

Moutstockje

nr 70

2003

70
Driemaandeliiks
OKT - NOV. - DEC. 2003

België-Belgique
P.B.
3300 Tienen 1
2/3954

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

Uitgifttekantoor 3300 Tienen 1



't MOUTSTOERJE

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 BRONVERMELD

INHOUD 70

- Midden-Brabant, een grensgebied tussen de Brusselse bieren van lambiektype en de tarwe- en gerstebieren in het Leuvense
- Brouwerij bezoek op 11 okt. 2003
- Bier van bij ons
- Bieren ten tijde van Belgisch Kongo



Midden-Brabant, een grensgebied tussen de Brusselse bieren van het lambiekttype en de Leuvense tarwe- en gerstebieren

Verz. Raymond
Lambert

Henri Vannoppen

1. In het Ancien Régime werd veel meer bier gedronken

Brabant was de belangrijkste bierstreek. De rijkere mensen dronken onder het Ancien Régime *goed bier*. De minder gegoeden moesten zich tevreden stellen met *middel bier* en *cleyen bier*. Het klein bier had in de 18^{de} eeuw een alcoholgehalte van 0,8° tot 2° en was bestemd voor plaatselijk gebruik. Het sterke en goede bier had in de 18^{de} eeuw een alcoholgehalte tot 8° en werd ook uitgevoerd.¹

Men heeft berekeningen gemaakt over het hoofdelijk bierverbruik in de Zuidelijke Nederlanden. Hierbij constateren we voor Leuven de volgende evolutie:

- 1372: 0,76 l/dag
- 1524: 0,75 l
- 1628: 1,10 l
- 1640-1650: 0,89 l
- 1690-1700: 0,90 l
- 1736-1747: 0,43 l
- 1762-1772: 0,70 l
- 1782-1793: 0,61 l

In Zoutleeuw werd gemiddeld 0,65 l bier/dag verbruikt in de periode 1720-1730.

De meeste historici stellen het zo dat men in het Ancien Régime driemaal meer bier dronk dan nu. De knechten dronken 3 à 7 l bier per dag tijdens de oogst.²

2. De banbrouwerij

Belastingen hadden hun invloed op de prijs en het succes van het bier. Sommige heerlijkheden hadden hun eigen banbrouwerij. In Diepenbeek was een banbrouwerij, het Paenhuys, waar de inwoners verplicht waren hun bier te kopen of te laten brouwen. Zo kregen de lokale heren de directe controle over de *paencijs*, een belasting op het bier. Import van bier was in verscheidene heerlijkheden verboden, tenzij de vaten de plaatselijke belastingcontroleurs passeerden.³

¹ J. VAN DEN BROECK, *Promenade in de pruikentijd. De Zuidelijke Nederlanden met een muut Madrid, een wasem Wenen en een part Parijs 1700-1795*, Antwerpen, 1995, p. 264.

² E. AERTS, Het hoofdelijk bierverbruik in de zuidelijke Nederlanden (ca. 1400-1800). Enkele kanttekeningen, in: *Bijdragen tot de geschiedenis*, 1998, afleveringen 1-3, p. 43-60 (Dit kwam overeen met het Liber Amicorum Raymond Van Uytven).

³ L. DE KEYZER, *Het Openluchtmuseum van Bokrijk*, s.l., s.d.

3. Een biermonopolie voor Hoegaarden

Hoegaarden was een Brabants dorp dat in het prinsbisdom Luik lag, dus een Luikse enclave in Brabant en dat sedert 1288. In de 18^{de} eeuw waren er 35 brouwerijen en ca. 120 boerenbrouwers. In 1740 was er een slechte graanoogst. In Brabant kwam er een verbod om bier en jenever te brouwen. Men had het graan nodig voor het brood. Hoegaarden was een Luikse enclave en hield geen rekening met dit verbod. Daardoor kreeg Hoegaarden een monopolie op de biermarkt. In 1776 voerde de Oostenrijkse Nederlanden 24000 amen bier uit. 15000 amen kwamen daarbij uit Hoegaarden. Dat wijst op het belang van Hoegaarden als biergemeente. Hoegaarden was bekend om zijn witbier. In 1958 sloot de brouwerij Tomsin. Dit was de laatste brouwerij in Hoegaarden. In 1966 herbegon Pierre Celis met de Witte van Hoegaarden. Het werd een groot succes. In 1985 verkocht hij de brouwerij te Hoegaarden aan Stella-Artois. In 1992 startte hij in Austin in Texas met de Celis Brewery. Deze brouwerij werd in 2000 gesloten.⁴

4. Teveel herbergen in de 18^{de} eeuw en het edict van 1779

In 1778 werden in de Oostenrijkse Nederlanden de herbergen geteld. Eén zaak was duidelijk: het aantal herbergen was sterk gestegen. Het edict van 1779 omschreef het als volgt: "*den nomber der herbergen aengegroeyt is, ende nog daegelijks aangroeyt*". De wetgever zou hierop reageren. Maar herbergen brachten voor het land zaad in het bakje via drankaccijnzen. Een beperking van het aantal herbergen kwam er niet. Om de orde te handhaven, evenals de goede relaties met de kerk, beperkte men de openingsuren. De ordonnances van 1711 van keizer Karel VI regelde reeds de sluitingsuren van de herbergen. Keizerin Maria-Theresia bepaalde in het edict van 1779 dat het sluitingsuur van de herbergen in de winter 20 u. was en in de zomer 21 u. De koster moest in elke parochie op die tijdstippen de klokken luiden. Om conflicten met de katholieke kerk te vermijden, moesten de herbergen op zon- en feestdagen dicht blijven onder de hoogmissen, het sermoen en de vespers. Daarna mochten ze opengaan.⁵

5. Dokter Wauters uit Moerbeke was formeel: "bier is beter dan water, vooral dan Uytzet"

Bier werd niet alleen als drank gebruikt in de Nederlanden. Men deed ook bier in de sauzen, in de soepen en in de potagie (een hutsepot van roggebrood, aardappelen, groenten en zo mogelijk vlees). Bier was eten en drinken volgens dokter Pieter Engelbert Wauters. Wauters was afkomstig uit Moerbeke. Hij was licentiaat in de medicijnen van de Leuvense universiteit. Hij werd dokter te Wetteren. In 1798 schreef hij zijn beroemde *Dissertation Uytzet*. Uytzet of Uitschep was een wit bier. Water drinken was volgens dokter Wauters een groot risico. In de rivieren vond men verrotte planten, dierenkrengen, rioolspice en industrieel afval. Bij het maken van Uytzet gebruikte men goede gerst, zeer fijne hop en water van een uitstekende kwaliteit. Uytzet was een beetje bitter, een beetje pikant. Als men een glas inschonk, parelde het vocht mooi en het schuim zag wit. Uytzet in Wetteren was goed voor de darmen en een middel tegen waterzucht. Bij epidemieën van dysenterie werden de inwoners van Wetteren, die Uytzet dronken, bijna niet getroffen. Wauters vergeleek



Publiciteit voor de stoombrouwerij Den Ouden Leeuw van Jos. Labiau te Kortenberg (ontleend aan *Ons Brabant*, 1 april 1906). Deze brouwerij brouwde ook Uytzet.

⁴ J. VAN DEN BROECK, o.c., p. 265.

J. VANDER VELPEN, *Geschiedenis van Hoegaarden*, Leuven, 1959, p. 86-89, p. 114-115.

S. VANSWEEFELT, *Gesprek met Pierre Celis (76)*. Hoegaardenaar blikt terug op succesverhaal van De Witte. Geen klein bier, in: *Het Laatste Nieuws*, 15 juni 2001.

⁵ J. VAN DEN BROECK, o.c., p. 66-67.

ook graag Uytzet met andere streekbieren. In de 18^{de} eeuw vonden we: Peeterman in Leuven, donkere Faro en Lambic in Brussel, Sirtort in Mons en witte Caves in Lier. Witte bieren waren volgens Wauters niet voldoende gekookt. Ze waren slecht voor de maag en konden depressies veroorzaken. Bij de meeste bruine bieren kookte men te lang en er werd ongebluste kalk, kalfs- en ossenpoten aan toegevoegd. Het enige gezonde bier volgens dokter Wauters was Uytzet uit Wetteren. Het was zelfs eerder een medicijn dan een bier⁶. Uytzet was een typisch bier voor Oost- en West-Vlaanderen. Brouwmeester Labiau in Kortenbergh, die uit Gent afkomstig was, maakte Uytzet. Hij was brouwer in de stoombrouwerij Den Oude Leeuw te Kortenbergh.⁷ De brouwerij St.-Martinus van brouwer Constant Janssens te Weerde maakte Bruin, Tafelbier, Kleinbier en Uytzet. De publiciteit van deze brouwerij vinden we terug in de ontmoetingsruimte van het Heemhuis van de heemkring De Semse te Zemst. Belangrijk is ook dat dokter Wauters in zijn studie eveneens de Leuvense Peeterman en de Brusselse Lambic vermeldde.

6. Brusselse bieren van het lambiektipe

Wie aan Brussel denkt, herinnert zich bieren zoals Lambiek, Geuze, Kriek en Faro. Lacambre sprak in 1851 over Lambiek, Faro en Maarts Bier. Jonge Lambiek is een bier dat men kan vergelijken met het brouwsel dat men in stenen potten dronk in de tijd van Breughel. In de tweede helft van de 19^{de} eeuw ontstond de Geuze. Hiervoor gebruikte men de lege champagneflessen uit de Brusselse drankhuizen. Faro was een mengsel van Lambiek en Maarts Bier en werd op smaak gebracht met kandij-suiker, vandaar de zoete smaak en de donkere kleur. Bij de inhuizing van het *Maison du Peuple* (Volkshuis) te Brussel in 1886 werden er 25 tonnen Faro, elk van 250 liters, leeg getapt. Maarts Bier was *fluitjesbier*. Kriek werd bereid met Schaarbeekse krieken. De brouwerij Gebroeders C. en E. Schuermans te Kortenbergh verkocht in 1906 Geuzelambiek en Kriekenlambiek in flessen.⁸



Publiciteit voor de stoombrouwerij St.-Amand van de Gebroeders Schuermans te Kortenbergh (ontleend aan *Ons Brabant*, 1 april 1906). Deze brouwerij brouwde Geuze- en Kriekenlambiek.



De brouwerij Schuermans in de Vierwegenscheden te Kortenbergh.

⁶ *Ibidem*, p. 264.

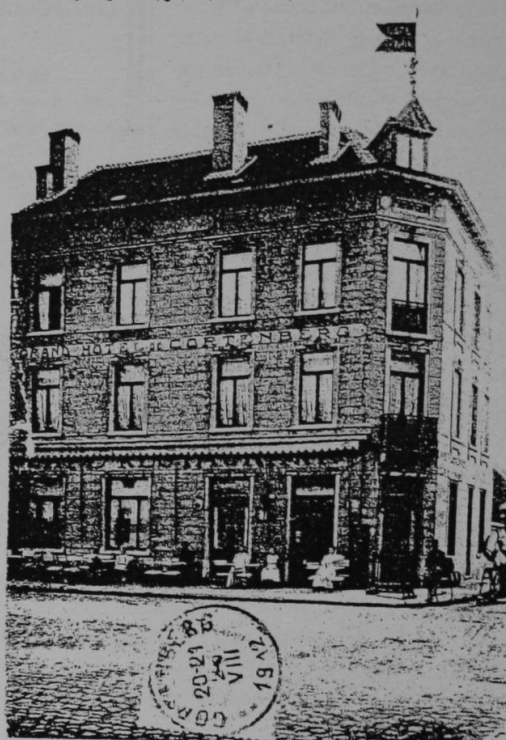
⁷ G. VAN ROEY en H. VANNOPPEN, *Kortenbergh, brouwerijgemeente. Evolutie van de brouwerijen en bieren in de huidige fusiegemeente Kortenbergh-Cortenbergh*, 1993-1994, nr. 3, p.115-116.

⁸ *Ibidem*, p. 96-97.

Niet iedereen bewonderde de Brusselse bieren. Victor Hugo maakte in 1837 in Brussel kennis met Lambiek en Faro: "Ik kan maar niet wennen aan wat ze hier drinken. Niets zo misselijk makend als die Faro en die Lambiek. Ik sla de wijn van Vlaanderen en de wijn van Normandië bepaald laag aan. Geef mij maar de cider van Bourgondië en het bier van Bordeaux".⁹

Faro en Lambiek waren populair bij de brouwers in Noord en West-Brabant, onder andere te Merchtem. De bekende Merchtemse toondichter August De Boeck componeerde *Geuze Lambiek*. In de Eerste Wereldoorlog eisten de Duitsers de koperen vaten op. Het brouwen werd in 1917 in één bedrijf gecentraliseerd. Men was dus verplicht om samen te werken voor de bereiding van Lambiek, Geuze, Kriek en Faro. In Merchtem was de centrale brouwerij in 1917 bij brouwer Joseph Van Ginderachter in Merchtem-centrum. Hier brouwden de brouwerijen Van Capellen, De Block van Peizegem, Vanden Borre, Sergoyne en Stuckens. De brouwerij van Hendrik Van Assche in de Stootstraat te Merchtem, gebouwd in 1896, was oorspronkelijk ook een brouwerij van Lambiek en Faro. De familie Van Ginderachter had een brouwerij langs de Langesteenweg te Merchtem. De familie vestigde zich hier in 1888. Brouwer Corneel Van Ginderachter specialiseerde zich in het brouwen van Geuze en Kriek. In 1928 bracht zijn zoon Joseph Van Ginderachter (1889-1959) een nieuw bier Ginder Ale op de markt. Hij was burgemeester van

Grand-Hôtel de Cortenberg
O. De Smet (Café-Restaurant)



Het drankhuis De Faro te Kortenberg, tevoren het Grand Hotel (verz. Cultuur-Historische Vereniging van Erps-Kwerps).

Gemeente Erps-Querps

OPENING DER HERBERG

"BIJ SPOONTJE"

Op Zaterdag 12 Mei 1934
door de welgekende
TUUR en DIKKE FIE

En dégustation : Alle fijnste bieren, wijnen en cocktails.

IEDEREEN IS WELKOM!!!

GROENENDAEL

BIEREN: Export, Bock, Nectar, Pilsen, Gueuze, Faro

De Pot Houder : **THEO DECKERS**
Vilvoordsche baan, 6 ERPS-QUERPS

De opening van de herberg Bij Spootje te Erps-Kwerps op 12 mei 1934. Onder de bieren vinden we de traditionele zoals Geuze en Faro en de moderne zoals Pilsen en Export (verz. Cultuur-Historische Vereniging van Erps-Kwerps)

⁹ Op Schrijvers Voeten. Victor Hugo. België, vertaling Ernst van Altena, Utrecht-Antwerpen, 1986, p. 33.

Merchtem. Tot in 1991 werd er te Merchtem in de brouwerij Ginder Ale, toen reeds Martinas en toegetreden tot de Groep Artois, gebrouwen. De Ale-bieren waren populair na de oorlog. Ze kwamen in de plaats van de bieren van het lambiektype. As-Ale kwam van de brouwer Hendrik Van Assche te Merchtem. Cap-Ale kwam van de brouwerij Van Capellen te Merchtem¹⁰. Ook in Kortenberg was deze evolutie merkbaar. De brouwerij Schuermans brouwde Cort Pils, White Cat Pale Ale, een katteke en Hard's Ale ne Haitsel en dat in plaats van Geuze- en Kriekenlambiek. Andere tijden, andere modes.



Etiket van Cort Pils van de brouwerij Schuermans (affiche Grote Vogelmarkt van de Kiewit te Kortenberg, 1959).

Geuze was populair in Brussel, het Payottenland en Noord-West-Brabant. Ook in volkse taferelen kwam het aan bod. Jan Joostens omschreef een cafébezoek in Brussel tijdens het interbellum als volgt: "Ket bestelde 'deux geuzes à bouchon'. Wat is dat allemaal dacht de Sloeber. Hij keek naar de bazin, die twee grote flessen bier één voor één tegen haar buik hield. Ze duwde de hals van de fles in een ijzeren toestel, trok aan een hefboom en met een droge slag was de stop uit de fles. Ze bracht de twee flessen met twee glazen bij de klanten, goot een deel van het parelend schuimend bier erin".¹¹ Ook in Zaventem waren er sporen van Geuzebrouwers.



Etiket van Hard'Ale van de brouwerij Schuermans (affiche Grote Vogelmarkt van de Kiewit te Kortenberg, 1959).



Etiket van White Cat Pale Ale van de brouwerij Schuermans (affiche Grote Vogelmarkt van de Kiewit te Kortenberg, 1959).

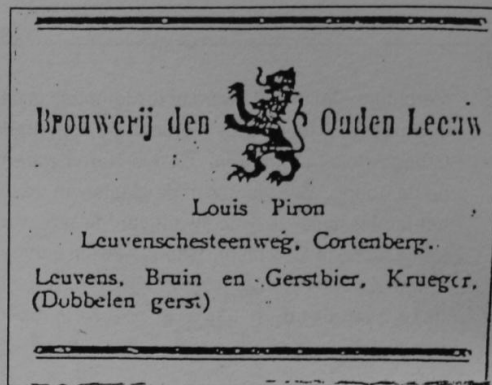
¹⁰ Met dank aan Raf Asselman en Pol Feytens van de heemkring Soetendaele van Merchtem voor hun heemkundige praatjes rond brouwerijen en herbergen.

¹¹ J. JOOSTENS, *Vlierbeek of de memoires van de sloeber*, Leuven, 1982, p. 81.

7. Leuvense tarwe –en gerstebieren

In Leuven had men tarwebieren en gerstebieren. Tarwebieren waren bieren zoals Peeterman en Leuven. Peeterman was een sterker en amberkleurig bier. In het begin van de 19^{de} eeuw bestond de gewoonte om bij het opkoken kalfspoten of stokvis toe te voegen. De Leuvense gerstebieren zoals Dubbele Gerste, Enkele Gerste en Maart Bier werden eerst belangrijk vanaf 1840. Gersten was in principe een bleek bier. De brouwerij De Oude Leeuw van Louis Piron te Kortenberg brouwde in 1903 Leuven, Gerstbier en Dobbelen gerst. De brouwerij Van Roey in Meerbeek maakte Leuven en Extra als klassieke bieren. Extra was donkere Leuven met karamel. Voor het Leuven had de brouwerij een goede reputatie en het vatenbier werd ook aan bierhandelaars geleverd.¹²

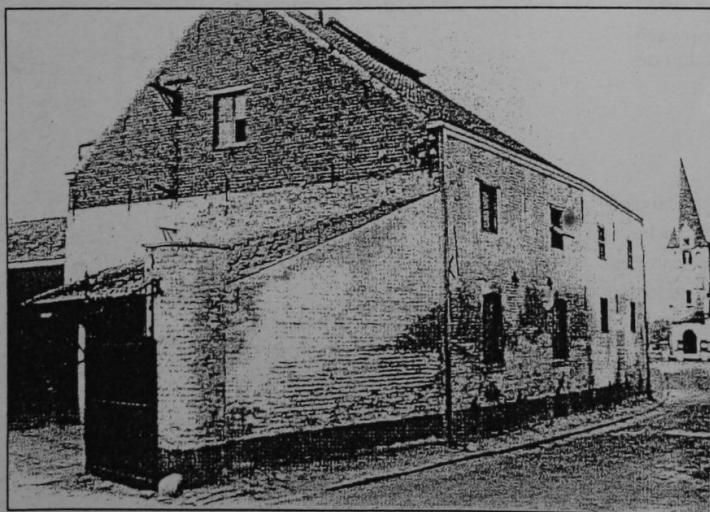
De bekende Franse schrijver Victor Hugo (1812-1885) bracht in augustus 1837 een bezoek aan Vlaams en Frans Vlaanderen. Hij schreef over het Leuven bier: "Ik drink bier als een Vlaming. Het Leuvense bier heeft een zoe-tige nasmaak, die doet denken aan dode muizen. Heel lekker".¹³



Publiciteit voor de brouwerij Den Ouden Leeuw van Louis Piron te Kortenberg (ontleend aan 't Eekhoortje, 30 augustus 1903).

In 1859 werd het *Liedeken ter gelegenheit van Halle en Lovenkermis* gezongen door de *Sociëteit De Eendracht* in de herberg op de hoek van de Pachecostraat te Brussel. Men bezong in het lied de Peeterman:
*Vermits als dat men hier zyn wel geseten
 Sa baas brengt ons ne pot met Peeterman
 Wy mogen de goederen bieren niet vergeten
 Want daer zyn wy regte minnaers van.
 Want het is door de goede bieren
 Dat den Brusselaer maekt veel plaisier.*¹⁴

Wie Leuven zegt denkt aan de Peeterman. De Brusselaars hadden geen hoge dunk van de Leuvenaars. De Ket was geen groot voorstander van Leuven en van de Peeterman: "Leuven, zo een boerenstad, daar kennen ze de Peeterman, dat is alles, voesj niks".¹⁵



De brouwerij Van Roey te Meerbeek, waar Leuven gebrouwen werd (foto Das, 1977).

¹² G. VAN ROEY en H. VANNOPPEN, o.c., p. 98.

¹³ *Op Schrijvers Voeten. Victor Hugo. België*, vertaling Ernst van Altena, Utrecht-Antwerpen, 1986, p. 19.

¹⁴ *Velpeleven*, 2001, nr. 2.

¹⁵ L. JOOSTENS, o.c., p. 81.

Besluit

Voor 1914 was Midden-Brabant een gebied op de grens van twee bierzones: de Brusselse zone met bieren van het lambiektype, verspreid over het Payottenland, Noord-West-Brabant en de Brusselse agglomeratie en de Leuvense zone met tarwe- en gerstebieren, eerder witbieren, die verspreid waren over het Leuvense en een groot stuk van Oost-Brabant, denk maar aan Hoegaarden. In de Kortenbergse brouwerijen kwamen deze oude biersoorten algemeen voor tijdens de Belle Epoque. Dat kunnen we afleiden uit de publiciteit in de lokale pers. Na de Eerste Wereldoorlog schakelden hier ook de brouwerijen over naar de Pilsbieren en de Ale-bieren, naar het Britse model.

Henri Vannoppen
Leuvensesteenweg 839
3071 Erps-Kwerps

Overgenomen uit "ONS HEEM" nr.2/2003
Tijdschrift Heemkunde Vlaanderen vzw.

BEZOEK BROUWERIJ

BROUWERIJ DUYSTERS - M. Theysstraat 58a DIEST

Zaterdag 11 oktober 2003 (zaterdag) gaan we een bezoek brengen aan de brouwerij Duysters te Diest.

We gaan met eigen vervoer.

Bijeenkomst om 16 uur in de taverne 't Nieuwhuys.

De rondleiding is gratis, voor de rest ???????

- 10 -

BIER



van bij
ons



NIEUWS UIT DE BIERWERELD

■ PIERRE CELIS MET DRIE NIEUWE FRUITBIEREN

Idee bestond al lang

Over een kleine maand brengt meesterbrouwer Pierre Celis drie nieuwe fruitbieren uit op de Belgische markt. Het gaat om 'Brussels Perzik', 'Brussels Framboos', en 'Brussels Kriek', met 33 procent zuiver sap. „Ik speelde allang met de idee om fruitbieren te maken. En nu gaan we ze dan ook echt brouwen in Ertvelde“, aldus Celis.

„Ik heb voor de naam 'Brussels' gekozen, omdat mijn eigen naam Celis werd verkocht aan een brouwerij in Michigan, waar ik trouwens ook nog regelmatig voor werk. En de naam Brussels slaat in Amerika wel aan. Want ik wil met mijn fruitbieren ook naar de Amerikaanse markt. Daar is de vraag naar Belgische speciaal- en fruitbieren, nog zeer groot“, vertelt Pierre, de vader van de heropstanding van het Hoegaardse bier.

„In 2000 werd mijn Celis Brewery in Austin-Texas gesloten, door de groep Miller, omdat de brou-

werij volgens hen niet rendeerde. Ik werd uitbetaald, het gebouw stond lange tijd leeg en ondertussen werd er een drukkerij in ondergebracht.

Maar het materiaal van de brouwerij en mijn Trade Mark (Celis) werden overgenomen door een kleine brouwerij uit Weberville in de staat Michigan, aan de Grote Meren.”

„Ik ben naar daar gegaan om de brouwer te leren hoe de Celis White en de Celis Pale Bock moeten gemaakt worden. Ondertussen doe ik weer prospectie voor de Celis bieren in Amerika en al onze vroegere klanten nemen het bier weer. In cafés in Dallas, Houston en Austin, ben ik zelfs in concurrentie met mijn eerste bier.

Foto: Jef Collaer



Pierre Celis begint op 78-jarige leeftijd aan een nieuwe uitdaging

Daar worden zowel Hoegaarden van 't vat, als Celis White getapt“, vertelt Pierre.

Het Amerikaanse avontuur van Pierre Celis is dus nog lang niet over.”Laten we hopen dat de houding van de Belgische regering of van de zogezegde vredesactivisten in het Irak conflict, niet te veel roet in het eten gooien“, besluit Pierre.

(CH)

PUBL. PERS 10/4/03

Hoegaarden in de strijd om de Duitse biermarkt

De Leuvense brouwerijgroep Interbrew gooit De Witte van Hoegaarden in de strijd, om greep te krijgen op de Duitse biermarkt. Vooral in de zuidelijke deelstaten van Duitsland is witbier geliefd, en net daar staat Interbrew zwak.

door Bart CLAES

Met de overname van de Duitse brouwerij Beck, krijgt Interbrew vaste voet op Duitse bodem. Beck en co verdeelt er onder meer Beck's en Haake-Beck. De Leuvense brouwerijgroep had er al Diebels, Hasselroder en de bieren van Gilde. Die bieren hebben vooral in het noorden van Duitsland succes, maar in de zuidelijke deelstaten Bavaria en Baden-Württemberg is dat slechts respectievelijk 2,7 en 2,9 procent.

Volgens David Shaw, hoofd marketing, is daar aan te verhelpen. „Witbier is erg geliefd in de zuidelijke deelstaten. Ik zie een lancering van het witbier van Hoegaarden hier wel zitten. Hoegaarden heeft een eigen positionering, en dat is beter dan een nieuw Duits witbier te promoten.” Dat extra witbier wordt in Hoegaarden zelf gebrouwen, dus daar zal de productie allicht stijgen.

De gevolgen van de overname van de Duitse brouwerij, zijn binnenkort ook tot hier te

Luxepils

„Naast gewone pilsbieren zoals Stella en Jupiler, een witbier als Hoegaarden, en speciale bieren als Kriek Belle-Vue en Leffe, heeft Interbrew met Beck's ook een luxepils in handen”, stelt woordvoerder Guy Dewulf van Interbrew. „En Beck's werkt. In andere landen als Italië en de Verenigde Staten verkoopt Beck's vlot. Waarom niet in België? Beck's wordt voortaan één van onze sleutelproducten.”

Vooraf „trendy”

Het nieuwe stokpaardje van Interbrew is voortaan te vinden in 2.500 cafés, petroshops en andere verdeelpunten. Vanaf mei komt de 'long-neck' fles (33cl) te koop in veertig trendy cafés, ook in Leuven. 'Trendy' is een belangrijk woord in de hele campagne. Wie Beck's drinkt is jong, vrij en trendy. Of dat hoopt Interbrew toch. Beck's duikt ook in



REPRO JEF COLLAER

Interbrew wil de Duitse markt in de greep krijgen. Dat heeft onder meer gevolgen voor de productie van Hoegaarden.

Eerste steen hoofdzetel in Leuven

Interbrew start officieel met de bouwwerken van de nieuwe hoofdzetel, aan de Leuvense Vaartkom. De oude fabrieksgebouwen op de site

nieuwbouw is gepland. De eerstesteenlegging volgt op dinsdag 22 april. Het gebouw is klaar in 2004. Er zullen vier andere gebouwen

spread zitten. Als de nieuwe zetel klaar is, verdwijnen stil aan alle oude brouwerij- en mouterijgebouwen aan de

We drinken steeds meer Belgisch bier

Belgisch bier doet het goed. We dingen mee voor zilver wat export betreft, maar belangrijker is dat we meer bieren van eigen bodem drinken. Ondanks de opmars van frisdrank en de lichte terugval van de binnenlandse bierconsumptie blijft het België, bierland.

door Frederik VAN DE PLAS

De cijfers die de Belgische brouwers voor 2002 voorleggen, zijn niet erg bemoedigend. In België blijft de bierconsumptie licht terrein verliezen. Het thuisverbruik stijgt wel, maar het verlies in de horeca zorgt voor de kleine daling. Per hoofd drinken we nu

96 liter bier per jaar tegen 253 liter water en limonade en 24 liter wijn. Wel drinken we steeds meer Belgisch bier. Vorig jaar dronken we 48 miljoen hectoliter meer dan in 2001.

Het totaalverbruik van pils, de soort die huizenhoog boven de anderen uitsteekt, daalde met ruim 13.000 hectoliters. De productie van geuze en fruitbieren gaat licht achteruit met 7.500 hectoliters. De enige die tot nu toe meer kelen strelen, zijn de trappistbieren met 5.600 hectoliter meer dan het jaar voordien.

Bedreigde biersoorten

Belgen blijven pils boven de andere bieren verkiezen. Die is goed voor zowat tweederde van het totaalvolume, maar de trappisten en andere abdijbieren blijven vaste waarden. Het is nog afwachten wat de witbieren zullen doen, maar het vooruitzicht is dat ze nog verder zullen dalen. Echte be-

dreigde biersoorten vinden we bij de tafelbieren en de Britse bieren.

Maar het belangrijkste wapenfeit van onze Belgische trots is de export. In totaal groeide die met twaalf procent, nadat ze in 2001 al met zeven procent gestegen was. Daardoor springen we naar een virtuele tweede plaats na Neder-

land. Alleen de snel groeiende exportmarkt van Ierland kan nog een ontnuchtering brengen. Vooral Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk, de VS, Canada en Japan staan op onze bieren te wachten. Bovendien neemt de import van buitenlandse bieren voor het eerst sinds 1995 af en blijft nu onder de 750.000 hectoliter.



Belgisch bier populairder dan ooit

Belgische bierexport smaakt buitenlanders steeds beter. Tussen 1990 en 2002 groeide het aandeel van de export van 19 naar 42 procent. Vorig jaar is de Belgische bierproductie in één jaar tijd zelfs met 11,6 procent gestegen. Dat betekent dat 42 procent van het totaal in België geproduceerde bier in 2002 naar het buitenland werd geëxporteerd. Het binnenlandse bierverbruik daalde met 0,5 procent. Maar als de Belg zijn kreeg in een pint werd toch het vaakst naar bier van eigen bodem gegrepen.

Dat zijn de conclusies van de Unie van Belgische brouwers, die maar matig enthousiast is. De dalende tendens van het binnenlandse verbruik, de druk van

de concurrentie en het algemene slechte economische klimaat zorgen ervoor dat de brouwers de komende jaren met weinig vertrouwen tegemoet kijken.

De Belgen zijn nog altijd geïnteresseerde bierdrinkers. In 2002 dronken ze gemiddeld 97 liter bier. Daarmee komen ze in Europa op een zesde plaats, na de Ieren, Duitsers, Oostenrijkers, Luxemburgers en de Denen. De Britten drinken evenveel bier als de Belgen.

Pils verliest opnieuw licht terrein. De teruglopende verkoopcijfers komen na drie opeenvolgende jaren van groei. Trappistenbier wordt steeds populairder ten koste van geuze en fruitbieren.

(JM / Belga)

DE MORGEN 19/6/03

Op 15 april laatstleden lanceerde Brouwerij De Koningshoeven uit Tilburg, beter bekend als de brouwers van het Trappistenbier La Trappe, hun Witte Trappist. Deze unieke gebeurtenis speelde zich af in het Utrechtse café Stairway to Heaven. De mede-eigenaar van dit café, die tevens de eerste Witte Trappist van het vat tapte, is de heer Henk Westbroek. In België kennen wij deze man ongetwijfeld beter als de zanger van de hit uit de jaren 80, nl. "België", waarin hij ons land beschreef als de beste plek op aarde om te wonen. Waarom hij nog steeds in Nederland woont is mij dan ook een raadsel. Ik vroeg het hem en hij wist het zelf ook niet.

Nu ook een "Witte Trappist"

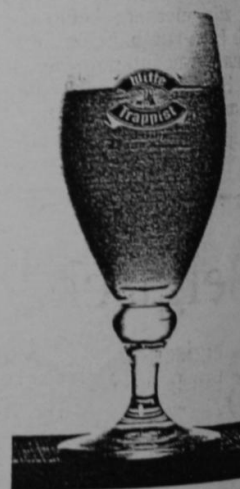
Een Witte Trappist, eigenlijk is zoiets in onze traditionele Belgische visie op de indeling van biertypes "not done". Een trappist is een donker "Dubbel" of "Tripel" blond bier, maar toch zeker geen witbier. De Nederlanders hebben het dan toch maar weer gedurfd. Thijs Thijssen, Commercieel Directeur van Brouwerij De Koningshoeven is uiteraard zeer trots op de nieuwe aanwinst: "Het is een bier gebrouwen met zeer aromatische hopsoorten en heeft een fris karakter. Bovendien wordt het niet gefilterd en gepasteuriseerd en gist het na op de fles." Thijs vertelde mij ook dat het bier niet enkel in Nederland maar ook in België zal worden gedistribueerd in fles en op vat. De Belgische brouwers zullen het graag horen; eerst hebben zij het witbier in Nederland geïntroduceerd, nu krijgen ze een koekje van eigen deeg.

Ik vroeg hem ook hoe ze op het idee gekomen waren en het antwoord is zeer simpel: "De naam van het witbier is afgeleid van de bijnaam waaronder de Trappisten vroeger bekend waren: De Witte Monniken". Je moet er maar aan denken.

Zouden de 6 Belgische Trappistenbrouwerijen deze lancering als een uitdaging bekijken of werken zij gewoon verder aan hun succesverhaal zonder een witte versie van hun Trappistenbieren. De tijd zal het ons leren.

☆☆☆

Foto's: Henk Westbroek tapt het eerste glas De Witte Trappist. Rechts Thijs Thijssen, commercieel directeur van Brouwerij De Koningshoeven. ★ De heren Westbroek en Thijssen proeven De Witte Trappist. ★ Het officiële glas



BIER PASSIE 2003

BIEREN TEN TIJDE VAN BELGISCH-KONGO

Vanaf 1878 werkte de onderzoeker Henry Morton Stanley uit Wales in Kongo voor de Internationale Afrikaanse Stichting (A.I.A.), die zich bezighield met de 'ontginning' van het Kongolese grondgebied. Deze stichting werd opgericht in 1876 onder beschermheerschap van de Belgische koning Leopold II, die zijn beleid op de achtergrond uitspikkelde. Bij de Conferentie van Berlijn (1884-1885) werd de koloniale verdeling van zwart Afrika geregeld. De onafhankelijke staat Kongo werd erkend en Leopold II werd hiervan het staatshoofd, na goedgekeurd te zijn door het Belgische parlement in 1885. België had geen enkel recht op deze Afrikaanse staat en had er ook geen andere binding mee dan door de koning. Niettemin werd de hulp aanzienlijk en de geldleningen die België aan de jonge Kongolese staat toestond waren zeer hoog. De koning legde dan ook in zijn testament vast, dat hij in 1890 openbaar maakte, om Kongo aan België te legateren. En zo geschiedde. In 1908 werd de annexatie aangenomen door het parlement. Vanaf nu werd de Belgische staat belast met het bestuur en de ontwikkeling van dit land, 80 x groter dan België.

Bestaand uit een veelheid van stammen, kende de Kongolese bevolking in deze helft van de 19e eeuw alleen maar een zelfvoorzienende economie. Hierdoor is het mede te verklaren dat het bier op de meest ambachtelijke manier die men maar kan voorstellen, werd vervaardigd uit de geteelde gewassen. Een traditie die zich overigens heeft voortgezet tot vandaag de dag omdat nog steeds de inborelingen de "Mubisi" brouwen, een drank op basis van bananen met een roodachtige kleur, zwak-alcoholisch en met een aangename smaak, als het tenminste vers wordt gedronken. Het stijgt naar het hoofd als men het te lang bewaart. De gisting die op gang komt, verandert in een ietwat rinze maar verfrissende drank, niet geheel zonder gevaar! Een ander lokaal gegist drankje maar deze keer op basis van mais en sorgho is de "Kibuku", een lichtjes koolzuurhoudend en schuimend 'bier' van 5 vol.% alcohol.

Naast deze aloude dranken, duurde het niet lang voordat men in de Kongo een begin maakte met het brouwen van bier volgens het Europese type. De oorsprong hiervan vindt zich in de ontwikkeling van de communicatiemiddelen - in 1889 werd de Spoorwegmaatschappij



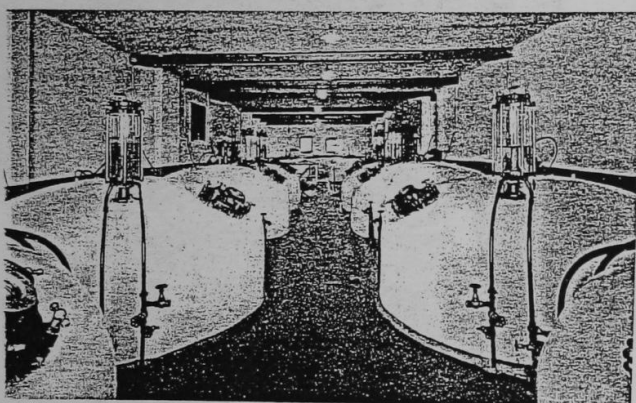
De koloniale politiek in Kongo oefende bepaalde invloed uit op reclame-ontwerpers in België.

van Kongo in Brussel opgericht. De komst van de talrijke missionarissen en de ontginning van de minerale grondstoffen. Monniken ontplooiden hier aldus de eerste brouwactiviteiten. Zo werd dan in 1899, in Kimuenza de eerste brouwerij gevestigd door broeder Van de Straeten. Het materieel was afkomstig van de firma Struyf-Coppens uit Antwerpen. De gistingskuip werd op het water gebouwd en ondanks het klimaat behield deze een constante temperatuur van 18°-20° C. Als grondstof gebruikte men sorgho en een beetje hop. De tweede brouwerij was van de missionarissen Jezuïeten van Kisantu. In het jaar 1900 bestelde broeder Gillet de brouwzaal bij de werkplaats Vervoort d'Hautrage. De gisting verliep spontaan en de aldus verkregen drank, bruinachtig van kleur en wat zurig, roept iets op van de huidige in België gebrouwen faro.

De economie van het land was aantrekkelijk in een periode van flinke injecties van Belgisch kapitaal en

pas in 1910 werden de investeringen winstgevend begonnen te worden.

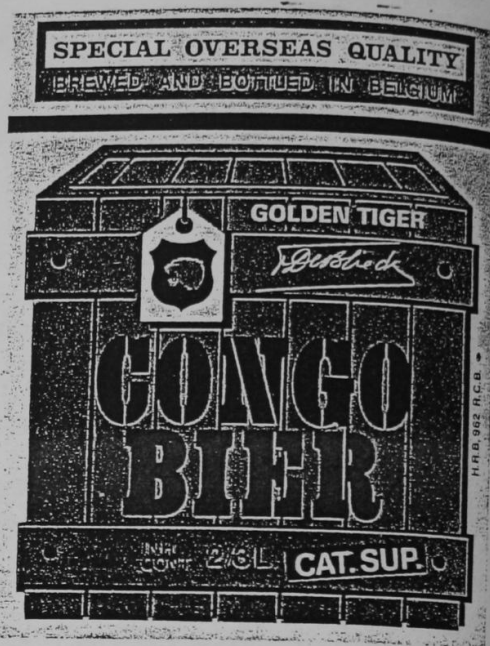
Tijdens deze bloei wordt er gezocht naar de oprichting van een brouwerij in Elisabethville (het huidige Lumbumbashi) in de zuidelijke provincie Katanga. Deze streek, rijk aan mineralen en een gunstig klimaat, bleek zeer geschikt te zijn voor vestiging. Er waren geen problemen met het water en men had ook niet te maken met infecties. Men was genoodzaakt om de geconcentreerde en gehopte wort in te voeren en ter plaatse te laten vergisten. De oplossing kwam slechts tot stand met de uitvinding van het 'Nathan-systeem'; Het vergisten in conische tanks. (zie blz. 65)



In deze gistingkamer van de brouwerij van Elisabethville kan men de hoge mate van hygiëne in tropische landen zien, dankzij het Nathan-systeem. (zie blz. 65)

Maar dit systeem was nog niet helemaal bevredigend het toegepaste aluminium was niet puur genoeg, het oxideerde gemakkelijk. Men moest aldus wachten tot de jaren '20 totdat het aluminium van betere kwaliteit was. Het project kon worden bijgesteld en de brouwerij van Katanga kon zo worden opgericht in 1923. Deze oprichting werd spoedig gevolgd door een andere, de brouwerij van Léopoldville (het huidige Kinshasa), zoals de naam al aangeeft, de hoofdstad van de kolonie. Het is waar dat de context zo gunstig geworden was, dat de bevolkingstoename in Europa een groeiende afzetmarkt betekende. Kongo slokte zo'n 35.000 hl bier op.

De brouwerijen profiteerden van deze vraag en hun ontwikkeling verliep snel. Niettemin, de crisis van de 30-er jaren tekende zich duidelijk af aan de horizon. Om hun tegoeden veilig te stellen en hun risico's te spreiden, richtten enkele aandeelhouders van de brouwerij van Katanga een nieuwe brouwerij op: "Interbra".



Boven: Etiket van brouwerij De Bleek in Aalst, bestemd voor export naar Kongo.

Onder: Een etiket geïnspireerd op de Kongoleze fauna. De Puma-pils werd niet uitgevoerd naar Kongo.





BRASSERIE
DE
LÉOPOLDVILLE
Société congolaise
à responsabilité
limitée.

BRASSERIE DE **LÉOPOLDVILLE**

CAPITAL SOCIAL
357.500.000
FRANCS
CONGOLAIS

SOCIÉTÉ CONGOLAISE À RESPONSABILITÉ LIMITÉE

constituée par acte de M^r André TAYMANS, notaire de résidence à Bruxelles, le 23 octobre 1923, publié aux annexes du « Moniteur Belge » du 16 novembre 1923, acte n° 11656, et du « Bulletin Officiel du Congo Belge » du 15 janvier 1924, et modifié suivant actes
du 24-7-1925 - Ann. M.B. des 10/11-8-1925 n° 9823; Ann. au B.O. du C.B. du 15-9-1925
du 3-4-1926 - * du 23-10-1926 n° 11425; * * du 15-12-1926
du 3-10-1926 - * du 26-4-1929 n° 6343; * * du 15-6-1929
du 3-4-1929 - * du 12-8-1937 n° 12336; * * du 15-9-1937
du 27-7-1937 - * des 22/23-5-1939 n° 8232; * * du 15-5-1940
du 2-5-1939 - * des 2/3-8-1948 n° 16541; * * du 15-8-1948
du 26-5-1948 - * du 19-6-1951 n° 17053; * * du 15-7-1951
du 23-5-1951 - * des 26/27/28-12-1955 n° 30196; * * du 15-9-1951
du 20-7-1951 - * du 9-6-1956 n° 15591; * * du 1-2-1956
du 14-12-1955 - * du 1-7-1956

Siège social : **LÉOPOLDVILLE (Congo Belge)**

Siège administratif : **BRUXELLES**
Registre de Commerce : Bruxelles n° 450

Capital social : **357.500.000 francs congolais**
représenté par 618.750 parts sociales sans désignation de valeur
représentant chacune 1/618750^e de l'avoir social.

PART SOCIALE

sans désignation de valeur, au porteur

N°

Bruxelles, le 15-juillet 1956.

Un Administrateur,

Un Administrateur,

Les coupons sont payés aux endroits et aux époques
déterminés par le Conseil d'administration
TITRE CRÉÉ APRÈS LE 6 OCTOBRE 1944



Imprimerie Industrielle et Financière, 41, rue des Beaubien, Bruxelles

Deze stichting had belangen in de Belgische brouwerijen Zeeberg te Aalst en Labor in Bergen. In Frankrijk in de brouwerijen Union Messine in Metz en Saint-Éloi in Tours. Op het Afrikaanse continent in de brouwerij van Léopoldville in Kongo alsook in de NV. Koloniale Brouwerijen in Soerabaya in Indonesië. Het dient vermeld dat Heineken door overname van laatstgenoemd bedrijf in 1937, zich verder uitbreidde buiten Nederland.

Dan breekt de oorlog uit. Ondanks de onvermijdelijke problemen waarmee de buurlanden van Kongo werden geconfronteerd, had men hier niet veel te lijden van de beperkingen tijdens een ongewisse periode die zou volgen. De na-oorlogse periode leidde voor de kolonie een tijd in van rust en economische expansie. Genietend van een zeer goede reputatie, ziet het bier "Simba" haar produktie steeds meer stijgen. Zo zeer zelfs dat een nieuwe produktie-eenheid wordt geopend op 21 juli 1951 in Luluabourg (het huidige Kananga) in de provincie West-Kasaï. De inheemse bevolking droeg evenzo bij aan de toegenomen consumptie dan de Europeanen. Als bewijs stemde men in 1954 in de Kamer van Volksvertegenwoordigers over de mogelijke vervanging van de toegewezen kinderbijslag aan de Kongolese bevolking door aanvullende voedingsmiddelen aan kinderen en vrouwen, want de kinderbijslag ging immers toch op aan drank!

En om al deze bierliefhebbers tegemoet te komen zagen in 1957 en in 1958 in de steden Stanleyville (nu Kisangani) en in Boma twee brouwerijen het licht.

Vanaf 1956 was de Kongolese kwestie voorbij en de radicalisering van de Nationale beweging in 1958 versnelde het proces van emancipatie. De onafhankelijkheid van Kongo werd uitgeroepen op 30 juni 1960. In het begin waren er grote moeilijkheden en de provincie Katanga scheedde zich af. Hierdoor verloor de hier gelegen brouwerij vele klanten, terwijl de toenemende integratie van Afrikanen een afname van blank personeel met zich meebracht (46% in 1961). De situatie werd nauwelijks makkelijker voor de Brouwerij van Stanleyville die haar grondstoffen via Oeganda moest invoeren. Voor alle brouwondernemingen echter werd het voornaamste probleem het onderhoud van het materiaal.

De betrekkingen tussen België en Kongo, dat in 1971 Zaïre werd, waren op zijn minst instabiel, afgewisseld met periodes van crises en van windstiltes.

De «zaïrisatie» van de economie die zich vertaalde in het nationaliseren van de Belgische ondernemingen, bracht een moeilijke samenwerking teweeg. Terwijl men het hoofd trachtte te bieden aan de onrust die zich overal verspreidde in het land, weigerde de Belgische regering in 1991 in te staan voor het regime van Kinshasa.

Men vond dat snelle economische hervormingen noodzakelijk waren. In dit klimaat van economische en sociale problemen nam de consumptie van bier aanzienlijk af; van 4 miljoen hl in 1990 tot 1,3 miljoen hl in 1993. Deze moeilijkheden samen met het feit van de steeds meer opgelegde strengere voorschriften, brachten de rentabiliteit van de brouwerijen ernstig in gevaar.

De huidige biermarkt in Zaïre is verdeeld in drie produktie-groepen;

- *Bralima*; dochteronderneming van Heineken. Haar vestigingen bevinden zich in Kinshasa, Boma, Mbandaka en Kisangani. Men maakt er het blonde *Primus*-bier.
- *Brasimba*; de brouwerijen zijn gevestigd in Lumbumbashi, Likasi, Kamina, Kolwezi en Manono, waar de blonde bieren *Tembo* en *Simba* worden gebrouwen. Deze brouwerijen behoorden tot de Interbrew-groep tot 1994, het jaar waarin deze groep het afstootte aan Sopagem, onderdeel van de Franse Castelgroep in ruil voor een deelname van 10% in Sopagem;
- *Unibra*; gesticht door de groepen Empain, Sarma en de brouwerij Wielemans-Ceuppens. Hierdoor moesten Alfred Van Der Kelen en Michel Relecom deelnemen in het kapitaal. De brouwerijen staan in Kinshasa, Kananga, Isiro en Kisangani. Sinds 1966 wordt er *Skol*-pils geproduceerd. In 1996 heeft Unibra al haar brouwerijen verkocht aan de Castelgroep.



EEN GENEESKRACHTIG BIER

De Europeanen hadden zich nog maar net gevestigd in Kongo, of ze werden al geconfronteerd met ziektes en inheemse epidemieën. Hierbij werd tussen 1888 en 1914 de dood betreurd van zo'n 300 missionarissen van wie 140 niet ouder werden dan 40 jaar en er zo'n 85 de leeftijd van 30 jaar niet hebben gehaald. Een ander indrukwekkend cijfer:

Er vielen 1.205 doden tijdens de aanleg van de spoorwegen in Laag-Kongo. Gedurende dit ongunstig

tij bleek het bier over anti-infectieuze eigenschappen te beschikken. Hierdoor wekte het de belangstelling van de missionarissen die de produktie ervan zelf ter hand namen. Het werd doeltreffend, zo lijkt het, want aan de vooravond van WO II bedroeg, dankzij deze gezonde drank, het sterftecijfer van de in de kolonie gevestigde Europeanen 7 promille tegen 12,33 promille in 1929!

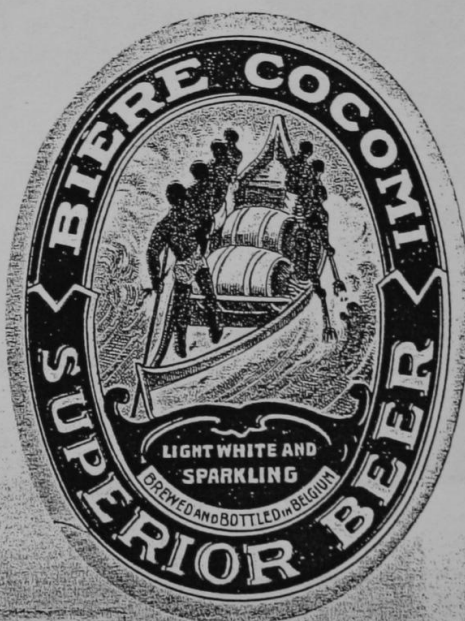
DE IMPORT VAN BIER IN KONGO

- 1920; Het Belgisch bier was voornamelijk afkomstig van brouwerij Tivoli in Antwerpen. (Zij moest haar produktie stilleggen in 1949) Elke week werden de kratten per boot vervoerd naar de kolonie waar men het dronk op 25° C, bij gebrek aan geschikte koelinstallaties.

- 1938; Bieren afkomstig uit Duitsland besloegen 82% van de import, terwijl bieren uit België slechts 6,5% vertegenwoordigden.

- vanaf 1945; Nadat de gewelddadigheden ten einde waren, ging de Belgische overheid exportvergunningen afgeven op zendingen naar Kongo om zo de uitvoer van Belgisch bier naar de kolonie af te remmen.

- 1949; De bieren uit Duitsland namen 37,8 % van de import voor rekening en die uit België maar 19,5 %.



Boven: Etiket van brouwerij Tivoli.
Hieronder: Visitekaartje van dezelfde brouwerij.

DE BROUWERIJ VAN KATANGA (ELISABETHVILLE)

- **oprichting** : 8 december 1923.
- **geldschiet** : M. Chaidron, uit Haine-Saint Pierre (Henegouwen)
- **belangrijkste aandeelhouders** : Het Koloniaal Ondersteuningsfonds (2270 aandelen) ; brouwerij Wielemans (100 aandelen) ; Pierre Walkiers van Brouwerij Koekelberg (50 aandelen); Maurice Lippens, oud-algemeen gouverneur van Kongo (40 aandelen).
- **geschiedenis** ; In het begin van de brouwerij was de groei enorm; van 40.000 flessen per maand in 1924 passeerde de produktie in 1927 de kaap van 100.000 flessen. In 1931, werd een produktie-eenheid gebouwd in Jadotville (het huidige Likasi), maar de crisis deed de verkoop dalen en men moest sluiten in 1932. De situatie verbeterde zich duidelijk in de jaren na de oorlog. De groei van de brouwerij van Katanga ziet er als volgt uit;

1949	299.338 hl.
1950	369.119 hl.
1951	478.501 hl.
1952	646.203 hl.
1955	meer dan één miljoen hl.

Anderzijds, worden de jaren na de onafhankelijkheid steeds rumoeriger en de bevoorrading blijkt erg lastig. Zo vermeldt een artikel in de 'New York Times' van 8 oktober 1960, dat de Kongolese soldaten bedreigd hadden te gaan muiten als de levering van bier werd stopgezet. De Katangese soldaten vierden de wapenstilstand door flessen 'Simba' in de lucht te gooien. De voertuigen van het Katangese leger vervoerden evenveel flessen bier als wapens. De VN-troepen dronken zo'n 1.500 kratten per week en omdat de brouwerij hen weigerde de levering te garanderen moest men met een luchtbrug vanaf Léopoldville de levering van bier veilig stellen.

- **biermerk** : *Simba*-pils.



DE BROUWERIJ VAN LEOPOLDVILLE



- **oprichting** : 23 oktober 1923
- **belangrijkste aandeelhouders** : de Algemene Maatschappij van Kongo (1100 aandelen); Valère Ségard van de Brouwerij Labor in Bergen (400 aandelen); André Goffaerts, seminarist van de Park-abdij in Heverlee (Leuven) (40 aandelen).
- **geschiedenis** : Er wordt een fusie aangegaan met de Brouwerij Ruanda-Burundi in 1957 om zo *Bralima* op te richten. (De Afrikaanse Brouwerijen, Mouterijen en Limonadefabrieken) Vervolgens werd deze overgenomen door Heineken.
- **biermerk** : *Primus*-pils.



Met volle bewondering werd er gekeken naar een bier uit het
vroegere Belgisch Congo.

Hoe het smaakt blijft voor iedereen een raadsel, want aankomen
mocht maar niet openen.