

Moutstockje

nr 78

2005

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

OKTOBER NOVEMBER DECEMBER 2005

'T MOUTSTOCKJE

TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN

Om uwen dorst
Doet zooals hem



Vraagt
een
onnamaakbaar

HOUGAERDE
der oude brouwerij TOMSIN

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIS 169

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

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

' 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 **78**

Het Hoegaards bier uit vroegere tijden

Gilde nieuws

Welk bier bij welke maaltijd

Het sprookje van het bier

Lid woorden van de Hoegaardse brouwersgilde

De tien geboden des drankes

HET HOEGAARDSBIER UIT VROEGERE TIJDEN

Rond 1900 werd het Hoegaards bier nog altijd vervaardigd volgens de aloude traditie. Laat ons zeggen dat, van vader op zoon, her systeem, het bouw materiaal, de grondstoffen en de werkwijze nooit veranderd zijn tot en met de brouwerij Tomsin in de jaren 50 van vorige eeuw.

Alleen het aantal brouwerijen is geëvalueerd doorheen de tijd, met het hoogtepunt in de 18^e eeuw, toen er meer dan 30 brouwerijen waren.

De brouwerijen in 1899 waren: Brasseur Victor, Cypers Gustave, Dumont Leon, Loriers Achille, Maes Jules, Stapel Constant, Vanhagendoren Emile, Collaert en Adams, Dotremont Clement, Everaert Theophile, Loriers Gustave, Pellegrim Louis, Tomsin Theophile en Vanhagendoren Adolphe.

Het volgende jaar is het de laatste adem van de brouwerijen Van Nerum en die van Van Hagendoren Jules.

De brouwerij van Dotremont Constant blijft inactief, zoals in 1899.

Om een exact idee te hebben van het aantal brouwerijen moeten we ze per jaar tellen, omdat ze zeer vlug overgaan in andere handen of een tijdje niet in werking zijn.

Maar één ding hadden alle Hoegaardse brouwerijen gemeen in 1900, ze werkten letterlijk voor honderd procent ambachtelijk. Geen enkele van deze brouwerijen beschikte over een stoommachine.

Wij kunnen stellen dat de Hoegaardse brouwerijen op dat moment ten dode opgeschreven waren omdat ze zichzelf overleefd hadden.

Het brouwmateriaal was zo eenvoudig dat alle brouwerijen op elkaar geleken in hun simpele eenvoud.

Een deskundige bezoeker beschreef het in 1909 als volgt:

“Te Hoegaarden brouwt men in een groot gebouw, als de brouwerij alleen maar gebruikt wordt om bier te brouwen, en dit is zeldzaam. Anders brouwt men op de binnenkoer van een boerderij en in een gebouw kort bij de ingang. Gewoonlijk hangt er een plaat verboden toegang voor buitenstaanders, maar iedereen die het wenst wordt met open armen ontvangen.

Geen enkele brouwerij beschikt over drijfkracht. De Hoegaardse brouwers maken geen enkel gebruik van een motor of transmissie. Dit maakt het uitzicht van de brouwerijzaal eenvoudig”

Tot daar onze zegsman die terloops niet alleen gewag maakt van de gastvrijheid maar meteen ook weet waarom hij op dit ogenblik maar 7 centiem betaalt voor een grote pint Hoegaards.

Over welke instrumenten beschikten onze brouwers dan wel om hun edel nat te vervaardigen?

De opsomming is vlug gedaan:

- een mengkuip in eik
- een open kookkuip in koper
- een wachtkuip
- tegen de zoldering een koelbak in plaatijzer
- grote vorken en filtermanden
- een roerstok en of moutstok

We hoeven maar naar het paenhuys in Bokrijk te gaan kijken, waar de brouwinstallatie van de brouwerij Tomsin staat opgesteld en we zien meteen de traditionele en aloude eenvoudige installatie van de Hoegaardse brouwerijen.

De kuipen hebben een inhoud van ongeveer 20 hl.

Al het werk wordt door sterke armen gedaan met vorken en filtermanden.

Moderne techniek is in 1900 nog niet doorgedrongen tot in de Hoegaardse brouwerijen. Pas rond de eerste wereldoorlog komt er een stoommachine in de brouwerij Lories, en dat zal dan ook de enige zijn.

Dit staat in schrille tegenstelling met de suikernijverheid die opkomt in de tweede helft van de 19^e eeuw te Hoegaarden.

In 1872 omschreef A. Frenzt deze Hoegaardse situatie als volgt:
"Deze (Hoegaardse) brouwers zijn voorzeker industriëlen, vrienden van de vooruitgang, die goed begrijpen dat het brouwen gevoelig is voor heel wat verbeteringen, maar die ze niet durven ondernemen omdat ze vrezen dat dan de kwaliteit van hun product zou veranderen"

Zo was er in 1910 nog altijd niets veranderd te Hoegaarden.

Gelijklopend met deze puur ambachtelijke uitrusting is het systeem van de huisbrouwers te Hoegaarden steeds in zwang gebleven. Er waren altijd veel meer brouwers dan brouwerijen. Op het hoogtepunt van zijn biernijverheid telde Hoegaarden in de 18^e eeuw een 37 tal brouwerijen en meer dan honderd brouwers. Dit is misschien ook wel in de hand gewerkt omdat er in Hoegaarden nooit een gemeenschapsbrouwerij is geweest, afhankelijk van één of andere overheid.



Rout Bauman

Laten we het nu hebben over de grondstoffen die onze brouwers gebruikten om hun kostbare en onmisbare drank te brouwen.

Het zijn er vijf: water, wintergerst, tarwe, haver en hop.

We beginnen met het water. De buitenstaander die een bezoek zou brengen aan een traditionele Hoegaardse brouwerij, wordt direct getroffen door het feit dat alle brouwerijen gelegen zijn in het zuidelijke deel van Hoegaarden langs de "Beek", waarvan de echte naam "Schoorbeek" is.

In die tijd kon Hoegaards alleen gebrouwd worden met het water van de "Beek".

Het is maar wanneer het beekwater door overvloedige regens is vertroebeld dat gebruik wordt gemaakt van bronnen in de onmiddellijke omgeving.

De beek was nergens breder dan twee meter en het waterpeil reikte normaal slechts tot het onderbeen. De Schoorbeek komt van Sluizen, vormt dan de grens tussen Meldert en Hoegaarden en maakt dan twee grote bochten één te Schoor en één bij het gehucht Aalst. De beek stroomt dan door het dorp langs de brouwerijen die daar gelegen zijn om dan de Grote Gete te vervoegen.

Rond 1900 is slechts een gedeelte van de beek overwelfd en opdat ogenblik vertelden oude brouwers, dat al wie wilde breken met de traditie en "Hoegaards" wilde brouwen, hetzij met ander water, hetzij met stroomopwaarts afgenomen beekwater, alleen een soort wit bier verkreeg zonder smaak en zonder "boeket".

Zo verging het eenieder die gepoogd heeft "Hoegaards" te brouwen in het gehucht Nerm.

Maar met water alleen wordt geen bier gemaakt.

Traditioneel gebruikten onze brouwers wintergerst. Deze heeft opmerkelijk fijne vliezen en werd daarvoor uitsluitend voor het bier brouwen gebruikt.

Rond 1900 is deze variëteit bijna volledig verdwenen. De meeste oude brouwers beklagen er zich rond 1900 over dat ze nu wintergerst moesten nemen met de harde vliezen.

De gerst wordt in zijn geheel te gisten gelegd. De gistingstijd is niet vast bepaald. Zolang de korrel niet rot, laat men hem gisten, zonder zich veel te bekommeren om de lengte van de haarworteltjes, die uitschieten en zelf niet van de "huzaren".

Het woord "huzaar" wordt gebruikt om in de mouterij de gerstekorrel aan te duiden waarbij de kiem zich te snel heeft ontwikkeld. De kiem is dan langer dan de korrel zelf en verschijnt als een wit pluimpje aan de top van de korrel.

De brouwers herkennen het einde van de gisting aan de geur die afgegeven wordt door de laag groene mout. Dan wordt de mout in de wind gedroogd en vervolgens gemalen met de andere niet gegiste granen.

In 1899 waren er te Hoegaarden drie mouterijen: die van Dewelde, Homblé en E.Stockmans.

De tarwe die bij voorkeur wordt gebruikt door de Hoegaardse brouwers is die van de streek. In de volksmond noemt men deze de "kleine rode".

Ongelukkiglijk, voor onze brouwers, is die variëteit rond het jaar 1900 nog zeer moeilijk te vinden. Deze tarwesoort heeft namelijk een dubbel nadeel: een zeer lage opbrengst en is moeilijk te oogsten. De opbrengst bedraagt slechts 20 tot 25 hectoliter per hectare. Dit staat nogal in tegenstelling tot de Engelse variëteiten die op dat ogenblik 30 tot 35 hectoliter opbrengen, maar aan de "Hoegaard" niet meer de lekkere smaak en de fijnheid geven die het bier zo bekend maakten.

De boeren schakelden niet alleen over op meer opbrengende variëteiten, maar deze rode tarwe had ook nog een tweede nadeel,

het feit dat ze gemakkelijk neersloeg, zodat het oogsten zeer moeizaam verliep met veel tijdverlies en nog minder opbrengst.

Ook de hop is rond 1900 niet meer wat ze vroeger was. Bij gebrek aan de traditionele hobbellen gebruikt men nu de overjaarse hop uit de streek van Aalst. Sinds het ontstaan van de biernijverheid te Hoegaarden werd de hop ter plaatse gewonnen in de tuinen.

Rond 1900 zijn de liefhebbersplanters van deze hop in Hoegaarden en omgeving er noodgedwongen mee gestopt. De pluk werd zo slordig gedaan dat men twee delen bladeren en twijgen moest rekenen voor één deelhop.

Sommige brouwers blijven nochtans deze hop gebruiken die in de hoven groeit en ze betalen er 1 frank per kilo meer voor, dan de marktprijs, om hem te mengen met Aalsterse.

Om te brouwen worden gerst, tarwe en haver gemengd voor het malen. De verhoudingen die men in acht neemt zijn vier delen gerstmout, vier delen tarwe en twee delen haver.

De gebruikte haver was ongetwijfeld ook deze van de vruchtbare leemgronden van de streek, de witte haver, die ook de zwaarste was. De gele haver gaf een grotere massa stro.

Haver is trouwens een vrucht die niet gedijt op dorre zandgronden.



Tot nu hebben we het gehad over de brouwinstallaties en de grondstoffen. Laten wij nu overstappen naar het brouwproces zelf. Gerief en grondstoffen zijn noodzakelijk, maar bier is lekkerder.

Hoe gingen de Hoegaardse brouwers te werk ?

Er wordt een eerste beslag gemaakt met koud water in de zomer en lauw water in de winter.

Het Hoegaards bier wordt gedronken in zomer en winter, Het is dan ook in deze twee seizoenen dat er volop gebrouwd wordt.

Is dit misschien de verklaring waarom het brouwen te Hoegaarden een activiteit is van de grote boerderijen ?

Dit kan ook de verklaring zijn van het groot aantal huurbrouwers, de brouwerij kon praktisch niet het ganse jaar draaiende blijven. Het bier brouwen is dus meer een bijactiviteit dan een hoofdbezigheid of full-time beroep voor de landbouwer.

Voor het eerste beslag werden de verhoudingen van 4 delen gemalen gerstmout voor 4 delen tarwe en 2 delen haver, eveneens gemalen in acht genomen.

Dit mengsel wordt krachtig gemengd met vorken door middel van spierkracht.

Het aftreksel wordt met tenen manden uitgeschept waarna alles wat lopend is, afgelaten wordt door de dubbele bodem.

Dit eerste beslag van slechts twee tot drie hectoliter wordt in de reserve ketel gedaan.

De tweede operatie is een tweede beslag met zeer warm bijna kokend water. Zoals het eerste beslag wordt dit tweede op dezelfde manier behandeld en afgetrokken in de kleine brouwketel.

Daarna wordt een derde beslag gemaakt. Het wordt goed gebrouwd om het mengsel grondig te mengen. Dan laat men het rusten en trekt men het af. Dit beslag wordt dan met het eerste gemengd. Ze worden allebei aan de kook gebracht in de grote brouwkuip.

Ondertussen wordt de draf in een wachtkuip overgegoten. De ruimte tussen de twee bodems wordt nauwkeurig gereinigd. De dubbele bodem wordt vervangen en de draf er zo licht mogelijk terug in gelegd. Nu giet men de kokende vloeistof (de most) van het eerste en het derde beslag er over.. Door het filteren doorheen de draf wordt de most zo uitgeklaard. Deze operatie noemt men "mees".

Terwijl dit proces volop aan de gang is laat men de most van het tweede beslag anderhalf tot twee uur koken, met een half pond hop per hectoliter bier, dat men zinnens is te brouwen. Na de kooktijd wordt deze gehopte most in de afkoelbakken gedragen, terwijl de filtering van het eerste en derde beslag beëindigd wordt. Deze laatste door de draf geklaarde en gefilterde most wordt direct ook in afkoelbakken gedaan en wordt zacht bier genoemd.

Wanneer alles lauw is in de winter en zo mogelijk afgekoeld in de zomer wordt het zacht bier met de gehopte most in de gijlkuip gedaan. Gewoonlijk gebeurt dit de volgende dag in de ochtend. Vervolgens wordt de most in vaten gegoten onder bijvoeging van gist. In de vaten begint nochtans onmiddellijk de gisting van het bier.

Het gistingsproces verloopt echter langzaam en gaat verder tot het bier zeer rins wordt ofwel gedronken wordt.

Hoegaards bier drinkt men in het algemeen terwijl het nog, in zekere zin, in volle gisting is, zodat het bier overvloedig schuimt, zelfs in de ton.

Dit wel te verstaan als het niet verschaalt. Dit laatste kan men zien aan de zuurheid die in de zomer, dikwijls na acht tot tien dagen optreedt.

De gewone vaten hebben een inhoud van ofwel 100 of 200 liter. Het bomgat is gewoonlijk nogal klein, vermoedelijk om de bom, die aan een grote druk bloot staat, in bedwang te houden. Er gaat trouwens geen zomer voorbij zonder dat een brouwer 5 à 6 vaten ziet uit mekaar vliegen door het koolzuur dat zich ontwikkelt. Sinds het einde van de jaren 1880 is er een brouwerij te Hoegaarden die de bommen met ijzer versterkt. Deze bommen zijn voorzien van een zwikje om de voerman en de slijter toe te laten het teveel aan druk te laten ontsnappen om zo bierverlies en ongelukken te vermijden.

De biervaten worden met een ketting gereinigd en soms in de zomer met een borstel. Dit laatste, een zorgvuldige reiniging, gebeurt wanneer men het opgang komen van de gisting wil vertragen.

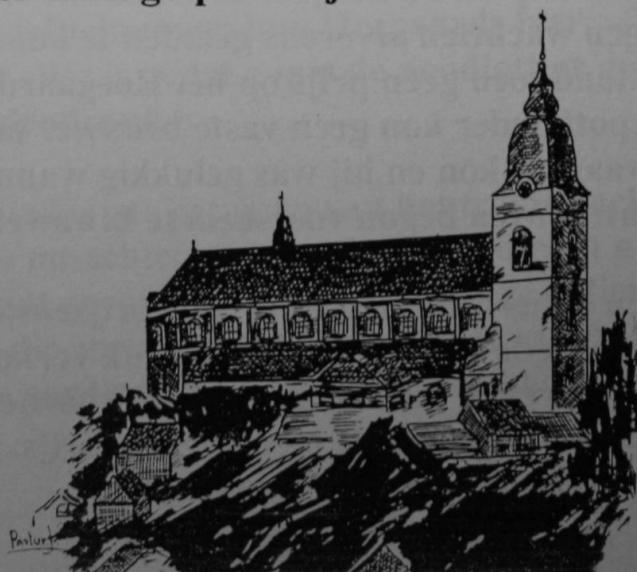
Het is immers zo dat de most zijn gist vindt in de poriën van het hout. Hoe talrijker de fermenten zijn, hoe vlugger de gisting begint.

Vermits deze gisting zeer hevig is, heeft de brouwer er alle belang bij ze te vertragen in de zomer.

Wanneer de bodem van een fles microscopisch onderzocht wordt zal men er meer gistcellen vinden dan wat anders.

De vaten en waarschijnlijk ook de brouwkuipen zelf zitten vol gistcellen. Daarnaast vinden we ook een interessante hoeveelheid boterfermenten, melkfermenten en verzuring.

Het is om de gisting te activeren dat men in de winter het bier op vaten trekt die alleen maat gespoeld zijn.



De Hoegaardse brouwer die op een goede dag, met een nacht ertussen voor de afkoeling, zijn meesterlijk product heeft afgeleverd met veel zweet, heeft niet de gewoonte zijn bier in de kelder te bewaren.

De brouwerij van het wezenhuis bijvoorbeeld is rond 1900 verhuurd aan vier brouwers en beschikt zelf niet over kelders om de bieren te bewaren.

Na het beëindigen van het brouwproces, neemt de eigenaar zijn brouwsel mee naar zijn boerderij. Het wordt direct gedronken, in volle gisting, of naar de klant gebracht.

Nochtans maakt men te Hoegaarden zelf onderscheid tussen twee soorten bier.

Het jonge bier wordt het meest geapprecieerd door de vreemdelingen, het oude bier wordt vooral door de inwoners op prijs gesteld.

Dit laatste heeft een licht zure smaak, is pittiger, schuimt minder en is alcoholrijker omdat het langer gegist heeft.

Is het daarom dat de Hoegaardier het verkiest ?

Rond 1900 gaat het drinken van Hoegaards bergaf. De barslechte zomer van 1908 heeft de Hoegaardse brouwers zeker niet tot hernieuwde moed aangezet, maar komt het kwaad alleen uit die hoek ?

Er wordt nog altijd uitgevoerd, zeker bij grote hitte, naar Brussel, Luik, Namen, Charleroi, Gembloers en zelfs verder.

Maar waar is de tijd vertelde één van de oudste brouwers van Hoegaarden, we schrijven nu het jaar 1909, dat de wagens van Brussel vier dagen wachtten alvorens geladen te kunnen weerkeren. Er stond toen geen prijs op het Hoegaards buer.

Een Brussels depothouder kon geen vaste brouwer hebben, hij kocht het bier waar hij kon en hij was gelukkig wanneer hij niet te lang moest wachten. Men begon voor hem te brouwen bij zijn aankomst.

Tien jaar geleden aldus onze zegsman, is de prijzenslag begonnen en men bood 18 frank de ton, die tegen 22 frank verkocht werd, wat zeker niet overdreven was. En zeggen dat voorheen de prijs van het Hoegaards bier varieerde met de graanprijs. Nu is men moeizaam terug geklommen tot 21 frank.

De concurrentie van de buitenlandse bieren is de rest komen doen. Het is te Hoegaarden mode gekomen om “bruin” bier te drinken. De gewone mens die zich een extraatje wil permitteren drinkt een pint “bruine” waarvan men denkt dat ze straffer is omdat men hem 10 centiem laat betalen inplaats van 7. Er wordt te Hoegaarden zelfs “bock” verkocht, zeer in trek tijdens de kermis. En dat terwijl de niet Hoegaardiers het Hoegaardse bier drinken.

We kunnen dit artikel besluiten met de vermelding dat er weinig nieuws is onder de zon.

Na de grote economische crisis van de jaren 1873 tot 1895 zijn de kleine bedrijven die zich niet konden aanpassen aan de moderne evolutie van de techniek ten onder gegaan in grote getale.

De Hoegaardse brouwers hebben de boot gemist van de modernisatie en zijn koppig de oude kwaliteit trouw gebleven, steunend op hun kennis, hun grondstoffen en hun spierkracht.

“Er is maar één Hoegaarden” is een oud en fier gezegde.

Maar er zijn veel drinkers die rond 1900 niet meer weten dat Hoegaarden bestaat.

Waren in die periode de Hoegaardse brouwers hun meer hadden aangepast aan de moderne technieken, zou zoiets zeker niet mogelijk geweest zijn.

Zij zouden overal een grondige publiciteits campagne moeten voeren, met alle kwaliteiten van hun Hoegaards bier.

Maar niets van dit alles is gedaan met de noodlottige gevolgen van de Hoegaardse godendrank.

De niet te verwoeste laatste getuigen van het traditionele Hoegaardse bier is misschien wel de wilde hop die tot nu in en rond het dorp wordt gevonden in veld- en andere hollewegen. Het is een getuige die zowat op het niveau staat van de veelvuldige scherven Romeins aardewerk op Hoegaardse akkers.

GILDE NIEUWS

Hoegaardier Raymond is *Borger*

■ **HOEGAARDEN** Onze redacteur Raymond Billen dronk zich in het Kouterhof van zijn geboortedorp Hoegaarden *Borger* van de biergemeente. Hij dankt dat ereteken aan zijn kennis over de Hoegaardse biersoorten.

De Bierorde profiteerde van de presentatie van het boek *Brouwers verkopen plezier* van brouwer Pierre Celis om Billen de klassieke bierproef te laten afleggen.

Hij deed dat met brio, de pint met vaste greep omklemd, de rechterpink

fier omhoog, de elleboog horizontaal gestrekt, het hoofd licht achterovergebogen en de ogen halfdicht.

De kandidaat-borger plette onvervaard het heerlijke Hoegaardse witbier tussen tong en gehemelte en liet het ongeremd door de „korenpijp” lopen. In één teug nog wel. De meedrinkende leden van *Die Edele Orde vanden Moutstock* of Bierorde konden niet eens volgen en keken verbouwereerd om zoveel smaak. „Er is nog,” wees Billen ze terecht.

Ceremoniemeester Jan van Hoof had meteen weinig moeite de 134ste *Borger* van Hoegaarden te introduceren. Raymond vertoef in hoog gezelschap. Ook prins Filip legde ooit met succes de bierproef af. Ook de oud-ministers Rik Boel, Gaston Geens en Mark Eyskens pronken met de oorkonde.

Billen kreeg ze omdat hij als journalist en rasechte Hoegaardier de heropleving van het Hoegaardse witbier van meetaf beschreef en de vriend werd van Pierre Celis, die halfweg de jaren 1960 de kruiken van zijn melkboederij aan de kant schoof en verving door bierkuipen. Dankzij hem herleefde in Hoegaarden het brouwersvak en raakte de Hoegaardse witte wijn en breed bekend. Tot in Amerika toe. De Amerikanen kregen de smaak te pakken in Bock, White en zoveel andere Celisbiersoorten.

Het bewogen leven van de brouwer staat in het boek *Brouwers verkopen plezier*. Raymond Billen zorgde voor de interviews en de redactie. Vooral ook voor die inzet riep de Bierorde hem uit tot *Borger*.



Raymond Billen (links) dronk zich tot 134ste *Borger* van Hoegaarden en werd gepast gelauwerd. © JEF COLLAER





Borgher van Hoegaerden

HOEGAARDEN – Journalist van Het Nieuwsblad Raymond Billen werd zaterdag 'Borgher van Hoegaerden'. Hij kreeg die ere titel omwille van zijn vele publicaties over de regio, maar vooral voor zijn pas verschenen boek 'Brouwers verkopen plezier' over het leven van Pierre Celis. Billen is al de 134ste 'Borgher'. Heel wat beroemde namen gingen hem vooraf, waaronder nationale politici en internationale sportlui. Ook prins Filip is 'Borgher van Hoegaerden'. (RP)

STREEKKRANT 5/7/05



Boek over leven van brouwer Pierre Celis

HOEGAARDEN - Naar aanleiding van zijn tachtigste verjaardag is een biografie verschenen van Pierre Celis: 'Brouwers verkopen plezier - My Life'. Het boek schetst het verhaal van de melkboer die zich opwerkte tot brouwer, die zelfs naam maakte in de Verenigde Staten. "Met dit boek wil ik de jeugd tonen dat je door hard te werken heel veel kan bereiken", aldus Pierre.

Het boek is geschreven door Raymond Billen, zelf ook uit Hoegaarden. Hij baseerde zich daarvoor op lange gesprekken die hij had met Pierre Celis en op de documentatie van Miel Mattheus, die destijds de public-relations verzorgde voor de brouwerij Celis. "Ik heb altijd alles verzameld wat er over Pierre verscheen en na enig aandringen heeft ook zijn vrouw Juliette foto's uit de privécollectie ter beschikking gesteld. Ik heb altijd graag gewerkt voor Pierre", vertelt Miel.

"Het idee van dit boek komt inderdaad van Miel. Zelf heb ik geen tijd voor om mijn leven neer te schrijven. Ik ben nog veel te druk bezig met allerlei zaken. Ik heb nog zoveel plannen. Anders ga je toch maar in je zetel zitten en wachten op de dood", aldus Pierre. Nadat hij eind jaren '80 zijn brouwerij in Hoegaarden verkocht aan Interbrew, trok hij naar de Verenigde Staten, waar hij aan een tweede carrière als bierbrouwer begon, en met succes. "Celis is er nog steeds enorm populair. De biografie verschijnt dan ook in het Engels, op 5.000 exemplaren en dat terwijl er van de Nederlandstalige versie slechts een 2.000-tal gedrukt zijn", licht Raymond Billen toe. "In Amerika kan je makkelijker zaken doen dan hier. Hier worden kleine brouwers veel te veel in een hoekje gedruimd door de grote bedrijven en dat is jammer", meent Celis, die vooral trots is dat hij Hoegaarden op de wereldkaart heeft gezet.

"Ons kleine dorpje is nu in heel de wereld bekend. Ik heb nergens spijt van. Bij tegenslagen



heb ik nooit lang stil gestaan.

Na de brouwerijbrand in 1985 gingen we de dag daarna al weer aan de slag. Tien maanden later was alles weer opge-

bouwd en dat terwijl onze concurrenten erop gerekend hadden dat we jaren out zouden zijn", besluit Pierre Celis.

PAS. PART. 6/7/05



Welk bier bij welke maaltijd?

Bier voegt aan een gerecht een nieuwe dimensie toe als het als bijpassende drank wordt geschonken. Typerend aan de Belgische bieren is dat de smaaknuances zo verschillend zijn dat men soorten kan kiezen die specifiek bij een bepaald gerecht passen, ook bij desserts. Talrijke restauranthouders inspireren zich op de mogelijkheden die bier en gastronomie hun bieden.

Vlotte vertering

Voor zakenmensen is bier een volwaardig alternatief bij het middagmaal. In de eerste plaats is de verrassende combinatie een uitgelezen gespreksonderwerp. Daarnaast bevordert bier door de aanwezigheid van CO₂ een vlottere vertering en zal de alcohol vlugger afgebroken worden.

Zeven gouden regels voor bier bij de maaltijd

1) Eerst het gerecht

Vertrek altijd van een gerecht, waarbij je vervolgens een passend bier kiest. De omgekeerde werkwijze is gewoon niet geschikt. Let er ook op dat het gerecht en het bier van eenzelfde smaakgehalte of smaaksterkte zijn. Zo serveer je het best een licht bier bij een lichte maaltijd, en een sterker smakend bier bij een gerecht dat ook sterkere smaakeigenschappen heeft.

2) Harmonisch evenwicht

Zuur, zoet en bitter: de verschillende smaken in gerecht en bier horen perfect in evenwicht te zijn. Creëer door dat evenwicht een harmonie die een verrijking is voor de hele maaltijd.

3) Herhaal het evenwicht

Specialisten raden aan het smaakevenwicht te doen terugkomen in het bier. Serveer bij een gerecht dus een bier dat een op dat gerecht geïnspireerd smaakbeeld vertoont. Om die harmonie te onderstrepen kun je bier in de saus gebruiken voor de bereiding, maar het is geen noodzaak. Het staat de kok vrij om daarin zijn creativiteit de vrije loop te laten.

4) Kijk naar de bereiding

Niet alleen het gerecht is belangrijk, ook de bereiding ervan: hoe is het klaargemaakt, door te stoven, door te bakken? Kies een bier dat past bij de manier van bereiding.

5) Let op de saus

Zoals gezegd hoeft bier niet in de saus. Aan de andere kant kan de specifieke smaak van een saus een belangrijke rol spelen bij de keuze van het bier.

6) Respecteer de volgorde

Enkele eenvoudige regels geven een volgorde aan die je altijd weer kunt hanteren tijdens het menu. Zo serveer je beter lichte, minder sterke bieren bij het voorgerecht, om bij het hoofdgerecht iets complexere en sterker smakende bieren te schenken. Bij het dessert past een bier met een specifieke smaak.



Het sprookje van bier

Er was eens een wondermooie prinses en ze noemde...



Ze woonde in een klein landje en haar vader was



Haar moeder, de koningin, noemde



Ze woonden op een kasteel, ergens tussen



Toen  achttien werd, besloot



dat ze moest trouwen.

Hij riep zijn raadsheren



en



bij zich en vroeg hen

een man te gaan zoeken voor



De eerste kandidaat op de lijst was ridder



maar al gauw bleek dat ridder



meer oog had voor zijn schildknaap



dus trokken ze verder tot helemaal boven op de



daar woonde de geheimzinnige Graaf von



maar Jupiler zei : "Hij is bezeten van de



want ik heb

gezien dat hij 's nachts opstaat en tegen de



Ze trokken dus weer verder tot bij jonkheer



, een schrijver.

Maar die was druk bezig met het schrijven van een



en zei dat al zijn aandacht werd opgeëist door een



Dus gingen ze maar weer verder. In de buurt woonde



maar hij had na



genoeg van de vrouwen.

Onderweg kwamen ze



tegen, de zoon van een



Die wilde wel trouwen met



maar hij viel plots



Ten einde raad trokken ze naar



in de abdij van



Die zei: "Ga eens op bedevaart naar



of naar



Daar ontmoetten ze



maar dat was een



Naast hem zat



maar die sprak maar steeds over de



Aan de toog hing een



maar die had een buik als een



Dus gingen ze maar terug naar



met een



Maar toen ze aankwamen in



stond de koets van



voor het kasteel van



In de koets zat een rijke Amerikaan,



Die nam de mooie



mee naar Amerika en stuurde



een mooie



en een



viel van 't verschieten met een



op de grond en

hield er een



aan over.

Toen kwam



en 't verhaaltje was uit...

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 aanmoedigingen 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.

+++++