

Moutstockje

nr 74

2003

t 27 Outstockje

DRIEMAANDELIJKS OKT. - NOV. - DEC. 2004

TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

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

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1



V.U. GROOTEN E
Residentie Beatrijs 169
3300 TIENEN

' t MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/OO20261/O8

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

INHOUD **74**

Teerfeest van de gilde -1 mei 2004

2005 Jaar van het bier in Brussel en Wallonië

Crisis in de Belgische brouwerijsector

Biersoorten

Bier – weetjes

Bierkeuken-Koken met alle biersoorten

Vier nieuwe 'borgers' bij biergilde

Bij de Hoegaardse biergilde 'Die Edele Orde vanden Moutstock' zijn heel wat nieuwe bierridders en edelvrouwen in de maak. «Wie twee jaar lid is, wordt 'eerste borger'», legt grootkanselier Etienne Grooten uit. «Zo werden nu Paul Schotmans, Annie Andries, Anne-Marie Vandeplas en Thierry Schotmans tot nieuwe borgers geslagen.» «Ik doe mee omdat het prettig is de traditie te bewaren. Maar we

weten niet welke opdracht we gaan krijgen», zegt Anne-Marie Vandeplas. Wie die opdrachten tot een goed einde brengt, krijgt de palm, en kan pas daarna 'bierridder' of 'edelvrouwe' worden. Jan Van Dender, Jan Truyens, en Alfons Van Camp kregen die palm nadat ze ongeveer... 3.000 bieretiketten verzamelden. Op de foto de bierridder samen met de toekomstige ridders en edelvrouwen. (HCH. Foto Bollen)



H L N. La. To
8-9/05/04

TEERFEEST

1 mei 2004

Ons jaarlijks Teerfeest ging door in het Hoegaards Hofke te Hoegaarden. Een dertigtal leden waren aanwezig om aan dit teerfeest de nodige luister te geven.

Na het aperitief en voorgerecht werden vier nieuwe kandidaten voorgedragen welke de drie jaar stage zullen uitvoeren nl. Annie Raymaekers, Anne-marie Vandeplas, Paul en Thierry Schotmans.

Na de hoofdschotel was het tijd dat de drie Borghers van Hoegaarden om het resultaat van hun opdracht te vernemen ttz . het voorbije jaar zoveel mogelijk bieretiketten te verzamelen om te kunnen aangesteld worden als Adelborst. JEAN Truyens verzamelde er 813

ALFONS Van Camp 807 stuks

JAN Van Dender 1038 stuks

Zodoende ontvingen de drie Borghers op hun lint van Borgherschap het ereteken van Adelborst nl. een gouden palm.

Na een jaar Adelborst worden ze dan opgenomen als Ridder in de Gilde. Natuurlijk kregen zij een volgende opdracht, in de loop van het jaar een activiteit in te richten voor de Gilde.

Zij zijn volledig vrij voor de uitwerking ervan. We zij benieuwd naar het resultaat.

Om de avond te besluiten werd een volksspel georganiseerd waar de drie Adelborsten het tegen elkaar opnamen.

Voor onze Gilde was het een zeer geslaagd Teerfeest en we zien reeds uit naar 1 mei 2005.

Het 'Office de Promotion du Tourisme Wallonie-Bruxelles' en 'Attractions et Tourisme' bouwden een sterke reputatie op met hun toeristische themajaren. Na architectuur (2003) en muziek (2004) kijkt het Brouwersblad in elk geval uit naar 2005. Want dan is bier aan de beurt. Voor brouwers van Brussel en Wallonië is dit goed nieuws. Het Brouwersblad sprak met Philippe Bernard, coördinator van dit initiatief.

2005: Jaar van het bier in Brussel en Wallonië

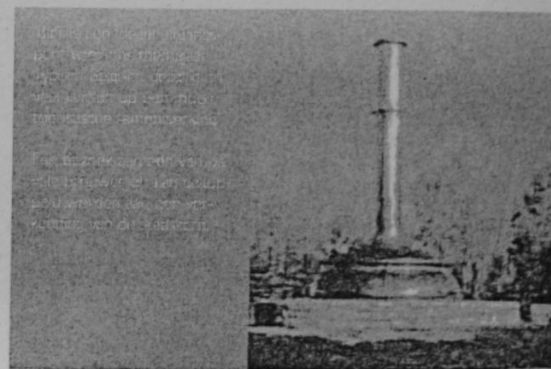
Tekst: Annick Vanseverant

Bier leent zich uitstekend als thema voor een toeristisch jaar. Het is typisch Belgisch, de brouwerijen zijn, wat dit initiatief betreft, mooi verspreid over de Waalse en Brusselse regio, het product zelf veroorzaakt altijd een beetje feeststemming en er bestaat in binnen- en buitenland een geïnteresseerd publiek. Bier 2005 is een initiatief van 'Attractions et Tourisme' samen met 'Office de Promotion du Tourisme' en komt tot stand dankzij de steun van de Federaties voor Toerisme van de Waalse Provincies, De B.I.T.C. (Bruxelles International - Tourisme Congrès), het Waalse Gewest, de Franse Gemeenschapscommissie en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. De federatie van de Belgische Brouwers heeft alvast het patronage van "2005-het Jaar van het Bier in Wallonië en Brussel" aanvaard.

Samenwerking

Zo'n themajaar bundelt alle toeristische mogelijkheden die met bier te maken hebben. Zo worden brouwerijbezoeken meer ingeschakeld in het toeristisch kader van een regio of worden toeristische attracties gekoppeld aan het bestaan van een brouwerij. Zo kan een bezoek aan één van de vele Waalse brouwerijen gekoppeld worden aan een stadsverkenning. Of kunnen in Brussel leuke trajecten opgebouwd worden rond brouwerij-sites en café's. Op die manier ontstaat een wisselwerking tussen toerisme en de biersector.

Zelf creëert het Office de Promotion du Tourisme geen evenementen. Zij zorgen er wel voor dat alle activiteiten in dit kader gepromoot worden, door middel van brochures en een website waardoor nieuwe initiatieven geactualiseerd kunnen worden.



Planning

Philippe Bernard is met dit themajaar niet aan zijn proefstuk toe.

Hij volgt een strikte timing wat inhoudt dat alle betrokkenen op tijd geïnformeerd en uitgenodigd worden hun specifieke activiteiten kenbaar te maken.

'Eind februari zijn alle brouwers en aanverwante instanties ingelicht. Daarna wordt informatie verzameld, een fase die eind juni afgesloten wordt. Daarna beginnen we aan de brochure en website. In oktober moet alles klaar zijn, zodat we vóór de jaarwissel naar de pers kunnen stappen', aldus Philippe Bernard.

De brochures die er komen zijn viertalig, de internetsite zes-talig. De internetsite heeft het voordeel dat ideeën die wat later komen, toch nog van dit promotiekanaal kunnen genieten.

Publiek

'We merken dat voor dergelijke themajaren belangstelling groeit in Vlaanderen en ook in het buitenland. Dus mikken we op een vrij breed publiek. Onze toeristische verkeersbureau's in het buitenland zullen niet nalaten rond dit themajaar plezierige promotionele activiteiten te ontwikkelen. Kennismaking en degustatie van Belgische bieren zal natuurlijk niet ontbreken. Ik denk dat dit ook een vrij groot economisch belang heeft', vervolgt Philippe Bernard, 'Op deze manier kan de superieure kwaliteit van ons bier ook in het buitenland meer benadrukt worden.'

CRISIS IN DE BELGISCHE BROUWERIJSECTOR



Deze gravure, detail uit de *Globe Illustré* van 23 juni 1887, toont de sociale malaise uit die tijd aan, door middel van de staking van de Gentse wevers. Het bier was zeer populair.

In het begin van de 20e eeuw begon de toestand in de Belgische brouwerijwereld te verslechteren. De situatie in andere bedrijfstakken was zeker niet veel beter. In tegenstelling van wat men zou vermoeden, werd de periode van de Belle Époque gekenmerkt door looneisen en stakingen. De aanzienlijke economische groei die het land onder invloed van een liberalere politiek kende, ging niet gepaard met maatregelen om sociale problemen, die zo'n industriële groei met zich meebrachten, te voorkomen. De brouwers wisten evenwel te profiteren van de economische heropleving, terwijl de arbeiders in moeilijke levensomstandigheden raakten.

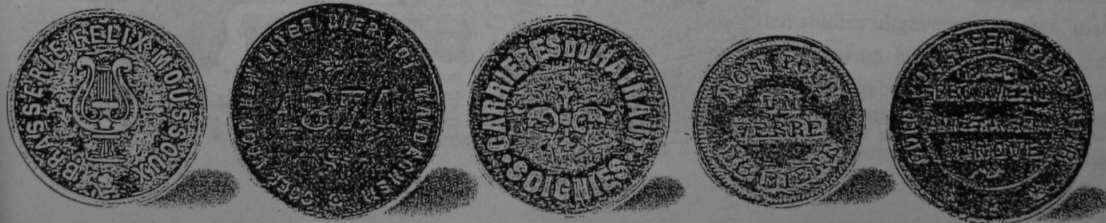
Bovendien hadden de brouwers op meerdere terreinen te lijden. Het eerste, en zeker niet het minste, was de versnippering van de sector door de 3.000 bedrijfjes, terwijl 1.000 genoeg geweest zouden zijn om de behoefte van de gehele bevolking te bevredigen. In 1907 werd een record van 3.387 brouwerijen bereikt! Een jaar later werd in een artikel in *Le Petit Journal du Brasseur*, gewijd aan de Waalse mijnstreek, uitgelegd dat «de brouwerijen, als

gevolg van de economische groei na de Frans-Duitse Oorlog van 1870, als paddestoelen uit de grond schoten en dat hun aantal de laatste jaren alleen maar toenam; Toch ging de sector steeds meer bergaf [...] De produktie-middelen waren voor elke brouwerij buiten proportie ten aanzien van de behoefte van de consument, en de concurrentie werd, vreemd genoeg, steeds heviger [...]».

Door beïnvloeding van de bierverkoopprijs wist men de verwachte winst, zij het met moeite, te realiseren, middels «de hectoliterjacht». De zaken werden echter slechter en minder rendabel. De algemene kosten tot 1914 bleven stijgen, vooral door het effect van de sociale wetten en de opnieuw opgelegde verzekeringspremies.

De brouwindustrie werd genoodzaakt tegen deze desastreuze concurrentie op te treden en er werden ook werkelijk pogingen hiertegen ondernomen. Zo werden de Brusselse brouwers het er in 1909 over eens dat er een vast tarief moest komen voor het mouten en het brouwen. De kredieten aan de afnemers werd geregeld. Hoe het ook zij, enkel de grootste brouwerijen wisten hiervan te profiteren, vooral in de streek rond Antwerpen en in Brabant. Sommige kleine brouwerijtjes moesten noodgedwongen sluiten.

Aan het einde van de 17e eeuw en in het begin van de 20e eeuw gaven de werkgevers penningen uit waarmee de werknemers hun bier konden bestellen in de café's.



Een remedie : Brouwerijcentrales?

Ook in brouwerskringen kende niemand een oplossing voor de crisis. De oproep van Louis Van den Hulle, directeur van het Institut Supérieur de Brasserie in Gent, in 1909, is bijgebleven: «Verenig u in een vakbond, want alleen dan kunt u overwinnen; Groepeer u, want alleen samen kunt U de remedie aandragen; Volg de sociale ontwikkelingen, het groot kapitaal en de overheid hebben het voor het zeggen, het individu stelt niets voor[...] Ook al hebben de brouwers zich tevreden gesteld met het langzaam volgen van de sociale ontwikkelingen, waardoor de sociale wantoestanden, door het verminderen van de algemene kosten, werden opgeheven, zou de sector nu nog bloeiender zijn, want de behoefte is daar, er valt een toenemend bierverbruik te bespeuren.» En verder: «Ruim uw oude brouwerijen op en vorm één grote brouwerijcentrale, die al uw klanten kan voorzien. Verander uw verkoopmethoden, verlaag uw algemene kosten, en vooral, maak een goed produkt en ik voorspel u een compleet succes en een oninneembare positie.[...] De vorming van verschillende maatschappijen zullen alle hinderpalen, die zich nu voordoen op hun weg, overwinnen, maar wat hen helaas op het ogenblik verlamt, is het gebrek aan vrouwen dat de leden hebben ten opzichte van elkaar.»

Het samengaan van brouwers van een streek of plaats, die alle klanten van die brouwers van bier voorziet, «heeft ten eerste als effect dat de aaneengesloten brouwers voldoende winst kunnen blijven maken, ondanks een aanzienlijke verlaging van de verkoopprijs. Ten tweede een onberispelijk bier, dat altijd goed is, zowel 's zomers als 's winters, hetgeen ten goede komt aan de consumptie.»

Dit plan, dat een felle afkeurende reactie opriep van de kleinere brouwers, bleef de eerste decennia van

de 20e eeuw voortduren. De vooruitgang van de grote Engelse en Amerikaanse brouwerijen vaarden er wel bij, maar zou dit voor België en Frankrijk ook gelden? «Zou het overnemen of verdwijnen van duizenden familiale, soms patriarchale brouwerijen op het Franse en Belgische grondgebied werkelijk gewenst zijn?[...] Sociaal en politiek gezien, zou het verdwijnen van de kleine ondernemers een onherstelbaar verlies betekenen», volgens G.M. Johnson, december 1911. Tot aan het begin van de oorlog, bleef deze vraag onbeantwoord.

Korte heropleving voor de ondergistende bieren

Een andere klap, die aan de brouwerijsector werd toegebracht, was die van het jaar 1900, toen de Franse wijnboeren een harde campagne gingen voeren om het bier als dagelijkse drank te vervangen door wijn. Hun doelgebied was het Noorden van Frankrijk, maar ook het naburige België werd er door getroffen. Om hun doel te bereiken leken alle middelen geheiligd: wijn, tot dan beschouwd als luxe-drink, werd verkocht tegen dumprijzen voor een groot publiek. Soms werden agressieve of lasterlijke praatjes verkocht om het bier in een kwaad daglicht te stellen. Bier zou een slappe of zelfs giftige namaakdrank zijn, hetgeen werd versterkt door de arsenicum-affaire die in Groot-Brittannië was losgebarsten. De «oorlog» was min of meer gewonnen. Bij het eten werd nu wijn gedronken en bier werd meer als dorstlesser beschouwd.

De verschuiving van deze functie werd versterkt door de opkomst van het lage-gistingsbier, dat uit het buitenland kwam. De relatief lage invoerrechten deden het buitenland en vooral Duitsland, besluiten hun bier op de Belgische markt te brengen. De Belgische brouwers voelden zich machteloos. In het aanhangsel van *Le Petit Journal du Brasseur* van 17 november 1905 werden de



Deze reclame briefkaart (1900) van de Brusselse firma G. Baron, importeur van Franse wijnen, roemt de verdienste van de wijn boven die van het bier.



Ondanks de crisis, bleven sommige brouwers trouw deelnemen aan de exposities in het buitenland, en niet zonder succes, getuige dit erediploma dat behaald werd door brouwerij Damiens op de expositie van Milaan in 1906.

volgende adviezen gegeven : «Bieren van lage gisting winnen elke dag terrein. De kleine brouwer moet tegen deze invasie ageren, want het hoge-gistingsbier, hoe goed het ook moge zijn, valt niet meer zo in de smaak bij het groot publiek. Menig brouwer ziet zich genoodzaakt ondergistend bier te verkopen in zijn eigen afzetgebied. Hij kan er zelf niet van profiteren en ziet zelfs het aandeel van zijn eigen hoge-gistingsbier met de dag afnemen. De brouwer die zich op de toekomst richt, die vooruit wil, moet niet passief met zijn armen over elkaar toekijken hoe het bier van lage gisting uit binnen- of buitenland terrein wint. Nee, hij moet actie ondernemen, want hij heeft zelf de oplossing in handen. Ook al heeft hij geen afzetgebied, kennis of geld in huis om een lage-gistingsbrouwerij op te zetten, hij kan nog altijd dit bier met winst verkopen.

»[...] Dit is niet de eerste stap die geld kost! Deze vermelding is hier op zijn plaats. Probeer het eens te worden met een bekende brouwerij en verkies, in uw eigen belang, een buitenlandse firma, die een type spéciale brouwt naar ieders smaak. Zorg ervoor dat u de exclusiviteit verkrijgt voor de verkoop in uw streek. Alleen zo is de distributie gegarandeerd van dit ondergistend bier. Als later mocht blijken dat het afzetgebied zich uitbreidt en dat de klantenkring toeneemt, dan eerst zou u met nog meer succes zelf kunnen proberen een dergelijk bier te brouwen. Zo stelt u de toekomst van de brouwerij en van uw opvolgers zeker.»

Sommige brouwerijen stortten zich in het lage-gistings avontuur, hetgeen inderdaad tot succes leidde.

Maar konden deze bieren werkelijk wedijveren met de Duitse of Oostenrijkse bieren? La Grande Brasserie te Koekelberg vervulde hierbij een belangrijke rol, met de bieren *Bock*, *Pilsen*, *Munich Hahnenbräu*. De analyse van de bieren werd in 1903 uitgevoerd door de professoren Henri van Laer en Albert Bergé. Hieruit bleek «dat deze bieren kenmerken vertoonden van de best gelijksoortige bieren die in België werden ingevoerd». Het had bovendien als voordeel «dat het ter plekke gebrouwen werd, niet ver vervoerd behoefde te worden en niet onderhevig was aan importheffingen. Tenslotte werd minder geld verloren in de tussenhandel.»

Uiteraard voelden de Münchener brouwers zich op hun tenen getrapt, door het feit dat dit type nu ook in België werd gebrouwen. Ze namen zelfs gerechtelijke stappen tegen de Belgische brouwers, maar werden in het ongelijk gesteld. «Het lijkt ons nauwelijks mogelijk een einde te maken aan de gewoonte van de consument om een 'Münchener' te bestellen, waarmee hij een donkerkleurig bier bedoelde en een 'Pilsen' een blond bier.», zo kon men lezen in *Le Brasseur Belge*, van 31 mei 1912. De benaming «Münchener bier» was niet langer voorbehouden aan de brouwers uit München. Het had haar oorsprongsbenaming verloren en was voortaan een normale, algemene type-aanduiding geworden.

Een groot probleem : de dichtheid

Om zowel de nationale als de internationale concurrentie aan te kunnen en om de verkoopprijs van het bier te kunnen verlagen, gingen vele brouwers over tot verlaging van de dichtheid. In 1908 bedroeg de dichtheid van meer dan de helft van het verkochte bier niet meer dan 2°. De consument wilde hier niet van weten, en het bier werd vaak minder verkocht. Het publiek dronk liever het speciale bier.

Om deze ontwikkeling tot staan te brengen, stelde men een minimale dichtheid in. Een maatregel die verder in geen enkel land werd uitgevaardigd. Tussen 1906 en 1915 werden studies uitgevoerd naar een juiste dichtheid. Aanvankelijk kwam hier veel verzet tegen, maar uiteindelijk bracht het de brouwers samen: Zij wilden een minimale dichtheid instellen van 3,5° voor bieren die in de café's werden verkocht (Het plan gold niet

voor niet in het openbaar verkocht bier). Om elke vorm van fraude te voorkomen, werden er bij de wederverkoop uitgebreid monsters genomen.

Met hetzelfde doel, werden regionale proeven genomen om de kwaliteit van het bier op te verbeteren. Zo werd in 1908 de "Groupe Syndical des Brasseurs" opgericht, ter verbetering van het Luikse bier. Haar doelstelling was: «De dichtheid van het bier, dat in de café's werd getapt, te verbeteren door het onder een gemeenschappelijk merk te promoten», de toegestane dichtheid lag tussen de 3,5° en 4,5°, met een tolerantie van 0,1°; De vereniging stelde het aantal biermonsters vast, dat maandelijks onderzocht werd. Zo ook in 1910, toen het Syndicat des Brasseurs van Charleroi een oproep deed aan de cafébezoekers om hun klachten in te dienen bij de aangesloten caféhouders: «Waarom blijven jullie maar het vreemde en soms schadelijke bier drinken, of het bier van lage dichtheid, terwijl het wapen van het syndicaat borg staat voor bier van juiste dichtheid en zuiverheid.

»Bijna alle streekbrouwers maken deel uit van de groep en kunnen bier leveren met een gegarandeerde dichtheid, die nooit minder dan 3,5° bedraagt.»

Overige redenen tot ontevredenheid

Later werd de situatie nauwelijks beter. De mouters organiseerden zich, om een vuist te maken tegen de invoer van buitenlandse mout. In 1902 voerden zij campagne voor een hogere importheffing voor de mout en voor een bepaling inzake het gebruik van maïs en suiker in de brouwerij. Hun aanwezigheid op de Wereldtentoonstelling van Luik in 1905 maakte meteen hun grootste probleem duidelijk: «De moutindustrie heeft een grote toekomst voor zich [...] Tegelijk met de toenemende concurrentie tussen de brouwers, hebben zij steeds meer geld nodig om de verkoop te doen stijgen. Gezien de toenmalige industriële ontwikkelingen, kon men de dag voorspellen, waarop de middelgrote bedrijven het mout liever bij de mouter haalden, dan dat ze gingen investeren in nieuw te bouwen, eigen mouterijen, waar het graan zou worden opgeslagen. Alleen de grootste, rijkste brouwerijen waren in staat om zelf te mouten evenals de kleine brouwers, die vele telers onder hun klanten telden.» (*Le Petit Journal du Brasseur*, van 10 november 1905). Publiciteitscampagnes en de wens betere mout te fabriceren, leidden tot procesversnelling. Helaas, er was nog veel werk aan de winkel...

Een gelijkaardige produktieverbetering gold voor de hop. In oktober 1906 werd op de, door de Association Générale des Brasseurs Belges in Brussel



Deze emaille bierplaat uit 1908 werd bevestigd op de muren van de Luikse café's om de dichtheid van het bier te garanderen. Collectie: R. Desmecht.

georganiseerde, Expo-beurs van hop, gerst en inlandse wintergerst, aan de brouwers duidelijk gemaakt, dat zij gebaat waren bij betere teeltmethoden en dat de telers hun kwaliteit liever aan brouwers toonden, dan dat ze van het buitenland afhankelijk zouden zijn.

Wat men als nadeel van de Belgische hop beschouwde: een overvloed aan zaden, te wijten aan «tekortkomingen, vooral Poperinge, betreffende de aanplant van mannelijke hopplanten. Het stuifmeel dat door de wind werd verspreid, bevruchtte de vrouwelijke hopbel. Alleen de vrouwelijke hopbloem kan door de brouwers gebruikt worden, de mannelijke zaden veroorzaakten een overvloed aan opbrengst. De mindere kwaliteit en vruchtbaarheid was niet bevorderend voor het brouwen. Een andere tekortkoming was: de grote hoeveelheid aan steeltjes en blaadjes, veroorzaakt door een onzorgvuldige pluk. Vandaar dat de voorkeur van de brouwers uitging naar Saazvariëteiten of Beierse rassen, die meer aan de kwaliteitseisen beantwoordden.

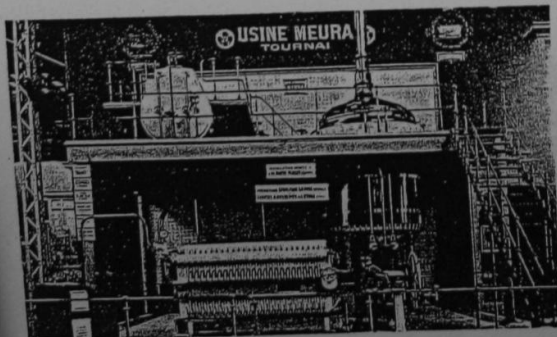
Tijdens de grote beurzen

Hoewel de tijd gekenmerkt werd door een enorme crisis, kende de biersector toch ook voorspoedige tijden, dankzij de vele beurzen, die vooral in het begin van deze eeuw plaatsvonden. Het Belgisch bier kon hier gepromoot worden en haar imago op Europees niveau aantonen. Deze serie van manifestaties werden uiteraard ingeluid door de Wereldtentoonstelling van Parijs in 1900. De gezamenlijke Belgische brouwers beschikten over een omvangrijk paviljoen, dat met een schitterend versierde voorgevel in houtsnijwerk ingericht was als Vlaams café en dat de massale aandacht trok van de bierliefhebbers.

In 1905 vond de Wereldtentoonstelling in Luik plaats, die in het teken stond van het Internationale Biercongres en van een Nationaal Congres, ter verbetering van het Belgisch bier.

Eén van de blikvangers in de stand van de gezamenlijke mouters was een meubel, ontworpen door de Brugse architect M. Delacenserie, die ook het Antwerpse Centraal Station heeft ontworpen. Dit 9,5 meter hoge meubel droeg kristallen potten, waarin de verschillende moutsoorten werden tentoongesteld. Het daarop volgende jaar vonden twee Voedings-, Brouwerij-, Wijnen & Likeurensalons plaats: In Antwerpen, in de gebouwen en de tuinen van de Koninklijke Kunstkring, en in Namen, in de ruimten van het aan de Maas gelegen Kursaal. Onder de exposanten in Namen: Brouwerij en Mouterij des Carrières de Marbre, uit Bouge-lez-Namur, befaamd om haar enorme, over 4 hectaren verdeelde ijskelders. In 1907 zou een soortgelijke beurs gehouden worden in Antwerpen in het kader van een Internationaal Bierconcours.

In 1909 werd opnieuw een Internationale beurs in Antwerpen georganiseerd, gevolgd door de Wereldtentoonstelling van Brussel in 1910. Deze laatste was niet echt een succes te noemen. Het paviljoen met de brouwerijen Métropole en Wielemans-Ceuppens werd door een enorme vlammenzee verwoest. Enkele weken later werd de brouwerij-afdeling met een aantal stands, waaronder de brouwzaal van de firma Meura uit Doornik, door brand verwoest. Toch, werd ondanks de grote stempel, dat door de Duitse brouwers op deze manifestatie werd gedrukt, het diploma van de Grand Prix uitgereikt aan het Belgische brouwerscollectief.



Tijdens de Wereldtentoonstelling van Brussel in 1910 werd de Meura-brouwzaal geheel verwoest door een enorme brand.

De Expositie van Charleroi in 1911, werd gekenmerkt door de prachtige zinnebeeldige voorstelling, die door architect Patris ten behoeve van de sectie van de brouwerijen was ontworpen. De voorkeur voor allegorie in de versiering, die ook reeds waarneembaar was in eerdere tentoonstellingen, verdween met de Internationale en Wereldtentoonstelling van Gent in 1913. Het ontwerp van het brouwerijpaviljoen werd gemaakt door architect De Heem.

Ofschoon deze het groot publiek moest voorlichten, bleek het ook geschikt om de belangen van de brouwerijsector uit te dragen. Centraal stond het buffet van het brouwerscollectief met een rechthoekige toog, waar de beste streekbieren werden geschonken, om aan te tonen dat «de kwaliteit van het Belgisch bier minstens gelijk, zo niet beter dan het buitenlands bier was».

In de vier hoeken waren kleine stands geplaatst, waar door middel van tabellen, statistieken, de hoogstaande kwaliteit werd aangetoond. Twee stands werden bemand door de Fédération en door de Collectivité de la Brasserie, twee anderen door het Institut Supérieur de Brasserie van Gent en de Ecole Supérieure de Brasserie van Leuven, omringd door standhouders met grondstoffen en toeleveringsmateriaal.

Door de snelle opeenvolging van allerlei beurzen, verloren ze snel hun oorspronkelijke doel. Velen meenden dat de Wereldtentoonstellingen met grote investeringen gepaard gingen, zonder dat de beroepsweld er ook maar iets voor terug kreeg. Hier waren gespecialiseerde beurzen dan ook nuttig voor. Hiermee vergat men dat «de Wereldtentoonstellingen volkeren met elkaar in contact brachten, waardoor men elkaar beter kon leren kennen. Voor een belangrijk deel droegen ze ook bij tot het handhaven van de vrede.» (*Le Petit Journal du Brasseur*, 1911). Een nogal onzekere vrede, want de exposities konden niet verhinderen dat de oorlog spoedig zou uitbreken...

Biersoorten



Abdijbieren

Deze bieren worden niet in een abdij gebrouwen, zoals de naam laat vermoeden, maar door commerciële brouwerijen. Erkende Abdijbieren zijn bieren waarbij de abdij een vergoeding krijgt voor het gebruik van zijn naam. Niet-erkende abdijbieren verwijzen niet naar een bestaande abdij, maar naar een vernielde abdij, een orde of een Heilige.

Ale's en Altbieren

Ale is een verzamelnaam voor bieren van hoge gisting gebrouwen volgens Britse stijl. Dit biertype is sinds de zeventende eeuw in Engeland bekend en vanaf de zeventiende eeuw voegt men er hop aan toe. In de kleur en smaak van deze bieren kunnen we geen wetmatigheid vaststellen, omdat Ale zowel op een specifieke biersoort slaat als op een verzamelnaam voor alle hooggistingsbieren. Door het succes van deze bieren hebben brouwers in andere landen het toevoegsel "Ale" gebruikt (en misbruikt). In Duitsland brouwt men het aan Ale verwante Altbier. Letterlijk betekent dit dat het bier volgens de oude bereidingswijze gebrouwen wordt. Oorspronkelijk komt het Altbier uit Düsseldorf en omstreken.

Bokbieren

Bokbieren zijn in oorsprong afkomstig van het Duitse Einbeck. Het zijn lage gistingsbieren, met een donkere kleur dan de Pils bieren, en een hoog alcoholgehalte. De smaak is overmatig zoet. Als seizoensbier wordt het Bokbier in verband gebracht met de lente; er is zelfs een variant die enkel in de maand mei gebrouwen wordt, de Mailbock.

Faro

Indien men Lambik (zie infra) zoet met kandisuiker, krijgt men Faro. Dit bier werd al gedronken ten tijde van Breughel. Faro, dat vroeger goedkoper was dan het basisproduct Lambik, werd hoofdzakelijk gedronken door vrouwen en kinderen. Eind 19de- begin 20ste eeuw zongen de Mechelse kinderen het volgende liedje "'t gaat regenen, 't gaat regenen, 't gaat regenen dat het giet, en als wij geene Faro hebben dan drinken wij Lambik." Niet iedereen kon deze drank echter ten volle appreciëren. In 1864 schreef de dichter Baudelaire: "...De Faro uit de grote latrine, de Zenne, getapt. Deze drank wordt dus uit de uitwerpselen van de stad bereid en zo drinkt Brussel sinds eeuwen zijn eigen urine. ..."

Fruitbieren

Fruitbieren zijn hoge gistingsbieren (meestal Lambik, Vlaamse Bruine of Witbier) waaraan men vruchten toevoegt. Tegenwoordig voegt men echter meer en meer in plaats van echte vruchten siropen of kleurstoffen toe aan het bier. De belangrijkste fruitbieren vormen het Kriek-, het Perzik- en het Framboosbier.

Geuze

Wanneer men op Lambik de variatie op de champagnemethode toepast, krijgt men Geuze. Men mengt jonge en oude, uitgegiste Lambik (van 1 à 2 jaar) en trekt dit op flessen. Door de suikers in de jonge Lambik treedt er een tweede gisting op; het bier dat hierdoor ontstaat, is levendiger dan de Lambik. Geuze is één van de populairste Belgische biertypes: koning Albert I van België was één van de bekendste "Geuze-liefhebbers." In 1901 liet de Brusselse burgemeester De Mot het ooit serveren op een receptie in het stadhuis; zo kwam Geuze aan zijn bijnaam van Champagne van Brussel.

Lambik bieren

Lambik is een graanmoutmengsel dat voor minimum 30% uit tarwe bestaat. Het is de oudste biersoort: vanaf 1559 wordt Lambik in de historische bronnen vermeld, maar werd waarschijnlijk al in 14de eeuw gebrouwen. Net als Geuze kende de Lambik zo zijn aanhangers in het Belgische koningshuis: Leopold II was een fervent Lambikdrinker. Wat het bier uniek maakt, is dat het ontstaat door spontane gisting, met behulp van zogenaamde wilde gisten (waaronder de *Brettanomyces* soorten). De nodige gisten vindt men tegenwoordig enkel nog in de Zennevallei (Brussel) en het Pajottenland. Lambik is een schuinloos plat bier, waarvan de smaak evolueert van licht zoetig naar vrij zuur.

Pils bieren

De Pils is oorspronkelijk afkomstig uit het Tsjechische Pilzen. Vanaf 1295 kreeg deze stad van Wenceslas II het privilege om een bier (van hoge gisting) binnen de stadswallen te brouwen. In 1842 trok men voor een nieuwe brouwerij buiten de stadsmuren Josef Grolle als brouwmeester aan. Deze kreeg als opdracht een laaggistingsbier te brouwen, wat toen een succesvol biertype was in Beieren. Dit deed hij ook alleen brouwen; hij geen donker maar een heldere gouden bier; de Pils was geboren. Via Praag en Wenen veroverde dit biertype eerst Europa en daarna de wereld. De Pils kenmerkt zich door zijn blonde kleur, een bescheiden bitterheid en een alcoholgehalte tussen 4,5° en 5,5°.

Speciaalbieren

De meeste Speciaalbieren zijn hoge gistingsbieren. De belangrijkste subgroep vormen de streekbieren. Bijvoorbeeld de Bière de Garde, een biertype dat men in de streek van Calais en Rijsel brouwen om de winterperiode door te komen.

Stout bieren

Oorspronkelijk slaat de Engelse term "Stout" op het zwaarste hooggistingsbier van de brouwerij. Nu is het hoofdzakelijk een Ierse stijl geworden. Het bier wordt gekenmerkt door zijn donkere kleur en zijn romige smaak. Het alcoholgehalte varieert van 4° tot 7°.

Trappist bieren

Hooggistingsbieren gebrouwen door monniken van de Trappisterorde (een zeer strikte richting binnen de cisterciënzerorde) binnen de muren van het klooster (intra muros). In België zijn er momenteel 6 Trappist bierbrouwerijen. Om misbruik tegen te gaan hebben alle Trappist bierbrouwerijen zich verenigd en is de naam wettelijk beschermd, wat zich uiterlijk toont door het "Authentic Trappist product"-logo. De Nederlandse abdij O.L.V. Koningshoeven, de enige Nederlandse Trappist bierbrouwerij, is eind 1999 in zee gegaan met de commerciële brouwerij Bavaria en voldoet zo niet meer aan de eisen om een échte Trappist bierbrouwerij te zijn. De bieren dragen dan ook het "Authentic Trappist product"-logo niet meer.

Vlaamse Bruine

Een roodbruin bier van hoge gisting dat na een achttal jaar versneden wordt met jonger bier en zijn typische smaak dankt aan de rijping in eikenhouten vaten.

Witbier

Bier gebrouwen met ongemouten tarwe (meer dan 50%) waaraan men kruiden en sinaasappelschillen toegevoegd heeft. Deze bieren zijn fris en lichtjes wrang. Meestal zijn deze bieren ongefilterd vanwaar de naam komt.

BIER - WEETJES

Wist u dat...

Bruin bier beter is voor het hart dan voor het gewicht?

Donker bier verhindert de vorming van klonters in het bloed beter dan blond bier. Tot deze conclusie kwam professor John Folts, cardioloog aan de Universiteit van Wisconsin, USA. Anderzijds is bruin bier rijker aan calorieën, en overgewicht is ook een risicofactor voor hartfalen.

Als oorzaak vermeldt de onderzoeker de grotere hoeveelheid flavonoïden aanwezig in donker bier. Meer flavonoïden maken de drank donker. In het bier zijn honderden flavonoïden aanwezig, die eveneens werkzaam zijn om de oxidatie van cholesterol te voorkomen, wat ook een rol speelt bij het ontstaan van atherosclerose.

Folts krijgt enige tegenwind vanwege zijn collega professor Alice Lichtenstein, ondervoorzitter van het nutritie-comité van de American Heart Association. Zij wijst op het gevaar van obesitas, gezien donker bier een grotere caloriewaarde heeft dan blond bier. Bier bevat allerhande nuttige componenten, zegt Lichtenstein, maar zolang de eigenschappen van de actieve componenten niet gekend zijn, is het moeilijk een soort drank boven een andere aan te bevelen. Bovendien zijn er talrijke verschillen tussen de vele soorten bier.

Bron: John Folts, cardiology, University of Wisconsin, USA

De ideale remedie tegen een kater niet bestaat?

Een wondermiddel tegen een kater bestaat voorlopig niet. De reacties van de mensen zijn trouwens erg verschillend, zodat er sprake is van vele factoren die dit gedrag beïnvloeden. In afwachting van de ideale remedie moet men het dus nog stellen met de traditionele maatregelen: water vooraleer slapen te gaan, wat suiker, en voedsel rijk aan cysteïne. Een aspirientje of een gelijkaardig medicament zal ook wel wat helpen, maar pas op voor de pijnstillers paracetamol, die het schadelijk effect van alcohol op de lever nog zou versterken. Wie wil proberen met 'sportdrinks', Nac en in noodgevallen een slok vodka: effect is niet verzekerd, maar alle baten kunnen wellicht helpen. De beste remedie om de kater te vermijden is en blijft nochtans: geen overdaad doen bij het drinken!

...bier minstens even gezond is als wijn?

Mannen die regelmatig bier, wijn of sterke drank drinken hebben minder kans op een hartaanval dan niet-drinkers. Om de dag een biertje is al genoeg om het risico te drukken.

Het positieve effect van een matige alcoholconsumptie is voor de zoveelste keer bevestigd, dit keer in een grootschalige onderzoek met betrekking tot 38.000 mannen over een periode van 12 jaar. De onderzoekers, afkomstig van het Beth Israel Deaconess Medical Center in Boston, keken ook naar de voordelen van verschillende dranken afzonderlijk. Zij kwamen tot de conclusie dat wijn zeker niet beter is voor de gezondheid dan bier en zelfs niet beter dan sterke drank. Het komt er op neer niet te veel in één keer te drinken en regelmatig te consumeren.

...tafelbier gezonder is dan frisdrank?

Overdreven consumptie van frisdranken en fruitsap is een belangrijke oorzaak van overgewicht. Een goed alternatief vormen de traditionele tafelbieren die niet alleen alcoholarm, maar ook caloriearm zijn en de stofwisseling ongemoeid laten.

Daarnaast wordt de sterke toename in borstkanker, waargenomen in de voorbije 50 jaar, aan tal van factoren toegeschreven, waaronder het uitstellen van de kinderwens tot en met de blootstelling aan bepaalde pesticiden. Volgens Belgische wetenschappers speelt ook de toenemende consumptie van softdrinks bij jongeren een rol. In tegenstelling tot tafelbier, doen softdrinks de insulineconcentratie sterk stijgen, vooral bij jongeren met overgewicht.

Insuline speelt een rol in de borstontwikkeling. Een verstoring in de insuline-huishouding kan aanleiding geven tot het ontstaan van kanker op latere leeftijd. Borstkanker komt meer voor bij vrouwen die vanaf jongvolwassen leeftijd met overgewicht kampen. Het beperken van frisdrank en/of frisdrank vervangen door tafelbier, is mogelijk een maatregel in de preventie van borstkanker.

...bier rijk is aan B6 vitaminen?

Henk Hendriks en collega's van het TNO Nutrition and Food Research Institute in Zeist, Nederland, maten de vitamine B6 gehalte in het bloed van elf mannen die gedurende drie opeenvolgende weken achtereenvolgens water, rode wijn, gin (jenever) of pilsbier dronken bij de maaltijden. Bier bevat vitamine B6 en in de 'bierperiode' steeg de concentratie aan vitamine B6 in het bloed van de proefpersonen met 30 procent. Eigenaardig genoeg steeg de vitamine B6 concentratie eveneens met 15 procent in de 'ginperiode' en de 'wijnperiode' terwijl gin noch wijn deze vitamine bevatten.

Volgens Hendriks speelt vitamine B6 een rol in het gunstige effect van een matige alcoholconsumptie in de preventie van hart- en vaatziekten.

... bier geen dikmaker is

In tegenstelling tot frisdranken heeft de matige consumptie van bier geen invloed op het gewicht en geen enkel op overgewicht. Dit blijkt, volgens het medisch weekblad *Semper*, uit verschillende wetenschappelijke studies. Vier glazen frisdrank bevatten vier keer meer calorieën dan 4 glazen bier. Bier met hoog alcoholgehalte, wijn en sterke drank bevatten volgens studies meer calorieën dan pilsbier.

Een groep onderzochte personen die gedurende één jaar matig bier dronken telde zelfs een kleiner aantal personen met overgewicht dan een andere groep die geen bier dronk. Voor veeldrinkers gaat dit echter niet op, zij houden er ook vaak ongezonde en eenzijdige eetgewoonten op na die waarschijnlijk nog het meest bijdragen tot hun gewichtstoename.

...er gezondheidstips zijn voor bierdrinkers?

Het Duitse "Institut für Ernährungsmedizin und Diätetik (D.I.E.T.)" geeft een aantal nuttige gezondheidstips voor drinkers. Het D.I.E.T. beveelt aan om altijd 'een bodem te leggen' en geen alcohol te drinken op een lege maag. Vooraf kan men best iets eten dat plantaardige vetten bevat, omdat die de maag beschermen. Na ieder glas alcohol is een glas van ongeveer 200 milliliter mineraalrijk water zeer nuttig: het gaat uitdroging tegen en houdt de vochtbalans van het lichaam in evenwicht. Het is ook best bij één bepaalde alcoholische drank te blijven: of bier of wijn, bijvoorbeeld.

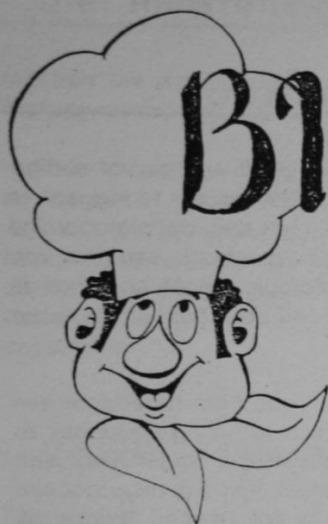
Omdat alcoholconsumptie gepaard gaat met zoutverlies, is het goed om tussendoor een zoutrijke snack te eten: een hardgekookt eitje met zout, of een zoute haring zijn ideaal, zo stelt men bij het D.I.E.T. Na een nachtje doorzakken, moet de drinker zorgen voor een gezond ontbijt met volkorenbrood, hartig beleg met zure augurkjes, een krachtige bouillon en veel mineraalwater met een hoog zoutgehalte. Tenslotte wordt volgend drankje als vitaminen-bom aanbevolen: vul een glas met een derde melk, een derde vers geperst sinaasappelsap, sap van een halve citroen en twee eetlepels yoghurt. Het geheel op smaak brengen met suiker of zoetstof. Gezondheid!

...de drinkfrequentie bepalend is voor het risico op een hartaanval?

De sleutel voor het verminderen van het risico voor een hartaanval is de frequentie van het drinken, veel meer dan de hoeveelheid, het soort alcoholische drank of het al dan niet drinken bij het eten. Een gemiddelde consumptie van 2 à 3 glazen bier per dag vermindert het risico op hart- en vaatziekten met bijna 25% vergeleken met geheelonthouders.

...matig bierverbruik de 'goede' cholesterol bevordert?

Met matig verbruik bedoelt de Wereldgezondheidsorganisatie een gemiddeld verbruik van twee tot drie alcoholconsumpties per dag (wat men meestal uitdrukt als 14 tot 21 glazen per week). Matig bierverbruik is gunstig voor het voorkomen van hart- en vaatziekten, onder meer omdat de verhouding HDL-cholesterol (de 'goede' cholesterol) tegenover de LDL (de 'slechte' cholesterol) er gunstig door beïnvloed wordt.



BIERKEUKEN

Koken met alle biersoorten

1. Bier is heerlijk, maar te veel bier is nooit goed.

De beste resultaten krijgt u door een evenwichtige dosering van het bier in de gerechten. D.w.z. stapsgewijs hiet bier toevoegen, zodat het bier niet de ruggegraat van het gerecht vormt, doch een subtiel accent geeft. Veel stoofgerechten met vlees of gevogelte worden verrijkt door 10 tot 15 minuten voor het einde van de stooftijd nog wat bier aan het stoofvocht toe te voegen.

Door ineens te veel bier toe te voegen, kan het gerecht wat meer naar hop gaan smaken. Het wordt dus iets bitterder.

Deze smaak kan worden teruggedrongen door het toevoegen van suiker, vruchten met een hoog suikergehalte zoals: rozijnen, dadels, vijgen, pruimen. Ook groenten die wat zoetig smaken, zoals prei, (winter)wortel, bleekselderij, uien, rode paprika kunnen het bittertje verzachten. Bovendien hebben deze groenten een smaakverhogend effect. Tenslotte kunnen room, crème fraîche, maizena, aardappelmeel en allesbinders ook bijdragen tot het verlagen van de bitterheid.

Let er op dat u het stoofvocht of een saus met bier niet te lang laat inkoken. Ook dan zou een bittertje kunnen gaan overheersen. Het blijft een kwestie van uitproberen in de keuken en dat is ook een uitdagend en leerzaam aspect van het koken met bier.

2. Koken met witbier

Tarwe- of witbieren worden gebrouwen met 30-50% tarwe, vermengd met gerstemout.

Wat kleur betreft zijn het lichte, witgele en meestal wat troebele bieren. Door de toevoeging van koriander, gedroogde sinaasappelschil en soms ook een vleugje kardamon en zoethout, hebben deze bieren een aangename fruitige, zoetige en/of licht zurige smaak.

De bekendste Belgische witbieren zijn o.a. Hoegaarden, Steendonk, Brugs tarwebier, Dentergems, Blanche de Namur, Celis White, Haecht witbier, Watou's witbier.

In Nederland behoren Witte Raaf, Wieckse Witte, Gulpener Korenwolf, Zeeuwsche Witte en Valkenburg's wit tot de bekendere witbieren.

Door hun zachte en frisse smaak geven deze bieren, mits goed gedoseerd, een subtiel accent aan

het stoofvocht en licht gebonden sauzen. Groenten die zich uitstekend laten combineren met witbier zijn o.a. asperges, schorseneren, witlof, bleekselderij en het wit van de prei.

Vis die gepocheerd of gestoofd wordt in visbouillon waaraan een scheutje witbier is toegevoegd, krijgt een extra frisse smaak. Dit geldt vooral voor vissoorten als kabeljauw, wijting, verse zalm, tarbot, griet, tong en schaal- en schelpdieren zoals mosselen en St. Jakobs mosselen. Ook licht gebonden sauzen waaraan witbier is toegevoegd zullen smaakversterkend werken bij deze vissoorten. Deze sauzen zullen ook een goede begeleider zijn van gestoofde kip- en kalfsvleesgerechten.

Een scheutje witbier in een crème- of lichtgebonden soep, zal ook een subtiel smaakversterkend effect hebben.

Een dressing met een scheutje witbier zal menige salade met diverse slasoorten, komkommer, tomaat en radijs, gecombineerd met plakjes (gerookte) kipfilet of plakjes fijngesneden ham, rosbief, pekelvlees of visfilet een aangename zoet-zurige smaak geven.

In een fruitsalade laat witbier zich goed combineren met stukjes vers fruit, zoals aardbeien, perziken, abrikozen, peren, appel, banaan, kersen, ananas, kiwi, sinaasappel, mango. Zo koel mogelijk geserveerd in diepe borden of kelkglazen, is zo'n dessert een frisse afronding van menige maaltijd.

3. Koken met fruitbieren

De traditionele fruitbieren zoals kriek- en frambozenbier zijn ontstaan door rijping en vergisting van de vruchten op het oorspronkelijke bier. Meestal was dit een lambiek, een vrij zuur en 100% zelfgistend, ongefilterd bier uit het gebied rondom Brussel. Dit unieke gebied, de Zennestreek, staat bekend om zijn spontane gisting van het bier door micro organismen die zich in de lucht bevinden. In het Pajottenland, de streek ten westen van Brussel zijn er nog enkele kleine brouwerijen, die op de traditionele wijze fruitbieren produceren.

Veel hedendaagse fruitbieren kenmerken zich door de toevoeging van vruchtensap, vruchtenextracten of ingedikte vruchtenmoes aan het oorspronkelijke bier, dat niet per se een lambiek hoeft te zijn. Immers lambiek kan alleen maar worden geproduceerd in de Zennestreek.

De meeste fruitbieren hebben een alcoholpercentage van tussen 2.5 en 5.5% vol. alcohol. Uitschieters zijn bijvoorbeeld: Oude Kriek van Hanssens uit Dworp van 6% vol. alcohol en Ochtend Kriek (Als Dauw In de Mond) van huisbrouwerij Domus uit Leuven van 7% vol. alcohol.

Fruitbieren hebben een aangename zoet-zurige, frisse smaak, waarin het gebruikte fruit of vruchten extract duidelijk herkenbaar is.

Brouwerij De Troch uit Wambeek in het Pajottenland is ongetwijfeld de specialist op het gebied van fruitbieren. Het Chapeau assortiment bestaat uit bier met ananas, aardbei, abrikoos, citroen, perzik, framboos, mirabel. Andere brouwerijen die fruitbieren op de markt brengen beperken zich doorgaans tot drie fruitsoorten, namelijk kriek (kersen), framboos en perzik. Verder zijn er bieren met appel (o.a. Newton, Bière d' Aubel) en passievrucht (Florin Passion).

Veel fruitbieren doen het uitstekend als apéritief, vergezeld van kleine, lichte hapjes.

Fruitbieren zijn uitermate geschikt voor het verwerken in dressings voor salades. Zo kan i.p.v. frambozenazijn, frambozenbier worden gebruikt. Ze kunnen een saus voor o.a. gevogelte, kalfsvlees of vis verrijken door op het laatste moment een scheut(je) fruitbier toe te voegen, al of niet in combinatie met stukjes (vers) fruit. Een klassiek voorbeeld is gebakken eendenborstfilet met kersenbier en kersen.

Nagerechten met vers fruit krijgen een extra frisse smaak door de toevoeging van goed gekoelde fruitbieren. Bijvoorbeeld fijngesneden perziken en abrikozen met perzikenbier. Ook in een sabayon bij ijs, flensjes of vruchtentaart. En ook in een bavarois of sorbet, komt het frisse, fruitige karakter van menig fruitbier goed tot z'n recht. Verrassend is ook de smaak van zelfgemaakt ijs, waarin fruitbier is verwerkt.

De bekendste Belgische fruitbieren zijn die van o.a. Timmermans, Hanssens, Lindemans, Belle-Vue, Mort Subite, De Troch, St.Louis, Van der Linden, Lindemans, Cantillon, Jacobins en niet te vergeten Boon en Liefmans. In Nederland kennen we Pombie (appel), 't Schoenlappertje (zwarte bessen) en het nieuwe assortiment fruitbieren van Gulpener (o.a. kersen, bosbessen, frambozen).

4. Koken met donkere Abdijbieren

Deze bieren kenmerken zich door hun volle smaak en licht bittere tot (licht) zoete afdronk. Ze worden vaak gerangschikt onder de categorie dubbel of donkere bruinen.

Het alcoholpercentage van de meeste Abdijbieren schommelt tussen 5 en 8 % vol.alcohol en veel bieren smaken naar o.a. rozijntjes, zoethout, gebrande kandij en vijgen.

De bekendste Abdijbieren zijn die van o.a. Leffe, Affligem, Grimbergen, Steenbrugge, Tongerlo, Bornem, Ename, Corstendonk, St. Gummarus, Florette en Maredsous. Vroeger werden deze bieren in een kloosterbrouwerij gebrouwen, doch tegenwoordig worden ze in licentie door bestaande (grote) brouwerijen op de markt gebracht.

Qua smaak en volheid doen veel Abdijbieren niet onder voor de donkere Trappistenbieren, die nog wel in een klooster worden gebrouwen (bijvoorbeeld

Westmalle dubbel, La Trappe dubbel).

Deze bieren met hun volle smaak zijn bij uitstek geschikt voor stoofschotels met varkensvlees en rundvlees. En niet te vergeten met wild, zowel gevogelte (o.a. parelhoen, eend, gans) als vlees (o.a. wild konijn, haas, everzwijn, hert). Ook in een sabayon voor warme of koude gerechten laten deze bieren zich goed verwerken. Compôtes van verschillende soorten fruit met een donker Abdijbier krijgen extra raffinement. En een scheut(je) in een saus voor gerechten met vlees of wild versterkt de smaak van het gerecht.

BIER OVER DE GRENS

DUITSE TARWEBIEREN...

Als Belgische bierliefhebbers hebben wij het recht om fier en chauvinistisch te zijn. Geen enkel land ter wereld telt immers zoveel verschillende biersoorten met zoveel verschillende sterkten, kleuren, smaken en aroma's. Kunnen we uitpakken met zoveel specialiteiten dan betekent dit echter niet dat we geen aandacht mogen hebben voor een aantal buitenlandse bierspecialiteiten die er ook gerust mogen zijn en... die in ons landje nauwelijks bekend zijn. Ik denk dan in de aller-eerste plaats aan de Duitse tarwebieren.

Belgische tarwebieren

Wij kennen zelf twee voornamen 'tarwe' specialiteiten, nl. de bieren van spontane gisting en de witbieren. Geen van beide soorten is te vergelijken met de Duitse soorten. De zuivere basisbieren van de spontane gisting, de lambiek en de geuze worden nauwelijks nog gedronken. Alleen hun afgeleide fruitbieren zijn bekend tot ver over de grenzen. De witbieren, nog bekender, zijn tarwebieren waar echter 'kruiden' (koreander en gedroogde sinaasappelschillen) aan worden toegevoegd. De gekende Belgische specialiteiten zijn dus tarwebieren met telkens een toevoeging.

Duitse tarwebieren

De Duitse tarwebierspecialiteiten worden alle volgens het Deutsche Reinheitsgebot gebrouwen, d.w.z. 'toevoegingen' zijn uit den boze. Deze bieren worden met de termen WEISSE, WEISSBIER en WEIZEN(BIER) aangeduid. Letterlijk betekenen de eerste twee termen 'witbier'. De derde term, 'tarwebier', heeft echter niets te maken met ons (bijgekruid) witbier, het betekende origineel enkel: een bleek troebel (= wit) bier, gemaakt met tarwe. Alhoewel vandaag in Duitsland de drie termen door elkaar gebruikt worden is er origineel toch een onderscheid te maken in deze 'tarwe'specialiteiten.

De 'Weisse' is de 'klassieke', eeuwenoude, witte van hoge gisting, blond met een laag alcoholgehalte en fris, licht zuur door een gecontroleerde lacti-

sche fermentatie. Typische voorbeelden zijn de 'Berliner' Weisse en de 'Bremer' Weisse, welke met minder dan de helft aan tarwe gebrouwen worden. Gekende Berliner Weisse zijn de Schultheiss, het (Oostduitse) generisch produkt van VEB en de Kindl. Vooral de eerste twee zijn echte bierpareltjes met complexe smaken. Een kenner op doortocht in Berlijn zal nooit mogen nalaten deze bieren te proeven op een zonnig terras aan de Lindenallee, in de omgeving van de Opera en de grote musea (ex Oost-Berlijn). De kunstige halfliterglazen krijg je echter nooit mee, zelfs als je een woekerprijs biedt. Voor wie de lichte zuurheid van deze Weisses niet bevalt kan, zowel in Berlin als in Bremen, het bier samen met een scheut (= Schuss) frambozensiroop bestellen en er dan zelf zijn 'kir royale' mee samenstellen. Sommige Weisses zijn, als seizoensbier, slechts in de zomer te verkrijgen!

Het 'Weissbier' en het Weizen(bier) zijn ietwat zwaarder. Toch overschrijden ze niet of nauwelijks de 5 vol% alc. Voor het brouwen ervan wordt uitgegaan van 50 à 60% tarwe. De twee termen worden door elkaar gebruikt alhoewel in het zuiden eerder Weizen(bier) zal gebruikt worden. In deze categorie bieren vind je verschillende 'variëteiten', gaande van kristalhelder geel, over troebelkleuren van amber, brons tot koperrood. Deze bieren worden tegenwoordig door vele

brouwerijen aangeboden, steeds in (meestal mooie) halfliterglazen en vooral bestemd voor de (buitenlandse?) bierkenner die uitgekeken is op de Duitse 'premium' pilsners. Drie 'soorten' Weizen dienen steeds onderscheiden te worden: Allereerst is er de 'onechte' *Kristal Weizen*. Het betreft een oorspronkelijk tarwebier, troebel van nature, dat gefilterd wordt om een kristalhelder pilsachtig produkt te bekomen.

Vervolgens is er het 'echte' tarwebier, het *Hefe Weizen(bier)/Weissbier*. Bij deze soort wordt bij het bottelen van het bier een kleine dosis gist (=in het Duits Hefe) bijgevoegd. Het bier gist aldus verder op de fles en geeft bij het uitschenken een mooi schuim en veelal een aangenaam smaakpalet. De Belgische bierkenner, vertrouwd met zijn speciaalbieren met hergisting op de fles, zal bijna zeker deze bieren appreciëren. Het bier is steeds troebel; de kleuren zijn zeer verscheiden. Een aantal is gewoon blond; de naamgeving vermeldt dan enkel Weisse/Weizen. In trek en lekker zijn de donkere soorten, die op het etiket aangeduid worden met Dunkel; de kleuren kunnen gaan van licht amber, over brons tot koperrood.

Als derde 'soort' is er de *Weizenbock*. Dit is meestal een sterkere versie van het Weizenbier, dikwijls gebrouwen voor speciale gelegenheden, zoals bv. de eindejaarsfeesten. Met zijn donkere kleuren en volle smaak weet de *Weizenbock* te bekoren.

In dit kort bestek is het natuurlijk niet mogelijk alle kwaliteiten van de tarwebieren te beschrijven en de goede soorten te roemen. Dus zeg ik maar:

- aan de bierkenner-toerist: gaat u op vakantie naar Duitsland, laat dan de pils opzij en vraag en maak kennis met de klasse en de smaakrijkdom van een blonde of donkere Hefe Weizen, of met de frisheid van een gouden Bremer of Berliner Weisse.
 - aan onze Belgische ambachtelijke brouwers: wees niet te beroerd om eens een specialiteit aan te durven die in België amper gekend is, maar die zo kwaliteitsvol kan zijn dat het een échte verrijking betekent in elk assortiment.
- Met vele... tarwebier-groeten.

BIER OVER DE GRENS

DUITSE TARWEBIEREN...

Als Belgische bierliefhebbers hebben wij het recht om fier en chauvinistisch te zijn. Geen enkel land ter wereld telt immers zoveel verschillende biersoorten met zoveel verschillende sterkten, kleuren, smaken en aroma's. Kunnen we uitpakken met zoveel specialiteiten dan betekent dit echter niet dat we geen aandacht mogen hebben voor een aantal buitenlandse bierspecialiteiten die er ook gerust mogen zijn en... die in ons landje nauwelijks bekend zijn. Ik denk dan in de allereerste plaats aan de Duitse tarwebieren.

Belgische tarwebieren

Wij kennen zelf twee voornamen 'tarwe' specialiteiten, nl. de bieren van spontane gisting en de witbieren. Geen van beide soorten is te vergelijken met de Duitse soorten. De zuivere basisbieren van de spontane gisting, de lambiek en de geuze worden nauwelijks nog gedronken. Alleen hun afgeleide fruitbieren zijn bekend tot ver over de grenzen. De witbieren, nog bekender, zijn tarwebieren waar echter 'kruiden' (koreander en gedroogde sinaasappelschillen) aan worden toegevoegd. De gekende Belgische specialiteiten zijn dus tarwebieren met telkens een toevoeging.

Duitse tarwebieren

De Duitse tarwebierspecialiteiten worden alle volgens het Deutsche Reinheitsgebot gebrouwen, d.w.z. 'toevoegingen' zijn uit den boze. Deze bieren worden met de termen WEISSE, WEISSBIER en WEIZEN(BIER) aangeduid. Letterlijk betekenen de eerste twee termen 'witbier'. De derde term, 'tarwebier', heeft echter niets te maken met ons (bijgekruid) witbier, het betekende origineel enkel: een bleek troebel (= wit) bier, gemaakt met tarwe. Alhoewel vandaag in Duitsland de drie termen door elkaar gebruikt worden is er origineel toch een onderscheid te maken in deze 'tarwe' specialiteiten.

De 'Weisse' is de 'klassieke', eeuwenoude, witte van hoge gisting, blond met een laag alcoholgehalte en fris, licht zuur door een gecontroleerde lacti-

sche fermentatie. Typische voorbeelden zijn de 'Berliner' Weisse en de 'Bremer' Weisse, welke met minder dan de helft aan tarwe gebrouwen worden. Gekende Berliner Weisse zijn de Schultheiss, het (Oostduitse) generisch produkt van VEB en de Kindl. Vooral de eerste twee zijn echte bierpareltjes met complexe smaken. Een kenner op doortocht in Berlijn zal nooit mogen nalaten deze bieren te proeven op een zonnig terras aan de Lindenallee, in de omgeving van de Opera en de grote musea (ex Oost-Berlijn). De kunstige halfliterglazen krijg je echter nooit mee, zelfs als je een woekerprijs biedt. Voor wie de lichte zuurheid van deze Weisses niet bevalt kan, zowel in Berlin als in Bremen, het bier samen met een scheut (= Schuss) frambozensiroop bestellen en er dan zelf zijn 'kir royale' mee samenstellen. Sommige Weisses zijn, als seizoensbier, slechts in de zomer te verkrijgen!

Het 'Weissbier' en het 'Weizen(bier)' zijn ietwat zwaarder. Toch overschrijden ze niet of nauwelijks de 5 vol% alc. Voor het brouwen ervan wordt uitgegaan van 50 à 60% tarwe. De twee termen worden door elkaar gebruikt alhoewel in het zuiden eerder Weizen(bier) zal gebruikt worden. In deze categorie bieren vind je verschillende 'variëteiten', gaande van kristalhelder geel, over troebelkleuren van amber, brons tot koperrood. Deze bieren worden tegenwoordig door vele

brouwerijen aangeboden, steeds in (meestal mooie) halfliterglazen en vooral bestemd voor de (buitenlandse?) bierkenner die uitgekeken is op de Duitse 'premium' pilsners. Drie 'soorten' Weizen dienen steeds onderscheiden te worden: Allereerst is er de 'onechte' *Kristal Weizen*. Het betreft een oorspronkelijk tarwebier, troebel van nature, dat gefilterd wordt om een kristalhelder pilsachtig produkt te bekomen.

Vervolgens is er het 'echte' tarwebier, het *Hefe Weizen(bier)/Weissbier*. Bij deze soort wordt bij het bottelen van het bier een kleine dosis gist (=in het Duits Hefe) bijgevoegd. Het bier gist aldus verder op de fles en geeft bij het uitschenken een mooi schuim en veelal een aangenaam smaakpalet. De Belgische bierkenner, vertrouwd met zijn speciaalbieren met hergisting op de fles, zal bijna zeker deze bieren appreciëren. Het bier is steeds troebel; de kleuren zijn zeer verscheiden. Een aantal is gewoon blond; de naamgeving vermeldt dan enkel *Weisse/Weizen*. In trek en lekker zijn de donkere soorten, die op het etiket aangeduid worden met *Dunkel*; de kleuren kunnen gaan van licht amber, over brons tot koperrood.

Als derde 'soort' is er de *Weizenbock*. Dit is meestal een sterkere versie van het Weizenbier, dikwijls gebrouwen voor speciale gelegenheden, zoals bv. de eindejaarsfeesten. Met zijn donkere kleuren en volle smaak weet de *Weizenbock* te bekoren.

In dit kort bestek is het natuurlijk niet mogelijk alle kwaliteiten van de tarwebieren te beschrijven en de goede soorten te roemen. Dus zeg ik maar:

- aan de bierkenner-toerist: gaat u op vakantie naar Duitsland, laat dan de pils opzij en vraag en maak kennis met de klasse en de smaakrijkdom van een blonde of donkere Hefe Weizen, of met de frisheid van een gouden Bremer of Berliner Weisse.
 - aan onze Belgische ambachtelijke brouwers: wees niet te beroerd om eens een specialiteit aan te durven die in België amper gekend is, maar die zo kwaliteitsvol kan zijn dat het een échte verrijking betekent in elk assortiment.
- Met vele... tarwebier-groeten.