Moutstockje

nr 91

2009

erkenningsnummer P 702140

P.B.
3300 Tienen 1
2/3954

91

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

't MOUTSTOCKJE

JAN - FEB. - MAA. 2009

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIJS 169
3300 TIENEN

’t MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

Uitgegeven door “ DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK”

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/0020261/08

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding

INHOUD **91**

Zwevend tussen legende en geschiedenis
Brouwerij ’t Nieuwhuys en zijn bieren
Rosdel het nieuwe Hoegaards bier
Hoe werd het bier verpakt ?
De jaren van wederopbouw na W.O. I
Bier is van alle tijden.
Bier en gezondheid.
Een fris pintje op zijn tijd.

BESTE WENSEN
VOOR
2009

ZWEVEND TUSSEN LEGENDE EN GESCHIEDENIS

Brouwerij Léfebvre eert koning Gambrinus door zijn afbeelding op het etiket van het bier *Quenast* (5 vol.% alc.)
Bovenaan: Briefhoofd van de inmiddels verdwenen Brouwerij du Centre.

De onbetwiste schutspatroon van de brouwers, Gambrinus, behoorde tot de volksverbeelding van het bier en is vast met haar traditie verbonden. Voor alles was het een mythisch personnage, waarvan de oorsprong altijd even mysterieus is gebleven! Alhoewel, in Jan Primus zag men zijn wederopstanding. Rond 1252 is deze zoon van hertog Hendrik III en van prinses Alix van Bourgondië in Brussel geboren. Hij regeerde al op zeer jeugdige leeftijd over Brabant, dat toen een zeer machtig prinsdom van de Nederlanden was. Na de dood van zijn vader in 1261, zet zijn moeder, hertogin, het regentschap voort. Doordat zijn oudere broer voor het ambt ongeschikt was, neemt Jan Primus daarom de macht over in 1268. Een jaar later trouwt hij met Margaretha van Frankrijk, dochter van koning Sint Lodewijk, die in 1271 kinderloos zou overlijden. Een tweede huwelijk ging hij twee jaar later aan met Marguerite, de dochter van Gewijde van Dampierre, graaf van Vlaanderen. Uit dit huwelijk wordt in 1275 een zoon geboren, de latere Jan II.

De levensgenieter en zeer ontwikkelde Jan Primus werd gekenmerkt door stoutmoedigheid en degelijkheid waardoor hij een immense populariteit genoot. Hij kon vaak zijn krijgshaftige moed manifesteren. De beroemdste slag die hij wist te winnen, was die van Worringen in 1288, waardoor hij het hertogdom Limburg kon veroveren. Maar hij stond vooral te boek om zijn gevoel voor politiek en zijn ongetemd verlangen de economie in zijn gebied te ontwikkelen.

Pas in 1292 stelt hij, om de wanorde en de daarmee samenhangende misstanden een halt toe te roepen, de beroemde *Landkeuren* in. Een wetgeving die aan de basis stond van een betere openbare orde en een centraal geleide regering. Onder de vele straffen en boete's die men bij overtreding oplegde, had er ook één betrekking op het bier. Straffen en boetes werden opgelegd aan hen die «zich te buiten gingen aan overmatig wijn of biergebruik» en voor «het omvergooien van een pot bier».

Het hertogdom florisseerde als nooit te voren toen Jan Primus, als gevolg van een ruitergevecht in Lotharingen, dodelijk werd getroffen. Zijn lichaam werd ter plaatse verbrand en zijn beenderen werden, volgens zijn eigen wilsbeschikking, midden in de kerk van het Franciscaner klooster van de Minnebroeders te Brussel, in 1238 bijgezet. Helaas werden de kloostergebouwen totaal verwoest bij het bombardement op Brussel, uitgevoerd door de Franse legers op het einde van de 17e eeuw. Men had nooit gedacht enige overblijfselen van de Hertog van Brabant terug te vinden totdat... in 1988, bij uitgevoerde werkzaamheden in de hoofdstad, vlakbij de Beurs, de ruïnes van het klooster werden blootgelegd. Tegenwoordig zijn de overblijfselen van de laatst bekende verblijfplaats van Jan Primus, ondergebracht in het museum *Bruxella 1238*.

Tekening van het praalgraf van Gambrinus, dat zich bevond in de kerk van de Abdij der Recolletten in Brussel.

DE BIERBEHANDELING IN BRUSSEL, IN HET MIDDEN VAN DE 15E EEUW

«Een brouwer mocht niet meer dan één dranklokaal in bezit hebben, op straffe van 20 escalijnen boete. Zijn waard mocht zich niet vestigen binnen een straal van tenminste 16 huizen van een andere herberg.

»De brouwer moest hem een vat, of vaatje leveren dat niet kon worden teruggestuurd, maar in zijn geheel moest worden verkocht. De prijs waartegen de brouwer het bier aan de kastelein verkocht, moest van te voren vaststaan evenals het bedrag voor het gebruik van het houten vat (voerlief). Indien de brouwer een hoger tarief hanteerde, zonder toestemming van de 3 schatbewaarders van de stad, kon hem een boete worden opgelegd van 20 grote oude escalijnen en mocht hij gedurende 3 maanden zijn ambt niet uitoefenen. Om de bierexport te bevorderen ging men over op een systeem waarbij men in de toekomst maar 3 Brabantse muntstukken zou gaan betalen, in plaats van 6.

»Indien de brouwer een dusdanig licht of slecht bier had gemaakt, waardoor de kastelein een klacht tegen de brouwer moest indienen bij de schatbewaarders, bij wie de brouwers op het matje moesten komen, mocht de herbergier het bier van een andere brouwer betrekken. Was een brouwer in overtreding door het maken van slecht bier, dan kon hem ook zijn vaste afnemer ontnomen worden. Hij moest dan tot de eerstvolgende 1e oktober zonder afnemer en een ontbonden overeenkomst verder.»

G. Des Marez,
(De georganiseerde arbeid in Brussel in de 15e eeuw, 1904)

DE BESCHERMHEILIGE VAN DE BROUWERS

Er bestond niet slechts één gemeenschappelijke beschermheilige voor alle brouwers, maar meerdere, afhankelijk van stad of streek. In Noord-Frankrijk en België werd Sint Arnoldus (1040-1087) het meest vereerd. Hij werd tot kanunnik gewijd in 1120 en vereerd op 15 augustus. Hij was afkomstig uit het Vlaamse Tiegem en werd abt van de Sint-Médard in Soisson, waarvan hij later bisschop zou worden. Hierna heeft hij een klooster in Oudenburg, in het bisdom Brugge, opgericht.

Toen de pest en cholera in die tijd heerstten in de streek rond Soissons, beval deze heilige man aan zijn onderdanen het drinken van bier aan, in plaats van water. Bier was bereid met kokend water waardoor het gezonder was dan water. Zij die bier dronken, bleven in leven en zo geschiedde een wonder.

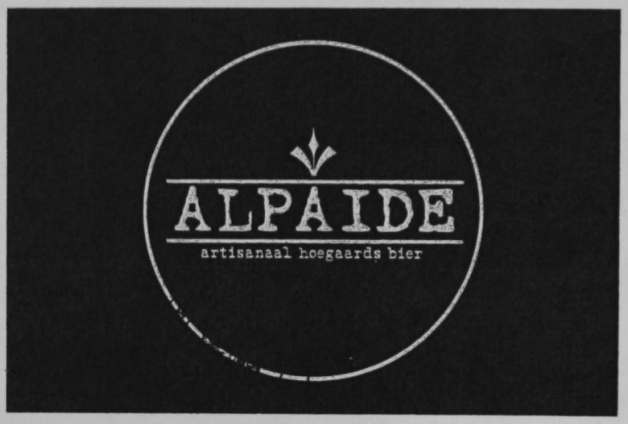
Sint Arnoldus werd gesymboliseerd met een stuikmand Hij wordt afgebeeld in bisschopsgewaad, met een roerstok in de hand.

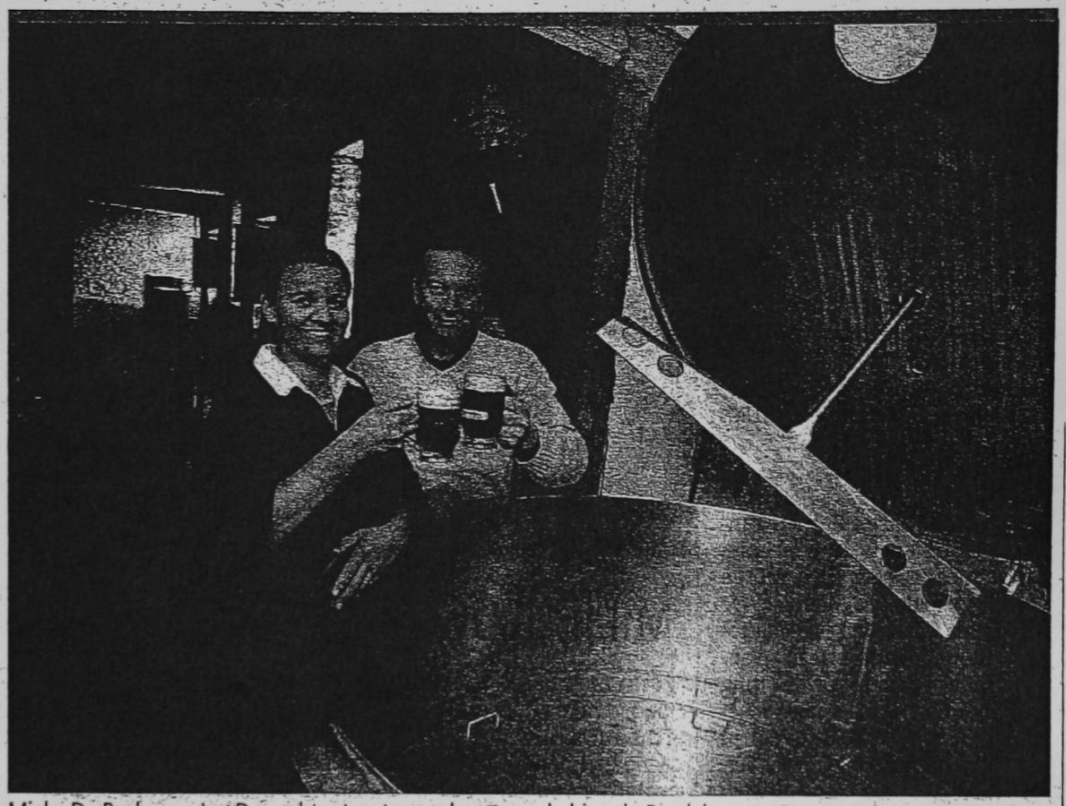
Gouden herdenkingspenning, uitgegeven ter gelegenheid van het 900-jarig bestaan van de Abdij van Oudenburg. De abdij werd in 1084 opgericht door Sint Arnoldus.

In de vorige eeuw werden er zelfs vergulde bronzen pendules gemaakt ter ere van Gambrinus... Collectie Brasserie Castelain(Ch'ti), Bénifontaine, Frankrijk

BROUWERIJ 'T NIEUWHUYS EN ZIJN BIEREN

Taverne 't Nieuwhuys
Ern.Ourystraat 2 Hoegaarden





Mieke De Backer en Jan Dewachter toasten op hun tweede bier, de Rosdel. ©Jef Collaer

Hoegaarden Tweede brouwerij aan Ourystraat

Nieuwhuys tapt **Rosdel**

De uitbaters van café-brouwerij 't Nieuwhuys in Hoegaarden tappen vanaf volgende week van een nieuw brouwsel: De Rosdel. Jan Dewachter en Mieke De Backer installeren een nieuwe brouwerij in een pas gekocht pand aan de Ourystraat.

Achiel Baeken

Mieke De Backer en haar man Jan Dewachter zijn met dat nieuwe brouwsel niet aan hun proefstuk. In 2002 namen ze café 't Nieuwhuys over en wat later installeerden ze hun eigen minibrouwerij. Bezoekers kunnen het brouwen van de *Alpaïde* in het café volgen. De naam komt van de gravin, die in de middeleeuwen de plak zwaaide over Hoegaarden. Mieke is afkomstig van Poperinge, de hopstreek dus. Ze kreeg het brouwen met de paplepel mee. Hun eerste bier wordt in een bescheiden aantal cafés en bij particulieren geschonken. Het is per bak alleen te koop in 't Nieuwhuys zelf.

Om de brouwactiviteiten te kunnen uitbreiden, kochten ze een vroegere hoeve aan de Ourystraat. De paardenstal is verbouwd tot brouwerij. Uit de ketel vloeit nu het nieuwe biertje: de donkere Rosdel. 'Een alcoholgehalte van zes graden', weet Mieke. 'Dat is straffer dan een gewone pils en uitstekend als dorstlesser in de zomer. Het brouwsel is de voorbode van een straffere versie van de Rosdel. Dat brouwsel is meer geschikt om rustig van te genieten, net zoals van de Alpaïde, een winterbier.' Jan mikt op een jaarproductie van 500 hectoliter Rosdel.

Bedoeling is om later ook Alpaïde te brouwen in de hoeve, maar zonder dat de productie in de kelder van 't Nieuwhuys zelf stilvalt. De Rosdel wordt getapt in glazen van 25 centiliter met een oor. Over de prijs van een pint waren Mieke en Jan het nog niet eens, maar we mogen 1,8 euro opschrijven. Beiden hebben nog meer ideeën in petto. Ze overwegen alcohol te gaan stoken en een eigen likeurtje te fabriceren.

LM 10/8/08

Nieuwe brouwerij produceert Rosdel

HOEGAARDEN

Jan Dewachter en Mieke De Bakker, uitbaters van café 't Nieuwhuys, zijn bezig met de bouw van hun nieuwe brouwerij 't Nieuwhuys, achter een herenhuis in dezelfde straat als het café. «We hebben nog veel werk, maar produceren toch al de Rosdel in de nieuwe brouwerij», zegt Jan. «En we zijn ook al bezig met tests op ons volgend bier, de Rosdel Tripel.»

CHRISTIAN HENNUY

Jan Dewachter en Mieke De Bakker in de nieuwe brouwerij. Foto Bollen

Jan Dewachter en Mieke De Bakker zijn in 2002 in Hoegaarden gestart met café 't Nieuwhuys. Mieke is afkomstig uit Poperinge en de hopstreek, niet zo ver van West-Vleteren, vandaar haar interesse voor bier. Jan begon twintig jaar geleden met brouwen als hobby, in Zuid-Afrika waar het echtpaar toen woonde. In 2006 hebben ze in 't Nieuwhuys een huisbrouwerij ingericht. Daar wordt nu nog altijd het eerste bier, de Alpaïde, gebrouwen. Dit is een donker degustatiebier van 9,5 graden. «We zijn op zoek gegaan om uit te breiden, omdat we de brouwactiviteiten en het café wilden opsplitsen. Een eerste project in de Doelstraat is niet doorgegaan, maar nu hebben we een woning met achterliggende stallingen gekocht aan de E. Ourystraat, perfect geschikt voor een brouwerij», zeggen Mieke en Jan.

Gistingstanks

De brouwerij krijgt nog twee gistingstanks van elk duizend liter en een kleine vulinstallatie. Het wordt een brouwerij met een capaciteit van vijfhonderd hectoliter per jaar. Na de Rosdel komt er de Rosdel Tripel. Maar of er nog andere bieren bijkomen, wordt bepaald door de omstandigheden. «De Rosdel was al lang aangekondigd. Het gaat om een amberkleurig doordrinkbier van zes graden. We hebben het genoemd naar een Hoegaards natuurgebied, waar interessante kruiden groeien om te gebruiken in de bierproductie. De mensen hebben lang gevraagd naar de Rosdel, maar we moesten veel tests uitvoeren. Het is moeilijker een bier van zes graden stabiel te houden dan een zwaar bier. En gezien we de Rosdel voorlopig alleen op vaten uitbrengen, zijn er heel wat vaten door de goot gegaan. Alleen de goede hebben we behouden.» Op 14 oktober om 20.30 uur wordt in 't Nieuwhuys Rosdel geschonken.

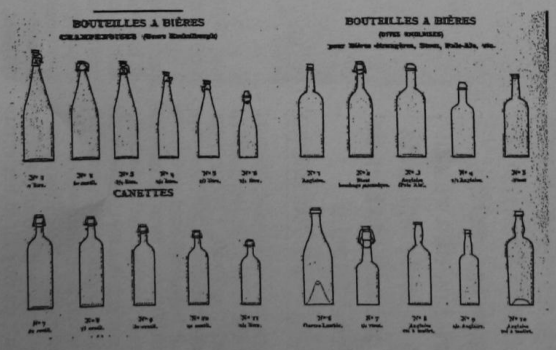
HOE WERD HET BIER VERPAKT?

Aan het einde van deze eeuw staat men nog nauwelijks stil bij de research, die gedaan is op het gebied van esthetisch verpakkingsmateriaal, waarmee de brouwers van vroeger werden geconfronteerd. Tonnen en kruiken waren gedurende lange tijd de enige verpakkingsvormen. De eerste flessen waren van aardewerk gemaakt. Deze werden tot halverwege de 19e eeuw door de brouwers gebruikt. Tot het moment dat men een hoge belasting op glas ging verminderen. Daarnaast was de kwaliteit van het glas maar middelmatig. Dat verklaart waarom de Engelse brouwerij Whitbread als één van de eerste op deze verpakking overging, zij het pas vanaf 1868. Het glas werd geblazen, en de fles werd afgesloten met een beugelstop.

In het begin van de 20e eeuw kocht België haar flessen in het buitenland. Het glas was er van betere kwaliteit en goedkoper. Zo kwam in 1902 van de 5 miljoen kg ingevoerd glas driekwart uit Duitsland en de rest uit Nederland. Niettemin, nam de Belgische produktie toe, dankzij de Verrreries de Jumet, gelegen bij Charleroi. Deze firma zou spoedig uitgroeien tot één van de grootste glasblazerijen van de wereld, met een produktie van zo'n slordige 15 miljoen flessen.

In 1936 werden er voor het eerst flessen met emaille bewerkt. Etiketten bestonden nog niet, en etiketten plakkers waren toen ook nog niet nodig. De brouwer kon zo de bijkomende verzwaring van de kosten door de wettelijke regeling van de betaalde vakantie een beetje compenseren. Dit procedé was niettemin zeer duur, want bij elke nieuwe regelgeving over het leeggoed, moest men nieuwe flessen drukken.

De research die in 1953 uitgevoerd werd, was gericht op nieuw materiaal dat bruikbaarder zou zijn dan glas. De Belgische firma Solvay kwam uit met PVC (Poly Vinyl Chloride), materiaal dat voor industriële toepassing pas tien jaar later in gebruik genomen zou worden. Deze stof bood alleen maar voordelen: nietgiftig, doorzichtig, ondoorlatend voor UV-stralen, zeer licht enz. Men wilde het proberen als verpakkingsmateriaal voor bier. Het capsuleren gebeurde met de klassieke kroonkurk. In 1963 werden de eerste flessen van hard PVC gemaakt, bestemd voor bier en koolzuurhoudende frisdranken. Op de Internationale Kunststoffenbeurs in Düsseldorf kwam het grootste nadeel pas aan het licht. Dit type fles kon geen hogere temperatuur verdragen dan 60°-65° C., de temperatuur van het pasteuriseren. Het was noodzakelijk de verpakking voor het afvullen te steriliseren. De PVC-fles zou dus geen lang leven beschoren zijn.



Bladzijden uit de catalogus van glasfabriek Vilain-Hans et Cie, in Lodelinsart (Henegouwen), rond 1914.

Hoe zagen de stoppen eruit?

In het begin was er de kurkenstop (bouchon en liège)... vervolgens werd die rond 1865 door de schroefdop *screw stopper* vervangen, ontwikkeld door de firma Barett & Ellers, waarmee in Engeland veel succes werd geboekt, gevolgd door de *bottle-stopper* (beugelstop) in 1877. Later kwam de kroonkurk *(crown cork)* die door Painter in 1892 verder werd ontwikkeld. Het had twee voordelen: Men kon de fles makkelijker openen en het bier bleef beter bewaard.

Het sorteren van beugelstoppen bij de firma Gaston Béguin, in Marchienne-au-Pont (Henegouwen), in het begin van deze eeuw.

Verschillende capsules passeerden de revue. De *Loop Seal*, samengesteld uit ringen, vereiste een haakse ontkurker. Brouwerij Phénix Belge in Brussel gebruikte deze reeds in 1896. Het werd niet meer gebruikt omdat hij niet hermetisch afsloot. Om dezelfde reden was de *Aluminium Stopper,* voorzien van een bredere ring, waarvoor geen flesopener nodig was, ook geen lang leven beschoren. Uiteindelijk kwam de kroonkurk als winnaar uit de bus. Deze werd reeds door de Engelse brouwerij Whitbread vanaf 1908 toegepast en zou vanaf de Eerste Wereldoorlog de bierindustrie pas echt gaan veroveren.

Bier in blik

Vanaf 1935 kwam in de Verenigde Staten voor het eerst bier in blik op de markt. De lancering was nogal controversieel. Tegenwoordig kent het nochtans een groot succes, ondanks de hogere prijs. De voordelen waren : Een maximale hoeveelheid in lichtgewicht verpakking, minder plaats innemend, beperkt risico op breuk, gemakkelijker te hanteren, geen statiegeld en het verlaging van de vervoersprijs, enz...

Net na de Tweede wereldoorlog maakte deze verpakking een enorme groei door en in de jaren'60 was blik op de Amerikaanse markt in gelijke verhouding met glas aanwezig. Heel geleidelijk werd het pure blik vervangen door aluminium. Dat nam niet weg dat men in Europa in het begin toch de nodige reserves had ten opzichte van deze verpakking. Ook nu nog zou het bier in blik minder goed houdbaar blijven.

Sinds de ontdekking heeft het bierblikje uiteraard vele veranderingen ondergaan. De eerste blikjes werden door een deksel afgesloten. Het verpakkingsmateriaal was ontwikkeld door de firma CCC (Continental Can Company) en droeg de naam *Cap Sealed*. Eén van de eerste Belgische brouwerijen die hierin bier afvulde, was brouwerij Van den Heuvel, in Brussel. (*Ekla*)

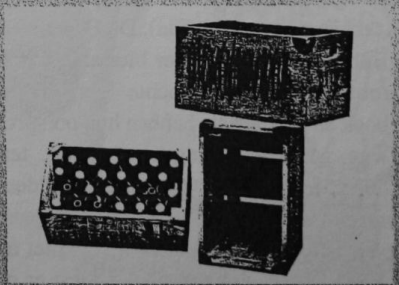
Waarborg (of statiegeld) op verpakkingen, vastgesteld bij Koninklijk Besluit van 25 november 1941 en van kracht vanaf 15 december 1941. *(Zie blz. 70)*

De blikjes met platte bovenkant kwamen pas later in omloop, alhoewel het eerste contract van de *ConeTop* met CCC al in 1935 werd getekend. De reden van de late presentatie lag hem in het feit dat men een geschikte blikopener zocht. Dit model werd gebruikt tot in het midden van de jaren'50.

VAN DE ENE KRAT NAAR DE ANDERE

Het transport van bierflessen vroeg om een vlotte behandeling. Eerst waren er de houten bakken, waarin kleine houten tussenschotten werden gemaakt. Rond 1910 werd deze bak nog steviger, lichter en handig gemaakt.

De houten bakken verdwenen geleidelijk van de markt en werden met veel succes door plastic kratten vervangen. Het materiaal leverde heel wat voordelen op; veel sterker (tegen zeer hoge druk, schokken en slecht weer bestand); veiliger (de oppervlakte en omvang beperkte het risico op verwondingen); lichter in gewicht (variëerde van 1,3 tot 2 kg, terwijl een houten bak tussen de 3-5 kg woog); gemakkelijker in onderhoud, duurzamer en en aantrekkelijker. De nieuwe kratten waren efficiënter. De Établissements Renson et Cie., in Montignies-le-Tilleul, was de eerste, die zich hierop ging toeleggen. Zij wonnen hiermee in 1963 een Oscar voor de Verpakkingen. D.W. Plastic in Bilzen zou later marktleider worden.



Dit type bierbak van hout werd in krattenfabrieken gemaakt. In de jaren'30 legde de Caisseries Jean Van Campenhout, met vestigingen in Koekelberg-bij-Brussel en Erembodegem, zich toe op de produktie van kratten voor de bierindustrie. Hun grote troef: De «Heineken» bak; zonder vakken, lichter, minder plaats innemend, slijtvaster en breuk verminderend. Bovendien leverde deze bak tijdwinst op bij de leveringen.

DE JAREN VAN WEDEROPBOUW

NA W.O. I

Vanzelfsprekend had ook de bierindustrie te lijden onder de oorlog. Meteen na het geweld was er echter weer snel leven in de brouwerij, al werden de produktiemiddelen danig op de proef gesteld. De brouwers waren eigenlijk alles, of meer dan de helft van hun uitrusting kwijt. Bovendien had men te kampen met een schaarste aan grondstoffen en voedingsmiddelen, waardoor het opnieuw brouwen ernstig werd bemoeilijkt. Zo benaderde totale storting van grondstoffen in 1913 200 miljoen kg, terwijl dit in 1919 niet méér bedroeg dan zo'n 40 miljoen kg. Een ernstige arbeidscrisis (meer dan 500.000 werklozen aan het einde van de oorlog), stakingsoproepen, een veel te trage vergoeding van geleden oorlogsschade...Men geloofde niet echt in een spoedig herstel. In 1920 was het aantal werklozen reeds afgenomen tot 50.000. De Belgische economie maakte een nieuwe start en streefde in 1924 weer het vooroorlogse niveau. Voorbij België was zo goed als het enige land, dat van de economische vooruitgang wist te profiteren.

Een nieuwe koers in de brouwerijsector

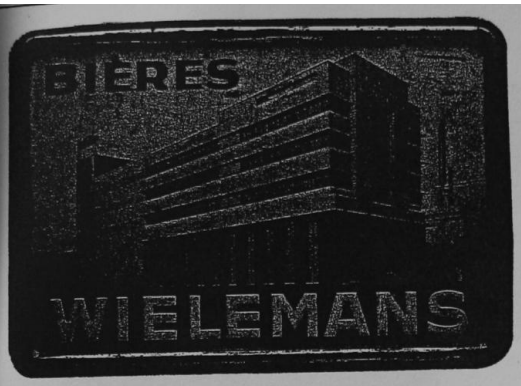
Het consumentengedrag voor wat betreft het bier helemaal gewijzigd. Het thuisverbruik was drastisch teruggelopen. Als oorzaak van deze verandering gaf men de toegenomen consumptie van koffie en vooral van goedkope wijn aan. Alleen de zwak-alcoholische bieren hadden hieronder te lijden, de zware bieren veel minder. Dat bleek bijvoorbeeld uit het aandeel dat de Engelse bieren hadden op de Belgische markt. De Engelse brouwers profiteerden van de moeilijkheden waarmee hun Belgische vakbroeders bij het brouwen van dit type werden geconfronteerd (verkeerde grondstoffen). De Engelse brouwers boden de Belgen een nog sterker bier aan, dan het door hun in Groot-Brittannië verkochte bier. «De Engelse bieren, de bock en de spéciale hebben hun oorspronkelijke dichtheid van vóór de oorlog weer terug, terwijl de volks- en doordrinkbieren nog te maken hadden met de naweeën van de bezetting. Het zijn eigenlijk geen bieren, maar slappe aftreksels, die vóór het gisten niet meer dan 1° of 1,5° hadden. Het groot publiek moest er niets van hebben. Het eiste, en terecht, een sterk, digestief en volmondig bier. Men wilde niet zozeer zwaar bier maar men had gewoon genoeg van de slechte brouwsels. Men wilde weer dezelfde kwaliteit als van vóór de oorlog, dat wil zeggen bier van 3° of 4°. Zo voedzaam, weldadig, digestief, eetlustopwekkend een bier van 4° is, des te

Sommige brouwers gebruikten de vakbonden voor commerciële doeleinden...

slapper, onverteerbaar en smakeloos is een nog lichter biertje», zo kon men lezen in *Le Petit Journal du Brasseur*, in januari 1920.

Om aan deze toestand een einde te maken had men de volgende oplossing: de dichtheid van het Belgisch bier verhogen. Maar hoe zou men daar in slagen? Het was zeer moeilijk om tot een consensus te komen in een zo versnipperde bedrijfstak met 1.908 brouwerijen in 1920. De Fédération Générale des Brasseurs Belges deed haar uiterste best. Zo werd in 1921 een halt toegeroepen aan de praktijken van de weinig gewetensvolle brouwers die pseudo-Engels bier op de markt brachten, dat in feite niet meer was dan een licht bier, verzwaard door toevoeging van caramel en saccharine. Men stelde vanaf nu een dichtheidsgarantie in voor het Engelse type, dat ook slechts volgens bepaalde richtlijnen gebrouwen mocht worden en waarvan de oorspronkelijke dichtheid volgens de wettelijke Belgische densimeter minimaal of meer dan 5° moest bedragen. Ook de merknaam moest voortaan op de flessen of vaten vermeld worden.

De ideeën die door Louis Van den Hulle al in het begin van deze eeuw werden geopperd, werden overgenomen door Léon Verhelst, professor aan de Brouwerijschool van Leuven. De lezing, die hij op 5 september 1920 voor de leden van de Federatie ten gehore bracht, had als motto dat slechts de oprichting van brouwerijcentrales, het enige redmiddel zou zijn om het gevaar van buitenlandse concurrentie tot staan te brengen: Men zou een nieuwe brouwerij van lagegistingsbier moeten bouwen, waarbij de oorlogsschade werden gebruikt. Deze zienswijze werd opgevolgd. In Gent besloten 13 brouwerijen samen de brouwerijcentrale Belgica op te richten



De naam van architect Adrien Blomme (1878-1940) is zeer nauw verbonden geweest met de geschiedenis van de Brusselse brouwerij Wielemans. Als volgeling van Frank Lloyd, en zijn «passagiersboot-stijl», gericht op de aerodynamische vormgeving, voert hij in de jaren'20 de brouwersvilla in Elsene, de Métropole-bioscoop en een deel van het hotel met dezelfde naam uit, evenals de brouwzaal van de brouwerij in 1931.

Andere bouwprojecten die hij realiseerde waren: De mijnwerkerscité van Winterslag (1912-1930), de Val de la Cambre (1924-1932) in Brussel en de etablissementen «Aux Armes des Brasseurs» (In het Brouwerswapen) en «La Frégate» (De fregat), eveneens in Brussel.

Zijn zoon Yvan, was eveneens als architect werkzaam voor de familie Wielemans.

in de voormalige brouwerij van Akkergem. In Eeklo werd brouwerij Krüger opgericht uit 19 samenwerkende brouwerijen!

Ook de Belgische brouwnijverheid ontkwam niet aan concentratie...en niemand anders dan Léon Verhelst leek dit beter gezien te hebben : «Als de kleine brouwerijen verdwijnen of aan belang inboeten, kunnen de grote zich vermenigvuldigen of zich meer en meer gaan ontwikkelen. Dat is de nieuwe koers in onze sector. De smaak van de klanten wordt steeds fijner, doordat de standing van het publiek toeneemt. De mensen zijn gewend aan kwaliteitsbier en ze kunnen en willen dat ook betalen. De steeds zwaardere lasten waarmee we te maken hebben, dwingen ons tot kleine deelmarkten, alleen dan wordt het mogelijk een bierindustrie te ontplooien. Alle voorschriften die ons worden opgelegd, kunnen leiden tot het verdwijnen van brouwerijen, zoals in onze buurlanden. Het lijkt alsof we met grote stappen naar de industriële produktie afgaan, in de vorm van de huidige lage gisting.»

Het chauvinisme van de jaren'30

In 1930 nam de Belgische bierindustrie opnieuw een vooraanstaande plaats in in de nationale economie. Het telde 1.500 produktiebedrijven en 20.000 arbeiders. Er werd jaarlijks meer dan 300 miljoen kg graan verwerkt. De lage gistingsbieren hadden de bieren van hoge gisting voorbij gestreefd. Het bier van lage gisting had vóór de oorlog nog niet zo'n sterke plaats veroverd op het platteland, omdat het daar aanvankelijk als een luxe drank werd beschouwd. De bieren van spontane gisting hadden veel terrein verloren en vertegenwoordigden nog slechts circa 5% van het geheel.

Vanaf het begin van de jaren'30 werd de daling van het bierverbruik ingezet. Ondanks een belastingverhoging en een stijging van de grondstofprijzen, bleef de verkoopprijs gelijk. Het waren de sociale gewoonten die veranderd waren. Men bezocht minder het café en meer een bioscoop of dancing. De consumptie van frisdrank en drinkwaters nam geweldig toe. Bovendien werd de crisis ook in België merkbaar, als gevolg van de beurskrach van 1929 in New York. Wederom daalde de industriële produktie waardoor vele bedrijven hun poorten moesten sluiten de werkloosheid toenam, de koopkracht daalde en de consumptie afnam.

Om deze nieuwe periode van moeilijkheden het hoofd te bieden, beval men een samenvoeging van verschillende organisaties aan in één centraal orgaan, bijvoorbeeld genaamd «Commissie ter bevordering van de dranken». Anderen opteerden voor het exclusief verbruik

van nationale bieren. «Men moet echt door de ziekelijke neiging bevangen zijn, ook wel snobisme genoemd, om buitenlands bier te drinken», zou Edmond Damiens, secretaris van het Consortium des Brasseries, in *Le Petit Journal du Brasseur*, in augustus 1930 verklaren. Dit «chauvinisme» zou men terugvinden in de exposities van 1930.

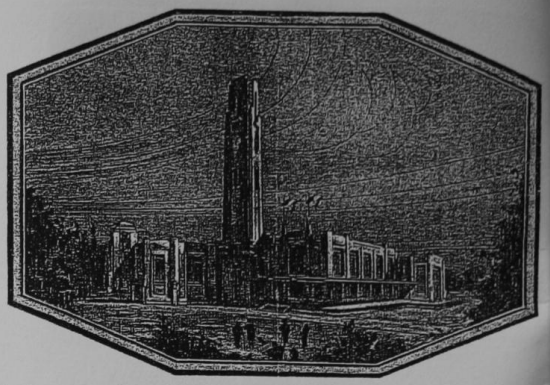
In de jaren '35-'36 werden vooral de kleine en middelgrote brouwerijen door de val van de Belgische Frank getroffen. Alhoewel zij hun produkten op de binnenlandse markt afzetten, moesten zij hun grondstoffen in het buitenland aankopen. De aanzienlijke hausse van de graanprijs (van bijna 100%) wekte de reactie van de brouwers op. Sommigen streefden naar een aangepaste verkoopprijs van het bier, terwijl anderen het niet opportuun vonden de prijs te laten stijgen, daar het voor hen nog steeds lonend was. Eigenlijk waren alleen de brouwerijen, die over een grote voorraad grondstoffen beschikten, in staat om hier tegen het hoofd te bieden.

De biersector had, evenals vóór de Eerste Wereldoorlog, te lijden onder oneerlijke concurrentie, en zelfs met frauduleuze praktijken. Het volstond om een bepaalde discipline in te stellen. Het Consortium legde haar leden op om op het gebied van kwaliteit te concurreren in plaats van met de prijs, hetgeen zou leiden tot een aanzienlijke vermindering van de buitenlandse invoer. De Fédération Générale des Brasseurs Belges stuurde haar leden een circulaire, waarin werd gewaarschuwd tegen een klaarblijkelijke anarchie op het gebied van de verkoopprijs en het niet opvolgen van de genomen maatregelen.

De viering van het Eeuwfeest

In 1930 werden er ter gelegenheid van het 100-jarig bestaan van de Belgische staat, twee tentoonstellingen georganiseerd in Antwerpen en in Luik. Niemand zou één geweldige Wereldtentoonstelling hebben gewild; «Vandaar dus een compromis naar volle tevredenheid voor de twee verschillende deelgebieden, ofschoon men niet in de gaten had dat dit ten koste ging van één nationaal belang zo vermeldde *Le Petit Journal du Brasseur*, in april 1926. Het was immers zo dat de economische en financiële crisis zich niet leende voor een internationale manifestatie, zoals eerder bleek bij de tentoonstellingen in het begin van deze eeuw. Het werd tijd dat de Belgische bierindustrie haar uitstraling ging waarmaken en liet zien dat het met de belangrijkste buitenlandse brouwerijen kon wedijveren.

Het is dus in deze optiek dat de Internationale Koloniale, Maritieme en Vlaamse Kunsttentoonstelling in Antwerpen werd gehouden (Ca 50 hectare). De in



Het imposante Brouwerijpaleis tijdens de Beurs ter gelegenheid van het Eeuwfeest in Antwerpen, in 1930.

moderne stijl opgerichte brouwerij, versierd met stuckwerk nam een belangrijke plaats in het beurspaleis in, op een oppervlakte van 750 tot 800 m². Een 25 meter hoge toren werd opgetrokken. Het was het ontwerp van de Brusselse architect Charles Verhelle, voormalig leerling van Horta. 400 tot 500 personen konden in een enorm café en op de terrassen die het paviljoen omringden, van het bier genieten. De Belgische brouwers waren ook aanwezig op de Internationale Beurs van Luik (Grote industriëen, toegepaste wetenschappen, en voormalige Waalse kunsten). Hiervoor werd een beroep gedaan op de Brusselse architecten René en Robert Théry. De Vereniging van koper-ketelbouwers van België had er een brouwerij in werking gesteld, uitgerust met de modernste snufjes. Zoals in Antwerpen bevonden zich op de eerste rij de volgende brouwerijen: Wielemans-Ceuppens (Brussel), Van den Heuvel en Co. (Brussel), Caulier (Brussel), Bavaro-Belge (Brussel), Chasse Royale (Brussel), Impérial (Brussel), en de brouwerij van Elsene (Brussel-Elsene).

«De economische strijd wordt steeds wranger en zal in de komende jaren zonder enige twijfel leiden tot samenwerking door alle aktieve krachten van het land, niet alleen om een vredelievende sfeer te handhaven, maar ook om over de landsgrenzen heen eenzelfde economisch klimaat te scheppen, als het buitenland reeds in ons eigen land pleegt te doen. Het is vooral zaak om ons nog beter te wapenen en om ons doel nog beter te bereiken, dan onze regeringsleiders eigenlijk voor ogen hadden, dat we dit 100ste jaar van onze onafhankelijkheid bezegelen met de twee Internationale Beurzen in Antwerpen en Luik», zo verklaarde Léon Wielemans, voorzitter van de Fédération Générale des Brasseurs Belges, bij de inhuldiging van het brouwerijpaleis in Luik.

waarde van dit vloeibaar brood, wat het bier in weze is. Exposanten uit acht verschillende landen namen aan deze manifestatie deel. Brouwerijen, mouterijen, producenten van grondstoffen, machines en toeleveringsbedrijven voor produktie, het bewaren, het vervoer en het serveren enz., gaven acte de présence...Door de Fédération Générale des Brasseurs Belges, werd een artistieke wedstrijd gehouden met als opdracht een menu samen te stellen met het thema «Drink het bier van bij ons».

Ondanks de oorlogssituatie bleef het salon gehandhaafd. In een radio-oproep door koning Leopold III werden de niet gemobiliseerde burgers opgeroepen hun dagelijkse leven voort te zetten om de economische aktiviteiten van het land niet in gevaar te brengen. Hoewel het salon een groot succes boekte, wist het toch niet de belangstelling van het buitenland te wekken.

Andere manifestaties

«De terugkeer naar de welvaart wordt ondergeschikt gemaakt aan een bredere goederenstroom», zou de koning in 1935 bij de inhuldiging van de Wereld- en Internationale Expositie van Brussel, verklaren. In het Voedingssalon werd de linkervleugel van het schitterende, door Charles Verhelle, ontworpen, paviljoen bezet door de Belgische brouwers. De omzet bedroeg zo'n 8 tot 10 hl bier per dag en zelfs 25 hl op zondag. Marktonderzoek wees uit dat de bock goed was voor ca 50%, superbock voor 41%, het donkere Münchener-type voor 4% evenals de gueuze, en tenslotte de stout met 1%.

De daaropvolgende jaren werden gekenmerkt door andere beurzen, allen gericht op bier. In 1937 kon men op de Brouwerijexpositie in Gent brouwerijen aantreffen als Meiresonne, Impérial, Liebaert, Wielemans-Ceuppens, Piedboeuf, Dubois-Mertens, Chevalier Marin enz., evenals verschillende toeleveranciers. Het Eerste Internationale Brouwerijsalon vond in 1939 plaats, in het Eeuwfeestpaleis in Brussel. J. Lamot, afgevaardigde-bestuurder van de Lamot-brouwerijen en algemeen commissaris van het Salon, legde als volgt de doelstelling uit: «Iedereen weet dat onze gistingsbedrijven en vooral de brouwerijen op nationaal vlak een belangrijke positie hebben veroverd, en dat wij in België rijk zijn aan de meest moderne en best uitgeruste brouwerijen van Europa.

«Voor het groot publiek zal deze manifestatie buitengewoon instructief zijn. Het zal een interessante leerstof zijn, zowel voor het publiek als voor de caféhouder.»

Het accent werd vooral gelegd op de voedings-

Bier is van alle tijden

Bier kan terugkijken op een lange geschiedenis. Wat we vandaag drinken, is veel verfijnder dan de eerste pogingen tot bier. Ook het kwaliteitsniveau is nu constant. Het is het resultaat van duizenden jaren biercultuur.

De eerste brouwers

De eerste bierbrouwers vind je 9000 jaar geleden terug in Tweestromenland of Mesopotamië, tussen de Tigris en de Eufraat. In het zuiden van Mesopotamië lag Sumerië, waar archeologen kleitabletten uit 3000 voor Christus gevonden hebben met in spijkerschrift het oudste brouwrecept ter wereld. Ook in de Nijlvallei en in de buurt van de berg Ararat trof men aanwijzingen aan dat daar zo'n 5000 jaar geleden bier gebrouwen en gedronken werd. Op het grondgebied van Iran zijn zelfs bierresten ontdekt in een uit klei gemaakte kruik. Maar ook op het Schotse eiland Rhum vond men soortgelijke sporen.

Vrij van dienstplicht

Bij de Babyloniërs, zo'n 1730 jaar voor Christus, ging bier een belangrijke sociale rol spelen. Koning Hammourabi vaardigde er zijn beruchte Code uit. Die wetten gaven precies het moutgehalte en de prijs van het bier aan. Want een brouwer hoorde te brouwen volgens de regels: het bier zou smaken! Smaakte het niet, dan moest de brouwer plaatsnemen in zijn eigen brouwsel en... drinken of verdrinken. Toonde hij zich een goede brouwer, dan werd hij vrijgesteld van dienstplicht. Wel leverde hij bierbroden aan de oorlogvoerende legers.

Gerstewijn

Uit geschriften en sculpturen kunnen we afleiden dat de Egyptenaren met bierbrouwen vertrouwd waren. Tijdens de regering van farao Oenas, 4400 jaar geleden, was de "gerstewijn" zelfs de nationale drank. Het centrum van de Egyptische brouwnijverheid bevond zich in Pelusium, vanwaar men de bieren naar het hele Middellandse-Zeegebied exporteerde.

Tijdens dezelfde periode waren de Chinezen ook al volop aan het bierbrouwen. Ze maakten tsiou, een heldere, gegiste drank met als basis gierst, de verzamelnaam voor een aantal graangewassen.

Europese bierenriem

Op hun veroveringstochten door Europa zagen de Romeinen dat het bier bij de Germanen een groot succes was. De Romeinse geschiedschrijver Tacitus beweerde dat de Germanen honger en koude konden weerstaan, maar door de dorst naar

bier lieten ze zich verleiden. Bij Scandinaven, Kelten en Germanen gold bier als een beloning voor hun helden en een offer aan hun goden.

Tot op vandaag wordt in Europa het meeste bier geproduceerd en gedronken in die landen waar de Romeinse invloed niet allesoverheersend geweest is: Schotland, Engeland, Nederland, Noord-Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Tsjechië, Slowakije en bij ons natuurlijk. Men heeft het wel eens over de Europese bierenriem, een gordel van bieren die over Europa loopt.

Smakelijke oplossing

Vanaf de vijfde eeuw begon het christendom zich in Europa te verspreiden. Her en der vestigden kloostergemeenschappen zich. In tegenstelling tot het gewone volk, konden monniken zonder probleem lezen en schrijven. Daardoor ontcijferden ze de Griekse geschriften die de brouwprocédés uit Egypte bewaard hadden. Bovendien werden de monniken geconfronteerd met wat wij nu "milieuproblemen" zouden noemen: het drinkwater was niet altijd zuiver. Door dat water bij het bierbrouwen te gebruiken (door de verhitting verdwenen de bacteriën), vonden ze een smakelijke oplossing voor het probleem.

Vrouwenwerk

Terwijl aanvankelijk de stoere mannen op pad gingen om te jagen en oorlog te voeren, legden de vrouwen zich thuis toe op het brouwen van bier. Het thuisbrouwen van bier was een winstgevende activiteit. De huisbrouwerijen bleven bestaan tot de opkomst van de gespecialiseerde bierbrouwers in de steden, rond de twaalfde eeuw. Plots keerde het rolpatroon om. Bierbrouwen werd een erkend ambacht dat in de eerste plaats aan mannen voorbehouden was.

5 BIERVRAGEN

- Waar vond men het oudste bierrecept ter wereld?
- Wat is de bierenriem?
- Waarom begonnen de abdijen in de middeleeuwen bier te brouwen?
- Wie is Sint-Arnoldus?
- Hoeveel brouwerijen telt België vandaag?

http://www.beerparadise.be

Sint-Arnoldus

De patroonheilige van de brouwers is Sint-Arnoldus, een riddermonnik uit Tiegem bij Oudenaarde die leefde van 1040 tot 1087. Hij maakte furore als ridder "Arnulphus de Sterke van Oudenaarde". Later werd hij benedictijn en stichtte hij de abdij van Sint-Pieter te Oudenburg. Daar begon hij bier te brouwen omdat puur drinkwater toen te onzuiver was. Van Sint-Arnoldus bestaan heel wat afbeeldingen met de roerstok in de hand. Hem worden ook verschillende mirakels toegeschreven.

500 liter bier per jaar!

De brouwers verenigden zich in brouwersgilden en het bier trok de wereld in. Brugge kreeg een gilde in 1308, Luik in 1357. Men kon het bier nog niet vervoeren zonder dat de kwaliteit werd beïnvloed. Bovendien wilde men het koel drinken. Daarom schoten rond de brouwerijen tal van drankhuizen als paddestoelen uit de grond. In de 14de, 15de en 16de eeuw kwam de brouwnijverheid bij ons sterk tot bloei, vooral in de Brabantse steden. Het bierverbruik liep zelfs op tot 500 liter per hoofd en per jaar.

Industriële revolutie

Wetenschappelijke en technologische uitvindingen brachten in de 19de eeuw een echte revolutie teweeg. Bier brouwen werd een industriële activiteit. Bovendien werd in het Tsjechische plaatsje Pilsen voor het eerst "pilsbier" gebrouwen. Snel zou de pils ook onze streken veroveren. Rond 1900 telde ons land 3 223 brouwerijen. Leuven had er 17, Hoegaarden zelfs 34. Ook aan herbergen geen tekort: 185 036 of één per 32 inwoners. De eerste en de tweede wereldoorlog brachten de brouwerijen veel verwoestingen. Toch bleven in 1946 nog 775 brouwerijen over. Vandaag zijn er dat nog zo'n 110.

De laatste decennia fuseerden vele brouwerijen en groeiden ze uit tot internationale ondernemingen die op wereldvlak sterk presteren.

Ook kleine en middelgrote brouwerijen pakken uit met moderne brouwapparatuur en fel geapprecieerde speciaalbieren. Door zijn lange geschiedenis, de grote verscheidenheid aan biersoorten en een dynamisch ondernemerschap doet Belgisch bier het zeer goed op de internationale markt. Eender waar je in de wereld op stap gaat, altijd wordt er wel een Belgisch bier geschonken. En gedronken. ■

UIT BROUWERSBLAD

Bier EN Gezondheid

Welk promillage?

Vraag: Ik weeg 70 kg. Hoeveel promillage zou er in mijn bloed zitten na 3 uur als ik 6 glazen bier op had? Ik heb een aantal antwoorden, maar weet niet welke het juiste is: a) circa 0,7 b) 0,4 c) 0,5 of d) 0,9.
Priscilla

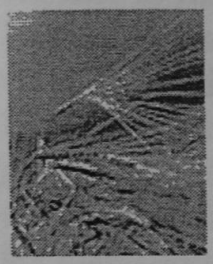
Antwoord: Het is onmogelijk een preciese voorspelling van uw promillage te geven aan de hand van de hoeveelheid drank en uw gewicht alleen. De hoeveelheid alcohol in uw bloed zal afhangen van de tijd nodig om die zes pinten te drinken, van wat ge in die periode hebt gegeten, en van een aantal kenmerken van uw persoonlijk metabolisme.

Om de orde van grootte aan te geven volgende voorbeelden:
Een vrouw van 70 kg. die 6 pinten drinkt binnen het tijdsbestek van een uur, zonder daarbij te eten, zal na 1,5 uur een maximum bereiken van 1,16 promille en zal slechts sober zijn na ongeveer 9 uur. Verdeelt ze die zes glazen over twee uur, dan zal het maximum 1,01 promille bereikt worden na 2,5 uur. Na 9 uur zal ze weer sober zijn.

Wanneer diezelfde dorstige dame ondertussen een normale maaltijd nuttigt gedurende het uur dat zij de zes glazen drinkt, zal zij maximum 1,01 promille hebben na 2,5 uur; gespreid over 2 uur wordt dit maximum 0,86 promille na 3,5 uur. In beide gevallen zal ze na 9 uur weer clean zijn.

In uw geval zou de hoogste waarde, 0,9, wel het dichtst bij de werkelijkheid kunnen zijn.

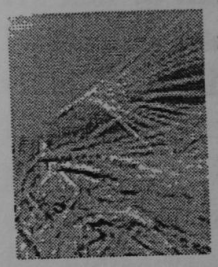
Hoe oud is bier?



Vraag: U zegt dat bier al bekend was in het oude Egypte. In de krant las ik onlangs dat bier uitgevonden werd in Syrië, waar een Leuvens archeologisch onderzoek het recept op kleitabletten vond. Verder zou zelfs Mesopotamië het bier uitgevonden hebben. De vraag is dan: hebben de ara-bieren dan werkelijk het bier uitgevonden? (In de woestijn lijdt men wel dorst, maar de Arabieren drinken toch thee daar?)
J.F.

Antwoord: Bier brouwen, net als elk ander cultureel proces, wordt niet op een blauwe maandag zomaar 'uitgevonden'. Het is een langzaam, langdurig proces, dat wellicht bijdragen kent vanuit verschillende gewesten en periodes. Een eerste voorwaarde voor het ontstaan van bier waren het ontdekken van de graanteelt, zelf een complex proces dat wellicht duizenden jaren heeft geduurd. Er wordt vermoed dat de eerste aanzetten tot bier reeds ontstonden in het neolithisch tijdperk. Onze verre voorouders moeten geleidelijk aan gemerkt hebben dat gekiemde granen in contact met water tot een drankje leidden met enige houdbaarheid en lichtelijk benevelend. Rechtstreekse bewijzen konden slechts gevonden worden vanaf het moment dat er materiële middelen ontstonden om de boodschap door te geven. Dit gebeurde voor het eerst zowat 6000 jaar geleden bij de Sumeriërs, die leefden in Mesopotamië, waar archeologen kleitabletten hebben aangetroffen met instructies over het brouwen van bier. Dat gebeurde in de vorm van een soort broodpap. Door het toevoegen van water ging die broodpap aan het gisten en leverde een soort voorloper van het bier op, 'sikaru' genaamd. In die tijd was er nog geen spraak van Syrië en Irak. In de vruchtbare valleien van de Tigris en de Eufraat was er evenmin spraak van woestijnen, zoals de vraagsteller suggereert, maar overheerste een overvloedige plantengroei. De broodpap techniek werd verder ontwikkeld, met toevoeging van kruiden en soms honig, in het Oude Egypte, later in Babylon. Daar vaardigde koning Hammourabi (1700 v.C.) een reeks wetten uit omtrent het gebruik van bier. Vandaaruit kwam de techniek naar Griekenland en Rome, waar men echter een voorkeur had voor wijn. Via de Romeinen geraakte de biercultuur in onze regionen, bij de Germanen die het drankje met overtuiging aanvaardden en grote bierverbruikers werden. In de loop van deze geschiedenis verdween de broodpap, om stilaan plaats te maken voor het rechtstreekse gistingsproces van granen. Voor zover de geschiedenis van het ontstaan van bier in een notedop, die inderdaad aantoont dat de geschiedenis van het bier parallel loopt met de geschiedenis van onze beschaving.

Hoe oud is bier?



Vraag: U zegt dat bier al bekend was in het oude Egypte. In de krant las ik onlangs dat bier uitgevonden werd in Syrië, waar een Leuvens archeologisch onderzoek het recept op kleitabletten vond. Verder zou zelfs Mesopotamië het bier uitgevonden hebben. De vraag is dan: hebben de ara-bieren dan werkelijk het bier uitgevonden? (In de woestijn lijdt men wel dorst, maar de Arabieren drinken toch thee daar?)
J.F.

Antwoord: Bier brouwen, net als elk ander cultureel proces, wordt niet op een blauwe maandag zomaar 'uitgevonden'. Het is een langzaam, langdurig proces, dat wellicht bijdragen kent vanuit verschillende gewesten en periodes. Een eerste voorwaarde voor het ontstaan van bier waren het ontdekken van de graanteelt, zelf een complex proces dat wellicht duizenden jaren heeft geduurd. Er wordt vermoed dat de eerste aanzetten tot bier reeds ontstonden in het neolithisch tijdperk. Onze verre voorouders moeten geleidelijk aan gemerkt hebben dat gekiemde granen in contact met water tot een drankje leidden met enige houdbaarheid en lichtelijk benevelend. Rechtstreekse bewijzen konden slechts gevonden worden vanaf het moment dat er materiële middelen ontstonden om de boodschap door te geven. Dit gebeurde voor het eerst zowat 6000 jaar geleden bij de Sumeriërs, die leefden in Mesopotamië, waar archeologen kleitabletten hebben aangetroffen met instructies over het brouwen van bier. Dat gebeurde in de vorm van een soort broodpap. Door het toevoegen van water ging die broodpap aan het gisten en leverde een soort voorloper van het bier op, 'sikaru' genaamd. In die tijd was er nog geen spraak van Syrië en Irak. In de vruchtbare valleien van de Tigris en de Eufraat was er evenmin spraak van woestijnen, zoals de vraagsteller suggereert, maar overheerste een overvloedige plantengroei. De broodpap techniek werd verder ontwikkeld, met toevoeging van kruiden en soms honig, in het Oude Egypte, later in Babylon. Daar vaardigde koning Hammourabi (1700 v.C.) een reeks wetten uit omtrent het gebruik van bier. Vandaaruit kwam de techniek naar Griekenland en Rome, waar men echter een voorkeur had voor wijn. Via de Romeinen geraakte de biercultuur in onze regionen, bij de Germanen die het drankje met overtuiging aanvaardden en grote bierverbruikers werden. In de loop van deze geschiedenis verdween de broodpap, om stilaan plaats te maken voor het rechtstreekse gistingsproces van granen. Voor zover de geschiedenis van het ontstaan van bier in een notedop, die inderdaad aantoont dat de geschiedenis van het bier parallel loopt met de geschiedenis van onze beschaving.

EEN FRIS PINTJE OP ZIJN TIJD

Dat België een land is van bierdrinkers staat als een paal boven water. Goed nieuws voor wie graag een pintje smaakt, is dat het lichaam ook nog baat heeft bij het geregeld nuttigen van een biertje.

Berichten over de heilzame werking van een dagelijks glas wijn duiken met de regelmaat van een klok op in de media.
Wijndrinkers voelen zich beter in hun vel en zouden minder kans maken op cardiovasculaire aandoeningen.
Maar dat ook bier gezonder is dan je op het eerste zicht zou denken, is nog niet zo vaak verteld

Verschillende wetenschappers geven hun visie op dit onderwerp.
Is bier zo gezond als de brouwers ons willen doen geloven ?

Een fris pintje af en toe, in ons land weet men er wel weg mee.
Bier is de drank die bij vele gelegenheden wordt genuttigd.
Vooral door de mannen, veel vrouwen zullen nog altijd eerder naar een glaasje witte wijn grijpen. Want bier mag dan wel lekker zijn, het maakt ook dik, zo wordt gezegd. En dat is meteen de reden waarom ze het pintje liever laten staan. Een beetje onterecht, zo vinden de wetenschappers.

Het dikmakend effect van het bier wordt nogal overdreven.
In theorie kan biergebruik verdikkend zijn. Een glas bier bevat ongeveer 100 calorieën , evenveel als frisdrank, niet weinig.
Maar toch toont onderzoek aan dat regelmatige bierdrinkers niet meer gewichtsproblemen hebben dan mensen die nooit bier drinken.
De wetenschappers verwijzen naar een enquête van het Instituut Pasteur uit 1997, waarbij gepeild werd naar gewicht en drinkgewoonten van 10.000 Belgen.
In de groep van bierdrinkers waren verrassend weinig mensen met gewichtsproblemen. Waarschijnlijk is dit te wijten aan de levenswijze.
Bierdrinkers blijken niet de grote zoetekauwen te zijn.
Frisdrankdrinkers kampen veel sneller met overgewicht. Dat bier dik maakt is een gezegde dat niet opgaat. Het is te vergelijken met de verhaaltjes over brood en aardappelen.

SUIKERS

Maar of bier ook gezond is willen we graag weten. En dat blijkt heel erg mee te vallen.
Bier bestaat hoofdzakelijk uit drie componenten water,gefermenteerde suikers en alcohol en staat als voedingscomponent dichtbij brood.
De natuurlijke fermentatie heeft geen toevoegsels nodig. Vooral de gefermenteerde suikers trekken de aandacht, omdat die veel minder dan de geraffineerde suikers van frisdranken een invloed hebben op het metabolisme.
De geraffineerde suikers worden ook wel niet-functionele calorieaanbrengers genoemd. Vergelijk het met een klontje suiker, voor de geraffineerde suikers, en een sneetje brood voor de gefermenteerde .
Het klontje zal de insuline in het bloed meer doen stijgen dan het brood. De complexe suikers moeten een veel langere weg afleggen voor ze in het bloed terechtkomen. Het is juist die insulinestijging die de pancreas doet overwerken en aanleiding geeft tot chronische ziekten, bijvoorbeeld suikerziekte , hartaandoeningen en zwaarlijvigheid .

Ook de toevoer van water is belangrijk.
Het lichaam heeft elke dag 1 tot 2 liter water nodig. Bier kan een deel hiervan aanbrengen. In vergelijking met andere alcoholhoudende dranken bevat bier meer water voor eenzelfde hoeveelheid alcohol. Daarom is het als wateraanbrenger gezonder. Bovendien heeft bier een waterafdrijvend effect. Zowel de toevoer van vocht als het afdrijvend effect verklaren waarom biergebruikers in sommige studies minder blaaskanker hebben.

Voor tafel- of familiebier is de balans nog veel positiever.
Tafelbier bevat natuurlijk minder alcohol, bovendien heeft het geen invloed op het insulinegehalte. Het wordt in ziekenhuizen dan ook vaak aangeboden als alternatief voor water.
En mooi meegenomen is ook dat het, met 25 calorieën per glas, vier keer minder calorieën bevat dan gewoon bier en frisdrank.
Tafelbier is dus helemaal geen dikmaker.

Van bier wordt verder nog gezegd dat het een beschermend effect heeft op hart en bloedvaten.
De plantaardige hormonenin hop beschermen vrouwen ook tegen hart- en vaatziekten.

Een beetje merkwaardig is de stelling dat het geheugen welvaart bij matig bierverbruik. De wetenschappers zouden een verband hebben gevonden tussen bierverbruik en intelligentie.
Hoe de vork precies aan de steelzit en of je er ook geleerd van wordt is niet geweten.

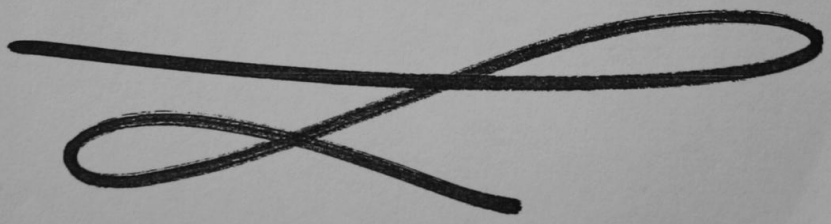
EVENWICHT

We moeten natuurlijk voorzichtig zijn met conclusies, zeggen de wetenschappers.
Maar in grote bevolkingsstudies zien we, bij laag tot matig gebruik, toch telkens een gunstig effect van alcohol op de algemene sterfte.
Zowel de sterfte aan hart- en vaatziekten als aan vele kankers lijkt minder te zijn bij lage tot matige drinkers dan bij geheelonthouders of mensen die overmatig drinken.

Het hele verhaal van het bier is natuurlijk een evenwichtsoefening.
Want alcohol kan ook veel kwaad aanrichten.
Het is zo dat bier tot nog toe altijd in een verdomhoekje zat, dat we enkel de negatieve kanten kennen.
Alcohol verslaving is een sociaal probleem, meestal een symptoom van diepere sociale problemen, en die moeten zeker worden aangepakt.
Ook moeten mensen met leverproblemen of mensen die medicatie nemen, uitkijken met alcohol.

Overdreven consumptie is niet aan te raden en kan gevolgen hebben voor de gezondheid.
Maar dat is zo voor ieder voedingsmiddel.
In vergelijking met wijn en sterke dranken houdt bier nog het minste risico in.
Twee glazen per dag is voor de meeste mensen geen probleem.
Hoewel de juiste hoeveelheid persoonsgebonden is.
Het goede evenwicht vinden tussen gezond en overmatig alcoholverbruik daar komt het op aan.

Dit zijn de conclusies van een symposium "Beer en Health" welke doorging in Brussel.



Wat u niet mag vergeten, uw jaarcijns voor de Gilde te betalen.
Voor 2009 is dit 10 euro te storten op rekening:
230/0020261/08 van Die Edele Orde.