Moutstockje

nr 92

2009

erkenningsnummer P 702140

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

92

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

't MOUTSTOCKJE

APR- MEI- JUN 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 **92**

De geschiedenis van het bier

Brouwer lanceert speculaasjenever

De geur van eik ontbreekt

Wolf is straf en gevaarlijk

DE GESCHIEDENIS

VAN HET BIER

Degustatiebier
Degustatiebieren zijn meestal zwaardere en sterkere bieren met een hoger alcoholgehalte. In tegenstelling tot de dorstlessende bieren, ga je je tijd nemen om te genieten van een degustatiebier. Je gaat aroma's, smaken en nasmaken ontdekken. Degustatiebieren worden dikwijls opgediend in speciaal daarvoor ontworpen tulp- of kelkvormige glazen.

Mesopotamië
Mesopotamië is de benaming voor het Tweestromenland, tussen Tigris en Eufraat, waar zich in de oudheid hoge beschavingen ontwikkelden, zoals de Sumeriërs en de Babyloniërs.

Brood
Gerst- en speltkorrels worden fijngestampt en geleidelijk verpulverd tot meel. Dat wordt vervolgens tot deeg gekneed en in de oven geschoven. De buitenzijde van het deeg wordt fel verhit, maar het kruim moet zijn vochtigheid behouden. Eens uit de oven worden de broden verkruimeld in een kuip gezoet water, waardoor de spontane gisting gemakkelijker wordt gestart.

Sumeriërs
De Sumeriërs leefden van ca. 3600 tot 1600 voor Christus in Mesopotamië. Vooral in het derde millennium voor Christus was de Sumerische beschaving belangrijk op cultuur-historisch vlak.

GESCHIEDENIS VAN HET BIER

Bier wordt al zo'n 5000 jaar gedronken. Ooit was het een huiselijke drank, later werd het een godendrank, daarna werd het beschouwd als een drank voor de armen. Nu staat het bier er weer als dorstlesser en als ***degustatiebier****. En vooral in laatstgenoemde vorm heeft het Belgische bier een pioniersrol vervuld. Bierliefhebbers van overal ter wereld prijzen het Belgische gerstenat de hemel in, zoeken naar combinaties in het gastronomisch spectrum en zwaaien de lof voor het Belgische vakmanschap. Belgisch bier heeft dan nog wel niet de algemene en wereldwijde uitstraling van de Franse wijnen, door kenners wordt het steeds meer geloofd als een unicum op deze aardbol.*

1. De Oudheid

In Jarmo, het oudst gekende landbouwersdorp van **Mesopotamië**, werden sporen gevonden van een gerstcultuur, zo'n negenduizend jaren voor onze tijdrekening. Brouwen van bier behoorde samen met het bakken van brood tot de huishoudelijke taken van de vrouw. De oudst gekende bieren zijn niet veel meer dan een gegiste brij, afkomstig van verkruimeld **brood**.

De oude **Sumeriërs** hadden een, naar verhouding, uitgebreid bierassortiment met zestien verschillende lichte en donkere brouwsels. Het bier wordt er overigens gebruikt als betaalmiddel in natura. Zo krijgen arbeiders en bedienden twee liter licht bier als dagloon. Leden van de middenklasse, opzichters en beheerders moeten zich tevreden stellen met drie liter zwaar bier. Tot vijf liter van het beste en zwaarste bier wordt geschonken aan de gouverneurs en hogepriesters. Vrouwelijke hofdienaars en zij die assisteren bij de eredienst, krijgen een gelijkaardige hoeveelheid gezoet bier als de leden van de middenklasse.

Muurschilderingen verwijzen naar de teelt van granen en het brouwen van bier.

Babylonië
De Babyloniërs leefden van zowat 2050 tot 1300 voor Christus in Mesopotamië. De naam Babylonië verwijst naar de stadsnaam Babylon. Het is het zuidelijke deel van Mesopotamië, van het punt waar Eufraat en Tigris elkaar het dichtste naderen tot aan de Perzische Golf.

Shekel
De Shekel is de benaming die nu nog steeds wordt gebruikt voor de Israëlische munteenheid.

Oude Egypte
Het Oude Egypte wordt doorgaans omschreven als de periode tussen 3400 voor Christus en het begin van de Romeinse overheersing rond 30 voor Christus.

In het oude Egypte was brouwen een taak voor de vrouwen.

Oude Griekenland
De oude Griekse beschaving start rond 3000 voor Christus maar komt pas na 1900 voor Christus tot volle bloei. Zij duurt tot aan de Romeinse overheersing.

In het **Babylonische** tijdperk heersen zowel Hammurabi als Nabuchodonosor als ware bierkoningen. De Babyloniërs overtreffen de Sumeriërs door maar liefst twintig bieren te produceren. Koning Hammurabi (1728-1686 voor Christus) wordt beschouwd als de eerste wetgever uit onze geschiedenis. Daarvan getuigt onder meer zijn wetboek dat op een zuil in Susa is ontdekt. Hierin aanvaarlmdt hij de **shekel** (shé betekent graan) als wettig betaalmiddel. Eén shekel heeft een waarde van 360 graankorrels.

Drie paragrafen van de 360 die het wetboek van Hammurabi telt, hebben rechtstreeks betrekking op het bier. Een eerste tekst bepaalt dat een dienster gestraft en in de rivier geworpen wordt als zij het bier niet betaald wil hebben met shekels of graankorrels, of de prijs ervan verhoogt bij betaling met graankorrels. Een tweede paragraaf legt vast dat herbergiers die geketende misdadigers in hun zaak toelaten, tot de doodstraf worden veroordeeld. Hammurabi gaat zelfs nog een stap verder en stelt dat priesteressen die een herberg openen of zelfs maar bezoeken, worden veroordeeld tot de brandstapel.

Over de oorsprong van het bier in het **oude Egypte** tast men in het duister. Vast staat dat bier er werd beschouwd als een geschenk van de goden. Men wil evenwel geen enkele god tegen de borst stoten, zodat meerdere goden (de Nijlgoden Habi, Osiris, Isis en de zonnegod Re) geëerd worden omdat zij het bier aan de wereld hebben geschonken.

Algemeen wordt aangenomen dat de farao's konden kiezen uit een viertal soorten, allen op basis van brood: zythum (algemeen verspreid licht bier), dizythum ('dubbele'), carmi (gezoet bier) en korma (gemberbier).
Peluse, een dorpje in de Nijldelta nabij Port Saïd, is het brouwcentrum van het oude Egypte. Van hieruit wordt de gerstewijn verscheept naar Griekenland. De naam Peluse is ook nauw verbonden met deze van Ramses II, bijgenaamd de faraobrouwer. Meer dan andere farao's aanbidt hij Amon-Re. Jaarlijks offert hij maar liefst 466.308 amforen of kruiken bier voor de eredienst, wat neerkomt op naar schatting één miljoen liter bier.

In het **oude Griekenland** en het **Romeinse rijk** zegeviert de wijn. Het bier is er zoveel als de drank der armen en barbaren. Krijgslieden en handelaars brengen het bier vanuit Alexandrië naar de overzijde van de Middellandse Zee. Omstreeks 400 jaar voor Christus wordt in Phaestos en Heraklion (Kreta) een muntstuk geslagen met een gerstaar. Dergelijk initiatief wijst op een zekere verering van de godin Ceres, omdat het meer gebruikelijk is dieren op muntstukken af te beelden. Winnaars van atletiekproeven worden bovendien beloond met een hoeveelheid graan of gerst.

Romeinse Rijk
Het Romeinse Rijk is het gebied dat de Romeinen van 30 voor Christus tot 476 na Christus onder hun heerschappij hebben gebracht.

Dat de Romeinen wel degelijk bier kennen, wordt afgeleid uit archeologische vondsten nabij Namen. In de resten van een Romeinse villa met aanpalende brouwerij uit de derde tot vierde eeuw zijn enkele potscherven aangetroffen met het opschrift 'Cervesariis feliciter'. In het museum van Aarlen bevindt zich tevens een bas-reliëf waarop men brouwers aan het werk ziet.

Galliërs
Gallië is de streek die door de Romeinen wordt afgebakend tussen de Alpen, de Rijn, de Atlantische Oceaan, de Pyreneeën en de Middellandse Zee.

Van de **Galliërs** is geweten dat zij meesters zijn in het brouwen van hun 'cervoise'. De benaming cerevisia is een samenstelling van cera (graan) en vise (sterkte). Mogelijk hebben de Galliërs de houten tonnen uitgevonden om hun bier te bewaren; voordien werden hiervoor steeds kruiken, amforen en ketels gebruikt. Bij de Germaanse volkeren hebben vooral de Bajuvaren een stevige reputatie op het vlak van bierbrouwen en -drinken. Naast de vier oerelementen (aarde, water, vuur en lucht) erkennen zij ook het bier. Niet zo verwonderlijk als men weet dat de Bajuvaren zich ophouden in wat later Beieren zou worden.

2. Middeleeuwen

Na ongeveer vijf eeuwen uit de geschiedenis verdwenen te zijn, duikt het bier plots weer op rond de achtste en negende eeuw. Hoewel bierbrouwen een typische huisnijverheid is, brengt Karel de Grote (771-814) daarin verandering. Hij stelt dat iedere inwoner moet toezien op de teelt van het graan dat moet gebruikt worden om later bier van te brouwen. Vanaf de negende eeuw zal deze artisanale industrie zich geleidelijk ontplooien, zodat er al van brouwerijen kan gesproken worden.

Middeleeuwen
De middeleeuwen zijn het tijdvak tussen het einde van het Romeinse rijk (ca. 500 na Christus) en het begin van de 'nieuwe tijd' (ca. 1500 na Christus).

Gruit
Een goed gedoseerd kruidenmengsel van onder andere duizendblad, salie, gagel, gember, komijn en soms zelfs een vleugje dennenhars.

Pas vanaf de **middeleeuwen** gaat men de ingrediënten (gerst, tarwe en het kruidenmengsel **gruit**) met elkaar vermengen in een beslagkuip en vervolgens laten koken. In de doorbraak van dit productieproces hebben de monniken een voorname rol gespeeld. Zij raadden de bevolking immers aan om bier te drinken in plaats van het zwaar verontreinigde en niet-gekookte drinkwater dat een haard van infecties was en talrijke ziekten veroorzaakte, zoals cholera en tyfus.

Het middeleeuwse brouwproces gelijkt ook op de fabricagemethoden die reeds in het tweede millennium voor Christus werden gebruikt in China. Men maakte er zelfs al een onderscheid tussen jong en ongefilterd bier en helder, geklaard bier. De Chinezen volgden de vloeibare brouwmethode reeds op het ogenblik dat in het

oude Egypte nog op basis van een brood-brij werd gewerkt. Volgens de Chinezen bevatte bier twee elementen: het vloeibare dat neerdaalde en het geestelijke dat hen verhief.

In de middeleeuwen komt de biernijverheid tot ware ontplooiing in Beieren waar men ruim 500 kloosterbrouwerijen telt. Het bier moet vooral als voedingsbron worden gezien; het levert minder gevaar op voor infecties, omdat het water gekookt wordt tijdens het brouwen. De eruit vervaardigde bierpap is erg voedzaam en draagt bij tot een betere spijsvertering van zware maaltijden. Omdat vis en vlees te sterk gepekeld zijn, wordt massaal naar het bier gegrepen dat zo uitgroeit tot een volksdrank.

Al in 1350 vaardigt München een stedelijke **ordonnantie** uit om het debiet van het bier te controleren. Brouwers die trachten de wet te omzeilen, mogen rekenen op lijfstraffen, fikse boeten, inbeslagname van hun eigendom en ontheffing uit de adelstand. Zij die slecht bier op de markt brengen, worden verplicht hun eigen vaten uit te drinken. Kenmerkend voor de middeleeuwen is de oprichting van gilden die waken over de kwaliteit van het bier en de tradities in stand houden. Ook zal de hop de gruit verdringen waardoor het gruitrecht (als inkomstenbron voor de schatkist) op de helling komt te staan.

Ordonnantie
Een voorschrift of reglement dat door een plaatselijke gouverneur of burgemeester wordt uitgevaardigd. Het wordt ook wel eens 'decreet' genoemd. In België vaardigen Vlaanderen en Wallonië bijvoorbeeld decreten uit, terwijl het Brussels Hoofdstedelijk Gewest spreekt van ordonnanties.

Kwaliteit, productie en verkoopprijs van de Beierse bruine worden geleidelijk gereglementeerd. Zo is het onder meer verboden te brouwen van Sint-Joris tot Sint-Michiel, dat is van 24 april tot 24 september. Dit brouwverbod komt er nadat herhaaldelijk is vastgesteld dat zomerbier sneller verzuurt en bitter wordt. Overigens is de techniek van de **lage gisting** al sinds 1420 gekend in München. Tot in de negentiende eeuw zou de productie ervan beperkt blijven tot Zuid-Duitsland.

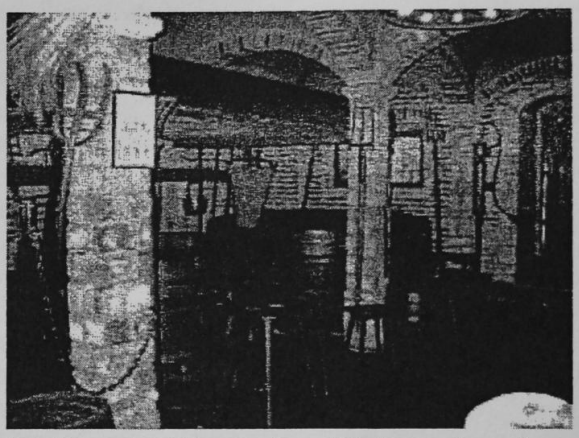
Lage gisting
De term 'lage gisting' verwijst onder meer naar de lagere temperatuur (5-10°C) waarop het gistingsproces zich voltrekt. Ook zakt de gist na enige tijd naar de bodem van de gistkuip. (Zie verder pag. 51)

3. Tussen zeventiende eeuw en Tweede Wereldoorlog

In de zeventiende eeuw gaat het bierbrouwen zich sterker differentiëren en ontstaan er ook meer specifieke namen voor de verschillende soorten. Enerzijds zijn er de bieren van Antwerpen, Lier en Vlaanderen die in hoofdzaak met gerst gebrouwen worden. Anderzijds zijn er de overige, Brabantse bieren die een grote hoeveelheid tarwe bevatten.

Regio's
Lokale bieren worden heel sterk gewaardeerd en krijgen in de volksmond vaak de naam van de stad van herkomst mee. Zo wordt er gesproken van 'Brussels half en half', 'Antwerps gerstenbier', 'Leuvense witte', Henegouwse 'grisette', 'saison' uit Luik, 'caves' uit Lier, Mechelse of Herzeelse 'Uitzet', Dendermondse 'Kwak' of 'Hoegaards', 'Oudenaards', 'Zottegems' en 'Diesters' Bruin.

Van bewaarmiddelen en een goed georganiseerde distributie was toen nog helemaal geen sprake. In elk dorp was er minstens één brouwerij, die bier leverde aan de plaatselijke gemeenschap. Het onderscheid tussen bieren van de verschillende dorpen of **regio's** werd in de eerste plaats bepaald door het gebruik van de grondstoffen die men ter plaatse kon winnen en de kwaliteit van het put- of bronwater dat werd gebruikt.

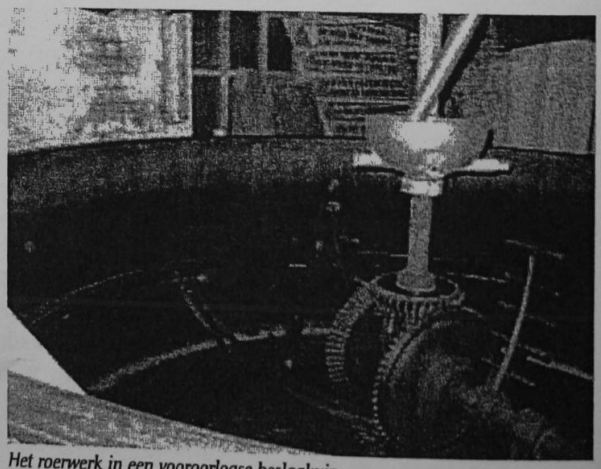


In het Brouwershuis te Brussel werd een achttiende eeuwse brouwerij gereconstrueerd.

Brouwerspaarden
Brouwerspaarden zijn relatief sterke paarden zoals de Brabantse en Ardense trekpaarden. Door kruising met andere soorten vergrootte het uithoudingsvermogen van deze paarden. Zij konden daardoor ook gemakkelijker heel wat meer kilometers per dag afleggen dan een gemiddeld Brabants of Ardens trekpaard. Een dagelijkse tocht van zowat 30–40 kilometer was niet ongewoon. Hierdoor konden kleinere brouwerijen hun bier vanop het platteland naar de grootsteden brengen en zo hun afzetmarkt vergroten.

De bierproductie was tot na de Eerste Wereldoorlog heel sterk regionaal en lokaal georiënteerd. Alleen wanneer de brouwerij kon beschikken over typische **brouwerspaarden** werd het bier 'geëxporteerd' naar wat verderop gelegen steden en gemeenten.

Rond 1900 telt België ongeveer 3.200 brouwerijen. In die periode behoort het later ter ziele gegaan Wielemans uit Vorst (Brussel) zelfs tot de grootste en meest moderne Europese brouwerijen. Op het einde van de negentiende eeuw beschikte Wielemans – dat de

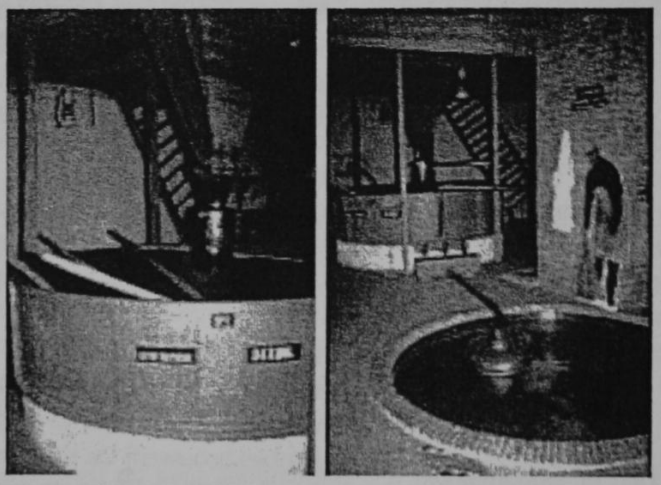


Het roerwerk in een vooroorlogse beslagkuip.

Spoorwegnet
Het pilsbier dankt zijn internationale doorbraak aan de uitbouw van het spoorwegnet. Als de inwoners van het Tsjechische Pilsen in 1842 voor de allereerste maal een helder en blond bier brouwen, valt dat enorm in de smaak. Twintig jaar lang blijft het een lokale specialiteit, maar als in 1862 de West-Boheemse spoorlijn wordt geopend, kan het goudblond op grote schaal worden uitgevoerd.

allereerste Belgische pils produceerde – reeds over een aansluiting op het **spoorwegnet** om zijn bier uitvoeren. Einde jaren dertig groeit Wielemans, samen met Ginder-Ale en Artois uit tot de grootste brouwerijen van het land. Maar het zal uiteindelijk Artois zijn dat einde jaren zeventig Wielemans overneemt.

De Eerste Wereldoorlog betekent een doodsteek voor heel wat brouwerijen. De koperen ketels, het materiaal en het wagenpark worden opgeëist door de Duitse troepen. Na de Eerste Wereldoorlog is het aantal brouwerijen gehalveerd. Brouwers die opnieuw willen starten, kijken aan tegen forse investeringen en de eerste samenwerkingsverbanden ontstaan.



Het Mouterij- en Brouwerijmuseum De Snoek in Alveringem toont een intact gebleven brouwzaal van voor de Eerste Wereldoorlog.

Het heldere pilsbier wordt alom gevraagd en veel brouwerijen stoppen met de productie van hun streekgebonden bieren. De brouwerijen die moeizaam de Eerste Wereldoorlog hadden getrotseerd en opnieuw waren gestart, krijgen tijdens de economische crisis van de dertiger jaren een nieuwe opdoffer. De daaropvolgende Tweede Wereldoorlog zal het aantal brouwerijen verder terugdringen; in 1946 blijven er nog slechts 775 bierfabrikanten over.

4. Jaar van het Bier -

1986, het 'Jaar van het Bier', heeft de Belgische brouwerijen ongetwijfeld een nieuwe dynamiek gegeven. Niet alleen werden geloof en vertrouwen in het eigen produkt versterkt, ook commercieel ging de biersector een nieuwe episode tegemoet. Na opeenvol-

Trappistenbieren
Alleen de bieren die onder toezicht van Cisterciënzermonniken worden gebrouwen in een Cisterciënzerabdij mogen trappist worden genoemd. Wereldwijd zijn er slechts zes brouwende Cisterciënzer- of trappistenabdijen. Die bevinden zich alle zes in België, namelijk in Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle en Westvleteren. (Zie verder pag. 56)

gende trends voor Duitse, Deense en Engelse bieren ging de Belgische consument opnieuw de bieren van eigen bodem ontdekken.

In een eerste fase begonnen de witbieren, onder impuls van het herontdekte Hoegaarden, aan hun opmars. Nadien volgden de trappisten- en de abdijbieren. Geïnspireerd op het succes van de echte **trappistenbieren** en de alom bekende abdijbieren (Affligem, Grimbergen, Leffe, Maredsous, Postel, Tongerlo) werden overal namen van abdijen, priorijen en kloosters opgediept, om toch maar een abdijbier in het assortiment te hebben.

Samen met de trend naar abdijbier ontwikkelde zich het segment van de sterke blonde bieren. Deze verschuiving naar speciaalbieren gebeurt hoofdzakelijk ten nadele van de pilsbieren, die zich in België weten te handhaven op een marktaandeel van zowat 70%.

Vanaf dat ogenblik gaat de concurrentie almaar sterker spelen en wie niet heeft gemoderniseerd – of niet voldoende kapitaalkrachtig is – moet de deuren sluiten. Tussen 1985 en 2000 voltrekt zich een concentratiebeweging in de Belgische brouwerijsector.

De brouwerij van Alken (behorend tot de Franse groep Kronenbourg) slaat de handen in mekaar met de Antwerpse brouwerij Maes en vormt in 1988 Alken-Maes, waarvan later ook de lambiekbrouwerij De Keersmaecker (Mort Subite) gaat deel uitmaken. In 2000 verkoopt de groep Danone, die ondertussen eigenaar was geworden van Kronenbourg, alle bieractiviteiten aan het Britse Scottish & Newcastle uit Edinburgh.

In Leuven vindt Artois, ook in 1988, een bondgenoot in zijn naaste concurrent Piedboeuf uit Luik en start daarmee de groep Interbrew. Nadien neemt Interbrew ook de brouwerijen van Hoegaarden (De Kluis) en Belle-Vue (Van den Stock) over. Vanaf de jaren negentig wapent Interbrew zich heel sterk voor de internationale concurrentie en dient de Belgische nummer één zich aan als de exportbrouwerij van de biercultuur. Klapstuk op de internationalisering van Interbrew is ongetwijfeld de fusie met het Canadese Labatt, waardoor Interbrew zich binnen de top vijf van de wereldbrouwerijen hijst. In 2000 verwerft Interbrew ook de Britse brouwerijgroep Whitbread-Bass, waardoor de Belgische bierfabrikant zijn positie op wereldvlak versterkt. Overnames worden verder gerealiseerd in Oost-Europa, Zuid-Oost-Azië en Duitsland.

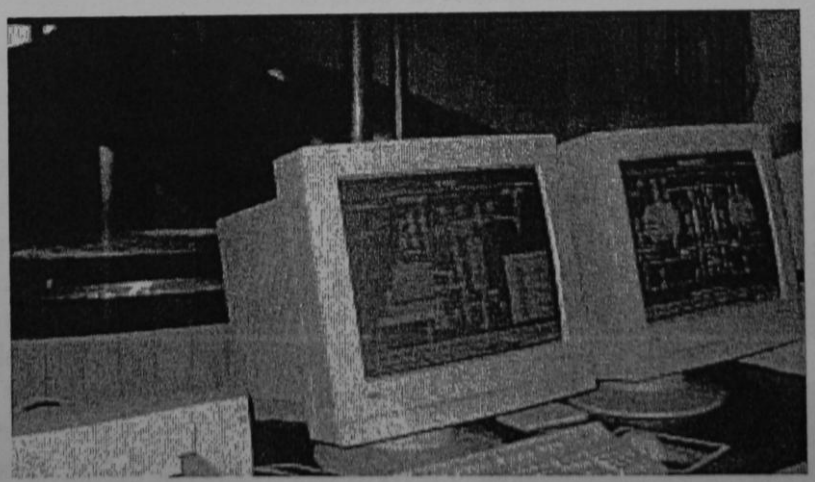
Naast deze grote concentraties ontstaan er ook kleinere samenwerkingsverbanden van brouwerijen van speciaalbieren. Zo start-

ten Moortgat (Duvel) en Palm een gezamenlijk project voor het Steendonk-witbier. Later participeren zij ook in de Brugse brouwerij De Gouden Boom, waarin ook Rodenbach zeggenschap heeft. In 1999 wordt Rodenbach een volwaardige dochteronderneming van Palm. De Brabantse amberbrouwer gelooft resoluut in het voortbestaan van Rodenbach als een op wereldvlak uniek en authentiek bier. Palm spaart zich dan ook geen moeite om flink te investeren in de heropleving van de Roeselaarse brouwerij. In november 2001 verkoopt Duvel zijn aandeel in De Gouden Boom aan Palm, dat daarmee ook de abdijbieren Steenbrugge en Brugse Tripel in huis haalt.

Gelijktijdig duiken er ook steeds meer jonge brouwers op. Hier en daar worden herbergbrouwerijtjes opgericht, die een eigen bier brouwen dat vrijwel altijd exclusief in de eigen zaak kan worden gedronken.

In een gigantisch Belgisch bierlandschap met meer dan 1.000 of zelfs 1.500 en meer verschillende etiketten, grijpt de consument evenwel steeds vaker terug naar bekende merken. Het gaat dan niet zo zeer om merken die opgericht werden en intens ondersteund worden door marketing en publiciteit. De bierliefhebber kiest ronduit voor sterke merken, naam en faam hebben verworven doorheen de jaren. Het hoeft dan niet uitsluitend te gaan om 'oude' bieren maar om bieren van brouwerijen die jaar na jaar bewijzen dat zij een kwalitatief hoogstaand produkt kunnen afleveren.

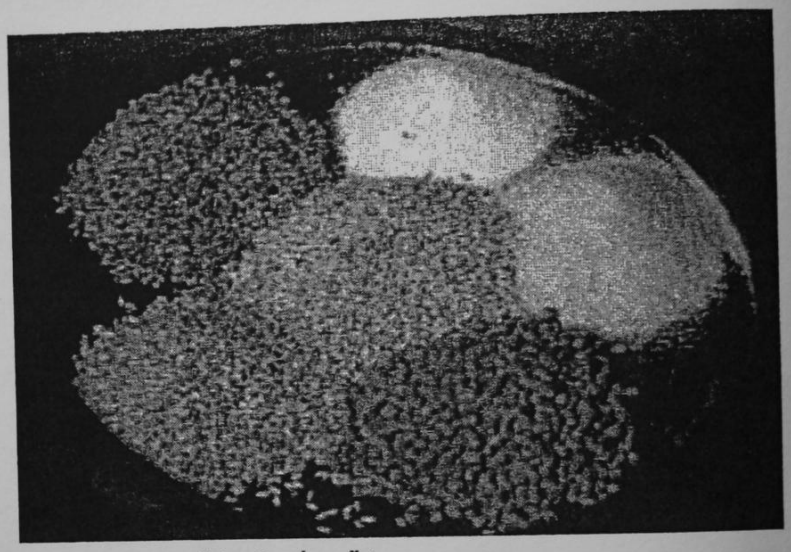
Bovenal heeft de Belg aangetoond een bierliefhebber in hart en nieren te zijn. Het meest treffende bewijs daarvan is dat hij het smaakloze alcoholvrije gerstenat nooit een volwaardige plaats heeft gegund. Begin jaren tachtig wordt zelfs een toekomstig marktaandeel van 10-12% voorspeld; uiteindelijk klimmen alcoholvrije brouwsels nooit boven de 2,5% en halen zij nu nog nauwelijks een plaatsje in de Belgische statistieken.



Veel brouwerijen hebben geïnvesteerd in moderne technologie.

GRONDSTOFFEN

Water, gerst, hop en gist zijn de vier basisgrondstoffen waarmee bier wordt gemaakt. Afhankelijk van de bierstijl die de brouwer wenst te maken, voegt hij daar nog kruiden, vruchten, tarwe of ruwe granen aan toe.



Diverse moutsoorten, rijst, maïs en hoppellets.

1. Water

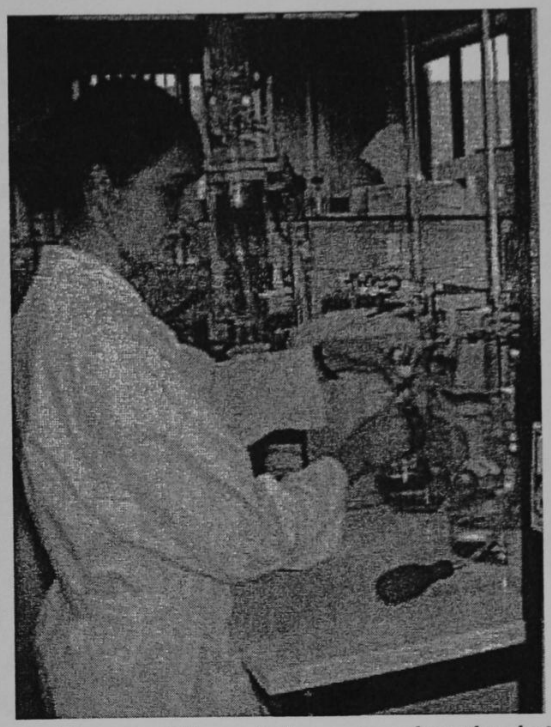
Water is misschien wel de belangrijkste grondstof. Vandaar dat heel wat brouwerijen prat gaan op een eigen bron of water dat zij vanop grote diepte oppompen. De bacteriologische zuiverheid en de scheikundige samenstelling van water zijn van het grootste belang voor het brouwen van bier. Zo zijn er voor bepaalde biertypen specifieke 'soorten' water vereist. In het verleden was het dan ook zo dat je heel wat bieren slechts in beperkte regio's kon brouwen en dat omwille van het zoutgehalte van het beschikbare brouwwater. Zo is de Engelse pale ale gekend om zijn hoog zoutgehalte (2 gr/l), terwijl het water van Tsjechische pils heel weinig zout bevat (0,005 gr/l). Münchener-bieren zijn dan weer gebaseerd op een carbonaathoudend water terwijl een sterk **carbonaat**- en **sulfaat**houdend water aan de basis ligt van Dortmunders.

Carbonaten
Zouten afkomstig van koolzuur die in de voedingskunde behoren tot de groep van nuttige mineralen.

Sulfaten
Zouten afkomstig van zwavelzuur die in de voedingskunde een grote groep van nuttige mineralen omvatten.

Correcties
Eén van de correcties die uitgevoerd kunnen worden, is het burtoniseren waarbij de samenstelling van het water gewijzigd wordt om er ale-typen mee te kunnen brouwen. De naam van dit procede verwijst naar Burton-on-Trent, het Engelse bolwerk van de ales, gebrouwen op basis van een gipsrijk water.

De huidige technologie geeft de brouwer evenwel de mogelijkheid om **correcties** uit te voeren. Op die manier kan men een constante kwaliteit en samenstelling van het brouwwater waarborgen.



Kwaliteit en samenstelling van het brouwwater wordt voortdurend geëvalueerd.

Nitraten
Zout afkomstig van salpeterzuur. Nitraten komen ook vrij veel voor in bladgroenten. Zij zijn evenwel ongewenst in brouwwater en komen ook niet voor in natuurlijke bronwaters. Aanwezigheid van nitraten in water wijst op bodemverontreiniging.

De kwaliteit van bron- en putwater laat in bepaalde regio's te wensen over en dat als gevolg van overbemesting door de landbouw. Het water heeft een te hoog gehalte aan **nitraten** en is daardoor nog nauwelijks geschikt voor het vervaardigen van bier. Heel wat brouwerijen kiezen daarom voor leidingwater omdat het een constante kwaliteit heeft. Het drink- of leidingwater wordt dan aangepast in functie van het biertype dat men wil brouwen.

Niet alleen voor de vervaardiging van bier, maar ook voor de reiniging van de installaties heeft een brouwerij een enorme behoefte aan water. De verhouding tussen bier en water is immers 1 op 7. Concreet betekent dit dat men om 1 liter bier te brouwen 7 liter water nodig heeft voor reiniging en onderhoud van de installaties. Alleen al in de bottelarij verbruikt een spoelmachine 1 liter water voor reiniging van een 0,5 l. fles.

Gezuiverd
Als het afvalwater is gezuiverd, dan wil dat zeggen dat alle mogelijk aanwezige schadelijke stoffen eruit verwijderd zijn. Dit water heeft dan een zogenaamde viswaterkwaliteit en kan door natuurlijke filtratie (insijpeling in de bodem) put- of bronwater worden.

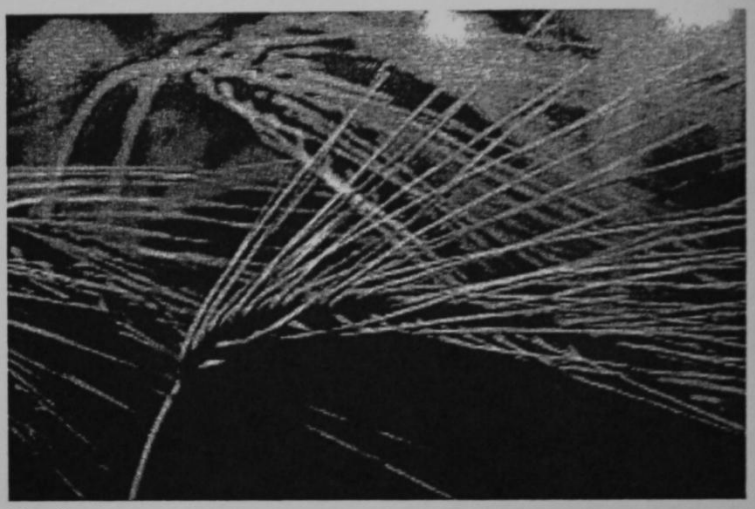
Het voorbije decennium hebben brouwerijen ook fors geïnvesteerd in waterzuiveringsinstallaties, zodat het afvalwater van de brouwerij **gezuiverd** kan worden geloosd in nabijgelegen beken, vijvers of rietvelden.

2. Gerst en tarwe

Spelt
Spelt is een tarwesoort die vrijwel uitsluitend wordt gebruikt voor veevoer. Na de verwijdering van de vliezige bast is spelt ook bruikbaar voor meel- en broodproduktie. In België wordt er nauwelijks spelt geteeld. In Frankrijk en Oost-Europa wordt nog veel spelt verbouwd.

Winter- en zomergerst
Wintergerst wordt in de vroege herfst gezaaid en in het voorjaar geoogst. Zomergerst wordt daarentegen zeer vroeg in maart gezaaid om aan het einde van de zomer te worden geoogst. Door de verschillende klimatologische omstandigheden wijzigt ook de samenstelling van de gerst.

Gerst vindt evenals tarwe en **spelt** zijn oorsprong in het Midden-Oosten. Gerst behoort daarmee tot één van de oudste cultuurgewassen. Er bestaan evenwel verschillende soorten gerst. Niet alle variëteiten zijn evenwel geschikt zijn voor de bierproductie. Een eerste onderscheid wordt gemaakt tussen **winter- en zomergerst.**



Tweerijige zomergerst.

Mouten
Tijdens het mouten worden in de gerst enzymen gevormd. Deze zullen tijdens het brouwproces zetmeel omzetten in suikers. Die suikers zijn een goede voedingsbodem vormen voor de gisting, tijdens de welke de suikers worden afgebroken en omgezet in alcohol en koolzuurgas. (Zie verder pag. 33)

Naar gelang van de samenstelling van de aar onderscheidt men tweerijige of zesrijige gerst. Enkel de tweerijige zomergerst en de zesrijige wintervariëteit uit Midden-Europa komen in aanmerking om **gemout** te worden. De voornaamste eisen waaraan de gerst moet voldoen, zijn: een eentonige lichte kleur; egale en goedgevulde, melige korrels met een minimaal vochtgehalte en weinig kaf (pellen).

Om één liter bier van vijf graden (bijvoorbeeld pilsbier) te brouwen heeft men ongeveer 250 gram gerst nodig.

De voornaamste gerstproducerende landen zijn: Frankrijk, Duitsland, Groot-Brittannië, Denemarken, Tsjechië, Slowakije, de Verenigde Staten en Australië. Belgische brouwers voeren meestal gerst in uit deze landen, omdat de geteelde oppervlakte in ons land te klein is om de volledige bierproductie te dekken en eenzelfde kwaliteit te waarborgen.

De tweede meest gebruikte graansoort voor het brouwen van bier is tarwe. Lambiek (geuze) en witbier danken hun typische, friszurige smaak onder meer aan het gebruik ervan.

3. Ruwe granen

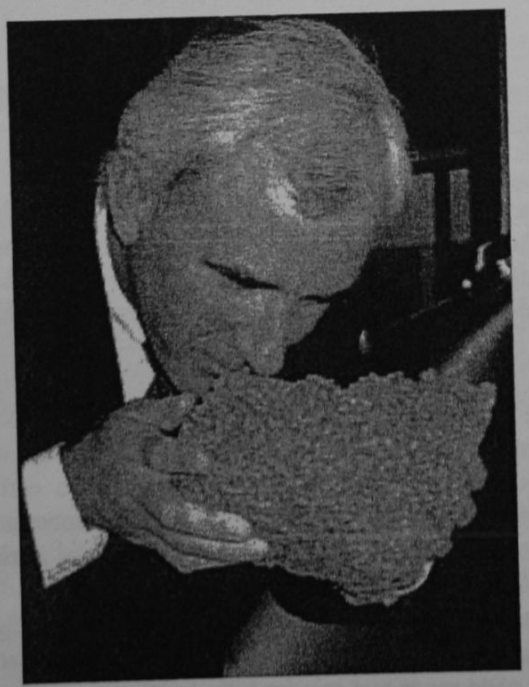
Eiwitten
Eiwitten zijn van belang voor de voeding van de gist en de schuimvorming van het bier.

Door een beperkt gebruik (10 tot 20 procent) van ruwe granen, zoals maïs en rijst, kunnen brouwerijen een constante smaak en stabiliteit van hun bieren waarborgen. Rijst en maïs laten de brouwer toe om de hoeveelheid zetmeel in het brouwsel te vergroten zonder de hoeveelheid **eiwitten** erin te vergroten.

Brouwerijen gebruiken breukrijst om blonde bieren van lage gisting een droger en lichter mondgevoel te geven. Tien tot twintig kg breukrijst wordt dan toegevoegd op 100 kg gerstemout. Grote Amerikaanse brouwerijen gebruiken vaak tot 40 kg ongemoute rijst in de productie.

Maïs wordt aangewend om speciaalbieren een meer volle smaak te geven. In het productieproces zal de brouwer geen natuurlijke maïs gebruiken, omdat het aanwezig vetgehalte de smaak en de schuimvorming verstoort. Omdat het vet van de maïs zich in de kiem bevindt, wordt ontkiemde en gemalen maïs toegevoegd tijdens het brouwen.

Sporadisch verwerken brouwers al eens een beperkte hoeveelheid haver in bier.



Vrouwelijke hopbellen.

4. Hop

Vanaf de veertiende eeuw vervangt de hop (Humulus lupulus) geleidelijk de gruit. Hop wordt wel eens het groene goud genoemd en dat niet alleen omwille van de hoge kostprijs, maar ook omwille van het edele karakter. Hop wordt immers met minder dan mondjesmaat aangewend in het productieproces. De dosis bedraagt amper 110 gram per hectoliter (100 liter). Naargelang van het biertype en de gebruikte hopsoort kan deze dosis oplopen tot zo'n 300 gram. Hop wordt niet alleen gebruikt om het bier zijn typische, fijne bitterheid te geven. Dankzij de hop kan men bier ook langer en beter bewaren, want hop gaat het

Bederven
Bier bederft heel snel. Daarom wordt het ook bewaard in donkerbruine of donkergroene flessen. Bieren die in heldere glazen flessen worden bewaard, bevatten doorgaans een hoog hopgehalte om de veroudering tegen te gaan. Je kan zelf even de proef nemen en bier laten verouderen of bederven. Ontkurk een flesje van je vertrouwde bier, schenk het over in een heldere fles met schroefdop. Draai de schroefdop vast en plaats de fles op een zonnige vensterbank of onder een felle lamp. Na ruim een uur kan je 'oud bier' proeven.

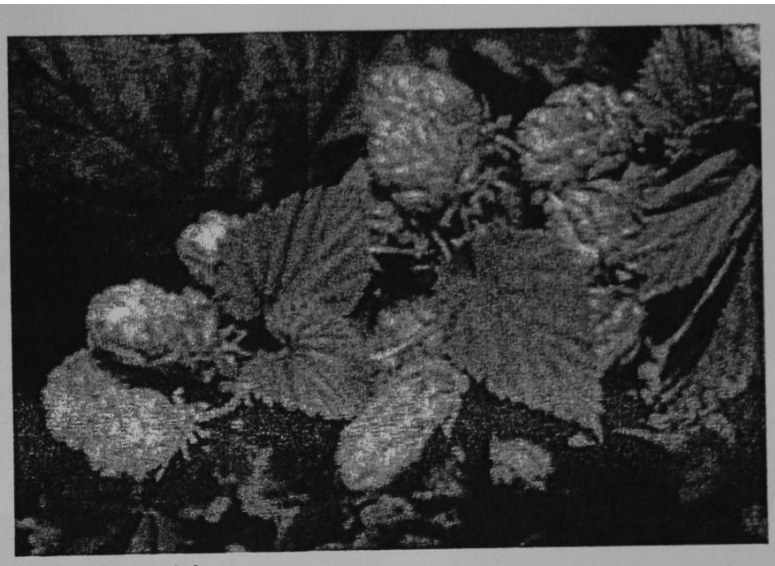
bederven van het bier tegen. De bierschadelijke bacteriën worden sterk afgeremd door het gebruik van hop en dat komt ook de bewaring van het bier ten goede.

De hop is een tweehuizige klimplant, die behoort tot de familie van de hennepachtigen. Dit wil zeggen dat zij zowel een mannelijke als een vrouwelijke bloeiwijze heeft. Het zijn evenwel alleen de vrouwelijke hopbellen die in aanmerking komen voor bierfabricage. Uitzonderlijk wordt in enkele Britse bieren ook mannelijke hop verwerkt. De winterharde hopplant bloeit éénmaal per jaar en de ranken klimmen tot 5-6 meter hoog. In het najaar worden de hopbellen geplukt, gedroogd en geperst. De hopbel is zeer aromatisch en bevat tevens een gele, zeer pittig-bittere stof die lupuline wordt genoemd.

Hoge hopvelden typeren het landschap rond Aalst-Affligem en Poperinge.

Brouwers voegen de hop tijdens het koken toe onder de vorm van natuurlijke of gedroogde hopbellen of in zogenaamde 'pellets', waarbij de hop wordt gemalen en nadien verwerkt in korrels. Om bieren minder bitter te maken, wordt overjaarse hop gebruikt; dat is onder meer zo voor lambiek.

Naast de kenmerkende hoge hopvelden treft men voortaan ook lagere hophagen en hopstruiken aan die het plukken van de hop vereenvoudigen. Verbeterde brouwtechnieken en een gewijzigd smaakpatroon hebben de vraag verhoogd naar meer aromatische hopvariëteiten met een hoger rendement. Globaal gezien kunnen we twee rassen onderscheiden: de bitterhoppen (waarvan een kleine hoeveelheid vereist is om een bittere smaak te krijgen) en de aromatische variëteiten (met een hoog gehalte aan aromatische vluchtige oliën maar met minder bitterheid).



Hop is sterk aromatisch.

Omdat het Belgische hopaanbod te klein is, voeren de meeste brouwerijen hop in uit Tsjechië (Bohemen), Duitsland (Beieren) of Groot-Brittannië (Kent).

5. Gist

Hoewel de gist een ééncellig micro-organisme is, is het misschien wel de belangrijkste grondstof voor het brouwen van bier. Elke brouwerij waakt immers angstvallig over zijn gistcultuur, want die zorgt voor de eigenheid van de bieren.

Wort
Het gefilterd beslag waaruit bier wordt gebrouwen. (Zie verder pag. 36)

De microscopisch kleine gistcellen zetten de in het **wort** aanwezige suikers om tot alcohol en koolzuurgas. De kwaliteit en de eigenschappen van de gistcultuur die elke brouwerij op punt heeft gesteld, is mede bepalend voor het uiteindelijke biertype dat men wil brouwen.

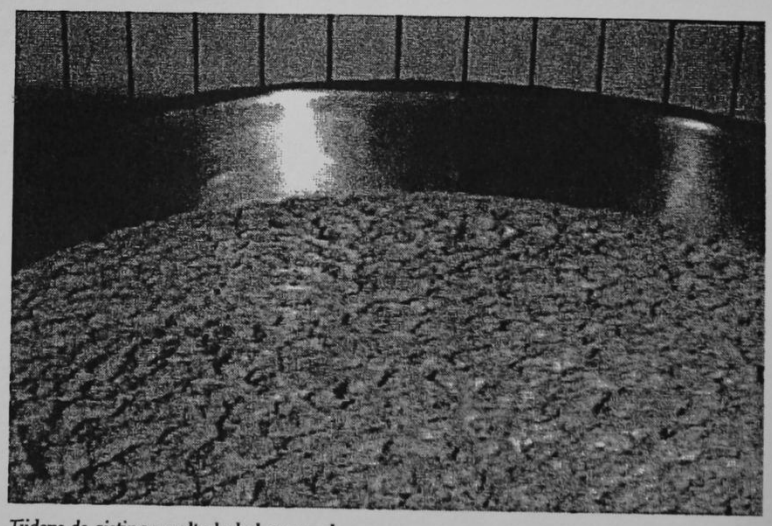
Gedurende eeuwen is de gisting een raadsel gebleven. Archeologen gaan ervan uit dat men in het oude Egypte al een beperkte gistselectie doorvoerde. Men wist wel dat zich in de 'gistkuipen' een of ander mysterie voltrok dat voor de alcohol in het eindproduct zorgde, maar hoe dat gebeurde bleef vreemd voor de brouwer.

Lage en hoge gisten
Globaal kan je de gisten onderscheiden in twee varieteiten, lage en hoge gisten. Lage gisten zijn actief bij lage temperaturen (6-12°C) en zakken op het einde van de gisting naar de bodem. Hoge gisten zijn actief bij temperaturen tussen 15 en25°C en drijven op het einde van het gistingsproces aan de oppervlakte. (Zie verder pag. 44, 51 en 55)

Emil Hansen
Emil Hansen ontwikkelt in 1883 bij de brouwerij Carlsberg een apparaat om de reincultuur van een goede gist te kweken. Daarvoor was hij er als eerste in geslaagd om een eencellige gistcultuur te isoleren. Om zijn onderzoek te verrichten en perfect pilsbier te kunnen brouwen, had Emil Hansen evenwel gist van uitstekende kwaliteit nodig. Daarvoor was zijn baas, Jacob Christian Jacobsen (tevens de stichter van Carlsberg) naar zijn leermeester Gabriel Sedlmayer in München getrokken. Van hem kreeg hij enkele potten gist mee en die zou hij in zijn hoge hoed en met de postkoets naar Kopenhagen hebben gebracht, waar Emil Hansen vervolgens zijn onderzoek kon starten.

Pas in 1680, als Antonie van Leeuwenhoek voor de eerste maal de gistcellen onder zijn microscoop kan waarnemen, wordt een eerste stap gezet naar het ontsluieren van het geheim. In de achttiende en negentiende eeuw leggen de Franse scheikundigen Lavoisier en Gay-Lussac zich nauwer toe op de gistcultuur. We moeten echter nog wachten op Louis Pasteur die in 1876 de werking van de gist nagenoeg volledig kan verklaren. Het onderscheid tussen **lage en hoge gisten** is dan bekend, maar men vermoedt dat deze deel uitmaken van één soort.

Uiteindelijk is het **Emil Hansen**, tewerk gesteld in het laboratorium van de Deense Carlsberg-brouwerijen, die de verschillende soorten en stammen kan aanduiden.



Tijdens de gisting wordt alcohol gevormd.

De gisten, gebruikt voor het vervaardigen van gegiste dranken, behoren nagenoeg allemaal tot het geslacht Saccharomyces. Nochtans heeft elk biertype zijn specifieke gist. Zo zijn de Saccharomyces Carlsbergensis het meest geschikt voor lage-gistingsbieren. De Saccharomyces Cerevisiae zijn dan weer aangewezen voor de productie van hoge-gistingsbieren.

Brouwers slaat de schrik om het hart, als een zogenaamde wilde gist zich op het brouwsel zou zetten. De vergisting en de kwaliteit van het bier komen hierdoor in het gedrang, niet alleen voor dat ene welbepaalde brouwsel, maar ook voor het volgende. Bij dergelijke catastrofe is er maar één oplossing en dat is een grondige reiniging en sterilisatie van de installaties. Vandaar dat de meeste brouwerijen een eigen 'reincultuur' hebben ontwikkeld in hun laboratoria. De giststammen worden onder strenge condities bewaard aan de universiteit.

Een gistsoort die tot op heden nog maar weinig van haar geheimen heeft prijsgegeven, zijn de spontane gisten of Brettanomyces. Zij zijn van kapitaal belang bij de vervaardiging van een bier van spontane gisting zoals de lambiek. In dit geval zal de brouwer geen reincultuur op het wort zetten, maar laat hij diverse wildgisten, zoals de Brettanomyces, over het wort heen strijken.

6. Kruiden en vruchten

Naast hop gebruiken brouwers soms nog andere kruiden om hun bier een aparte smaak te geven. Zo wordt er bij heel wat witbieren een vleugje koreander toegevoegd. Soms gebruikt de brouwer ook curaçao of gedroogde sinaasschillen om zijn speciaalbiereneen frisse, citrusachtige toets mee te geven.

Zonder meer een specialiteit van de Belgische brouwers zijn de fruitbieren, op basis van lambiek of bruine bieren. Bij gebruik van vruchten denken wij vooral aan **krieken** en **frambozen** die men meestal gedurende een half jaar laat rijpen op het jonge bier. Krieken- en frambozenbier worden niet alleen gemaakt met verse vruchten maar ook met sappen of coulis die worden toegevoegd.

Voor heel wat andere fruitvariëteiten (perzik, cassis, banaan, kiwi, enz.) voegen brouwers sappen en extracten toe omdat deze fruitsoorten minder gemakkelijk vergisten en hun smaak veel minder vrijgeven of overbrengen op het bier.

Krieken
Niet alle kriekvariëteiten zijn geschikt om te laten rijpen op jong bier. In het verleden werden voor lambiek alleen Schaarbeekse krieken gebruikt; dit zijn kleine, bijna zwarte en niet zure krieken. Nu worden meer en meer Gorsem-krieken (uit Sint-Truiden en omgeving) gebruikt of ingevoerde krieken uit Hongarije en Polen. De alom bekende Noordkrieken lenen zich veel minder voor kriekbier omdat het vruchtvlees nauwelijks opgaat in het bier. Bij de keuze van krieken voor kriekbier spelen zowel zoetigheid, zuurte en 'verteerbaarheid' mee. Na zes maanden rijping mogen alleen de kriekenpitten achter blijven in het bier.

Frambozen
Voor frambozenbier wordt meestal coulis of sap gebruikt omdat men al gigantische hoeveelheden frambozen zou moeten gebruiken om de uitgesproken smaken en aroma's te halen die deze bieren kenmerken. Je moet maar eens een verse zongerijpte framboos proeven om de subtiele, fijne smaak en aroma's te ontdekken. Dan zal je al vlug merken dat de meeste frambozenbieren veel sterker parfumeren en smaken, wat op zijn beurt dan weer een voordeel is voor verwerking van het bier in bijvoorbeeld nagerechten.

Schaarbeekse krieken en Gorsem-krieken worden alom gebruikt in kriekbier.

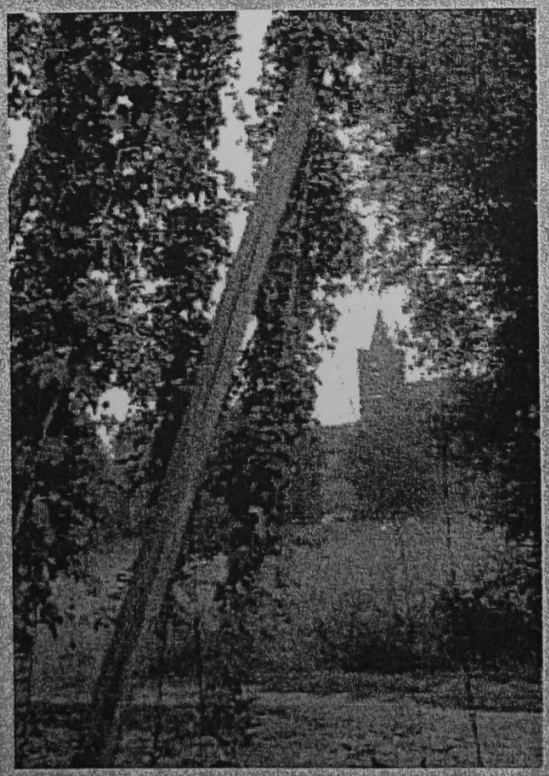
Een eventuele update van dit hoofdstuk is beschikbaar op www.beerparadise.be

VLAAMSE HOP

Sinds de Middeleeuwen genieten de Vlaamse hopboeren alom bekendheid. Tot in de achttiende eeuw was Vlaanderen de Europese hopschuur, maar daarin komt verandering met Napoleon die de uitvoer naar Duitsland verbiedt. Sindsdien daalt de Belgische hopteelt voortdurend, mede als gevolg van enkele ziekten die bepaalde variëteiten vellen.

Algemeen wordt aangenomen dat de hopteelt in Vlaanderen al in de negende eeuw een belangrijke bijverdienste is geweest voor de landbouwers. Nochtans schenkt Pepijn de Korte al zo'n halve eeuw vroeger, in 768, een hopveld aan het klooster van Sint-Denijs. In streken waar de teelt onbekend is, wordt zij dikwijls ingevoerd door paters. Verwonderlijk is dit niet want het zijn ook de geestelijken die de bevolking aanraden bier te drinken en het water – meestal boordevol bacteriën – niet te consumeren. De benedictijnenmonniken van Affligem zouden de hop in de elfde eeuw geïntroduceerd hebben in de streek rond Aalst.

De kloosters hebben evenwel altijd de nodige aandacht besteed aan de hopteelt. Zo oordeelt de abt van Sint-Omaars, als heerser van de stad Poperinge, het in 1537 nuttig om maatregelen te treffen ter verbetering van de teelt. Dit leidt, in overleg met de gouverneurs van de Nederlanden, tot de oprichting van een college van hopkeurders. Het recht om hop te wegen, te keuren en af te stempelen zou voorbehouden worden aan openbare weeginstellingen, zoals de hopwaag (nu stedelijk museum) te Poperinge.



De abdij van Affligem heeft bijgedragen tot de verspreiding van de aromatische hopvariëteiten in België.

Enkele jaren vroeger (1524) introduceren uitgeweken Vlaamse landbouwers de hop in het Engeland van Hendrik VIII. Zij wijzen de brouwers erop de voordelen die de hop biedt tegenover het traditionele gruit. De Engelsen zijn gewend aan hun 'ale' die oorspronkelijk alleen met gruit werd gebrouwen. Zij maken dan ook meteen een onderscheid met het gehopt gerstenat door het de naam 'beer' te geven. Twee benamingen die nu evenwel door elkaar worden gebruikt. Aan Franse zijde wordt eenzelfde onderscheid gemaakt waarbij 'bière' verwijst naar een met hop gebrouwen bier, terwijl 'cervoise' duidt op het gruitbier.

Waar in België oorspronkelijk vooral bittere hopsoorten worden geteeld, brengt de pastoor van Affligem, Godehardus Heigh, al in 1907 de aromatische Hallertau naar de streek tussen Asse en Aalst. In 1880 telt België nog 4.185 hectaren hop, rond de eeuwwisseling is dit aantal al gehalveerd en kort na de Tweede Wereldoorlog beslaat de hopteelt nog zo'n 500 hectaren. Inmiddels is de geteelde oppervlakte gedaald tot een paar honderd hectaren. In Aalst-Asse zijn er nog slechts enkele hopboeren, ook in de streek rond Poperinge is de hopteelt fors verminderd.

VERVOLG IN VOLGEND NUMMER

BIER GILDE
NIEUWS

Brouwer lanceert speculaasjenever

HOEGAARDEN Mieke De Backer en Jan Dewachter van taveerne/brouwerij 't Nieuwhuys lieten op de kerstmarkt in sporthal De Struysvogel een eerste keer proeven van hun eigen nieuw drankje: de speculaasjenever. Een zoveelste streekproduct is gelanceerd.

Speculaaschoco bestaat nog maar net of daar is nu ook de speculaasjenever. 'Hij is het resultaat van lang experimenteren met menging van kruiden zoals kaneel, kruidnagel, muskaat, gember en zoveel meer', licht Jan Dewachter de eigenschappen van zijn lichtbruin drankje van 17 procent alcoholgehalte toe. De druppelkes hebben de smaak van speculaas.

Dewachter en De Backer willen het goedje commercialiseren. 'Als we er tenminste de nodige tijd voor vinden', laat Jan horen. 'Distilleren, brouwen, verkopen, de taveerne in Hoegaarden uitbaten en dan nog aan marketing van onze producten doen. Het neemt allemaal veel tijd in beslag. We forceren liever niet.'

De productie van nieuwe drankjes blijkt in de lift te zitten, sedert de grootste brouwerij van het dorp (InBev) dreigde te sluiten. Gelukkig waaide de storm over maar sindsdien zijn biersoorten en jenever in opmars. Jan Dewachter richtte wel een deel van zijn taveerne in als minibrouwerij en installeerde sedertdien al een grotere in een aangekocht pand naast 't Nieuwhuys. Ooit fungeerde het café nog als museum.

Jan brouwt nu het Alpaïdebier en de Rosdel, die in streekproductenwinkels en sommige cafés al geschonken worden. Dewachter volgt nog lessen in distilleren en brouwen. Van hem is er ook de appelsienjenever met een alcoholgehalte van twintig procent. Een fles halve liter speculaasjenever kost 8,5 euro. (be)

Mieke Dewachter en Jan De Backer serveren nu ook eigen jenevers.
©Jef Collaer

MB 23/12/08

NIEUWSBLAD 21/2/09

Hoegaarden Miel van Nerum over het moderne witbier

'De geur van eik ontbreekt'

Miel Van Nerum (87), voorzitter van De Gulden Lelie, keurt het Hoegaardse bier. 'De witte heeft niet meer dezelfde smaak en geur van vroeger', meent hij. 'Niet dat het bier nu slechter is. 't Is maar hoe je het bekijkt, maar ik mis het effect van houten vaten.'

Achiel Baeken

Miel dronk als jongeman zijn eerste pintjes 'witte' net toe de Tweede Wereldoorlog nog niet was uitgebroken. 'Pintjes? Neen', verbetert hij. 'Het klassieke zeshoekige glas van nu bestond toen niet. We dronken uit een porseleinen kroes van 25 cl. In de tijd van brouwer Pierre Celis werd zo'n serie kroezen nog eens vervaardigd om klanten een plezier te doen. We zagen het bier niet in de kroezen. Dat alleen al gaf het bier een speciale smaak.'

Welke? Van Nerum weet het niet goed te verwoorden. 'Toen was de kleur echt geel, nu is dat lichtgeel. De smaak was dieper, amber, zachter en de geur doordringend. Beter? Och, ik drink nog steeds de witte met evenveel plezier als vroeger. Of je er nu vlugger van dronken wordt dan toen? Dat ligt aan veel: aan de dorst, die je hebt, of je veel of weinig gegeten hebt, of welke de conditie is om eens goed door te drinken', lacht hij.

Dat de smaak van vroeger ontbreekt, ligt volgens hem aan veel. 'Toen waren er aan de Stoopkensstraat twaalf boerderijtjes met elk hun eigen brouwerijtje. Men brouwde met hetzelfde water. Het bier kwam in eiken vaten terecht en werd op stopen getrokken. Nu komt het bier in metalen vaten, waardoor de doordringende geur van de houten vaten ontbreekt. Witbier uit een flesje? Ik drink het liever niet. Een echte witte komt uit het vat. En misschien heeft het water van de bronnen aan de Stoopkensstraat ook niet meer dezelfde kwaliteit als toen. Indertijd werd de witte op ambachtelijke wijze gebrouwen. Nu verloopt alles industrieel, wat zeker zijn weerslag heeft op de smaak.'

Miel is een telg van een van de Vijf Geslachten, die Hoegaarden eertijds faam bezorgden. Hij is erehoofddeken van de vereniging. Zijn familietak van die Vijf Geslachten heet 'Gulden Lelie', waarvan hij voorzitter is. Hij gaat er prat op dat zijn overgrootvader Carolus de eerste brouwer was die in 1750 het witbier tot buiten Hoegaarden transporteerde. In 1860 was zijn voorouder Bathiste medestichter van de harmonie Vrije Muzieklief-hebbers. Miel was er 26 jaar voorzitter van en is nu erevoorzitter.

Hij vindt het goed dat InBev nu ook fruitbieren op de markt brengt. 'Dat betekent dat het Hoegaardse bier leeft, maar het gebeurt ook wel een beetje ten koste van de basissmaak. Al die soorten zijn eigenlijk een mengeling van smaken. Ja hoor, ik drink de fruitbieren ook wel. Ieder zijn smaak', nietwaar.'

Iets waarmee Tangui Van der Elst, directeur bij InBev in Leuven, het volkomen eens is. 'Het Hoegaardse bier leeft inderdaad. InBev produceert soorten voor eenieders smaak. De een vindt onze witte goed, de ander niet. Bovendien is de algemene smaak bij de mensen van nu zeker anders dan die van pakweg zeventig jaar geleden.'

Miel Van Nerum drinkt hier fruitbier van Hoegaarden. 'De smaak van de witte verschilt van vroeger.' ©Jef Collaer

De brouwers (van links naar rechts) Luc Sempels, Jo Discart en Peter en Paul Van der Broght zijn klaar voor de verovering van de biermarkt.
© Fernand Goyens

Betekom Vier vrienden beginnen met eigen brouwerij

Wolf is straf en gevaarlijk

Wolf 8 en Wolf 9 is het nieuwe bier van vier vrienden-brouwers uit Begijnendijk. Peter Vanderborght, een van de bedenkers ervan, noemt het een heel straf en gevaarlijk biertje. Vrienden en kennissen mochten het proeven.

Fernand Goyens

De overvolle sporthal De Tumkens in Betekom was het decor voor de voorstelling van het nieuwe Wolf-bier aan vrienden en kennissen van de brouwers. Vier jaar geleden bezocht Peter Van der Borght de brouwerij Achouffe. 'Op weg naar huis wist ik het: ik ga zelf bier brouwen. Drie jaar lang zocht en las ik alles over brouwen via zelfstudie, internet, allerhande lectuur, proeven en contacten leggen. Een heel plezante tijd. De brouwsels werden beter en beter. Zowaar, je kon ze opdrinken en het smaakte naar meer', aldus Peter Van der Borght.

Hij werd lid van de biergilde 't Alternatief. Hij kon zijn ervaring en kennis delen en kreeg waardevol advies. 'Waar het hart van vol is loopt de mond van over, dus iedereen moest het weten en proberen en iedereen mocht zijn bevindingen delen. Ik moest wat meer doen dan experimenteren. Toen Luc Sempels, Paul Van den Borght en Jo Discart mee op de kar sprongen is ons brouwen pas echt op gang gekomen', aldus Peter.

In mei verleden jaar werd de brouwerij *Lupus* (Canis Lupus = wolf) geboren en begon een nieuw hoofdstuk. Na weken en maanden discussies en filosoferen kwam de vraag: Hoe kunnen we een eigen bier op de markt brengen en het hoofd boven water houden? We beseften dat voor elke Wolf die gedronken werd een Leffe of Duvel of Maredsous op trappist minder gedronken zou worden. Het kwartet stond met de brouwerij Lupus voor een uitdaging.

In hun zoektocht naar een plaats om een eigen moderne brouwerij op te zetten kwamen de vier terecht bij Achilles Van de Moer in Itegem waar tot dan de brouwketels gevuld werden met de Serafijnbieren. Het duurde wel even vooraleer de serafijntjes van Van de Moer overeenkwamen met wat het viertal met hun Wolf 8 en Wolf 9 bedoelde. De inmiddels in dienst genomen bio-ingenieur Yves moet mee zorgen dat de Wolfbieren een constante blijven wat smaak en kwaliteit betreft. Eenmaal de juiste samenstelling gevonden was kon de productie opgedreven worden en nu zijn de Wolfbieren klaar voor de markt. De brouwerij Lupus brouwt momenteel twee soorten bier. Dat zijn het donkere bier Wolf 8 en de amberkleurige Wolf 9. Wolf 7 wordt een blond bier (7.4%) en is nog in ontwikkeling. De brouwers zijn momenteel op zoek naar een locatie waar ze hun eigen brouwerij kunnen opstarten.