

Moutstockje

nr 76

2005

Driemaandelijks tijdschrift
apr. - mei - jun. 2005

'T MOUTSTOCKJE

TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

76
DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

*Om uwen dorst
Doet zooals hem*



*Vraagt
een
omnemaakbaan*

HOUGAERDE
der oude brouwerij TOMSIN

V.U. GROOTEN E
Residentie Beatrijs 169

' 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 NR. **76**

- DE ONRUST TIJDENS DE EERSTE WERELDOORLOG
- BIERKEUKEN vervolg
- BIERWEETJES
- RIDDERDAG 19 maart 2005
- AANSTELLING 133 ste Borgher van Hoegaarden
- VOORWAARDEN LIDMAATSCHAP VAN DE GILDE

DE ONRUST TIJDENS DE EERSTE WERELDOORLOG

Vanaf 1913 ging de economische situatie er steeds somberder uitzien. Toen brak de oorlog uit waar België niet op voorbereid was. Men wilde de neutraliteit niet opgeven en, om een eventuele Frans-Duitse aanval tegen te gaan, was op initiatief van regeringsleider Charles de Broqueville een wetsontwerp goedgekeurd, waarin was vastgelegd dat de Belgische troepen in de komende 4 tot 5 jaar fors zouden worden uitgebreid. Het conflict noopte tot vroegtijdige aanpassingen.

Alhoewel het land nog het volste vertrouwen had in haar onschendbaarheid, werd de algemene mobilisatie uitgeroepen op 31 juli 1914. Het Duitse ultimatum waarin een vrije doortocht op Belgisch grondgebied op weg naar Parijs werd geëist, was het begin van de Belgische betrokkenheid. «België zal met alle middelen en macht zich tegen elke vorm van inbreuk op haar soevereiniteit verzetten», zoals de Kroonraad omschreef. De Belgische grens werd op 4 augustus 's morgens vroeg geschonden. Koning Albert I stond aan het hoofd van het leger en zou alle operaties leiden. Na de terugtrekking uit Antwerpen, veroverden de regeringstroepen Oostende en daarna de streek bij de Franse grens. Bij de slag om de IJzer werden de sluizen van Nieuwpoort geopend waardoor 250 km² land onder water kwam te staan. Een heel groot gebied bleef zo uit Duitse handen bleef: achter de IJzer tot aan de Franse grens. De koning en de koningin



L'ANGLAIS : By Jingo! it is an insult!
L'ALLEMAND : Himmel! Donner Wetter! dat ist kein Plaus!!
M. MAX : (lui, mais, j'ai faim! messieurs, c'est du furo!!)

Ter gelegenheid van de Nationale Feestdag op 21 juli 1914, vroeg de Liga van Brouwers en Handelaren van Brussels bier aan de burgemeester van Brussel toestemming een feest te mogen organiseren waarbij men via Manneken Pis gratis faro zou uitdelen. Dit werd niet toegestaan, uit angst dat zich dezelfde taferelen van 20 jaar geleden zouden voordoen, waarbij het volledig uit de hand liep.

verbleven gedurende de oorlog in dit gebied. Het bezette deel van België stond onder leiding van een Duitse Gouverneur-Generaal.

Zoals alle andere bedrijfstakken, beleefde de brouwerijsector zeer zware tijden. In de vrije zone ten westen van de IJzer bevonden zich zo'n 100 brouwerijen en 4 industriële mouterijen, die van verwoesting bespaard bleven. Bovendien is dit de streek waar de Poperingse hop en de polderwintergerst werden geteeld. In bezet gebied was de situatie echter veel neteliger.



De Stad Luik bood
ang weerstand tegen
e opmars van de
Duitse legers en wist
eze zelfs af te rem-
pen.

Avis

Les circonstances actuelles et les mesures prises par la Corporation des Brasseurs, nous obligent de supprimer la vente des bières "Gueuze et Kriek" le mardi et le vendredi.

Drij-Pikkel.

Bericht

De huidige omstandigheden en de maatregelen genomen door de Corporatie der Brouwers, verplichten er ons toe, geen "Gueuze en Kriek" te verkopen den Dinsdag en Vrijdag.

Strombeek-Bever.



EEN STRENG TOEZICHT OP BROUWERIJEN

De brouwerijactiviteiten werden zeer snel ontregeld. Vanaf mei 1915 werden verschillende brouwerijen, dichtbij de grens door de Duitsers bezet. Ze werden omgevormd tot invoercentrum van het Münchener-bier, of men ging over tot het brouwen volgens de eigen, Duitse methode. Gezien de schaarste aan levensmiddelen en grondstoffen, nam de bierprijs alsmaar toe. Deze werd trouwens door de Duitse autoriteiten vastgelegd. Ook waren de Belgische brouwers genoodzaakt een, in december 1915 door de Duitsers opgestelde vragenlijst, te beantwoorden, dat in feite een zeer scherp onderzoek voorstelde naar het functioneren van het bedrijf.

Het jaar 1916 was nauwelijks beter te noemen. Er werd besloten dat de verdeling van de grondstoffen zou plaatsvinden volgens de aangifte van 1915, hetgeen duidelijk ten voordele kwam aan de grote brouwerijen, die wisten te profiteren van de situatie om hun productie te verhogen. De Fédération générale des Brasseurs belges verzette zich hevig hiertegen en wist een klein succesje te boeken; Het referentiejaar zou 1913 worden, waardoor vele kleine brouwerijen van hun ondergang werden gered.

Maar de genadeslag zou in november 1916 toegediend worden. Het Bureau de Contrôle des Brasseries, in het leven geroepen door de Duitsers, schreef voor dat er Brouwerijcentrale 's gevestigd moesten worden. Gevolg dat bij 90% van de bestaande bedrijfjes op een versnelde manier het koper werd opgeëist, dat hard nodig was voor de productie van granaten. Dit besluit lag

Op hun route hadden de Duitsers onderweg bepaalde brouwerijen verwoest. Zij namen het bier mee voor hun eigen gebruik en namen de vaten mee om er zuurkool in te bereiden of om er vlotbruggen mee te bouwen.



Brouwerij Février in Momignies maakte tijdens de oorlogsjaren zelfs gebruik van een slachthuis.

aan de basis van conflicten tussen brouwers, die zich toespitsten bij de vaststelling dat want op de eerste lijsten waren wijzigingen aangebracht, zodanig dat het aantal Brouwerijcentrale 's ineens was toegenomen. De weinig gewetensvolle brouwers werden bevoordeeld ten nadele van hun oprechte vakbroeders.

Vanaf 1917 werd het toezicht verscherpt. Zo moesten alle brouwerijen waar meer dan 12 personeelsleden werkzaam waren, toestemming vragen om te mogen brouwen. Het bier was voor het grootste gedeelte bestemd voor de bezetter. De inbeslagname van brouwerijen kwam vaak voor. Zo werd de ketelbouwfirma

Meura, verplicht reparaties uit te voeren bij de Duitse artillerie. In deze economische context van onverbiddelijkheid en afhankelijkheid, probeerde de bezetter de twee gemeenschappen, de Vlaamse en de Waalse, tegen elkaar op te zetten, om zelf beter te kunnen regeren. In 1917 voerde men een bestuurlijke wijziging door waarbij Brussel de hoofdstad van Vlaanderen werd en Namen de hoofdstad van Wallonië.

EEN ALLESOVERHEERSENDE GEDACHTE : DE GRONDSTOFFEN

In maart 1915 werd een association momentanée des brasseurs et malteurs belges (tijdelijk Verbond van Belgische Brouwers en Mouters) opgericht, dat onafhankelijk was van de Fédération Générale des Brasseurs Belges. Het werd gesticht onder auspiciën van het Comité National de secours et d'alimentation (het Nationale Nood- en Voedingsmiddelencomité). Dit comité was in augustus 1914 in Brussel opgericht om de voedselbevoorrading aan de bevolking veilig te stellen. Het bestaan werd door de Duitsers tijdens de oorlog gedoogd. De voornaamste taak van het "tijdelijk verbond" bestond uit het werven van fondsen om gerst in te kunnen voeren. Het Verbond, ondersteund door de Brouwerijschool van Gent, deed een beroep op de *Commission for Relief in Belgium*, een orgaan dat in Londen was gevestigd en zich ten doel stelde voedingsmiddelen naar België te sturen. Er werd toestemming gegeven voor 15.000 kg mout, die maandelijks naar België vervoerd werd, op voorwaarde dat de Fédération Générale des Brasseurs Belges, die de mout aankocht, het niet zou doorverkopen aan de bezetter.

De problemen stapelden zich op. Er waren geen boten beschikbaar, de Nederlandse regering weigerde elke vorm van graanuitvoer vanaf haar grondgebied. Het tijdelijk Verbond moest het kapitaal terugstorten. Zo kwam het toezicht op de verdeling van de gerst in Duitse handen. Op 15 juli 1915 werd in Brussel de *Gersten-Zentrale* opgericht, waar de in beslag genomen gerst werd verdeeld.

De aan de brouwers toegestane hoeveelheid lag oorspronkelijk rond de 30% van de in 1913 aan de accijnzen doorgegeven storting. Deze verminderde snel en in 1917-1918 bedroeg dit niet meer dan 10 tot 15%. De ongemoute granen, en vooral maïs, werden daarentegen in grotere hoeveelheden verdeeld.

Andere grondstoffen waren beschikbaar. Hop was niet schaars en de kwaliteit bleef constant. Suiker bleef op de vrije markt tegen een redelijke prijs verkrijgbaar, dankzij de uit Nederland ingevoerde suiker. Aan het einde van de oorlog was de prijs van suiker niet meer te betalen.

Tenslotte, de gist. De gebrouwen bieren konden dan wel vrij zijn van ziektekiemen, het grootste probleem lag elders: De gist-rassen waren steeds minder actief, zij wilden het spongat van het vat maar niet verlaten. Men gebruikte dan ook de trage ondergist, die een gewillige prooi werd voor de microben, met als gevolg bedorven bier. Om dit tegen te gaan werden er in de brouwketel stikstofhoudende stoffen aan het bier toegevoegd in de vorm van de worteltjes van de kiemgerst die na het drogen werden ontkiemd. Dit proces werd reeds voor de oorlog toegepast, in lambiekbrouwerijen.

OORLOGSBIER : ACHTER HET FRONT

Om de moraal van de mannen in het Belgisch leger wat op te peppen, werd er in de buurt van de loopgraven van de infanterie en in de artilleriezones bier verkocht. Dit bier, niet zwaarder dan 3°, was niet altijd even goed want het was nu eenmaal niet eenvoudig een bier te maken van verontreinigd kustwater. De kleine brouwerijen hadden geen andere keus, zij konden hun bier niet lang(er) laten lageren. Daarom was het verkochte bier vaak veel te jong.

Ondanks deze onvolmaaktheden, konden de brouwers niet aan de toenemende vraag voldoen. Vele kasteleins handelden in bier. Men was genoodzaakt bier uit Engeland, Frankrijk en Zwitserland in te voeren. Het Engelse bier was alleen verkrijgbaar in de Engelse sector. Het Franse bier, afkomstig uit Saint-Dizier, kon men goed bewaren en had de juiste dichtheid. Dit werd al snel als een bedreiging voor de discipline in het leger gezien. Niet veel later werd de verkoop verboden en werd het vervangen door bier van de Zwitserse brouwerij Cardinal uit Fribourg. Dit bier werd verkocht in de café's van De Panne.



Brouwerij de Quillacq in Duinkerken, zoals deze werd afgebeeld op het briefhoofd uit 1898. Collectie H. Bogaert.



Brouwerij Dumortier et Fils, in Komen, Henegouwen, werd grotendeels verwoest tijdens de Eerste Wereldoorlog.

In het begin van 1918, werden de brouwerij van Quillacq en de brouwerij Verleye, allebei gelegen in Duinkerken, voor een jaar gehuurd door de Belgische intendance, die de Belgische bierproduktie wilde opvoeren. Brouwerij Verleye werd slechts drie tot vier keer gebruikt. In de buurt van brouwerij Quillacq, die tot de Wapenstilstand was omgedoopt tot militaire brouwerij, lag een fabriek waar erwten werden gepeld. Deze fabriek werd omgebouwd tot mouterij, die op het einde van de oorlog nog niet af was. De gerst, die bewerkt was in mouterij Bernaert in Veurne, kwam per boot in Duinkerken aan. Na zo'n 10 tot 15 dagen werd het bier van 3° vervoerd naar de kantonnementen van het leger, waar het voor 15 centimen per glas werd verkocht.

Na afloop van deze vier moeilijke jaren was de situatie waarin de bierindustrie verkeerde zorgwekkend. Inbeslagnames, verwoestingen, ontmantelingen van de installaties... en grondstoffen en levensmiddelen waar gebrek aan was. De wederopbouw zou langzaam op gang komen en de reorganisatie bleek zeer moeilijk. « En nu aan het werk! Het is de enige troost die we hebben en het enige middel na zoveel tegenslag. » Deze leuze die tot werk aanzette, werd door George M. Johnson in het eerste nummer na de oorlog van *Le Petit Journal du Brasseur*, gepubliceerd. Het bleef het devies voor de wederopbouw tijdens de jaren die volgden.

VERVANGINGS-GRONDSTOFFEN

De moeilijkheid om aan grondstoffen te geraken noopte de brouwers gebruik te maken van andere bestanddelen;

- De schijfjes van gebrande suikerbieten die de gebrande mout gingen vervangen, waardoor het bier zijn donkere kleur verkreeg.
- Aardappelschillen werden ook gebruikt. Voor de oorlog grepen de brouwers ook naar aardappelzetmeel, in de vorm van zetmeelstroop.
- Schijfjes van suikerbieten werden gebruikt, echter zonder goed resultaat. De pulp ging opzwellen in de ketel, de filtratie van het wort verliep moeilijk...en het bier kreeg een bietensmaak.
- Bonen en paardebonden gingen ook deel uitmaken van bier zij het in beperkte mate, gezien de onaangename geur die ze verspreidden tijdens het weken en het brouwen. Het gebruik van groenten in bier is al erg oud en La Cambre vermeldt het in zijn verhandeling van 1856.

Tenslotte legt men zich toe op het maken van *houblonnette*. Een gegist drankje bestaande uit gekookt water, een beetje suiker, weinig alcohol en hop. Dit echt moutvrije bier was gezond en voedzaam. Het werd direct uit het vat gedronken en had een aangename smaak. De lichte en frisse bitterheid kwam door de toevoeging van hop. In de fles ging de houblonnette na 10-12 dagen prikkelen en schuimen.

EXTRA STOUT

L'EXTRA STOUT MALTA
Est d'après l'Hygiène Dr. J. Hill, extrêmement
NUTRITIF et DIGESTIF que les bières ordinaires. — Il
contient trois fois plus de phosphates naturels.

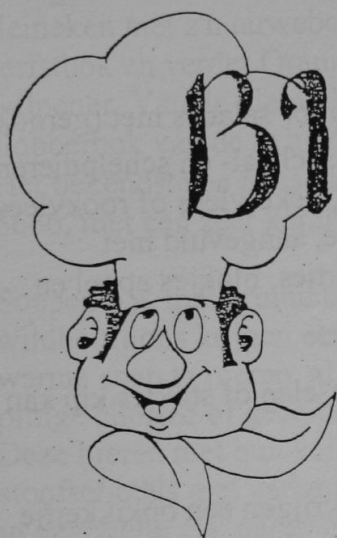


La "MALTA", extra stout est donc trois fois plus
nourrissant. Complètement assimilable, il convient à tous
les âges comme aux enfants les plus délicats.

Barème pour la conversion de
marks en francs

Voyez l'intérieur	
1914	1915
	
<p>Représenté par</p>	

Tijdens de oorlog werd er met DM betaald. In 1916, kreeg een brouwer het idee om een rekentabel te ontwikkelen met daarop de omrekening van Belgische Franken naar Mark.



BIERKEUKEN

Koken met alle biersoorten

8. Koken met amber(kleurige) bieren

Amberbieren of amberkleurige bieren zijn lichtgehopte bieren van hoge gisting, vaak zacht gekarameliseerd met een aangename (licht) bittere afdronk. De meeste amberbieren hebben een alcoholpercentage van tussen de 4,5% en 6%.

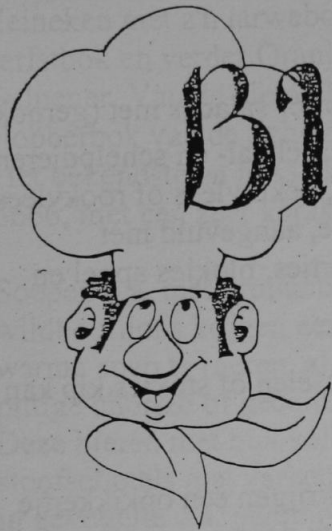
Veel Belgische amberkleurige bieren zijn afgeleid van de iets bittere Engelse ales. Een bekend voorbeeld is bijvoorbeeld John Martin's Special, die voor een amberbier een vrij volle smaak heeft. Andere bekende Belgische amberkleurige bieren, die vaak ook de aanduiding "Speciale" hebben zijn o.a. De Koninck, Palm, Vieux Temps, Straffe Hendrik, Artevelde, Op-ale, Ster ale en Speciale Aerts.

Dobbel Palm, dat aan het eind van het jaar verkrijgbaar is heeft een iets vollere smaak dan de Speciale Palm en bevat ook iets meer alcohol.

De bekendste amberbieren in Nederland zijn o.a. Lieve Royale, Moreeke, Vos, Amber van Grolsch en Brabants Amber.

Als gevolg van de ontwikkeling in de smaak van de consument zijn veel amberbieren in de loop der tijd iets zoeter geworden.

Bij gebruik in de keuken verdient het aanbeveling om deze bieren voorzichtig te doseren in dressings, sauzen, soepen en stoofpotten van gevogelte, vlees of vis. Voeg steeds bij beetje dit type bier toe, en proef zeer regelmatig om te voorkomen dat het gerecht te bitter wordt. Voor dit type bier geldt vooral liever weinig, dan ineens te veel.



BIERKEUKEN

Koken met alle biersoorten

8. Koken met amber(kleurige) bieren

Amberbieren of amberkleurige bieren zijn lichtgehopte bieren van hoge gisting, vaak zacht gekarameliseerd met een aangename (licht) bittere afdrank. De meeste amberbieren hebben een alcoholpercentage van tussen de 4,5% en 6%.

Veel Belgische amberkleurige bieren zijn afgeleid van de iets bittere Engelse ales. Een bekend voorbeeld is bijvoorbeeld John Martin's Special, die voor een amberbier een vrij volle smaak heeft. Andere bekende Belgische amberkleurige bieren, die vaak ook de aanduiding "Speciale" hebben zijn o.a. De Koninck, Palm, Vieux Temps, Straffe Hendrik, Artevelde, Op-ale, Ster ale en Speciale Aerts.

Dobbel Palm, dat aan het eind van het jaar verkrijgbaar is heeft een iets vollere smaak dan de Speciale Palm en bevat ook iets meer alcohol.

De bekendste amberbieren in Nederland zijn o.a. Lieve Royale, Moreeke, Vos, Amber van Grolsch en Brabants Amber.

Als gevolg van de ontwikkeling in de smaak van de consument zijn veel amberbieren in de loop der tijd iets zoeter geworden.

Bij gebruik in de keuken verdient het aanbeveling om deze bieren voorzichtig te doseren in dressings, sauzen, soepen en stoofpotten van gevogelte, vlees of vis. Voeg steeds bij beetje dit type bier toe, en proef zeer regelmatig om te voorkomen dat het gerecht te bitter wordt. Voor dit type bier geldt vooral liever weinig, dan ineens te veel.

Amberbieren kunnen worden gebruikt in dressings voor salades met (gerookte) ham, uitgebakken blokjes (gerookt) spek, gevogelte, schaal- en schelpdieren, gerookte en verse vis en vlees, zoals plakjes rosbief, pekervlees of rookvlees. Gebruik bijvoorbeeld een deel bier op drie delen olie, aangevuld met bijvoorbeeld fijngehakte zoet-zure augurkjes, kappertjes, blokjes appel en fijngehakte bieslook of bosuitjes.

Een beslagje voor het frituren van vis, garnalen, mosselen of stukjes kip kan ook worden gemaakt met amberbier.

Groentensoepen, soepen met gevogelte, vlees of vis krijgen een opkikkertje door een scheutje amberbier voor het opdienen erbij te doen.

Sauzen krijgen een aangenaam bittertje door een scheutje amberbier toe te voegen. Dit geldt voor sauzen met o.a. gebakken (licht gerookte) spekjes en ui. Mocht het bittertje gaan domineren, dan kan dat worden weggewerkt door wat room, crème fraîche of fruitconfiture door de saus te roeren.

Marinades met amberbier geven een smakelijk accent aan varkensribbetjes, kalfsrib of kippenboutjes, die worden gegrild of boven houtskool worden geroosterd. En een sausje met tomatenketchup, fijngehakte sjalotjes, (zoete) sojasaus en een scheut amberbier zal extra lekker smaken door het gegrilde vlees hiermee te bestrijken.

Bij gekookte mosselen, gestoofde paling en stoofpotjes met stevige vissoorten zal de toevoeging van amberbier voor een subtiel smaakversterkend effect zorgen. Dit is ook het geval in stoofpotjes met gevogelte, lamsvlees, rund- en kalfsvlees en konijn. Bekende Vlaamse gerechten als "Vlaamse karbonaden" (gestoofd rundvlees) en "Paling in 't groen" worden afhankelijk van de culinaire streektraditie, vaak verrijkt met amberbier.

9. Koken met bokbier

Bokbier is een typisch seizoensgebonden bier, dat vanaf begin oktober verkrijgbaar is. De meeste bokbieren hebben een roodbruine tot donkerbruine kleur, met verschillende robijnrode varianten en het alcoholpercentage varieert van 6,5 tot 7,5 vol. alcohol. De meeste bokbieren zijn overwegend moutig van smaak met verschillende bitterzoete en karamelzoete varianten. De dubbelbok is een iets sterkere en zwaardere soort van de traditionele herfstbokbieren en de tarwebok bevat naast tarwe ook zomergerst. Er is zelfs een winterbok, namelijk Dommelsch Winterbok, met een uitzonderlijk volle smaak. Het verdient aanbeveling om bokbier bij 6 tot 8 graden Celsius te schenken.

Alle grote Nederlandse brouwerijen brengen een bokbier op de markt, zoals Heineken met z'n tarwebok, Brand met z'n dubbelbock, Grolsch met z'n herfstbok en verder Oranjeboom, Hertog Jan, Leeuw, Budelse, Ridder en Gulpener. Van de kleine Nederlandse brouwerijen noemen wij Wildebok en Slobberbok van de Scheldebrouwerij, Ossebock van de Maasland brouwerij, Het bekendste en misschien wel het enige bokbier van België is Chouffe Bok 6666, met een zeer karakteristieke volle smaak en aangename afdronk.

Soepen o.a. met bruine bonen, linzen, overige peulvruchten en stevige wildbouillons krijgen een extra geurig karakter door een scheutje door de warme soep te roeren, al of niet aangevuld met rookworst, mager gerookt spek, pittige chorizo of geconfijte eenden- of ganzenborst.

Deze bieren met hun volle, moutige smaak zijn bij uitstek geschikt voor stoofschotels met varkensvlees, rundvlees en wild. Wat het wild betreft zowel in gevogelte o.a. parelhoen, eend, fazant, gans, als vlees o.a. wild konijn, haas, everzwijn, hertenvlees. Een scheut(je) in een lichtgebonden of gebonden saus voor gerechten met vlees of wild versterkt de smaak van het gerecht. Dit geldt ook voor compotes met gedroogde zuidvruchten of vers fruit of in een vruchtenconfiture. En in een sabayon voor warme of koude gerechten (bijvoorbeeld met verschillende soorten ijs, sorbets of vers fruit) laat het bokbier zich goed verwerken.

10. Koken met Trappistenbieren

Trappistenbieren worden van oorsprong gebrouwen in kloosters. In België bevinden zich nog zes kloosters waar gebrouwen wordt, namelijk Chimay, Rochefort, Orval, Westmalle, Westvleteren en Achelse Kluis, de jongste loot aan de Trappistenbierboom. In Nederland wordt Trappistenbier gebrouwen door brouwerij de Koningshoeven en de bieren verschijnen onder de merknaam La Trappe op de markt.

Om de echtheid te garanderen staat op het etiket: "Authentic Trappist Product". Sinds de overname van brouwerij De Schaapskooi, het huidige de Koningshoeven in Berkel-Enschot, door brouwerij Bavaria staat dit logo niet meer op het etiket van de La Trappe bieren. Brouwerij de Koningshoeven mag wel de naam "Trappistenbier" op het etiket vermelden.

De naam "Trappistenbier" is dus officieel beschermd en daarmee onderscheiden deze bieren zich van Abdijbieren. Deze bieren werden vroeger ook in een klooster gebrouwen, doch tegenwoordig worden deze bieren, in licentie, door voornamelijk grote brouwerijen gebrouwen zoals Interbrew, Alken-Maes, De Smedt, Lefebvre, Moortgat om een paar te noemen. Zo wordt door Interbrew het assortiment van Leffe gebrouwen. Alken-Maes brouwt het assortiment van Grimbergen, De Smedt het assortiment van Affligem, Lefebvre het assortiment van Floreffe en Moortgat het assortiment van Maredsous.

Een van de weinige kloosters waar nog Abdijbier wordt gebrouwen is het klooster Val-Dieu nabij Aubel in Belgisch-Limburg.

Qua samenstelling, smaak, smaakbeleving en de zorg waarmee de Abdijbieren worden gebrouwen, doen ze bepaald niet onder voor de meeste Trappistenbieren. Abdijbieren als o.a. Leffe Radieuse, Grimbergen Optimo Bruno, Affligem Dubbel en Tripel, Floreffe la Meilleure, Steenbrugge Dubbel en Tripel, Ename Tripel, Maredsous 8 en 10 en St. Bernardus 12, zijn even smakelijk als menig Trappistenbier.

De Abdijbieren, die nog een band hebben met een kloosterorde waaraan jaarlijks een financiële bijdrage wordt gegeven, zullen worden voorzien van een apart logo, waarop staat: "Belgisch Erkend Abdijbier". De Confederatie der Brouwerijen van België, afgekort CBB, lanceerde onlangs dit nieuwe logo.

De volgende Trappistenbieren kunnen worden onderscheiden:

- a.Trappist Dubbel
- b.Trappist Tripel
- c.Orval

Gelet op het unieke karakter van Orval rangschikken we dit bier in een aparte categorie.

- a.Trappist Dubbel

De bekendste bieren van dit donkere type zijn: Westmalle Dubbel, Chimay (rood, blauw, Grande Réserve), Rochefort (8 en 10), Westvleteren (rood, blauw, geel) en La Trappe (Dubbel en Quadrupel). De kleursoorten verwijzen naar de capsule en zwaarte. De Trappistenbieren met rode capsule zijn tussen de 6,2 en 7% vol. alcohol en met blauwe capsule 8 tot 9% vol. alcohol. De zwaarste Trappistenbieren, die donker van kleur zijn, zijn Rochefort 10, Westvleteren 12 (gele capsule), en La Trappe Quadrupel met een alcoholpercentage van tussen 10 en 12% vol. alcohol.

Wat het koken met Trappistenbieren van dit type betreft kunnen we over het algemeen verwijzen naar het koken met Abdijbieren (Dubbel). Gelet op het hogere alcoholpercentage en de karakteristieke volmoutige smaak van deze bieren, zijn ze bij uitstek geschikt voor stoofschotels met rundvlees en wild. En ook in gebonden sauzen, al of niet verrijkt met ui, mager gerookt spek of ham en kruiden zoals tijm, rozemarijn, oregano, laurier of jeneverbes doen deze bieren het uitstekend.

Ook in sabayons als begeleider bij warme en koude desserts komt het aroma en het rijke smakenpalet van deze bieren goed tot hun recht. Dit geldt ook voor de bereiding van taarten met verschillende soorten noten, die extra lekker zullen smaken en geuren door de nog warme taart te besprenkelen met wat Trappistenbier.

Bij een plateau met belegen-, oude- en blauwe kaassoorten, kan een (oude) port of zoete sherry met glans worden vervangen door bijvoorbeeld een Rochefort 10, La Trappe Quadrupel en Westvleteren 12.

b. Trappist Tripel

Tripels zijn in het algemeen goudkleurige bieren van hoge gisting met een bijkomende gisting in de fles. De meest karakteristieke tripel onder de Trappistenbieren is die van Westmalle. Deze tripel van 9% vol. alcohol heeft een volle smaak, een zeer geurig aroma en een aangename, licht bittere smaak. Dit bier heeft ook een mooie dikke schuimkraag. Niet alleen een genot om te drinken, maar ook om te verwerken in een veelheid van gerechten. In onze rubriek recepten vindt u een grote hoeveelheid recepten bereid met Westmalle Trappist tripel.

Gelet op het bittertje is ook hier een voorzichtige stap-voor-stap dosering geboden en beslist niet te veel van dit type bier ineens gebruiken in de bereiding van warme en koude gerechten.

De tripels van de andere Trappistenbrouwerijen zijn die van Chimay (8% vol. alcohol) en van De Koningshoeven, namelijk La Trappe Tripel (8% vol. alcohol).

De Chimay tripel (witte capsule of kroonkurk) leent zich evenals de andere Chimay bieren uitstekend als begeleider van de voortreffelijke kaassoorten van Chimay, zoals de Grand Classique, de rauwmelkse kaas en niet te vergeten de Vieux Chimay, een harde kaas met een hartige nasmaak.

De La Trappe Tripel is ook een aangename begeleider van de Koningshoeven kaas.

Wat het koken met deze tripels betreft kunnen we verwijzen naar het koken met Abdijbieren (blond). Gelet op het in het algemeen hogere alcoholpercentage en de wat vollere smaak van deze bieren, zijn deze bieren uitstekend geschikt voor stoofschotels, een scheutje in vissoepen of andere soepen of in licht gebonden sauzen al of niet verrijkt met ui, sjalotjes, bleekselderij, wortelen, rode paprika, tomaat, mager (gerookt) spek, (gerookte) ham, kaassoorten en (verse) kruiden.

Naast deze tripels, die door Trappistenbrouwerijen worden gebrouwen zijn er ook qua smaak en smaakbeleving heel veel tripels die vallen onder de categorie Abdijbieren en door andere grote en kleine brouwerijen worden gebrouwen. We beperken ons tot de veel voorkomende tripels in België, zoals: o.a. de zeer karakteristieke en volle Brugse tripel (9,5 % vol. alcohol), Karmeliet, Ename, Leffe tripel, Grimbergen tripel, Affligem tripel, Witkap Pater tripel, Toison d'Or tripel, Bornem tripel, Moine tripel, St. Paul tripel. Bekende tripels in Nederland zijn o.a.: Hertog Jan tripel, D'n Schele Os, Trippelaer en La Trappe tripel, die we eerder bij de Koningshoeven hebben gerangschikt.

Naast de genoemde tripels van Trappistenbrouwerijen brouwt de Achelse Kluis ook nog een licht blond bier van hoge gisting. De Koningshoeven brouwt ook een fris blond bier van hoge gisting, namelijk La Trappe Blond. Bieren die qua smaak en smaakbeleving duidelijk passen in het zeer brede assortiment van blonde Abdij- en overige blonde bieren van tussen de 6 en 8% vol. alcohol.

c. Koken met Orval

Kenmerkend voor dit amberkleurige bier van hoge gisting van 6,2 vol.% alcohol (volgens de wetgeving duidt dit op een alcoholpercentage van tussen 5,2 en 7,2 %) is de bittere smaak. Orval wordt verkregen door het mengen van vier tot vijf gemoute gerst- en twee tot drie hopvariëteiten. Het bier ondergaat verschillende gistingen, waarbij de Engelse methode van de 'dry hopping' wordt toegepast. Door deze methode krijgt het bier zijn karakteristieke droge, bittere smaak. De heldere kleur is een lust voor het oog. Kleur en aroma komen goed tot hun recht in het karakteristieke Orvalglas, dat nog steeds volgens het authentieke ontwerp wordt gemaakt. De vrij complexe smaaknuances komen goed tot ontplooiing bij een schenkt temperatuur van tussen 12 en 14 graden Celsius.

Voor het koken met dit bier geldt vooral: voorzichtig en met mate doseren, zodat de bitterheid niet gaat overheersen. Dit bier is bij uitstek geschikt voor de bereiding van gerechten, die we bij de amber of ale bieren reeds hebben beschreven (Koken met amberbieren). Maar dan wel minder van dit bier gebruiken. Een smakelijke combinatie is de Trappiste d'Orval, een volvette kaas gemaakt van koemelk, met een glas Orval. Deze kaas laat zich ook goed verwerken in gerechten met dit bier, vooral in gegratineerde schotels met vlees, gevogelte of vis. Van harte bevelen we de publicatie 'Het genot van Orval' (1995) aan, waarin gerechten voorkomen die met Orval bereid zijn. Uitgeverij Les Capucines, B 1342 Limelette (België) D/1995/7146/6.

Wordt vervolgd

De Hoegaardse Biergilde heeft een eigen web-site

www.hoegaardsebiergilde.be

Met dank aan Jan Vandender

BIER - WEEETJES

Uitvoer van Belgisch bier breekt record

- De Belgische brouwers hebben nooit meer bier uitgevoerd dan vorig jaar. In een jaar steeg de export met bijna een kwart. Ook in 2004 blijft de uitvoer groeien. De Belgische jeugd mag dan nog minder bier drinken dan vroeger, dat wordt goedgemaakt door de stijgende uitvoer. In een jaar tijd is de export met bijna een kwart gestegen; in tien jaar tijd is die meer dan verdubbeld, naar 674 miljoen liter. „We plukken de vruchten van onze reputatie van België-bierland”, zegt Jan De Brabanter van de brouwersfederatie. De zware commerciële inspanningen van Interbrew trekken daarbij de kleintjes mee omhoog, zodat ook de export van speciaalbieren blijft stijgen. Zowat de hele wereld smakt steeds meer naar Belgisch bier. De Fransen nog het meest van al, gevolgd door de Nederlanders. Samen nemen ze de helft van de export voor hun rekening. Maar in de Verenigde Staten loopt het Belgische bier het best: in twee jaar is onze export naar de VS verdubbeld. Over een periode van tien jaar is hij bijna vertienvoudigd.

Bier tegen rimpels

- Berlijn - Een Duitse brouwerij uit 1589 heeft een bier tegen het ouder worden ontwikkeld. De producent wil het zogenoemde antiouderdomsbier later dit jaar op de markt brengen. Het gerstenat bevat speciale vitaminen en mineralen die het aftakelingsproces moeten vertragen. De drank smaakt meer naar bier dan naar iets anders, verzekerde vrijdag een woordvoerder van de Klosterbrauerei in Neuzelle. Het is onduidelijk of de brouwerij het nieuwe product 'bier' mag noemen, omdat zij met de toevoegingen de eeuwenoude Duitse reinheidsvoorschriften voor bier overtreedt. Volgens het Reinheitsgebot uit 1516 mag bier uitsluitend gerst, hop en water bevatten.

bron: De Telegraaf

Oud volksbier nieuw leven ingeblazen

- Brussel - Van alle Brusselse bieren is de geuze het bekendste. Faro daarentegen, een zoetzuur lambiekbier met kandijnsuiker, verdween na de Tweede Wereldoorlog uit haast alle Brusselse cafés. Alken Maes wil het bier der armen opnieuw een plaats geven in de rijke biercultuur. De in de Kobbegemse brouwerij Mort Subite gebrouwen faro verschijnt vanaf maart weer in zo'n 25 kroegen in de hoofdstad.

bron: Het Nieuwsblad

Ridderdag

19 maart 2005

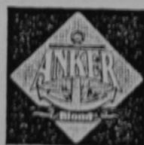


In voorbereiding op de aanstelling van
3 nieuwe Ridders in
"de Orde vanden Moutstock",
is de opdracht:
een uitstap met de Gilde organiseren.

Uitstap ging naar Brouwerij "Het Anker"
in Mechelen op zaterdag 19 maart 2005.



De Groepsfoto





.15.



Vanuit Hoegaarden waren ze met 32 naar Mechelen gekomen

19 maart "Ridderdag" genaamd, is een dag waarop de Adelborsten (kandidaat Ridders) hun opdracht moeten vervullen nl. een activiteit inrichten voor de Gilde.

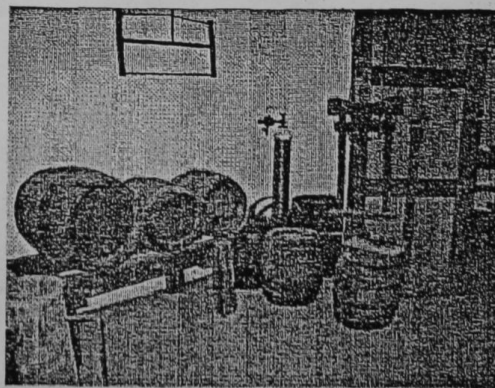
Met 32 personen vertrokken we naar Mechelen waar onze eerste halte de brouwerij "Het Anker" was.

Alvorens met de rondleiding te beginnen, even de tijd nemen om kennis te maken met de leden van de TC78 club en de Gouden Carolus.

De rondleiding en vooral het museum was zeker de moeite waard om daar wat meer over te weten.



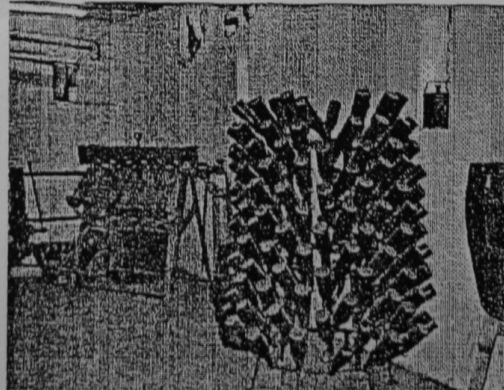
De gebouwen van "Het Anker"



ne plongeur om bier uit de vaten te pompen.



Op de machines worden het bier gefilterd



Zes vaten worden de flesjes gevuld na het snijden

Het middagmaal waar alle gerechten klaar gemaakt werden met de Mechelse bieren vielen zeker in de smaak.

Daarna volgde de 2^{de} etappe van onze reis we reisden verder naar Hamme, waar we werden ontvangen in de lokalen van de TC78 club.

Daar werd even aandacht geschonken aan de zoetebekjes en het Hoegaards bier. De inwendige mens kreeg eveneens de kans tot zijn recht te komen.

Dan was het tijd voor de Hoge Raad om in actie te treden voor de aanstelling van een Borgher van Hoegaarden reeds de 133 ste.

Onze keuze viel op Marijke (vrouw van Jan Vandender) welke op de juiste manier het Hoegaards bier dronk.

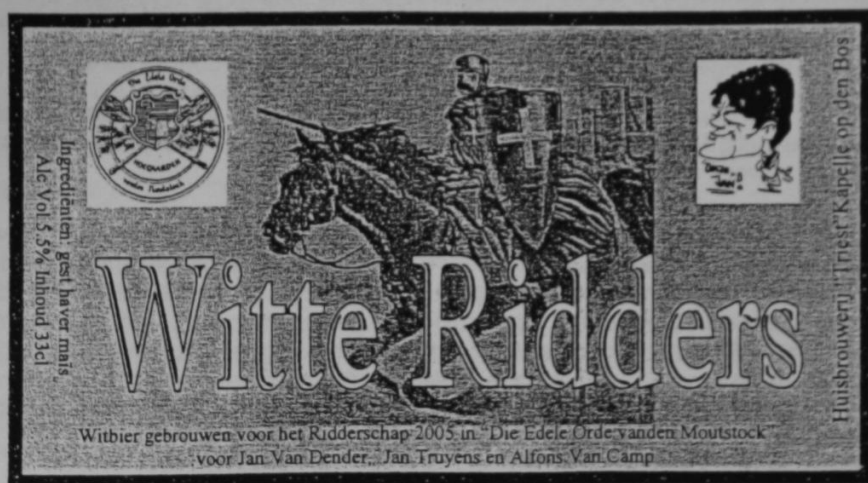
We hadden ook nog een klein aandenken voor de ondervoorzitter van de TC78club voor het onthaal in hun lokaal.



Als dank schonk de Gilde een aandenken aan de ondervoorzitster.

We danken dan ook de 3 Adelborsten Jan, Jan en Alfons voor het inrichten van deze dag en we verwachten jullie dan ook op 1 mei voor de opname als Ridder in onze Gilde.

Tot slot ontving elke deelnemer een nieuw bier "Witte Ridder" gebrouwen ter gelegenheid van deze prachtig geslaagde Ridderdag.

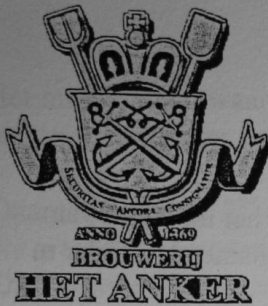


Data om te onthouden:

1 MEI TEERFEEST VAN DE GILDE

in het Hoegaards hofke te Hoegaarden vanaf 12 uur.

3 SEPT. STREEKBIER- EN AVONTURENTOCHT
langs Hamont – Achel.



Geschiedenis van Brouwerij

Het Anker Brouwerij Het Anker is een van de oudste brouwerijen van het land. Het eerste bewijs dateert van 1369. Uit het kasboek van het Sint-Romboutskapittel blijkt dat ene "Jan in den Anker" zijn penning betaalde. Een tweede historische referentie krijgen we in 1433 als Matthijs "Jan's zone" de onrendabele stadsbrouwerij opkocht. Rond 1400 besloeg de oppervlakte van het Mechels Begijnhof, inclusief het "Crankenhuis" of hospitaal een derde van het stadsgebied.

De gebouwen van de brouwerij, met enkele nog authentieke 15de eeuwse gedeelten, bevinden zich aan de rand van het Begijnhof. Een derde historische referentie dateert van 1471 toen Hertog Karel de Stoute uitvaardigde dat het bier dat hier gebrouwen wordt vrijgesteld was van stadstaksen en accijnzen "voor de begijntjes zelf en hunne officieren"....

Laat ze in Olen maar prat gaan op hun bierkroes met drie oren, zeker is wel dat Keizer Karel zelfs na zijn troonafstand regelmatig Mechels bier liet overbrengen naar het verre Spanje om er daar, temidden van de wijngaarden, tenvolle van te genieten.

In 1873 koopt Louis Van Breedam, samen met zijn zuster Brouwerij Het Anker over en bouwt een van de eerste moderne brouwerijen met een stoomketel. In 1904, meer bepaald de 31ste December, wordt de NV Boonaerts en Van Breedam omgevormd tot NV Het Anker. In 1912 bouwt Victor Van Breedam de eerste mouterij in Vlaanderen, opgetrokken in gewapend beton. Van dan af produceert men hier dag en nacht mout, zowel voor Het Anker als voor de omliggende brouwerijen. Tijdens de Eerste Wereldoorlog beslissen de Duitsers dat er maar een brouwerij mag blijven functioneren in het Mechelse. Een lottrekking beslist dat Chevalier Marin de "winnaar" is. De brouwzaal van Het Anker wordt ontmanteld want het rode koper wordt omgesmeed tot oorlogstuig.

Na de "Grooten Oorlog" kent de brouwerij een periode van grote bloei met een aantal nieuwe bieren die het levenslicht zien. In die periode brengt Charles Van Breedam het tot voorzitter van de Brouwersunie van België. Mede door de economische crisis van de jaren dertig en het stilvallen van een aantal kleinere brouwerijen die hun mout afnamen van Het Anker, wordt het duidelijk dat de mouterij een te grote capaciteit heeft. En dus gaat men op zoek naar alternatieven. Het is ook de tijd dat men experimenteert met het aanmaken en mengen van droge voeding en dieetmaaltijden op basis van granen en droge stoffen.

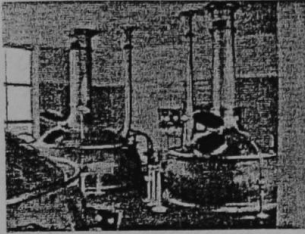
Tijdens de Tweede Wereldoorlog komen die experimenten goed van pas, want er wordt nog weinig gemout, maar des te meer "rantsoen"-voedsel aangemaakt. Er mag van de bezetter enkel nog een licht bier gebrouwen worden, de "Zero-huit" of 0,8 (het alcoholvolume). Door deze activiteiten slaagt de brouwerij erin talrijke Mechelaars werk te verschaffen zodat die niet naar Duitsland hoeven om daar arbeidsdienst te verrichten.

In 1945 neemt de brouwerij een nieuwe start. Er wordt een gloednieuwe en voor die tijd hypermoderne brouwzaal opgetrokken met grote hangende koperen ketels. De brouwerij stoot een aantal activiteiten af om zich weer toe te leggen op het brouwen van bier. De verouderde mouterij valt stil en van dan af zal de brouwerij haar mout betrekken van andere mouterijen. Vanaf 1960 verovert de Gouden Carolus de Belgische en buitenlandse biermarkt. Naast dit "Keizersbier" gaat Brouwerij Het Anker zich toeleggen op het brouwen van de amberkleurige Mechelschen Bruynen en de blonde Triple Toison d'Or.

In 1990 neemt, met Charles Leclef, de 5de generatie van de familie Van Breedam de roerstok in handen. De koperen brouwketels blijven in productie, maar de koeling, gisting en lagerings-installaties worden gemoderniseerd, voor een betere en gelijkmatige kwaliteit. De oude Riverside aan de Guido Gezellelaan wordt verbouwd en omgedoopt tot "De Twee Palen", brasserie en uithangbord van de brouwerij. Na twee korte "verlovingen" met Riva (1991-1993) en John Martin (1995-1997), besluit Charles Leclef in de zomer van 1998 om het weer 100% onafhankelijk verder te zetten.

Nieuwe bieren, Blusser, Cuvee van de Keizer, Mechelse Reuzen, worden met succes gebrouwen. In augustus 1999 wordt het Hotel Carolus, 22 kamers, in de oude stockage ruimtes van de brouwerij geopend. Hiermee bezit Het Anker een unicum in België, nl. een hotel in de site van een in werking zijnde brouwerij. Met de leuze "Bouwen aan tradities" wordt er verder gebouwd aan een stevige verankering van Het Anker in Mechelen.

De Brouwzaal



Onze brouwzaal bestaat uit drie ketels en een wortfilter. Ze dateert van juist na de Wereld Oorlog II nl. 1946-1947. De ketels zijn vervaardigd uit rood koper en werden met de hand geslagen, "gehamerd", tot de bestaande vormen. Men vertrok van rechte koperen platen en met een hamer sloeg men deze rond. De capaciteit bedraagt 3000 Kg. storting. Hiermee werden er vroeger brouwsels van 250 tot 300 hl vervaardigd. Heden ten dage brouwt men ca. 130 hl aangezien het bier van een veel hogere densiteit is. Een woordje uitleg over het brouwproces Eerste ketel: water + tarwezetmeel, laten koken, overpompen naar de tweede ketel. Tweede ketel: mout bijvoegen (basisgrondstof) = gekiemde gerst, versuikering aan ca. 67 graden. Derde ketel: "brouwketel" nog toevoeging van hoppen en eventueel bepaalde kruiden, eigen smaakvorming.

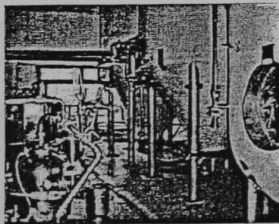
Het koelsysteem

Het bier dat de brouwzaal verlaat is ca. 100 graden. Dit moet teruggebracht worden naar 15 graden voor de gisting. Vroeger gebeurde deze koeling in twee fasen.

De gistkelder - oude installaties

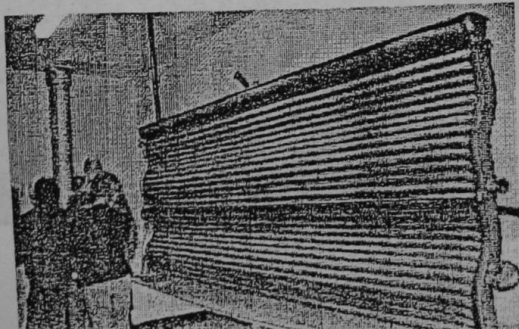
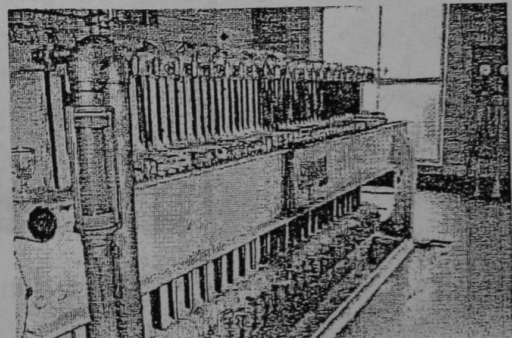
Na de koeling, gist de wort en veranderen de suikers in alcohol en carbondioxide gas. De oude gistingskelder met de open gistingsvaten bevindt zich onder de brouwzaal.

Nieuwe installaties



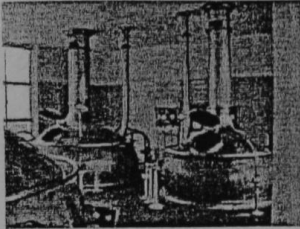
Bier centrifuge - warmtewisselaar - gistingstanks

De gisting, met topkwaliteit gist gebeurt in deze verschillende tanks, gehouden aan een temperatuur van ca. 15 graden. Maturatie en lagering gebeurt in dezelfde tanks.



Nieuwe bieren, Blusser, Cuvee van de Keizer, Mechelse Reuzen, worden met succes gebrouwen. In augustus 1999 wordt het Hotel Carolus, 22 kamers, in de oude stockage ruimtes van de brouwerij geopend. Hiermee bezit Het Anker een unicum in België, nl. een hotel in de site van een in werking zijnde brouwerij. Met de leuze "Bouwen aan tradities" wordt er verder gebouwd aan een stevige verankering van Het Anker in Mechelen.

De Brouwzaal



Onze brouwzaal bestaat uit drie ketels en een wortfilter. Ze dateert van juist na de Wereld Oorlog II nl. 1946-1947. De ketels zijn vervaardigd uit rood koper en werden met de hand geslagen, "gehamerd", tot de bestaande vormen. Men vertrok van rechte koperen platen en met een hamer sloeg men deze rond. De capaciteit bedraagt 3000 Kg. storting. Hiermee werden er vroeger brouwsels van 250 tot 300 hl vervaardigd. Heden ten dage brouwt men ca. 130 hl aangezien het bier van een veel hogere densiteit is. Een woordje uitleg over het brouwproces Eerste ketel: water + tarwezetmeel, laten koken, overpompen naar de tweede ketel. Tweede ketel: mout bijvoegen (basisgrondstof) = gekiemde gerst, versuikering aan ca. 67 graden. Derde ketel: "brouwketel" nog toevoeging van hoppen en eventueel bepaalde kruiden, eigen smaakvorming.

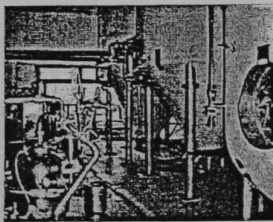
Het koelsysteem

Het bier dat de brouwzaal verlaat is ca. 100 graden. Dit moet teruggebracht worden naar 15 graden voor de gisting. Vroeger gebeurde deze koeling in twee fasen.

De gistkelder - oude installaties

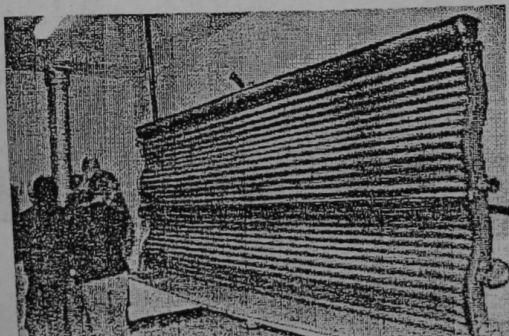
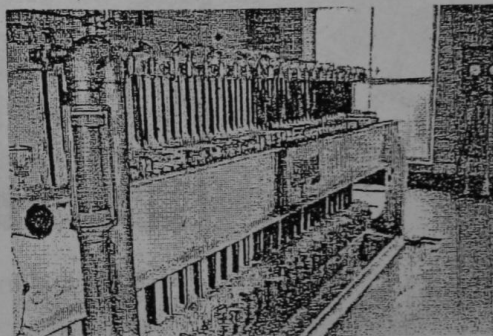
Na de koeling, gist de wort en veranderen de suikers in alcohol en carbondioxide gas. De oude gistingkelder met de open gistingsvaten bevindt zich onder de brouwzaal.

Nieuwe installaties



Bier centrifuge - warmtewisselaar - gistingstanks

De gisting, met topkwaliteit gist gebeurt in deze verschillende tanks, gehouden aan een temperatuur van ca. 15 graden. Maturatie en lagering gebeurt in dezelfde tanks.



AANSTELLING BORGHER VAN HOEGAARDEN TE HAMME



Een woordje uitleg over de Gilde door de
ceremoniemeester



Je moet dan ook leren Hoegaarden "degusteren"



De Domina's



Voorlezing van de bewysakte.



Met de elleboog, de pink en de kin omhoog, en dan lekker laten binnenvloeden!





ZOOO moet je het doen



Geen kletskens overlaten



"Die Edele Orde vanden Moutstock"



Marijke wordt door de Gilde verkozen en ontvangt na Prins Philip, Eddy Wally en nog veel anderen het Borgerschap.

VOORWAARDEN OM OPGENOMEN TE WORDEN IN DE HOEGAARDSE BIERGILDE

Dit wordt van toepassing voor de personen die vanaf 1999 lid willen worden van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde.

De Hoge Raad heeft besloten de toetredingsperiode uit te breiden tot minimum DRIE jaar.

De kandida(a)t(e) moet voorgedragen worden door een meter of een peter Edelvrouwe of Ridder en worden voorgesteld aan de Hoge Raad.

Na minimum 1 jaar wordt de kandida(a)t(e) Borgher van Hoegaarden

Na minimum 2 jaar zal zij/hij worden voorgedragen als Jonkvrouw of: Adelborsten ontvangt het daaraan verbonden waardigheidsteken en diploma.

Een minimum van drie jaar lidmaatschap is vereist alvorens opgenomen te worden als Edelvrouwe of Ridder in de Gilde.

Zij/hij ontvangt het waardigheidsteken en diploma verbonden aan deze opname.

Tijdens deze drie jaar durende voorbereiding zullen verschillende opdrachten gegeven worden aan de kandida(a)t(e) Edelvrouwe/Ridder.

Het komt er op aan dat de kandida(a)t(e) zich moeten bevestigen en hierin zal de meter/peter met aanmoedigen en controle haar/zijn steentje moeten bijdragen om de kandida(a)t(e) te helpen zijn/haar proefperiode waardig te volbrengen.

Gedurende deze voorbereidingsjaren moet de kandida(a)t(e) deelnemen aan de activiteiten van de Gilde en haar/zijn jaarcijns (lidgeld) betalen.

+++++