

Moutstockje

nr 85

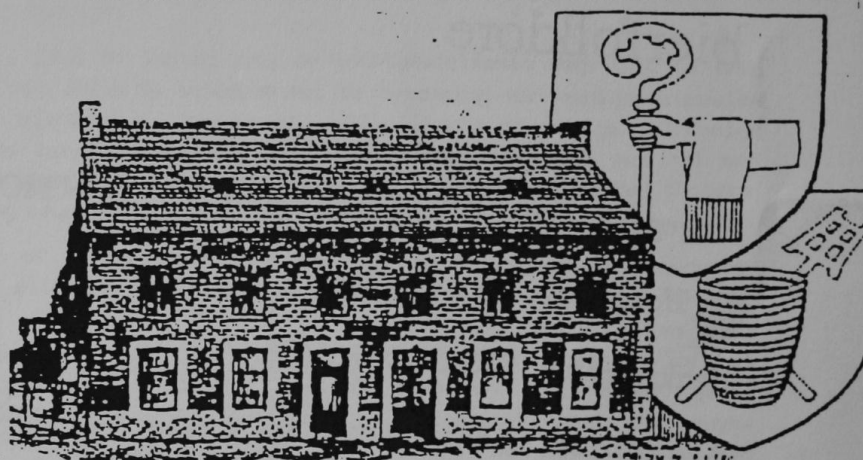
2007

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

JUL - AUG - SEP. . 2007

'T MOUTSTOCKJE

HOEGAARDSE HUISBROUWERIJ



't Nieuwhuys

ERNEST OURY STRAAT 2
3320 HOEGAARDEN

**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIJS 169
3300 TIENEN

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN

't MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/OO20261/08

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

INHOUD 85

Uit de oude doos

Geen bier zonder hop

Bierweetjes

Bier en gezondheid

Biergilde nieuws Ridderdag 24 maart 2007
Teerfeest en Ridderslag 1 mei 2007

Borgher van Hoegaarden van 1982 tot 2006

Uit de oude Doos.

Vroeger werden onze contreien herhaaldelijk geteisterd door allerhande besmettelijke ziekten. Om ze te bestrijden werden door de overheid volgende maatregelen getroffen.

Over de dranken...

"De gewoone dranken der werkende en weynig begoede klasse zyn water, kleyn bier, die gemaekt word van de wassching van mout; het wit bier, gezeyd leuvensch, het gene genaemd cavisse en genever.

Het water moet zuiver, ligt en logtig zyn, de luchtgesteltenis mag niet te leeg zyn; het zal goed zyn het zelve te scherpen met de hyvoeging van eenige druppelen genever, of er eenige bladeren citroen-kruyd, sallie, hoppe of eenige zulkdanige welriekende planten te laten in weeken: door dien middel gebruykt men het met alle zekerheyd, en het werkt mede tot het beletten der uytbersting van den cholera zoo het de ondervinding bewyst.

Het gebruyk van kleyn of slym bier, vooral als het versch of wel door ouderdom of slegte bereyding of alle andere oorzaak tot scherpe gisting overgaet en gekeerd

is in zuerheyd, kan zeer gevaerlyk worden; in het een en het ander geval veroorzaekt het den buykloop, de dermpyn, en kan ook de beginsels van den cholera begunstigen.

De zelve aenmerkingen zyn toepasselyk op de kwaedaerdige eyenschappen die de witte bieren, genaemd leuvens en cavisse, noch in eenen hooger graed kunnen contracteren,



wanneer die door eenige oorzaak zuer geworden zyn: het is dus ook noodig de aendagt der policie daer op te vestigen.

Het gebruyk van gemengden en vervalschten wyn, konnende veel zwaerdere gevolgen, als die de welke wy komen te vertoonen, naer zich slepen, is het van belang dat de policie omtrent de verkooping van die waren met eene zoo veel te meerdere waekzaamheyd te werk ga, als den verkoop daer van meer verborgen is.

Eene der hoedanigheden die meest de oorzaken van den cholera begunstigen, is de dronkenschap voortvloeyende uyt het onmatig en gewoonlyk gebruyk van genever, brandewyn of wyn; het behoort de personen, die de slegte gewoonte hebben van zig dronken te drinken, te verwittigen van de zware gevaren aan welke die ongeregelgheden hun kunnen en onvermydelyk moeten blootstellen."

GEEN BIER ZONDER HOP

'Geen bier zonder hop', waren de woorden die Prof. Dr. Denis De Keukeleire naar voren bracht in een uiteenzetting over hop. In deze materie mag hij zich als expert beschouwen en hij heeft dan ook al bij diverse bierverenigingen lezingen gehouden over hop.

De hop (*humulus lupulus*) is een tweehuizige plant die voornamelijk geteeld wordt, maar die ook in het wild voorkomt. De vrouwelijke bloem, die voor het brouwen in aanmerking komt, groeit uit tot hopbel. Tussen de blaadjes ontwikkelen zich de harskliertjes die een gele stof afgeven. Het is dat poeder dat de bitterstoffen bevat, de lupuline.

Waarom is hop belangrijk voor bier?

- Het geeft smaakbitterheid, ronding of volheid.
- Het zorgt voor stabiliteit van de schuimspiegel.
- Het aroma wordt beïnvloed door de aanwezige oliën in de hop.
- Het heeft een desinfecterende werking.
- Het zorgt voor het bewaarpotentieel van het bier.
- Het heeft een klarende werking bij de wort.
- Het zorgt voor microbiologische zuiverheid in bier.
- Door aanwezigheid van polyfenolen in hop, treden er minder problemen op bij de filtraties.

Het tijdstip om de hop te oogsten, gewoonlijk begin september, is van groot belang. Als er te vroeg geoogst wordt, bezit de hopbel te weinig aroma en is de kleur nog te groen. Indien te laat geoogst wordt, kunnen de bellen reeds opengaan

en een gedeelte van hun lupuline, waar het uiteindelijk om te doen is, verloren hebben.

Momenteel maakt de Belgische hopsector een zware crisis door. De EU. geeft per ha 100.000,- BEF en wil in de toekomst de subsidies nog verhogen. Hoe men in deze situatie terecht is gekomen, ligt voor de hand. Er bieden zich andere soorten hop aan met kwalitatief betere eigenschappen. Voor de brouwers zijn de alfazuren in de hop belangrijk. Als Saaz-hop een gehalte heeft van ongeveer 10% alfazuren en men komt op de markt met een hop die 17% alfazuren bevat, dan is voor de brouwer de rekening snel gemaakt. Gelukkig bezit België een hele reeks traditionele brouwers die nog gebruik maken van de Poperingse hop.

Diverse landen experimenteren in de hopsector. Zo plant men in Groot-Brittannië momenteel dwerghoppen aan. Deze worden slechts een 3-tal meter hoog tegenover de Belgische Target die 6 à 7 meter hoog wordt. De lage hopsoorten zijn daarvoor gemakkelijker te oogsten.

De stabiliteit van de hop is ook een kwaliteitsmeter. De geoogste hop moet gedroogd worden van een vochtgehalte van 75-80% naar een gehalte <12%. Dit gebeurt door er hete lucht door te blazen. Nadien perst men de hop in balen of in pellets. Deze behandeling is nodig om de afbraak van alfazuren tegen te gaan. De meest stabiele hopsoort is de Northern Brewer; de minst stabiele zijn de Target, Bullion en Hersbruck. De maat van

bewaring wordt uitgedrukt in% alfazuren na 6 maand bewaring bij 20°C. Dus door lang te bewaren zakt het gehalte alfazuren en is er afbraak van de oliecomponenten.

De meeste brouwers zijn overgestapt of zullen overstappen naar het gebruik van hoppellets, extracten of een combinatie van de twee. Het gebruik van pellets en extracten is minder omslachtig en is beter controleerbaar dan dat van hopbellen. Bij de extracten zijn er zelfs producten (met een concentratie aan alfazuren) die een rendement geven tot 90% in plaats van 30-35%. Daarnaast kan de brouwer nog hopoliën gebruiken die zelfs niet hoeven mee gekookt te worden en niet leiden tot verliezen.

Wat biedt de hop ons:

- het is digestief;
- het heeft bacteriostatische eigenschappen;
- het heeft oestrogene eigenschappen;
- het is kalmerend en zorgt voor een goede nachtrust;
- het wekt lust op bij mannen;
- het is zweetuitdrijvend;
- het is goed tegen reuma en gewrichtspijnen.

Algemeen kunnen we besluiten dat de hop onmisbaar is voor bier, zoals het bier dat voor ons is.

Marc Van Nyen voor Groep Bier



BIER - WEEETJES

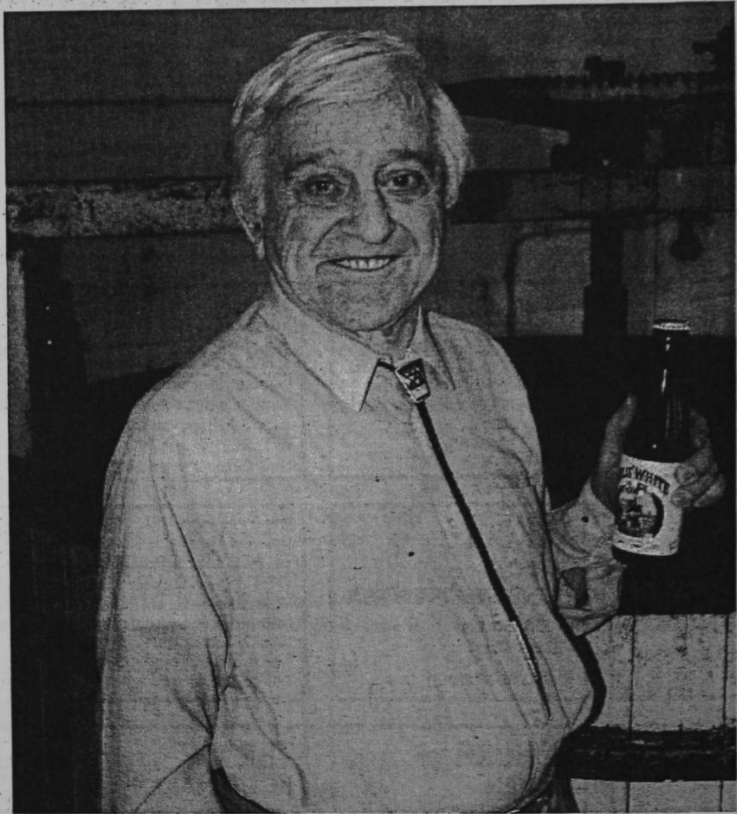
Nieuw avontuur

Pierre Celis (82), de vader van het Hoegaardse witbier, kan nog altijd niet stil zitten en smakt naar een nieuw Amerikaans avontuur. Celis richtte indertijd de Celis Brewery op in Texas, maar moest die toen om gezondheidsredenen noodgedwongen verkopen.

"Als alles meezit is over een maand alles in kannen en kruiken voor een nieuw Amerikaans project. Ik doe het niet meer alleen, want daar ben ik te oud voor. Ik zal alleszins samenwerken met een goede brouwerij", vertelt Pierre Celis.

Over de exacte locatie wil Pierre nog niets vertellen, zolang het contract niet rond is. Het kan evenzeer in New York zijn als in Texas.

"Ik wil alleszins opnieuw fruitbieren en witbier maken. Mijn oud cliënteel in Texas vraagt me voortdurend te herbeginnen. Het zou toch schitterend zijn om weer naar die mensen toe te kunnen stappen", lacht Pierre. Celis White kan Pierre er niet meer brouwen, want de naam van het witbier werd verkocht aan een brouwer uit Michigan. Maar in België wordt nog al-



► Pierre Celis staat klaar voor een nieuw Amerikaans avontuur.

tijd Celis White geproduceerd in Ertvelde.

"Ik vind het schitterend dat er in Hoegaarden in 't Paenhuys en in 't Nieuwhuys weer gebrouwen

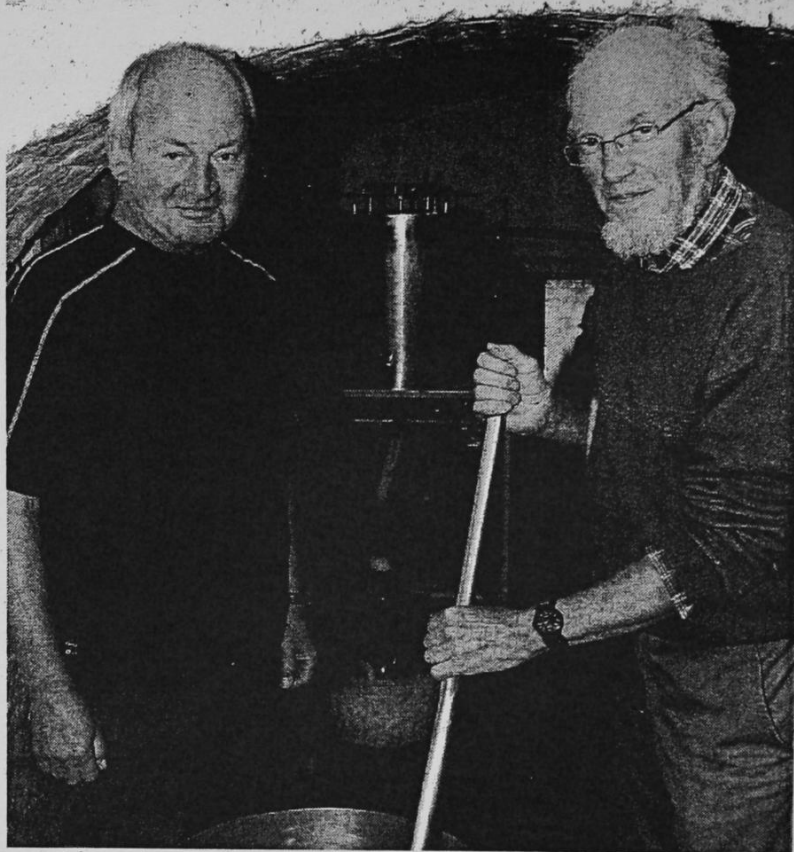
wordt. Ik hoop dat één van de initiatiefnemers groot wordt, want Hoegaarden zonder brouwerij, dat kan niet", besluit Pierre Celis. (CH)

Nieuwe bieren

P.P.E.R.S.
14/6/07

InBev kan gerust zijn : in Hoegaarden zal altijd bier gebrouwen worden. Na het initiatief van Jan Dewachter in 't Nieuwhuys met zijn "Alpaïde" presenteert de Bier- en Wijngilde weldra drie nieuwe bieren.

Om dit bier te degusteren en te kopen, moet wel gewacht worden tot de barbecue van de gilde. Op de etiket komt een tekening van 't Paenhuys. "Eind december 2005 toen Pierre Celis gevierd werd, hebben we uit eigen initiatief met de Wijngilde, een witbier gemaakt. We hadden toen een brouwer in ons midden, en thans zijn we al met twee meesterbrouwers. Na het eerste experiment met bier waren de reacties positief, zozeer dat de wijngilde van naam veranderde en nu Bier- en Wijngilde werd. Alles is nu in orde met de accijnzen. Normaal mag je alleen brouwen voor jezelf of voor je gasten, maar eenmaal per jaar mag men brouwen en een bierverkoop doen ten voordele van een vereniging en een goed doel. Wij gaan dit op onze barbecue van 25 augustus doen ten voordele van



► Rik Peeters en Geert Clément.

onze vereniging en van 't Paenhuys", aldus Geert Clément, voorzitter van de Gilde. Het eerste is een Paenhuys witbier, van 5,8°, wel iets meer gekruid dan de ge-

wone Hoegaardse, het tweede is een Paenhuys Tripel, van 8,8° te vergelijken met een abdijbier of trappist, en het derde is een Paenhuys Amber van 6,7°. (CH)

Bier EN Gezondheid

Bier, de remedie tegen allerhande kwaaltjes

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

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

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

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

Bier en migraine



Vraag: Kan bier migraine veroorzaken (zoals b.v. rode wijn)? Is er een verschil tussen gewone pils en bier van hoge gisting?
M.G.

Antwoord: In het oude Griekenland werd bier aangeraden als middel tegen migraine. De moderne wetenschap heeft dit echter niet kunnen bevestigen. Bier, net als andere alcoholische dranken, schijnt te kunnen optreden als trigger voor aanvallen van migraine. Men kent nog niet precies de oorzaken van dit effect, maar vermoed wordt dat het vaatverwijdend effect van alcohol evenals de invloed op de serotonine productie daarbij een rol spelen.

Een probleem is dat elk individu verschillend reageert, afhankelijk van de (erfelijke) aanleg en de levenswijze. Een middel dat vaak angewend wordt om de verantwoordelijk voedingsstof te ontdekken, is de uitlokkings-test: men vermijdt gedurende één of twee maanden alle medicatie tegen migraine, en bij elke aanval noteert men nauwkeurig welke voedingsmiddelen men ingenomen heeft gedurende de 24 uur voorafgaand aan de aanval. Stelt men vast dat bier daarbij vaak voorkomt, dan kan men dit effect nogmaals expliciet bevestigen door nog eens bier te drinken. In geval dan weer een aanval volgt, is de kans groot dat het bier een trigger vormt voor migraine.

Er zijn geen vergelijkende studies bekend over het effect van verschillende soorten bier, maar waarschijnlijk zal het effect toenemen met het gehalte aan alcohol.

Een bodem leggen

Vraag: Is het leggen van een bodem bewezen nuttig?
P.v.B.

Antwoord: Er zijn veel bakerpraatjes over drank, maar deze volkswijsheid klopt, in die zin dat je beter niet op een lege maag alcohol kan drinken. Voedsel in je maag (een bodem leggen) vertraagt de opname van alcohol in je bloed. Je zal je dus minder snel beneveld voelen. Anderzijds vermindert eten de totale opname van alcohol niet. Wanneer je evenveel glazen drinkt, zal je – nuchter of met een volle maag – uiteindelijk dezelfde alcoholconcentratie in je bloed hebben. Een bodem leggen spaart je gezondheid dus niet wanneer je meer dan de aanbevolen hoeveelheid inneemt.

Hoe wordt alcohol in het lichaam afgebroken?



Vraag : Ik ben bezig met een werkstuk over bier en gezondheid. Alleen kan ik geen informatie vinden over hoe alcohol wordt afgebroken in het lichaam (ook op cellulair niveau). Hebben jullie hier wellicht informatie over?
Lodewijk R.

Antwoord : Het metabolisme van alcohol gebeurt voor 90% in de lever. Ethanol wordt bijna niet geabsorbeerd in de slokdarm en slechts in beperkte mate in de maag. In de maagwand zijn kleine hoeveelheden alcohol deshydrogenase aanwezig, een enzyme waardoor ethanol wordt omgezet in acetaldehyde.

Voorbij de maag wordt ethanol vooral geabsorbeerd op het niveau van de twaalfvingerige darm en het daaropvolgend gedeelte van de dunne darm (het jejunum of nuchtere darm). Minder dan 10% van de ethanol wordt rechtstreeks uitgescheiden via de urine. Na absorptie door de darmwand komt alcohol terecht in de circulatie en zo in de lever. Daar zijn drie metabole wegen mogelijk.

Via een eerste weg, de meest klassieke, wanneer de ingenomen dosis lager is dan 80-100 mg/kg lichaamsgewicht per uur, wordt alcohol omgezet in acetaldehyde, nadien in acetaat met behulp van acetaldehyde deshydrogenase, vooraleer omgezet te worden in acetyl co-enzyme A. Deze weg hangt af van de aanwezigheid van NAD⁺ (Nicotinamide Adenine Dinucleotide), een co-enzyme van hydrogenase.

Gelijklopend met die eerste weg kan bij laag alcoholverbruik ook een andere weg gevolgd worden, waarbij ethanol geoxideerd wordt door het celbestanddeel microsoom, waarvan het belangrijkste bestanddeel het ijzerbevattend enzyme cytochroom is.

Wanneer beide voorgaande wegen gesatureerd zijn door overvloedig alcoholverbruik, ontstaat als derde weg deze van de catalase-peroxidase.. Dit veroorzaakt een oxidatie van de nucleïnezuren (DNA) waardoor belangrijke schade kan berokkend worden aan de levercellen.

Verstandig bier drinken is gezond

Eén biertje is beter dan geen. Twee zijn nog beter, maar meer dan drie wordt afgeraden.

Bier is niet ongezond. Integendeel zelfs, met mate gedronken, werkt het aandoeningen van hart en bloedvaten tegen, speelt het mogelijk een beschermende rol tegen sommige vormen van kanker en vermindert het globale sterfterisico. Dat blijkt uit diverse wetenschappelijke studies waarvan u de voornaamste verderop in deze map terugvindt.

Dat verstandig bier drinken bovendien de stemming verbetert, hoeft zelfs geen wetenschappelijke bevestiging.

Bier brengt een aantal belangrijke voedingsbestanddelen aan, waaronder koolhydraten, aminozuren, mineralen en vitaminen. Bier wordt niet voor niets vloeibaar brood genoemd. Bier is evenmin een dikmaker: een liter pilsbier bevat minder calorieën dan dezelfde hoeveelheid wijn of frisdrank.

Alcohol is een genotsmiddel

Alcohol, waaronder bier, is naast koffie één van de meest gebruikte genotsmiddelen ter wereld. Alcohol bezorgt de drinker een positieve stemming en helpt hem of haar geestelijk ontspannen. Het gevaar om er steeds meer van te gaan drinken, kan voor sommige mensen echter een reëel probleem vormen. Wanneer de drinker bemerkt dat hij of zij alcohol gaat gebruiken om in een bepaalde roes te geraken of om problemen te vergeten, dan zit hij of zij duidelijk op het verkeerde spoor. Hetzelfde geldt trouwens ook voor overmatig eten.

Verondersteld wordt dat bepaalde mensen meer risico lopen om te evolueren in de richting van alcoholisme. Tot de risicogroepen rekent men mensen met ernstige psycho-sociale problemen, die niet kunnen weerstaan aan de druk van de groep om steeds meer te drinken en mensen die met een zekere erfelijke voorbeschiktheid belast zijn.

Het spreekt voor zich dat alcohol enkel en alleen een positieve invloed op het algemeen welzijn kan uitoefenen wanneer het verstandig, met mate, genuttigd wordt.

BIER GILDE

NIEUWS

Een datum om niet te vergeten, zaterdag 1 september 2007.
Onze jaarlijkse reis, dit jaar wordt het de Limburgse Kempen

Zoal elk jaar zal het teug een reis worden eerste klas, zoals we gewoon zijn van Gilbert.

Meer inlichtingen ontvangt u met de omzendbrief, waar we de nodige uitleg zullen geven over het programma, uren van vertrek en dergelijke.

Tot 1 september een dag om zeker mee te maken.

RIDDERDAG

24 maart 2007

In voorbereiding op de aanstelling van drie nieuwe leden in de Gilde nl. twee Edelvrouwen en een Ridder is de opdracht een activiteit te organiseren voor de Gilde.

Op zaterdag 24 maart 2007 is het zover en wordt verzamelen geblazen aan het Kouterhof.

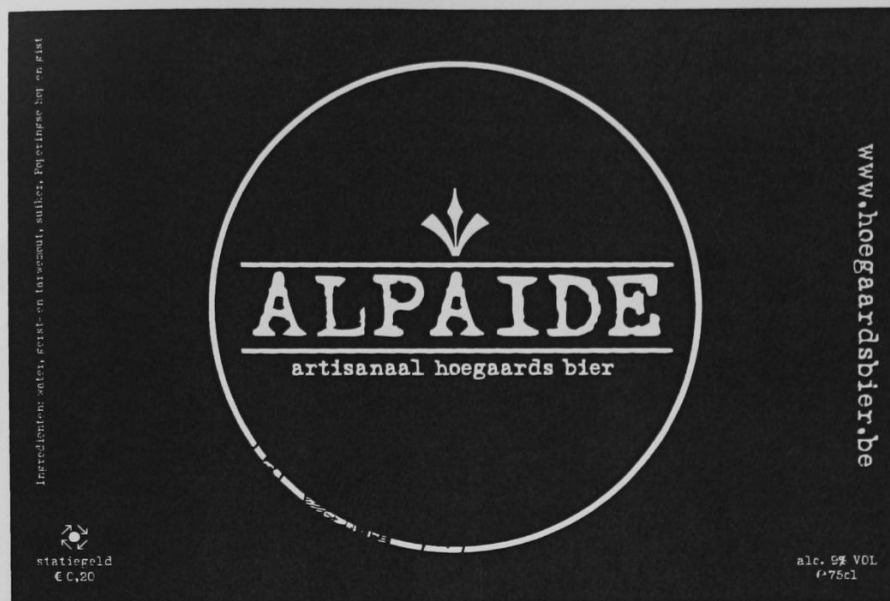
Een twintigtal leden waren present en worden ondergedompeld in een bezoek aan 't Wit Gebrouw, de nieuwe museumsite, uitgebouwd na het drama van de sluiting van de Hoegaardse brouwerij en de voorlopig niet gelukte verhuis van het brouwen naar Jupille. Er blijft zodanig nog steeds een klein beetje hoop bestaan op een weliswaar moeilijke en misschien beperkte heropstanding van het brouwproces in Hoegaarden zelf.

Vanzelfsprekend volgt er na het bezoek een degustatie van een heerlijk glas Hoegaardsbier in het Kouterhof.

De tweede stop van de bieruitstap brengt ons naar de brasserie 't Nieuwhuys waar brouwer Jan en Eega Mieke hun nieuw Hoegaardse bier "ALPAIDE" laten proeven.

Het is een donker hartverwarmend bier van 9 graden gesitueerd tussen Stout en Trappist.

In een stemmige omgeving tussen de brouwketels genieten de deelnemers van een gelukzalig moment.



De namiddag wordt afgesloten in het Kouterhof met een lekker hapje en een na-babbel.

We danken de twee Jonkvrouwen Jeanne en Annie en Adelborst Thierry voor dit initiatief en verwachten ze dan ook op het Teerfeest van 1 mei.

De schrijver Gilbert

FEESTEN VAN DE HOEGAARDSE GILDE

2007



TEERFEEST EN RIDDERSLAG VAN DE HOEGAARDSE BIER- EN BROUWERSGILDE

1 mei 2007, viering 35 jaar Heropstanding van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde "Die Edele Orde vanden Moutstock" er had eveneens de 25^{ste} Ridderslag plaats.

Rond 12 uur kwamen de 35 bierliefhebbers samen in het Kouterhof voor het jaarlijks Teerfeest van de Gilde.

In de zaal was er eveneens een tentoonstelling over 35 jaar heropstanding van de Hoegaardse biergilde.

Het was een overzicht van de voornaamste activiteiten van onze Gilde gedurende deze 35 jaar.

In een gezellige en aangename sfeer gingen alle gasten aan tafel voor het feestmenu.

Tijdens het teerfeest kondigde onze ceremoniemeester Jan twee kandidaten aan nl. Rik Cipers en Beulens J.P welke zich gedurende drie jaar zullen voorbereiden op de titel van Ridder in de Gilde

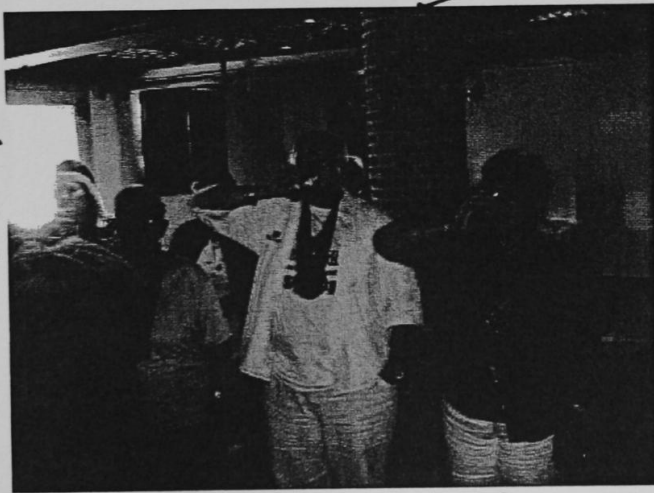
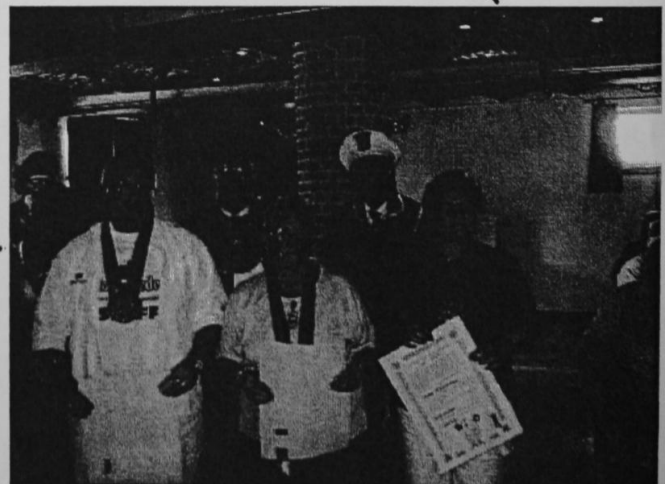
Dan was het de tijd om de twee Edelvrouwen en een Adelborst op te nemen in onze Gilde.

Tijdens deze plechtige Ridderslag werden Jeanne Sterckx, Annie Raeymakers en Schotmans Thierry het waardigheid teken van Keizer Karel opgehangen als teken van opname in de Gilde.

Alzo is ons aantal Ridders en Edelvrouwen opgelopen tot 209 personen.

Na deze plechtigheid werd nog lange tijd nagepraat rond het Hoegaards gerstennat.

Het Teerfeest 2007 is teug een dag geweest waar we als bierliefhebber nog van nagenieten.





DE HOEGAARDSE BIER- EN

BROUWERSGILDE

BORGHER VAN HOEGAARDEN

1982

001 VOLLON Jules Oud Burgemeester Bost

002 LEONARD Jules Geneesheer

1983

003 MINNOY Maurits Voorzitter wijkraad Bost

1984

004 VAN DAMME Kessel-lo Prof K.U.L.

1985

005 DELATIN Gemeenteraadslid Tienen

1986

006 WYGAERTS A Pastoor te Bost

1987

007 LUYCK Louis Inrichter Intern. Week Brouwerijen

008 STERKENDRIES Oud Burgemeester Bost

**009 OCKERMANS Wim Verantwoordelijke Middenstand
Zaventem**

1988

- 010 VAN GAAL Inge Journalist Laatste Nieuws
- 011 DEWAELE J Verantw. Week van de brouwerijen
- 012 DEVAGANT Verantw. Week van de brouwerijen
- 013 BLAPAIN Prof K.U.L.
- 014 COLLEN J Voorzitter Academie Streekgerechten
- 015 VERMEULEN O Organisator Hoegaardendag Zaventem
- 016 ANDRIES Roland “ “ “
- 017 GODARD Didier 1180 Brussel
- 018 JANSSENS Dany Stationstraat 107 zaventem
- 019 MEYLEMANS Julien Steenokkerzeelstr. Zaventem
- 020 DU FOUR C Lid Akademie Streekgerechten
- 021 SEGERS Directeur Sylvania
- 022 JOSSART Jos Leraar Ateneum Tienen
- 023 PEERES Boni Voorzitter Hoegaardse Wijngilde

1989

- 024 MICHIELS Robert Uitbater Cafe Hoegaarden
- 025 BLOCQIAUX Sonja Uitbater Cafe Hoegaarden
- 026 VAN BORM Anne Marie Bierdiscount Vilvoorde
- 027 BEIN Hermann Verantw. Europese Seniorendag Duitsland
- 028 VERKAIK Wim “ “ “ Nederland
- 029 GAENS Luc Direct. Sylvania
- 030 THEUNIS J “ “

1990

- 031 Groep CLOUSEAU Zanggroep
- 032 VANDEVELDE G Verantw. Int. Week brouwerijen
- 033 DE WINDT Hilde Radio Antwerpen
- 034 DEMEULDER PAUL Producer BRT 2
- 035 VOLON Rachel Grietmuilviering Bost
- 036 POLFLIET R Prov. Verantw. GR wandelpaden
- 037 BEINAERT G Voorzitter GR wandelpaden
- 038 YSEBOODT H Ere Vz. GR wandelpaden
- 039 TUERLINCKX F Secretaris GR wandelpaden
- 040 BENAUWT R Gids Poperinge
- 041 LITH Nico St. Joris Biertappersgilde Nederland
- 042 THOMAS Julien Oud Schepen Tienen

1991

- 043 WECKX Direct; Brouwerij Hoegaarden**
- 044 WIERINGA Inspect. Onderwijs Nederland**
- 045 PEETERS Inspect. Onderwijs België**
- 046 VANBROECK Omer St. Niklaas**
- 047 VAN PUYVELDE Henri St. Niklaas**
- 048 KEGELAERS Nancy Brand Manager interbrew**
- 049 WALLY Eddy Zanger Ertvelde**
- 050 VAN MOL Rene Oud Voorz. Wijkraad Bost**

1992

- 051 BUTLER William Fred Milt. Attaché U.S.A.**
- 052 CRESIS Felix Medewerker Grietmuilviering**

1993

- 053 VANDERSTEEN Liliane Folkl. Prinses Tienen**
- 054 LUYCKX Frans Folklore Prins Tienen**
- 055 TREMEL Burgemeester Altmunster Oostenrijk**
- 056 PENNE Argon Dirigent VLM**
- 057 BASTIN Roger Herbergier Rijmenam**
- 058 VANDEPUTTE Gary Milt. Attaché U.S.A.**
- 059 CLAESKENS M Vz. Toneelkr. Jeugd Ontwaakt**

1994

- 060 PRINS FILIP van België**
- 061 LEEN Mark Speler KV Mechelen**
- 062 TROUWBORST Edo Maastrichtse Hoegaarde Gilde**
- 063 WUYTS Martine Schrijfster Boek Hoegaarden en Bier**
- 064 HUYNEN Rene VZ. Graven van Voeren**
- 065 FOLTIN Schilder**
- 066 RAETS Mit Heemkundige Kring Kinrooi**

1995

- 067 KEMPENEERS Paul Geschiedkundige**
- 068 LESAFFER Dirk ROB TV**
- 069 GOETHUYSEN Georges VZ Hobbyclub Heverlee**
- 070 VEREYDEN Nico Café Hoegaarden Antwerpen**
- 071 DEZEURE Erwin Verantw. Centerparks**
- 072 Huts Jaak Wijkraad Bost**
- 073 VANSINA Alfred VZ. Prov. Vlaams Brabant**
- 074 VANHAMEL Jan Dir. Prov. Centr. Casino Beringen**
- 075 CROMBE Corinne Secr. Cambrinusclub**
- 076 VANDERMOTEN Rohan VZ. Cambrinusclub**
- 077 RONALD SULLIVAN Milt. Attaché U.S.A.**

1996

- 078 BOULET Jean VZ. Bonmetier de Brasseur Liège**
- 079 DE MEULEMEESTER Karel Ere sec. Gen. VTB VAB**
- 080 KOPS Guido Beheerder Stichting Vlaams Erfgoed**
- 081 JACOB VZ. Supportersclub Bost**
- 082 MATHYS Robert VZ. Wijkraad Bost**
- 083 LAERMANS LOUIS VML Bierband Hoegaarden**
- 084 GOETHUYSEN Victor VZ. Solidariteit Vrij entree**

1997

- 085 WYCKMANS Koen Beringen
- 086 MOENS Patriek Medewerker FC Hoegaarden
- 087 SCHOTMANS Paul Verzamelaar Hoeg. Attributen
- 088 NOE Eddy Uitbater Taverne 't Stoopke Hoegaarden
- 089 VERMAELEN Jan Hoegaarden
- 090 SCHOENSETTERS A Uitbater café Venetiaan
- 091 CAUWBERGHS Jos Uitbater taverne 't Nieuwhuys
- 092 STEENWINCKELS Marleen Uitbater taverne 't Nieuwhuys
- 093 PLACLET Koen Jeugdhuis 't Paenhuys
- 094 VAN IMPE Lucien Wielrenner
- 095 DE GRAEVE Chris Direc. Gen. Departement Onderwijs
- 096 VAN DEN BRANDE Luc Min. President Vl. Gemeenschap
- 097 VAN IERSEL Jolanda Uitbater Café Hoegaarden Tilburg
- 098 VAN IERSEL Coran Uitbater Café Hoegaarden Tilburg
- 099 Uitbater Caafé Hoegaarden Doornik
- 100 MELLAERTS Betty Precentatrice
- 101 ROELANTS Gaston Atletiek
- 102 BUYSSE Trees Eerw. Zuster
- 103 VAN DEN BERGH Stefan Uitbater Café Hoegaarden Gent
- 104 SWINNEN Luc Dir. Fortisbank Bost

1998

- 105 DODION Maurits Lic. Geschiedenis Bestuursl. Heemkring
- 106 DEBOSSERE Pascal TV EEN De 7^{de} dag
- 107 DEVADDER Ivo TV EEN de 7^{de} dag
- 108 STERCKENDRIES Alfons Grietmuilviering Bost

1999

- 109 SWEERTS Robert Lid V. Geslachten van Hoegaarden
- 110 THIJS Jhonny Dir. Interbrew
- 111 VANDERHOYDONC Hilde Grietmuilviering Bost
- 112 MANNAERTS Hubert Kunstenaar
- 113 Graaf HANS CARL VON SEIDILITZ LUDWIGDORF
Ridderorde der Tempeliers

2000

- 114 BAMS Alfons Grietmuilviering Bost
- 115 Keizer KAREL Viering te Hoegaarden
- 116 's JEGERS Victor V. Geslachten van Hoegaarden

2001

- 117 LAPORTE Rosette Dir.sec. SYLVANIA
- 118 GILIS Emanuel Joseph 65j. Viering Hoegaarden
- 119 BEECKMAN Danny Bestuurl. V.Geslachten Hoegaarden
- 120 IMPANIS raymond Oud beroepswielrenner

2002

- 121 VANLANGENDONCK Rosita VZ. OCMW Tienen
- 122 VAN DUFFEL Chris Direct. T.G.V.
- 123 PEETERS Francly Direct. De Lijn
- 124 KERKHOF Johan Direct. Ruilverkaveling
- 125 VENSTERMANS Frans Bevoegd Vlaams Gewest
- 126 DEMBLON Bestuurlid V. Geslachten Hoegaarden

2003

- 127 VAN DENDER Jan Kandidaat Ridder
- 128 CAMPS Alfons Kandidaat Ridder
- 129 TRUYENS Jean Kandidaat Ridder
- 130 NAULAERTS Sandra TV1 Vlaanderen Vakantieland
- 131 VANDERMEULEN Herman Tiense Straatmuzikanten
- 132 VAN OPPEN E VZ. Tempeliers afd. België

2005

- 133 PEELMAN Marijke Tennisclub Hamme
- 134 SCHOTMANS Thierry Kandidaat Ridder
- 135 SCHOTMANS Paul Kandidaat Ridder
- 136 VANDEPLAS Anne Marie Kandidaat Edelvrouwe
- 137 BILLEN Raymond Reporter Nieuwsblad
- 138 HENDRICKX VZ. Europese carnavolverenigingen
- 139 JORDENS An TV Presentatrice Ketnet
- 140 RAYMAEKERS ANNIE Kandidaat Edelvrouwe

2006

- 141 VERHELST Kurt Tennisclub Hamme

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 Adelborst . ontvangt het daaraan verbonden waardigheidsteken

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 jaarcijs (lidgeld) betalen.

+++++