

Moutstockje

nr 71

2004

it 27 Outstockje

DRIEMAANDELIJKS Jan. - Feb. - Maa. 2004

TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

21

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

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

*Om uwen dorst
Doet zoals hem*



*Vraagt
een
onnamaakbaan*

HOUGAERDE
der oude brouwerij TOMSIN

V.U. GROOTEN.
Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen

't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

+++++

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

BANKREKENING: 230/0020261/08

ALLE ARTIKELN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN VRIJ OVERGENOMEN WORDEN MITS BRONVERMELD

INHOUD 71

- Betekenis logo Hoegaarden - Bierdorp
- Tienen was een bierstad
- Lokers of de Grote Brouwerijen van Hoegaarden
- Hoegaarden ons bier
- Hoegaards bier beleefde opkomst en afgang
- Biergilde - nieuws Data 2004
- Bier van bij ons



Een gelukkig jaar



Betekenis logo HOEGAARDEN - BIERDORP

Dit logo bestaat uit twee schilden, waarvan één het ander gedeeltelijk overdekt. Dit geeft de belangrijkheid aan van deze twee symbolen, op de voorgrond het schild van Hoegaarden met daarna dit van het bierdorp.

De kleuren zijn een blauwe achtergrond met gele (goud) als tekening, dit zijn de kleuren van de gemeente Hoegaarden.

We geven eerst wat meer uitleg over het schild op het voorplan:

Nadat Hoegaarden in 1288 een Luikse gemeente was geworden en in 1289 zijn "keure" had gekregen, was er nog iets dat ontbrak, namelijk een gemeentezegel en schild, een teken van waardigheid, onontbeerlijk om alle officiële stukken te bekrachtigen. Voordien moest elke schepen zijn eigen en persoonlijke zegel aan het document bevestigen, maar vanaf 1290 droegen de akten de gemeenschappelijke gemeentezegel, hun door de Luikse Prinsbisschop Jan IV van Vlaanderen verleend.

Het vertoonde de beeltenis van een rechterbisschopsarm getooid met manipel en bisschopsstaf.

De arm is het symbool van de bisschoppelijke macht, de manipel betekent de lasten en zorgen en de staf de veilige hoede.

Het wapenschild van Hoegaarden draagt na meer dan 700 jaar nog altijd dezelfde symbolen.

Het achterliggend schild is eveneens blauw en geel met als symbool de roerstok het kenteken van de brouwer. Deze roerstok wordt eveneens vastgehouden door een bisschopsarm en is ook getooid met een manipel.

Het was de Prinsbisschop van Luik Ferdinandus van Beyeren die vele voordelen en bescherming gaf aan de Hoegaardse brouwers, waardoor deze Prinsbisschop de schutshoofd werd van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde uit die tijd.

De arm is hier eveneens het symbool van de bisschoppelijke macht, de manipel geeft de verbondenheid weer van de macht met het brouwersberoep.

Deze twee symbolen vormen samen het logo " HOEGAARDEN - BIERDORP "

Tienen was een bierstad

TIENEN — Wie vandaag in het Tiense over bier spreekt, krijgt al dadelijk de naam „Hoegaarden” te horen. Het is net alsof door de eeuwen heen alleen Hoegaarden vermaard is geweest om zijn bier. Niets is echter minder waar.

Rond het einde van de vorige eeuw en tot bij het begin van de eerste wereldoorlog was ook Tienen vermaard om zijn goed bier. Tienen telde toen een vijftal gekende brouwerijen, waarover de Tiense folklореkenner Robert Morren heel veel weet te vertellen.

Een eerste brouwerij was deze van Adriën Dony, een op rust gestelde majoor, die brouwmeester was van Tienen van 1910 tot 1921. De grootvader van Robert Morren was er brouwmeester van 1875 tot 1914 en dat was waarschijnlijk te wijten aan het feit dat de man goed Frans sprak.

Adriën Dony was echter niet alleen brouwer-burgemeester, hij was ook kamer- en provincieraadslid. Hierdoor kon hij natuurlijk wel heel wat invloed aanwenden om zijn bier, de „Dobbele Dony-bruine” te doen drinken in de kantines van de verschillende garnizoensteden.

Uit die tijd dateren ook heel wat liedjes, die er op wijzen dat het bier van Tienen zeer gegeerd werd: On boit des bières de toutes façons, mais pour en boire de bonnes il faut aller à Tirlemont. Les déguster en homme alors on boit de la Dony.”

Zoegbier

De naam kinkt wat oneerbiedig, maar dat neemt niet weg dat het bier dat onder de naam „Zoeg” door de brouwerij Pieraerts-Bières des Docteurs op de markt werd gebracht, zeer veel gevraagd werd. Bij gelegenheid van de Tiense Suikerfeesten werd dit bier de laatste jaren een paar maal terug gebrouwen. Een glas van een kwart liter werd in Tienen aangeduid met de benaming een „zoegske.” Hoe kwam dit bier nu aan zijn naam. Toen het nieuwe brouwsel door enkele vennoten uitgeprobeerd werd lagen er al vlug een paar van hen onder tafel en dat lokte bij de meest nuchtere de uitspraak uit: „Zie ze daar eens liggen, de zatte zoëgen.” Zoeg is het Tiense dialectwoord voor zeug, maar dat had u waarschijnlijk wel begrepen.

De Klok

In de Delpoortestraat bevond zich de brouwerij „De Klok”, die de „Streep” brouwde. Deze brouwerij behoorde eveneens toe aan leden van de familie Pieraerts, waarvan nierooven sprake. Deze brouwerij huurde overal in de stad vrijstaande gevels af, die beschilderd werden met een klok met daaromheen teksten om de „Streep” bij de dorstigen aan te bevelen.

Robert Morren vertelt ook over François Seron, in het Tiens „Wai” genoemd. Deze man was de uitvoerder van de brouwerij De Klok en hij was ook voorzitter van de Harold Club, de bewonderaars van de filmkomiek Harold Loyd. Zij liepen gekleed in witte broek, zwarte jacquet, strohoed en grote bril 's zondags door de straten en zij zongen dan hun eigen clublied.

De Kroon

Een bekend Tiens bier was destijds de „Kapmaï”, gebrouwen in de brouwerij De Kroon, die rond 1905 werd gesticht op de Leuvenselaan. De brouwerij bevond zich zowat tegenover de werkhuizen van de ketelmakerij Gilain en ze werd beheerd door V. Dewaelheyns.

De Kapmaï was een stevig wit bier. De reclame-affiche stelde een glimlachende dikkerd voor met een schuimende pint bier en een bengel die hem zijn kapmaï (dit is een speciale dikke marbel) toont. Onder de tekening stond de tekst: „La Kapmaï de

l'homme la Kapmaï du gamin.” En hoe zeer de reclame destijds reeds werd gevoerd, bewijst een liedje dat door de brouwerij De Kroon werd gelanceerd tegen de muurreclame van de brouwerij De Klok. Een fragment uit zo'n liedje luidde: „En is uw bier zo slecht als uw gedicht gebrouwen dan moogt ge 't wel in uwen kelder houwen. Reclaam op muur of op papier bewijst de deugd niet van uw bier.”

Den Anker

De laatste in de rij van Tiense brouwerijen rond de eeuwwisseling was „Den Anker” aan de St.-Katharinastraat. De gebouwen van deze brouwerij bestaan vandaag nog altijd en in de gevel ziet men nog altijd de steen met een uitgehouwen anker, terwijl boven de ingangspoort een hardstenen sluitsteen is bevestigd met de werktuigen van de brouwer: een stuikmand, een roerstok en een moutschop. Deze brouwerij was eigendom van de familie Van den Schriek.

Omstreeks 1928 werd ze opgeslorpt door de Leuvense brouwerij Artois, waar Henri Van den Schriek beheerder-directeur werd.

Loriers

De teloorgang van de Tiense brouwerijen werd voltrokken toen in de twintiger jaren brouwer Loriers uit Hoegaarden begon met al te koop aangeboden herbergen op te kopen en de uitbaters te verplichten alleen zijn bieren te verkopen. Zo verplichtte de Hoegaardier Loriers de Tienenaars zijn eigen bieren te drinken, of zij die nu lusten of niet.

Door toedoen van Loriers werden ook al de brouwerijen van Hoegaards wit bier gedwongen te sluiten. De brouwerij Loriers werd tussen de twee wereldoorlogen in zo belangrijk en zo groot, dat ze werd omgevormd tot de NV Grote Brouwerijen van Hoegaarden, waar niet minder dan een twintigtal verschillende bieren werden gebrouwen.

Toen evenwel na de oorlog een familielid zijn aandelen verkocht aan Artois was meteen ook het doodvonnis van deze grote Hoegaardse brouwerij getekend. Zij sloot haar deuren in de vijftiger jaren. Zo bleef dan heel de streek van Tienen, eens zo vermaard om zijn vele goede biersoorten, enkele jaren zonder brouwerij tot dan in 1967 Pieter Celis terug aanknoopte met de biertraditie.

Alleen is het nu niet meer Tienen, maar wel Hoegaarden dat het bier hoog in zijn blazoen voert.

L.T.



De vroegere Hoegaardse glorie "Loriers" / Foto med.

- Tiense tappers en hoteliers in het oude regime.

1. Herberg 'Het Tonneke' Veldbornestraat - Hoek Liefdestraat 1594 - 1598.
 2. Herberg 'De Mahaigne' OLV-broedersstraat - hoek Ooievaarsstraat 1617.
 3. Herberg 'Die Sonne' Capucijnenplaats - hoek Langestraat (Raddoux).
 4. Herberg 'Den Ketel' Nieuwstraat (Langestraat) 1545.
 5. Het Gulden Hoofd' 1630. Later 'Huis Loven' (Moka)
- Tiense herbergen en afspanningen.

1. 'De Ooievaar' 1480. OLV-broedersstraat - hoek Hennemarkt.
2. 'De Spannuut' 1570. Hannuitsesteenweg.
3. 'De Grooten Hert' 1441. Leuvensestraat - hoek Dr. Geensstraat.
4. 'Het Kleine Hert' 1754. Leuvensestraat - hoek Oude Vestenstraat.
5. Herberg en winkel
'De Haan' 1535 Hoek Reizigersstraat.
Benaming in de 18de eeuw 'In het Schip'

- Laatste Tiense brouwers 1870 - 1958.

1. Brouwerij Vossen gevestigd in de Broekstraat.
Brouwer was Vossen Alphonse tot in 1901. Dan brouwt Costenoble Jules verder maar staakt het brouwen nog hetzelfde jaar.
2. Brouwerij Vandenschrieck gevestigd in de Sint Katharinastraat.
Werd in 1902 'Société Brasserie et Malterie Coopérative de Tirlemont' en later 'Société Coopérative Brasserie et Malterie Réunies'.
Werd in 1926 overgenomen door de brouwerij Pieraerts Theophile.
Felix Vandenschrieck brouwde tot in 1891. Wed Vandenschrieck, Anne-Marie Hoefnagels tot in 1900. Vandenschrieck gebroeders van 1902 tot 1926.
3. Brouwerij 'Het Schip' Paardenbrugstraat.
Brouwer Renon 1910 tot 1933.
4. Brouwerij 'De Kroon' gevestigd Leuvensesteenweg 191.
Brouwer was Dewaelheyns Jules van 1893 tot 1935
5. Brouwerij 'De Klok' gevestigd in de Delpoortestraat 17 bis.
Brouwer was Pieraerts Eduard van 1904 tot 1937.
6. Brouwerij 'De Rode Poort' gevestigd in de Donystraat.
Brouwer was Adrien Dony.
In 1926 werd deze brouwerij de 'Brasserie Continentale'.
7. Brouwerij Pieraerts. Ook Brouwerij der Dokters gevestigd Torsinplaats.
Pieraerts Eduard ca. 1870 tot 1887.
Pieraerts Theophile 1887 tot 1912.
Pieraerts Remy 1912 tot 1958

Loriers of de Grote Brouwerijen van Hoegaarden.

In de tweede helft van de jaren twintig kwamen de Grote Brouwerijen van Hoegaarden tot stand. Die groeide uit de oude brouwerij Loriers.

De eerste Loriers, Philippe Jacques, begon in 1832 te Hoegaarden te brouwen. Hij bezat geen brouwerij. Hij werd huurbrouwer bij Servaas Dotremont op de Beek, bijgenaamd "Den Duc".

In 1837 bezat hij reeds een brouwerij met stokerij, in de Stoopkensstraat, waar "Sijs Blek" zijn winkel had.

Philippe Jacques Loriers werd ook eigenaar van de graanmolen Bullecom op de Grote Gete. Hij woonde te Outgaarden, waar hij burgemeester werd. Een zoon werd landbouwer te Outgaarden, de andere mulder in Groot Overlaar.

Gustaaf, de derde zoon, hielp zijn vader in de brouwerij en stokerij. Philippe Jacques Loriers overleed in 1885. Hij heeft nooit in de Brouwerij Loriersstraat of in de wijk Egypte gebrouwd.

Door zijn huwelijk met Dame Celestine Gregoire en door aankoop werd Gustaaf Loriers in 1887 eigenaar van de brouwerij-hoeve in de wijk Egypte.

Toen pas ging Loriers in Egypte brouwen.

In 1905 begon Gustaaf Loriers een bruin zoet bier te brouwen: de Speciale.

De vier zonen en twee dochters Loriers, zullen dan de Grote Brouwerijen stichten.

Er werden zowel bieren van hoge als van lage gisting gebrouwen: Dortor, Hirsch, Das, Witkop, Super, Stout, ... alles samen wel 23 soorten.

Deze bieren konden wedijveren met de beste op de wereldmarkt.

In 1960 kon de brouwerij zich niet meer handhaven. Alles kwam in het bezit van Artois van Leuven.

Artois brouwde verder te Hoegaarden tot in 1972, toen werd de brouwerij Loriers volledig ontmanteld. Alleen de kale muren bleven.

Eens was de naam Loriers een begrip te Hoegaarden, een hoogtepunt in de lange biergeschiedenis van ons dorp.

Hoegaarden, ons bier !

Ons bier, dat met het water van de Nermbeek werd gebrouwen, heeft doorheen de zeven eeuwen van zijn bestaan, heel wat meegemaakt.

Volgens priester Vandervelpen, ereburger van Hoegaarden en auteur van "D'e Geschiedenis van Hoegaarden", zou er reeds in 1318 een brouwerij hebben bestaan. Echte bewijzen zijn er niet, maar in 1344 werd er wel een brouwerij verkocht voor 100 solidi, een mij onbekende munt. Koper en verkoper zijn gekend.

Ons bier kende een steeds grotere expansie. Zo hadden zelfs de paters en broeders Beggaarden al in 1460 een brouwerij in hun klooster (= het huidige Mariadal).

Soms kreeg ons bier, alsook de gemeente, harde klappen. In de 17e E. werd Hoegaarden meermaals gebruikt als rustplaats door voorbijtrekkende legers. De legeroversten eisten geld, voedsel voor hun troepen en paarden en kregen tonnen bier ten geschenke om snel te verdwijnen. Wat soms lukte!

In 1675 werden al brouwketels gestolen door voorbijtrekkende Franse troepen, maar in 1709 waren er terug 12 brouwerijen in werking, na 1750 telde Hoegaarden al, 35 werkende brouwerijen, plus nog een honderdtal huurbrouwers.

Hoegaarden was uitgegroeid tot de metropool van het bier.

Omdat Hoegaarden een enclave was, toebehorend aan het Prinsbisdom Luik, maar gelegen in Brabant, maakte dat de Hoegaardiërs profiteerden van de voorrechten en van Keizer Karel V en van de Prinsbisschop van Luik.

De rijke "Paenheren" (= brouwers), verenigd in "Die Edele Orde vanden Moutstock", hadden het te Hoegaarden voor het zeggen.

Na de Franse revolutie ging het bergaf met het Hoegaards bier, veel brouwers sloten de deuren omdat de concurrentie van de grote biersteden te groot werd.

Omstreeks 1860 waren er toch nog een vijftiental brouwerijen. Na de eerste wereldoorlog bleven er nog een tiental over. In 1930 nog vier: Lories, Cipers, Ladeuze en Tomsin. De brouwerij Tomsin deed in 1958, als laatste, de deuren dicht. Het was gedaan met het Hoegaards bier.

Maar in 1966 haalde Pieter Celis ons bier terug uit de vergetelheid, eerst op bescheiden niveau, later werd de Hoegaardse Witte een wereldsucces. Ondertussen heeft Interbrew het hele zaakje overgenomen en trok Pieter Celis naar de USA.

Veel brouwers hebben ondertussen geprobeerd ons bier na te bootsen.

En nabootsen kan, maar evenaren ... NOOIT !!!

A. GUILLUY.



Hoegaards bier beleefde opkomst en afgang

Grondstoffen

Rond 1900 werd het Hoegaards bier nog altijd vervaardigd volgens de aloude traditie. Van vader op zoon zijn het systeem, het brouwmateriaal, de grondstoffen en de werkwijze nooit veranderd, tot en met de brouwerij Tomsin in de jaren 1950. Alleen het aantal brouwerijen te Hoegaarden is geëvolueerd doorheen de tijd, met het hoogtepunt in de 18de eeuw, toen er een 35-tal brouwerijen waren. In 1900 waren er nog een veertiental brouwerijen in het bierdorp, die alle één ding gemeen hadden: ze werkten letterlijk voor honderd t.h. ambachtelijk, en geen enkele beschikte over een stoommachine. Het brouwmateriaal was zo eenvoudig dat ze alle op elkaar leken. In de brouwerijen werd men gastvrij ontvangen en op dat ogenblik kostte één grote pint Hoegaards 7 centiem.

Buiten deze brouwerijen waren er te Hoegaarden ook huurbrouwers. In de 18de eeuw bv., toen er 35 brouwerijen waren, telde Hoegaarden niet minder dan 100 brouwers.

De grondstoffen die de brouwers gebruikten voor het Hoegaards bier, waren volgende: water, wintergerst, tarwe, havermout en hop. Alle brouwerijen waren te Hoegaarden, gelegen langs «de beek», waarvan de echte naam Schoorbeek is (ook wel Nermbeek genoemd). De Beek die heden ten dage overwelfd is, was nergens breder dan 2 meter en het waterpeil reikte normaal slechts tot het onderbeen. Het water van deze beek was onmiskenbaar een belangrijk element voor het Hoegaards bier, en bier gemaakt met ander water, of met stroomwater, zou naar heden toe schijnt smaakloos geweest zijn. Feit is dat de huidige brouwerij «de Kluis» water pompt uit de bronnen die naast de «Beek» gelegen zijn.

De brouwers gebruikten te Hoegaarden traditioneel ook wintergerst met opmerkelijk

lijf fijne vliezen. Rond 1900 is deze variëteit volledig verdwenen. De tarwe die bij voorkeur gebruikt werd, was die van de streek. In de volksmond noemde men ze «kleine rode», maar rond het jaar 1900 was deze variëteit nog moeilijk te vinden. Daarom moest overgeschakeld worden naar de Engelse variëteiten, die niet meer aan «Hoegaard» de lekkere smaak en frisheid van vroeger gaven. Ook de hop was rond 1900 niet meer wat ze geweest is. Door gebrek aan de traditionele hopbellen gebruikte men toen de overjaarse hop uit de streek van Aalst.

Brouwers, geen handelaars

Rond 1900 gaat de mode van het drinken van Hoegaards bier bergaf, en de barslechte zomer van 1908 heeft de Hoegaardse brouwers zeker niet tot hiernieuwde moed aangezet. Er werd nog wel altijd, bij grote hitte, bier uitgevoerd naar Brussel, Luik, Namen, Charleroi en Gembloers. De verhoging van de prijzen, en de concurrentie van de buitenlandse bieren is de rest komen doen. Het was ook te Hoegaarden

mode geworden «bruin» bier te drinken, en de werkmens die zich een extraatje wilde permitteren dronk een punt bruine, waarvan hij dacht dat ze sterker was, omdat men hem 10 centiemen liet betalen, i.p.v. 7 centiemen voor het witbier. Er werd te Hoegaarden op dat ogenblik zelfs «bock» verkocht.

Na de grote economische crisis van de jaren 1873 tot 1895 zijn de kleine bedrijven die zich niet konden aanpassen aan de moderne evolutie van de techniek ten onder gegaan. De Hoegaardse brouwers hebben de boot van de modernisatie gemist, en zijn koppig trouw gebleven aan de oude kwaliteit. Waren er rond 1900 brouwers geweest die ook «commerçanten» waren dan zou het verval van het Hoegaards bier niet mogelijk geweest zijn, maar rond 1900 waren er veel bierdrinkers die niet eens wisten dat Hoegaarden bestond.

Een niet te verwoesten laatste getuigen van het traditionele Hoegaards bier, is misschien wel de wilde hop die tot nu in en rond het dorp wordt gevonden in velden en holle wegen... — Hi.

BIER GILDE NIEUWS

ENKELE DATA OM TE NOTEREN - WERKJAAR 2004 -

01 mei TEERFEEST Aanstelling drie Adelborsten

06 juni GRIETMUILVIERING - Aanstelling Borgher van Hoegaarden

28 aug Streekbier-en Avonturentocht Dagtrip

Andere activiteiten zijn later te bepalen.

BIER

van bij

ons



NIEUWS UIT DE BIERWERELD



Bier in alle staten

Wereldreizigers vinden hieronder 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 (Indonesië)

Bior (Israël)

Biru (Japan)

Alus (Litouwen, Letland)

Piwo (Polen)

Bere (Roemenië, Moldavië)

Pivo (Rusland, Tsjechië, Slowakije)

Öl (Zweden, Denemarken,
Noorwegen en IJsland)

Serbesa (Filipijnen)

Ubticya (Zoeloes)

ONZE BIEREN
IN DE KIJKER

Koning Hoegaarden: van streekbier tot wereldbier

•HOEGAARDEN

Hoegaarden mag uiteraard niet ontbreken in het lijstje van onze streekbieren. Het witbier is ondertussen dan wel wereldberoemd, ook in België wordt de Witte gemaakt. «Meer dan de helft van de productie van Hoegaardse Witte is bestemd voor export, naar Nederland, Frankrijk, Duitsland, Groot-Brittannië, Italië, de Verenigde Staten en Japan. In ons land bezit Hoegaarden 90 procent van het marktaandeel van de witbieren», vertelt Karin Lippens, Brand Manager van Interbrew.

CHRISTIAN HENNUY



Marianne Amssoms en Karin Lippens in de Hoegaardse brouwerij. Foto Bollen

LAATSTE NIEUWS
02/08/2003

De rijkdom van het dorp Hoegaarden is te danken aan het bier. De bierbrouwers behoorden dan weer tot het Hertogdom Brabant, dan weer tot het prinsbisdom Luik... enkel en alleen om de takken op het bierte ontduiken.
In 1709 waren er twaalf brouwerijen, in 1798 waren dat er al vijfendertig, voor amper tweeduizend inwoners. In 1957 sloot Tomsin, de laatste witbierbrouwerij, Pierre Celis, melkboer en buurman van Tomsin, startte in zijn keuken in 1965 de productie weer op.
In 1978 werd de oude limonade-fabriek Hoegaard gekocht en omgevormd tot de brouwerij «de Kluis», waar nu nog het bier wordt gebrouwen.
Sinds het einde van de jaren '80 behoort de Hoegaardse brouwerij toe aan Interbrew. Momenteel werken er in Hoegaarden, op de drie vestigingsplaatsen van de brouwerij, 180 mensen.
«Het is toch prachtig dat elke

Hoegaarden die men in de wereld drinkt, hier nog wordt gemaakt, met natuurlijke ingrediënten», vertelt Marianne Amssoms, communicatieverantwoordelijke.
«Het profiel van de Hoegaarden-drinker? De witte wordt vooral gedronken door 18- tot 35-jarigen, zowel mannen als vrouwen. Maar we zijn ons er wel van bewust dat er geen echte doelgroep

meer is. We spitsen ons toe op momenten, zo zijn we tijdens de zomer altijd present aan de Kust», vertelt Karin. «Daar hameren we op het verfrissende aspect van ons bier.»
Voor wie het Witbier niet wil, zijn er ook nog de Hoegaarden Grand Cru, de Verboden Vrucht, de Hoegaarden Speciale, de Julius en de Hoegaardse Das.

Ontdek de wereld van Hoegaarden

HOEGAARDEN — De brouwerij van Hoegaarden nodigt iedereen uit om op een originele manier kennis te maken met de geschiedenis van de brouwerij. Een multimedia voorstelling toont hoe de bieren worden gebrouwen en gebotteld. Een brouwerijbezoek duurt anderhalf uur, een lesje tappen en proeven ingerekend. Elke bezoeker ontvangt ook een typisch geschenk.
Groepen van 15 tot max. 50 personen kunnen reserveren. Van dinsdag tot en met vrijdag zijn er bezoeken gepland om 10.30 uur, 13.30 uur, 15 uur, 16.30 uur, en 18.30 uur. Op zaterdag zijn er bezoeken om 10.30 uur, 13.30 uur, 16.30 uur en 18.30 uur. Kleine groepjes en individuen kunnen steeds zonder reservatie terecht voor een bezoek op zaterdag om 15 uur, en op zondag om 13.30 uur en 15 uur. Deelname: 4 euro voor -25-jarigen, en 5 euro voor +25-jarigen. Reservatie: 016/76.98.23. (HCH)

Hoegaardse cocktail doet intrede in cocktail- en salsabars

LN 19/9/03

• HOEGAARDEN

Brouwerij Interbrew pakt uit met drie gloednieuwe biercocktails op basis van Hoegaarden witbier. In Hoegaarden zelf zijn de nieuwe biercocktails «Hoegaarden Tropical», «Hoegaarden Citrus», en «Hoegaarden Agrume», nog niet te krijgen, maar uiteraard zal men die weldra ook in taverne Kouterhof kunnen proeven, uit de twee gloednieuwe cocktailglazen in opvallend fluorescerend geel of oranje.

Marianne Amsoms, External Communication Manager bij Interbrew: «We gaan de Hoegaarden cocktails niet overal introduceren, maar in een selectie van Belgische cocktail- en salsabars, wereld- en trendy cafés. We willen de consument iets exotisch bieden, en zijn op zoek gegaan naar de juiste smaken die bij het Hoe-

gaardse witbier passen. De cocktail heeft als basis de traditionele Witte van Hoegaarden, en daarbij hebben we speciale siropen ontwikkeld, aangepast aan het smaakprofiel van de mensen. Het is zo dat de cafébaas de siroop in het glas doet, en daarna het bier bij tapt. Het resultaat is een bijzonder verfrissende en fruitige cocktail.»

«We bieden de cocktails aan in een selectie van cafés waar het cliënteel doorgaans openstaat voor een exotische smaak. Tests hebben uitgewezen dat naast de traditionele biergebruiker ook niet-bierdrinkers de cocktails weten te appreciëren», lacht Marianne.

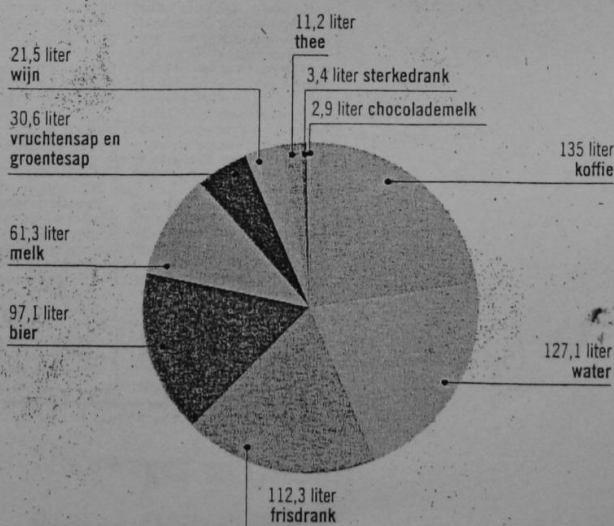
Om de biercocktails in Hoegaarden zelf te proeven moet men dus nog even wachten, maar in de regio zijn ze al te verkrijgen, onder meer in de Professor en Allegria in Leuven, en in de Cadans en bij Benjamino in Tienen. (HCH)

Belg drinkt minder bier, meer wijn en meer koffie

D.S. 29/10/03

BRUSSEL (belga) — In het jaar 2001 heeft de gemiddelde Belg meer water, koffie, thee, wijn en vruchtensap gedronken dan in het voorgaande jaar 2000, en minder bier, frisdrank, melk en chocolademelk. Dat blijkt uit cijfers van het Nationaal Instituut voor de Statistiek. Anders gezegd sloeg hij dat jaar-zowat 771 koppen koffie, 553 glazen water, 488 glazen of blikjes frisdrank, 360 glazen bier, 165 glazen wijn, 133 glazen fruitsap, 85 glaasjes sterkedrank, 53 koppen thee en 14 koppen chocolademelk achterover. Op langere termijn is volgens het NIS vooral het verbruik van vruchtensap sterk gestegen: er is sprake van een verdriedubbeling (plus 207%) in tien jaar tijd. Ook chocolademelk (stijging van meer dan 40%), water, frisdrank en wijn worden in grotere hoeveelheden gedronken dan tien jaar geleden. De consumptie van bier daalde met ongeveer een vijfde. Ook thee (min 13,8%) en koffie (9,7%) kennen een terugval.

GEMIDDELD DRANKVERBRUIK VAN DE BELG



België, 2001 | Bron: NIS

Geuze- en kriel-brouwerij Cantillon in Anderlecht viert kwarteeuw geuze-museum

Brouwerij krijgt permanente exporuimte

„De ongebruikte bovenverdieping van brouwerij Cantillon willen we omtoveren tot een permanente tentoonstellingsruimte. We beschikken over een unieke collectie kuipersalaam en willen er ook meer bier stockeren”, zegt Jean-Pierre Van Roy, brouwer van Cantillon-geuze en kriel en uitbater van het Brussel Museum van de Geuze. De vzw zag precies 25 jaar geleden het levenslicht.

door An VAN HAMME

De vzw werd een kwarteeuw geleden opgericht met als doel het patrimonium van brouwerij Cantillon te beschermen en te promoten. „Eigenlijk is onze brouwerij een levend museum”, zegt Van Roy, die geregeld toeristen over de vloer krijgt. „We werken nog altijd met materiaal uit de negentiende eeuw en hanteren een oud Babylonisch brouwproces. Sinds kort kunnen we ook bio-lambiek aanbieden want de geuze wordt gemaakt van granen uit de biologische landbouw.”

Enkele jaren geleden voerde de brouwerij infrastructuurwerken uit om het oude gebouw in ere te houden. Cantillon kreeg ook een ontvangstaal. Nu lonkt de bovenverdieping. „360 vierkante meter”, rekende Van Roy na. „Geschikt voor een permanente tentoonstelling. We zullen bij verschillende instanties aankloppen voor subsidies want het wordt een dure zaak.”

Van tweehonderd naar twaalf Brusselse cafés

De verdieping kan ook extra berguimte bieden. „Nu produceren we 1.000 hectoliter per jaar

maar we willen dat snel optrekken naar 1.200. Daarvan is 35 procent bestemd voor export. We moesten wel andere markten aanboren. Vroeger leverden we vooral aan de horeca. Tot de verplichte contracten opdoken en we her en der buiten vlogen. In de jaren zeventig hadden we zo'n tweehonderd Brusselse cafés als klant. Nu zijn dat er nog twaalf.”

Ondertussen verdeelt Cantillon via Delhaize en hoofdzakelijk Vlaamse bierhandelaars. „Walen hebben het meer begrepen op zoet bier. Nochtans is geuze uitstekend voor de gezondheid”, besluit Van Roy met een brede glimlach.

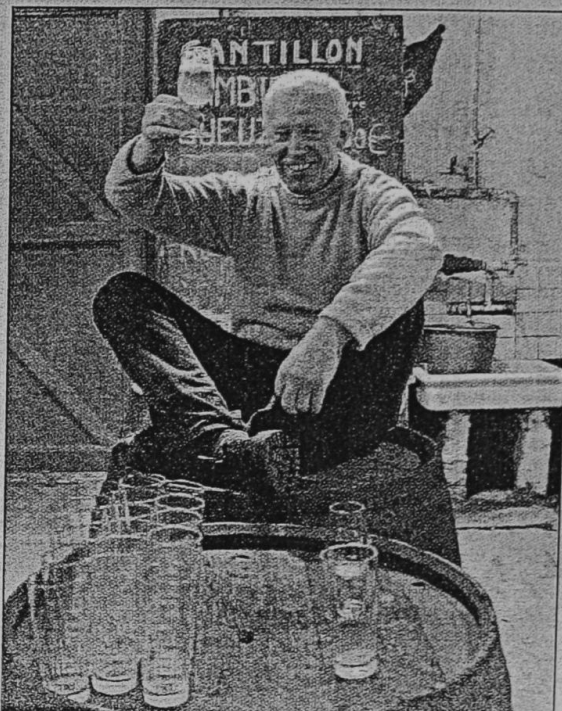


FOTO HERMAN RICOUR

Jean-Pierre van Roy van brouwerij Cantillon wil zijn geuze-productie nog opdrijven.

Buitenlanders kiezen beste Belgische bier

BRUSSEL
Eigen berichtgeving.

Kim Herbots

Aangezien Brussel de hoofdstad is van Europa en thuishaven van tal van Europese instellingen, slaan heel wat buitenlandse journalisten er geregeld hun tenten op. Om die journalisten beter bekend te maken met België werd er in het internationaal perscentrum een grote bierproefwedstrijd georganiseerd. Meer dan 200 journalisten konden 66 bieren proeven en er hun favoriet uit kiezen. Wij geven u enkele winnaars, en de meningen van de buitenlanders. Of journalisten iets van bier kennen is aan u om te beoordelen.

Beste pils: Maes Pils

"Ik hou van pils", zegt Evan Kyne, een Schots journalist. "En Belgische pils is de beste in de wereld. Ik vind Maes een bier van wereldklasse. Het is jammer dat we het niet in Schotland kunnen krijgen."

Beste krik: Echter Krik Verhaeghe

De Duitser Stefan Mueleer vond Echter Krik niet alleen de beste krik maar ook veruit het beste bier. "Dit smaakt helemaal anders dan de andere krikbieren die ik ooit geproefd heb. Het heeft een mooie kleur en een prachtige fruitige smaak. De smaak is ook meer overheersend dan bij andere krikbieren."

Beste witbier: Dentergemse Witte

"Zoals veel vrouwen thuis drink ik niet echt veel bier", zegt de Amerikaanse Lesley Lawrence, "maar in België is het mij al opgevallen dat heel veel vrouwen wel bier bestellen als ze op café gaan. Nu snap ik waarom. Dit is een bier waarvan ik zou kunnen genieten. Het heeft een hele frisse smaak. Zomers en verrukkelijk."

Beste lichtblond bier: Koninck Blond

Voor de wedstrijd had Jeremy Slater, een Australische reporter, nog nooit Belgisch bier gedronken. "Dit bier lijkt in niks op de bieren die ik in Australië voorgeschoteld krijg", zegt hij. "Het verschilt zelfs zo erg dat ik eigenlijk niet weet of het wel zou aanslaan op de Australische markt. Belgische bieren zijn volgens mij eerder gemaakt voor een kouder klimaat. Je moet ze niet in een frigobox steken en er mee naar het strand gaan zoals wij doen."

Beste donkerblond bier: Lucifer

"Dit heeft een straffere smaak dan de meeste bieren", aldus de Amerikaan Tom Delaney. "Het is duidelijk een typisch Belgisch bier, maar dat het kwaliteit is merk je vanaf de eerste slok."

Beste amberkleurige bier: Bolleke

"In Londen is bier drinken een alleenrecht voor mannen", zegt de Britse Ottillie Godfrey, "maar als ze dit in de pub zouden serveren zou ik het zeker bestellen. Je proeft precies een beetje honing, maar het is tegelijk ook een tikje bitter. Fantastische smaak."

Beste trappistenbier en beste bruin bier: Westmalle Dubbel en Tripel

"Belgische bieren zijn ongelooflijk populair in Japan", vertelt Yoichi Umeki, "maar het aanbod is vrij beperkt. Bovendien zijn ze ook erg duur."

Als hier alleen Japanse journalisten zouden proeven, zouden we binnen een uur naar huis kunnen. In onze cultuur is het namelijk de gewoonte om bier heel snel te drinken. Alleen, onze bieren zijn veel lichter dan de Belgische."



(Foto Tim Dirven)

Bierviltjes in strijd tegen drugs

KORTENBERG — „Fuiven, da's zweven zonder drugs!”, luidt de slogan waarmee de jeugdraad drugs wil bekampen. De jongste jaren werd de politie herhaaldelijk ingeschakeld tegen jongeren aan het gemeentecentrum Colomba. De jeugdraad verdeelt bierviltjes in elk café en jeugdhuis van Groot-Kortenbergh, en draagt zo zijn steentje bij tot een groeiende bewustwording in de strijd tegen drugs.

Op de ene kant prijkt de slogan van de actie „Fuiven, da's zweven zonder drugs”, aan de andere kant maken de jongeren reclame voor het jeugdweekend *Tournée Générale* op 24 en 25 oktober. Met de bierviltjes wil de jeugdraad de Kortenberghse jongeren gevoelig maken voor het drugsprobleem. „Je kan beter feesten dan naar drugs te grijpen”, zegt Stijn Dekelver, de medevoorzitter van de jeugdraad. „Dat is de boodschap die wij als jongeren willen uitdragen.”

De aanleiding voor de actie is een drugsprobleem rond het gemeentecentrum Colomba. De politie van de zone Herent-Kortenbergh (Herko) stelde er al meermaals een proces-verbaal op tegen druggebruikende jongeren.

„Sinds er skatetoestellen staan, is de buurt een verzamelplaats geworden”, zegt Dekelver. „Zo'n twee jaar worden er ook drugs gebruikt. De politie treedt op, maar wij willen niet alles aan de politie overlaten.” De jeugdraad wil het grote publiek bereiken, en koos daarom voor bierviltjes. „Een actie van de jongeren zelf komt ook minder belerend over.” Maar daarbij blijft het niet. De jongeren gaan rond de tafel zitten met de politie van de zone Herko om samen plannen te maken. Er volgt alvast een project in samenspraak met de Vereniging voor Alcohol en Drugsproblemen (VAD). „Dat project krijgt de volgende maanden vorm”, legt Dekelver uit. (bcz)