREN...

Als Belgische bierliefhebbers hebben wij het recht om fier en chauvinistisch te zijn. Geen enkel land ter wereld telt immers zoveel verschillende biersoorten met zoveel verschillende sterkten, kleuren, smaken en aroma's. Kunnen we uitpakken met zoveel specialiteiten dan betekent dit echter niet dat we geen aandacht mogen hebben voor een aantal buitenlandse bierspecialiteiten die er ook gerust mogen zijn en... die in ons landje nauwelijks bekend zijn. Ik denk dan in de allereerste plaats aan de Duitse tarwebieren.

Belgische tarwebieren

Wij kennen zelf twee voorname 'tarwe' specialiteiten, nl. de bieren van spontane gisting en de witbieren. Geen van beide soorten is te vergelijken met de Duitse soorten. De zuivere basisbieren van de spontane gisting, de lambiek en de geuze worden nauwelijks nog gedronken. Alleen hun afgeleide fruitbieren zijn bekend tot ver over de grenzen. De witbieren, nog bekender, zijn tarwebieren waar echter 'kruiden' (koreander en gedroogde sinaasappelschillen) aan worden toegevoegd. De gekende Belgische specialiteiten zijn dus tarwebieren met telkens een toevoeging.

Duitse tarwebieren

De Duitse tarwebierspecialiteiten worden alle volgens het Deutsche Reinheitsgebot gebrouwen, d.w.z.; 'toevoegingen' zijn uit den boze. Deze bieren worden met de termen WEISSE, WEISSBIER en WEIZEN(BIER) aangeduid. Letterlijk betekenen de eerste twee termen 'witbier'. De derde term, 'tarwebier', heeft echter niets te maken met ons (bijgekruid) witbier, het betekende origineel enkel: een bleek troebel (= wit) bier, gemaakt met tarwe. Alhoewel vandaag in Duitsland de drie termen door elkaar gebruikt worden is er origineel toch een onderscheid te maken in deze 'tarwe'specialiteiten.

De 'Weisse' is de 'klassieke', eeuwenoude, witte van hoge gisting, blond met een laag alcoholgehalte en fris, licht zuur door een gecontroleerde lacti-

sche fermentatie. Typische voorbeelden zijn de 'Berliner' Weisse en de 'Bremer' Weisse, welke met minder dan de helft aan tarwe gebrouwen worden. Gekende Berliner Weisse zijn de Schultheiss, het (Oostduitse) generisch produkt van VEB en de Kindl. Vooral de eerste twee zijn echte bierpareltjes met complexe smaken. Een kenner op doortocht in Berlijn zal nooit mogen nalaten deze bieren te proeven op een zonnig terras aan de Lindenallee, in de omgeving van de Opera en de grote musea (ex Oost-Berlijn). De kunstige halfliterglazen krijg je echter nooit mee, zelfs als je een woekerprijs biedt. Voor wie de lichte zuurheid van deze Weisses niet bevalt kan, zowel in Berlin als in Bremen, het bier samen met een scheut (= Schuss) frambozensiroop bestellen en er dan zelf zijn 'kir royale' mee samenstellen. Sommige Weisses zijn, als seizoensbier, slechts in de zomer te verkrijgen!

Het 'Weissbier' en het Weizen(bier) zijn ietwat zwaarder. Toch overschrijden ze niet of nauwelijks de 5 vol% alc. Voor het brouwen ervan wordt uitgegaan van 50 à 60% tarwe. De twee termen worden door elkaar gebruikt alhoewel in het zuiden eerder Weizen(bier) zal gebruikt worden. In deze categorie bieren vind je verschillende 'variëteiten', gaande van kristalhelder geel, over troebelkleuren van amber, brons tot koperrood. Deze bieren worden tegenwoordig door vele

brouwerijen aangeboden, steeds in (meestal mooie) halfliterglazen en vooral bestemd voor de (buitenlandse?) bierkenner die uitgekeken is op de Duitse 'premium' pilsners. Drie 'soorten' Weizen dienen steeds onderscheiden te worden: Allereerst is er de '*onechte*' *Kristal Weizen*. Het betreft een oorspronkelijk tarwebier, troebel van nature, dat gefilterd wordt om een kristalhelder pilsachtig produkt te bekomen.

Vervolgens is er het '*echte*' *tarwebier*, het *Hefe Weizen(bier)/Weissbier*. Bij deze soort wordt bij het bottelen van het bier een kleine dosis gist (=in het Duits Hefe) bijgevoegd. Het bier gist aldus verder op de fles en geeft bij het uitschenken een mooi schuim en veelal een aangenaam smaakpalet. De Belgische bierkenner, vertrouwd met zijn speciaalbieren met hergisting op de fles, zal bijna zeker deze bieren appreciëren. Het bier is steeds troebel; de kleuren zijn zeer verscheiden. Een aantal is gewoon blond; de naamgeving vermeldt dan enkel Weisse/Weizen. In trek en lekker zijn de donkere soorten, die op het etiket aangeduid worden met Dunkel; de kleuren kunnen gaan van licht amber, over brons tot koperrood.

Als derde 'soort' is er de *Weizenbock*. Dit is meestal een sterkere versie van het Weizenbier, dikwijls gebrouwen voor speciale gelegenheden, zoals bv. de eindejaarsfeesten. Met zijn donkere kleuren en volle smaak weet de *Weizenbock* te bekoren.

In dit kort bestek is het natuurlijk niet mogelijk alle kwaliteiten van de tarwebieren te beschrijven en de goede soorten te roemen. Dus zeg ik maar:

- aan de bierkenner-toerist: gaat u op vakantie naar Duitsland, laat dan de pils opzij en vraag en maak kennis met de klasse en de smaakrijkdom van een blonde of donkere Hefe Weizen, of met de frisheid van een gouden Bremer of Berliner Weisse.

- aan onze Belgische ambachtelijke brouwers: wees niet te beroerd om eens een specialiteit aan te durven die in België amper gekend is, maar die zo kwaliteitsvol kan zijn dat het een échte verrijking betekent in elk assortiment.

Met vele... tarwebier-groeten.