Moutstockje

nr 72

2004

72

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

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS APR. MEI - JUN. 2004

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

V.U. GROOTEN.
Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen

't Moutstockje

DRIEMMANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

++

Uitgegeven door "D I E E D E L E O R D E V A N D E N 'M O U T S T O C
DE HOEGAARDSE BIER- EN BROUWERSGILDE

BANKREKENING: 230/0020261/08

ALLE ARTIKELEN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN VRIJ OVERGENOMEN WORDEN MITS BRONVERMELD

INHOUD 72

- BIER EEN WERELDDRANK
- DE BOSTE CAFES UIT VROEGERE TIJDEN
- BIERSPROKKELS
- HET MIRAKEL VAN DE GUEUZE
- WETENSCHAPSWINKEL
- BIER VAN BIJ ONS
- GILDENIEUWS

Bier

EEN WERELDDRANK

Over één zaak zijn we het eens: de wereld is rond. Ooit beweerde iemand dat de wereld vlak was, maar we hebben de proef op de som genomen en… Als je in België vertrekt, dan kom je hier ook terug uit.

Na zo'n wereldreis kunnen we het over nóg een zaak eens zijn: bier doet de wereld draaien. Want bier kom je overal tegen en bier is van alle tijden.

Overal? Inderdaad, net zoals je in een café de hele wereld tegenkomt.

Van alle tijden? Hoezo, dronken de dinosaurussen dan ook al bier?

Jurassic bier

Grapje! De dinosaurussen dronken geen bier. Anders zouden we ze bierosaurussen noemen. Maar toch vinden we de eerste sporen van bier al heel vroeg in onze geschiedenis terug. Eigenlijk heeft de mens altijd bier gedronken.

Door de eeuwen heen is de biertraditie bewaard en uitgegroeid tot een echte cultuur. Mensen komen samen om bij een glas schuimend gerstenat van gedachten te wisselen, meesterkoks gebruiken bier bij de bereiding van hun lekkerste gerechten, bier schenken is uitgegroeid tot een echte kunst, kortom: bier geeft je een kijk op de wereld en zijn mensen. Want, van waar ook een bier afkomstig is, altijd drink je het met smaak en met respect voor de vakkennis van zijn brouwer.

Kijk maar naar ons eigen landje. We spreken verschillende talen, we hebben verschillende opvattingen, we maken wel eens ruzie, maar aan het eind van de rit schept bier een band. Belgisch bier mag er zijn!

Bier brengt beschaving

Natuurlijk dronken de oude Belgen bier. De nieuwe Belgen doen dat trouwens nog altijd. Maar voor de eerste bierbrouwers moeten we terug naar Tweestromenland of Mesopotamië, tussen de Tigris en de Eufraat. In het zuiden van Mesopotamië lag Sumerië, waar archeologen kleitabletten gevonden hebben met in spijkerschrift het oudste brouwrecept ter wereld. Ook in de Nijlvallei en in de buurt van Mount Ararat trof men aanwijzingen aan dat zo'n 5.000 jaar geleden er bier gebrouwen en gedronken werd. Op het grondgebied van Iran zijn er zelfs bierresten ontdekt in een uit klei gemaakte kruik. Maar ook op het Schotse eiland Rhum vond men soortgelijke sporen. Bier bestaat dus al een tijdje.

In het Amerikaanse San Francisco heeft een brouwerij de Sumerische brouwtechnieken trachten toe te passen om een 'Ninkansi Beer' te maken, genoemd naar de biergodin van de Sumeriërs. In de laboratoria van de Schotse Glenfiddich distillerij riep men het oude bier van Rhum terug tot leven. Het recept voor het oudste bier was heel eenvoudig: eerst werd graan gekookt, dan in water gegist en daarna bewaard. Het resultaat was een half eetbaar, half drinkbaar broodpapje, een krachtgevende drank die vooral voor goden en priesters bedoeld was. Sumeriërs noemden de drank Sikaru en hadden een ruim assortiment met 20 variëteiten.

Drinken of verdrinken

Bij de Babyloniërs, zo'n 1730 jaar voor Christus, ging bier een belangrijke sociale rol spelen. Koning Hammourabi vaardigde er zijn beruchte Code uit. Die wetten gaven precies het moutgehalte en de prijs van het bier aan. Want een brouwer hoorde te brouwen volgens de regels: het bier zou smaken! Smaakte het niet, dan moest de brouwer plaatsnemen in zijn eigen brouwsel en... drinken of verdrinken. Maar toonde hij zich een goede brouwer, dan werd hij vrijgesteld van dienstplicht. Wel leverde hij bierbroden aan de oorlogvoerende legers.

Veel tijd om zelf op café te gaan had hij dus niet. De bierhuizen bij de Babyloniërs waren trouwens 'gesloten huizen'. Wee de priesteres die zo'n gesloten huis betrad...

Bierdromen

De eerste echte biercultus vinden we bij de Egyptenaren. Isis was er godin van het graan en Osiris god van de brouwers. Het centrum van de Egyptische brouwnijverheid bevond zich in Pelusium, vanwaar men de bieren naar het hele Middellandse-Zeegebied exporteerde.

Bier had bij de Egytenaren evenveel succes als brood. Iedere sociale klasse dronk volgens haar eigen smaak en voorkeur, zo had je bijvoorbeeld vorstenbier, maar ook slavenbier.

De Egyptenaren beschouwden bier niet alleen als een geneeskrachtige, maar ook als een goddelijke drank. Bij ceremonieën ter verering van de doden werd steevast bier geofferd. In het Boek der doden zegt de god Atoum: 'Ik ontvang de offers van mijn altaren, ik drink kruiken bier bij het vallen van de nacht, in mijn waardigheid van Meester.'

In het Boek der dromen lees je weer dat dromen over bier tijdens je slaap een zeer gunstig voorteken is. Dat gaan we eens uitproberen!

Tijdens dezelfde periode waren de Chinezen ook al volop aan het bierbrouwen. Ze maakten tsiou, een heldere, gegiste drank met als basis gierst, de verzamelnaam voor een aantal graangewassen. Het was een sterk bier waar men snel dronken van werd. Daarom werd tsiou alleen gebruikt als offerdrank aan de voorouders. Wie toch zondigde, kon zich aan een zeer zware straf verwachten...

Keizers en barbaren

Bij de Romeinse keizers viel bier niet echt in de smaak. Zij nipten liever aan een wijntje. Op hun veroveringstochten door Europa zagen ze dat het bier bij de Germanen een groot succes was. De Romeinse geschiedschrijver Tacitus beweerde dat de Germanen honger en koude konden weerstaan, maar door de dorst naar bier lieten ze zich verleiden. Tacitus zelf kon de drank maar matig appreciëren, want hij sprak van 'slechte wijn'. Wijn symboliseert het bloed van Jezus en werd de drank van het christendom.

En het bier? Dat werd gedronken door de barbaren: Scandinaven, Kelten en Germanen. Maar ze lieten het zich smaken. Want bier was een beloning voor hun helden en een offer aan hun goden. Onze barbaren genoten met volle teugen van hun bier, in grote drinkhorens ging het van hand tot hand, terwijl de oorlogshelden oudstrijdersverhalen vertelden bij het knetterende haardvuur.

Van de Vikings is trouwens bekend dat geen schip zeewaardig was zonder een paar lege tonnen aan boord, zodat ze onderweg met buitgemaakte gewassen lekker bier konden brouwen. Zo'n ton is trouwens ook een ideale reddingssloep!

Tot op vandaag wordt in Europa het meeste bier geproduceerd en gedronken in die landen waar de Romeinse invloed niet allesoverheersend geweest is: Schotland, Engeland, Nederland, Noord-Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Tsjechië,

Zowel bij de Babyloniërs als bij de Egyptenaren speelde het bier een belangrijke sociale rol.

Slowakije en bij ons natuurlijk. Men heeft het wel eens over de Europese bierenriem, een gordel van bieren die over Europa loopt. Alles is natuurlijk relatief, maar toch schuilt hier een kern van waarheid in. In voedings- en drankgewoonten zijn er trouwens nog verschillen tussen het noorden en het zuiden van Europa, denk maar aan de verschillende broodsoorten en de voorkeur voor margarine in het noorden en voor boter in het zuiden.

Monnikenwerk

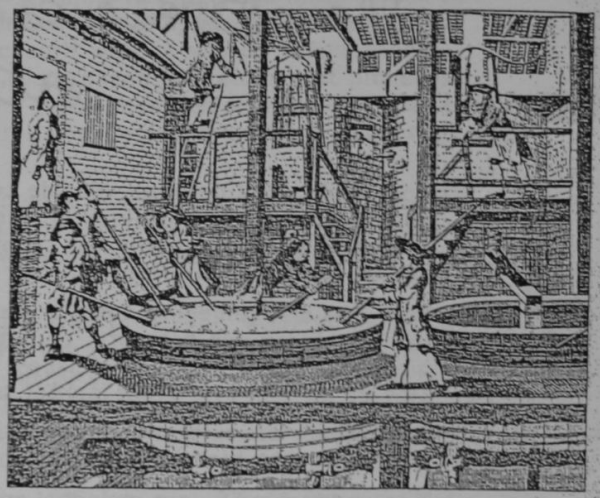
Vanaf de vijfde eeuw begon het christendom zich in Europa te verspreiden. Her en der vestigden kloostergemeenschappen zich. In tegenstelling tot het gewone volk, konden monniken zonder probleem lezen en schrijven. Daardoor ontcijferden ze de Griekse geschriften die de brouwprocédés uit Egypte bewaard hadden. Bovendien werden de monniken geconfronteerd met wat wij nu 'milieuproblemen' zouden noemen: het drinkwater was niet altijd zuiver. Door dat water bij het bierbrouwen te gebruiken, loste het probleem zich op en - geef nu zelf toe - bier smaakt lekkerder dan water. Bovendien was bier als krachtrijke drank erg geschikt om aan hongerige bedelaars of uitgeputte pelgrims te schenken. De abdijen ontwikkelden bijgevolg met veel toewijding brouwprocédés die tot uitstekende resultaten leidden.

In het Zwitserse Sankt-Gallen begonnen monniken in 754 met de eerste kloosterbrouwerij. Ze hadden zelfs drie verschillende bieren die bij elke soort drinker pasten. Hoge gasten kregen prima melior voorgeschoteld, een topbier op basis van gerst. Monniken kregen als dagelijks biertje een cervesia, met haver als basis. En de pelgrims moesten het stellen met tertia. De snuggerste pelgrims merkten op dat zelfs het minst goede bier in sommige abdijen heerlijk smaakte. Ze vertelden het aan collega-pelgrims en zo trokken de grote pelgrimroutes van abdijbier tot abdijbier.

De kerk was niet altijd even tevreden met die evolutie. Op het concilie van Aken in 817 drong men er sterk op aan het bierverbruik in bepaalde kloosters terug te brengen tot normale verhoudingen, maar het was 'vechten tegen de bierkaai'. Tot op de dag van vandaag zetten abdijen de brouwtraditie voort. In 1994 telt België nog vijf echte trappistbrouwerijen. Vele originele abdijbieren worden onder licentie gebrouwen in andere brouwerijen.

Een erkend ambacht

Terwijl aanvankelijk de stoere mannen op pad gingen om te jagen en oorlog te voeren, legden de vrouwen zich thuis toe op het brouwen van bier. Al heel vroeg in de geschiedenis vinden we die traditionele rolverdeling terug. Bij de Inca's bijvoorbeeld mochten alleen de 'maagden van de zon' het maisbier brouwen. De keizer kreeg de eer om het edele vocht tot zich te nemen.



De huisbrouwerijen bleven bestaan tot de opkomst van de gespecialiseerde brouwerijen.

Het thuisbrouwen van bier was een winstgevende activiteit. In Duitsland behoorden instrumenten voor het brouwen zelfs tot de bruidsschat van een vrouw. De huisbrouwerijen bleven bestaan tot de opkomst van de gespecialiseerde bierbrouwers in de steden, rond de twaalfde eeuw. Plots keerde het rolpatroon om. Bierbrouwen werd een erkend ambacht dat in de eerste plaats aan mannen voorbehouden was. De patroonheilige van de brouwers is Sint-Arnoldus, een ridder-monnik uit Tiegem bij Oudenaarde die leefde van 1040 tot 1087. Hij maakte furore als ridder 'Arnulphus de Sterke van Oudenaarde'. Later werd hij benedictijn en stichtte hij de abdij van Sint-Pieter te Oudenburg. Daar begon hij bier te brouwen omdat puur drinkwater toen te onzuiver was. Van Sint-Arnoldus bestaan heel wat afbeeldingen met de roerstok in de hand. Hem worden ook verschillende mirakels toegeschreven.

De brouwers verenigden zich in brouwersgilden en het bier trok de wereld in. Brugge kreeg een gilde in 1308, Luik in 1357. Men kon het bier nog niet vervoeren zonder dat de kwaliteit werd beïnvloed. Bovendien wilde men het koel drinken. Daarom schoten rond de brouwerijen tal van drankhuizen als paddestoelen uit de grond.

Noodgedwongen gaven de abdijen hun alleenrecht op bierbrouwen op en mochten ze ook geen gratis bier meer schenken. Brouwen van bier werd een heus vak waar men een diploma voor nodig had en waar belastingen op betaald moesten worden. Al heel vroeg voerden beëdigde controleurs steekproeven uit. Heel wetenschappelijk gingen ze nog niet tewerk. Ze overgoten hun stoel met bier en gingen parmantig zitten. Bleef hun broek na een uur aan de stoel plakken, dan wisten ze dat het bier niet aangelengd was. 'Blijven plakken' kreeg een tweede betekenis!

Bierverbruik in de wereld

Van Australië tot Zweden, overal vind je vandaag bier. En dikwijls hetzelfde merk bier. Want bier is een nijverheid geworden, overal ter wereld. De grote bierproducenten verkopen meestal pils, want dat soort bier is het succes van de twintigste eeuw. Toch zien we de laatste tientallen jaren een opleving van de interesse voor de streekgebonden speciaalbieren. Sommige van de traditionele bieren vallen zo sterk in de smaak dat ze niet alleen regionale, maar ook internationale aandacht krijgen. Onder meer door de talrijke boeken van de hand van de Engelse bierkenner Michael Jackson is Belgisch bier uitgegroeid tot een aantrekkelijk exportprodukt. Wij zitten bij de bron, dus laat ons ervan genieten!

lowakije en bij ons natuurlijk. Men heeft het wel ens over de Europese bierenriem, een gordel van ieren die over Europa loopt. Alles is natuurlijk elatief, maar toch schuilt hier een kern van waarheid in. In voedings- en drankgewoonten zijn er trouwens nog verschillen tussen het noorden en het zuiden van Europa, denk maar aan de verschillende broodsoorten en de voorkeur voor margarine in het noorden en voor boter in het zuiden.

Monnikenwerk

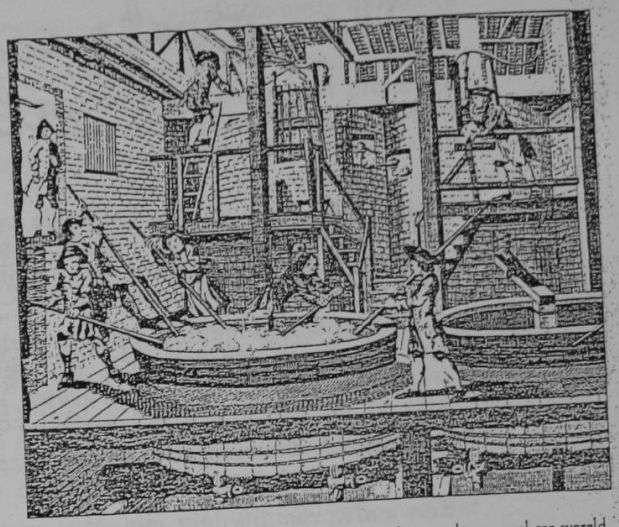
Vanaf de vijfde eeuw begon het christendom zich in Europa te verspreiden. Her en der vestigden kloostergemeenschappen zich. In tegenstelling tot het gewone volk, konden monniken zonder probleem lezen en schrijven. Daardoor ontcijferden ze de Griekse geschriften die de brouwprocédés uit Egypte bewaard hadden. Bovendien werden de monniken geconfronteerd met wat wij nu 'milieuproblemen' zouden noemen: het drinkwater was niet altijd zuiver. Door dat water bij het bierbrouwen te gebruiken, loste het probleem zich op en - geef nu zelf toe - bier smaakt lekkerder dan water. Bovendien was bier als krachtrijke drank erg geschikt om aan hongerige bedelaars of uitgeputte pelgrims te schenken. De abdijen ontwikkelden bijgevolg met veel toewijding brouwprocédés die tot uitstekende resultaten leidden.

In het Zwitserse Sankt-Gallen begonnen monniken in 754 met de eerste kloosterbrouwerij. Ze hadden zelfs drie verschillende bieren die bij elke soort drinker pasten. Hoge gasten kregen prima melior voorgeschoteld, een topbier op basis van gerst. Monniken kregen als dagelijks biertje een cervesia, met haver als basis. En de pelgrims moesten het stellen met tertia. De snuggerste pelgrims merkten op dat zelfs het minst goede bier in sommige abdijen heerlijk smaakte. Ze vertelden het aan collega-pelgrims en zo trokken de grote pelgrimroutes van abdijbier tot abdijbier.

De kerk was niet altijd even tevreden met die evolutie. Op het concilie van Aken in 817 drong men er sterk op aan het bierverbruik in bepaalde kloosters terug te brengen tot normale verhoudingen, maar het was 'vechten tegen de bierkaai'. Tot op de dag van vandaag zetten abdijen de brouwtraditie voort. In 1994 telt België nog vijf echte trappistbrouwerijen. Vele originele abdijbieren worden onder licentie gebrouwen in andere brouwerijen.

Een erkend ambacht

Terwijl aanvankelijk de stoere mannen op pad gingen om te jagen en oorlog te voeren, legden de vrouwen zich thuis toe op het brouwen van bier. Al heel vroeg in de geschiedenis vinden we die traditionele rolverdeling terug. Bij de Inca's bijvoorbeeld mochten alleen de 'maagden van de zon' het maïsbier brouwen. De keizer kreeg de eer om het edele vocht tot zich te nemen.



De huisbrouwerijen bleven bestaan tot de opkomst van de gespecialiseerde brouwerijen.

Het thuisbrouwen van bier was een winstgevende activiteit. In Duitsland behoorden instrumenten voor het brouwen zelfs tot de bruidsschat van een vrouw. De huisbrouwerijen bleven bestaan tot de opkomst van de gespecialiseerde bierbrouwers in de steden, rond de twaalfde eeuw. Plots keerde het rolpatroon om. Bierbrouwen werd een erkend ambacht dat in de eerste plaats aan mannen voorbehouden was. De patroonheilige van de brouwers is Sint-Arnoldus, een ridder-monnik uit Tiegem bij Oudenaarde die leefde van 1040 tot 1087. Hij maakte furore als ridder 'Arnulphus de Sterke van Oudenaarde'. Later werd hij benedictijn en stichtte hij de abdij van Sint-Pieter te Oudenburg. Daar begon hij bier te brouwen omdat puur drinkwater toen te onzuiver was. Van Sint-Arnoldus bestaan heel wat afbeeldingen met de roerstok in de hand. Hem worden ook verschillende mirakels toegeschreven.

De brouwers verenigden zich in brouwersgilden en het bier trok de wereld in. Brugge kreeg een gilde in 1308, Luik in 1357. Men kon het bier nog niet vervoeren zonder dat de kwaliteit werd beïnvloed. Bovendien wilde men het koel drinken. Daarom schoten rond de brouwerijen tal van drankhuizen als paddestoelen uit de grond.

Noodgedwongen gaven de abdijen hun alleenrecht op bierbrouwen op en mochten ze ook geen gratis bier meer schenken. Brouwen van bier werd een heus vak waar men een diploma voor nodig had en waar belastingen op betaald moesten worden. Al heel vroeg voerden beëdigde controleurs steekproeven uit. Heel wetenschappelijk gingen ze nog niet tewerk. Ze overgoten hun stoel met bier en gingen parmantig zitten. Bleef hun broek na een uur aan de stoel plakken, dan wisten ze dat het bier niet aangelengd was. 'Blijven plakken' kreeg een tweede betekenis!

Bierverbruik in de wereld

Van Australië tot Zweden, overal vind je vandaag bier. En dikwijls hetzelfde merk bier. Want bier is een nijverheid geworden, overal ter wereld. De grote bierproducenten verkopen meestal pils, want dat soort bier is het succes van de twintigste eeuw. Toch zien we de laatste tientallen jaren een opleving van de interesse voor de streekgebonden speciaalbieren. Sommige van de traditionele bieren vallen zo sterk in de smaak dat ze niet alleen regionale, maar ook internationale aandacht krijgen. Onder meer door de talrijke boeken van de hand van de Engelse bierkenner Michael Jackson is Belgisch bier uitgegroeid tot een aantrekkelijk exportprodukt. Wij zitten bij de bron, dus laat ons ervan genieten!

De Boste cafes uit vroegere tijden

Bost telde, rond de jaren vóór de tweede wereldoorlog, zo een zevenhonderd inwoners. De bevolking bestond uit een hele reeks arbeiders van de Tiense Suikerraffinaderij, wat spoormannen, mijnwerkers, enkele bedienden en beroepsmilitairen, en voor de rest wat kleine boeren.

Bost was een gemeente zoals er vele waren in onze streek, met een kerk in het midden van het dorp, een gemeenteschool voor de jongens en een zusterkensschool voor de meiskes. Voor de rest nog enkele dorpswinkeltjes en ... een vrij groot aantal herbergen.

Over deze "bierwinkels" in ons dorp, van de jaren tussen 1930 en 1940, willen we het hier even hebben.

Een café van 50 jaar geleden zag er niet uit als een tegenwoordige drankgelegenheid. In de meeste gevallen was het een kleine herberg, waar alleen maar op zon- en feestdagen wat nat te bekomen was. De komst van het vliegveld (in 1921) had hier wel wat verandering in gebracht. Heel wat dienstplichtigen waren op het vliegveld gekazerneerd. Waar soldaten waren, moesten er natuurlijk cafés zijn. Bost was hiervoor gunstiger gelegen dan Goetsenhoven, omdat ons dorp op de weg lag naar het station en naar de stad. De herbergen, langs de Grote Steenweg (nu Hannuitse steenweg) profiteerden hier meer van dan de overige.

Komende van Tienen hadden we als eerste huis aan de rechterzijde van de Grote Steenweg het café uitgebaat door **Jef van Jaj**, die getrouwd was met **Maas van Treis Boenne**. Enkele jaren voor de Tweede Wereldoorlog bouwde Jef een café verderop en liet zijn zaak over aan **Waar Kous**.

Honderd meter verder, waar nu de Apotheker woont, hadden we het café van **Jom van Pa Lewie** en zijn vrouw **Jeanne van Joënes**. Het was het lokaal van de Ziekenbond, waar de aangesloten leden iedere maand hun bijdrage gingen betalen of hun ziekengeld optrekken.

Nog honderd meter verder, rechts, hadden we het reeds genoemde nieuwe café van **Jef van Jaj**. De herberg kreeg de naam van "Rust op den Berg" en diende tevens als kapperssalon voor de zoon Charel. Even voor de oorlog verhuurde Jef zijn café aan een Antwerpenaar, **Den Bleis** die het café herdoopte in **Oud Antwerpen**.

Aan de linkerkant van de steenweg, op de hoek van de Kleine Spanuit, hadden we het café van **Titte de Smet**. Hier was ook de maatschappij "De Edele Handboog" gevestigd, die een mooie doelschieting had in de tuin van de smid. Later werd het café overgenomen door **Peiken Es**.

Aan het station, waar nu het café Alibi is, hadden we de herberg van **Dikke Natalie**, zeer goed gekalandeerd door jong en oud. Het was een gezellig café met een even gezellige en steeds vrolijke bazin, met een hart van goud. Natalie was al enkele jaren weduwe en hertrouwde - rond de jaren 30 - met de jongman **Jef van de Platte**, zoon van de toenmalige veldwachter (Waar de Platte). In die tijd was het in Bost een traditie dat, wanneer een weduwe of weduwnaar hertrouwde men - van zodra het huwelijk werd afgekondigd - ging **pannegadden**. Wanneer het donker werd, verzamelden zich buren en kennissen in de omgeving van de woning van één van de trouwers. Op een gegeven ogenblik barstte dan de hel los. Met potten, pannen, deksels en al wat maar dienstig zijn kon werd er een oorverdovende serenade gebracht. Het betreffende slachtoffer kon het "pannegadden" afkopen door een vat bier te schenken, wat dan meestal het koncert deed stilvallen.
Dikke Natalie verstond het echter zo niet en beschouwde het pannegadden

als een beschimping op haar weduweschap, waar eigenlijk niets op aan te merken viel. Gevolg was dat de gendarmen er bij te pas kwamen en dat er heel wat broeken en jassen gescheurd werden van de "pannegadders" die in de vlucht hun redding zagen, door hagen en weiden met pinnekesdraad. Na het huwelijk van Natalie en Jef kalmeerden stilaan de gemoederen en werd het vertrouwde café terug het toevluchtsoord van de dorstige Bostenaren.

Enkele jaren later liet Natalie haar café over aan **Waj van Nang** (dat is geen Chinees, maar zuiver Bosts!). De glorie van het café was echter mede met de vroegere bazin verdwenen. Ook **Staaf van Geel** heeft nog een korte tijd dit café uitgebaat.

Op de hoek van de Grote Steenweg en de Potstraat, waar nu de ASLK gevestigd is, was het café van **Lewis van Baës** met de deftige benaming van "Café du Commerce". Broer en zuster van Lewis werden niet met hun familienaam genoemd maar waren **Tis van de Commerce** en **Florinne van de Commerce**. Het was een groot café met zeer mooie muurschilderingen. 's Maandags was het dé dag van de kaartspelers.

Tegenover de Zustersschool werd in 1935 een nieuw café gebouwd dat gehuurd werd door **Berre Kwest**. Berre had een nette dochter die zorgde dat zowel de Bostenaren als de militairen er vlot over de vloer kwamen. Het café had een "tingeltangel-orgeltje" waar een tiental verschillende muziekstukjes op te kiezen waren. Mits een kwartje (25 centiemen) in te steken en wat flink te draaien, speelde het orgeltje een deuntje. En of er gedanst werd!

Het laatste huis op de Grote Steenweg, langs de linkerkant, was ook een café. Hier woonde **Anneke** die hertrouwd was met **Jef Keiël** (Jef Boets). In '32 liet Anneke haar café over aan **Alice van Jannekes**, de weduwe Vandermeulen. In 1935 komt er een nieuwe uitbaatster. Anneke verkocht haar café aan haar zuster **Irma de Koem**, een jonge dochter en zestig jaar, die tot dan haar meester gediend had te Brussel. Een Bostse jonker - **Staaf van Mein** - rustend landbouwer en 63, werd smoorverliefd op de Koem. De vrijage was van korte duur en begin 1936 werd er getrouwd. Het jonge echtpaar exploiteerde het café dat zeer druk bezocht werd.
Begin 1940 zagen Irma en Staaf de zaak voor bekeken en lieten ze hun café over aan de **Witte van Kubbe** die er begin april '40 met zijn gezin zijn intrek nam. Eén maand later brak de oorlog uit.

In de Potstraat, tegenover het parkeerplein (de mensen spraken van de "Konijnenmarkt") hadden we het café met winkel van **Natalie Kop** die getrouwd was met **Waar van de Cassinau**. Natalie was een grote en struise vrouw, baas in huis en in 't café. Dat zal wel de reden geweest zijn waarom de herberg naar haar genoemd werd; van Waar sprak niemand.

Aan de kerk hadden we (waar nu Falcon Crest is) het café **Bij de Koster**. Zoals de naam het zegt werd het café uitgebaat door de koster (Polle) en zijn moeder (An). Het was - zoals het voor een koster past - een stille café, met een mooi geschrobte houten vloer, die 's zondags met wit zand werd bestrooid. In de tuin van het café had men een schieting op het groot struifspel. (De mensen spraken van "struisspel") Met de jaarlijkse grote kermis werden hier drukbezochte wedstrijden ingericht.

Een paar huizen verder, recht over de kerk, was het café uitgebaat door **Ammelieke van 't Scheet**. Anna, de dochter van Ammelieke was getrouwd met Woike, marathonloper en bezieler van de Bostse Atletiekclub, die hier gevestigd was. In 1937 en 1938 werd door deze club een atletiekwedstrijd ingericht in de weide van **Jean van Susses** (Vanderbeken) waar nu de Lentelaan gelegen is.

Twee huizen verder hadden we het café van **Fei Andries**, uitbater van een danstent, die zich hier was komen vestigen in 1933. Het nieuwe en modern ingerichte café, samen met een aantrekkelijke dochter, zorgden er voor dat de jonge Bostenaren de doening druk bezochten.

Aan de overzijde (waar nu de bakker woont) hadden we het café van **Meng van de Vette.** In 1930 bouwde haar echtgenoot Chil, naast het café, een zaal waar in de zomer een kegelspel werd ingericht. Als kleine knaap gingen we daar de zondag (na het Lof) de kegels rechtzetten bij het spel. Er werd daar door de kegelaars druk gewed en door de winnaar werd dan al eens een kwartje toegeworpen naar de kegelzetter. Met een beetje geluk verdiende men daar op een zondag een mooi snoepcentje. In 1931 werd in het café van Meng de toneelkring "De Jeugd Ontwaakt" opgericht die jaarlijks in de aanpalende zaal een paar opvoeringen bracht.

In het benedendorp aan de kruising van de Gallicstraat (toen nog Nieuwstraat) en de Aststraat was het café van **Sie van den Roeië**, een boerencafé dat meestal maar open was op zon- en feestdagen.

Tegenover het café van Sie hadden we het café van **Maj van Jannekes** een even stille doening waar 's zondags druk gekaart werd.

Op de Bostenberg hadden we het café van **Felecie van Kaj Sums.** Nare, de echtgenoot van Felecie was kleermaker, evenals zijn broer Rens die bij hem inwoonde. De zoon Juul, werd onze latere burgemeester van Bost.

Een pint bier (van 33 cl) kostte in die tijd drie kwartjes (75 centiemen) voor een Zoeg of een Bruine. Dat was ook de prijs voor een Hoegaard, die alleen in de zomer verkrijgbaar was in enkele cafés en niet het succes kende van de huidige "Witte van Hoegaarden". Het moet hierbij gezegd worden dat noch de kleur noch de smaak van de huidige Witte te vergelijken was met het oude Hoegaards bier.
Een Pils - men sprak toen van een Bock - of een Faro of een Peerdeke kostte één frank. Wie het wat breder had dronk een **Pe-lel** (Pale Ale) of een Das en betaalde hiervoor 1,20 fr. Een Zeeberg kostte voor de oorlog wel 1,50 fr.!
Koeling van het bier was een grote luxe die maar alleen op de zondagen mogelijk was. De ijswagen van Foreing uit Tienen bezorgde dan ijs aan enkele cafés. In veel gevallen was het de herbergier zelf die 's zondags, in de vroege morgen, met zijn fiets een blok in Tienen ging bijhalen.

Hebt u het aantal cafés geteld? Het waren er vijftien!
Wie met de kermisdagen het als zijn plicht van eerzaam Bostenaar beschouwde om al deze bierwinkels eens te bezoeken, riskeerde met een flink stuk in zijn kraag thuis te komen.

J. Jossart

BIER-SPROKKELS

Michael Jackson

"Jullie maken verdómme het beste bier ter wereld", zegt Michael Jackson, de Britse goeroe van de bierschrijvers, auteur van standaardwerken als *The new World Guide to Beer* en *De grote Belgische Bieren*. "Iedereen weet dat en iedereen is jaloers op jullie. Een tijd geleden was ik op bezoek bij een bevriende brouwer uit Beieren. Ik dronk een paar glazen, en ik moest het toegeven: zijn bier was beter geworden. 'Je gebruikt andere mout', zei ik. 'Ja', zuchtte hij, 'Bélgische mout!'"

Nationale schaamte

En toch houden we onze nationale trots niet genoeg in ere. Er zijn vandaag meer dan honderd Belgische brouwerijen actief, die samen zo'n 500 verschillende bieren brouwen. Zoete, zure, bittere, blonde, bruine, rode, groene (**MINTY**, een muntbier (!) van *Huyghe*), alcoholvrije, slappe, sterke. Maar meestal goede. Soms zeer goede. Verschrikkelijk goede! En u blijft maar pils drinken. Pils, *begot*. In Nederland, Frankrijk en Italië vechten ze om een **ORVAL**, een **HOEGAARDEN**, een **DE KONINCK**. Maar wij drinken pils. Driekwart van wat wij consumeren aan bier, is pils. Meestal is dat pils lekker, maar er is zoveel beters.

Wie bier drinkt, leeft langer!

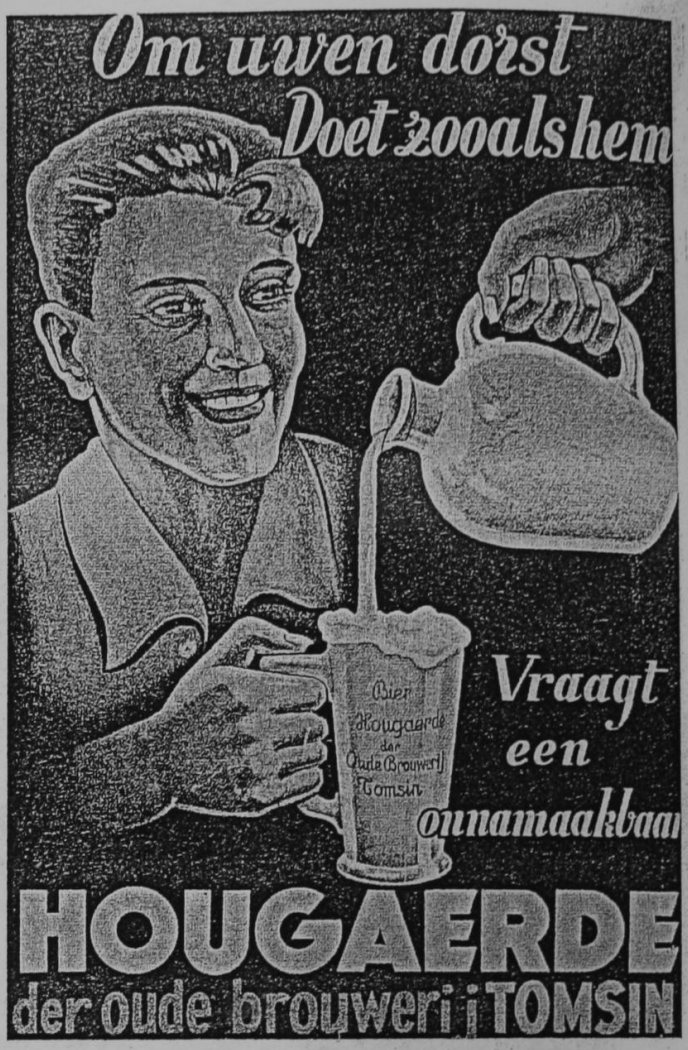
Bier is een van de gezondste dranken ter wereld. Het bloed van (gematigde) bierdrinkers heeft een lager vetgehalte, ze krijgen minder hartaanvallen. Ratten die in 1990 in een Amerikaans laboratorium bier kregen te drinken in plaats van water, leefden zes keer langer dan hun alcoholvrije lotgenoten. Bij mensen is dit prachtige neveneffect van bierverbruik nooit wetenschappelijk vastgesteld, maar alleen al het idee!

Degusteer!

Ik drink veel, maar ik heb een excuus. Ik steek mijn neus in elk glas. Ik degusteer. Een pils geeft weinig neusgevoel. Pils is dan ook geen degustatiebier, maar een pure dorstlesser. Maar zelfs een eenvoudig witbier brengt je neus en daarmee je hele geest naar verre horizonten. In **HOEGAARDEN, DENTERGEMS, BRUGS TARWEBIER** en alle 32 andere Belgische witbieren zijn exotische kruiden (koriander, curaçao, komijn en nog wel een paar andere, volgens het geheime recept van de brouwer) verwerkt. Steek je neus in je glas, en je zweeft.

Een bier ruiken is als een reis voorbereiden. Je *tour operator* heeft alles voor je geregeld, het voorschot is betaald - en nu lees je boeken, luister je naar platen, leer je zelfs een klein beetje de taal van je vakantiebestemming. Reisvoorbereidingen zijn soms leuker dan de reis zelf. Sommige Belgische bieren ruiken veel lekkerder dan ze smaken.

Ik steek al mijn hele leven lang mijn neus in wijnglazen, maar sinds een jaar of vier ruik ik ook bier. Elk glas dat me wordt geserveerd, ruik ik. Soms bestel ik in een café een **Spa**, maar dan ga ik dood. Want de volstrekt lege neus van water herinnert me steeds aan de eindigheid van mijn bestaan. De volle neus van een goed bier doet me verlangen naar meer. Naar het leven.



Thuisbieren in vijf lessen

1. Koop uw bier in een zaak die haar flessen met liefde behandelt. Sommige warenhuizen stapelen het bier dat ze niet meteen in de winkel kwijt kunnen, op de parkeerplaats. In de blakende zon! Weet dat één uur directe zon het allerfijnste bier naar de knoppen kan helpen.

2. Open de fles en houd uw neus boven de hals. Dat heeft geen enkel praktisch nut, maar het ruikt gewoon lekker.

3. Spoel uw glas met koud water. Niet alleen om stof en andere onzuiverheden te verwijderen, ook om het glas af te koelen.

4. Schenk het bier in één vloeiende beweging. Laat het niet klokken in de fles. Laat bier van lage gisting (pils, witbier) rijkelijk overschuimen. Schuim af met een schoon mes.

5. Bewonder uw werk, bewonder uw bier en degusteer.

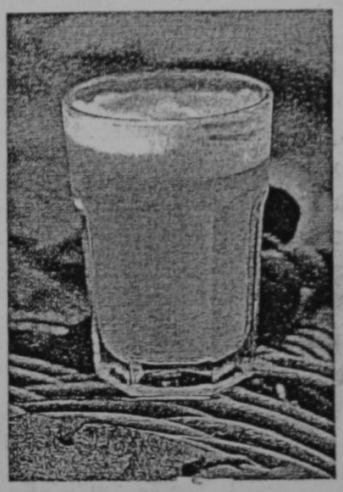
Wort

Vroeger vond ik de geur van een chocoladefabriek de lekkerste ter wereld. Nu droom ik van een huis naast een brouwerij. Als ik geen brouwer mag worden van mijn moeder, wil ik op zijn minst in de geur van wort wonen.

Loop even met me mee door de Boomgaardstraat in Berchem, een voor de rest onopvallende straat in een onopvallende buurt. Ter hoogte van de lingeriewinkel zult u me zien opfleuren: ik heb *Brouwerij De Koninck* geroken. Mijn tred zal veerkrachtiger worden, want elke stap brengt me dichter bij de bron. En de laatste honderd meter zult u getuige zijn van een levensechte levitatie: ik zal mijn geliefde bierdampen tegemoet zweven.

Om bier te maken moet je graan (dat gekiemd, gedroogd en gemalen is) samen met hop (dat bier bitter maakt én een natuurlijk bewaarmiddel is) aan de kook brengen. Zo wordt het zetmeel van je graan in suikers omgezet, een proces dat overigens *maischen* heet en het tussenprodukt 'wort' oplevert. Het is niet te drinken (een zoetbitter papje), maar het ruikt verukkelijk. Bedwelmend zoet en tegelijk een beetje nijpend zuur. Als je aan de wort gist toevoegt en nog een beetje geduld oefent, wordt je suiker alcohol en krijg je bier.

Ik mis de geur van dampend wort aan deze eenzame tekstverwerker. Ik trek een flesje Timmermans gueuze open en zie - het mirakel gebeurt! Een wolkje wortgeur springt in mijn neus. Ik ben weer vrolijk en gelukkig en hamer fluitend verder op mijn klavier.



U lust geen bier?

U weet niet wat u mist! U weet bovendien niet waarover u het hebt. "Jonge consumenten zijn opgegroeid met Coca-Cola en vertellen me soms dat mijn bieren veel te zuur zijn", zegt Jacques De Keersmaeker, directeur van *Belle Vue*, 's lands grootste gueuzebrouwerij. "Dan lach ik even en zwaai ik met mijn computeranalyses, mijn *aromatogrammen*. Computers zijn nu in staat om 4000 smaken en smaaknuances te herkennen, en wat blijkt? De allerzuurste gueuze, die door God en Klein Pierken tot ondrinkbaar zou worden uitgeroepen, is zoeter dan om het even welke cola. Alleen, het zuur van de cola wordt onder siroop bedolven; het zuur van ons bier laten wij nog leven. En bovendien: het zuur van cola is fosfaatzuur *(dat klinkt nog erger dan het smaakt; red.)*, het zuur van ons bier is melkzuur en een beetje azijnzuur."

Drink voor het goede doel

"In 1953 zat onze abdij aan de grond", zegt *père* Bruno, vader-abt van de Norbertijner-abdij van Leffe. "Hoe moesten we leven zonder te stelen? De dorpsbrouwer was een grote vriend van de abdij en wist alles over onze financiële problemen. Hij heeft ons gered. Hij stelde voor om een bier te brouwen dat de naam van onze abdij droeg; op elk verkocht flesje zouden we *royalties* krijgen." De kleine brouwer is inmiddels opgeslorpt door een grotere, die op haar beurt in *Interbrew* verdween. **LEFFE** is nu het best verkochte abdijbier. De kloostergemeenschap is een van de welvarendste van het land.

Het profiel van de drinker

"De **HOEGAARDEN**-drinker is een vrijgevochten jongeling", vertelde een marketing-man van *Interbrew* me ooit. "Hij wil zich distantiëren van de gewone man, hij zal dus nooit pils bestellen. Maar anderzijds wil hij niet te zeer uit de band springen. Whisky bestelt hij niet, dat is te excessief. Hij wil nog ernstig overkomen. **HOEGAARDEN** is de geknipte drank voor hem: het is swingend en toch nog traditioneel; anders, maar niet té."

Het sterkste bier ter wereld

Ondanks onze roemruchte brouwerstraditie is **BUSH** niet eens het sterkste bier ter wereld. Dat is van Amerikaanse origine: **ED'S ORIGINAL CAVE CREEK CHILI BEER** (van de *Black Mountain Brewing Company* uit Cave Creek, Arizona). Het haalt niet meer dan 5% alcohol en heeft een eerder neutrale smaak, maar het heeft de neus van *Tabasco*. En het goedje brandt. De afdronk is vuurwerk, vanwege de mooie rode Serrano-peper die in de fles zwemt.

Bokrijk

Ondanks het swingende beeld dat het populaire witbier zich wil aanmeten, dient te worden opgemerkt dat Pierre Celis, de stichter van de brouwerij, het idee voor het zeskantige **HOEGAARDEN**-glas uit Bokrijk haalde.

VIEZE BACTERIE BROUWT LEKKER BIER

HET MIRAKEL VAN DE GUEUZE

Jean-Pierre Van Roy staat aan zijn antieke roerkuip en zucht. "Mensen die de brouwerij bezoeken zeggen soms: 'Wat is dat hier allemaal romantisch en charmant, meneer Van Roy! Het moet een plezier zijn om hier te werken!' *(zucht)* Vergeet het maar! In de winter is het hier een hel."
Van Roy heeft zelf voor dit helse leven gekozen. Hij is wellicht de laatste traditioneel-ambachtelijke gueuzebrouwer van het land en zijn bieren genieten een wijde internationale faam. Bij de kenners. Per jaar brouwt hij niet meer dan 800 hectoliter, dat is honderd keer minder dan *Rodenbach*, die ook al niet veel meer is dan een middelgrote brouwer.

Het gaat slecht met de gueuze, het meest unieke Belgische bier. Het is te zuur voor ons verzoete smaakpalet.

Tien jaar geleden brouwde gueuze-marktleider *Belle Vue* nog 450.000 hectoliter, nu nog maar 250.000. Dappere pogingen om met fruitbieren - eerst kriek en framboos, dan cassis en perzik, nu zelfs ananas en banaan - het ingezakte marktsegment op te krikken, zijn jammerlijk mislukt.
Toch is gueuze het allercharmantste bier. Aan alle andere wordt gist toegevoegd, maar gueuze gist spontaan. Het wort koelt af in de open lucht en tijdens dat proces kruipen vieze bacteriën in het bier. Onder andere de *brettomanyces bruxellensis*, een gistbacil die alleen in de Zennevallei floreert. Na een dag koeling wordt het wort in grote eiken vaten gegoten, waar het tot drie jaar blijft gisten en rijpen. En waar het *lambic* wordt. Door het oordeelkundig mengen van jonge lambic (die hard en zuur is) met zachte, volle, oude lambic maakt de brouwmeester gueuze. De grote gueuzebrouwers voegen onderweg nog suikers toe, om het produkt toegankelijker (lees: commerciëler) te maken.

Comfortabel geïnstalleerd in zijn antieke ketel, schenkt brouwer Jean-Pierre Van Roy zich een Cantillon gueuze in.

Jacques Van Cutsem is zaakvoerder van *Timmermans*, een middelgrote gueuzebrouwer die jaarlijks 10.000 hectoliter maakt. Hij heeft zijn hachje eerst gered met fruitbieren, zoals bijna al zijn collega's, en heeft sinds een paar maanden **WITTE LAMBIC** op de markt, een aardige kruising tussen lambic en witbier, die in de betere cafés van het vat komt en in stenen kruikjes van een liter wordt geserveerd.

"Ik heb er jaren aan gewerkt", zegt de brouwer. "In de keuken thuis. Met een beetje jonge lambic, een beetje oude lambic en kruiden - alle soorten kruiden heb ik geprobeerd. En nu heb ik het beet: er zit koriander en curaçao in, natuurlijk, maar ook peper en zout." Peper en zout? "Mijn geheime kruiden, meneer! En die verklap ik aan niemand."

Timmermans 'peper en zout' doen het goed. De brouwer komt bijna jonge lambic tekort om de vraag naar zijn originele produkt bij te benen.

In de kelders van brouwerij Belle Vue rijpt de lambic op oude eiken vaten. Om de grootste schoon te maken, kruipt de meestergast in het mangat.

Jacques Van Cutsem probeert zijn Timmermans blonde lambic, die nu ook op fles verkrijgbaar is.

WETENSCHAPSWINKEL

Wat betekent de 'vol%'-aanduiding op bierflesjes precies, en wat zegt dat over het aantal gram alcohol en het aantal calorieën in bier?

Robert D'hont, Gent

© *ap*

Nog lichtjes nabruisend van de feestelijke heropening van de Winkel na de zomerstop, brengt uw vraag, meneer D'hont, onze goede voornemens meteen weer in gevaar. Want het experimenteel onderzoek lokt. We hoeven niet eens op zoek naar een bierkelder in dit pand: sommige archiefkasten van de krantenredactie waarmee deze Winkel de verdieping deelt, blijken waardevol studiemateriaal prijs te geven.

En inderdaad, de bierflesjes die we aan een nader onderzoek onderwerpen, dragen de geheimzinnige code 'Alc. 6,6% Vol.' of iets dergelijks op hun etiket. De verklaring hiervoor staat in de 'Belgische Voedingsmiddelentabel', een boekje boordevol ontnuchterend cijfermateriaal over de calorie-inhoud en de samenstelling van voedingsmiddelen. Een volumeprocent van bijvoorbeeld '6,6%Vol.' op een flesje Blonde Leffe, zo leren we, is te vertalen als 6,6 milliliter alcohol op 100 milliliter drank. Alcohol weegt 0,78 gram per milliliter, dus bevat onze Leffe (6,6 maal 0,78) afgerond 5,1 gram alcohol per 100 milliliter. In een flesje van 33 centiliter (330 milliliter) maakt dat 17 gram alcohol.

We rekenen nog even verder, want 1 gram alcohol is goed voor 7 kilocalorieën. Dus wat alcohol betreft bevat ons flesje Leffe met 17 gram alcohol iets van 119 kilocalorieën, of 36 kilocalorieën per 100 milliliter.

Maar dat komt niet overeen met wat de voedingsmiddelentabel vermeldt: bieren van die categorie bevatten gemiddeld 67 kilocalorieën per 100 milliliter, voor Blonde Leffe specifiek is dat 61 kilocalorieën per 100 milliliter, zo meldt producent Interbrew. Ook voor pils schijnt de berekening niet te kloppen: zulk bier bevat gemiddeld 40 kilocalorieën per 100 milliliter, waarvan er maar 26 kunnen verklaard worden door de alcohol. Er zitten dus nog andere stoffen in bier die voor calorieën zorgen.

„Dat zijn onder meer de koolhydraten", vertelt bio-ingenieur Kevin Verstrepen van het Laboratorium voor Mouterij en Brouwerij en het Laboratorium voor Moleculaire Celbiologie van de KU Leuven, die vorige week zijn doctoraat over bier verdedigde *(DS 6 september)*. „Tijdens het gistingsproces worden de suikers en het zetmeel uit de mout (het gekiemde graan) omgezet in alcohol", aldus Verstrepen.

Toch bevat bier nog suikerketens, van vier of meer suikers, omdat de gist ze niet kan omzetten. Die zogenaamde dextrines geven het bier zijn 'volmondige' smaak, maar ze leveren in ons lichaam ook energie, calorieën dus.

„In het algemeen zijn de calorieën van koolhydraten in bier wel 'gezonder' dan die in frisdrank", weet Verstrepen, „want het zijn vooral samengestelde suikers in bier. Dat zorgt voor een geleidelijker opname in het bloed, waardoor het lichaam ze beter kan benutten dan bij een massale inname van enkelvoudige suikers."

Naast koolhydraten bevat bier ook eiwitten. Die zorgen, samen met koolzuurgas en andere stoffen voor het schuim en leveren ook wat calorieën, maar hun bijdrage in de calorieaanvoer is beperkt.

BIER van bij ons

NIEUWS UIT DE BIERWERELD

Nieuwe recepten met Hoegaards bier

"De originele recepten zamelden we allemaal in bij Hoegaardiers", zegt Ivan Laloup van de Stichting Bejaarden Hoegaarden.

HOEGAARDEN - "Kalkoong me Oogoat vui Kèssemèsdag; Dufkes me Oogoat en Oogoatse Das, Vésse joonge légume aat den of". De Stichting Bejaarden Hoegaarden vzw publiceerde zopas deel 2 en 3 van hun 'grootmoeders-Hoegaardse keuken'. "Het zijn allemaal oude recepten die we inzamelden bij Hoegaardiers", zegt Ivan Laloup van de Stichting. "Het Hoegaards witbier vormt steeds het belangrijkste ingrediënt." De Stichting wil 7 van deze boekjes uitbrengen. In 2007 verschijnt er een volledig kookboek.

Het eerste deel met recepten werd al in 2001 gepubliceerd. "Het had zoveel succes dat wij een tweede deel moesten maken", aldus Laloup. "De recepten zijn eenvoudig beschreven in het Nederlands en in het Hoegaards dialect. Verder zijn ze geïllustreerd met pentekeningen, teksten in oude spelling, volksliederen, gedichten, sagen, legenden enzovoort... De recepten zijn allemaal origineel. Belangrijkste ingrediënt is steeds het Hoegaards witbier. Andere Hoegaardse bieren kwamen niet aan bod." De Stichting wil in 2007 alle recepten in een boek bundelen. Ze werkt ook aan een verklarend woordenboek over het Hoegaards dialect. Die lijst zal in hetzelfde boek verschijnen. "Het wordt ongetwijfeld een lijvig werk", aldus Laloup.

De boekjes kosten € 3 per deel. Ze kunnen besteld worden bij de voorzitter, 't Suchelke 39, 3320 Hoegaarden op het nr. 016 76 70 15. De Hoegaardse biergilde publiceerde eerder het boekje 'Koken met Hoegaardse bieren'. Info hierover vind je op de website www.ripovu.be.

Rik Poulma

BEERSEL — De ambachtelijke lambiek- en geuzebrouwers uit het Brabantse Pajottenland zijn bang dat hun traditionele brouwmethode zal verdwijnen. De overheid legt hen sinds twee jaar strenge veiligheidsnormen op, gebaseerd op een Europese richtlijn. Op korte termijn kunnen veel brouwers niet voldoen aan de normen.

CEDRIC LAGAST & LUDO VAN DER CAMMEN

Armand Debelder vreest voor het voortbestaan van zijn geuze EVG

Europa bedreigt écht Belgisch bier

«Als we die strenge regels moeten volgen, zullen deze eeuwenoude bieren uit het Vlaamse cultuurpatrimonium verdwijnen», meent brouwer Armand Debelder. «Andere landen benijden de Belgische biercultuur, ze imiteren zelfs onze bieren. Maar in eigen land zullen we alleen nog smaakloze eenheidsbieren mogen brouwen.»

«Er zijn in het Pajottenland nog een achttal traditionele lambiekbrouwers», zegt Debelder. Hij is de eigenaar van de geuzestekerij 'Drie Fonteinen' én voorzitter van de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren (HORAL). De raad verenigt de lambiekbrouwers die zich inzetten om het authentieke karakter van lambiek en geuze te bewaren.

EUROPESE RICHTLIJN

Een Europese richtlijn uit 1998 over de veiligheidsnormen bij voedselproductie dreigt een einde te maken aan die authenticiteit. Belgische inspecteurs van het Federale Voedselagentschap (FAVV) controleren de brouwers nu op een waslijst van nieuwe reglementen. «Zo mogen de bieren niet langer in tanks gekoeld worden die blootgesteld zijn aan de open lucht, omdat zo bacteriën in het bier kunnen komen. Het moet nu in gesloten, steriele tanks gebeuren. Maar de specifieke smaak van lambiek ontstaat juist op die manier. Er is trouwens geen gevaar dat de lambiek zo besmet zou raken met bacteriën. Lambiekbier heeft een sterke zuurtegraad waarin bacteriën niet gedijen en we voegen veel hop toe, wat bacteriën bestrijdt.»

EEUWENOUDE TRADITIE

«Lambiek is waarschijnlijk de oudste biersoort van België», aldus Debelder. «Al honderden jaren wordt lambiek volgens hetzelfde procédé gemaakt. Daar dreigt nu een einde aan te komen. Door de strikte naleving van die regel zal het bier overal op dezelfde steriele manier gebrouwd worden, waardoor je dus een smaakloos eenheidsbier zal krijgen.»

ZWARE INVESTERINGEN

Zelfs bedrijven die zich willen aanpassen, hebben een probleem. «Eind 2004 moeten alle bedrijven aan de richtlijn voldoen. Zij die de normen niet halen, zullen hun vergunning kwijtspelen. Maar de brouwerijen zijn kleine bedrijfjes die op korte termijn geen grote investeringen aankunnen. Niet alleen dreigt dus de authenticiteit van het lambiekbier te verdwijnen, het aantal brouwers zal waarschijnlijk drastisch uitgedund worden.»

Bier van Celis wijkt voor vleermuize

HOEGAARDEN

De Hoegaardse bierbrouwer Pierre Celis mag zijn Grottenbier niet laten rijpen in de grotten van het Waals-Brabantse Folx-les-Caves aan de Kleine Gete. Ze zijn uitgeroepen tot beschermd gebied, want er huizen vleermuizen in en niemand mag die storen.

FOTO JEF COL

Pierre Celis.

Celis trok dan voor de bierrijping naar de grotten van het Limburgse Kanne aan de Jeker. „Bier voor export naar Amerika", glundert de uitvinder van het Hoegaardse witbier. Maandag vertelt hij zijn verhaal om 11.03 uur op Radio 1 in het programma De Nieuwe Wereld.

Al is hij 78 jaar jong, thuis blijven zitten en niets doen, is Pierre Celis niet gegeven. Geregeld toert hij naar Californie om zijn dochter een handje toe te steken in de verkoop van bier. „Die zien we hier nooit terug", gelooft de door de wol geverfde bierbrouwer, door wie Hoegaarden de faam van bierdorp in de jaren '60 herwon. Hij bracht in Amerika en bij ons de *Celis White* en *Celis Bock* op de markt en nu ligt nog wat meer in de grotten van Kanne te rijpen.

Rijping in Kanne

Zijn Grottenbier - Celis noemt het ook abdijbier - brouwt hij in het Poperingse Watou. Het rijpt aan de andere kant van ons land, in het Limburgse Kanne in de galerijen onder de Sint-Pietersberg. Na de ontginning van krijtturf kwamen er in die grotten champignonkwekerijen. En Celis met zijn bier.

„Ideaal om het te laten rijpen", aldus Celis. „De temperatuur is er constant elf tot twaalf graden Celsius. De flessen liggen plat. Geregeld moeten we ze wat draaien. Het bier heeft zeven graden alcohol. Straffe kost dus. Het rijpt minstens twee maanden, maar soms ook twee jaar. Hoe langer de rijping, hoe beter het smaakt. Ve ligt er niet hoor. Ik doe dat immers lemaal maar voor mijn plezier. Ma straks exporteer ik het toch naar Am rika. Daar zitten straffe bierdrinker Ook hier komt mijn Grottenbier in cafés, bij bazen die erom vragen."

Graag had Celis ook de grotten Romeinse steengroeven van Folx-le Caves gebruikt voor de rijping. D dorp ligt maar op een boogscheut va Hoegaarden en Celis kocht er dr hectare grotten. Maar hij krijgt gee vergunning er bier te laten in rijpen.

„De grot is nu geklaseerd als ee soort monument. Er huizen vleermu zen in en die krijgen voorrang op mij bier. Ik wil de grotten weer verkoper Naar ik verneem is het Waalse gewes geïnteresseerd en ook de Waals-Bra bantse gouverneur ging er al een kijk je in nemen. Maar over de prijs zijn w het nog niet eens."

Celis heeft nog meer brouwsels in de ketel. Hij werkt aan een reeks fruitbie ren: kriek, framboos en perzik. „Der tig procent echt fruitsap, de rest wit bier van Hoegaarden", geeft hij mee. Straks drinken de Amerikanen ook die speciaalbieren. (ACB)

MB 19/11/04.

Bier bij de chocolade

In het verleden werden we al meermaals uitgenodigd op proeverijen waar er gezocht werd naar een alcoholische drank die het goed kan vinden met chocolade. Porto, sherry, bier van hoge gisting, champagne en verschillende rode wijnen passeerden tot dusver zonder veel indruk te maken de revue. Alleen Banyuls leek zich te kunnen schikken naar de intense cacaosmaak. Met begrijpelijke argwaan maakten we kennis met een gloednieuw bier van de kleine brouwerij De Landtsheer uit Buggenhout, die hun nieuwste creatie voor de exportmarkt als *"the perfect match to Belgian chocolate"* omschrijft.

Om deze bewering kracht bij te zetten werd sterrenchef Jan Buytaert van restaurant De Bellefleur opgevorderd om bij de Malheur Dark Brut een warme chocoladesoufflé te creëren. De droge, pittige afdronk van het donkerbruine, zware bier van hoge gisting (12°) harmonieerde – wonderwel bij de intense chocoladesmaak. Het cacaoaroma en de chocoladesmaak van de soufflé werden niet zoals verwacht afgebroken maar verlengd. Voor brouwer Manu De Landtsheer zijn er mogelijk verschillende verklaringen: „Het bier heeft een aantal weken in 225-litervaatjes van jonge Amerikaanse eik doorgebracht die speciaal getoast werden om het bier tijdens de lagering een toets van vanille en kokosnoot te geven", aldus de brouwer. Met de toepassing van de *méthode champenoise* – het bier werd zoals champagne gerijpt en afgevuld – creëert hij ook een uitzonderlijk droog bier zonder restsuikers dat tegelijk zacht bitter is en zich zo gemakkelijk verweeft met de smaak van donkere chocolade. Van de Malheur Dark Brut millésime 2003 werden er slechts 20.000 flessen (0,75 liter) gebrouwen. Het bier kost 7,50 euro en is in de speciale bierhandel en bij een aantal chocolatiers te verkrijgen. *(WA)*

BROUWERIJ DE LANDTSHEER
Mandekenstraat 179
9255 Buggenhout
Tel. 052/33.39.11

DM 24/12/03

Samenstelling Agnes Goyvaerts, met bijdragen van Willem Asaert. Foto's RV

Peter Bouckaert leert Amerika drinken

,,Alles wat ik bedenk, mag ik brouwen''

FOTO RR

,,Vanwaar m'n passie voor bier? Tja, zoals half Vlaanderen zeker, van bij de scouts'', grapt Peter Bouckaert. Zeven jaar geleden ruilde hij brouwerij Rodenbach in Roeselare in voor een baan als brewmaster bij de New Belgian Brewery in de Amerikaanse staat Colorado. Sindsdien leert hij de Amerikanen speciaalbieren met een Belgische toets appreciëren, goed voor een productie van 330.000 hectoliter per jaar. ,,De vrijheid die ik er heb, is uniek. Echt alles wat ik kan bedenken, mag ik ook brouwen.''

door Werner ROMMERS

,,Ik was in '96 in het Amerikaanse Boston voor een lezing'', vertelt Peter Bouckaert. ,,Jef en Kim, de oprichters van de New Belgian Brewery kwamen achteraf naar mij. *We zoeken een Belgische brouwer*, zeiden ze me. *Wel, veel geluk* was m'n antwoord.''

,,Maar voor ik het besefte was ik mee onderweg om de brouwerij te gaan bekijken. Het decor én de nagelnieuwe brouwinstallaties bleken verborgen verleiders.''

,,Ik had ook snel door dat de creatieve vrijheid die ik er zou krijgen, nergens anders te vinden was. Het was een kans uit de duizend, m'n vrouw en ik hebben ze

NB 26/12/2003

gegrepen. Enkele maanden later al zijn we verhuisd."

Cafémarathon

Enthousiast vertelt hij over de filosofie van de Amerikaanse brouwerij. „Jef, die z'n taken ondertussen wel wat heeft teruggeschroefd, is een fervent sporter. Z'n passie voor Belgische bieren dateert van een fietsmarathon door Europa die in België tegelijk ook op een cafémarathon uitdraaide. Ter ere daarvan krijgt iedereen die langer dan één jaar bij ons werkt, een fiets cadeau. En na 5 jaar een trip naar België. Voor de Amerikanen nog steeds het Mekka van de bierliefhebber. Al begrijpen ze niet dat Belgen, ondanks de rijke biercultuur, liever wijn of whisky drinken."

De derde doelstelling van de

FOTO PATRICK HOLDERBEKE

Peter Bouckaert leert de Amerikanen de smaak van Belgisch bier appreciëren.

New Belgian Brewery is „fun." Dat leidt soms tot hilarische toestanden. „Elke afdeling heeft er z'n eigen *golfhole*. Op een vrijdagmiddag is iedereen van de secretaresse tot de directeur er aan het minigolfen. Het bedrijf is dan plots één groot golfterrein geworden."

New Belgian Brewery produceerde in '91 amper 5 hectoliter, vanuit een stoffige kelder. Vandaag stroomt er onder impuls van Peter Bouckaert 330.000 hectoliter de brouwerij uit en is het bier in 14 Amerikaanse staten verkrijgbaar, goed voor de 12de grootste Amerikaanse brouwerij. „De regelgeving rond alcohol verschilt in Amerika van staat tot staat. Dat maakt het telkens wel een hele klus om ons bier in een nieuwe staat te introduceren."

Groeiende markt

„Alles wat ik denk te kunnen brouwen, mag ik ook brouwen", zegt Peter.

Eén van z'n laatste nieuwe verwezenlijkingen is *1554, Brussels Style Black*. „Een collega ontdekte per toeval een oud boek waarin vermeld stond dat er in de 16de eeuw in Vlaanderen ook zwart bier werd gebrouwen. We hebben vervolgens zelf een donker, bijna zwart bier op de markt gebracht. Met een enorm succes. Het verhaal en het jaartal erachter intrigeert de Amerikanen."

En de Amerikaanse bierrevolutie is nog lang niet gedaan. „We verwachten dat de Amerikaanse biermarkt nog tot 2011 elk jaar met 1 miljoen hectoliter aangroeit."

De New Belgian Brewery werkt sinds kort ook samen met Belgische brouwerijen samen. „Ik blijf er van overtuigd dat Belgische brouwerijen Amerika teveel links laten liggen. En da's jammer. Want Amerikanen lusten het bier, en zijn bereid er een goede prijs voor te betalen. Waar ter wereld vind je nog zo'n markt."

GILDENIEUWS

A C T I V I T E I T E N B I E R G I L D E

tot augustus 2004

1 mei T E E R F E E S T
Hoegaards Hofke Hoegaarden
Aanstelling drie Adelborsten
Bekendmaking jaarproef
Meer inlichtingen in speciaal rondschrijven

13 juni G R I E T M U I L V I E R I N G
te Bost Spanuit - Hoeve Dr. Leonard
Opgraven van het vat Hoegaardsbier
Aanstelling Borgher van Hoegaarden
Allerlei festiviteiten

28 aug. S T R E E K B I E R en A V O N T U R E N T O C H T
Jaarlijkse reis van de Gilde
Dagtrip

In een volgend Moutstockje geven we de activiteiten voor de volgende activiteiten.