

# Moutstockje

nr 69

2003

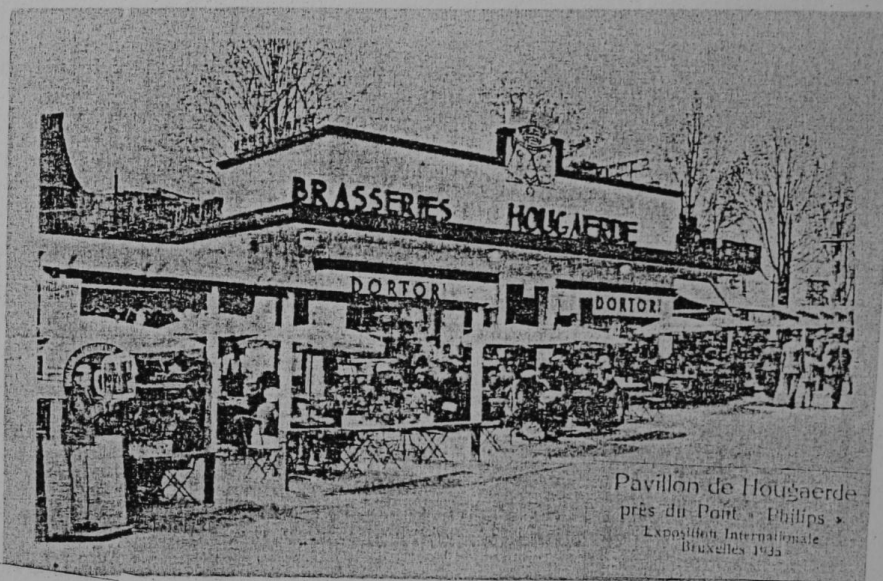
69  
Driemaandeliiks

JUL. - AUG. - SEP. 2003

België-Belgique  
I.M.P.B.  
3300 Tienen 1  
Z/1954

DODION M  
LELIELAAN 34  
3191 HEVER

Uitgiftkantoor 3300 Tienen 1.



# 't MOUTSTOCKJE

V.U. E. Grooten  
Residentie Beatrijs 169  
3300 Tienen  
tel: 016/81.72.35

Tijdschrift over Bierfolklore

die edele orde vanden moutstock

Hoegaarden

# 't Moutstockje

DRIEMANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

+++++

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"  
DE HOEGAARDSE BIER- EN BROUWERSGILDE

BANKREKENING: 230/0020261/08

ALLE ARTIKELN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN VRIJ OVERGENOMEN WORDEN MITS BRONVERMELDING

## INHOUD 69

- BIER IN TAAL EN BEELD
- BIERGILDE NIEUWS
  - Op schattenjacht
  - Teerfeest van de Biergilde
  - Grietmuilviering te Bost
- BIER VAN BIJ ONS
  - Nieuws uit de bierwereld

# Bier

## *in taal en beeld*

Bier inspireert.

Om het te bezingen, om het neer te schrijven, om het te schilderen, om het te beeldhouwen.

Bier is een bodemloze bron van inspiratie en het Hoegaardse bier moet daar zeker niet voor onder doen

En bovendien kan het bier bogen op een lange traditie die verbonden is met onze levensstijl.

Laten we dan even een kijkje nemen in het verleden en op zoek gaan naar de afkomst van het woord bier en het gebruik van bier als muze in de kunst.





Pieter Bruegel : Boerendans.



■ Arnoldus is de patroonheilige van de brouwers, Gambrinus (hier afgebeeld) de koning van het bier.

Het is geen klein bier om de stamboom van het woord bier op te sporen. Maar in onze taal vind je heel wat biersporen terug.

Bent u klaar voor enkele frisse teugen woordenkramerij ?

De oude Sumeriërs kenden al wel gegiste dranken op basis van granen, maar hun benamingen van die dranken zijn weinig woorden afgeleid. Wel bestaat in het Hebreeuws de term shekar, wat dronken worden of zijn betekent.

De Egyptenaren noemden hun bier zythu of courmi, de Hunnen dronken onder aanvoering van Attila " camon " (bier van gierst), en de Scythen vulden hun kruiken met " xytho ". Bij de Iberiërs gebruikte men het woord " cerveza ". De Galliërs leidden er hun cerivisia of cervoise uit af, de drank van Ceres (de Romeinse godin van de landbouw en de vruchtbaarheid) of ook een samenstelling van het Keltische cera (graan) en vise (sterkte).

In Spanje, Portugal en ook Italië vind je die stam ook nog terug respectievelijk in cerveza, cervaja en cervogia.

De oorsprong van het woord "bier" is onduidelijk en een voortdurend onderwerp van discussie.

Het zou in het Germaans afkomstig zijn van het Teutonische bewo of brewwo, of van het Saksische bere, maar ook het Oudnederlands maakt een kans met beura, beuza of beo. Al die termen hebben te maken met gerst.

Bier kan ook afgeleid zijn van brier, waaruit het woord brouwen is ontstaan. Het Franse bière en het Italiaanse birra komen zeker van het Duitse "bier".

Sommige bronnen vermelden dan weer dat de naam afkomstig zou zijn van het Engelse woord barley (gerst), anderen zien er de benaming in voor gegiste gerst of brace. Die laatste term zou dan weer aan de oorsprong liggen van het woord brasserie.

Misschien ligt de oplossing wel bij de Romeinen.

Hun werkwoord voor drinken is "bibere".

Het zou ons niet verwonderen dat de Germanen vaak van de Romeinen te horen kregen dat ze dorst hadden en wilden "bibere" tot ze de bodem zagen : ad fundum .



Jan Hemessen : Vrolijk gezelschap.

BIER als  
inspiratiebron  
in de  
KUNST

# DE BIERTAAL

De eerste officiële tekst in onze taal waarin ons woord bier is gebruikt, dateert van 1 april 1435.

Ook in de taal van alledag komen verschillende uitdrukkingen met bier voor.

We vechten nogal eens tegen de bierkaai, waarmee we bedoelen dat we manmoedig volhouden in een schier hopeloze strijd.

Soms zijn we boven ons bier, waarmee we bedoelen dat we behoorlijk dronken zijn.

Jong bier moet gisten: dartzel en uitgelaten gedrag van jongelui moet je nu eenmaal aanvaarden.

Je mag toch geen vaatje zuur bier worden, de term die men vroeger gaf aan ongehuwde dochters van boven de 25 jaar.

Zij hadden immers hun biertje zelf gebrouwen, en moesten het nu zelf ook uitdrinken: wie zich zelf in moeilijkheden heeft gebracht, moet zich er ook maar uit zien te redden.

# HET BIER ALS MUZE

Bier inspireert niet alleen de taal, bier is van meet af aan een dankbare inspiratiebron geweest voor talrijke plastische artiesten.

Dat kun je vaststellen op de tabletten uit Mesopotamië die de fabricage van "sikaru", de voorloper van het bier, afbeelden. Ook op Oudegyptischepapyrusrollen, fresco's en standbeelden staan de handelingen van de eerste brouwers afgebeeld.

In de oudheid dronk men het goddelijk gerstenat uit schitterende vazen, gouden, zilveren en tinnen bekers, waarvan er nog heel wat bewaard zijn.

De pottenbakkers van hun kant gebruikten klei en aarde om prachtige kruiken en bekers te maken.

Bij de Galliërs waren beeldhouwers en keramisten aan het werk voor de fabricage van reeksen flacons, maar ook leerrijke bas-reliefs die ons een kijkje geven op het bierritueel dat zij erop nahielden.

In de Middeleeuwen leverden de artiesten werken af die functioneel en mooi zijn, de houtbewerkers stopten al hun vakmanschap en toewijding in de fabricage van houten bekers met stalen of ijzeren ringen.

Vanaf de zeventiende eeuw worden zij stilaan vervangen door bekers uit pottbakkersklei, en later in tin, versierd met mooie gravures en voorzien van een deksel.

Pas in de negentiende eeuw doen keramiek en glas hun intrede en verdwijnen de breekbare drinkbekers uit klei.

Bovendien verschaft de lichtinval ons het visuele genot dat we vandaag nog kennen: is het bier schuimend blond, amberkleurig of mysterieus donker ?

De kunst vond niet alleen zijn weg naar de bekers en glazen, ook op het schildersdoek werkte bier inspirerend.

Denk maar aan de boerenfeesten geschilderd door Pieter Breugel de Oudere, waarin talrijke verwijzingen naar het bier in voorkomen.

Enkele andere bekende werken zijn 'Vlaamse Kermis' (1551) van Pieter Breugel de jongere, de 'Servante de Bocks' (1878) van Edouard Manet en, meer recent, 'Le Bock' van Picasso. diezelfde Picasso ontwierp een hele serie reclame-affiches voor een biermerk.

De brouwerijen zelf zijn dan weer architecturale kunstwerken. Hun architectuur is onderling zeer verschillend, omdat de brouheren zich altijd weer moesten aanpassen aan de snelle evolutie van de brouwtechnieken.

Eerst waren de brouwerijen ondergebracht in abdijen, later werden ze onafhankelijke bedrijfjes en gingen ze zich dicht in de buurt van de natuurlijke grondstoffen vestigen.

Het belangrijkste kunstwerk blijft echter het bier zelf.

De kennis en het vakmanschap van de Belgische brouwers zijn onbetwist.

Geniet van het leven en leer de rijke waaier van onze nationale bieren waarderen.

HET LOONT DE MOEITE .



Wie wil reizen en daar ook nog  
het bier degusteren, hierbij een  
handig lijstje: de benaming voor  
bier op plaatsen waar onze  
traditionele talenkennis niet  
volstaat.

- Birre ( Albanië )
- Mai Chiu ( China )
- Olut ( Finland )
- Bira ( Griekenland - Turkije - Bulgarije )
- Sor ( Hongarije )
- Biyar ( India )
- Bir ( Indosnesië )
- Bior ( Israël )
- Biru ( Japan )
- Alus ( Litouwen - Letland )
- Piwo ( Polen )
- Bere ( Roemenië - Moldavië )
- Pivo ( Ruslans - Tsjechië - Slowakije )
- Öl (Zweden - Denemarken - Noorwegen - IJsland)
- Serbesa ( Filipijnen )
- Ubticya ( Zoeloës )

# BIER GILDE

## NIEUWS

ZATERDAG 6 SEPTEMBER 2003

OP SCHATTENJACHT IN HET LAND VAN HOOGSTRATEN

Een daguitstap om er zeker bij te zijn.  
We ontdekken de Antwerpse Kempen het wordt een echte ontdekkingstocht.

Een fascinerend grensgebied in het Noorden van België waar twee landen elkaar ontmoeten. Voorlopig willen we nog niets kwijt, het blijft een geheimzinnige schattenjacht.

Nog dit, de prijs is 50 euro per persoon.  
Daarin is begrepen, reis met luxe bus, voormiddag Koffie met koek, daarna een lunchtafel en 's namiddags vieruurtje met taart en s' avonds worden we verwend op een grenszoekersmenu.  
Gids en bezoeken zijn eveneens inbegrepen.

We vertrekken om 7.30 uur op de Gemeente plaats te Hoegaarden.

Storten voor 25 AUG. 2003 op rekening van "Die Edele Orde"  
230/0020261/08

MEER NIEUWS VOLGT.

## HOEGAARDEN

# Drie nieuwe borghers van Hoegaarden

In de Carroussel werden door de bierorde, 'de Edele Orde vanden Moutstock', drie nieuwe Borghers van Hoegaarden aangekondigd. De leden van de Hoge Raad hadden voor de gelegenheid een kenteken bij de nieuwe Borghers zijn Jan Van Dender uit Hamme, Jan Truyens uit Kumtich, en Alfons Van Camp uit Bekkevoort. Maria Begge uit Outgaarden werd opgenomen in de Hoge Raad.

Grootkanselier Etienne Grooten: «Om lid worden van de bierorde moet men een oefenperiode van drie jaar doorstaan. Na het eerste jaar worden ze Borgher van Hoegaarden geslagen, het jaar daarop worden ze Adelborst, het derde jaar tenslotte Bierridder of Edelvrouwe. De kandidaten kregen eerst een pint 'Hoegaards' om hun mond



te spoelen, en achteraf moesten ze geblinddoekt 'Hoegaards' uit 4 soorten bier herkennen.»

(HCH. Foto Bollen)

Op 1 mei 2003 ons jaarlijks Teerfeest dit jaar in de Carroussel.

Een dertigtal Gildebroeders en -zusters waren aanwezig op deze traditionele plechtigheid.

Een Teerfeest zonder eten en drinken is onmogelijk, en dat werd dan ook gedaan.

Het eten was perfect en de drank dat kan niet anders want het was Hoegaardsbier.

Gedurende dit Teerfeest werden drie kandidaten ridders aangesteld als Borgher van Hoegaarden en zo werd hun eerste jaar stage afgerond. Binnenkort krijgen ze hun volgende opdracht en op het Teerfeest 2004 als Adelborst verheven om dan het laatste jaar in te gaan tot het Ridderschap.

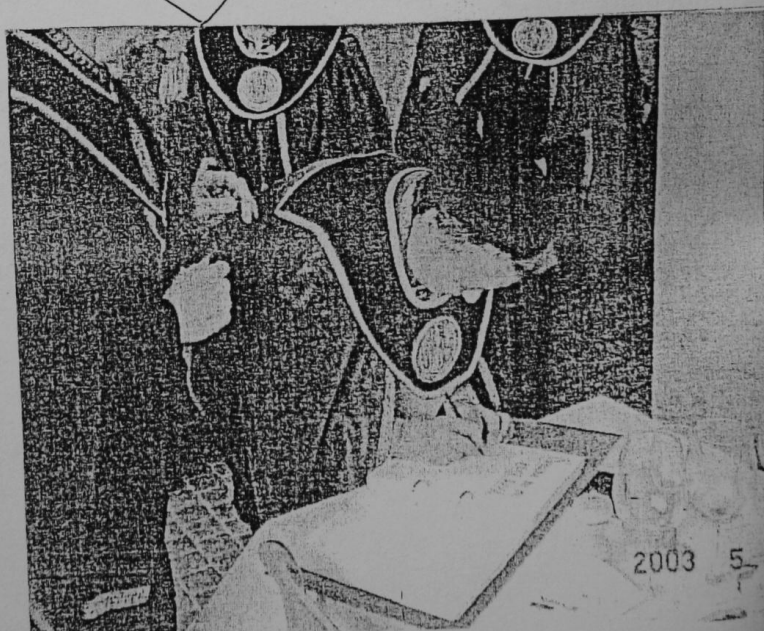
Een Edelvrouwe werd opgenomen in de Hoge Raad en zal vanaf nu de gilde medebesturen.

# OPNAME IN DE HOGE RAAD



MARIA LEBEGGE  
Edelvrouwe in 1995

2003 5 1

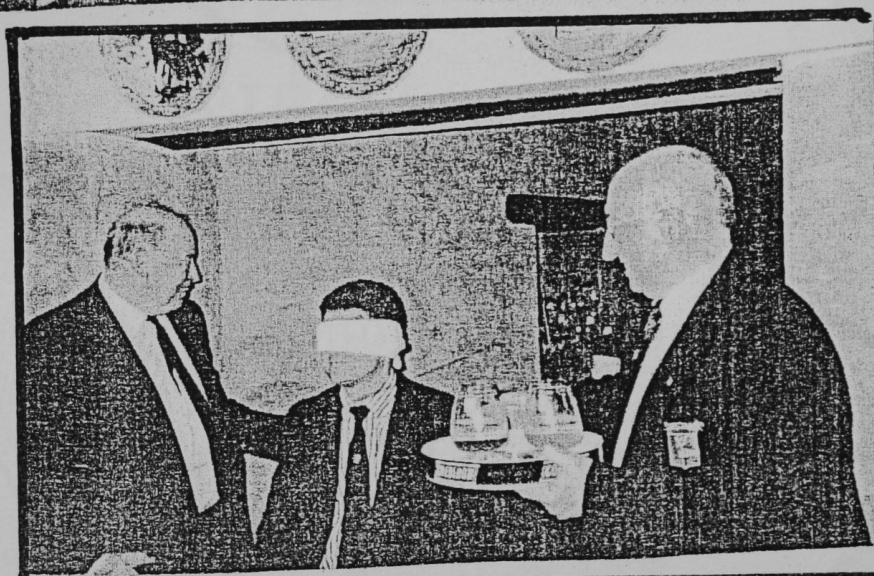


Ondertekening van  
het Grootboek

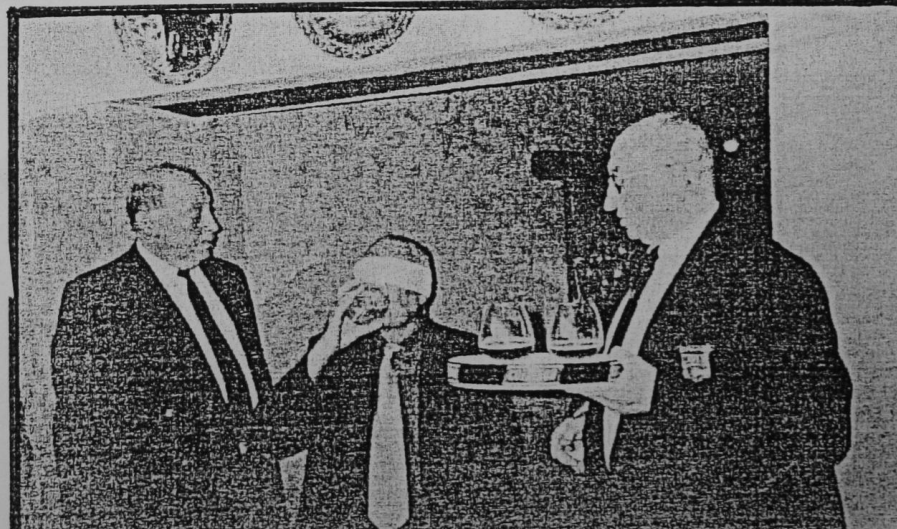
2003 5



Omklem uw pint  
met vaste greep



Wat is het  
Hoegaardsbier ?



# TEERFEES

1 MEI 2003



De Wijkraad Bost  
nodigt u vriendelijk uit op de



# 22 STE GRIETMUILVIERING

zondag 8 juni 2003  
vanaf 14.00 uur

In de Oude Spanuyt (Hoeve Dr. J. Léonard)

**Folkloristisch gebeuren rond Grietmuil**  
met vrienden, babbel, muziek, pintje, borgherschap,  
verrassing, en... zon.

Presentatie: Biervir Miel Mattheus

De toegang is gratis

TUGF/258385E3/23

**BOST / TIENEN**

## Grietmuil bleef boven de grond



In de hoeve Dr. Leonard aan het Spanuyt in Bost vond afgelopen weekend de 22ste Grietmuilviering plaats, georganiseerd door de wijkraad. Voor het eerst stak de Grietmuil, een vat Hoegaards bier, niet in de grond. Miel Mattheus van 'Die Edele Orde vanden Moutstock', de biergilde uit Hoegaarden: «Voor Interbrew is Bost blijkbaar minder interessant geworden dan Duitsland of China. Voor de tweede maal op rij gaf Interbrew geen vat meer. Gelukkig hebben wij een andere Grietmuil gekregen van een bekend Bostenaar, zodat we nog wel samen konden proeven van het tarwebier.» Maar het feest, de oude traditie rond de Grietmuil, blijft sowieso bestaan. De Grietmuil werd weggedragen door Bostenaars die in het verleden tot 'borgher van Hoegaarden' werden geslagen. (HCH. Foto Bollen)

## Straatmuzikant Herman wordt Hoegaardier



Herman Vandermeulen werd tijdens de jaarlijkse Grietmuilviering tot verdienstelijk inwoner van Bost uitgeroepen. De 'Orde vanden Moutstock' koos hem uit om 'borgher van Hoegaarden' te zijn. Herman, bekend van de Tiense Straatmuzikanten, is zelf geen Bostenaar. «Moet ik nu alleen borgher van Hoegaarden worden? Want bij de Straatmuzikanten zijn we met twee», lachte de kersverse Hoegaardier, die op de rituele manier een pint Hoegaards bier moest drinken met de bierridders.

(HCH. Foto Bollen)

LH 12/6/03

## VERGEET HET GROTE INTERBREW HET KLEINE BOST?



12/6/03

### Straatmuzikant

TIENEN/HOEGAARDEN - Het is de gewoonte om ieder jaar een gekende Bostenaar 'Borger van Hoegaarden' te laten worden tijdens de Grietmuilviering. De eer viel dit jaar te beurt aan Herman Vandermeulen, de zanger van de Tiense Straatmuzikanten. Herman is weliswaar geen Bostenaar, maar wel een trouwe gast op de Grietmuilvieringen, waar hij samen met zijn accordeonist Guy voor leute en plezier zorgt. (RP)



Herman Vandermeulen



Tijdens de 22ste Grietmuilviering betreurden Biervier en voorzitter van de Wijkraad Bost, dat het Grote Interbrew, het kleine Bost, vergeten is.

Gedurende 20 jaar kreeg de wijkraad van de brouwerij van Hoegaarden, jaarlijks een vat wit bier, dat in het domein Leonard onder de grond wordt gestoken, om tijdens de volgende grietmuilviering opgegraven te worden.

Verleden jaar bekostigde de wijkraad zelf het vaatje. Dit jaar werd het gesponsord door Luc Swinnen van de Fortis bank.

Voor Interbrew heeft de Grietmuilviering mogelijk onvoldoende commerciële uitstraling.

Het is maar hoe reclamejongens deze eeuwenlange traditie benaderen. Een vaatje Hoegaards in de grond een jaar laten rijpen, en na het opgraven vaststellen dat 'De Witte' excellent smaakt, is een reclamestunt die niet veel biersoorten aandurven.

Een brouwerij kan niet alle activiteiten sponsoren.

De Hoegaardse heeft de laatste decennia de wereldmarkt veroverd. Het vaatje Hoegaards dat de wijkraad van Bost vraagt, zal Interbrew geen glas 'Witte' doen meer verkopen.

Maar wij zijn ervan overtuigd, als de voorzitter van de Raad van Bestuur het boek "De Grietmuilviering te Bost" van Dr. J. Léonard, onder ogen krijgt, de volgende jaren de grietmuilviering opnieuw door Interbrew met een vaatje 'witte' gesponsord wordt.

Zelfs al komen er maar honderd mensen naar de Grietmuilviering. André Smets

## Interbrew schenkt geen vaatje aan Grietmuilviering

### BOST

De aanstelling van een Borgher van Hoegaarden door de wijkraad van Bost verliep ei zo na zonder het klassieke vaatje bier Witte van Hoegaarden. Interbrew schonk het vaatje niet meer als sponsoring van de Grietmuilviering tijdens de kermis en brak daardoor met een aloude traditie.

Bost behoorde vroeger tot de biergemeente Hoegaarden. De brouwers sponsorden elk jaar in Bost de folkloristische Grietmuilviering met een vaatje bier. Dat zat een jaar lang in de grond om goed te gisten. Een

aangestelde „borgher" kreeg de eer er als eerste van te proeven. Goed bevonden, gingen de pin-ten vlot rond tot de 50 liter op waren.

Vorige zondag liep het anders. Voorzitter Robert Mathys kreeg te horen dat Interbrew geen vaatjes meer ten geschenke geeft. „Men gaf me te verstaan dat door stopzetting van dergelijke ondersteuning Interbrew geen pint witbier minder zal verkopen", zegt een ontgoochelde Mathys de Grietmuilvierders

Bij wijze van protest tegen de weigering van Interbrew het vat te schenken, stak de wijkraad het niet in de grond om het te laten opgraven door de

nieuwe borgher. De viering verloor daardoor veel van haar charme. Presentator Miel Mattheus meent dat de emotionele binding van „Hoegaarden" met de streek verloren gaat. „Ook voor activiteiten elders heeft Interbrew nog maar weinig in petto."

Niettemin dronk de nieuwe borgher het glas Hoegaardse op de klassieke manier onder toezicht van Die Edele Orde vanden Moutstock. De Tiense Straatmuzikant Herman Vandermeulen aanvaardde de ere-titel, maar niet zonder de garantie dat ook zijn accordeonist Guy Puyneers zich voortaan Borgher van Hoegaarden mocht noemen. (BE)

MB-12/6/03

# BIER

van bij  
ons



NIEUWS UIT DE BIERWERELD

# De Leste Druppel brouwt

## Dobbele Schelm

De leden van de wijn- en biergilde 't Waterslot maken niet alleen voortreffelijke wijnen. Ook het bierbrouwen hebben ze onder de knie. Ter gelegenheid van het Hageland stellen de fiere brouwers in primeur hun jongste telg voor: de *Dobbele Schelm*, een donker abdijbier met klasse. Wij bezochten hun microbrouwerij en gildehuis aan de Helenbosstraat.

door Paul PANS

„In januari 1999 volgden André Deroye, Eddy Cresens en ik een cursus bierbrouwen in Vliermaalroot. Na een aantal theoretische uiteenzettingen en brouwdagen boksten we een brouwinstallatie in mekaar.”, zegt Rudi Ramaekers.

„Een half jaar later bouwden we tegenover het gemeentehuis een koeienstal om tot brouwlokaal. In september van hetzelfde jaar dronken we ons eerste bier: amberkleurig met een fruitige en lichte sijnasafdrank. Aan de houdbaarheid van het schuim moesten we nog sleutelen. Meteen startte een reeks experimenten met diverse bier-types en brouwden we tarwebier, abdijbier en zelfs een triple. De bieren werden gebotteld in 75 cl flessen met hergisting op de fles. Ondertussen zetten we de brouwinstallatie op punt.”

### De Leste Druppel

„In juni 2000 kreeg onze microbrouwerij de naam *De Leste Druppel*. We trokken het eerste abdijbier op vat en gingen nadien experimenteren met gistrassen en kruiden in een aantal amberkleurige kleuren. Einde 2002 brachten we een aparte filterton met filterplaat aan in de brouwinstallatie. Na een aantal proefbrouwsels zetten we het recept voor ons nieuwste bier op punt. De *Dobbele Schelm* is een donkerbruin bier, type abdijbier, met een zachte afdronk, op vat en in flessen van 75 cl.”, aldus Rudi Ramaekers.



De leden van de wijn- en biergilde 't Waterslot heffen het glas op hun zelfgemaakt bier.

**Orsmaalse  
biergilde**

M.B. 22/5/03

## Brouwerij van Opitter wil 'Kim Clijstersbier' op de markt brengen

• BREE

Brouwerij Sint-Jozef in Opitter wil na de finale een 'Kim Clijstersbier' op de markt te brengen. De commercieel directeur Vandistel van de Opitterse brouwerij wil binnenkort met vader Leien Kim aan tafel zitten om dit te bespreken.

«Wij willen graag een bier brouwen voor Kim Clijsters. Maar eerst moet de familie haar toestemming geven, anders beginnen we er niet aan.»

Vandistel ziet een eenmalige stunt wel zitten. «Een soort hebbeding ter ere van Kim. 100 tot 200 hectoliter verkopen en daar blijft het bij.»

Volgens de directeur zou de familie Clijsters het nooit goed vinden om er een commercieel product van te maken.

«Ik denk dat het wel mogelijk moet zijn dat de opbrengst naar een goed doel gaat. Wij nemen de kosten voor het brouwen op ons.» De brouwerij zou kiezen voor een biertje om van te genieten. «Onze meesterbrouwer heeft veel ideeën. Hij zou een prachtig product kunnen brouwen: iets van een 8 procent, een type trippel, iets rustigs, net zoals we van Kim kunnen genieten als ze tennist», vertelt de man. «Als ze akkoord gaan, kunnen we over zes weken al met het lekkere bier uitpakken, waar het hoofd van ons idool op staat». (GBO)

LN 8/6/03

## Boek authentieke cafés in Hageland en Leuven



Auteur Raymond Billen nam enkel echte familiezaken op in zijn boek.

TIENEN - Zopas publiceerde journalist Raymond Billen het derde deel van de reeks "In de zoeten inval" over authentieke café's. Na Antwerpen en Limburg is het nu de beurt aan het heuvelende platteland van de vierhoek Aarschot, Diest, Tienen en Leuven. Raymond Billen heeft als streekjournalist alle kleine hoekjes van het Hageland verkend. En waar kom je meer te weten dan in een authentiek dorpscafé?

Raymond Billen: "Ze zijn een bedreigde soort, de cafés van het authentieke slag, waar je een smakelijke pint drinkt en geen ice-tea, waar je niet ontsnapt aan een algemene kennismaking met de klanten en waar de baas iedereen op zijn plaats zet. Het zijn lokalen waar niet de muziek de sfeer bepaalt, waar niet de keuken de eerste viool speelt en waar de prijs altijd redelijk is. En waar je nog steeds kunt vloeken bij het kaart- of het struifspel. Waar de cafeba-

zen alles weten wat er in het dorp gebeurt, dit in tegenstelling tot de tavernehouders in de stad die niets willen weten." Niet ieder café kon zomaar in het boek worden opgenomen. Het zijn echte familiezaken, met minstens twee generaties uit dezelfde familie, met een baas die in de meeste gevallen nog eigenaar is van zijn café en geen verplichtingen heeft tegenover de brouwer. Waar klanten meer vrienden zijn dan klanten en altijd bereid zijn om in te springen als er eens iets extra moet gebeuren. In het boek krijg je bovendien praktische informatie over fiets-, wandel- en andere recreatieve mogelijkheden in de omgeving die kunnen dienen om als excuus om nog eens een echte pint te gaan drinken. "In de zoeten inval, authentieke café's in het Hageland en Leuven" kost € 14,75 en is te koop in toeristische infokantoren en de boekhandel.

Rik Poulman

WEEKKRANT 3/6/03

# Bierbeek brengt eigen bier uit

## Raadsleden heffen eerste glas

NB 30/4/03

Bierbekenars drinken vanaf 1 juni een Bierbeekse, een blond streekbier met een alcoholgehalte van 7,3 graden. De raadsleden en commissieleden van de gemeente hoeven zo lang niet te wachten. Zij rijden op woensdag 30 april met een bus naar brouwerij Bios in Ertvelde om er de Bierbeekse te proeven.

door Erik ROOSENS

Het idee om een eigen bier uit te brengen ontstond in de zomer van vorig jaar toen het schepencollege op weekend was in het drielandpunt. „Dat doen we elk jaar”, zegt schepen voor toerisme Luk Vanhorenbeek (Spirito). „Samen op weekend gaan om eens te brainstormen. Dat versterkt de banden tussen alle geledingen in het college. Tijdens een van de wandelingen hadden we het over de naam van onze gemeente en vonden we het jammer dat we met zo'n naam geen eigen bier hadden.” „Volgens de legende zouden we die naam te danken hebben aan Keizer Karel”, vertelt Vanhorenbeek. „Toen de keizer naar Bierbeek kwam, kreeg hij te horen dat de inwoners er na de zondagsmis veel te lang op café bleven en te laat waren voor het middageten dat thuis klaar stond. Daarop liet de keizer alle vaten in de plaatselijke beek vloeien. Vandaar de naam: Bierbeek.”

Als schepen van toerisme kreeg Vanhorenbeek de op-

dracht daar wat aan te doen. „Ik heb eerst wat contact genomen met ambtelijke brouwerijen”, zegt hij. „Maar die konden niet helpen. Zo kwam ik bij de Leuvense drankcentrale Terclaevers terecht die beloofden de investering te doen. Brouwerij Bios in Ertvelde brouwt het bier voor ons.”

Hoe een Bierbeekse smaakt, zullen de raadsleden en de leden van de adviesraden woensdag weten. „Het is een blond bier met een tweede gisting op de fles”, zegt Vanhorenbeek. „Qua uiterlijk zal het lijken op Duvel of Blonde Leffe, maar het zal wel een eigen, unieke smaak hebben. In een eerste fase nemen we driehonderd bakken en dan zien we wel hoe het verder loopt.”

Voor de Bierbekenars en bierproevers blijft het wachten tot de Hagelanddag op 1 juni om een Bierbeekse te drinken. „Dan zullen we het bier officieel voorstellen in de aangepaste glazen. Onze ereburger Gaston Roelants mag het eerste glas heffen.

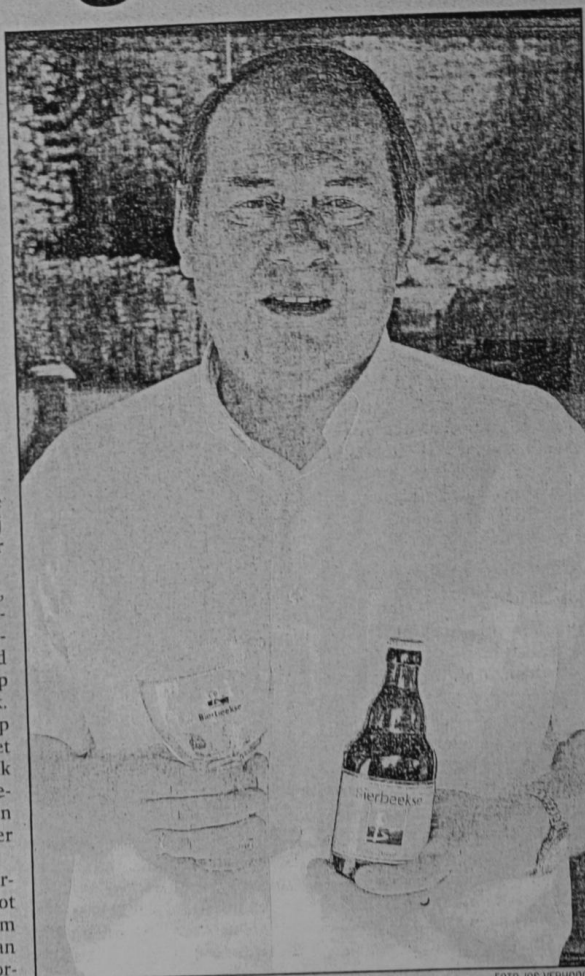


FOTO JOS VERHOOGEN

Schepen van toerisme Luk Vanhorenbeek: de Bierbeekse is een blond bier met een tweede gisting op de fles.