

Moutstockje

nr 75

2005

Driemaandelijks tijdschrift

JAN. - FEB. - MAA. 2005

# 'T MOUTSTOCKJE

TIJDSCHRIFT OVER  
BIERFOLKLORE



V.U. GROOTEN E  
Residentie Beatrijs 169  
3300 TIENEN

DODION M  
LELIELAAN 34  
3191 HEVER

uitgifte kantoor  
3300 Tienen 1

3300 Tienen 1  
2/3954

' 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 **75**

Herbergen, cafeetjes en zo

De bierkeuken (vervolg)

Onze verzameling bieretiketten

Bier – weetjes

Bier van bij ons (Het mysterie van Lambiek)



2005

# HERBERGEN, CAFEETJES EN ZO

Laatst zat ik te prakkezeren, dat kan iedereen overkomen.

Zo moederziel alleen, op een hoekje van de toonbank.  
Hoe oud die troostende drankgelegenheden wel zouden zijn.  
Mijn geheugen en zelfs dat van mijn voorzaten reikte niet ver genoeg.

Mijn opvoeding en de encyclopedie leidden naar de ware weg. Het blijkt immers dat de toevluchtsoorden, waar koffie, thee en ook andere dranken geschonken werden reeds van oudsher bekend zijn. Van oorsprong waren ze uiteraard heidens, al waren onze bijbelse voorvaderen terzake ook nauwelijks mals. De bruiloft van Kana werd nochtans thuis gevierd, niet op restaurant.

In Kairo vond je reeds koffiehuisen in de veertiende eeuw, en die verbreidden zich.

Wat er ook van zij, in de jaren 1600 zag je koffiehuisen als paddestoelen uit de grond kruipen doorheen heel Europa. Zo kreeg Amsterdam zijn eerste café in 1666. Onze dorstige landgenoten kennende, zullen wij wel een stukje eerder zijn geweest

Aanvankelijk waren die koffiehuisen van een eenvoudig karakter. In de loop der tijden ontwikkelden ze zich echter tot rijke inrichtingen, voor het gebruik van spijs en drank, geïnstalleerd met de meest geraffineerde technische volmaaktheid. In elk land kregen ze een eigen karakter: de Franse bijvoorbeeld werden vaak toonbeelden van verfijnde luxe, van raffinement in de versiering, tenzij in de achterliggende toiletten. De Duitse bier- en wijnhuizen, waar je ook koffie vindt, hebben een gemoedelijke charme. De koelere Engelse pub noopt tot een flegmatiek alcoholisch in zichzelf gekeerd zijn. Om van de variëteiten van onze eigen drankgelegenheden maar te zwijgen.

Bij deze, wetenschappelijke studie, voelde ik me achtervolgd en begluurd. Door het personeel van de betrokken instellingen eerst, dan door de aanzittende of aanliggende klanten. Onverdroten trotseerden wij dit euvel, experimenteerden en studeerden verder.

Grote café's in de steden omvatten vroeger eet-, zit- en bijtazalen, leeskamers, bar, grillroom, keukens en toiletten.

Het beroemde "Café Mozart" in Wenen is daarvan een sprekend voorbeeld, wat ja noemt een echt "grand café"

Toen in latere tijden dames er kwamen "terrasseren", en hun lijn aan hun laarsjes laptten, werd het "café chantant" geboren.

Nog later, kwam het heuse "cabaret". Daar werden, onder de leiding van een directeur of impresario, allerlei dichters, romanciers, musici en zangers voor het voetlicht gebracht. Nadien ook kleinkunstenaars, illusionisten en danseressen.

Het eerst bekend cabaret was "Le Chat Noire" in het Parijse Montmartre.

We schrijven 1881, die variété-voorstellingen hebben mettertijd duidelijk minder textiel-behoevende normen aangenomen. Een gemeenschappelijk en dus sociaal kenmerk van ze blijft toch de gelegenheid tot de consumptie van drank, tot dansen en aanverwante snuisterijen. Maar je moet echt niet meer naar Parijs of Brussel op onze dagen om dergelijke dienstverlenende etablissementen aan te treffen.

Wat me vooral bezighoudt en verwonderd heeft, is die vindingrijkheid van onze voorvaderen om hun lievelingsoorden met sappige naampjes te bedenken.

Het officiële Nederlandse woord voor café is, zoals iedereen weer: herberg. Kleuriger klinkt me "kroeg".

Eenvoudiger kon het ook niet. De waard(in) tapte van houten keldervaten, niet aan de toog of tapkraan. 's Zomers lag dat vat, zonder "acide" in de kelder, voor zover die er was, anders in de koele opkelder of opkamer. En naargelang de bestelling, liep de bazin met een stenen of houten kruik, de "kroeg".

Zij kon de inhoud schatten uit gewoonte. Wie bij het drinken "het onderste uit de kan kreeg heette trouwens "kannegeluk"

Een ander zalig woord is "staminee" in heel Vlaanderen een plaats waar de strafste drinkers en stropers zitten. De naam komt eigenlijk van het Franse "estaminet", op zijn beurt ontleend aan "estamineta".

Als in mijn doorgaans goed ingelichte bron geloven mag, is dat Spaans. Esta mineta wil zeggen: er zijn jonge meisjes. Bewijskrachtige verklaring voor dit opbeurend nieuws heb ik echter nergens kunnen ontdekken. Dat van die "esta" tot daar toe. Maar "mineta" doet mij meer aan katjes en poesjes denken. En iets van mijn Spaans taalgevoelen zegt me dat het wel zo iets zal geweest zijn. Dan kwam de tijd van Napoleon. Lang na de Spaanse furie, ook een glorie-tijd dat de stamineekes welig tierden.

Ten gerieve van de lang uithuizige soldaten, werden de drankgelegenheden op de stafkaart aangeduid. Je mag immers niet vergeten dat de middeleeuwse marketentsters in onbruik waren geraakt. Je weet wel dat soort cantinières bij het

leger te velde of op maneuver. Sommige droegen een kleurig uniform en een klein vaatje jenever nabij de heup. Wat een vertroostingsvolle aanblik.

Napoleon voelde dit verlies duidelijk aan, liet daarom tavernes op de kaart brengen. Veelal in de omgeving van de legerkampplaatsen.

Voor de duidelijkheid werden die etablissementen genummerd van 1 tot 12, volgens kwaliteit, hygiënische omstandigheden en deugdzaamheid.

Allicht te begrijpen dat het "cabaret douze" daarvan het meest onschuldige was, maar wel volgens de normen van de tijd "chique".

Daar kwamen geen gewone soldaten en in de volksmond ontaardde de naam al vlug tot "kaberdoes". Gelegenheden van dat soort, meestal in de verkleinvorm betiteld, tref je vandaag niet alleen meer rond kazernes aan. Ook in de schaduw van de traditionele dorpstoren, langs grote verbindingswegen... waar men gaat langs Vlaamse wegen.

En daar schiet het me ineens door het hoofd. Dat schone woord "kapelleke".

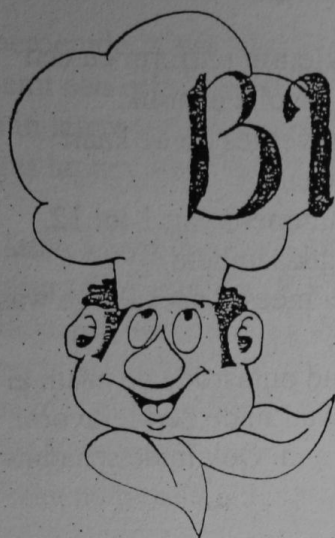
Daar steekt devotie in, een Vlaamse aard, die het nuttige aan het aangename paart. Die Brueghel en Ruysbroeck een plaats gunt in ons dagelijks leven.

Eigenlijk hebben we dat allemaal voor een stukje van Timmermans en van Pallieter. Zodat we eerzaam zijn vertrouwde pleisterplaatsen met een gepaste naam kunnen noemen, wie kent niet de uitdrukking bij een kermisbeurt we hebben weer "veel kapellekes gedaan".

Wat heeft de drank en alles eromheen ons toch aan inspiratie gegeven.

Amen. Het zij zo en het blijve zo.

R.V.H.



# BIERKEUKEN

Koken met alle biersoorten

VERVOLG

## 5. Koken met blonde Abdijbieren

Deze licht gele tot goudgeel gekleurde bieren van hoge gisting kenmerken zich door hun moutige en vrij neutrale licht zoetige, volle smaak. Ze hebben een aangename licht bittere en droge afdronk.

Het alcoholpercentage van de meeste blonde Abdijbieren schommelt tussen 5 en 7% vol. alcohol.

Deze bieren zijn verfrissend van smaak en gelet op het marktaandeel zijn ze duidelijk in de lift.

De bekendste blonde Abdijbieren zijn die van o.a. Leffe, Grimbergen, Affligem, Floreffe, Ter Dolen en Maredsous.

Deze bieren kunnen worden gebruikt in een dressing voor salades, waarbij dit bier (wijn)azijn kan vervangen.

Mosselen krijgen een extra geurig karakter door ze in dit bier te koken. En gebakken mosselen krijgen een pittige, frisse smaak door een scheutje van dit bier toe te voegen aan de saus.

In soepen of bouillons met diverse groenten, gevogelte, kalfsvlees of vis kan vlak voor het serveren een scheut(je) blond Abdijbier worden toegevoegd, waarbij de bouillon of soep nog goed wordt verwarmd. Dit geldt ook voor licht gebonden sauzen voor kip, kalkoen, kalfsvlees en vis door een scheutje van dit bier toe te voegen al of niet vermengd met een (grove) milde mosterdsoort.

Ook in stoofschotels met kip, kalkoen, kalfsvlees en vis doen deze bieren het uitstekend door het smaakpalet te versterken. Bijvoorbeeld in een waterzooi met kip of verschillende soorten vis. En neigt de smaak wat bitter te worden, dan kan deze worden teruggedrongen door toevoeging van room of crème fraîche of groenten als (winter)wortel, bleekselderij of prei.

## 6. Koken met Abdijbieren: tripel

Naast de donkere en blonde Abdijbieren zijn er veel tripels op de Belgische en Nederlandse markt. De meeste tripels zijn goudkleurige, vrij zware, moutige bieren van hoge gisting met een tweede gisting in de fles. Ze bevatten gevarieerde kruidige aroma's en hebben een iets zoetige tot zoetbittere smaak en een volle afdronk.

Het alcoholpercentage van de meeste tripels ligt tussen 8 en 9 volumeprocent. Slechts enkele tripels zijn onder de 8% zoals o.a. Witkap pater tripel (7,5%) en St. Paul tripel (7,6%). Brugse tripel van brouwerij De Gouden Boom in Brugge en winnaar van diverse gouden medailles, is een zeer moutige tripel met een volle afdronk van 9,5%.

De bekendste Belgische tripels zijn o.a. die van Affligem, Grimbergen, Leffe, Karmeliet, Ename, Bornem, Tongerlo, Floreffe, Steenbrugge, Villers, Moine, Val-Dieu.

De bekendste Nederlandse tripels zijn o.a. die van Hertog Jan, De Zeezuiper, Casper's Max, Zatte, Trippelaer, Ganze Bier tripel.

Er zijn nog drie Trappistenbieren van het type tripel, namelijk de overbekende Westmalle tripel, Chimay (witte capsule of kroonkurk) en La Trappe tripel. Hoewel La Trappe tripel op het etiket niet meer het logo "Authentic Trappist" mag plaatsen, mag het zich toch een Trappistenbier blijven noemen. (zie: Koken met Trappistenbieren).

Sommige tripels kunnen een bittere smaak achterlaten als het stoofvocht of de saus te lang wordt ingekookt. Een voorzichtige, stap-voor-stap dosering en zeer regelmatig proeven is aan te bevelen. En qua bitterheid blijft het een kwestie van smaakbeleving.

Omdat een tripel moutiger, dus voller van smaak is en vaak ook kruidiger dan een blond Abdijbier, zullen ze een intensere smaakbeleving geven aan gerechten die met tripel zijn bereid. Dezelfde kooktips die we bij de blonde Abdijbieren hebben gegeven, gelden in hoge mate ook voor de tripels.

Een vleugje tripel in een gebonden soep of stevige soep (o.a. bruine bonensoep, linzensoep, ossenstaartsoep of een stevige wildbouillon) zal een intense smaak opleveren. Dit geldt ook voor sauzen bij verschillende soorten vis en schelp- en schaaldieren.

Door hun volle smaak zijn tripels ook geschikt om te gebruiken in stoofgerechten met rundvlees en wild, zowel gevogelte als vlees, maar ook in compotes of confitures met dadels, rozijnen, pruimen, vijgen en abrikozen. De smaak van sabayons zal subtiel worden versterkt met een vrij zachte tripel zoals Karmeliet van brouwerij Bosteels en St. Paul van brouwerij Sterkens.

## 7. Koken met geuze

Geuze, ook vaak geschreven als gueuze, is een bier dat verkregen wordt door het subtiel mengen van verschillende lambiks die een tot drie jaar op (eiken) houten vaten hebben gerijpt. Het mengen vereist vakmanschap en geduld en iedere geuzestekerij of brouwerij heeft zo haar eigen traditie. Deze bieren ondergaan een hergisting in de fles, en krijgen daardoor een sprankelend karakter. Geuze bieren kunnen gefilterd of ongefiterd (troebel) zijn. Het alcoholpercentage van de meeste geuze's schommelt tussen 5 en 6% vol. alcohol.

Lambik, ook vaak geschreven als lambiek, is bier van mout en tenminste 30% ongemouten tarwe dat door spontane gisting ontstaat, d.w.z. door natuurlijke gist die in de vorm van micro-organismen in de lucht aanwezig is in de Zennestreek, het gebied rondom Brussel. Dit gebied staat ook bekend onder de naam Pajottenland.

De voornaamste, typisch streekgebonden giststammen die in deze streek worden aangetroffen zijn o.a. de *Brettanomyces Bruxellensis* en *Brettanomyces Lambicus*.

De smaak van lambik ontwikkelt zich van zacht zurig tot vrij scherp zurig bij de oudere soorten. En de kleur ontwikkelt zich van blond, licht geel tot (licht) oranje en soms (licht) roestbruin van kleur voor de oudere soorten lambik.

De meeste soorten geuze bieren zijn blond, licht geel tot (licht) oranje van kleur en smaken zuur tot bitterig. Als gevolg van de tendens onder consumenten om steeds meer over te gaan op zoet, zijn er ook geuze bieren verkrijgbaar die licht zoet-zurig van smaak zijn. Bij aanschaf van dit bier verdient het dan ook aanbeveling om, afhankelijk van de smaakvoorkeur, bij de slijter te informeren of de geuze zoet-zurig of vrij scherp zurig is.

De bekendste geuze bieren zijn afkomstig van o.a. Belle-Vue (Interbrew), De Troch, Timmermans, Lindemans, Mort Subite (Alken Maes), Vander Linden Vandervelden, Girardin, Cantillon, Boon, De Neve, Drie Fonteinen, Hanssens.

Geuze bieren zijn geschikt om te verwerken in een dressing met verschillende slasoorten met koud (of lauw-warm) vlees, vis of gevogelte. Ook soepen zoals mosselsoep of soepen met stevige vissoorten krijgen een verkwikkend karakter door het toevoegen van geuze. Deze soepen worden extra smakelijk door wat draadjes saffraan en een vleugje room erbij te doen.

Groenten als in boter gestoofde witlof met een scheutje geuze en room krijgen een fris zurige smaak met een aangenaam licht bittertje. In het Pajottenland wordt vaak platte kaas gebruikt, in plaats van room. Dit is een soort verse kaas, die bestrooid wordt met pijpajuin (bieslook). En een uiencompôte met rozijntjes waaraan tijdens het stoven een flinke scheut geuze is toegevoegd krijgt een verfijnde smaak. Dit geldt ook voor in boter gestoofde appeltjes waaraan een scheutje geuze is toegevoegd.

Een klassiek gerecht is gekookte mosselen met geuze.

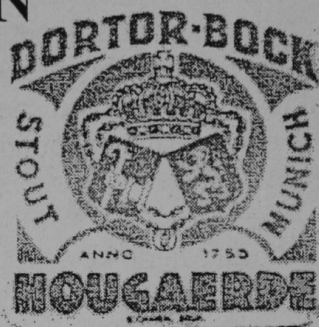
Geuze kan in combinatie met andere ingrediënten, zoals knoflook, ui, korianderzaadjes, worden gebruikt als marinade voor vlees, vis of gevogelte.

Overbekend zijn de stoofschotels waarin geuze wordt gebruikt zoals Vlaamse karbonaden (blokjes rundvlees gestoofd met geuze, maar soms ook een andere biersoort), konijn met geuze of parelhoen(boutjes) met geuze en kersen, kippenboutjes met blokjes mager gerookt spek en geuze. Dit zijn zeer smakelijke schotels, die een heerlijke gebonden saus opleveren, waaraan soms wat (bruine) suiker of kandijnsuiker wordt toegevoegd.

Let bij het gebruik van dit bier in de keuken uiteraard weer op een evenwichtige dosering en bedenk dat uw tong en gehemelte voor u smaakbepalend zijn voor wat u proeft en lekker vindt. Probeer daarom verschillende soorten geuze bieren uit en laat u vooral adviseren door goede slijters.

Een bezoek aan het Pajottenland, ten westen van Brussel, met z'n karakteristieke geuzestekerijen en sfeervolle (eet)cafés, herbergjes en restaurants is een aangename, traditierijke en vooral smakelijke belevenis. Een sprankelende geuze uit het vat geeft een extra smaakvolle dimensie aan een eenvoudig streekgerecht van ambachtelijk gebakken boerenbrood besmeerd met platte kaas, pijpajuin en van die stevige radijsjes.

## ONZE VERZAMELING BIERETIKETTEN



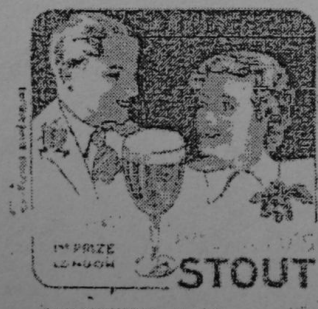
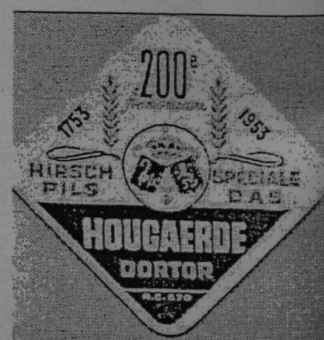
Zoals u reeds weet of hebt vernomen, hebben onze drie Adelborsten verleden jaar de opdracht gekregen om allerlei bieretiketten te verzamelen.

Een 3000 tal werden daardoor bijeen gebracht, wat zeker een proficiat waard is.

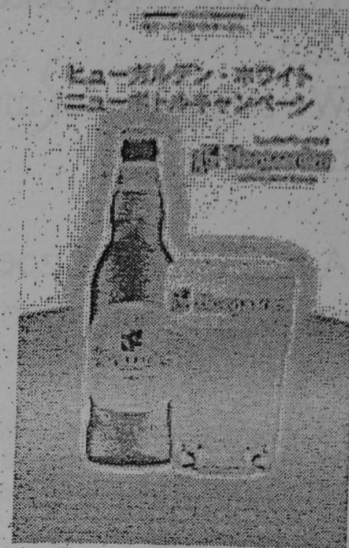
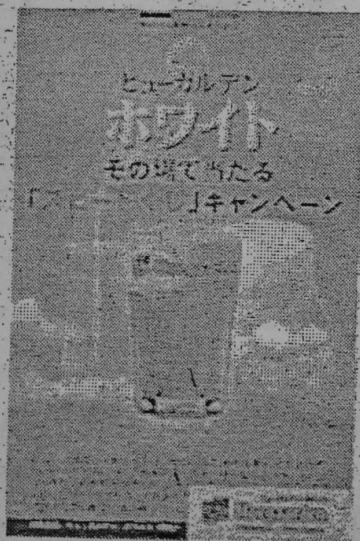
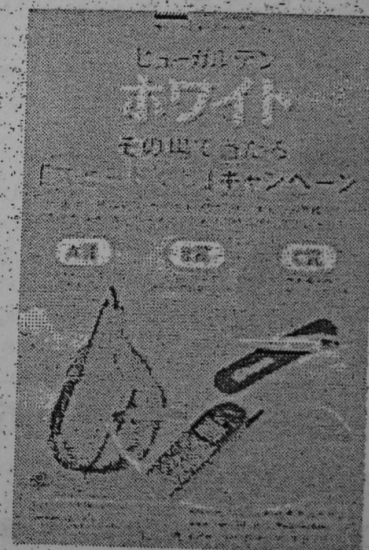
De Hoge Raad heeft dan de taak op zich genomen dit stuk biergeschiedenis verder uit te bouwen .

Wat er van geworden is: een 15 tal grote farden zijn dan het resultaat.

Daarin bevinden zich alle Belgische brouwerijen met hun geschiedenis, de beschrijving van de door hun gebrouwde bieren en natuurlijk de etiketten van deze bieren.



# JAPAN



Volledig is dit zeker niet en vervolledigen is dan de volgende stap.

We stoppen niet met de verschillende etiketten bijeen te houden.

Aan allen, blijf zoeken naar bieretiketten en bezorg deze aan onze gilde om also onze verzameling verder uit te bouwen.



We vragen alle bierliefhebbers daaraan mede te helpen. U kunt ze bezorgen aan alle leden van de Hoge Raad maar ook opvolgend adres: Etienne Grooten Residentie Beatrijs 169  
3300 Tienen.

We houden u op de hoogte over het verder verloop.

# BIER - WEEETJES

## ...de bierbuik geen bierbuik is?

Alcohol bevat 7 kilocalorieën per gram. Veertig gram alcohol (wat overeenkomt met vier glazen pilsbier) bevat evenveel calorieën als 70 g suiker. Bieren met een hoger alcoholgehalte bevatten meer calorieën. Wijnen en sterke drank bevatten meer calorieën dan bier.

Door het drinken van bier - in matige hoeveelheden - gaat men dus niet noodzakelijk verzwaren, hetgeen wordt bevestigd in recent onderzoek omtrent biergebruik en obesitas. In de groep mensen die het laatste jaar bier gedronken hebben, zijn er minder obese personen (Body mass index > 30) dan in de groep die geen bier gedronken heeft. Na correctie voor alle co-factoren (zoals roken, leeftijd, geslacht, e.d.) ziet men dat bierconsumptie geen verhoging geeft van het aantal obesen.

De ideeë dat bier dik maakt, vindt waarschijnlijk zijn oorsprong in de leef- en eetgewoonten die met veel bier drinken gepaard gaan. Bier drinken scherpt namelijk de honger aan en tegelijkertijd versoepelt alcohol de controle op eigen eetgedrag. Zware bierdrinkers gaan zich meestal ook te buiten aan vette, calorierijke spijzen (snacks, frieten, bierworstjes, nootjes, enz.) en nemen doorgaans weinig lichaamsbeweging. Uit onderzoek blijkt bovendien dat het lichaam van mensen die veel bier drinken minder vet verbrandt. Waarschijnlijk heeft het lichaam de neiging om eerst de alcohol te verbranden. Het overtollige vet moet ergens heen en wordt opgestapeld bovenop de buikspieren. Het resultaat is bekend.

De zogenaamde bierbuik is dus geen direct gevolg van de hoge bierconsumptie, maar van de daarmee gepaard gaande ongezonde eet- en leefgewoonten in combinatie met de verminderde vetverbranding door het lichaam.

| Hoeveel kcal in een glas of kop van 25 cl? |          |                  |                  |
|--------------------------------------------|----------|------------------|------------------|
| 25 cl water                                | 0 kcal   | 25 cl geuze      | 110 kcal         |
| 25 cl zwarte koffie                        | 0 kcal   | 25 cl pils       | 110 kcal         |
| 25 cl tafelbier                            | 59 kcal  | 25 cl zwaar bier | 137 tot 200 kcal |
| 25 cl ongezoet fruitsap                    | 100 kcal | 25 cl wijn       | 150 kcal         |
| 25 cl frisdrank                            | 110 kcal | 25 cl melk       | 170 kcal         |

# BIER - WEEETJES

## ...de bierbuik geen bierbuik is?

Alcohol bevat 7 kilocalorieën per gram. Veertig gram alcohol (wat overeenkomt met vier glazen pilsbier) bevat evenveel calorieën als 70 g suiker. Bieren met een hoger alcoholgehalte bevatten meer calorieën. Wijnen en sterke drank bevatten meer calorieën dan bier.

Door het drinken van bier - in matige hoeveelheden - gaat men dus niet noodzakelijk verzwaren, hetgeen wordt bevestigd in recent onderzoek omtrent biergebruik en obesitas. In de groep mensen die het laatste jaar bier gedronken hebben, zijn er minder obese personen (Body mass index > 30) dan in de groep die geen bier gedronken heeft. Na correctie voor alle co-factoren (zoals roken, leeftijd, geslacht, e.d.) ziet men dat bierconsumptie geen verhoging geeft van het aantal obesen.

De ideeë dat bier dik maakt, vindt waarschijnlijk zijn oorsprong in de leef- en eetgewoonten die met veel bier drinken gepaard gaan. Bier drinken scherpt namelijk de honger aan en tegelijkertijd versoepelt alcohol de controle op eigen eetgedrag. Zware bierdrinkers gaan zich meestal ook te buiten aan vette, calorierijke spijzen (snacks, frieten, bierworstjes, nootjes, enz.) en nemen doorgaans weinig lichaamsbeweging. Uit onderzoek blijkt bovendien dat het lichaam van mensen die veel bier drinken minder vet verbrandt. Waarschijnlijk heeft het lichaam de neiging om eerst de alcohol te verbranden. Het overtollige vet moet ergens heen en wordt opgestapeld bovenop de buikspieren. Het resultaat is bekend.

De zogenaamde bierbuik is dus geen direct gevolg van de hoge bierconsumptie, maar van de daarmee gepaard gaande ongezonde eet- en leefgewoonten in combinatie met de verminderde vetverbranding door het lichaam.

| Hoeveel kcal in een glas of kop van 25 cl? |          |                  |                  |
|--------------------------------------------|----------|------------------|------------------|
| 25 cl water                                | 0 kcal   | 25 cl geuze      | 110 kcal         |
| 25 cl zwarte koffie                        | 0 kcal   | 25 cl pils       | 110 kcal         |
| 25 cl tafelbier                            | 59 kcal  | 25 cl zwaar bier | 137 tot 200 kcal |
| 25 cl ongezoet fruitsap                    | 100 kcal | 25 cl wijn       | 150 kcal         |
| 25 cl frisdrank                            | 110 kcal | 25 cl melk       | 170 kcal         |

## Bier, de remedie tegen allerhande kwaaltjes

In Babylon en Egypte, lang beschouwd als de bakermat van het bier, werd de drank geofferd aan de goden en hoofdzakelijk genuttigd door koningen en bij belangrijke festiviteiten. Egypte kende het bier bovendien een geneeskrachtige werking toe en vrouwen met aanzien gebruikten het om cosmetologische redenen, o.a. om de huid te verfrissen en het risico op bepaalde huidaandoeningen te verminderen.

In het Oude Griekenland gebruikte Hippocrates bier als remedie om de diurese te vergemakkelijken en werd de drank ook beschouwd als koortswerend middel. Alcohol werd in die tijd eveneens aangewend om wonden te genezen. Aretus van Capadocië raadde het aan bij suikerziekte en migraine.

In de Middeleeuwen werd bier volop gebruikt als opwekkend middel, om de stemming te verbeteren. Aan de hop, bestanddeel van het bier, werden eetlustopwekkende en kalmerende eigenschappen toegeschreven. Tot honderd jaar geleden werden met hop gevulde hoofdkussens aanbevolen bij slaapstoornissen.

In het begin van deze eeuw kwamen dan de kwalijke gevolgen van alcoholmisbruik aan het licht en ging de geneeskunde een sceptische houding aannemen tegenover alcoholische dranken, waaronder bier. De opkomst van krachtige geneesmiddelen drumde alcohol als remedie verder in het verdomhoekje. Het is pas in de jongste jaren dat er weer hernieuwde belangstelling bestaat voor de positieve invloed van alcohol op de gezondheid.

### ... bier een uitstekende dorstlesser is

Bier bevat immers 93 % water met relatief weinig alcohol.

Bier maakt bovendien deel uit van een gezonde en evenwichtige voeding. Het is rijk aan vitamines B1, B2, B6 en H en mineralen. Vooral de mineralenbalans is voordelig voor de gezondheid. Bier is rijk aan potassium en arm aan sodium, de ideale balans voor een gezonde bloeddruk. De vitamines stimuleren de aanmaak van rode bloedlichaampjes, verbeteren de bloedcirculatie en stimuleren het metabolisme.

Matige consumptie van bier, twee glazen per dag voor de vrouwen en drie voor de mannen, levert heel wat wetenschappelijk onderbouwde gezondheidsvoordelen op:

- vermindering van de kans op een hartaanval met 25 %
- bescherming tegen de helio-pylori bacterie, gekend als oorzaak van maagzweren en risicofactor voor maagkanker
- vermindering van de kans op nierstenen met 40 %, door het hoge magnesiumgehalte dat beschermt tegen nier- en galstenen
- betere bescherming tegen kanker door de hop in het bier dat zeer rijk is aan antioxidanten die kankerwerend werken
- preventie tegen diabetes en gezondheidsbevorderend voor diabetici

Steeds meer wetenschappelijke studies bij grote populaties tonen aan dat de levensduur van matige bierdrinkers hoger is dan deze van zware drinkers en geheelonthouders.

Voldoende redenen om deze nazomer extra te genieten van een heerlijke Belgisch biertje.

# Waarom lijkt alcohol ons pas naar het hoofd te stijgen op het moment dat we opstaan ?

Mensen die zich rustig in een zetel installeren een behoorlijke portie alcohol achterover slaan, lijken daar schijnbaar ongestraft mee weg te komen. Tot op het moment dat ze rechtop gaan staan. Dan wrekt de overdosis zich. Mensen beginnen te zwijmelen, en in het ergste geval vallen ze zelfs flauw.

Onderzoekers verdiepten zich in dit probleem en bewezen proefondervindelijk hoe alcohol flauwvallen kan veroorzaken.

Gezonde mensen beschikken over een soort reflexsysteem dat de bloeddruk min of meer constant houdt op het moment dat de mensen opstaan.

Door de zwaartekracht valt het bloed als het ware naar beneden, waardoor het hart minder bloed binnen krijgt en bijgevolg ook minder zuurstofrijk bloed rond kan pompen.

Het reflexsysteem zorgt er bij gezonde mensen echter voor dat de bloedvaten samengetrokken worden, waardoor de bloeddruk min of meer constant gehouden wordt.

Wanneer deze reactie niet of onvoldoende optreedt, komt er onvoldoende zuurstofrijk bloed in de hersenen terecht met zwijmelen of flauwvallen tot gevolg.

Op dat moment heeft het lichaam de levensreddende reactie om letterlijk flauw te vallen waardoor het hoofd lager komt te liggen en de bloedtoevoer vanzelf wordt hersteld.

De onderzoekers plaatsen veertien proefpersonen in een toestel dat het vallen van het bloed bij het rechtop gaan staan perfect simuleert.

Wanneer de proefpersonen geen alcohol dronken, bleek het reflexsysteem perfect te werken.

De bloeddruk daalde niet en de proefpersonen klaagden niet over duizeligheid.

Wanneer ze na enkele glazen bier te hebben gedronken, opnieuw in het toestel plaatsnamen, bleek de bloeddruk tweemaal zo laag te zijn.

De verklaring daarvoor schuilt in het feit dat de alcohol de bloedvaten niet doet samentrekken maar integendeel verwijdt.

Er komt onvoldoende zuurstofrijk bloed in de hersenen terecht met als gevolg dat je duizelig wordt of flauwvalt.

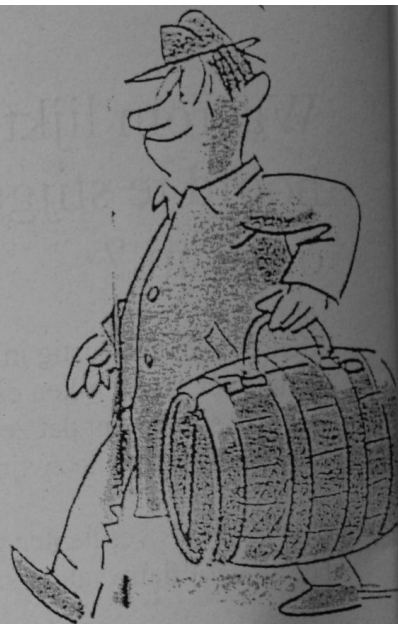
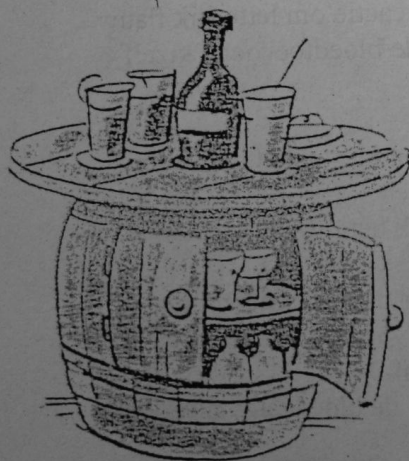
In tegenstelling tot wat de volksmond zegt, is dus niet de alcohol die naar het hoofd stijgt verantwoordelijk voor het zwijmelen, maar wel door de alcohol veroorzaakte gebrek aan zuurstofrijk bloed in de hersenen.

BIER

van

bij

ons



NIEUWS UIT DE BIERWERELD

# HET MYSTERIE VAN LAMBIEK



In de Europese Gemeenschap bestaat een beleid voor "Gegarandeerde Traditionele Specialiteiten" afgekort GTS. Dit zijn producten die op een traditionele manier samengesteld zijn of op een traditionele wijze gemaakt worden. Tot op heden zijn er 15 producten die deze benaming mogen dragen: zoals de Italiaanse Mozzarella kaas, de Spaanse Serrano ham, het Finse gerecht KarlaJanpiiraka... Bij deze 15 producten zijn er 6 bieren namelijk één Fins en de vijf volgende Belgische, feitelijk Pajotse, soorten:

- Lambiek, Geuze-Lambiek, Geuze
- Faro
- Oude Geuze; Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek
- Kriek, Kriekenlambiek, Frambozenlambiek, Vruchtenlambiek
- Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek, Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek



**Lambiek is een bier dat gebrouwen wordt tegen de normale regels van het bierbrouwen in.**

Bier is meer dan 9.000 jaar oud en ontstond in Babylonië. Vandaar verspreidde het zich via Egypte en Spanje naar noordelijk Europa. Als grondstoffen werden gerst en water gebruikt. Nadien werden er ook kruiden aan toegevoegd om de smaak te verbeteren en de houdbaarheid te verlengen. De soorten kruiden, ook gruit genoemd, waren afhankelijk van de streek. In de 14de eeuw werd geleidelijk hop gebruikt. Hop gaf niet enkel een betere smaak aan het bier, maar door de bederfwerende eigenschappen nam ook de houdbaarheid toe.

## -Een tarwebier

In 1559 verschijnt in de stadsrekening van Halle een verordening waarbij vastgesteld wordt dat "niemand een beslag mag aanmaken zonder er zestien razieren graan in te doen, te weten zes razieren tarwe en tien razieren gerst en haver, zoals men gewend is te doen in het verleden". (een razier was een graanmaat met een inhoud van ongeveer 50 liter (1)).

De verhouding tarwe/gerst is bij de lambiekbrouwers nog steeds 37,5 %/67,5 %.

Dit staat in scherp contrast met het Rheinheitsgebot, (wet op de zuiverheid) dat in 1516 in Beieren werd uitgevaardigd en naderhand, om protectionistische redenen, uitgebreid tot gans Duitsland. Het Rheinheitsgebot moest beletten dat tarwe voor andere doeleinden zou worden gebruikt dan voor het bakken van brood en stelde dat enkel oerst (is ook goedkoper dan tarwe) mocht worden gebruikt voor het brouwen van bier. Dit bleef zo tot voor enkele jaren.

## -Overjaarse hop

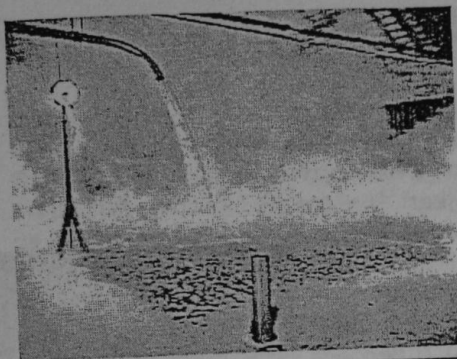


Een brouwketel met op de voorgrond een zak overjaarse hop

Niet enkel het toevoegen van tarwe onderscheidt lambiek van "normaal" bier. Ook de wijze waarop hop wordt toegevoegd is speciaal. In tegenstelling met gewone bieren wordt bij het brouwen van lambiek "overjaarse" hop gebruikt. Bij het brouwen van bier worden enkel de vrouwelijke onbevuchte bloemen van de hopplant gebruikt. Bij lambiek dienen deze hopbellen tenminste twee en liefst drie jaar oud zijn. Op dat ogenblik is de typische bittere "hopsmaak" verdwenen en dient de hop nog enkel voor de bederfwering en de schuimbevordering. Voor het brouwen van lambiek wordt 5 g per liter eindproduct gebruikt

## -Spontane gisting

Bij de gewone bieren wordt gebruikt gemaakt van zorgvuldig gekweekte giststammen, zo is men zeker dat de gisting steeds op dezelfde manier verloopt. Bij lambiek is het anders. Hier laat men de natuur haar gang gaan. Dit is uniek in de bierwereld. Daartoe wordt de "wort" (het kokend aftreksel van gemout en gehopt



Een koelschip wordt gevuld

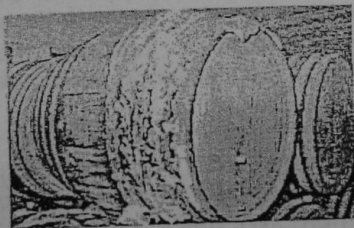
voor de Zennevallei en het Pajottenland (een proef door de Leuvense Universiteit om te werken met gekweekte stammen gaf geen afdoend resultaat). Aldus start de langdurende omzetting van zetmeel naar alcohol. Deze spontane gisting heeft als gevolg dat men nooit op voorhand weet wat het resultaat zal zijn.

beslag) in het "koelschip" blootgesteld aan de buitenlucht. Dit veroorzaakt niet enkel de afkoeling maar ook de bevruchting met de speciale gistcellen die in de lucht, de gebouwen en de installaties aanwezig zijn. De meest bekende zijn deze met de geleerde naam *Brettanomyces bruxellensis* en *-lambicus* (feitelijk zou het *Brittanomyces* moeten zijn vermits deze gistsoort werd ontdekt in 1904 door de Brit Claussen), de soorten *bruxellensis* en *lambicus* zijn specifiek

### -Seizoensgebonden

**Lambik is geen bier het is LAMBIK!**

Lorenzo Dabove, Italiaans  
biercriticus



Gistende lambik

In de klassieke brouwerijen wordt gebruik gemaakt van kunstmatige koeling en komt de wort niet in aanraking met de buitenlucht. Hierdoor is het mogelijk het hele jaar door te brouwen. Voor lambiek is "natuurlijke" bevruchting noodzakelijk en is brouwen in de zomer onmogelijk:

- de lucht is te warm om goed te koelen;
- in de winter is de lucht zuiverder en bestaat er minder risico dat ongewenste gisten en bacteriën in contact komen met de wort;

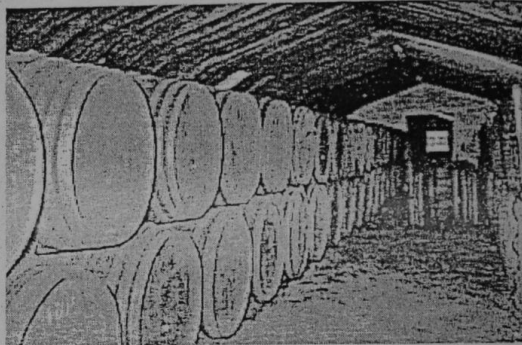
- vroeger waren veel brouwerijen gemengde bedrijven, boerderij en brouwerij, een paar voorbeelden hiervan waren: Timmermans te Itterbeek, De Keersmaeker te Kobbegem, De Troch te Wambeek.... De boer beschikte over de grondstoffen en had in de winter meer tijd om te brouwen omdat dan er geen landbouwactiviteiten waren en hij kon aldus zorgen voor een tewerkstelling van het, toen nog, aanwezige personeel.

Een nog bestaand voorbeeld (2004) is de brouwerij Girardin te St.-Ulriks-Kapelle

## -Houten tonnen

In moderne brouwerijen wordt nog enkel gebruik gemaakt van roestvrijstalen vaten. Deze zijn veel gemakkelijker te onderhouden en economischer. Om de lambiek te laten rijpen wordt gebruik gemaakt van houten tonnen. Lambiek blijft dan tot drie jaar lang rijpen om alle suikers om te zetten in alcohol.

Hiervoor worden vaten gebruikt afkomstig uit voornamelijk wijngebieden. Eertijds werden vaten gebruikt waarin de wijn, port of sherry naar onze streken verscheept werd. Sinds het veralgemenen van de kasteelbotteling, worden de tonnen gekocht bij wijnboeren in Frankrijk en Spanje en ook in het bierland Tsjechië. In het Pajottenland werden ook vaten vervaardigd met een inhoud van ca. 250 liter.



Lambikrijping in de vroegere  
brouwerij De Neve te Schepdaal

Kleinere vaten voor de bevoorrading van de klanten werden, bij grotere brouwerijen, gemaakt door een eigen kuiper. Daar de volledige rijping meerdere jaren duurt is er noodzaak aan een grote opslagcapaciteit, zowel in tonnen als in ruimte. Dit staat in schril contrast met de gewone brouwerijen waar het bier soms na enkele weken, hoogstens een paar maanden, reeks verkoopklaar is.

In de 19de eeuw en tot kort na WO II was lambiek een zeer populaire drank. In de meeste huizen van het Pajottenland was toen minstens één vaatje lambiek te vinden. Lambiek was een dagdagelijkse drank voor boeren en werklieden. Het was een gewoonte bij vele boeren dat zij een deel van hun graanoogst naar de brouwerij brachten. Na de winter leverde de brouwer dan een hoeveelheid lambiek af. Dit is een bewijs van de vruchtbaarheid van de gronden in het Pajottenland, er was voldoende tarwe om niet enkel gebruikt te worden voor broodmeel maar ook nog om bier te brouwen.

Lambiek werd nooit op flessen getrokken, het werd steeds van het vat getapt. Daar lambiek niet gefilterd wordt ziet jonge lambiek, in de streektaal ook "joenk" of "plat" genoemd, er enigszins troebel uit en smaakt nog wat zoet. Na rijping bekomt men een heldere, wrange, zurige, schuimloze drank, immers het koolzuurgas dat ontstaat tijdens het gisten kan ontsnappen doorheen het hout van de vaten. Het alcoholgehalte van lambiek gaat van 3 tot 4 %.

***Is het voorstelbaar in onze huidige wereld dat een bier wordt geproduceerd dat hopen kapitaal vereist om tot drie jaar te rijpen, in moeilijk te onderhouden houten vaten, en dan te voorschijn komt met een smaak die veel te rins is voor de huidige cola- generatie?***

***Michael Jackson, Britse bierkenner en publicist. The Beerhunter***

## Vanwaar komt de naam lambik-lambiek?

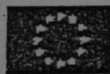
Deze naam is even mysterieus als deze van het Pajottenland en dus bestaan er verschillende versies voor de betekenis.

De naam lambik zou afkomstig zijn:

- van het woord "**alambiek**" (distilleertoestel), dit volgens de uitleg van de taalkundige Dr. Jan Grauls en Dr. Jan Lindemans (1888-1963), een specialist in lokale geschiedenis en stichter van het tijdschrift "Eigen Schoon". Volgens deze heren zou de vorm van de brouwketel sterk overeenkomen met deze van een distilleertoestel.
- van het Spaanse woord "**lambicado**", het verkleinwoord voor "alambicar" (een zeer verzorgd bier). Dit zou volgens Maurits Sacré dateren uit de tijd van de Spaanse overheersing van de Nederlanden. Jammer genoeg werd er nog geen enkel document gevonden waarin dit Spaans woord gebruikt werd.
- van het latijnse woord "**lambere**" (nippen). Deze versie van Michael Jackson (The Beerhunter) wordt door hemzelf in vraag gesteld.
- van de gemeentenaam "**Lembeek**" (nu deelgemeente van Halle). Vanaf de twaalfde eeuw tot de Franse Overheersing was Lembeek een vrije heerlijkheid, waar men geen tolrechten en accijnzen kende. Dit was een ideale situatie voor brouwers en alcoholstokers. Met de komst van de Fransen werd een eind gemaakt aan deze privileges. Het ging zelfs zover dat het brouwen en stoken verboden werd. De Fransen zouden het Lembeekse bier, dat van hoge kwaliteit was, verward hebben met jenever en zouden het bier "bière de **Lembecq**" of "bière d' **alambic**" genoemd hebben. Daarbij is bijna geen onderscheid te maken tussen de Franse uitspraak van deze twee woorden. Een bijkomend argument zou zijn dat een brouwketel en een destilleertoestel op elkaar zouden gelijken. Dit is de versie van Dr. Albert Valkeniers, een geneesheer die verkoos zijn schoonvader Emile Eylenbosch op te volgen als brouwer, hierin gevolgd door Frank Boon, een Lembeekse brouwer.

*Si non è vero, è bene trovato !*

De verklaring met de alambiek lijkt het meest aanneembaar : het procédé voor het stoken van graanalcohol, zij het nu akvavit, gin, jenever, whisky of wodka, start op een gelijkaardige wijze als de vervaardiging van bier: er wordt gestart met *wort*. De uitleg van "Lembeek" dient met een korrel zout of liever een slok lambiek genomen te worden. Er waren nog stokers buiten deze van Lembeek, zo bezat De Cam van Gooik ook een stokerij.



Volgens de Europese Commissie is de naam lambiek afgeleid van het micro-organisme *B. lambicus*!

De werkelijkheid is het omgekeerde: de naam van het micro-organisme is specifiek voor het Pajottenland en de Zennevallei en kreeg zijn naam omdat het enkel in echte lambiek voorkomt.

De Europese Commissie heeft dus niet alle wijsheid in pacht.



Om het GTS label te mogen gebruiken dient het oudste bestanddeel van **lambiek** meer dan drie jaar gerijpt te zijn in **houten** vaten. Om de benaming **oude- lambiek** te mogen voeren moet de gemiddelde ouderdom van de gemengde lambiek bovendien hoger of gelijk zijn aan één jaar.