Moutstockje

nr 58

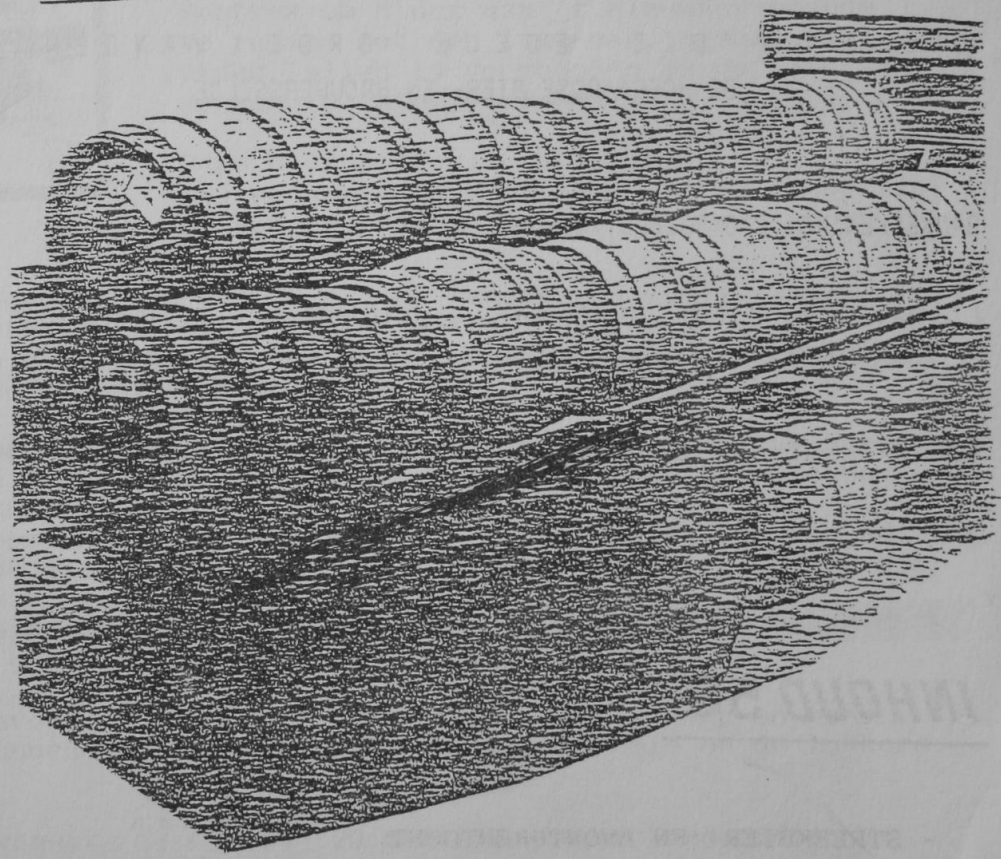
2000

M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER BOORTMEERBEEK

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

't Zeiloutstockje

OUDE BIERKAR



DRIEMAANDELIJKS 4/2000

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

V.U. GROOTEN . E.
Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen
Tel. (016) 81 72 35

Rogvleugel met champignons en Hoegaards witbier

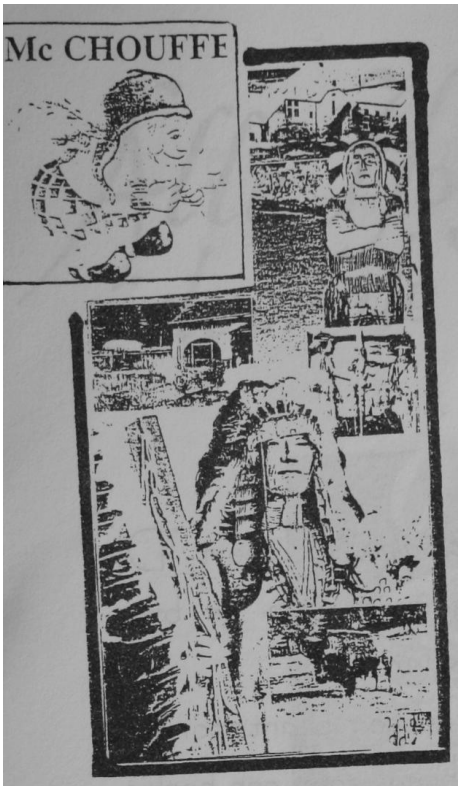
INGREDIENTEN

Voor 4 personen

4 kleine rogvleugeltjes, 250 gr. witte champignons, 8 groene asperges, 4 mergpompoenbloemen, 4 tomaten, 1 kropsla, 100 gr. spek, bieslook, 1 flesje Hoegaards witbier, mosselsap, 1 sjalotje nootmuskaat, room, boter.

BEREIDING

Rogvleugels reinigen en fileren.
Asperges villen, blancheren, versnijden en er de bloemen met vullen.
Pel, ontpit en snij de tomaten in dobbelsteentjes.
Sla reinigen.
Snij het spek in reepjes
Licht blancheren, aanbakken in hete boter.
De champignons reinigen en ze fijn hakken, stoven en mengen met de tomaten en de fijngesneden bieslook.
De rogvleugeltjes beleggen met dit mengsel en ze oprollen.
De rogrolletjes bestrijken met wat boter en laten gaar worden in een hete oven.
Laat het bier inkoken met het mosselvocht en een fijn gehakt sjalotje. Voeg een scheutje room toe en werk af met een klontje boter.
Voor het opdienen de saus luchtig opkloppen met een eierdooier.
Stoof de sla aan en schik die in het midden van het bord.
Bestrooi met de spekreepjes.
Hierop komt het doormidden gesneden rugrolletje met daarachter de gevulde mergpompoenen.
Lepel er de saus rond.



Streekbier- en AVONTURENTOCHT

Op ZATERDAG 28 OKTOBER 2000 gaan we terug op reis naar Houffalize.

Vertrek om 8 uur aan 't Nieuwhuysmuseum
We reizen met een luxe-car, airco, bar, WC, video, alles is voorhanden om de reis aangenaam te laten verlopen.

Onze dagindeling:
Bij aankomst in Houffalize staat de koffie en een broodje op ons te wachten.

Vervolgens brengen we een geleid bezoek aan de plaatselijke brouwerij natuurlijk proeven we er "La Chouffe" het streekbier.
Met een Ardense vleesschotel, wat zeker een menu van de streek is, versterken we de inwendige mens.

In de namiddag rijden we verder naar Recogne, waar we in "La Ferme des Bisons" ons terug in de gouden tijd van de Far-West bevinden met zijn vele kudden bizons.
Voor wie interesse heeft in het leven en de beschaving van de indianen wie dol is op de natuur of gefascineerd is door de bizon en een ritje met de huifkar, is dat het geschikte oord.
Een gids begeleid ons en geeft de nodige uitleg.
Het vieruurtje gebruiken we in deze natuuroase.

We sluiten de avond af in ? ? ? ? waar we vrijblijvend en naar ieders beurs kunnen genieten van de streekgastronomie en de lekkere streekbieren.

We vertrekken vanuit ??????? 20 uur terug naar Hoegaarden.

Prijs voor de reis per persoon 1250 fr.
Daarin is begrepen:
busreis en drinkgeld voor de chauffeur, koffie en broodje, rondleiding met een gids in de brouwerij en gratis proeven van het streekbier, gratis Chouffe glas, een Ardense vleesschotel (zonder drank) bezoek aan "La Ferme des Bisons" met gids en rondleiding, huifkartocht, vieruurtje koffie en taart.

Gelieve te storten op rekening 310/0370021/52 van 't Nieuwhuysmuseum.
Stortingen moeten gebeuren VOOR 15 OKTOBER 2000.

Tot dan, namens het bestuur.

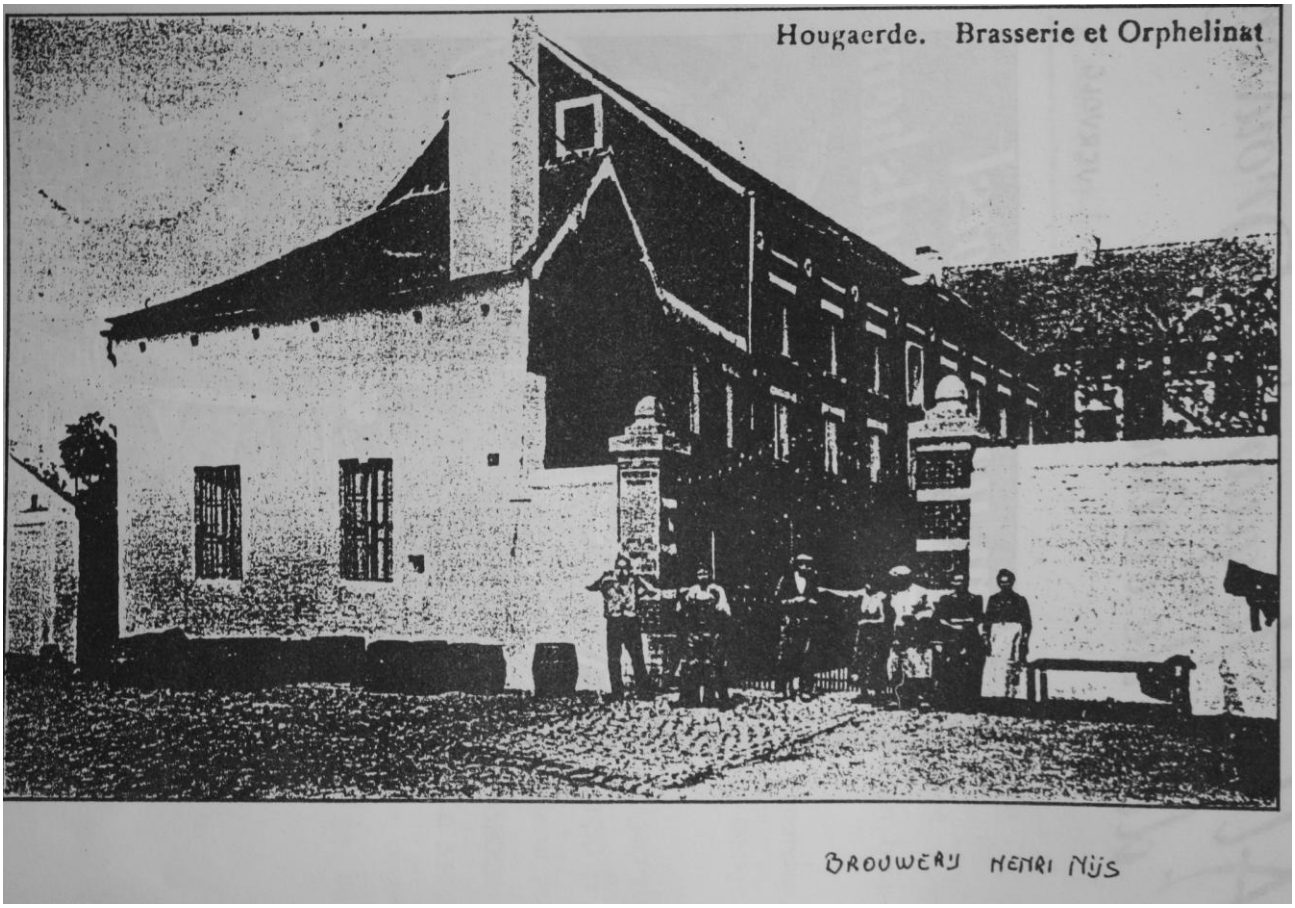
Koken met Hoegaards bier

In haar tijdschrift over bierfolklore *'t Moutstokje*, publiceert "Die edele orde vanden Moutstock", de Hoegaardse bier- en brouwersgilde, al enkele jaren recepten met Hoegaards bier.
Om de vraag van een breder publiek te kunnen beantwoorden, heeft de biergilde besloten deze recepten te bundelen in een boekje, dat eind november verschijnt.
Koken met Hoegaards bier bevat 101 recepten met Hoegaards bier en is geïllustreerd met enkele foto's. Het boek zal 490 fr. kosten in de boekhandel. Er kan vooraf worden op ingetekend tegen de voorinschrijvingsprijs van 440 fr. op rekening 310-0370021-52 van Museum 't Nieuwhuys vzw, Ernest Ourystraat 2-4 3320 Hoegaarden (vermelden: kookboekje). De boeken kunnen afgehaald worden in het museum, of toegezonden worden (50 fr. bijvoegen voor verzendingskosten).

UITGAVE VOORZIEN EIND NOVEMBER 2000

Alle Hoegaardse Brouwerijen door de eeuwen heen

VERVOLG


Hougaerde. Brasserie et Orphelinat
BROUWERY HENRI NIJS

51 - NIJS HENRI
==========

Deze brouwerij was gelegen op de Stoopkensstraat (perceel sec. B 270) in de gebouwen van het oude wezenhuis en werd gehouden door Henri Nijs.
Hij werd geboren in 1690 als zoon van huurbrouwer Guill. en Marie Van Hoof.

Kinderen:

- Gabriel ° 1724
- Anne Marie ° 1726
- Jan Corneel ° 1729
- Ph. Jacques ° 1732
- Anne Cath. ° 1735
- Anne Theresie ° 1738
- Anne Elisabeth ° 1741
- Lambert Henri ° 1745

Rond 1750 werd het paenhuys overgenomen door zijn broer Servais geboren in 1704, huwde in 1735 Maria Fernanda Van Simphoven.
Had reeds een brouwerij naast deze van zijn broer.
Rond 1880 heeft de brouwerij haar cliënteel overgedragen aan gebroeders Van Hagendoren.
Bij testament zijn de eigendommen aan de gemeente geschonken voor het oprichten van een wezenhuis.
Vanaf 1880 was het een brouwerij van de gemeente. Nog enkele jaren bleven de ketels in werking, waar verschillende huurbrouwers hun bier lieten klaar maken.
Dit duurde tot 1914, maar dan ook op een laag peil.

52 - NIJS JACQUES
==========

Was gelegen in Houtem.
Jacques Nijs is overleden in 1717.
Het is vermoedelijk deze Jacques Nijs welke de brouwerij van Martin Nijs overnam.

53 - NIJS MARTIN

Was gelegen te Nerm. Brouwer Martin Nijs werd geboren in 1642 als zoon van Servais en Marie Van Parijs.
Was griffier te Zittert-Lummen en notaris te Hoegaarden.
Huwde in 1676 met Maria Bormans (°1657) dochter van brouwer Daniel en Josijne Vanden Putte.

Kinderen:

- Maria	° 1677	
- Margr.	° 1679	huwde in 1699 met Lambert Bietens (°1667 zoon van Guill. en Marie Schrijvers en kleinzoon van brouwer Jan Bietens).
- Philips	° 1680	huwde met Jeanne Martine de Chateau, woonden te Leuven.
- Hendrik	° 1682	
- Anne Cath.	° 1684	
- Servais	° 1686	
- Martin	° 1688	
- Frans	° 1690	
- Anne Barba	° 1692	

Martin Nijs overleed in 1693.
Het paenhuys werd vermoedelijk overgenomen door zijn neef Jacques Nijs ° 1662, zoon van Tossijn en Agnes Van Herberghen.
Huwde in 1683 met Beatrix Sweerts (° 1661 dochter van Servais en Beatrijs Van Assche) en vestigde zich te Nerm.

Kinderen :

- Christine	° 1684	
- Cath.	° 1686	
- Marie Anne	° 1688	gehuwd in 1712 met Libert van Dyck.
- Agnes	° 1691	gehuwd in 1717 met Pierre Meugens uit Vissenaken.
- Anne Thérèse	° 1693	
- Tossijn	° 1701	
- Jacques	° 1702	huwde in 1733 met Francisca Theresia Van Osmael .

Meester brouwer Jacques Nijs overleed in 1717, de brouwerij werd voortgezet door zijn weduwe.
Na haar dood in 1745 was het haar zoon Jacques die de brouwerij overnam.
Hij huwde in 1733 met Franscisca Theresie Van Osmael (°1706 als dochter van Vincent en Gertrude der Molen)
Gertrude was de zuster van brouwer Bernard Vander Molen uit de brouwerij Op de Beek.
Jacques Nijs werd in 1750 burgemeester van Hoegaarden.

Kinderen :

- Henry	° 1733	
- Gertrude	° 1735	huwde in 1760 met Jean Dotremont (°1730 zoon van brouwer Jean en Marie Schoolmeesters)
- Jacques Antoine	° 1739	gehuwd in 1776 met Anne Marie Dumont (°1752) te Hoegaarden.
- Anna Cath.	° 1742	gehuwd in 1766 met Servais Sweerts (°1742 zoon van Hubert en Barbe Van Osmael).
- Anna Maria Lambertina	° 1746	gehuwd in 1779 met Jean Bapt. Dumont, kapelmeester te Houtem (°1752 zoon van Jean Henri en Anna Margr. Van Osmael).

54 - NIJS SERVAIS

Gestart in 1744.
Lag op de Stoopkensstraat naast het paenhuys van zijn broeder Henri, dat rond 1750 door Servais werd overgenomen, zodat deze laatste op twee brouwketels werd belast.

Geboren in 1704 en huwde in 1735 met Maria Fernanda Van Simphoven (°1714 dochter van Francis en Jeanne Verleyen).
Was burgemeester te Hoegaarden in 1741.

In 1765 was de ketelinhoud 1926 l.
kuipinhoud 4300 l.

Kinderen:

- Dorothea	° 1735	
- Servaes	° 1736	
- François	° 1738	
- Marie Madeleine	° 1741	
- Guillaume	° 1743	
- Jean Bapt.	° 1745	
- Henri Norbert	° 1747	Mombaarvader van het Genootschap der XII Apostelen. Burgemeester in 1791. gehuwd in 1781 met Marie Th. Billen voor een 2e maal gehuwd in 1792 met Anne Dorothea Dotremont winkelier te Hoegaarden.
- Jeanne Ermelinde	° 1749	
- Marie Thérèse	° 1751	
- Anne Thérèse	° 1754	
- Henri	° 1756	

55 - OP DE BEEK

Lag op de Beek (huidige Stoopkensstraat) en begon rond 1709. De brouwerij werd uitgebaat door Bernard Vander Molen, kozijn van de brouwer van 't Groet Paenhuys.

Hij huwde in 1705 voor de eerste maal met Elisabeth Van Osmael (°1684 dochter van Henri en Elisabeth Renson uit Outgaarden) Zij was de zuster van Vincent Van Osmael (burgemeester van Hoegaarden in 1713 en 1717).

Huwde voor de 2e maal met Anne Maria Devroye rond 1730.

Bernard Vander Molen was burgemeester van Hoegaarden in 1712 en schepen in de Regentie tijdens de dorpstwisten van 1749.

In 1748 liet hij de hoeve "Refugie der 11.000 Maeghden" bouwen (hoek Tomme- en Pastorijstraat) die later vermoedelijk op zijn zoon Nicolaes overging.

Meester brouwer Bernard Vander Molen overleed in 1757.

Kinderen: eerste huwelijk

- Renier	° 1706	
- Henri	° 1707	Pastoor te Overlaar.
- Vincent	° 1709	
- Nicolaes	° 1710	Burgemeester in 1745 Huwde in 1735 met Margr. Geerts dochter uit brouwerij "de Engel". Huwde een tweede maal in 1738 met Anna Margr. Dumont (° 1715 dochter van Jean en Elisabeth Bormans en kleindochter uit brouwerij Dumont te Houtem).
- Francisca	° 1714	Gehuwd in 1735 met Françiscus Van Autgaerden latere brouwer op de Vroente en burgemeester in 1747.
- Bernard	° 1717	Brouwer en schepen in de Regentie van 1738.
- Catharine	° 1719	
- Renier	° 1722	
- Elisabeth	° 1724	woonde bij haar neef Henri Van Autgaerden, pastoor te overlaar, die haar broer pastoor Vander Molen had opgevolgd.
- Mara Deodata	° 1727	gehuwd in 1751 met Jean Bapt. Dumont zoon uit de brouwerij Dumont te Houtem.

Kinderen: tweede huwelijk

- Jean Henri	° 1731	
- François	° 1732	jong gestorven
- François	° 1733	brouwer huwde in 1763 met Marie Fr. Geerts.
- Anna Cath.	° 1735	huwde in 1769 met Jean Baptist Decoster.
- Marie Elisabeth	° 1738	
- Jean Bernard	° 1740	gehuwd in 1780 met Maria Lebeck.
- Maria Elisabeth	° 1743	gehuwd in 1768 met Jean Pierre Kempenaar.

Na zijn overlijden in 1757 werd het paenhuys voortgezet door zijn weduwe, samen met haar zoon François (°1733) en diens halfbroer Bernard (°1717)
In 1765 was de ketelinhoud 1575 l.
kuipinhoud 3000 l.

Vanaf 1769 was de brouwerij op naam van François, terwijl Bernard medebrouwer was, waaruit mag besloten worden dat hij het paenhuys in voor-dotatie had gekregen.
De nieuwe eigenaar Fr. Vander Molen huwde in 1763 met Maria Françisca Geerts (°1739 dochter van Gregoor en Marie Th. Ciplet en kleindochter van brouwer Geerts te Houtem).

Kinderen :

- Jean François	° 1764	
- Marie Roze	° 1766	
- Marie Cath.	° 1768	vermoedelijk vroeg gestorven
- Marie Cath.	° 1769	
- Bernard	° 1771	
- Jean Baptist	° 1772	
- Marie Thérèse	° 1774	
- Marie Elisabeth	° 1776	
- Jean François	° 1778	
- Marie Françoise	° 1779	

Deze familie stamde wellicht uit het oude en adelijke geslacht de ridders " de Alste de Molleke". De naam Molleke (1290) werd inderdaad Molken (1303), Mulkene (1395), Mulck, Mulckum, Mulkom en Mullecom, terwijl 't latijn "Molendino" (=kleine molen) omgevormd werd tot Moelen, van (der) Moelen, van Mol(le), van der Meulen en Vander Molen, waaruit de familie-takken met al deze namen vermoedelijk kunnen gesproten zijn.
De juiste oorsprong is echter niet gekend; vermits de naam Vandermolen zo gemakkelijk gegeven werd aan allen die eigenaar waren van een molen.
Het is nochtans één der oudste families uit de streek.

56 - PAENHUYS TE BOST

In 1558 eigendom van Roland Van Hagendoren.

57 - PAENHUYS TE NERM

Eigendom van Goordt Frederix, gehuwd met Margareta Diethouwers. Gaan in 1629 een rente aan op o.a. het paenhuys, schuren en andere toebehoren, gelegen tegenover die Beke te Nerm.

58 - PARADIJS

Ligging Walenstraat.
Vermoedelijke eigenaar Hendrik Buntinx en Jan Stevens.
Erven in 1635 "pachthove genoemd het Paradijs en met die brouwerije ende alle toebehoorten, boomgaert en prebenden landen ende helft vande Cruysblock" (gedeelte van het land waarop in 1654 de Cruysblockhoeve werd gebouwd).

59 PASTOOR VAN HALEN

Lag waarschijnlijk in het dorp.
Dit paenhuys komt pas vanaf 1717 voor in de brouwregisters, ofschoon alles laat vermoeden dat het ouder is.

Gesloten in 1723.

60 - PASTOOR VAN OVERLAAR

Gestart in 1750
Had reeds in 1748 een kleine ketel in werking.
In 1765 was de ketelinhoud 750 l.
de kuipinhoud 1150 l.

61 - PEETERS ENGELBERT

Was gelegen in de Doelstraat nu Maxi Mode.

Stond vanaf 1719 op naam van Engelbert Peeters, geboren in 1679 als zoon van Engelbert en Marie Van Molle.
Huwde in 1705 met Elisabeth Schoolmeesters.

Kinderen:

- Jean François ° 1706
- Marie ° 1707
- Jean ° 1709
- Lucia Elisabeth ° 1714
- Ant. Guillaume ° 1718

Staakte eind 1722 zijn eigen paenhuys om huurbrouwer te worden in de brouwerij Sweerts.

62 - PEETERS JULES

Gestopt in 1921

63 - PEETERS MACHIEL

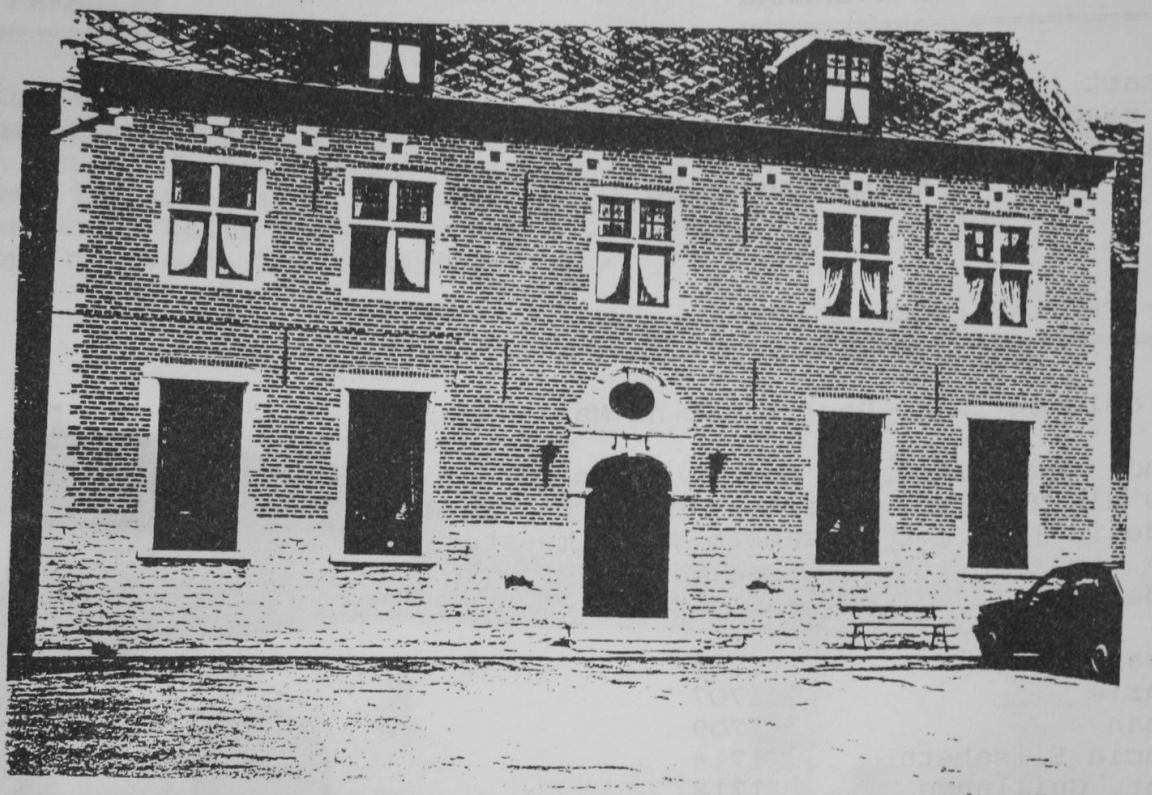
Gelegen te Houtem.
Start in 1751 met Machiel Peeters als brouwer, werd in 1769 door Petrus Peeters opgevolgd, zonder ooit grote opgang te maken.

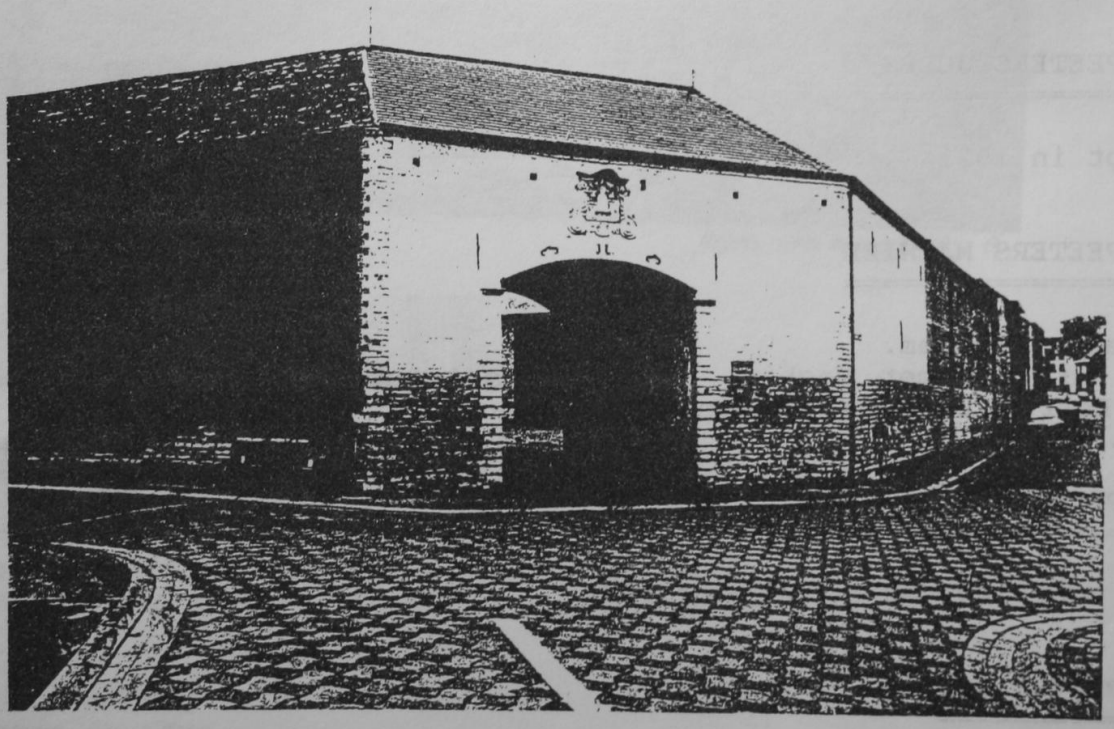
64 - PELLEGRIM (N) LOUIS

Start vóór 1899 en stopt vóór 1904

65 - PREVENEERS

Ook mogelijk Preuveneers.
Start in 1770.





REFUSIE DER 11.000 MAEGHDEN

66 - PRINSMEL BERNARD

Was huurbrouwer bij G. Van Simphoven in 1734.
Stelde zijn brouwerij open in 1741.

In 1765 was de ketelinhoud 1425 l.
de kuipinhoud 2200 l.

67 - REFUSIE DER 11.000 MAEGHDEN

Lag op de hoek van Tomme- en Pastorijstraat en werd gehouden door Nicolaes Vander Molen.
Geboren in 1710 als zoon uit het paenhuys Op de Beek.
Huwde in 1735 Margr. Geerts (°1718 dochter uit brouwerij de Engel)
Huwde een tweede keer met Anna Margr. Dumont (°1715)

Was in 1745 burgemeester van Hoegaarden.

Kinderen: eerste huwelijk

- Anne Marie	° 1736	gehuwd in 1764 met Hubert Hoebancx (°1735 zoon van Hendrick en Marie Anne Sweerts).
- Clara	° 1738	gehuwd met Gerardus Cauwberghs.

Kinderen : tweede huwelijk

- Henri	° 1739	
- Henri	° 1740	
- Henri	° 1742	gehuwd in 1763 met Gertrude Stockmans.
- Bernard	° 1744	
- Marie Elisabeth	° 1745	gehuwd in 1777 met Jean Falla.
- Bernard	° 1748	schepen, gehuwd in 1778 met Elisabeth Labours.
- Maria Theresia	° 1751	gehuwd in 1788 met Martin Stockmans, burgemeester in 1789.
- François	° 1755	gehuwd te Antwerpen met Margriet Snijers.
- Jean	° 1758	gehuwd in 1783 met Ida Janssens woonden te Houtem.

Paenhuys soms ook aangegeven in brouwersregister op naam van zijn broer Bernard (°1717) zodat de brouwerszaak misschien samen door de gebroeders Nicolaes en Bernard werd uitgebaat.
In 1759 verminderde de brouwerij fel in productie.

In 1765 was de ketelinhoud 950 l.
de kuipinhoud 2400 l.

68 - REGA JAN

Bestond reeds in de 17e eeuw.
Gehouden door Jan Rega uit Outgaarden.
Geboren in 1638 als zoon van Henri en Jeanne Vlemincx.
Hij huwde in 1669 met Antoinette Van Goidstsnoven (°1645 dochter van brouwer en burgemeester Martin Van Goidtsnoven en Gertrude Hermans).
Deze laatste was de dochter van schepen Jan Hermans en Marie Bietens.

Na de dood van Jan Rega in 1723 volgde zijn zoon Henri hem op, die te Geetbets woonde, maar de brouwerij te Hoegaarden op zijn naam liet uitbaten.

Kinderen:

- Gertrude	° 1670	
- Jeanne Thérèse	° 1671	
- Henri	° 1672	huwde in 1701 met Hélène Audiaens uit Geetbets.
- Martin	° 1674	Pastoor te Holsbeek.
- Jean Henri	° 1675	Pastoor te Hoeilaart.
- Anne Margr.	° 1678	
- Michel	° 1679	
- Gertrude	° 1681	Gehuwd in 1705 met Henri Van Osmael uit Outgaarden.
- Marie Thérèsa	° 1682	Begijn te Tienen.
- Cath. Barbe	° 1684	Begijn te Tienen
- Elisabeth	° 1686	huwde in 1712 met Pierre Stockmans woonde te Nerm.
- Gregoor	° 1691	

69 - ROTTIE PETRUS

Gelegen in de Stoopkensstraat sec. 303, aan de weg naar Houtem, naast de oude brouwerij Loriers.

Voor het eerst vermeld in 1873.

BIER GILDE NIEUWS

'Witteke' van Hoegaarden is beste ter wereld

POL DE WILDE

Ook prins Filip genoot van een "witteke„ bij zijn bezoek aan Hoegaarden.

H.V 8/7/00

BRUSSEL — Het witbier van Hoegaarden is tijdens een proeverswedstrijd in Australië onder 480 bieren uit 25 landen verkozen tot „Grand Champion Beer of 2000".

De wedstrijd wordt sinds 1989 jaarlijks georganiseerd door een lokale bierorganisatie die volkomen losstaat van een of andere brouwerij. Er wordt aan deelgenomen door enkele honderden bierproevers afkomstig uit 42 landen", Interbrew-woordvoerder Jan Coucke. Het is de eerste keer dat Interbrew met een van haar bieren in deze wedstrijd in de prijzen valt.

De Witte van Hoegaarden is een van de meest succesvolle speciaalbieren van Interbrew. In ons land wordt op jaarbasis 600.000 hl verkocht en Hoegaarden heeft een marktaandeel van 80 procent bij de witbieren. „Het verkoopt ook zeer goed in Nederland, Frankrijk en Engeland en begint goed te lopen in de VS", aldus Coucke. Hij schat het verkoopsvolume buiten België op enkele honderdduizenden hectoliter.

— B

GRIETMUILVIERING
BOST

20-jarige wijkraad graaft vat Hoegaards bier op

SCHOL

BOST/HOEGAARDEN – In de Oude Spannuyt in Bost, werd de Grietmuil, een vaatje Hoegaards bier, volgens de traditie na een jaar weer opgegraven. Robert Mathijs, voorzitter van de organiserende wijkraad van Bost: «Onze wijkraad bestaat 20 jaar, en het is de 19de keer dat we een Grietmuilviering organiseren, een traditie uit het verleden, waar we eigenlijk het fijne niet meer van weten. Het opgraven en begraven van een vat Hoegaards bier staat hierbij centraal. Aangezien Hoegaarden en Bost vroeger één gemeente vormden, is Hoegaarden van bij het begin bij de viering betrokken geweest. In het begin werd uiteraard ook brouwer Pierre Celis bij de Grietmuil betrokken, en ook de Hoegaardse bierorde is steeds present. Naar aloude traditie wordt telkens een inwoner van Bost tot Hoegaardier geslagen door de Edele Orde van den Moutstock.»
De bierorde slaat elk jaar een Bostenaar tot Borgher van Hoegaarden. Dit jaar duidde het toeval de nieuwe Hoegaardier aan: het werd Alfons Bams, toevallig de twintigste bezoeker die op de Grietmuilviering langskwam.
De nieuwe Borgher kreeg de eer om het bier op te graven (zie foto). De viering werd opgevrolijkt door de Tiense Straatmuzikanten en de Hoegaardse VML-harmonie. (HCH. *Foto Bollen*)

VIERING 20 JAAR WIJKRAAD BOST MET GRIETMUILONTGRAVING

Op zondag 11 september 1982 werd tijdens de viering „100 jaar Bost" opnieuw aangeknoopt met de teloorgegane Grietmuilviering.
In aanwezigheid van de Tiense Burgervaarder Jef Coel en de voorzitter van de Bostse Wijkraad Maurits Minnoye werd met een oude, jaarlijks terugkerende traditie van weleer opnieuw aangeknoopt.
In de boomgaard van „De Hoeve Leonard" te Spanuit werd een stoop Hoegaards bier begraven die een jaar later door de Grootkanselier van de Hoegaardse Bierorde zou worden ontgraven.
Op de tweede uitgave van de Grietmuilviering van 4 september 1983, werd de wijkvoorzitter M. Minnoye als eerste opgenomen in de „Orde van de Moutstock" nadat hij in de door de Hoegaardse Bierorde georganiseerde biertesten en -proeven slaagde, en zich verbond de daaraan verbonden plichten na te leven.
Negentien jaar nadat de eerste kruik werd begraven en achttien na de eerste aanstelling tot Ridder in de Orde van de Moutstock werd Alfons Bams, voor de regelmaat waarop hij op elke Grietmuilviering aanwezig was opgenomen in de Hoegaardse Bierorde.
Hij kreeg daarna de eer het biervaatje te ontgraven en samen met de Biervir er de eerste twee glazen van te proeven.
Zoals de vorige jaren kreeg daarna iedere aanwezige ruim de kans ervan te proeven en een scheef gezicht te trekken zo het volgens hen wat minder fris of te zuur smaakte.

A.S.

PP 28/6/80

AANSTELLING BORGHER VAN HOEGAARDEN

Canadezen maken film over bier in Hoegaarden

•HOEGAARDEN

Een Canadese filmploeg, onder leiding van Bill White, een 'brewmaster' uit Toronto, maakt momenteel een film over Belgische bieren. Er werd al gefilmd in Chimay en Leffe, en zopas kwam ook Hoegaarden aan de beurt. Er werd niet alleen in de brouwerij gefilmd, want de filmmakers wilden perse de biergilde en het biermuseum op film vastleggen.

De hoofdacteur van de film «Michael» dronk samen met de leden van *de Edele Orde van den Moutstock* het Hoegaards bier, volgens het ritueel, de elleboog gestrekt en de pink omhoog. Voor de gelegenheid had de bierorde gildenbier gemaakt, dit is een mengsel van Hoegaardse witte, Grand Cru en Das. (HCH)

Door de vele aanvragen over het koken met Hoegaards bier zullen we boek uitgeven met 101 recepten met het bier van Hoegaarden.

De uitgave hiervan is voorzien eind november 2000.

De prijs en hoe inschrijven zie daarvoor bladzijde 4 van dit Moutstockje.

Gebakken paling in Hoegaardsbier

INGREDIENTEN

3 grote palingen, peper, zout, 5cl wijnazijn, 15cl visfumet (kant en klaar) 5cl Hoegaards witbier, 250 gr. boter. 4 eetlepels gehakte peterselie, mosterd, suiker.
3 sjalotten, bloem.

BEREIDING

De palingen schoonmaken, wassen en verdelen in mootjes.
Kruiden met peper en zout, lichtjes in de bloem draaien.
100 gr: boter laten smelten in een pan. De paling hierin bakken, zachtjes laten gaarstoven, uit de pan halen en warm houden.
De pan terug schoon maken en weer 50 gr. boter smelten in dezelfde pan De grof gehakte sjalotten hierin fruiten.
De azijn bijvoegen en tot de helft laten verdampen.
De visfumet en het Hoegaardsbier toevoegen en weer laten inkoken.
Binden met de rest van de boter en de mosterd.
Voor het opdienen de gehakte peterselie erdoor roeren.
Dan naar eigen smaak een weinig suiker toevoegen indien u de saus wat bitter uitvalt.
De paling op de borden leggen en overgieten met de saus.

Rogvleugel met champignons en Hoegaards witbier

INGREDIENTEN

Voor 4 personen

4 kleine rogvleugeltjes, 250 gr. witte champignons, 8 groene asperges, 4 mergpompoenbloemen, 4 tomaten, 1 kropsla, 100 gr. spek, bieslook, 1 flesje Hoegaards witbier, mosselsap, 1 sjalotje nootmuskaat, room, boter.

BEREIDING

Rogvleugels reinigen en fileren.
Asperges villen, blancheren, versnijden en er de bloemen met vullen.
Pel, ontpit en snij de tomaten in dobbelsteentjes.
Sla reinigen.
Snij het spek in reepjes
Licht blancheren, aanbakken in hete boter.
De champignons reinigen en ze fijn hakken, stoven en mengen met de tomaten en de fijngesneden bieslook.
De rogvleugeltjes beleggen met dit mengsel en ze oprollen.
De rogrolletjes bestrijken met wat boter en laten gaar worden in een hete oven.
Laat het bier inkoken met het mosselvocht en een fijn gehakt sjalotje. Voeg een scheutje room toe en werk af met een klontje boter.
Voor het opdienen de saus luchtig opkloppen met een eierdooier.
Stoof de sla aan en schik die in het midden van het bord.
Bestrooi met de spekreepjes.
Hierop komt het doormidden gesneden rugrolletje met daarachter de gevulde mergpompoenen.
Lepel er de saus rond.