

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

# 'T MOUTSTOCKJE



Driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore  
XXIIste jaargang, nr 86 (oktober, november, december 2007)

Uitgiftekantoor: 3300 Tienen

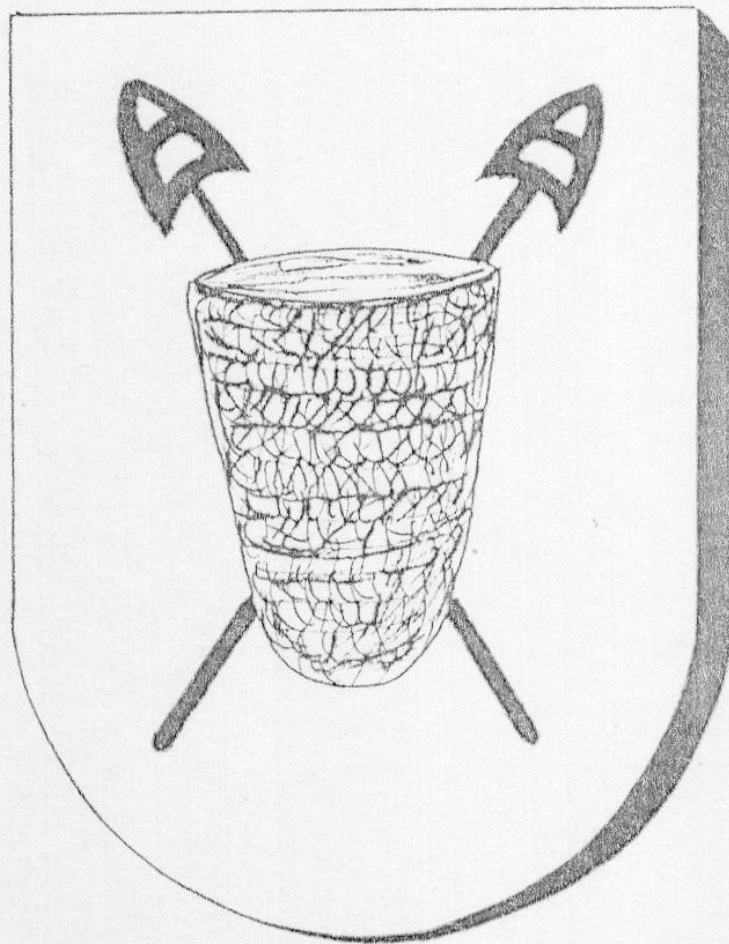
V.U.: Grooten E., Residentie Beatrijs 169, 3300 Tienen

**Driemaandelijks tijdschrift over folklore, actualiteit en geschiedenis van het bier,**  
Met aandacht voor het vermaarde Hoegaardse bier doorheen de tijden

**Uitgegeven en gepatroneerd door de Hoegaardse biergilde:**

**‘Die Edele Orde vanden Moutstock’**

van azuur  
met een stuikmand van goud  
en twee gekruiste roerstokken  
van hetzelfde



**Bankrekening:**

**Korrespondentie en inlichtingen:**

**230/0020261/08**

**Etienne Grooten**

**Residentie Beatrijs 169**

**3300 Tienen**

# Het Nieuwsblad

Dinsdag 11 september 2007 • LEUVEN-HAGELAND • €1 • [www.nieuwsblad.be](http://www.nieuwsblad.be)

## De witte terug naar Hoegaarden

De brouwerij van Hoegaarden gaat niet dicht en wordt de enige specialist van witbier bij de bierreus InBev. Die lijdt met het terugdraaien van zijn beslissing een pijnlijke nederlaag.

*Pascal Dendrooven, Frederic Petitjean en Stef Telen*

1 blz. 2-3

InBev maakte in december 2005 bekend dat het zou stoppen met het brouwen van bier in Hoegaarden en het brouwerijproces zou overhevelen naar Jupille

**'Bij Stella hebben ze nooit een speciaalbier gemaakt. Ze kunnen dat ook niet'**

Pierre Celis  
Stichter  
Hoegaarden

(Luik). Maar door productieproblemen in Luik en de gestegen vraag naar het witbier, vooral vanuit de VS, raakte de brouwerij in Hoegaarden 'maar niet gesloten'. De beslissing wordt nu helemaal ongedaan gemaakt. Midden volgend jaar moet het volledige productieproces voor het brouwen van Hoegaarden opnieuw in de gelijknamige gemeente ondergebracht zijn. InBev heeft bovendien dertig vacatures om de brouwerij opnieuw uit te bouwen. InBev spreekt over een investeringsplan van 60 miljoen euro voor zijn volledige Belgische tak, maar waarnemers schatten dat het grootste deel daarvan bestemd is voor de heropbouw van Hoegaarden.

'Ik ben heel blij, niet alleen voor mij, maar ook voor de mensen van Hoegaarden', reageert Pierre Celis (81), de man die in 1966 de traditie van witbier in Hoegaarden nieuw leven inblies door het brouwen ervan opnieuw op te starten. 'Dat zo'n gigantisch bedrijf met hangende pootjes moet terugkeren, is toch ook wel een serieuze oeneer, nietwaar. Ik had het niet verwacht, maar dat wil niet zeggen dat ik het eigenlijk niet logisch vind. Bij Stella hebben ze nooit een speciaalbier gemaakt, zij zijn helemaal gespecialiseerd in pils. Zij kunnen dat dus eigenlijk ook niet. In het begin is dat brouwproces nog min of meer hetzelfde, maar ze missen de finesse om het af te maken.'



## De terugkeer volgens de elektronische snelweg

Maandagmorgen 10 september 2007 werd in de radionieuwsberichten van de voormiddag meegedeeld dat het Hoegaardse witbier helemaal terugkeerde naar Hoegaarden. Inbev kwam terug op zijn beslissing van nog geen twee jaar geleden om de brouwerij te Hoegaarden af te bouwen en uiteindelijk te sluiten. Dat was niet alleen voorpaginanieuws voor een Vlaamse krant de volgende ochtend, maar al dezelfde 10 september, kort na de middag stond het al te lezen op het internet, met een foto van de betoging van december 2005, tegen het weghalen van de productie van de 'Hoegaarden' uit het dorp

Twee jaar lang probeerde biermultinational InBev om het witbier van Hoegaarden te brouwen in Jupille. Dat lukte niet echt en voortaan wordt Hoegaarden weer in Hoegaarden gebrouwen. De beslissing van eind 2005 wordt teruggeschroefd.



(foto archief 2005)

In december 2005 kwamen 3000 mensen op straat in de kleine Vlaams-Brabantse gemeente. De beslissing om het populaire witbier voortaan in Jupille te brouwen, botste op onbegrip. "Een harteloze beslissing uit winstbejag", zo noemde Luc Gijsemberg van het ACV de verhuis.

Misschien had InBev gewoon eens moeten luisteren naar de delegees van de brouwerij in Hoegaarden. Delegee Pascal Ghoos voorspelde toen al: "Gaat Hoegaarden zijn smaak behouden? Brouwen is ook een kwestie van traditie. Grote vraag is dus of de kwaliteit niet gaat verloren gaan. Dat bewijst nog eens dat het kortetermijndenken is. InBev denkt beursgericht en telt de centen."

De vakbonden vatten de beslissing om terug te keren naar Hoegaarden nog sportief op. "Ik vind het prima dat InBev op zijn stappen terugkeert, want veel bedrijven zijn hiervoor te koppig", zegt Gijsemberg aan Belga. Al ging er in de afgelopen jaren wel veel knowhow verloren doordat brouwers en andere vakmensen ontgoocheld andere oorden opzochten.

*Indymedia.be, maandag 10 september 2007*

Alle Vlaamse kranten brachten het nieuws op internet, wij geven enkele reacties op de volgende pagina's:

# Vakbonden blij met terugkeer witbier naar Hoegaarden

De Leuvense vakbondssecretaris Luc Gysemberg (ACV-Voeding) reageert opgetogen op het nieuws dat InBev het witbier terug in Hoegaarden zal brouwen. "Toen we door InBev gecontacteerd werden voor een ondernemingsraad dacht ik dat de zoveelste herstructurering op komst was, maar het was dus goed nieuws dat we te horen kregen, goed voor de streek, de werknemers, de consument en de vakbonden", aldus Gysemberg.

## "Einde miserie"

Gysemberg is ook blij dat er een einde komt aan de miserie rond de sluiting van de brouwerij van Hoegaarden. "Sinds de aankondiging twee jaar geleden hebben we er bijna continu in de zorgen gezeten en eindeloze keren over vergaderd. Eerst moesten er mensen weg, later waren er dan weer tekort omwille van het productieverlies in Jupille. Ik vind het prima dat InBev op zijn stappen terugkeert, want veel bedrijven zijn hiervoor te koppig".

## "Verlies knowhow"

De vakbondsman heeft er nog geen zicht op hoe het nu verder moet. "Alhoewel er nog gebrouwen wordt in Hoegaarden is er toch een groot verlies aan knowhow geweest, meer bepaald aan brouwers, elektrikers enz... Het zal weer zoeken worden om aan de nodige mensen te geraken. Ik meen ook begrepen te hebben dat InBev werknemers, die van Hoegaarden naar Jupille verhuisden, de kans zal bieden om terug in Hoegaarden aan de slag te gaan". (belga/hln)

*Het Laatste Nieuws, maandag 10 september 2007*

### 10/09 Hoegaarden krijgt zijn witbier terug



De brouwerij in Hoegaarden wordt de enige witbierproductiesite van InBev. De Leuvense brouwer keert op zijn stappen terug om Hoegaarden volledig te ontmantelen en Hoegaarden in Jupille te brouwen.

InBev investeert het komende jaar bijna 60 miljoen euro in zijn brouwerijen van Hoegaarden, Jupille en Leuven. Terwijl de investeringen in Leuven en Jupille nodig zijn om te kunnen voldoen aan de toenemende wereldwijde vraag naar pilsbier, zal een belangrijk deel van de investeringen dienen om van Hoegaarden de enige specifieke witbierbrouwerij te maken. InBev zal in Hoegaarden investeren in productie en de logistieke

uitrusting en de vestiging opwaarderen.

De beslissing van twee jaar geleden om het brouwen van het witbier van Hoegaarden naar Jupille over te brengen, lokte heel wat protest uit. Er waren de afgelopen maanden voortdurend geruchten dat het brouwen van het witbier in Jupille niet echt lukte en dat veel van het brouwsel moest worden vernietigd wegens onvoldoende resultaat. Er deden zich ook bevoorradingsproblemen voor. Tot nog toe werd er deels in Jupille en deels in Hoegaarden gebrouwen.

*Gazet van Antwerpen en Het belang van Limburg, maandag 10 september 2007*

En de volgende dagen stopt het niet, één voorbeeld op de volgende pagina:

# Hoegaarden reageert vol ongeloof op terugkeer witbier



*InBev investeert opnieuw volop in Hoegaarden.*

Burgemeester Frans Huon van Hoegaarden is een zeer tevreden man. De aankondiging van InBev dat Hoegaarden de enige witbierbrouwerij van de groep in België wordt, is van belang voor de tewerkstelling en het toerisme in de Vlaams-Brabantse grensgemeente. Voor Huon kwam de aankondiging als een verrassing, al voelde hij al enige tijd dat er iets op til was. "De mensen zelf reageerden met ongeloof". De beslissing kostte Huon al een rondje in een van de zes dorpscafés in het brouwersdorp dat Hoegaarden blijft.

"Hoegaarden is de winnende partij", klonk een "zeer tevreden" burgemeester Huon (CD&V) telefonisch. "De nagisting en het bottelen van het Hoegaards

witbier is altijd in Hoegaarden gebleven na de sluiting van de gistingsafdeling. Dat vergeten de mensen", aldus Huon. Bovendien heeft de gemeente nadien een toeristisch onthaalcentrum gekregen.

"We voelden al enkele weken dat er iets op til was. Er waren de lang aanslepende problemen in Jupille, hoewel ik ervan overtuigd ben dat Jupille een perfect product kan afleveren. Met de problemen inzake productiecapaciteiten, drong een herschikking zich op". Toch kwam de InBev-aankondiging maandag als een verrassing. Huon had verwacht dat de terugkeer eerder tijdelijk zou zijn.

## Ongeloof

De mensen in Hoegaarden reageren met ongeloof, aldus Huon. De in 2005 aangekondigde verhuis van het brouwproces van "Hoegaardse witte" naar Jupille heeft sterk geleefd in de kleine lokale gemeenschap van 6.200 inwoners. Meteen na de aankondiging van de transfert werd een Red-Hoegaarden-comité in het leven geroepen.

Hoegaarden zonder brouwerij was voor hen ondenkbaar. Op een kille decemberochtend in 2005 trokken tussen 2 à 3.000 werknemers en sympathisanten door het dorp om de beslissing te laten terugdraaien. Zonder succes. Tot de koerswijziging die InBev zelf de wereld instuurde. Het kostte burgemeester Huon 's voormiddags al een rondje. Wellicht blijft het daar niet bij. (belga/dm)

*DeMorgen, donderdag 13.09.2007*

# De wonderbare soaphistorie van nooit weggeweest te zijn en nu terug! Gezien door de eerbiedwaardige krant "De Standaard"

Zo begon het in "De Standaard" van 1 december 2005: Niet onverwachte herstructurering, maar genoeg om direct het werk neer te leggen. *'De rijke stiefmoeder verkoopt het Celiskind voor ...goudstukken.'*

donderdag 01 december 2005

## Hoegaarden brouwen in Luik

*Inbev schrapte 232 banen in België*

**HOEGAARDEN - Bierbrouwer Inbev wil de productie van het witbier van brouwerij De Kluis in Hoegaarden overhevelen naar Jupille (Luik). Van de 232 banen die Inbev schrapte, zijn er 59 uit Hoegaarden. Het personeel legde meteen na het nieuws het werk neer.**

HET verdict valt niet onverwacht. De herstructureringsplannen hingen al geruime tijd in de lucht, maar dat de maatregelen zo drastisch zouden zijn, had niemand verwacht. Ook de vakbonden niet. „De directie riep vanmiddag de ondernemingsraad in spoedzitting bijeen en deelde het slechte nieuws mee", zegt Luc Gysemberg van de christelijke vakbond ACV.

„De productie van witbier zou overgeheveld worden naar Jupille. Het is nog niet duidelijk of er naakte ontslagen vallen, dan wel afvloeiingen via brugpensioenen. Er lopen nu besprekingen lopen om zoveel mogelijk banen te redden en werknemers van de dop te houden. Ik begrijp niet dat zoiets kan gebeuren in een bedrijf dat enorme winsten boekt."

Toen ze het nieuws vernamen, legden alle werknemers in Hoegaarden spontaan het werk neer. De brouwactiviteiten vielen stil.

In Leuven worden 88 banen geschrapt. Bijna evenveel bedienden als arbeiders verkiezen hun werk. Wereldwijd telt Inbev een drieduizendtal werknemers. „Verschrikkelijk wat er gebeurt", zegt vakbondsman Hugo Coosemans van het socialistische ABVV. „Doorgedreven herstructureringen waren te verwachten, maar niemand wist dat ze zo drastisch zouden zijn. De meeste werknemers hier in Hoegaarden wonen in de gemeente of in de buurt. Vaak werken ze hier al tientallen jaren. Dit is voor hen een ramp. Het witbier van Hoegaarden ligt op sterven"

„De vakbonden gaan met het personeel praten over acties de volgende dagen. We ondervinden nu al dat het Generatiepact niet kan werken. De regering wil mensen aan het werk houden tot hun 65 jaar. Hier worden ze vroegtijdig buitengezwierd. Ik snap niet waarom een topbrouwerij als die van Hoegaarden dicht moet. Het heeft misschien iets te maken met het feit dat de top van Inbev niet meer Belgisch is. Want internationaal betekent Hoegaarden niets."

De directie was gisteren karig met informatie. Veel meer dan dat 67 werknemers een herplaatsing kunnen krijgen, wilde men niet kwijt. De productiecapaciteit van het witbier en de brouwkosten zouden te hoog liggen. Het overleg kan dagen of zelfs weken duren.

Brouwerij De Kluis bestaat sinds 1751. In 1965 begon Hoegaardier Pierre Celis witbier te brouwen. In 1979 leverde hij drieduizend hectoliter. Mettertijd - en na overname door het toenmalige Interbrew - liep dat op tot 800.000 hectoliter, speciale bieren inbegrepen. Personeelsleden zeggen al langer dat een deel van „hun" bier elders wordt gebrouwen.

### Bottelarij

De Hoegaardse burgemeester Frans Huon (CD&V) hoopt mee te kunnen redden wat er te redden valt na de berichten over de sluiting van de brouwerij in zijn gemeente. „Als de bottelarij in Altenaken blijft, kan het brouwersimago van Hoegaarden worden gered. Maar het nieuws is pijnlijk voor het hele dorp. Dat 59 werknemers hun baan verliezen, is niet min. Gelukkig zijn er verscheidene bedrijven, die zich in Hoegaarden willen vestigen of er uitbreiding zoeken. Hopelijk kan het banenverlies daardoor gecompenseerd worden."

Net nu, op 17 december, organiseert de gemeente een grootse viering ter ere van het Hoegaards bier, naar aanleiding van het ereburgerschap van de voormalige eigenaar stichter Pierre Celis (80).



*Een deel van de Hoegaardse productie verhuist vermoedelijk naar Jupille, bij Luik.*

© BELGA

En Hoegaarden heeft op zaterdag 17 december 2005 Pierre Celis gevierd, met recht en rede, met feestvreugde en een tikkeltje heimwee en spijt..... *'Maar de bedrogen vader kan alleen getroost worden door zijn dorpsgenoten'*

Maar daarvoor, twee weken voor die viering gaf "De Standaard" de mening van onze Pierre Celis in een uitgebreid weekend artikel met als teneur, hoe kan het ook anders, 'wij in Hoegaarden zijn brouwerszonen, zij, die van Inbev, zijn bankiers.' Niet voor niets poseert hij met een pint van Tomsin in de hand, en wat bier-business betreft, heeft Celis vroeger al eens kennis gemaakt met de macht van het kapitaal.  
*'Medeleven ook vanwege invloedrijke media, maar het zal niet baten'*

zaterdag 03 december 2005

## IN DE KIJKER. Witbiertraditie opgeofferd voor meer winst

**BRUSSEL. - De brouwerij van Hoegaarden gaat dicht. Een foute beslissing, vindt Pierre Celis, de man die het witbier groot maakte.**

„De grootste bedrijven begaan de grootste stomiteiten." Pierre Celis, de oprichter van de witbierbrouwerij in Hoegaarden, spaart zijn kritiek op InBev niet. De Leuvense brouwer besliste deze week dat het Hoegaarden-witbier binnenkort in de Luikse voorstad Jupille gebrouwen zal worden. InBev haalt „kostenefficiëntie" en „schaalvoordelen" aan ter motivatie van de beslissing.

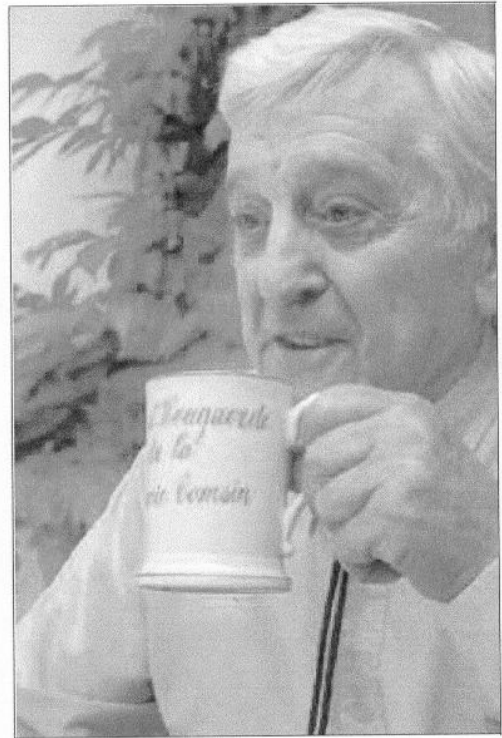
Celis (80), die in 1966 met het brouwen van Hoegaards witbier begon, vindt dat de eeuwenlange brouwtraditie in Hoegaarden niet opgeofferd mag worden aan winstmaximalisatie. „Er is hier vijfhonderd jaar lang onafgebroken gebrouwen. Toen ik begon, was mijn buurman ook nog brouwer. Maar ja, InBev wordt tegenwoordig niet meer geleid door brouwers, maar door bankiers."

Celis merkte het al snel nadat hij zijn brouwerij, die in 1985 door brand getroffen was, verkocht had aan het toenmalige Artois. „De smaak is sindsdien veranderd. Er werden nieuwe brouwmethoden gebruikt, die efficiënter waren. Maar wat mij het meest irriteert, is dat er geen enkele reden is om de brouwerij te sluiten. Ze draait heel goed, er wordt veel winst gemaakt. Maar in Jupille is er overcapaciteit". Het zou best kunnen dat de smaak van het bier door de verhuizing beïnvloed wordt, zegt de witbierbrouwer. „Daarbij spelen veel factoren een rol: de ketels, de wijze van brouwen, maar ook de lucht. Hier in Hoegaarden zitten in de lucht veel melkzuurbacteriën, die hun invloed hebben op de gisting. Net zoals geuze alleen rond Brussel gebrouwen kan worden, kan Hoegaarden alleen uit Hoegaarden komen. Hoe kun je nu Hoegaards bier verkopen dat niets met Hoegaarden te maken heeft?"

Hij weet nog niet of hij Hoegaarden zal blijven drinken. Tot nu toe vond Celis Hoegaarden nog altijd het beste witbier op de markt. Maar dat Hoegaarden onder de witbierbrouwers een dominante positie heeft ingenomen, dat zint Celis niet. „De andere merken hebben het veel moeilijker doordat InBev verhindert dat ze in de café's te krijgen zijn. Wie Stella of Jupiler tapt, moet Hoegaarden erbij nemen. En nu worden ook de verdelers overgenomen door InBev. Dat zal de biervariatie zeker niet ten goede komen."

Het is al de tweede maal dat Celis zijn werk vernietigd ziet worden door een multinational. Na de verkoop van de Hoegaardse brouwerij begon hij in de Verenigde Staten met Celis White. Een zeer succesvolle onderneming, totdat hij de zaak wegens gezondheidsredenen aan Miller verkocht. De tot dan toe stijgende omzetcijfers veranderden onmiddellijk van richting. Het ging van kwaad naar erger en uiteindelijk sloot Miller de brouwerij.

Met de protesten tegen de sluiting bemoeit hij zich niet. „Het is niet aan mij om te beoordelen wie er gelijk heeft. Als men mijn mening vraagt, geef ik die. En het doet natuurlijk pijn om te zien wat er gebeurt met een merk dat je hebt helpen bekendmaken over de hele wereld. Ik had nooit verwacht dat een brouwerij met zo'n geschiedenis gesloten zou worden. Maar je ziet waartoe men in staat is om de winst altijd maar verder op te drijven."



© PDW - VUM

Maar al het voorgaande is nog niet genoeg voor onze krant. De zaterdag volgend op het interview met Celis pakt ze uit met een, jawel, reportage over "De witte van Hoegaarden".

Hier komt vooral, naast Celis en Joost Van Nerum, Rik Cipers aan het woord, die ook weet waar hij het over heeft als het gaat om het witbier van Hoegaarden, want het zit in de familie.

En wat de kwaliteit betreft, vroeger was de Hoegaarden anders; en met vroeger bedoelen we zowel vierhonderd jaar geleden als veertig jaar terug!

In nog altijd dezelfde krant krijgt men er niet genoeg van; een uitgebreid artikel met ventilering van verschillende meningen wordt uitgebracht op de dag van de grootse betoging: zaterdag 10 december, tien dagen na de aankondiging van de sluiting

zaterdag 10 december 2005

## REPORTAGE. De Witte van Hoegaarden

**De Hoegaardiërs zijn kwaad. De productie van hun bemaamde witbier verlaat zijn bakmat en wordt overgeheveld naar het Waalse Jupille. „Er is maar één bierdorp en dat is Hoegaarden.”**

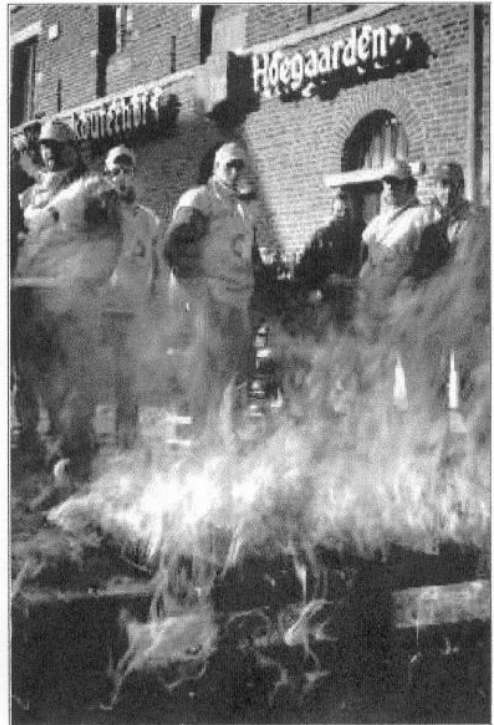
SINDS de bekendmaking door de bierbrouwer Inbev dat de productie van het plaatselijke witbier van de brouwerij De Kluis in Hoegaarden naar Wallonië verhuist, is het niet meer rustig in de Hagelandse plattelandsgemeente.

Vandaag, zaterdag, houden enkele duizenden mensen een stille optocht of droge stoet, als protest tegen de sluiting en het verdwijnen van 59 banen.

De *Hoegaardiërs* zijn gekrenkt. Niemand raakt aan 'hun' brouwerij, ook Inbev niet. In de dorpswinkeltjes worden de petitie tegen de sluiting gretig ondertekend. „Dit is geen storm in een glas bier. Wij willen een duidelijk signaal geven dat dit niet kan”, klinkt het in de straten.

Dat alle Hoegaardiërs zich het lot van de brouwerij persoonlijk aantrekken, is niet verwonderlijk. Het dorp ademt bier. Alles in het straatbeeld wijst op de brouwersgeschiedenis van Hoegaarden. Het biermuseum in het Kapittelhuys is daarbij niet eens het belangrijkste.

Elk jaar vindt in Hoegaarden de grootste internationale ruilbeurs voor bieren plaats. Straatnamen zoals de Stoopkensstraat of de Dumontstraat (naar het beroemde brouwersgeslacht) herinneren aan het bierverleden. De oude vervallen brouwerijtorenen nog steeds boven de huizen uit.



Stakerspost bij de brouwerij in Hoegaarden.

© Photo News

„Ik krijg er kippenvel van”, zegt de dorpsgids Rik Cipers (71). „Iedereen in de wereld kent de Witte van Hoegaarden, *La Blanche d'Hoegaarden*, maar wie zal *La Blanche de Jupille* kennen”, vraagt hij zich af. „Je kunt de consument niet bedriegen.

Een Hoegaarden moet in Hoegaarden gebrouwen worden. In heel de wereld is er maar één bierdorp, en dat is Hoegaarden. De echte Hoegaardier is trots op de jarenlange traditie van het brouwen in zijn dorp en wil er desnoods voor vechten om die te behouden.”

Cipers spreekt met passie en zijn stem verraadt heimwee naar de tijd dat zijn vader, nog voor de Tweede Wereldoorlog, een brouwerij had. „Hij was toen een van de laatste overgebleven brouwers in het dorp”, vertelt Cipers, die nog steeds in het huis van zijn vader woont.

De achttiende-eeuwse hoeve is opgetrokken in Gobetrange-zandsteen en is bijna een museum op zich. In de tuin staat nog een - overwoekerde - Romeinse waterput.

Een originele brouwerskuip van drie meter doorsnee en een gesmede roerstok sieren het binnenplein.

„De brouwerij van mijn vader had veel succes.

Hoegaarden was in die tijd een luxebier, maar door de opkomst van de pils werd de concurrentie groter.

Toen ik op mijn verjaardag in de schuur met vuur speelde, is de brouwerij afgebrand.

De oogst van jaren was vernield. Mijn vader is toen moeten stoppen met het bedrijf”, zegt Cipers. Tomsin Louis was in de jaren vijftig de laatste brouwer die het Hoegaardse witbier nog maakte.

Toen hij in 1957 over de kop ging, was het bier volledig van de markt verdwenen.

Na enkele jaren kregen de Hoegaardiërs weer heimwee naar 'De Witte'.

Ze klopten aan bij Pierre Celis (80), die het vak op jonge leeftijd bij Tomsin had geleerd, om het bier opnieuw te brouwen. In 1966 startte hij uiteindelijk met brouwerij De Kluis en luidde daarmee een nieuw hoofdstuk van de Hoegaardse brouwersgeschiedenis in.

Al snel slaagde Celis erin het witbier, dat toen nog een lokaal streekproduct was, op de internationale markt te lanceren. Tot in 1985 het noodlot toesloeg. „Terwijl ik op promotoer in de Verenigde Staten was, kreeg ik een telefoontje dat mijn brouwerij was afgebrand. Dat was het ergste moment uit mijn leven.

Mijn wereld stond stil. Alles wat ik had opgebouwd, was verwoest.

Ik ben onmiddellijk puin beginnen te ruimen, want ik wilde zo snel mogelijk opnieuw starten", zegt hij. Daarvoor had Celis wel 280 miljoen oude Belgische frank nodig.

Dat vond hij in de Leuvense brouwer en investeerder Stella Artois, die later werd overgenomen door Interbrew en Inbev.

„Met Interbrew zijn de problemen pas goed begonnen", zegt Celis. „Interbrew was en is geen brouwerij, maar een bank en alleen uit op geld en nog meer geld. Ik heb dat met lede ogen moeten aanzien, want ik had niets te zeggen. Toen ik 65 was, werd ik ontslagen. Ik was blijkbaar een doorn in het oog."

„Als ik er nu op terugkijk, voel ik me bedrogen", zegt Celis.

„Ik heb het Hoegaardse witbier groot gemaakt. Ik heb alles met mijn eigen handen opgebouwd en nu wordt de brouwerij gesloten.

De multinationals trekken zich niets aan van onze traditie en de geschiedenis die achter het streekbier schuilt. Dit is een zeer groot verlies voor het dorp en slecht voor zijn imago. De brouwerij trok jaarlijks duizenden toeristen. Er was altijd wel beweging in het dorp. Dat zal nu snel veranderen."

### Dode stad

Voor de taverne *Kouterhof*, vlak naast de brouwerij, breken alvast onzekere tijden aan. „Wij hebben de jongste vier jaren veel geïnvesteerd, allemaal vanwege de brouwerij én op vraag van Inbev", zegt mede-uitbater Tom Cauberghs. „Wij organiseren zelfs activiteiten voor toeristen die een bezoekje brengen aan de brouwerij.

Wij leven van het toerisme. Als de brouwerij verdwijnt, blijven ook de toeristen weg. Dat is een serieuze aderlating voor onze zaak. Wij leven in onzekerheid"

Voor de arbeiders van de brouwerij dreigt een sociaal bloedbad aan. „Wat stelt Hoegaarden nog voor als de brouwerij verdwijnt?" vraagt arbeider Jan Van Nerum (55) zich af.

„De suikerraffinaderij en de textielfabriek zijn al dicht. Als nu ook nog de brouwerij verhuist, wordt Hoegaarden zo goed als een dode stad.

Inbev onderschat hoezeer dat bij de mensen in het dorp leeft."

Voor Van Nerum is de brouwerij zijn leven. Hij werkt er al een kwarteeuw. „Als jonge knaap heb ik bij meneer Celis als vakantiehulpje gewerkt.

Toen was het nog een familiebedrijf. Ik heb het bedrijf zien groeien, maar ook zien veranderen. De sluiting doet me pijn. Het personeel is niet meer gemotiveerd, wij leven in onzekerheid. De strijd kan beginnen. Het is nu ieder voor zich."

Zelf hoopt Van Nerum nog gebruik te kunnen maken van de brugpensioenregeling.

Maar voor vele anderen ziet het er slecht uit. De brouwerij heeft namelijk veel dertigers en veertigers in dienst, zelfs enkele jonge stellen.

Bovendien woont meer dan vijftig procent van het personeel in de directe omgeving van Hoegaarden. „Dit is een sociaal drama", zegt Van Nerum. „Wij willen werk voor de eigen streek eerst."

Iedereen wijst de Braziliaanse wereldbrouwer Ambev (*dat fuseerde met Interbrew, nvdr*) als grote schuldige voor het debacle aan. „De Brazilianen zijn goed in het voetbal, maar ze kennen niets van bier", zegt Cipers. „Ze hebben de kwaliteit van het witbier naar beneden gehaald, alleen met het doel om winst te maken.

De smaak van Hoegaarden is de jongste jaren fel veranderd. Het is geen bier meer, maar bitter water. De concurrenten hebben ons ingehaald.

Vroeger was Hoegaarden altijd beter dan Dentergemse, maar nu liggen de kaarten anders. Talloze bieringenieurs hebben hier het vak geleerd en daarvan geprofiteerd. Hoegaarden is de bakermat van het witbier, maar is zijn koppositie kwijtgeraakt."

„De mensen tolereren dit niet. Als de brouwerij daadwerkelijk sluit, moeten we kapitaalkrachtige mensen aanspreken die meteen willen investeren in een nieuwe brouwerij van eigen bodem", zegt Cipers met veel bravoure. Volgens peetvader Pierre Celis is dat idee alvast geen ongrijpbare droom. „Maar het kan alleen slagen als de brouwer klein blijft. Hij kan niet opboksen tegen Inbev, dat de volledige distributie in België in handen heeft. De nieuwe Hoegaarden moet een lokaal kwaliteitsproduct worden."

En het oude merk? „Dat blijft natuurlijk bestaan, maar het is bedrog."

En terwijl menigeen die zaterdag in de krant van zaterdag de mening leest van experts in Hoegaards witbier, stappen een 2.500 betogers op diezelfde kille zaterdagochtend door Hoegaarden.  
*‘Dan zetten we heel de regio in rep en roer, maar de stiefmoeder slaat en zalft.’*

maandag 12 december 2005

## REPORTAGE. Hoegaarden vecht met grote protestmars voor zijn bier

*„Blanchke zal nooit meer hetzelfde smaken"*

**HOEGAARDEN.** - „Je maakt toch ook geen champagne in Scherpenheuvel", vinden de inwoners van Hoegaarden. Waardig trokken ze door de straten van hun dorp om te tonen dat de brouwerij er het hart van vormt en dat ze het niet willen laten wegsnijden.

In heel het dorp zijn de bierreclames aan de cafés met zwarte vlaggen overplakt. Eddy van 't Frituurken op het Gemeenteplein schenkt zelfs geen bier meer van Inbev. Hij gaat met een petitie rond en heeft al duizenden handtekeningen verzameld tegen een verhuizing van de productie van Hoegaarden naar Jupille in Wallonië.

De dorpingen stellen hun hoop op Europa: ze hopen op een erkenning als streekproduct, zoals champagne, parmaham en veel Franse wijnen die hebben. „Straks brouwen ze nog Westmalle in Polen", vrezen ze. Ze krijgen steun uit heel de wereld. Zelfs op de Fiji-eilanden is al een 'Red Hoegaarden'-comité opgericht.

„In Hoegaarden is altijd al bier gebrouwen en dat zal ook zo blijven", zegt burgemeester Frans Huon. Toch zegt hij op dit ogenblik nog geen plannen te hebben om desnoods als gemeente met een eigen brouwerij te beginnen. „Onze zesduizend inwoners voeren allemaal gratis promotie voor het bier. Inbev duwt 6.000 gratis werknemers van zich weg."

Zo'n 2.000 tot 3.000 betogers stapten zaterdagochtend vroeg in een kille mist door de straten van het dorp van amper 6.000 inwoners. Veel personeel, ook van andere Inbev-vestigingen, verenigingen van bierdrinkers, maar vooral de dorpsbewoners zelf, die ervan overtuigd zijn dat hun bier nooit meer hetzelfde zal smaken.

„Het ligt aan het water", zegt Jacqueline Dockkamper. „Ik heb in de brouwerij gewerkt, heb een café gehad. Ik weet wat een goed *blanchke* is."

In de straat waar brouwerij De Kluis gevestigd is, zijn er natuurlijke bronnen, vandaar dat er ooit meer dan dertig brouwerijen waren. In de jaren zestig sloot de laatste de deuren, maar in de jaren zeventig begon melkboer Pierre Celis opnieuw volgens het oude procédé te brouwen. De bierliefhebbers liepen er storm voor. Het dorp genoot ervan. Bankdirecteur Pierre Matteus herinnert zich nog hoe hij meehielp de bakken in de koffer van klanten te laden. Anderen hielpen schilderen.

„Wanneer je op vakantie aan zee zei dat je van Hoegaarden was, moest je niet meer uitleggen dat dat in de buurt van Tienen ligt", zegt Luc Tritsmans, terwijl hij aan zijn Palm nipt. Hij zegt al heel zijn leven Hoegaarden te drinken. „Maar nu krijg ik het niet meer binnen."

Hij is de enige niet: Louis Laermans, de penningmeester van de harmonie, maakt zich ongerust over de toekomst. „Onze kostuums, alles is hier van Hoegaarden. De brouwerij heeft ons altijd gesteund. Zal ze dat blijven doen?"

Het bekende bier heeft veel toeristen naar het dorp gelokt. De Hoegaardiërs, zoals ze zich noemen, vrezen dat die zullen verdwijnen. Twee dorpingen verhuren kamers aan de bezoekers, een andere fietsen.

Het café naast de brouwerij, met tien personeelsleden, vreest het ergste. „Ze zeggen dat de rondleidingen zullen blijven. Bij Belle-Vue en in Leffe doen ze dat ook zonder dat er gebrouwen wordt. Ze hebben mij uitgenodigd om deze week te gaan kijken", zegt cafébaas Jos Cauwberghs.

Miel Mattheus is misschien wel het diepste getroffen door de beslissing van Inbev. In 1985 ging hij bij Pierre Celis de promotie doen. Hij bleef bij Hoegaarden tot zijn pensioen in 2000 en heeft er zich altijd voor ingezet. Hij herinnert zich nog de bierkaartjes met grapjes die iedereen kon opsturen: een miljoen teksten kreeg hij zo te lezen. Hij richtte ook nog een Hoegaardse bierconférence op, de Orde van de Moutstok.

Prins Filip is lid. „Ik roep de prins op ons te steunen." Mattheus vindt dat de sfeer in het hoofdkwartier in Leuven de jongste jaren veranderd is. „Deze beslissing neem je niet als je bier met liefde brouwt, zoals zij zeggen", vindt hij.

André Rumens, de secretaris van de bierconsumentenvereniging Zythos, treedt hem bij. „Bier is zeker in België ook een



kwestie van cultuur. Interbrew heeft altijd als slogan *the world's local brewer*, 's werelds lokale brouwer, gebruikt. Als je dat meent, hou je Hoegaarden in Hoegaarden."

Na die meningen allemaal en de warme betoging in de kille ochtend, komt er een aap uit de mouw: Hoegaarden wordt in Rusland gemaakt! *'De stiefmoeder krijgt hulp van duistere ongrijpbare machten'*

dinsdag 07 februari 2006 | Bron: BELGA

## Inbev blijft bij verhuis Hoegaarden

**BRUSSEL - InBev België blijft bij zijn intentie om de productie van het Hoegaarden-witbier te stoppen in Hoegaarden en die productie over te hevelen naar Jupille. Berichten over een mogelijke verhuis van de Hoegaarden-productie naar Rusland slaan nergens op. Dat vernam Tijd-Nieuwslijn van Lian Verhoeven, de woordvoester van InBev België.**

Zowel de VRT als enkele websites meldden dinsdag dat in het bierdorp Hoegaarden de vrees bestaat dat de productie van hun witbier zal verhuizen naar Rusland in plaats van naar Jupille. Als reden wordt aangehaald dat het goedkoper zou zijn tankwagens vol bier vanuit Rusland te laten overkomen dan het bier in België te brouwen.

Verhoeven benadrukt dat hier niets van aan is. „Het klopt dat wij al een jaar lang Hoegaarden in Rusland brouwen. Maar dat bier is enkel voor de Russische markt bestemd. We brouwen het daar vanwege de hoge invoertaksen en transportkosten. Maar dit staat helemaal los van het Belgische dossier", klinkt het.

De Belgische markt voor Hoegaarden is trouwens veel te belangrijk, voegt zij toe.



WIF

En dan blijft het bijna een jaar stil tot de eerste helft van januari 2007: er wordt al een maand Hoegaarden gemaakt te Jupille en over enkele weken wordt de "Hoegaard" helemaal daar gebrouwen.

zaterdag 13 januari 2007

## Jupille start met productie Hoegaarden

**BROUWEN**

**BRUSSEL. - InBev is in december gestart met de productie van Hoegaarden in Jupille. Voorlopig loopt de productie nog dubbel.**

De afgelopen maanden werd vanuit vakbondshoek gemeld dat InBev problemen had met het brouwproces in Jupille, maar dat lijkt blijkbaar mee te vallen.

Op basis van consumententests werd vastgesteld dat de in Jupille gebrouwen Hoegaarden aan de kwaliteitseisen van het witbier voldoet, zodat dit sinds enkele weken daadwerkelijk verkocht wordt, heet het bij InBev. „In een eerste fase wordt het witbier zowel in Jupille als in Hoegaarden gebrouwen. Wellicht al over enkele weken zal dat enkel nog het geval zijn in Jupille", zegt Lian Verhoeven, de woordvoester van InBev België.

Na de volledige verhuizing van het brouwproces naar Jupille blijft in Hoegaarden nog de helft van de werknemers aan de slag in de afvulling en hergistings. In het weekend van 23 en 24 januari opent InBev in de brouwerij van Hoegaarden een bezoekerscentrum.

Het dossier-Hoegaarden zorgde voor heel wat emotie in en rond InBev. InBev België drukte in een relatief korte tijdspanne twee prijsverhogingen door en een reeks herstructureringen, waarvan die in Hoegaarden. Uiteindelijk wist InBev het aantal gedwongen ontslagen beperkt te houden.

Van de 381 banen die getroffen werden door de herstructureringen, zijn er 33 gedwongen ontslagen, maakte Sabine Sagaert, verantwoordelijk voor InBev België, begin december bekend. „We hebben via het sociaal overleg 32 banen gered. Er zijn 61 vrijwillige vertrekkers, 177 personen gaan met brugpensioen en 66 krijgen een interne transfer. Voor 12 mensen zoeken we nog een oplossing", zei Sagaert toen.

Toch roept het sluiten van de brouwactiviteiten van Hoegaarden door InBev bij velen de vraag op of InBev het juiste evenwicht tussen rendement en maatschappelijke betrokkenheid hanteert.

Het brouwproces verdwijnt in de komende weken volledig naar Jupille. Interne bierproevers en externe fans - waaronder „thuis-tests" door consumenten - hebben InBev overtuigd dat Jupille klaar is voor de stap. InBev hield zijn marktaandeel van goed 57 procent in België op peil ondanks de commotie. Dat was te danken aan innovaties en investeringen. Het afgelopen jaar investeerde InBev tot 35 procent meer in de merken.

Om Hoegaarden in de horeca een zetje te geven, zal InBev dit jaar overgaan tot het uitrollen van de Hoegaarden-koelkast. Daarin zit geen bier, maar glazen die op -18°C gehouden worden. De koelkast betekent dat komend jaar 30 procent meer in merkondersteunend materiaal voor de horeca wordt geïnvesteerd.



Wellicht al over enkele weken wordt alle Hoegaarden in Jupille gebrouwen.

© MARC HERREMANS -VUM

En dan gebeurde er wat moest gebeuren: het te Jupille gebrouwen bier wordt door de Hoegaardse bottelaars afgewezen als "slecht". De Hoegaardse moraalridders zijn over veel ontevreden, maar dit is nu het toppunt. 'Dé Hoegaarden' uit Jupille en dan niet zoiets als "middelmatic" of "goed geprobeerd", maar al van in het begin "slecht"! *'En zie je wel, daar begint de Hoegaardse goede fee zich te moeien.'*

donderdag 15 februari 2007

## „We krijgen slecht bier“

Personeel van bedreigde brouwerij staakt weer

**HOEGAARDEN -** Te grote werkdruk, niet naleving van een cao, geen inwilliging van beloftes en toenemende demotivering leidden gisteren tot een algemene staking in de bottelarij van de brouwerij in Hoegaarden. „Maar vooral de vrees voor slecht witbier zet ons aan tot actie“, aldus de vakbondsafgevaardigden.

De poort van de bottelarij in Altenaken bleef gesloten. Een stakerspost verwarmde zich in de kletsende regen aan een brandende stapel paletten. Vrachtwagens moesten onverrichter zake rechtsomkeer maken. Van de 69 werknemers trok gisteren niemand de werkplunje aan. De ontgoocheling over de gang van zaken zit diep.

„Velen zijn hier al twintig jaar aan de slag, maar nooit was de frustratie zo groot“, geeft vakbondsman Hans Van Mechelen (ABVV) te verstaan. „Sinds de berichten over de sluiting van de brouwerij in Hoegaarden worden we om de haverklap in het ootje genomen.“

Zijn collega's Eric Hendrickx en Pascale Ghoos (beiden ACV) preciseren dat de werkdruk almaar blijft toenemen. Hendrickx: „Zelfs in het weekend moet werkvolk present blijven, tegen afspraken in de cao in. Onze lonen zijn bevroren. De werkdruk neemt toe. Nooit was de productie zo groot in Hoegaarden. Het brouwen van het Hoegaardse witbier zou naar Jupille moeten verhuizen, maar ze leveren daar niets degelijks af. Daarom moet de productie in Hoegaarden op peil blijven. InBev werft zelfs 23 interimwerknemers aan tot einde augustus. Neen, ik zie de brouwerij nog verre van dicht.“

### Aanwervingen tot augustus

Van Mechelen meent dat het personeel zich vooral ergert over de werkonzekerheid. „Men belooft wel veel, maar er wordt niets ingewilligd. Men houdt ons aan het lijntje om de productie op peil te houden zolang het hen uitkomt.“

Hij gelooft dat ze in Jupille brouwen met geïnfecteerde gist. „In de Hoegaardse brouwerij De Kluis is er een voorraad van 11.000 hectoliter bier. Ik verneem dat men dat wil mengen met bier van Jupille. Resultaat? Hoegaarden krijgt slechter bier. Dat kunnen we ons niet permitteren. We hebben ons jaren ingezet voor een goed en succesrijk product. Nu volgt dit en onze directie reageert niet, neen, ze werkt ons zelfs tegen.“

Daar wordt direct tegen gereageerd, met de flair eigen aan een Hoegaardier geworden Jan Dewachter, lang genoeg om het edele brouwersambacht te beheersen, kortom hij is de redder in nood. Hij schenkt de tekortgedane Hoegaardiërs de "Alpaide", niet een witbier, maar een zwart! Het is of de voorzienigheid zich ermee gemoeid heeft. Waarom brouwt Jan te Hoegaarden vanaf maart een 'zwart' bier voor Hoegaarden en iedereen die het drinken wil? Wel, omdat de 'Hoegaard' in september helemaal terug naar Hoegaarden zal komen! *'De redder op zijn witte(?) paard brengt meer dan een doekje tegen het bloeden'*

donderdag 29 maart 2007

## Alpaide: na de witte komt de zwarte

**HOEGAARDEN -** Jan Dewachter en Mieke De Backer brouwen in het Nieuwhuys, hun Alpaide. Het is een heel donker bier van negen graden. Het bier is zo donker als Guinness. De klassieke „witte van Hoegaarden“ heeft dus een „zwarte“ opvolger.

Anderhalf jaar geleden, ten tijde van de sluiting van brouwerij De Kluis, werd er gezworen dat er in Hoegaarden altijd bier gebrouwen zou worden. Jan en Mieke voegden de daad bij het woord. Ze kochten een huisbrouwerij en gingen met proefbrouwsels naar hun klanten. Daaruit ontstond Alpaide, genoemd naar de laatste gravin van Hoegaarden.

Verwacht zeker geen zurige witte Hoegaardse: het nieuwe bier is diepbruin, bitter en de bierkaartjes zijn niet zeshoekig maar rond. Het bier is van een hogere prijsklasse (2,40euro op café, 1,5euro om mee te nemen).

Alpaide is te verkrijgen in grote en kleine flessen en in een mandje per vier. Dewachter heeft nu bakken en flessen in bestelling om de schaal te vergroten. Jan Dewachter: „We streven naar de verdeling in enkele Hoegaardse horecazaken. De ene vangt vroege klanten en de fietstoeristen op en geeft hen 'smiddags te eten. Ons Nieuwhuys opent pas in de namiddag, ook als eetcafé, omdat we in de ochtend met het brouwen bezig zijn. We blijven wel laat open.“ Op paasmaandag 9 april vanaf 21 uur treden Paul Michiels en Jeroen D'Hoe op om het nieuwe bier te vieren met nieuwe songs. (Ich)



Jan Dewachter brouwt Alpaide. Col

© Jef Collaer

## Haast nergens nog Hoegaardse Witte

**BRUSSEL** - Zowel in Delhaize, Carrefour als bij heel wat bierstekers in het land is de voorraad Witte Van Hoegaarden helemaal op. Niet vanwege de fantastische verkoop, wel omdat InBev kampt met brouw- en inpakproblemen voor het populairste Vlaamse terrasbier.

Dat bericht Het Laatste Nieuws vrijdag. Volgens de vakbonden heeft het allemaal te maken met de verhuis van De Witte van Hoegaarden naar het Waalse Jupille: 'Het bier dat ze daar maken, wordt niet zelden vernietigd wegens geheel niet geschikt voor consumptie. Zowat al de Witte die uit Jupille komt, is waardeloos en wordt niet zelden naar Nederland gestuurd om tot varkensvoer verwerkt te worden. Je kan spreken van een heuse crisis', zeggen de vakbonden over de gigantische schaarste.

Bij InBev wordt gezegd dat het om een 'lokaal' probleem bij het inpakken gaat. 'We hebben inderdaad moeilijkheden om onze capaciteit waar te maken, maar dat heeft niks te maken met enig brouwprobleem in Jupille', aldus woordvoester Lian Verhoeven.

Eerstdaags wordt in Hoegaarden een belangrijke InBev-delegatie verwacht.



© MARC HERREMANS - VUM

BELGA

woensdag 05 september 2007

## Hoegaarden blijft brouwen tot jaareinde

**HOEGAARDEN** - De brouwerij van Hoegaarden blijft zeker open tot het einde van het jaar. Dat bevestigen vakbonden en directie. Over een toekomst op lange termijn blijft biergigant InBev onduidelijk, maar er is in de installaties alweer geïnvesteerd.

Van onze redacteur

In december 2005 kwam InBev met het zware verdict. De brouwerij zou dicht gaan. De productie van het befaamde witbier werd naar het Luikse Jupille overgeheveld. Dat laatste is inmiddels gebeurd, maar de oude thuishaven in Hoegaarden blijkt nog steeds nuttig. Meer, volgens de vakbonden in het bedrijf hebben de werknemers hun handen vol met het vele werk. Sinds januari zijn er uitzendkrachten aan de slag.

'Omdat we tegenwoordig zeven dagen per week werken, worden steeds meer uitzendcontracten omgezet in overeenkomsten van zes of twaalf maanden. In onze vatenafdeling draait onze oude vatenleiding - de nieuwe is verhuisd naar Jupille - op volle toeren', zegt Eric Hendrickx van het ACV.

Een sluiting op erg korte termijn lijkt voorlopig niet aan de orde. Aanvankelijk zou de brouwerij dichtgaan in mei van vorig jaar, later werd dat einde augustus. 'We hebben nu de zekerheid dat er in Hoegaarden gewerkt mag worden tot het einde van december. Maar over de verdere toekomst is niets duidelijk', vertelt ACV-vakbondssecretaris Luc Gysemberg. Het bericht dat Hoegaarden niet sluit voor december van dit jaar, wordt bevestigd door de woordvoerder ad interim van InBev.

De reden voor het uitstel van executie ligt volgens de bonden bij de blijvende problemen met het brouwen van Hoegaarden in Jupille. 'Er wordt al geruime tijd geen witbier meer gebrouwen in de Luikse brouwerij. Meer, wij leveren al het bier voor hen. Het testen van het bier gebeurt weliswaar in Jupille, maar binnenkort verhuizen nog eens twee mensen die aanvankelijk in Hoegaarden waren weggehaald om voor de productie in Wallonië te werken, opnieuw naar hier. Dat betekent dat het grootste deel van de Hoegaarden-kennis opnieuw thuis is', klinkt het.

Eveline De Ridder, de woordvoerder ad interim van InBev, ontkent met klem dat er geen witbier wordt gebrouwen in het Luikse. 'De verhouding tussen Hoegaarden en Jupille bedraagt op dit moment vijftig-vijftig', zegt ze. Wel bevestigt De Ridder dat de brouwerij in Hoegaarden niet dicht gaat voor het einde van dit jaar. 'Er kan inderdaad tot eind december gewerkt worden. Maar over de toekomst kan ik heel weinig zeggen. Op dit moment wordt de strategie voor de volgende jaren bekeken.'

De stemming bij de mensen in Hoegaarden is op dit moment hoopvol. 'Hoe langer het duurt om in Jupille Hoegaarden te brouwen, hoe beter de stemming bij ons wordt. Bovendien wordt de oude bottelarij aan de Stoopkensstraat helemaal leeggemaakt. Vermoedelijk komt er een magazijn voor het kartonnen verpakkingsmateriaal. Het regent geruchten over nieuwe investeringen en geregeld komen er hoge kaderleden over de vloer. Allemaal tekenen dat er iets te gebeuren staat', zegt vakbondsman Hendrickx.

Vakbondssecretaris Gysemberg nuanceert. 'InBev heeft ons verzekerd dat ze in september met een officiële mededeling naar buiten treden. Hopelijk komt er dan eindelijk meer duidelijkheid. Dat klinkt misschien vreemd uit de mond van een vakbondsman, maar eigenlijk had de brouwerij al lang dicht moeten zijn. De syndicale strijd is geleverd, de huidige situatie is niet gezond.'

In de brouwerij werken op dit moment 87 mensen in de productie en 26 in de logistiek.



InBev brak deze brouwkuip uit en transporteerde ze naar het bezoekerscentrum. Andere installaties verhuisden naar Jupille. Wat rest, wordt in Hoegaarden weer operationeel gemaakt. Jef Collaer

© Jef Collaer

## 'Made in Belgium' verkoopt goed

InBev investeert weer in oorspronkelijke kerngebied

**HOEGAARDEN/LEUVEN** - De internationale brouwerijgigant InBev investeert fors in het oorspronkelijke kerngebied. De brouwerijen van Hoegaarden en Leuven profiteren maximaal. Maar betekent dit dat InBev zijn wat vertroebelde banden met Vlaams-Brabant aanhaalt?

Het heuglijke nieuws dat maandag in de hoofdzetel van InBev werd bekendgemaakt zindert nog na in Leuven en vooral in Hoegaarden. Aan de basis van de investeringen ligt - niet meer dan logisch bij de wereldspeler die InBev is - een economische noodzaak. Het gaat goed op de wereldwijde afzetmarkten en dat is vooral te danken aan de authenticiteit van de Belgische bieren, meent Sabine Sagaert, de grote baas van InBev in België en Luxemburg.

'Vooral in de Verenigde Staten doet het label *Made in Belgium* het erg goed. Daarom willen we nog meer dan vroeger de nadruk leggen op de oorsprong van onze producten. Dat is ook de reden waarom we het dorp Hoegaarden, ook toen we besloten hadden om de brouwerij te sluiten, zijn blijven steunen. Zo sponsoren we er veel meer het verenigingsleven en hebben we het bezoekerscentrum in de brouwerij gefinancierd', zegt Sagaert.

### Schilderachtig

Burgemeester Frans Huon van Hoegaarden (CD&V) noemde zijn gemeente maandag nog de grote winnaar van de soap die bijna twee jaar zijn gemeente als hoofdrolspeler had, maar beseft dat InBev niet op zijn beslissing is teruggekomen omwille van de schilderachtigheid van zijn kleine dorpsgemeenschap. 'De vraag naar het bier is toevallig gestegen. Als dat niet was gebeurd, zou Hoegaarden een sociaal kerkhof zijn gebleven', zegt hij.

Ook René Leekens, de algemeen directeur van Voka-Kamer van Koophandel Leuven denkt niet dat emotionaliteit de beslissing van InBev heeft beïnvloed. 'Multinationals doen geen geste. Deze beslissing is het resultaat van goed beredeneerd eigenbelang. Een bedrijf doet alles in het teken van bedrijfseconomische rendabiliteit, anders is het een OCMW. Dat InBev met deze beslissing inspeelt op de emoties die leefden in Hoegaarden is natuurlijk mooi meegenomen. Maar in het algemeen zeg ik chapeau voor InBev. Het getuigt van veel stijl om een genomen beslissing ongedaan te maken. Dat is volgens mij in ons land nog niet veel gebeurd', meent hij.

### Historische dag

Leekens juicht toe dat InBev zich opnieuw stevig verankert in de Leuvense regio. 'Eigenlijk is dit een historische dag. Vorig opende al het innovatiecentrum voor bieronderzoek in Leuven, nu is ook de toekomst voor jaren verzekerd in de regio', klinkt het.

Francis Placlet ging twee jaar geleden met brugpensioen toen de sluiting van Hoegaarden werd aangekondigd. Hij kijkt de kat nog graag even uit de boom. 'Ik geloof graag dat het bedrijf een signaal wil geven dat Hoegaarden een nieuwe start gegund wordt, maar ik wil wel eerst een aantal zaken concreet uitgevoerd zien', zegt hij wat sceptisch. De vakbonden bij InBev zijn wel overtuigd van de goede bedoelingen.

'We moeten eerlijk zijn, de productiecapaciteit van de groep in ons land stelt niet veel voor. Het is dus wel een verrassing dat InBev zoveel investeert in de Belgische vestigingen. Voor ons is dit zeker een signaal dat de brouwersgroep zijn vertrouwen in de Belgische productie bevestigt. En deze investering betekent voor ons zoveel meer dan een papertje waarop staat dat er werkzekerheid is voor de volgende vijf jaar', zegt Luc Gysemberg van het ACV.



Sabine Sagaert, ceo InBev Belux (links) haalt goede punten met de ommekeer in Hoegaarden. Laura Busselot (rechts) is in België als Marketing Services Manager onder meer bevoegd voor de promotieacties van het jongste jaar rond Hoegaarden. De jongste dagen

© Marc Herremans - Corelio

In mei lazen we over het tekort aan 'Hoegaard', in begin september over het rekken van het gedeeltelijk brouwen van 'Hoegaard' in ons dorp tot het jaareinde. En op 10 september besluit men tot de volledige terugkeer (behalve het stukje Rusland-witte) en de volgende dag, 11 september is er gemeenteraad. Wat een toevallen allemaal! 'Eind goed, al goed, de Hoegaard is terug en we hebben er een bier bij' En dus lezen we in 'De Standaard' op 12 september 2007: 'De goede afloop van het sprookje'

De terugkeer van de volledige productie van wit bier van Jupille naar Hoegaarden zet het dorp aan het feesten. Op de gemeenteraad van dinsdag stelde gemeenteraadslid Freddy Mannaerts (Open VLD) voor een dankbrief naar InBev te sturen. 'Het lijkt mij nodig om na de perikelen een positief signaal aan de directie over te brengen', luidde de mening van Mannaerts. Alle raadsleden waren het daarmee eens.

Voor Mannaerts leken de voorbije twee jaar 'een sprookje met goede afloop'. Voor de raadsleden leverden de experimenten met de 'witte' in Jupille het bewijs dat alleen het bronwater van Hoegaarden geschikt is om kwaliteitsvol witbier te brouwen.



Peter Pustjens: 'Toen ik hoorde dat de Hoegaarden dit weekend aan vijftig cent geschonken werd, was de bestemming voor mijn wekelijkse fietstocht snel gekozen.'

© Jef Collaer

Dorp viert terugkeer van witbier met groot volksfeest

# Hoegaarden in de ban van het bier

Het voorbije weekend stond in Hoegaarden in het teken van het witbier. Met een groot volksfeest werd de thuiskomst van de 'Witte' gevierd. De cafébazen deden hun duit in het zakje en schonken van vrijdag tot zondag de Hoegaarden aan vijftig cent.

Inge Bosschaerts  
en Achiel Baeken

**H**oegaarden kende afgelopen weekend een nooit geziene volkstoeleloep. Alle cafés schonken het witbier uit de streek aan vijftig cent om de terugkeer van de Hoegaarden naar de heimat op een gepaste wijze te vieren. Dat initiatief werd gesmaakt door de bierliefhebbers,

zij zakten van heinde en ver af naar het dorpje om de thuiskomst van de Witte te vieren. De verhuis van Hoegaarden naar Jupille bleek immers maar van korte duur, vorige week raakte bekend dat het witbier terugkeert naar de heimat.

André Schoensetters van café Den Venetiaen schonk afgelopen weekend liefst vier keer zoveel Hoegaarden dan normaal. 'Het populairst is echter de Hoegaarden Rosé', weet hij. 'Dat is Hoegaarden, aangelengd met framboos. Bierliefhebbers weten dat wel te smaken. Al gaat ook het gewone witbier vlot over de toeg.' Peter Pustjens uit Landen is één van de velen die dit weekend naar Hoegaarden trok om de terugkeer van het bier te vieren. 'Mijn vrouw moet werken op zaterdag', vertelt hij. 'Ik maak van die gelegenheid altijd gebruik om een fietstochtje

te maken. Toen ik hoorde dat de Hoegaarden dit weekend aan vijftig cent geschonken werd, was de bestemming snel gekozen. Al ga ik niet overdrijven, ik moet immers ook nog terugfietsen.'

## Vlaggen en wimpels

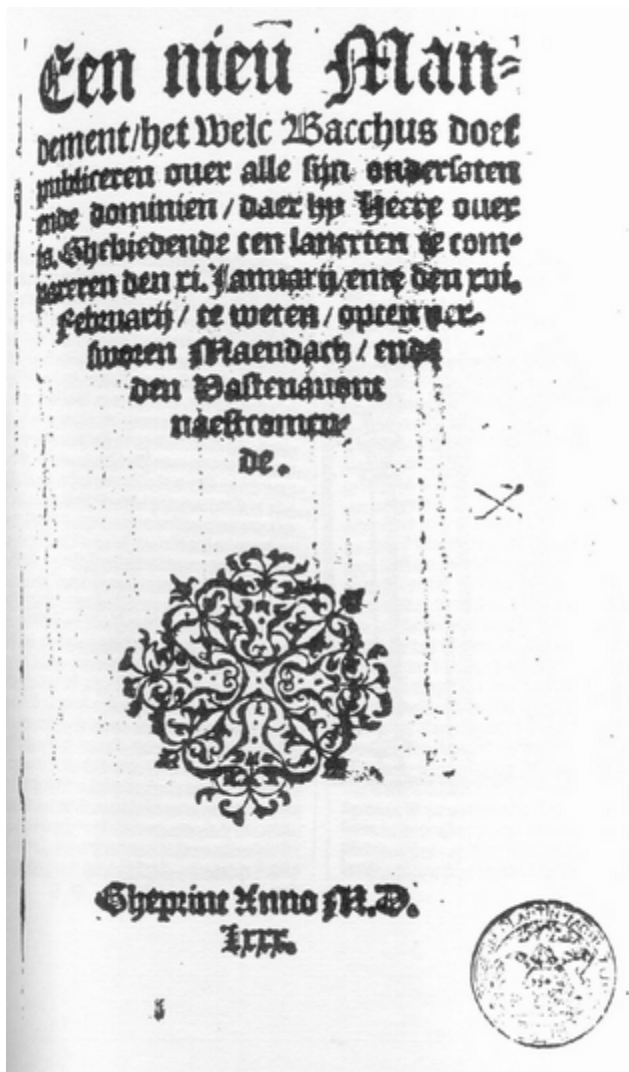
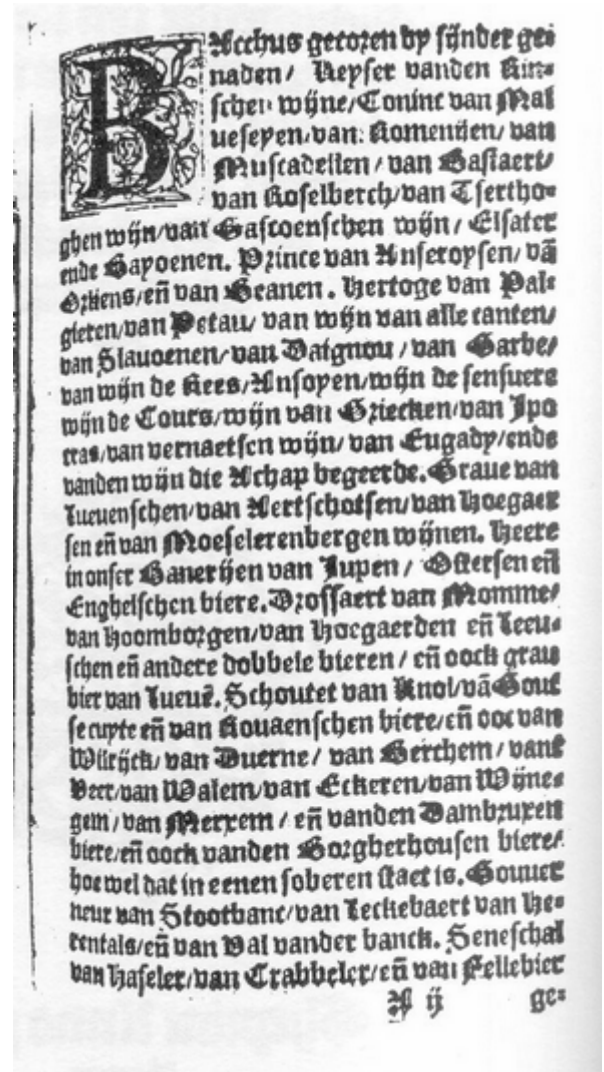
Ook in café 't Nieuwhuys wordt de witte van Hoegaarden aan vijftig cent geschonken. Uitbaters Jan Dewachter en Mieke De Backer zijn door de terugkeer van het witbier niet langer de enige brouwers in Hoegaarden. 'Wij brouwen twee bieren, de Alpaide en de Rosdel', licht Jan toe. 'Per jaar brouwen wij zo'n honderd hectoliter bier, dat we ook verkopen in ons café. Vandaag hebben we de Hoegaardse vlag buitenhangen, om te laten zien dat ook wij blij zijn met de terugkeer. Zij zijn een olifant, wij met moeite een muis. We zijn dan ook blij dat de witte van Hoe-

gaarden weer thuis is.'

Het gemeentebestuur riep alle inwoners op om afgelopen weekend vlaggen en wimpels uit te hangen. Lang niet elk raam was getooid met een vlag, maar in elke straat doken er toch wel enkele op. 'De vlaggen waren niet meer in voorraad', verklaart de Hoegaardse burgervader Frans Huon (CD&V). 'En op drie dagen tijd kan je geen honderden vlaggen meer drukken. Maar dat hoeft ook niet. Dit is een spontaan volksfeest, om de thuiskomst van de Hoegaarden te vieren. Als alle heisa achter de rug is, organiseren we met het gemeentebestuur nog een *echt* feest. Want dit is uiteraard een heuglijke gebeurtenis. Hoegaarden is een brouwerijdorp. Vroeger telde het dorp zo'n veertig brouwers, ik durf te wedden dat elke inwoner op één of andere manier afstamt van een van hen.'

*'En dat gelukkige einde werd gevierd met een groot volksfeest, waar natuurlijk ook Jan Dewachter, de koene ridder vazn de partij was om nog vlug te zeggen dat hij ook de Rosdel brouwt'*

## Het mandement van Bacchus, Antwerpse kroegentocht in 1580



*Een nieu Mandement, hetwelc Bacchus doet publiceren over alle sijn ondersaten ende dominiën, daer hij Heere over is. Ghebiedende ten lancxten te compareren den XI. Januarij ende den XVI. Februarij, te weten, opten versworen Maendach, ende den Vastenavond naestcomende.  
Gheprint Anno M.D.L.XXX.*

Het is een kleine Antwerpse tekst uit 1580 met een lijst van 32 wijnen, 30 bieren, 92 kroegen en 16 personen.

De inhoud komt hierop neer<sup>1</sup>: Bacchus, god en patroon van de drinkers, beveelt de drinkebroers om op verloren maandag en op vastenavond 1580 naar de kroegen te gaan. De zuipschuiten zijn de onderdanen van Bacchus en de kroegen zijn zijn rechtbanken!

Ook de Hoegaardse wijn wordt vermeld<sup>2</sup> en het Hoegaardse bier<sup>3</sup>.

Van de 32 vermelde wijnen komt die van Hoegaarden pas op de 31<sup>ste</sup> plaats, maar het bier van Hoegaarden scoort veel beter, want het komt op de 6<sup>de</sup> plaats, als eerste van de inlandse bieren!

(vervolgt)

<sup>1</sup> P.Verhuyck en C.Kisling, Het Mandement van Bacchus, Antwerpse kroegentocht in 1580, Antwerpen, 1987.

<sup>2</sup> Op de 16de lijn van bovenstaande tekst

<sup>3</sup> Op de 20ste lijn

# Michael Jackson van de 'Great Beers of Belgium' overleden (1942-2007)

## DE MENS

### Bierkenner Michael Jackson



© blg

## Beer Hunter

**BRUSSEL** | 'Hij verstond de kunst om de smaak van bier in een prachtig jargon te gieten. Hij gaf bier een taal.' De Belgische fans van de Brit Michael Jackson (65), die donderdag overleed, zijn lyrisch over de nalatenschap van de man. De lof is niet overdreven. Jackson gold als een autoriteit van de biercultuur, vooral van de Belgische bieren, die hij in zijn eentje wereldberoemd maakte. Hij beschouwde bier altijd als een onderdeel van de cultuur, en had een zwak voor tradities. In de jaren zeventig was Jackson de eerste journalist die stukjes over bier in de kranten kreeg. Hij was ook de eerste auteur die we-

reldwijd boeken over bier verkocht. In 1977 schreef hij het standaardwerk *The World Guide to Beer*. Hij had toen al kennis gemaakt met het Belgische bier.

Als jonge journalist werd hij door zijn werkgever naar Amsterdam gezonden. Hij begon te reizen en verzeilde in Antwerpen, waar hij zich verdiepte in de *Bollekes* en de trappisten. Van daaruit groeide zijn liefde voor het Belgische bier. Hij wijdde er zelfs een boek aan, *The Great Beers of Belgium*, dat in 1991 verscheen.

Het was het enige bierboek dat Jackson integraal aan één land heeft gewijd. Hij verkocht er meer dan 100.000 exemplaren van en hielp daarmee het Belgische bier op de internationale kaart te zetten, waarvoor bierbrouwers en -proevers hem tot op vandaag dankbaar zijn. Vorig jaar kwam de vijfde herwerkte versie van het boek uit.

Internationale bekendheid verwierf Jackson vooral eind jaren tachtig, met zijn tv-programma *The Beer Hunter* op Discovery Channel. Hij won verschillende prijzen voor zijn werk. In 1994 kreeg hij de Mercurius Award van prins Filip. Drie jaar later werd hij bekroond met een benoeming van ere-officier in het Ridderchap van de Roerstok, een eer die tot dan alleen aan brouwers was voorbehouden.

In 1998 bracht Jackson een eigen lijn van bierglazen uit. Hij begon

ook met een eigen club: *Belgian Beer Sommelier*. Daarover zei hij enkele jaren geleden: 'De club is er voor liefhebbers van Belgische bieren. Naar mijn smaak zijn dat de beste bieren van de wereld. Ze hebben het meeste karakter. Elk Belgisch bier is uniek.'

Daarmee bedoelde Jackson niet de massapilsen, maar de unieke biersoorten met een eigen karakter: de trappisten en streekbieren en de donkere Vlaamse bieren. Lambiek was zijn favoriet.

Jackson zakte elk jaar verschillende keren af naar ons land. In juni was hij nog aanwezig op het jaarlijkse Bierpassie Weekend, een groot proeversfestijn voor de bierliefhebber. *Bierpassie Magazine* had er voor het laatst met de man een gesprek. Hij sprak toen al heel moeizaam door de ziekte van Parkinson, mompelde en was moeilijk te verstaan.

Dat belette hem niet om tot op het laatst vol lof over onze bieren te spreken, al waarschuwde hij ons ook voor zelfgenoegzaamheid: 'De Belgische brouwers moeten erover waken dat ze de erkenning (*van bierland, red.*) blijven verdienen. Het gevaar bestaat dat de Amerikaanse brouwers nog betere bieren beginnen te brouwen. Sommige Belgische brouwers brengen wel heel eigenaardige mengsels op de markt...'

Michael Jackson werd 65. Hij zou overleden zijn aan complicaties van Parkinson. (yd)

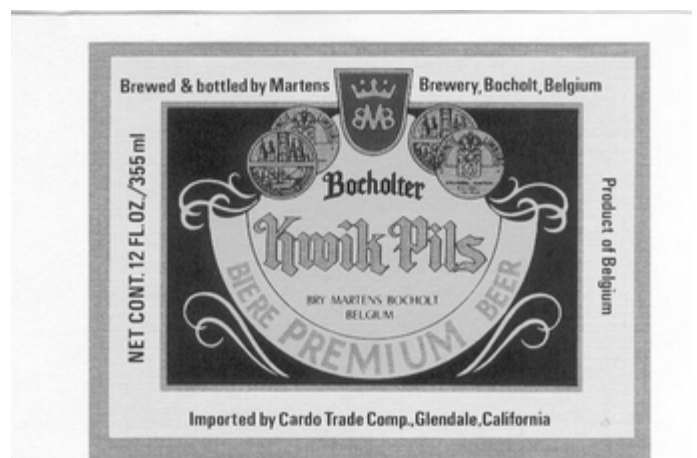
De voornaamste publicaties van Michael Jackson zijn:

- 1976 *The English Pub*
- 1977 *The World Guide to Beer* (vertaald: 'Spectrum Bieratlas'), update: 1988 *New World Guide...*
- 1991 *The Great Beers of Belgium* (vertaald: 'Grote Belgische bieren')
- Pocket Guide to Beer* (verschillende uitgaven)
- Beer Companion* (update: 1997)
- 1998 *Ultimate Beer*
- 2000 *The Great Beer Guide*

Hij was ook een referentie voor Whisky: 2005 'Whisky' (vertaald: 'Whisky Encyclopedie')



De jaarlijkse uitstap van de Biergilde op 1 september had als bestemming Peer en Bocholt. Traditioneel werd de dag aangevat met koffie en gebak, waarna de groep in twee werd gesplitst. Het vrouwelijke deel ging via een kleine stadswandeling naar het Dulle Griet museum om er kennis te maken met thema's die in het verleden voor Peer belangrijk waren: was, vlas en boekweit



Het Dulle Griet heemkundig museum werd op 30 maart 1990 geopend in het geboortehuis Van de Peerse toondichter Armand Preud'homme (1904-1986).

“Op de purp'ren hei” wie kent niet het meest bekende Vlaamse van alle Vlaamse volksliederen?

De componist van dit en nog andere muzikale pareltjes (Susa Nina, Heimwee doet ons hart verlangen ...).

Dulle Griet is wereldberoemd geworden door haar opvallende verschijning in het gelijknamige schilderwerk van Pieter Bruegel. Geen wonder dus dat het nieuwe museum in Peer Bruegelstad naar haar werd genoemd.

In het museum laat Dulle Griet ons kennismaken met thema's die in het verleden voor Peer belangrijk waren : was, vlas en boekweit.

## WAS

In het begin van de 19<sup>e</sup> eeuw bezat Peer een wasblekerij waar kaarsen gemaakt werden van bijenwas. Tijdens de rondleiding leer je van waar de was komt en hoe hij verwerkt wordt tot onder meer kaarsen, pommades, boenwas ...

De honingbij wordt door de imker ingezet voor de productie van honing en bijenwas en voor de bestuiving van gewassen (vooral fruit).

## VLAS

- Olievlas : voor lijnolie
- Vezelvlas : is de vlasplant die verwerkt wordt tot draad en uiteindelijk tot linnen.

De vlasplant wordt al meer dan 6000 jaar geteeld.

Hij wordt met wortel en al uit de grond getrokken om een zo lang mogelijke vezel te behouden. Vroeger gebeurde dit met de hand en werd het vlas in schoven gezet.

Tegenwoordig gebeurt dit machinaal en wordt het vlas op de grond gelegd, een bewerking die in het vakjargon slijten wordt genoemd. Dat het vlas niet direct van het veld wordt verwijderd heeft te maken met het rottingsproces. Het roten is eigenlijk een rottingsproces dat ervoor zorgt dat de vezel loskomt van de schors. Dit heet dauwrotten.. Het vlas moet ook nog eens gekeerd worden om een egale roting te verkrijgen. Voor het verwijderen van de bast plaatste men het gerote vlas in grote bakken gevuld met water. Tijdens het keren kan het vlas ook ontzaad worden. Dit noemt men repelen. Bij het repelen wordt de zaadbol van de stengels verwijderd.. Door het gerote vlas te brakelen en te zwingelen wordt de kern verwijderd en komt de vezel vrij. Na het zwingelen wordt gehegeld. Hierbij worden de vezels gekamd en tot hekelband verweven. Het hekelband wordt gesponnen tot draden. Het vlasgaren wordt geweven tot doek en na de bleking geeft dit het gebleekte linnen. Van de kortere vezels werden touwen gemaakt door de vrouwen.

## BOEKWEIT

Boekweit is een typisch gewas voor de arme Kempense grond. De Dulle Griet wandelt met u doorheen het proces van boekweitzaad via boekweitplant tot boekweitkoek. Boekweit lijkt op een beukennootje, maar is véél kleiner. (ongeveer 6 mm. lang) De arme boeren uit de Kempen besloten om boekweit te verbouwen. Zo moesten de boeren geen al te grote investeringen doen en konden zich toch landbouwer blijven noemen zonder vee of kapitaal te bezitten. De boekweitkoek werd het eten van de armen. Het was zeer voedzaam. Zéker wanneer er spek bij gebakken werd hadden ze een gerecht waar ze de hele dag op konden teren. De koek is, anders dan een pannenkoek die slap is, goed doorbakken en krokant.

Boekweit is beslist geen graan maar een 'pseudograan', de zaden, het meel en alle andere afgeleide producten van boekweit bevatten geen gluten. Het maaien gebeurde met de zeis en vaak bij avond, 's nachts of in de vroege morgen, als de luchtvochtigheid hoger was, waardoor er minder zaad verloren ging. Na het maaien is drogen nodig. Dorsen gebeurde met de vlegel 's winters in de schuur.

De mannelijke groep bezocht de monumentale toren van de Sint-Trudokerk die met zijn 64.35 meter uitkijkt over heel de regio. Het klimwerk-161 treden-werd met heel wat moeite tot een goed einde gebracht en onder begeleiding van de gids werd kennis gemaakt met de stadsbeiaard-64 verschillende klokken-alsook met de in 1641 gegoten Mariaklok, die op een lagere verdieping haar rustplaats heeft gekregen. Om 12 uur-toeval of niet-bevond de groep zich op de bovenste verdieping zodat de oren konden genieten van de bronzen schat.

Na het degusteren van de lunch vertrok het hele gezelschap naar Kaulille, deelgemeente van Bocholt, om de alpaca's te ontmoeten. Onder deskundige begeleiding van de eigenaar/fokker zelf leerden we deze dieren, met hun zeer exclusieve en zeer zachte wol, kennen.

Extra informatie over het opgroeien van de kudde werd op een aangename en voor iedereen begrijpbare manier verleend. Uiteraard werd het winkeltje met diverse produkten van alpacawol vervaardigd bezocht.

Als laatste bezoek was het Bocholter Brouwerij Museum voorzien. Het multifunctioneel museum van 4.000m<sup>2</sup> is uitgerust met een mouterij, verschillende brouwzalen, lager- en gistingsafdelingen, de vaten- en flessenafdelingen, de oude bierkarren en zijn authentieke familiestukken, aangevuld met her- en der aangekochte en gekregen werkinstrumenten, alleszins een aparte sfeer uitademend.

In de gezellige taverne werd er even tot rust gekomen, genietend van een lekkere en frisse 'Bocholter'.

De reis werd afgesloten met de avondmaaltijd die in een prettige sfeer verliep tot de thuisreis werd aangevat.



De brouwer - Bocholt (R.)

Foto Marc Wouters

# HET BOCHOLTER BROUWERIJMUSEUM ALS BIJDRAGE TOT DE INDUSTRIËLE ARCHEOLOGIE

Zij die nader willen kennismaken met de industriële archeologie, moeten zich eerst een goed en juist beeld vormen van de industriële revolutie. De industriële archeologie wil namelijk de verschillende componenten van die omwentelingen bestuderen. Ze tracht ze te situeren in hun oorspronkelijke omgeving, ze wil ze restaureren en dan toegankelijk maken voor iedereen.

De mens heeft met zijn vele uitvindingen vele «revoluties» teweeggebracht. Denken we bijv. maar aan het wiel. Als we echter over industriële revolutie spreken, dan bedoelen we voornamelijk het tijdperk, waarin de stoom de wereld veroverde en op het gebied van productie en op sociaal vlak grote gevolgen had, nl. de 18e eeuw.

De industriële omwenteling ontstond in Engeland en heeft daar grote veranderingen teweeggebracht. Van uit Engeland veroverde ze de hele wereld.

Verskillende oorzaken liggen aan de basis van dat historisch verschijnsel.

Enkele van de voornaamste zijn wel de nieuwe methoden om ijzer te winnen en de uitvinding van de stoommachine, als nieuwe bron van energie, en haar toepassing op het vervoer, het ontstaan van de spoorwegen en later de stoomschepen.

IJzer werd en wordt nog vervaardigd door reductie van ijzererts. Oorspronkelijk werd het ijzererts in een houtskoolvuur verwarmd. Er ontstond dan een sponsachtig produkt, dat door hameren en smeden tot allerlei gereedschap en wapens kon verwerkt worden. Het ijzer werd dus niet gewonnen in gesmolten toestand, maar door hameren omgevormd.

In de 15e eeuw blies men, in de streek van Luik, voor het eerst lucht in het vuur door middel van blaasbalgen, die met de hand of met het waterrad werden bediend. Tot ieders verbazing smolt het ijzer en gaf het bij afkoeling een nieuw produkt, het zogeheten «gietijzer». Aanvankelijk werd het beschouwd als een ongewenst bijprodukt, dat voor het maken van kanonnen en kogels werd gebruikt. Later leerde men dat men het door verdere verwarming en door hameren tot smeedijzer kon verwerken.

Wegens het dreigend tekort aan hout voor het bereiden van houtskool en omdat steenkool niet geschikt was voor de ijzerproductie, omwille van de vele onzuiverheden, zocht men ijverig naar een vervangingsmiddel voor houtskool. In 1709 slaagde Abraham Darby er in cokes uit steenkool te maken, die dan bij de ijzerbereiding wel geschikt was om de plaats van houtskool in te nemen. Van toen af kende de ijzerproductie een geweldige groei.

In 1779 bouwde de firma Darby de eerste gietijzeren brug over de Severn, thans nog gekend als Ironbridge. De brug doet denken aan een stenen konstruktie en de samenvoeging van de gietijzeren delen gebeurde door zwaluwstaartverdingingen, zoals gebruikelijk bij hout.

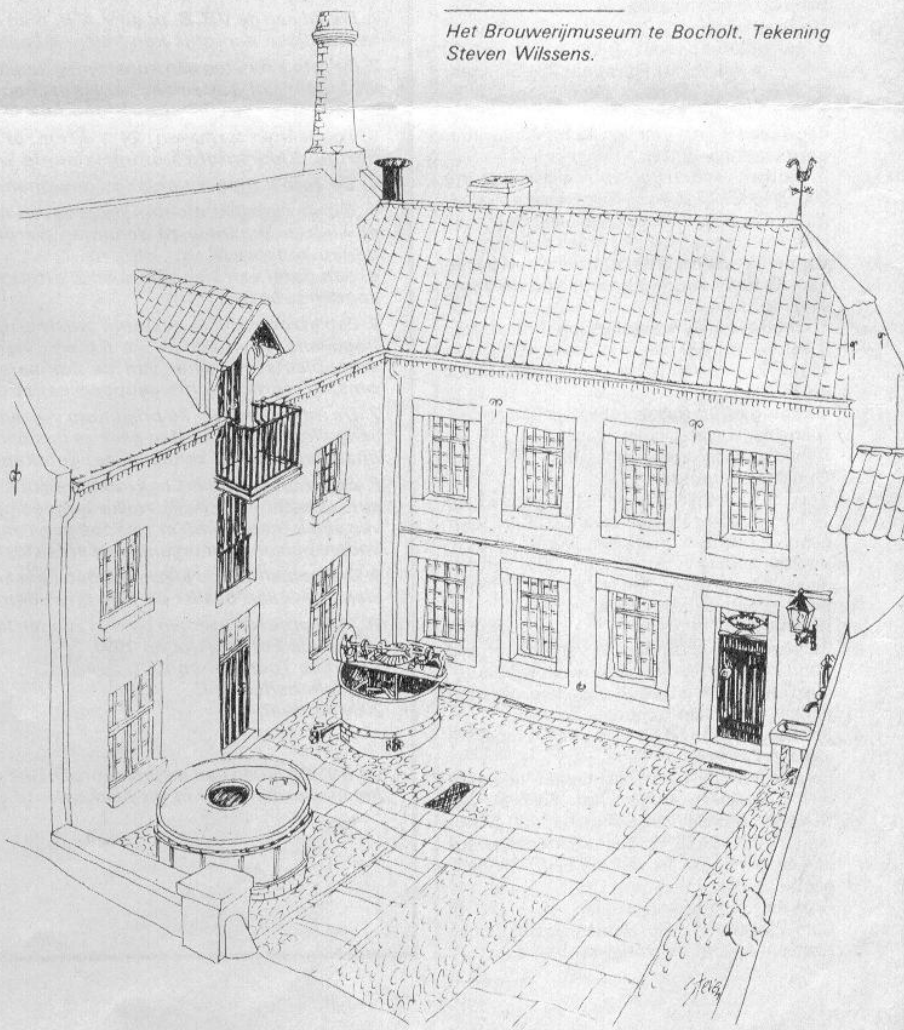
Intussen had James Watt in 1765 de stoommachine van Denis Papin (1690) en Newcomen (1712) zodanig verbeterd, dat men onafhankelijk werd van wind-, water- of paardekracht. Die oude machines verbruikten zo veel warmte, dat ze praktisch alleen rendabel waren in de onmiddellijke nabijheid van de koolmijnen. Watt voerde de afzonderlijke stoomkondensor in, zodat de stoomcilinder niet meer na iedere slag

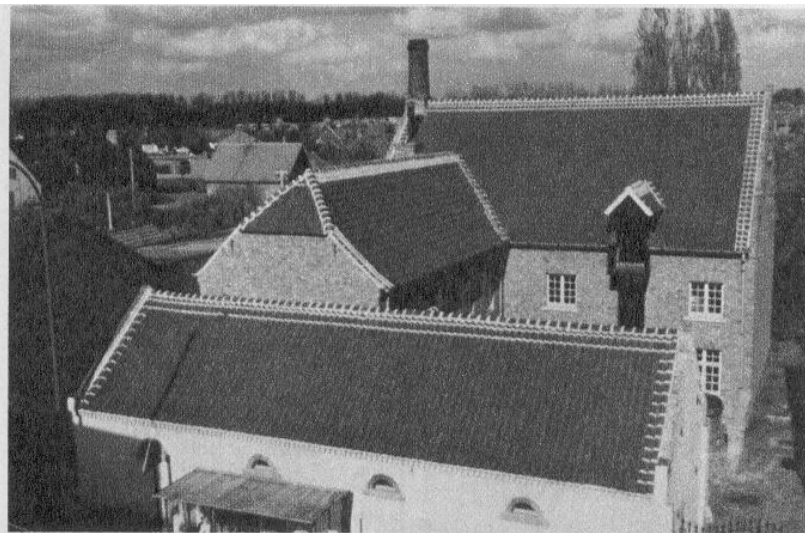
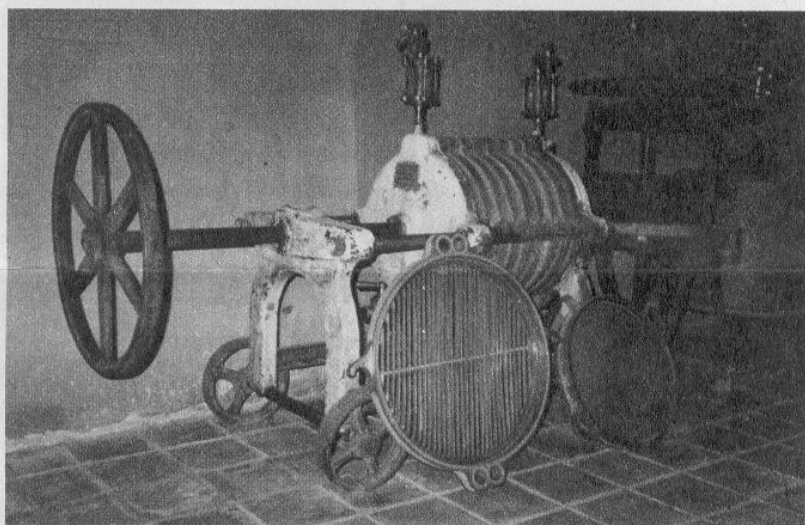
moest worden afgekoeld, maar bestendig warm bleef. Daardoor verbeterde het rendement van de stoommachine aanzienlijk.

Die omstandigheden zorgden er voor dat in Engeland een echte industriële omwenteling ontstond, die zich later, na de oorlogen van Napoleon, ook op het vasteland uitbreidde.

Zoals de industriële revolutie ontstaan is in Engeland, zo komt ook het begrip «Industrial Archeology» uit dat land. Engeland met zijn zin voor traditie en zijn cultus van het verleden was wel aangewezen om in dat opzicht de weg te wijzen: oude koolmijnen, hoogovens, porseleinovens, stoomketels, stoommachines, lokomotieven, bruggen, kortom alles werd opgespoord, gekatalogeerd en hersteld. Er ontstonden grote openluchtmu-

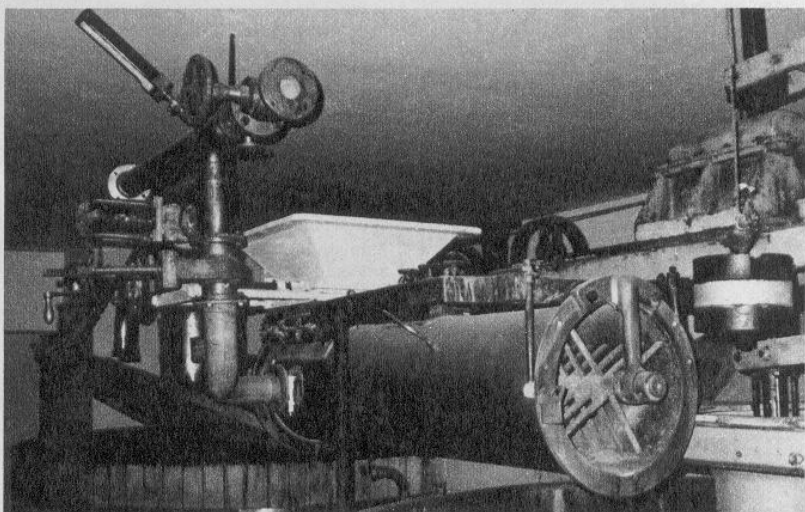
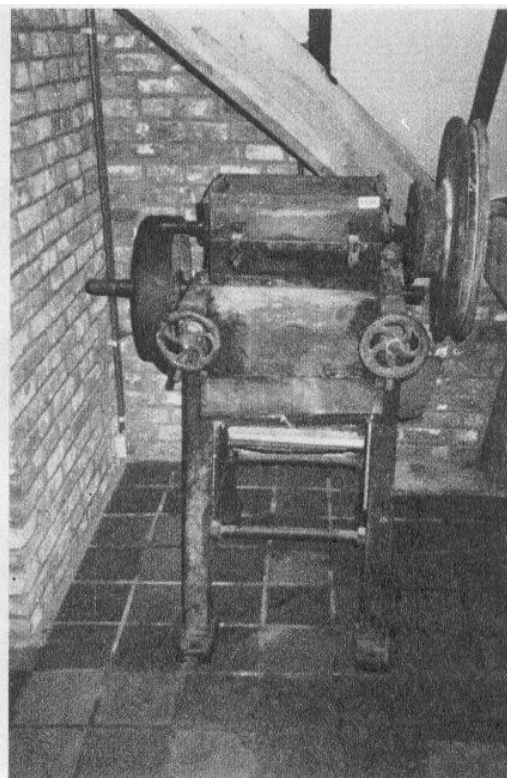
*Het Brouwerijmuseum te Bocholt. Tekening Steven Wilsens.*





Engelse moutbevochtiger en twee beslagkui-  
pen.

Horizontale bierfilter.



Moutmolen met twee walsen.

Foto's Stefaan Martens, Bocholt.

sea rond de gerestaureerde (en te restaure-  
ren) fabrieken. Het grootste is wel The Iron-  
bridge Gorge Museum Trust in Telford,  
Shropshire.

In ons land werd de eerste stoommachine  
van Newcomen in gebruik genomen in de  
loodmijn van Vedrin bij Namen, in 1731. In  
1799 werven de fabrikanten Simonis en Biol-  
ley uit Verviers een Engelse werktuigkundige  
aan, nl. William Cockerill. De Cockerills  
verhuisden in 1807 naar Luik, waar ze later te  
Seraing textielmachines vervaardigden. In  
1823 bouwde John Cockerill te Seraing de  
eerste hoogoven van België, d.w.z. 114 jaar  
na Abraham Darby.

Thans groeit ook in ons land de belangstel-  
ling voor de industriële archeologie. Men wil  
oude fabrieken bewaren. Er ontstaan musea  
voor oude vervoermiddelen, oud spoorweg-  
materiaal, oude auto's, oude fietsen enz. De  
Vlaamse Vereniging voor Industriële Archeo-  
logie werd opgericht. In Brussel werd in 1975  
een grote tentoonstelling gehouden, die vele  
mensen voor het eerst in contact bracht met  
die nieuwe wetenschap.

Het Bocholter Brouwerijmuseum wil een  
kleine bijdrage leveren tot dat streven.

In ons bedrijf kwamen wij tot het besef, dat  
het eigenlijk belachelijk was bij iedere ver-  
nieuwing de oude toestellen gewoonweg als  
oud metaal te verkopen. Er ging iets verloren  
van de «ziel» van de brouwerij, want alle  
nieuwe toestellen zijn onpersoonlijker dan de  
oude. Een kleine puffende stoommachine,

(De uitleg en het fotografisch materiaal over het brouwerijmuseum komen uit 'De Toerist', tweewekelijks  
blad van de VTB-VAB, jaargang 1980)



*Bierwagen.*

welke een wirwar van transmissies trekt, die op hun beurt toestellen doen draaien door middel van losse en vaste wielen, spreekt meer tot onze verbeelding dan de volledig gesloten elektromotoren, welke door rechtstreekse aandrijving een veel groter toestel doen draaien, dat op zijn beurt opgesloten zit in een vierkante kast.

Van ons eigen bedrijf bleef hier en daar nog wat over. De rest werd gezocht in andere brouwerijen in België, Duitsland en Zwitserland, ja zelfs tot in Engeland toe. Daaruit is een museum ontstaan, dat men kan beschouwen als een «rusthuis» voor oude machines.

Het museum werd ingericht in de gebouwen, waar in 1758 de brouwerij Martens ontstond. In het voorste gedeelte, dat thans als bar dienstdoet, brouwden onze voorouders tot 1858, toen Pieter Frans Martens de brouwerij verhuisde naar de overkant van de straat, waar ze nog gelegen is.

In het museum staan broederlijk naast elkaar, o.a. moutmolens met twee, vier en zes walsen, een filterkuip met roerwerk, dat draait door middel van planetentandwielen in het midden, een andere filterkuip met «propeller» en een derde met enkel een hakmachine.

Tegen de muur hangen de roerstokken, waarmee eeuwenlang het beslag, nl. het moutmeel vermengd met water, werd geroerd, hetgeen een zwaar werk was.

Op het gelijkvloers staan drie kookketels uit verschillend materiaal en van verschillende bouwwijze. In een ander lokaal zijn behalve zes wortkoelers (wort = ongegist bier), allerlei houten en metalen lagerbiervaten, gistkuisen, horizontale en verticale bierfilters en een dubbele stoommachine, tussen twee

stoommachines van verschillend model, ondergebracht.

Bierwagens voor paarden en paardentuig uit verschillende landen vormen een afzonderlijke verzameling. Ook oude debietinstallaties voor herbergen, uit verschillende tijdperken, zijn opgesteld.

Alles samen vormt een geheel, met geslaagde en minder geslaagde afdelingen, dat uit liefde voor ons edel brouwersvak werd samengebracht.

Op 21 juni 1979 werd het Bocholter Brouwerijmuseum officieel door provinciegouverneur H. van der Meulen geopend.

Toch is alles nog niet rond. Thans werkt men aan een kataloog, die per voorwerp alle afdelingen beschrijft.

Eerst na afloop van die fase zal een bezoek werkelijk leerrijk en boeiend zijn. Men hoopt daarmee klaar te zijn tegen de zomer.

Een bezoek aan het museum zal dan een klaar inzicht geven in het brouwproces, dat door de eeuwen heen hetzelfde bleef, maar waarvoor in iedere periode andere toestellen werden gebruikt.