Moutstockje

nr 46

1997

46

M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER BOORTMEERBEEK

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

't Zwaantje

DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK

1997

25 JAAR HERROPSTANDING

Hoegaardse Biergilde

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

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

DRIEMAANDELIJKS 4/97

'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. 46

- De sociale functie van de herberg.
- Biergildenieuws Aanstelling Borgher van Hoegaarden - Chris De Graeve
  Minister President Van den Brande
  Opening Café Hoegaarden Tilburg- Nederland
  Grietmuilviering Bost
- Jacob Van Artevelde Brouwer ?
- Bier in de schijnwerper
- Bier en Gastronomie

DE SOCIALE FUNCTIE VAN DE Herberg

Bier roept de begrippen gezelligheid, ontspanning, leute en plezier op. Wanneer u ergens op bezoek gaat is dikwijls één der eerste vragen "Wat drinken jullie "

Herbergen en bier gaan samen en zo kunnen we de sociale functie van de herberg aantonen.

De naam "herberg" is samengesteld uit heir (= leger) en bergen en betekent dus oorspronkelijk " legerplaats "
Dan werd ermee een nachtasiel aangeduid voor gewone personen. Zo b.v. in de Bijbel: Jozef en Maria vonden te Bethlehem geen herberg meer. In de oorspronkelijke betekenis heeft de herberg met overnachten te maken. Uit dat oude begrip ontwikkelde zich eensdeels het hotel, geheel op overnachten berekend, en anderdeels het gezellige drankhuis, soms nog wel eens met een gastenkamer.
In het Brabants dialect spreekt de oudere generatie van de estaminee en van op staminee gaan.

Steven

DE HERBERG.

Zo zag er vroeger een volkse herberg uit. Soldaten, postkoetsreizigers en andere bezoekers vonden in de herberg-afspanning alles wat ze nodig hadden om weer op krachten te komen. Je kon er eten en drinken, een bad nemen en overnachten. Het bierverbruik lag er nogal aan de hoge kant, maar je zat dan ook aan de bron. De herbergier brouwde meestal zelf een gerstenat. In grote stenen kruiken werd het op tafel gezet. Soms waren het verfijnde kruiken zoals deze uit porselein, met de afbeelding van een drinkebroer.

Staminee komt van het Franse estaminet, dat sedert de 17de eeuw in gebruik was en dat afgeleid was van het Spaanse estamento wat samenkomst, vergaderen betekende.

Een moderne naam is café. Een café was oorspronkelijk het huis waar men koffie kon drinken. De Turken brachten in 1693 het woord "kahvé", afgeleid van het Arabisch "qahwa", mee. Het koffiehuis werd gewoonweg een drankhuis

Een recente term is taverne. Het is een café waar men ook snacks kan eten en soms zelfs volledig kan dineren. Taverne komt van het latijn "taberna" dat oorspronkelijk tent betekende.

Soms spreekt men ook over de kantine, komt meestal voor in kazernes en bedrijven. Komt van het Franse cantine. Dit woord vonden we reeds in de 17de eeuw en was afgeleid van het Italiaans cantina wat kelder betekende.

Het Engelse bar is in gebruik sedert het midden van de 19de eeuw. Dit woord komt van het Franse barre, de balustrade die er was tussen de toog en de verbruikers.

Herberg, café, taverne het zijn allen namen die borg staan voor gezelligheid en plezier en alzo medewerken aan een mooi verenigingsleven van het dorp.

De tijd werd er plezierig en onderhouden doorgebracht
Het nieuws werd er verteld. Zo ontstond het begrip "Stamcafé", in Engeland de "club".
Het spel werd een belangrijke factor van de herberg: kaarten, bakspel, kegelen, biljarten, bollen, wipschieten, vogelpik, enz.
Langs deze volksspelen werd dan ook het sociale aspect van de herberg in het daglicht gesteld.
Die is allesbehalve gering geweest.
De dorpsbarbier hield gewoonlijk een herberg open.
De dorpsnotabelen vergaderden in een herberg en in sommige herbergen was er eveneens plaats voor het gemeentehuis, zoals het Nieuwhuys te Hoegaarden.
De benedenverdieping deed dienst als herberg, een zaaltje achteraan als bureel voor de burgemeester en de vergaderzaal was gelegen op de eerste verdieping.
Alzo werden de gemeentezaken afgehandeld in een gezellige omgeving.
In de herbergen hangen de notariële aankondigingen der openbare veilingen uit.
Daar worden ook veilingen gehouden.

Al zal het gebruik thans van zijn belang hebben ingeboet, kenschetsend in onze dorpen was, dat het mansvolk na de hoogmis de herberg binnentrok voor de pint, om een kaartje te leggen, en eens onder de mensen te zijn. Er waren klanten die bleven plakken tot 's avonds.

Allerlei verenigingen en gezelschappen hebben hun zetel in een herberg. Zeker de dorpsfanfare, die er haar wekelijkse herhalingen houdt.
Vele herbergen hadden een "spaarkaske" , dit is een veelvoudige spaarpot, waarin elk lid zijn vakje heeft. Elke week wordt er gespaard, dus tenminste eens per week herbergbezoek. Het spaargeld diende tot een gezellig etentje, natuurlijk in de herberg. Herbergen dienden inderdaad tot teerfeesten.
Een voorbeeld daarvan is het jaarlijks teerfeest van onze biergilde.
Per dorp waren er één of meer herbergen die een zaal hadden, waar toneel werd gespeeld en dorpsbals werden gegeven

Allicht is de betekenis van de herberg de laatste jaren aan het verminderen, omdat de beeldbuis verstrooiïng heeft gebracht in eigen huis.
Aan de andere kant stellen we vast, dat er tegenwoordig veel mensen zijn die even een herberg binnenwippen om eens gezellig een pintje te drinken en van de gezellige omgeving te genieten.

Kortom in de herberg kan zeer veel te doen zijn. In de hier bijeengebrachte bijdrage komt het niet allemaal aan bod.
De uitrusting van de herberg, buitenzijde, onderging sedert enkele decennia ook een wijziging. Vroeger zaten er ringen in de muur om de paarden aan vast te binden en er stond een hoge, eiken paardenkrib.
Nu is er een bordje"Parking" aangebracht.

Alles wat rond bier en drankcultuur samenhangt kan in Vlaanderen op de nodige belangstelling rekenen. Ondanks de Wet Vandervelde bleef bier en sterke drank een gegeerd ontspanningspruduct, dat vele verzamelaars ertoe aanzette om allerlei memorabilia rond bier te verzamelen, van glazen tot machines, en dat dus eveneens museaal aandacht krijgt, wat we in Hoegaarden zeker kunnen beamen met het Hoegaards Biermuseum in 't Nieuwhuys.

We kunnen dus zeker besluiten dat de herbergen een grote rol hebben gespeeld in het sociale leven van een dorpsgemeenschap.

BIER GILDE NIEUWS

Chris De Graeve is borgher van Hoegaarden

HOEGAARDEN — In taverne Kouterhof van de Hoegaardse brouwerij werden de juryleden ontvangen van de Koningin Paolawedstrijd. Onder meer Martine Tanghe, oud-minister mevrouw Officiers, oud-rector Dillemans, de heer Dutraux, voorzitter van de Stichting Koningin Paola en de heer Gary Peeters, inspecteur-coördinator voor het basisonderwijs, zetelen in die jury.

De Edele Orde vanden Moutstock, de Hoegaardse bierorde, was ter plaatse om één van de juryleden, de heer Chris De Graeve, directeur-generaal van het departement onderwijs, tot Borgher van Hoegaarden te slaan.

De Graeve : «De Koningin Paolawedstrijd bekroont leerkrachten die met bijzondere projecten uitpakken. Ik ben hier al met verschillende groepen van het departement in de brouwerij geweest. Het is dus geen toeval dat ik uitgekozen werd om tot borgher van Hoegaarden geslagen te worden».

De volgende die wellicht de Hoegaardierstitel krijgt is Minister-President Vandenbrande. — HCH. *Foto Lil Meert*

KOUTERHOF 17/6/97

Minister Van den Brande tot Hoegaardier geslagen

VLAAMSE TOONTUINEN
29/6/97

HOEGAARDEN — Minister-President Van den Brande gaf zondagnamiddag in het domein Vlaamse Toontuinen het startschot van «Vlaanderen Europees Verkennen» van de VTB-VAB. De Hoegaardse bierorde «Die Edele Orde vanden Moutstock» maakte van de gelegenheid gebruik hem «borgher van Hoegaarden» te maken.

Johan Roggen, PR-man van het domein, vroeg aan de Minister-President, om dringend werk te maken van de vermindering van de lasten op de arbeid.

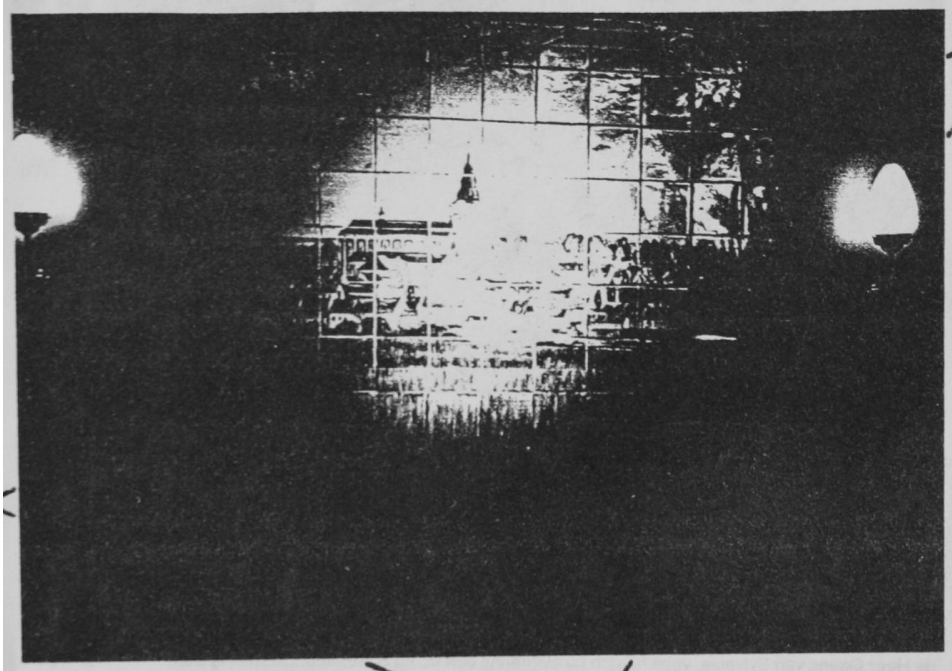
«Ik zou in dit domein nog vier mensen meer in vast dienstverband aan de slag kunnen laten gaan, ware het niet dat dit binnen de huidige arbeidssituatie zou neerkomen op zelfdoding van het domein», zei Johan Roggen tegen de Minister-President.

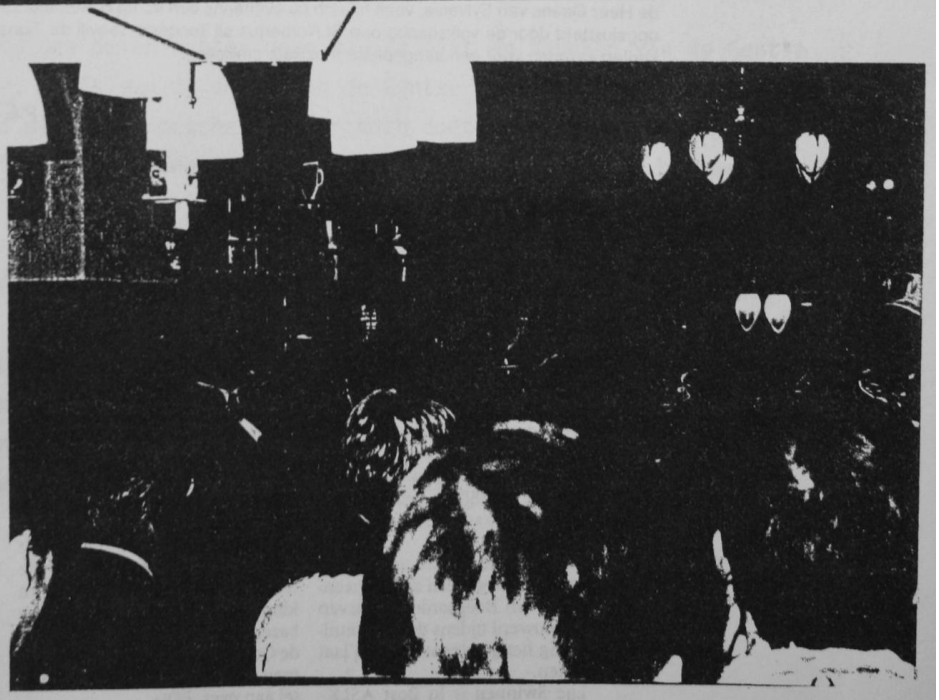
HCH

OPENING CAFE HOEGAARDEN

3 Juli 1997 TILBURG NEDERLAND

PIUSPLEIN





AANSTELLING TOT BORGHER VAN HOEGAARDEN
Jolanda & Coran van IERSEL

16DE GRIETMUILVIERING TE BOST.

In de tuin van de oude hoeve van dokter Leonard aan de Spanuit werd onder ruime belangstelling de grietmuil opgegraven, een aluminium vat Hoegaards bier dat nadat het geledigd werd, 's avonds door een nieuw werd vervangen.
Samen met deze viering had een andere plechtigheid plaats waarbij de Bostse A.S.L.K. kantoorhouder Luc Swinnen door de Edele Orde van den Moutstock werd opgenomen tot borger van Hoegaarden.
De Hoegaardse Edele Orde verleent de titel van Hoegaardier zeer graag aan Bostenaren die in Hoegaarden nog steeds worden beschouwd als Hoegaardiers alhoewel de gemeente zich in 1882 van Hoegaarden losmaakte.
De nieuwe Hoegaardier is afkomstig van de Kabbeekse Poort. Hij woonde in de Hautemstraat, maar door zijn huwelijk 25 jaar geleden met Rosette Laporte, secretaresse van de Heer Gaens van Sylvania, voelt hij zich nu eveneens een echte Bostenaar. De viering werd opgeluisterd door de volksdansgroep St.Norbertus uit Tongerlo, terwijl de Tiense straatmuzikanten zorgden voor een aangepaste muzikale omlijsting.

A.S.

PUBLI-PERS

24/7/97

Nieuwe Hoegaardier

TIENEN — De Wijkraad van Bost stelde Luc Swinnen aan als nieuwe Hoegaardier. Elke Bostenaar, die wat opmerkelijks presteert voor de dorpsgemeenschap kan die titel in de wacht slepen. De toekenning vindt plaats tijdens de jaarlijkse Grietmuilviering, een traditioneel feest in Bost.

De titel vloeit voort uit het feit dat Bost vroeger een deelgemeente was van Hoegaarden, waarvan de brouwerij tijdens de Grietmuilviering het gerstenat rijkelijk laat vloeien.

Luc Swinnen is in Bost ASLK-kantoorhouder en als dusdanig een vurig sponsor van de Grietmuilviering. Door toedoen van zijn vrouw Rosette Laporte kon het feest in de hoeve Oude Spanuyt van dr. Leonard plaatsvinden. Die hoeve biedt een uniek decor voor folkloristische feesten.

Het Tiense Sylvania huurt de hoevelokalen af voor organisatie van seminaries. Rosette Laporte werkt als bediende bij Sylvania en klopte niet tevergeefs aan bij haar bazen om met de Grietmuil naar de Oude Spanuyt te trekken. Haar man houdt er een Hoegaardierstitel aan over. (BE)

NIEUWSBLAD

JACOB VAN ARTEVELDE BROUWER?

WAT MEN OP SCHOOL NIET LEERDE.....

De roem van Jacob van Artevelde als " wijze man van Gent " en redder van de Vlaamse zelfstandigheid is nog niet zo heel lang gevestigd. Tot voor honderd jaar bleef hij immers een fel omstreden figuur, die door de kronijk- en geschiedschrijvers van allerlei slag met de minst vleiende adjectieven werd bejegend.

Is men sedertdien over vooroordeel, onrechtvaardigheid en ondankbaarheid heen, daarentegen blijft het nog steeds een open vraag of de volksleider en koene strijder, een lakenhandelaar dan wel een brouwer was. Op school heeft men hem ons in ieder geval steeds als een rijk lakenkoopman voorgesteld.
Zo blijft hij in onze gedachten rijzen wanneer wij op de Vrijdagsmarkt te Gent even over zijn forse beeltenis mijmeren.
Talrijke geschiedkundigen delen echter deze mening niet en spreken van de Gentse kapitein als brouwer, zelfs van de deken van de Gentse brouwers. Weliswaar blijkt zulks uit geen enkel officieel bescheid, maar toch doet het niet minder sympathiek aan de " wijze man " als honingbrouwer vermeld te horen in de Gentse brouwerscorporatie.
Het bewuste neringenboek uit de jaren dertienhonderd is echter zoek en werd pas een eeuw later onder Filips de Schone wedersamengesteld.

Wat echte onomstootbaar vaststaat is dat Jacob van Artevelde verwant is met Gentse brouwersfamilies, nl. twee weduwen Van Artevelde, die in 1314 accijnsrechten op het honingbrouwen betaalden aan een brouwerij op de Kalanderberg waar, zoals men weet, de Vlaamse held om het leven werd gebracht.

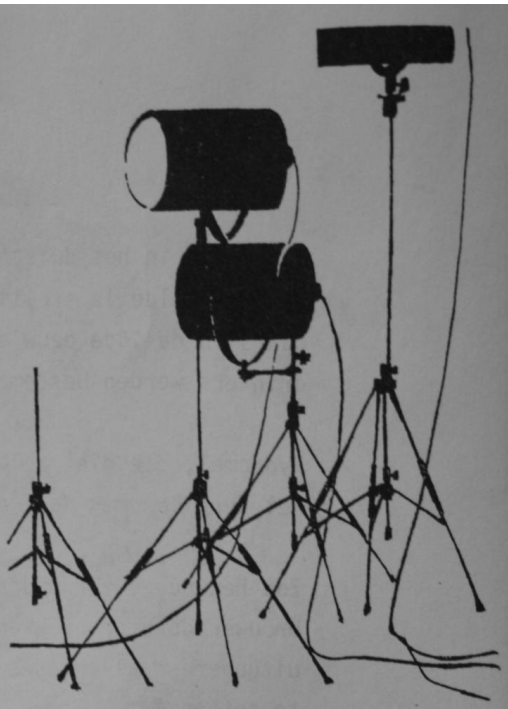
Jacob van Artevelde, Gentse volksmenner (volksleider), heel toepasselijk neergezet op de Vrijdagsmarkt te Gent, die immers eeuwenlang het publieke forum is geweest van de Gentse gemeente, maar zo dikwijls ook het toneel van bloedig gekrakeel tussen rivaliserende bevolkingsgroepen.

Het aldus in het duister gebleven en alvast minder bekende beroep van Jacob van Artevelde is stellig niet zo onaanvaardbaar voor wie weet dat de Gentenaars in de 14de eeuw en waarschijnlijk reeds vroeger als stevige hydromeldrinkers werden bestempeld.

Hydromel, die niet zelden als godendrank wordt vernoemd, heet men ook waterhoning. Het werd bekomen door de gisting van honing.

Zou het nu zo verwonderlijk zijn dat Jacob van Artevelde, die als jongeman een brouwersdochter of -weduwe heeft getrouwd, een tijdlang dit beroep zou hebben uitgeoefend alvorens bij de dood van zijn vader in 1328,diens lakenhandel voort te zetten ?
In de nalatenschap van de vrijheidsstrijder is in ieder geval spraak, benevens zijn huis, van twee daaraan palende taveernen.
Omdat hij de dorstige Gentenaars heeft helpen laven is de nagedachtenis van Van Artevelde er stellig niet minder eerbiedwaardig om, integendeel.

BIER IN DE schijnwerper



Deze zomer en vooral in de maand augustus had het bier (noodgedwongen) ruimschoots de belangstelling van het publiek.
Het bier stond dan ook in de schijnwerper.

In vroegere tijden was bier de volksdrank bij uitstek. Iedereen dronk bij alle gelegenheden bier.
Alternatieven voor bier waren er nog niet, de kwaliteit van het drinkwater was onbetrouwbaar en melk vond men ongezond. Er werd zoveel bier gedronken dat de gemiddelde consumptie ooit zelfs meer dan 400 liter per persoon per jaar bedroeg !

De vrolijke drinker (Judith Leyster, 1629). Coll. Frans Halsmuseum, Haarlem (in bruikleen van het Rijksmuseum Amsterdam).

In de vroege Middeleeuwen werd het bier met name in de kloosters gebrouwen. Later werd ook in de steden en dorpen bier geproduceerd, meestal door vrouwen en bedoeld voor consumptie in eigen gezin of familie. Hop kende men in die tijd nog niet in de Lage Landen, het bier werd op smaak gebracht met gruit, een mengsel van kruiden waarin gagel één van de voornaamste ingrediënten was. De exacte samenstelling van het gruit is voor ons niet meer te achterhalen en daardoor zal de smaak van het middeleeuwse bier altijd een mysterie blijven.

Aan het begin van de 14e eeuw begint de "biermarkt" langzaam maar zeker te veranderen.

Vanaf die tijd wordt vanuit noord-Duitsland hop bier naar de Lage Landen geëxporteerd. Het succes van dit bier is zo groot dat het al snel ook bij ons wordt gebrouwen. De adel uit die tijd was daar echter niet gelukkig mee; als houder van het gruitrecht zagen zij een aanzienlijk deel van hun inkomsten verdwijnen.
Er werd nog geprobeerd een verbod uit te vaardigen op het brouwen van hopbier, maar het protest van de bevolking was zo groot dat men deze poging moest opgeven.
Rond 1321 werd toestemming verleend om hopbier te brouwen, op voorwaarde dat er belasting werd betaald op de mout. Ook op andere manieren probeerden de adel aan het bier te verdienen. Zo werd in 1323 een tol op geïmporteerd hopbier ingesteld.
In deze periode beginnen ook de steden te groeien, ze raken dichter bevolkt en trekken steeds meer bestuurlijke macht naar zich toe. Als gevolg van de bevolkingsgroei stijgt ook de vraag naar bier. Het bierbrouwen wordt daardoor steeds meer en meer een gespecialiseerd beroep en het thuisbrouwen maakt plaats voor professionele brouwerijen.

De brouwer (Jan Luyken, 1649-1712). Coll. Amst. Historisch Museum.

Middeleeuwse bierbrouwerij. Afbeelding (ca. 1462) uit het zgn. Digestum Vetus in het Gemeentearchief Kampen. Foto: Fotostudio Woning, Kampen.

In de loop van de 14e eeuw groeien vooral de steden uit tot brouwsteden van belang. Elk van deze steden voeren hun bieren uit naar alle windrichtingen.
Even later volgen dan ook de gemeenten, waaronder we Hoegaarden als een van de voornaamste kunnen bestempelen.
Gedurende de 16e eeuw is er opnieuw sprake van schaalvergroting. Het aantal brouwerijen in de steden nam weliswaar af, maar de productie per brouwerij nam toe.
Het tegenovergestelde doet zich voor in de gemeenten en kleine steden; daar komen er meer brouwerijen en vooral in de gemeenten komt de boerbrouwer meer en meer op het voorplan. Dat is dan eveneens het geval voor Hoegaarden waar de vele boerbrouwers zich verenigen in een Gilde namelijk "Die Edele Orde van de Moutstock" en dit in 1560.

De brouwindustrie neemt een belangrijke plaats in het stedelijk leven van de 16e en 17e eeuw. De brouwers en de brouwersgilden zijn vaak rijke en invloedrijke elementen in de stad of gemeente. Daarnaast was de brouwerij een belangrijke werkverschaffer: kuipers, brouwers, bierdragers en bierhandelaars leefden van het bier. Maar het bier was ook van groot economisch belang: brouwers, handelaren en tappers betaalden voor elke kruik bierbelasting aan de overheid

De kuiper (Jan Luyken, 1694). Coll. Amst. Historisch Museum.

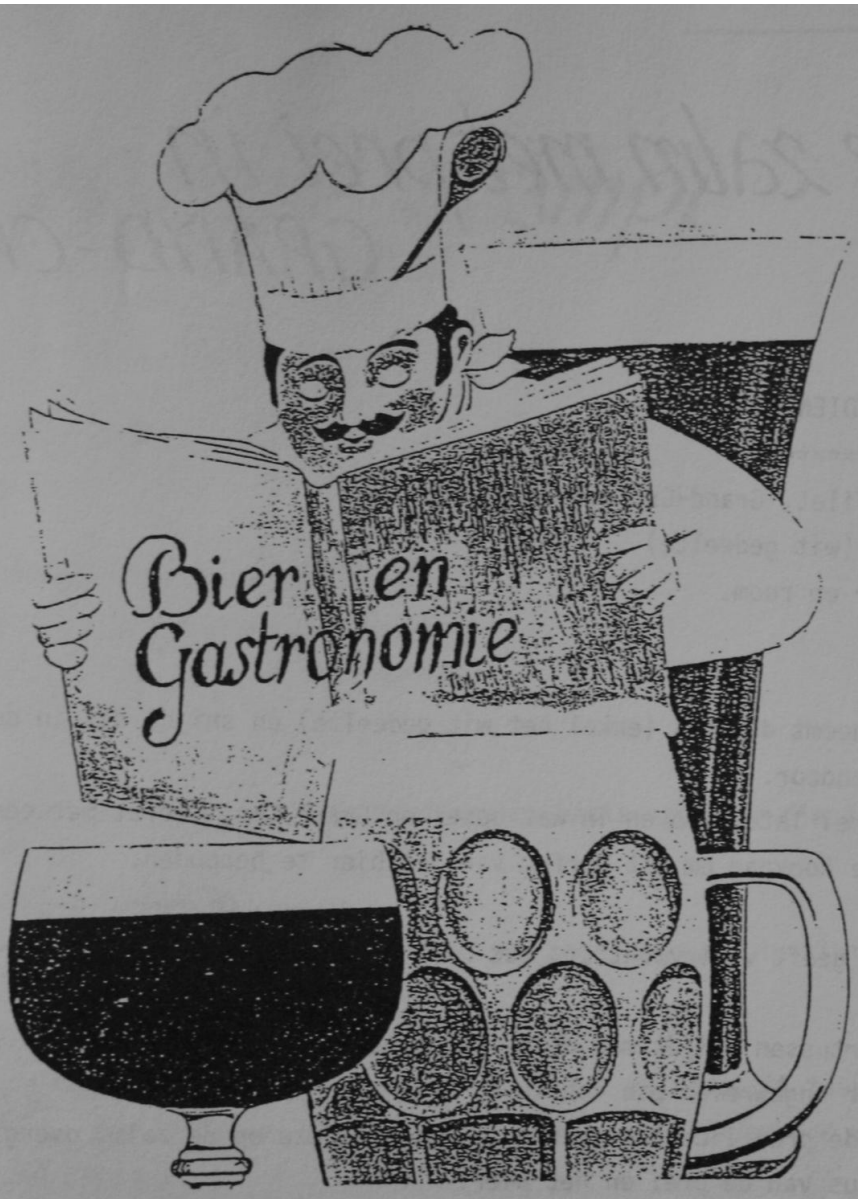
In de 17e en 18 eeuw breidt de brouwindustrie zich steeds verder uit. De brouwerijen worden steeds groter en kapitaalintensiever, dit ten nadele van de boerbrouwer, dus ook in Hoegaarden, welke de concurrentie van de grootsteden niet kon volgen Vele Hoegaardse brouwers stoppen dan ook met brouwen. Maar in de 18e eeuw begint het marktaandeel van het bier, ook in de grote steden, steeds meer af te kalven, door de steeds hogere belasting wordt het bier veel te duur en thee en koffie en jenever blijken goede (en steeds goedkopere) alternatieven voor bier te zijn. Het gevolg is dat steeds meer brouwerijen de deuren sluiten.

In de 19e eeuw blijven uiteindelijk alleen de grotere brouwerijen over. Met uitzondering van enkele dapperen die met de moed der wanhoop verder vechten om hun bier aan de man te brengen. De overgang op stoommachines en het brouwen van succesvolle ondergistende bieren is voor de meeste brouwerijen niet meer op te brengen.

Maar dan naderen we de 20e eeuw en dat is weer een ander verhaal.

Overzicht van de Hoegaardse brouwerijen.

In 1727 waren er 18 brouwerijen in werking en 93 huurbrouwers
1734 waren er reeds 23 brouwerijen in werking
1737 komen we reeds aan 31
1750 zijn er 37 met 130 huurbrouwers
1758 het hoogste aantal brouwerijen namelijk 38
1762 dan begint het verval nog 31
1769 dus enkele jaren later zijn de brouwerijen teruggevallen op 27
Rond 1800 blijven er nog 13 over en rond 1900 nog 7
In 1935 is Hoegaarden nog 4 brouwerijen rijk, in 1940 nog 3
Om dan te eindigen in 1957 met de sluiting van de laatste Hoegaardse brouwerij Tomsin, de laatste brouwer van het Hoegaards bier, tot 1965 toen Pierre Celis nieuw leven gaf aan het Hoegaardse witbier.



KEUKEN PRIETPRAAT
========== (vervolg)

Vinaigrette

Koude saus vooral gebruikt bij rauwe groenten of gekookt vlees en ook bij vis. Basisgerecht: 1 afgestreken koffielepel mosterd mengen met 1 eetlepel witte azijn en geleidelijk aan 5 eetlepels arachideolie toevoegen maar krachtig kloppen met een klopper. Op smaak brengen met zout en peper.

Afschuimen

Onreinheden,schuim of vet van een gekookt vocht scheppen.

Verse zalm met prei in GRAND-CRU

INGREDIENTEN

==========

Zalmfilet, Grand-Cru van Hoegaarden
Prei (wit gedeelte)
Boter en room.

Men neemt de prei (enkel het wit gedeelte) en snijdt dit in de lengte middendoor.
De prei laten stoven in wat boter en Grand-Cru, liefst met een deksel op de kookpan om het parfum van het bier te behouden.

Prei geeft veel vocht af, dus niet te veel bier gebruiken.

Ondertussen snijdt men de filet van de zalm in porties. Deze in een met boter ingewreven pan schikken.
Als de prei lichtjes gaar is, legt men deze op de zalm, overgieten met de jus van de prei en het bier.
Een deksel op de pan doen en op een zacht vuurtje lichtjes laten gaarkomen.
(De zalm is vlug klaar, als hij te lang doorkookt droogt hij uit en is niet meer zo smakelijk).

De zalm met de prei op het bord schikken, de jus met wat opgeklopte room bijwerken en een weinig laten inkoken.
Daarna de zalm met de saus overgieten.

Hetzelfde kan men ook toepassen met Verboden Vrucht.

Hoegaardse scampi

INGREDIENTEN

==========

20 middelgrote scampi's
2 flesjes wit Hoegaards Bier.
Boter, bloem, room en kerriepoeder.

Pocheer de scampi's in een visfumet op basis van twee flesjes Hoegaards wit bier.
Zeef het kookvocht.
Ontdoe de scampi's van hun pantser en houdt ze warm in kleine aarden pannetjes.
Smelt de boter en bestrooi met wat bloem.
Onder voortdurend kloppen de gezeefde fumet geleidelijk toevoegen.
De saus laten inkoken tot de gewenste dikte en al kloppend wat room door de saus mengen.
Giet de saus over de scampi's en bestrooi met wat kerriepoeder.

Groentenbereiding met paardenvlees

HOEGAARDSE STOVERIJ

INGREDIENTEN

========== 4 personen.

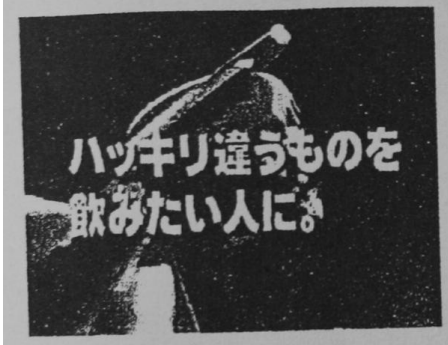
400 gr. paardenvlees om te stoven, 1 ajuin, Laurier, tijm, peper, zout,
1 kg. verse tomaten gepeld en ontpit, gehakte peterselie,
1 kg. in de schil toebereide aardappelen, 125 ml. vrij vaste niet te zure Yoghurt, 1 fles Julius, 50 gr. boter.

BEREIDING

==========

De boter smelten en als het schuim wegtrekt, het vlees toevoegen en op een hoog vuur laten aanbraden.
Het vlees uit de pan nemen en de gesnipperde peterselie laten fruiten in de vetstof.
Het vlees terug toevoegen, alsmede de laurier, tijm, peper eventueel zout en de helft van het bier.
Een kwartier voor het einde van de stooftijd de tomaten aan de stoverij toevoegen.
Voor het opdienen de yoghurt er goed onderroeren en bestrooien met gehakte peterselie.
Opdienen met de in de schil toebereide aardappelen.

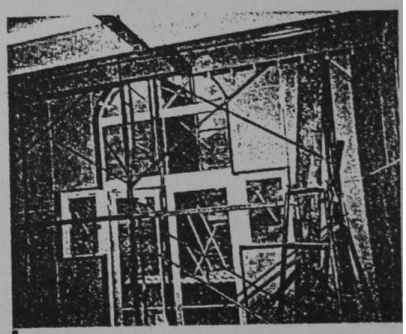
Deze bereiding kan ook toegepast worden met rundstoofvlees.



Hoegaarden in Japan

Het Hoegaarden bier valt dan wel internationaal in de smaak, maar toch ligt het niet bij iedereen even gemakkelijk in de mond. Japanners bijvoorbeeld hebben moeilijkheden met de uitspraak ervan. Dit fenomeen, samen met het steeds groeiend succes van het bier, deed onze internationale marketing afdeling besluiten het merk een meer specifieke steun te geven door over de gehele Japanse markt een nieuwe Hoegaarden TV-spot op de buis te laten verschijnen. Een eerste reeks verscheen reeds in januari en februari, een follow-up is voorzien voor eind juli en augustus. De spot werd ontwikkeld door Mc Cann Ericsson, in samenwerking met Konishi, onze Japanse importateur. We tonen u enkele shootings uit de spot.

Aardig om weten is dat Hoegaarden in Japan wordt omschreven als een "alcoholic beverage" (alcoholhoudende drank) en niet als een "bier" zoals dat in andere landen het geval is. Reden hiervoor is de Japanse wetgeving rond alcoholhoudende dranken, eigen aan het land. ■ F.Va.



Bouwwerf Café Hoegaarden

In ons vorig nummer wierpen wij al een visje in verband met de opening van een nieuwe BOP (Brand Oriented Pub), in dit geval een café Hoegaarden. Voorlopig kunnen we u enkel een foto tonen van de werken. Het café Hoegaarden Tokyo zal officieel geopend worden op 21 april 1997. In ons volgend nummer zullen we u zeker kunnen tonen wat het werd. ■ F.Va.