

Moutstockje

nr 81

2006

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

Juli - Aug - Sep. 2006

900 90 20155

900
TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

'T MOUTSTOCKJE



3300 Tienen 1
2/3954

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIJS 169
3300 TIENEN

' t MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over
bierfolklore

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/0020261/08

* Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

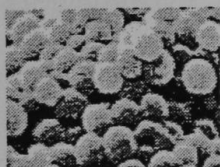
INHOUD **81**

BIER EN GEZONDHEID
STRAFWET DER ZATLAPPEN
34ste TEERFEEST VAN DE GILDE
UW FAVORIETE BIERGLAS

WAT IS BIER ?
REKEN ZELF UIT OF JENOG MAG RIJDEN
ONZE REIS 2006

Bier EN Gezondheid

Invloed van gist in de fles



Vraag: Ik heb een voorraad van diverse zware bieren op gist in de kelder. Ik heb ze aanvankelijk liggend bewaard, maar besef nu dat je bier best rechtop bewaart. Ik vraag me ook af of de gist na verloop van tijd de smaak van het bier niet verandert. Heeft de gist een invloed op de gezondheid?

Antwoord: Bij bieren met nagisting op fles - zogeheten bieren met smaakevoluitie - worden, net voor het bottelen, nog gist en suikers in de fles gebracht met de bedoeling dat verder nog alcohol en koolzuurgas gevormd worden. Dit is trouwens de wijze, waarop kleine brouwerijen, die niet over de technologie beschikken om het bier bij het afvullen te verzadigen met koolzuurgas, er in slagen voldoende 'prik' in de fles te krijgen. De meeste brouwers houden dan het bier gedurende een bepaalde tijd (soms weken) in een zogenaamde 'warme kamer' in de brouwerij om de nagisting te bewerkstelligen. Nadien wordt het bier afgekoeld en in de handel gebracht. Na de warmtebehandeling moet het bier nog in evenwicht komen, wat verscheidene maanden kan duren vooraleer de smaak optimaal is. Gewoonlijk coaguleert de gist als een laagje onderaan de fles, zodat het bier grotendeels helder is. Bewaren gebeurt uiteraard rechtop, zodat de gist zich niet kan herverdelen in de fles. Normaal beïnvloedt gist de smaak niet, tenzij het bier té oud wordt. In dit geval zijn gistcellen geautolyseerd (opengebroken), wat een eerder wrange smaak nalaat in het bier. De beste wijze van schenken van een bier met nagisting op fles is het voorzichtig uitgieten in het glas, zonder schudden, zodat de gist niet meegedecanteerd wordt. Het kan geen kwaad voor de gezondheid indien dit wel gebeurt, maar gist beïnvloedt de darmflora ('schuurt de darmen'), zodat de volgende dag een 'zachte' stoelgang gewaarborgd wordt.

Prof. Denis De Keukeleire, Universiteit Gent

Sterkte van bier

Vraag: Wat betekent 8,5% alcoholvolume? Als ik één liter bier drink van 8,5 graden, heb ik dan 8,5 gram zuivere alcohol binnen?

Fred

Antwoord: Het alcoholpercentage van bier kan gemeten worden op twee manieren: in volumeprocenten (of graden) en in gewichtsprocenten. Volumeprocenten of graden geven het aantal centiliter alcohol aan op 100 cl bier, terwijl gewichtsprocenten het aantal gram alcohol per 100 g bier aangeven. Omdat alcohol minder weegt dan water, zullen de gewichtsprocenten altijd lager liggen dan de volumeprocenten. Volumeprocenten zijn overigens ook de gebruikelijke maatstaf voor andere alcoholische dranken, zoals wijn en sterke drank. Een bier van 8,5 volumeprocent of 8,5 graden bevat 8,5 centiliter alcohol op 100 centiliter bier. Voor een liter wordt dat dan 85 centiliter zuivere alcohol. 85 centiliter alcohol komt echter niet overeen met 85 gram bier per liter. Uitgedrukt in gram, kom je minder uit, omwille van het later soortelijk gewicht. Reken op ongeveer ongeveer 80 gram alcohol per liter bier van 8,5 volumeprocent. Dat is alleszins te veel om nog gezond te zijn.

Dr MF

Bier en calorieën

Vraag: Kan u mij zeggen hoeveel calorieën er in bier zitten, per glas en per biersoort?

D.E.

Antwoord: Alcohol bevat zeven calorieën per gram. Veertig gram alcohol (wat overeenkomt met vier glazen pilsbier) bevat evenveel calorieën als 70 gram suiker. Ter vergelijking, vier glazen frisdrank (vb. cola) bevat evenveel calorieën als 132 g suiker, dat is dubbel zoveel als vier glazen pilsbier. Bieren met een hoger alcoholgehalte bevatten meer calorieën. Wijnen en sterke drank bevatten meer calorieën dan bier. Het caloriegehalte van bier wordt bepaald door de hoeveelheid gefermenteerde suikers en door de alcohol en varieert doorgaans van 30 tot 45 kcal per 100 ml. Dit is in vergelijking met andere dranken eerder weinig. In het dossier "Bier en lichaamsgewicht" op deze site, vind je een tabelletje waarin de hoeveelheid calorieën per glas of kop van 25 centiliter wordt weergegeven.

Dr MF

Vraag: Wat is een kater en wat kan je er tegen doen?
S.B.

Antwoord: De alcohol uit alcoholische dranken wordt rechtstreeks opgenomen doorheen de maagwand in het bloed. Eens in het lichaam wordt alcohol afgebroken door een enzyme (alcohol dehydrogenase of ADH) dat zich hoofdzakelijk in de lever bevindt. De hoeveelheid beschikbaar ADH is echter beperkt, waardoor grote hoeveelheden alcohol niet meteen kunnen afgebroken worden en in het lichaam opgestapeld worden. De opgestapelde alcohol geeft aanleiding tot vergiftigingsverschijnselen. De kater is daar een uiting van. Alcoholische dranken, zoals bier bevatten bovendien weinig zout, zodat je veel moet plassen en op de duur vocht verliest. Dat leidt tot uitdrogingsverschijnselen en die dragen bij tot het katergevoel. Een kater gaat gepaard met dorst, hoofdpijn en overgevoeligheid voor geluid en licht. Er bestaan geen middelen om van een dronken persoon een nuchter persoon te maken. Met andere woorden, er zijn geen efficiënte anti-katermiddelen. En als die al verkocht worden, hebben ze geen wetenschappelijke onderbouw. We kunnen u alleen traukjes meegeven die de kater helpen voorkomen of het leed verzachten:

- tussen de glazen alcohol door water drinken;
- voldoende eten bij de alcoholconsumptie;
- zo weinig mogelijk vet eten tijdens de alcoholconsumptie (vet eten betekent een extra belasting voor de lever);
- de alcoholconsumptie zoveel mogelijk spreiden;
- een suikerrijke snack helpt de kater verlichten.

Dr M.F.

Waarom zijn bierflesjes bruin?

Vraag: Kunt u mij zeggen waarom hop in het bier niet behoort tot de biotechnologie? En ook waarom bier in donkere flesjes wordt bewaard?
L.T.

Antwoord: De werking van hop tijdens de bierbereiding is wel een biotechnologisch proces. Biotechnologie is volgens het van Dale-woordenboek een wetenschappelijke techniek die gebruik maakt van micro-organismen om een grote variatie van producten te maken. Deze definitie is perfect van toepassing op het brouwen van bier met behulp van hop en gist, ook al beheersten de mensen de kunst van het bier brouwen lang voor het woord biotechnologie bestond. Bier wordt in donkere flesjes bewaard omdat het kapot gaat als het wordt blootgesteld aan licht. Er ontstaan dan zwavelverbindingen met een erg slechte geur. De oorzaak ligt bij de hopbitterstoffen. Laat je glas bier dus niet te lang staan op een zonnig terras.

Oud bier is niet schadelijk voor de gezondheid

Oud bier is niet schadelijk voor de gezondheid. De EU-verplichting om een houdbaarheidsdatum op de flesjes te vermelden, is een paar jaar geleden ingevoerd.

De Objectieve Bierproevers, een Belgische vereniging van bierconsumenten, hebben in het verleden actie gevoerd tegen deze maatregel. Ook de brouwerijen zijn niet gelukkig met de verplichte vermelding van een houdbaarheidsdatum op het etiket. Bier bederft namelijk niet, wel kan de smaak veranderen en kan een lichte vertroebeling optreden.

Voorals pilsbier heeft de neiging om na verloop van tijd te vertroebelen. "Ouderdomstroebelingen" worden gevormd door verbindingen tussen eiwitten (uit de mout) en polyfenolen (uit het kaf van de mout en de hop) en daarom verkiest men moutsoorten met een niet te hoog eiwitgehalte waarvan de eiwitten makkelijk uitvlokken en kunnen verwijderd worden tijdens het brouwproces. Consumenten wensen immers geen troebel pilsbier. Het helder houden van pils is veeleer een verkoopargument. Het drinken van troebele pils heeft evenwel geen impact op de gezondheid van de drinker.

Sommige speciale bieren worden dan weer bewust troebel gehouden en verkocht.

Strafwetboek der Zatlappen

- | | |
|--|---|
| 1. Afwezig zijn van het gezelschap wanneer er te drinken is. | — 1 jaar op een eiland. |
| 2. Zijn post verlaten wanneer er te drinken is. | — 6 maand gevangenis. |
| 3. Zatlapperij beletten. | — De dood. |
| 4. Water in een vat wijn storten. | — 7 jaar boellijzers. |
| 5. Zijn glas ledigen in tweemaal. | — 6 maand gevang. |
| 6. Op zijn vrouw slaan als ze zat is. | — Doodgeschoten. |
| 7. Briefwisselen met een waterdrinker. | — 2 jaar boven zijn leven. |
| 8. Boos zijnde een flesch wijn in stukken slaan. | — Het brandmerk. |
| 9. Werken tegen de dronkenschap. | — Verdrinken in warm water. |
| 10. Zat zijnde, onder tafel slapen. | — Vergiftigd. |
| 11. Met geld op zak dorst leiden. | — Eeuwigdurende dwangarbeid. |
| 12. Welgeren te drinken, als men U uitnodigt. | — Opgehangen. |
| 13. Valse getuigenis tegen de gedronken wijn. | — 2 maand gevangenis. |
| 14. Zich voor de vaten niet bulgen. | — 1 jaar boellijzers. |
| 15. Naar een volle flesch niet glimlachen. | — 15 dagen zonder eten. |
| 16. In gezelschap zijn glas ledig laten. | — 3 dagen gevangenis. |
| 17. De herbergen des maandags niet bezoeken. | — Het brandmerk. |
| 18. Blozen wanneer men U zatlap noemt. | — Vergiftigd. |
| 19. Zweren van niet meer te drinken. | — Opgehangen. |
| 20. In gezelschap zich van water bedienen. | — Dood. |
| 21. Zijn glas onder tafel ledigen. | — 2 jaar boellijzers. |
| 22. Zijn wankelende gezet verlaten. | — 1 jaar Hoogstraeten. |
| 23. Nevens zijn glas schenken. | — 6 maand gevangenis. |
| 24. Zat zijnde, in zijn broek pissen. | — Weggejaagd uit het gezelschap. |
| 25. Gaarne drinken en de baas niet betalen. | — 15 dagen aan een paal te zien
aan de post. |

Opgesteld en goedgekeurd door ons,
Zatlappen-Raads-afdeeling der fijnste dronkaards,
en na lezing getekend door:

De Voorzitter,
CROMMELINCKS DROOGKEEL

De Bestuurs-Overste,
DOODDRINKERS

De Onder-voorzitter,
DORSTVERSLINDERS

De Oppen-commissaris,
HOLLEKEEL

Nadruk verboden.



DE GROEPSFOTO

34^{STE}

Teerfeest

VAN DE GILDE

Op 1 mei 2006 had ons traditioneel teerfeest plaats in het Kouterhof te Hoegaarden.

De 33 aanwezigen hebben genoten van een heerlijk bierdiner. Proficiat aan de verantwoordelijken en de kok van het Kouterhof

De drie Borghers van Hoegaarden moesten dan ook hun tweede opdracht voorleggen aan de aanwezigen en dit was zoveel mogelijk bierviltjes verzamelen.

Een proficiat aan Thierry welke met 3060 stuks zeker de beste uitslag behaalde.

Samen brachten ze meer dan 4000 viltjes bijeen.

Alzo wordt onze verzameling van de meer dan 4000 Belgische bieretiketten aangevuld met deze viltjes.

We hopen zo een overzicht te geven van de Belgische bierwereld.

Daar hun opdracht volbracht was werden de Borghers aangesteld als Adelborst en ontvingen de palm als waardigheidsteken.

Hun laatste opdracht werd hundan ook medegedeeld nl. voor 1 mei 2007 een activiteit inrichten voor de Gilde.

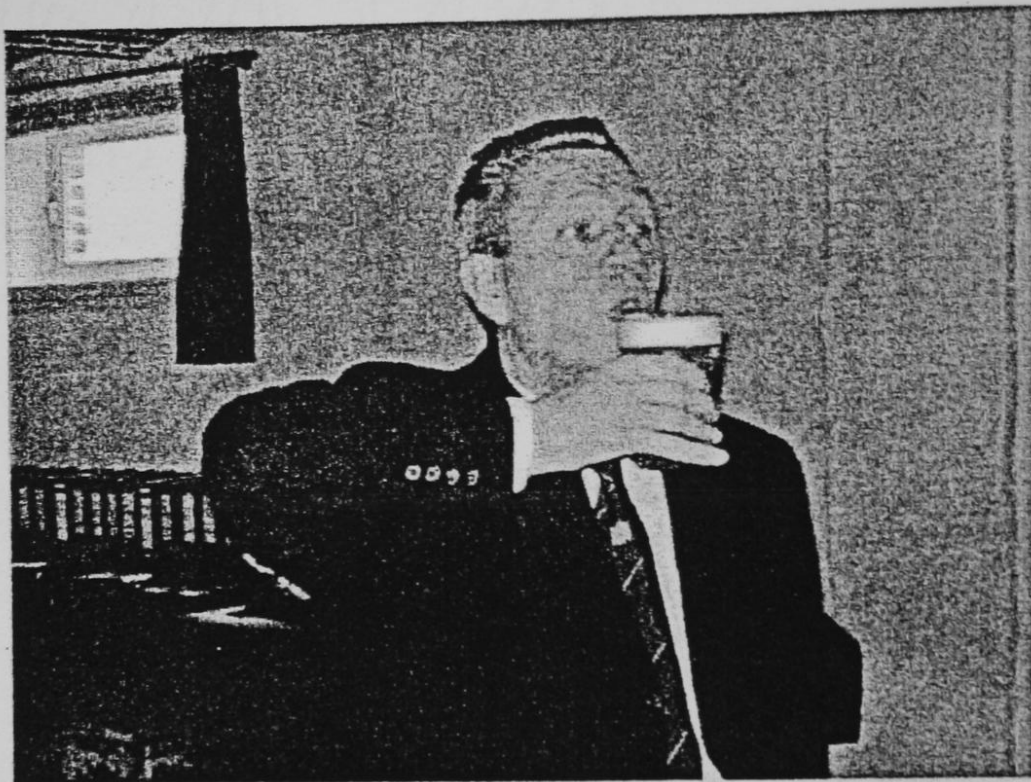
Samen werken is mogelijk en de raadgevingen van de peters zijn gewenst.

In 2007 worden ze dan opgenomen als Edelvrouwe en Ridder in de Orde.

We eindigen dit 34ste Teerfeest met een volksspel.

We kijken reeds uit naar 1 mei 2007.

Bieretiketten en bierviltjes mogen nog steeds ingebracht worden alzo hopen we een volledige verzameling aan te leggen over de Belgische bieren.



De Biervir moet eerst voorproeven



Wat uitleg van cermoniemeester Jan



Jan vertel ons dat Thierry zo maar efkens
3060 bierviltjes heeft verzameld voor de Gilde



Zij worden nu benoemd tot adelborst in
de Gilde van Hoegaarden

Uw favoriete bierglas

W. Pomerio

SCHIJN BEDRIEGT

Een bokbier in een pilsfluitje smaakt niet echt, een tripel in een geuzeglas kan ook niet. Daar is iedere oprechte bierproever het over eens. Maar een winterbier in een trappistenbokaal: kan dat dan wel? Waar loopt die grens wat wel en wat niet kan?

Natuurlijk is het ook niet waar als men de stelling bezigt dat het helemaal niets uitmaakt waarin je bier schenkt; het eindigt toch maar in je keel. Nu hoeft het ook weer zo te zijn dat ieder bier zijn eigen glas moet hebben. Het blijkt toch zo te zijn dat wel degelijk dat een bepaald type bier het best smaakt in een bepaald soort glas, mits ook andere factoren als temperatuur en een schoon glas in orde zijn. Grofweg zijn er ongeveer acht typen bier te onderscheiden met even zoveel soorten bijpassende glazen.

WELK GLAS OM WELK BIER?

Hieronder is een indeling van een achttal hoofdgroepen bier gemaakt die toch wel een eigen type glas nodig hebben. Het vetgedrukte type bier is het hoofdtype.

Pils(ener). Afgeleide typen: malt, alcoholarm, lightbier, urtyp of

Iedere zichzelf respecterende brouwer vindt dat zijn of haar bier in het eigen glas het best tot zijn recht komt. En als er dan nog meerdere soorten bier zijn, moet ieder bier zijn eigen glas hebben. Het logo van de brouwerij speelt een belangrijke rol. Het is een sterk communicatiemiddel. Je kunt het glas in je hand houden, er naar kijken en zo in aanraking komen met de naam van de brouwer. Maar is het nu werkelijk zo dat een bier nu zoveel anders smaakt als het niet in het 'originale' glas zit? Welnee; er zijn echter wel een aantal soorten glazen te onderscheiden waarin een aantal typen het best tot hun recht komen.



superpilsener. Biereigenschappen: blonde bieren van lage gisting, ca. 5% alcohol, doordrinkbieren, weinig geurstoffen, redelijk veel koolzuur. Soort glas: dun, smal, hoog, al dan niet met voet, eventueel boven iets toelopend, inhoudsmaat ongeveer 20 - 25 cl. Benamingen: flute, stangetje, joffer, "amsterdammer-tje".

(Mei)bokbier. Biereigenschappen: donkere, zware seizoensbieren 6 - 7,5% alcohol, weinig koolzuur, veel geurstoffen. Soort glas: voetglas,

tulp- of ballonvorm, inhoud ruim 30cl.

Witbier. Afgeleide typen: weissen, märzen. Biereigenschappen: troebel, fruitig, veel koolzuur, ong 5% alcohol. Soort glas: recht, zwaar, dik glas, inhoud ruim 35 cl. Benamingen: soms wel oneerbiedig "bloemenvaas" genoemd.

Trappist. Afgeleide typen: abdij, dubbel, tripel. Biereigenschappen: bovengistende, zware bieren met veel aroma, veel geur, heeft over het algemeen wat tijd nodig om zich te

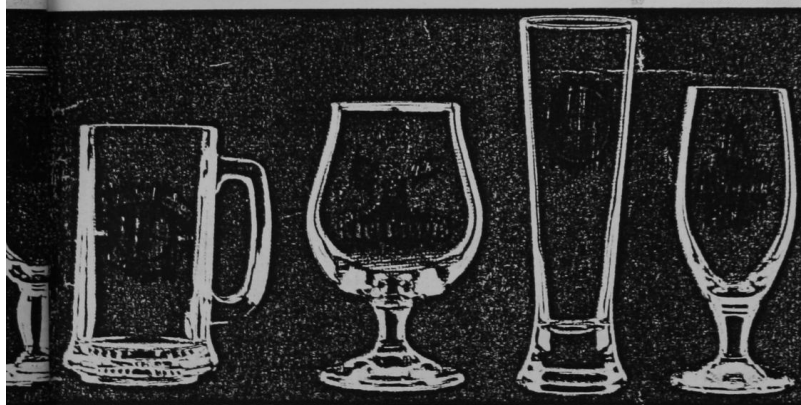
ontwikkelen, genietbieren, 6 - 10% alcohol. Soort glas: grote bokaal, of kelkglas op voet, inhoud ongeveer 35 cl.

Geuzelambic. Afgeleide typen: krielambic, faro. Biereigenschappen: van origine spontane gistingsbier uit de Zenne-vallei bij Brussel, rond 5% alcohol, zurig karakter, soms bitter, vaak versneden met krieken (of andere merkwaardige fruitextracten). Soort glas: vaak recht tapsuitlopend glas, geribbeld aan de onderkant, soms ook tulpglas op voet, inhoud circa 30 cl.

Stout. Afgeleide typen: Ale, bitter en Scotch ale. Biereigenschappen: Typisch Brits of Brits georiënteerde bieren. Variërend in alcoholpercentage van 3% tot wel 10% alco-

Speciaalbieren. Afgeleide typen: Alle zwaardere bieren die niet bij één van de andere groepen zijn in te delen. Biereigenschappen: vaak bovengistend, soms ondergistend en zeer sporadisch een combinatie van boven- en ondergistende bieren; veel kleurschakeringen en geurstoffen, 5,5% - 10,5% alcohol. Soort glas: Meestal een groter glas op voet in tulp, kelk, ballon of bokaalvorm. Hierbij volstaat een groter tulpglas, inhoud meer dan 33 cl tot zelfs bijna een halve liter. Door de taps toelopende bovenkant ontwikkelen de geurstoffen zich het best. Hierin is een grote variatie aan vormen, inhoudsmaten, voetjes en soorten glas te vinden.

De Kikvorsch b.v.



hol. Soort glas: Hebben hun eigen traditionele PINT (engelse term). De echte met inhoudswaarborgteken van 1/1 PINT (=0,568 liter) of 1/2 PINT (= 0,284 liter). De continentale ale-types prefereren een tulp- of kelkglas op voet.

Alt. Afgeleide typen: Dort(munder), Kölsch. Biereigenschappen: Duitse typen bier, licht alcohol (4,5% - 5%), weinig geurstoffen. Soort glas: Het typische Kölsch-stangetje; recht smal en hoog glas zonder voet, inhoud 20 - 25 cl.

BIER OP DE TONG

Met deze gegevens in het achterhoofd is het tijd om te gaan proeven. Bier proeven kun je leren.

Smaken

leren onderscheiden, soorten herkennen, bieren met afwijkingen leren kennen. Heel serieus, net als met wijn.

Het aantal smaak-, geur- en kleurschakeringen is nog groter dan bij wijn. Bovendien zijn de verschillen

in smaak veel en veel groter. Je raakt nooit uitgeproefd. Steeds weer neemt iemand een bier mee wat net uit is, of wat uit een ander werelddeel komt. Horecabedrijven, bierverenigingen, biergildes en amateurbrouwersverenigingen organiseren op regelmatige basis vergelijkende testen.

Het beste glas wat hiervoor te gebruiken is, is een voetglas, tulpvormig met een inhoudsmaat van ongeveer 20 cl. Dit glas houdt het midden tussen een wat kleiner cognacglas (schwencker) en het bekende ballonwijn glas. In dit glas komen alle geur en smaakstoffen van alle bieren goed tot hun recht en kan met eerlijk beoordelen. Schenk niet te veel in (ongeveer 10 cl.), wacht even, laat het bier in het glas "winkelen", ruik goed, laat de geur tot je doordringen, probeer te omschrijven wat je ruikt en neem een kleine slok. Probeer de kleur, geur en smaak zo objectief mogelijk te omschrijven. Beschrijf ook de hoeveelheid schuim. Er zijn boeken verkrijgbaar waarin dit proces uitgebreid en nauwkeurig in omschreven staat. De betere boekhandel of de biervereniging heeft daar beslist informatie over.

Gebruik bij speciaalbieren altijd een droog glas wat afgedroogd is met een speciale glazendoek. Op die manier worden de achtergebleven verontreinigingen weggehaald. Dit draagt zeker bij tot de herwaardering van het bier. Zeker omdat er zovelen serieus mee bezig zijn. En het werkt aanstekelijk. Zien proeven doet proeven.

Wie durft er dan nog te beweren dat een biertje eigenlijk niets voorstelt? Trouwens, de tijd is allang voorbij dat er nog over een biertje gesproken mag worden. Daarvoor is dit natuurproduct toch veel te mooi. Het verdient met respect behandeld te worden.



WAT IS

Bier.

Bier onderscheidt zich van wijn door zijn lichter alcoholgehalte en zijn hoger gehalte aan niet vergist extract.

Bier verschilt van andere dranken door zijn stabiel schuim, dat ontstaat door het vrijkomen van belletjes koolzuurgas (CO_2) opgelost in het bier.

Volgens de reglementering van 1974 is bier: Een alcoliseerde drank, die bekomen wordt door de gisting van in drinkbaar water opgeloste zetmeelhoudende of gesuikerde grondstoffen, (het wort), dat gearomatiseerd wordt door hop, hoppoeder of hopextracten.

Het alcoholgehalte kan variëren van ca. 1° voor tafelbieren en van 4 à 5° voor de middelklasbieren (pils e.d.), tot 8 à 12° voor de zware bieren, zoals trappistenbier, abdijbier, speciales enz.

Vaak wordt de vraag gesteld wat het beste bier van België is. Het antwoord daarop is zeer simpel: elk bier is goed, op voorwaarde dat het geschonken wordt op de juiste temperatuur, in het juiste glas, en dat het gedronken wordt volgens de persoonlijke smaak van het moment. Het is allemaal zeer relatief en hangt af van de stemming, de smaak en de behoefte die zich op dat ogenblik doet gevoelen om dat bepaalde bier te drinken.

Een goed bier moet smaak hebben, dus karakter bezitten, en dat bekomt men op de eerste plaats door de alcohol. Het moet ook een goede afdronk hebben, een nasmaak, en die onder andere wordt bekomen door de hop. De afdronk mag niet te bruusk zijn, maar moet een overgang hebben van de hoofdsmaak naar nasmaak. Met andere woorden het bier moet een harmonisch geheel vormen. Bij een bier van hoge kwaliteit kan men de nasmaak nog even in de mond nasproeven.

Als een bier op de juiste temperatuur, in het juiste glas, en met liefde geschonken wordt, dan pas zal het gerstenat volledig tot zijn recht komen en des te meer gewaardeerd worden.

De wijze van gisting is bepalend voor het biertype: er zijn namelijk drie hoofdgroepen:

- Lage gisting (ondergisting)
- Hoge gisting (bovengisting)
- Spontane gisting (wilde gisting: natuurlijke gisting)

LAGE GISTING

=====

Zijn bieren met een gistsoort welke actief is op lage temperatuur (6 à 12°C)
Op het einde van de gisting naar de bodem van de gistkuip zakt.

De gisting uitvoert op ongeveer 7 dagen.

Voor lage-gistingsbieren wordt bleek mout gebruikt en niet te hard water.

Hun kleur is voornamelijk bleek- tot donkergeel.

Alle pilsen en luxepilsen behoren tot deze groep, alsook de Dorttypes en de Münchentypes.

Deze bieren worden het liefst geschonken op een temperatuur van ca. 6 tot 8°C

HOGЕ GISTING

=====

Gebeurt met een gistsoort die:

actief is op hogere temperaturen (15 à 25°C)

op het einde van de gisting aan de oppervlakte van het bier komt

de gisting uitvoert op ongeveer 5 dagen

Hun kleur kan blond, koperkleurig, roodachtig, bruin of bijna zwart zijn, al naargelang het soort mout dat gebruikt werd.

Tot deze groep behoren: de Trappist- en Abdijbieren, de Ale's, de Witbieren, de Specialiteitenbieren, de Stouts, de zure bieren.

De bieren van deze groep komen het best tot hun recht, geschonken op kelder-temperatuur 10 à 15°C.

Heel wat bieren van hoge gisting worden nagegist in de fles. Daarom voegt men, aan het al dan niet gefiltreerd bier, een hoeveelheid suiker en eventueel opnieuw gist toe.

Het gebotteld bier wordt dan in een warme ruimte geplaatst (ongeveer 25°C) gedurende een tiental dagen. De toegevoegde suiker vergist dan tot alcohol en CO₂, terwijl de gist langzaam naar de bodem van de fles zakt (de fond of bezinksel genaamd).

SPONTANE GISTING

=====

Bieren die, zoals de naam zegt, spontaan tot gisting komen, zonder dat de brouwer er gist aan toevoegt. Dat is enig in de wereld.

Een dozijn kleine, middelgrote en grote brouwerijen gelegen om en rond de Zennevallei onderhouden de traditie om tarwebieren te maken (het gebruik van 30% tarwe is hier verplicht).

Zij maken daarbij gebruik van de wild-gisten en de micro-organismen aanwezig in de lucht. Daarom de naam spontane gisting. Na het koken van het wort wordt

het brouwsel overgepompt naar een groot, open koelschip, gelegen onder het dak. Gedurende een hele nacht blijft het wort afkoelen in dit koelschip en wordt gedurende deze afkoeling ingeënt met bepaalde micro-organismen zoals wilde gist, eigen aan de Zennevallei.

Vervolgens wordt het bier in houten vaten (ook pijpen genaamd) gebracht waar het gedurende verschillende maanden of jaren langzaam uitgist. Al de hoger genoemde micro-organismen vervullen hun specifieke rol op een bepaald tijdstip van het volledig gistingsproces.

Na een jaar gisting spreekt men van jonge lambiek.

Dit lambiekbier zal later als basisbier gebruikt worden voor het maken van gueuze, een mengsel van jonge en oude lambiek, dat in de fles gedurende enkele maanden nagist of champagniseert.

Door bij jonge lambiek noordkrieken of frambozen te voegen en deze samen te laten gisten bekomt men een basis voor het maken van gelijknamige biersoorten: kriek en framboos.

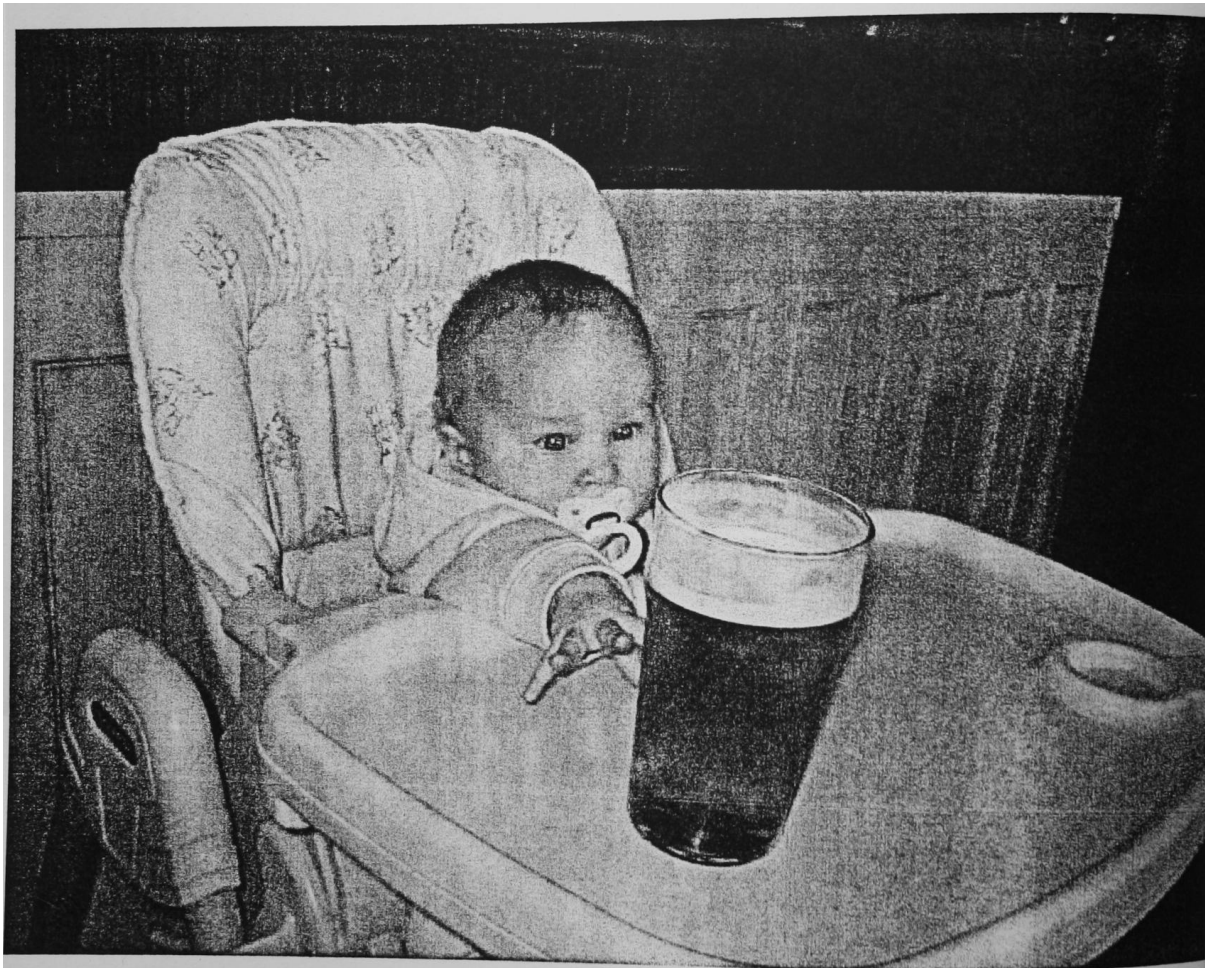
Deze bieren kunnen in elk soort glas en op elke normale temperatuur geschonken worden (tussen 8 en 12°C)

De teksten komen uit:

Belgische Biergids Johnny Hendrik TULFER (Ridder in onze Biergilde)

Bier Interbrew Dienst Debietvorming.

Waarvoor onze dank.



KANDIDAAT RIDDER VOOR HET JAAR ??????????

Reken zelf uit of je nog mag rijden

Je gaat uit eten, drinkt een aperitiefje, een paar glaasjes wijn,... En dan ga je naar huis. Mag je nog zelf rijden of zit je over de grens van 0,5 promille? Er zijn een paar goede vuistregels, die je kan gebruiken om uit te rekenen hoe hoog het alcoholgehalte in je bloed ongeveer is.

1. Pintje is 0,2 promille

Een pilsje komt voor een man van 70 tot 80 kilogram overeen met 0,2 promille. Bij vrouwen is dat iets meer, omdat ze doorgaans kleiner, lichter en minder gespierd zijn en ook omdat hun lever de alcohol trager afbreekt. Zwaardere biersoorten leveren natuurlijk een hoger alcoholgehalte op: een Witte van Hoegaarden betekent 0,21 promille en een Palm 0,22. Maar een trappist is al meteen goed voor 0,44 en een Duvel zelfs voor 0,47 promille.

2. Alcohol zit niet meteen in je bloed

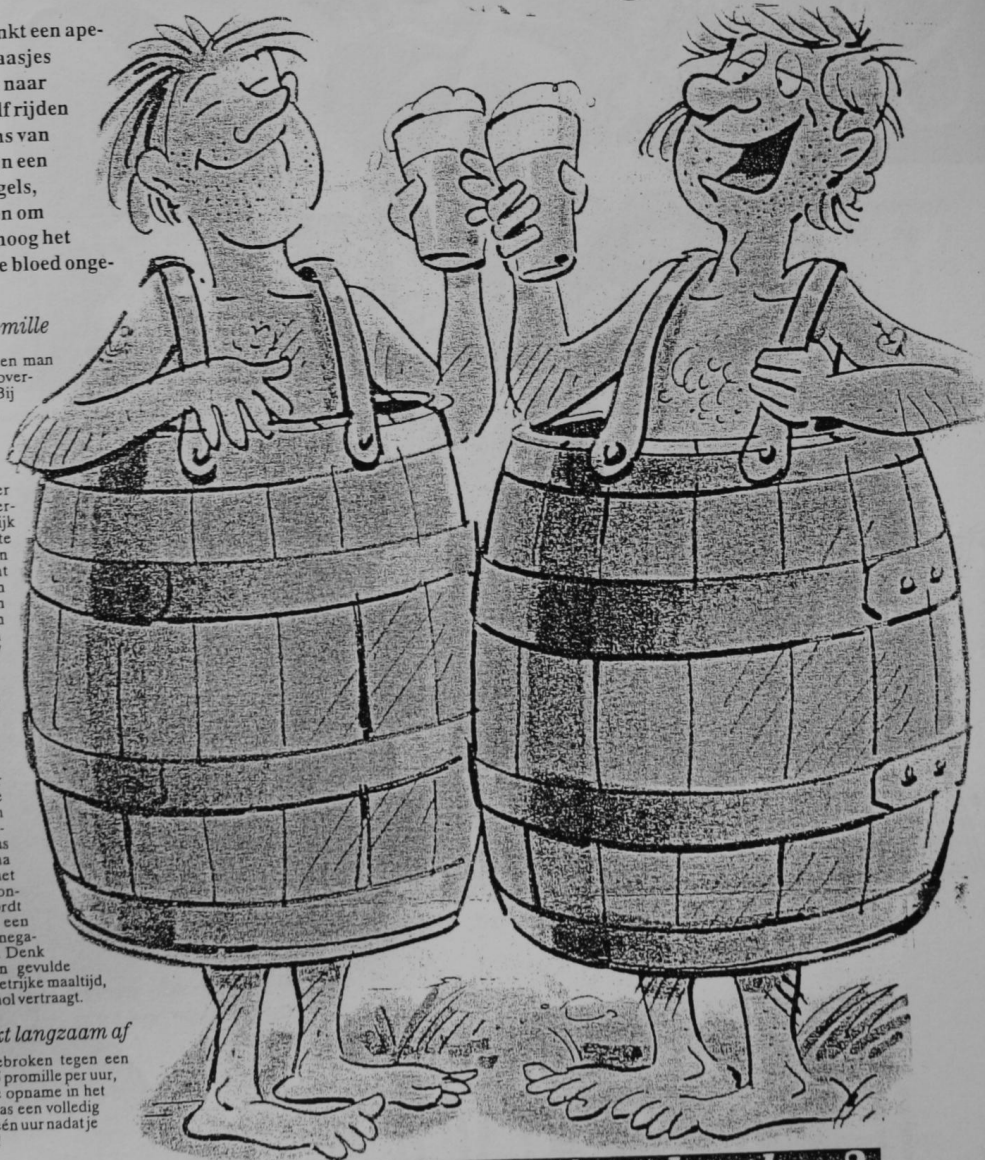
Het duurt ongeveer een uur vooraleer alle alcohol uit de maag in je bloedbaan terechtgekomen is. Als je dus twee trappistjes vlak na elkaar drinkt, achter het stuur kruipen en vijfthonderd meter verder wordt tegengehouden voor een controle, zal dat een negatieve test opleveren. Denk er ook aan dat een gevulde maag, zeker na een vetrijke maaltijd, de opname van alcohol vertraagt.

3. Alcohol breekt langzaam af

Alcohol wordt afgebroken tegen een gemiddelde van 0,15 promille per uur, te rekenen vanaf de opname in het bloed. Je mag dus pas een volledig pintje meerekenen één uur nadat je het hebt gedronken!

4. Truukjes bestaan niet

Het helpt ook niet om allerlei truukjes te gebruiken om de alcohol sneller uit je bloed weg te krijgen. Rondjes lopen heeft bijvoorbeeld geen enkele zin. Koffie bezorgt misschien even een opkikkertje, maar wijzigd het promillegehalte niet. Alleen de kater wordt erger, omdat cafeïne vochtafdrijvend werkt, zoals alcohol.



Negen pintjes: dronken?

● Stel dat je van tien uur 's avonds tot twee uur 's nachts elk half uur een pintje drinkt. Om twee uur heb je dus net je negende glas gedronken. Mag je nog rijden?

● Reken daarvoor eerst uit hoeveel alcohol je tussen tien en twee uur precies in je bloed hebt gekregen. De eerste zeven pintjes (gedronken van tien uur tot een uur 's nachts en dus al langer dan een uur geleden) zijn volledig in het bloed opgenomen. Het achtste pintje heb je een half uur geleden gedronken en is dus nog maar voor de helft opgenomen. Het negende heb je net gedronken en telt nog niet mee.

In totaal heb je 1,5 promille in je bloed: zeven keer 0,2 promille (van de eerste zeven pintjes) plus een keer 0,1 promille

(het achtste pintje dat maar half meetelt).

● Inmiddels is echter ook alcohol afgebroken. Dat proces begon om elf uur, een uur nadat je begon te drinken. Van elf tot twee werd elk uur 0,15 promille afgebroken, of in totaal 0,45 promille.

● Om twee uur 's nachts heb je dus 1,05 promille in je bloed: 1,5 promille (opname) min 0,45 promille (afbraak).

● En hoe zit het een uur later? Dan is alle alcohol, die je hebt gedronken in het bloed opgenomen: negen maal 0,2 of 1,8 promille. Er wordt ook al vier uur alcohol afgebroken: 4 maal 0,15 promille of 0,6 promille. Een uur na je laatste pintje heb je dus 1,2 promille alcohol in je bloed.

De Vrijmarkt

ZATERDAG VAN 11 TOT 23 UUR
ZONDAG VAN 11 TOT 19 UUR

met kunstenaars, handwerkers,
kunstambachtslui in toenmalige
klederdracht.



Alle ambiance van de grote volksmarkten uit de Renaissance.

In het historische kader van het oude Lessines: Sint-Pieterskerkplein, Alix de Rosoit-pleintje en Hôpital Notre-Dame à la Rose.

Het hele weekend is er te midden van deze bezienswaardigheden eet- en drinkgelegheid zoals weleer:

L'ÉCOLE

(gegrilde gerechten en pekelwaren)

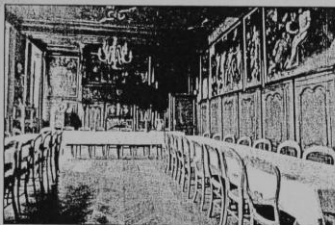
LA TAVERNE DU GRAND BAILLY

(diverse drank en abdijbier)

Le PETIT SIZÈME

(gebak en versnaperingen).

Musiek en
kostuums
van toen,
rondleidingen
in het
museum van het
Hôpital Notre-Dame à
la Rose en nachtelijke
verlichting.



Het museum van het Hôpital Notre-Dame à la Rose

Oude kunst en evolutie van de geneeskunde
(rondleidingen elke zondag om 15 uur,
van de 1^{ste} zondag van april tot de 1^{ste} zondag van
oktober).

Inlichtingen: +32 (0)68/33 24 03

asbl
FETES HISTORIQUES
DU FESTIN 1583

INLICHTINGEN:
Grand-Place 11 • 7860 Lessines
Tel. en Fax +32 (0)68/33 96 90



Lessines

1583



Het Festijn

HISTORISCHE RENAISSANCEFEESTEN

4^{de} weekend van september

DOOR HET HENEGOUWSE LANDSCHAP

2 SEPT. 2006

Een streek rijk aan legendes en geschiedenis.
Zij paalt enerzijds aan de Franse grens en anderzijds aan de provincie Oost-Vlaanderen en de natuur is er op de achtergrond altijd present.

Veel kleurige heuvels en beboste vlakten strekken zich uit tussen Brussel en Rijsel, een groene long waarin gezelligheid rijmt op authenticiteit.

Dat is de streek waar onze avonturentocht gaan houden
nl. LESSINES - ATH en dit op

ZATERDAG 2 SEPTEMBER 2006

Een overzicht van deze unieke utstap:

We vertrekken om 7.30 uur uit Tienen (Manege) en om 7.45 in Hoegaarden (Gemeenteplaats)

In Lessines worden we verwacht voor koffie en koek.
Daar staat de gids klaar voor een bezoek aan het museum van het hospitaal Notre Dame à la Rose (oude kunst en evolutie van de geneeskunde).

De lunch gebruiken we eveneens in Lessines.

Na de inwendige mens te hebben versterkt is er een vrij bezoek aan "de VRIJMARKT" met kunstenaars, handwerkers, kunstambachtslui in toenmalige klederdracht in het historisch kader van het oude Lessines (aangepast schoeisel gewenst).

Rond 14.30 uur vertrekken we naar ATH waar we een bezoek brengen aan het reuzenmuseum en we maken ook kennis met de brouwerij GEANTS een biertje van de plaatselijke brouwerij zal zeker in de smaak vallen.

We dineren te ATH (Grote Markt)

We voorzien een aperitief

voorgerecht

hoofdschotel

dessert en koffie plus 1 drank

De prijs alles inbegrepen is 55 euro per persoon.

Gelieve dit te storten op rekening van

Die Edele Orde 230/0020261/08 EN DIT VOOR 15 augustus 2006.

We zullen een mooie dag beleven zoals de voorbije jaren daar staat Gilbert borg voor.

Tot zaterdag 2 septembet