

Moutstockje

nr 95

2010

'T MOUTSTOCKJE

JAN-FEB-MAA. 2010

91
erkenningsnummer P 702140

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

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIS 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 **95**

De geschiedenis van het bier (vervolg)

Opgang van de streekbieren in onze regio

OPGANG VAN DE STREEKBIEREN IN ONZE REGIO

De laatste tijd zijn er in onze regio verschillende streekbieren bijgekomen.

We beginnen in Hoegaarden:

Daar heeft de brouwerij 't Nieuwhuys na Alpayde en de Rosdel nu een witbier Huardis.

Tijdens de opening van de nieuwe brouwerij werd het nieuwe streekbier aan de genodigden aangeboden

Dan hebben we Tienen:

Met twee bio-bieren een tripel en een amber versie met als naam de Kweiker heeft Tienen terug een streekbier. De opbrengst gaat naar de Mediclowns.

Ook voor Tienen is er de Lorejas dit is een blond bier.

Leuven:

Deze stad kon niet achter blijven en tergelegenheid van de opening van het museum M werd dan een nieuw bier "Rogier" gebrouwen, hopelijk een blijvende toevoeging aan de Leuvense bierkaarten.

Linter:

Daar zag een blonde Walsberger het daglicht.

Scherpenheuvel

Zeker een plus punt voor Scherpenheuvel dat door uit uitbrengen van een streekbier binnen treed in de lijst van de gemeenten welke nieuwe streekbieren promoten.

Huldenberg:

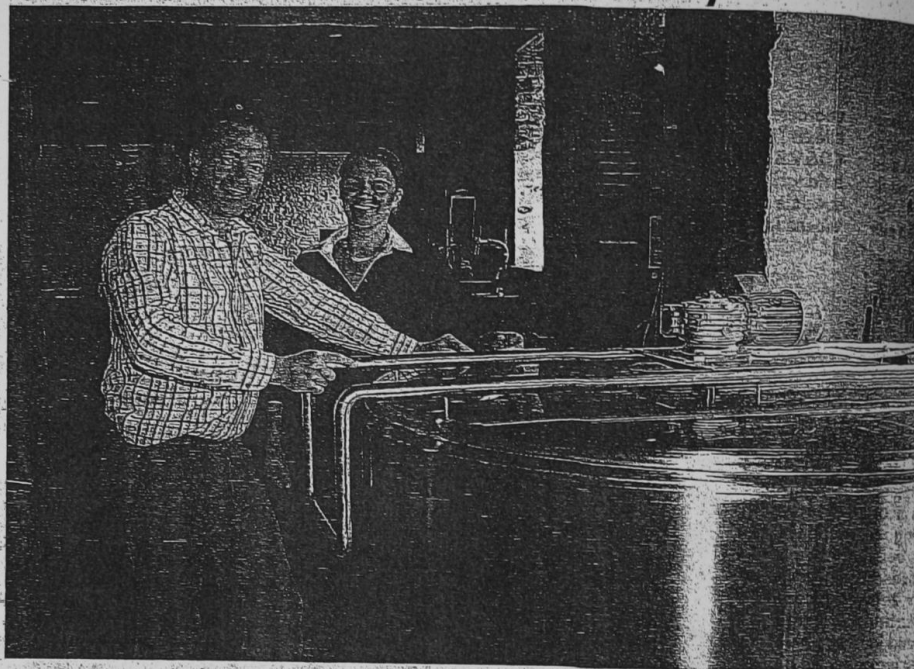
Daar wordt de St. Roch geschonken, het is het eerste bier dat de plaatselijke biergilde voorstelde

BROUWERIJ 't NIEUWHUYS

HOEGAARDEN

Twée nieuwe bieren voor 't Nieuwhuys

Brouwerij 't Nieuwhuys organiseert op 5 en 6 september een Open Brouwerij. Op 3 september vindt de officiële opening plaats en voor die gelegenheid komen er twee nieuwe bieren uit. Brouwerij 't Nieuwhuys is een initiatief van Jan de Wachter en Mieke De Backer, die ook de gelijknamige taverne uitbaten. Voorlopig bestaan er reeds twee bieren van het Nieuwhuys, namelijk de donkere Alpaïde en de Rosdel. «Speciaal voor de opening geven we eenmalig het witbier Huardis uit, omdat we dachten dat onze Alpaïde te sterk zou zijn. Het wordt een witbier van 5,2 graden. Het is zeker niet onze bedoeling om de concurrentie aan te gaan met het Hoegaardse witbier. Voor dit bier hebben we advies gekregen van meester-brouwer Pierre Celis, maar we konden zijn methode niet helemaal volgen, omdat we niet kunnen pasteuriseren. Pierre Celis komt zeker naar de opening van onze brouwerij», vertelt Jan. Jan en Mieke willen ook nog een blonde Alpaïde op de markt brengen. Tot aan de opening is de taverne gesloten. (HCH)



Jan en Mieke in de brouwerij die uitpakt met het witbier Huardis. Foto Hennuy

HOEGAARDEN

Brouwerij Nieuwhuys opent deuren met witbier

De nieuwe brouwerij Nieuwhuys opent in Hoegaarden officieel de deuren op donderdag 3 september voor de genodigden, terwijl er op zaterdag 5 en zondag 6 september opendeur is voor iedereen in de brouwerij aan de E. Ourystraat. Jan Dewachter en Mieke De Backer van het gelijknamige café Nieuwhuys wachten de bezoekers op in hun nieuwe brouwerij.

Jan Dewachter begon bier te brouwen toen hij in Zuid-Afrika was en daar geen goed bier voorhanden was. In 2002 kwamen ze vanuit Poperinge naar Hoegaarden, waar ze het Nieuwhuys kochten. De brouwerij staat in het schuurgedeelte. Er staan een nieuwe brouwketel van 1000 liter, 2 gistingstanks van elk 1200 liter, een kleine vulinstallatie en een etiketteermachine. Achter-

aan is er ruimte voor opslag en een distilleerruimte. De opendeurdagen worden ingekleed met live optredens van de harmonie uit Hoegaarden, Take2 uit Tienen, en Lillies Land, ook uit Tienen. «Op aanraden van Pierre Celis hebben we voor de opening een witbier gemaakt, onze Huardis. We hopen tegen dan ook onze blonde Alpaïde klaar te hebben. We gaan die vermoedelijk 'Cuvée van de Generaal' noemen, omdat Generaal-majoor Claude Vandevoorde uit Hoegaarden graag blond bier drinkt. Het bier heeft 7,5% alcoholgehalte. Alle bieren worden tijdens het openingsweekend op vat geschonken», besluiten Jan en Mieke. De brouwerij is open voor het publiek op zaterdag 5 september van 14 tot 22 uur, en op zondag 6 september van 12 tot 20 uur. (HCH)



Jan Dewachter en Mieke De Backer in hun nieuwe brouwerij

Foto Bollen

LN 3/9/09



Jantje Huards en Mieke De Backer lieten Jean Blaute en Pierre Cellis, de geestelijke vader van de Witte Van Hoegaarden, hún Huards' proeven. © Inge Bosschaerts



Jean Blaute keurde het nieuwe witbier goed. © Ibo



Ook Pierre Cellis liet zich de nieuwe witte smaken. © Ibo

BROUWERIJ LESTEDRÖPPEL LANCEERT NIEUWE WALSBERGER

Na dubbel komt blond

ORSMAAL

Een jaar na Walsberger Dubbel lanceert Brouwerij Lestedröppel uit Orsmaal een blond broertje. Walsberger Blond is een zacht bier van hoge gisting met heerlijke mout-, hop- en citrustoetsen. Het bier wordt voorgesteld tijdens de eerste Bierfeesten op 29 en 30 augustus.

VANESSA DEKEYZER

De gemeente Linter wilde inwoners, gasten en toeristen graag een streekproduct aanbieden. Zo werd toenadering gezocht tot de Linterse huisbrouwerij Lestedröppel - in 1999 gesticht door André Deroye, Eddy Cresens en Rudi Ramaekers. Het resultaat was Walsberger Dubbel, een donkerbruin bier van hoge gisting met een alcoholpercentage van 7,5. De Heemkundige Kring kwam met de naam op de proppen. Domein Walsbergen bevindt zich immers centraal in de gemeente, op de weg tussen de deelgemeenten Wommersom en Melkwezer, recht tegenover de Walsberghoeve.

Schuimkraag

Een jaar na de lancering van Walsberger Dubbel pakt Brouwerij Lestedröppel nu uit met met een nieuw bier: Walsberger Blond. «De Walsberger Blond is



André Deroye, Eddy Cresens en Rudi Ramaekers stellen de Walsberger Blond voor. Foto Baert

een goudgeel bier met een alcoholpercentage van 6,5», zegt Rudi Ramaekers, voorzitter van de huisbrouwerij Lestedröppel. «Het accent ligt op mout, hopen citrus. Het bier heeft een witte stabiele schuimkraag en hergisting op de fles. Naast het glas van 50 centiliter is er nu ook een speciaal glas van 38 centiliter met het logo van 'Linter Leeft'. Op het etiket staat de Walbergenhoeve afgebeeld, een aquarel van de Linterse kunstenaar Paula Geysens.» Burgemeester Marc Wijnants liet zich het bier smaken. «Met Walsberger Blond wordt de verloren gegane, maar zeker niet vergeten, brouwtraditie van de gemeente

Linter in stand gehouden. Boven dien ondersteunt een eigen streekproduct zoals de Walsberger niet alleen het verenigingsleven, het wakkert het ook aan.»

Bierfeesten

De Walsberger Blond wordt gelanceerd tijdens de eerste Walsberger Bierfeesten op 29 en 30 augustus aan de Helen-Bosstraat 71. Zaterdag kan je tussen 20 en 22 uur de Walsberger Blond gratis degusteren, terwijl discobar Gilio zorgt voor hits uit de jaren '70, '80 en '90. Zondag is er vanaf 13.30 uur een optreden van de Koninklijke Fanfare Vreugdegalm. Om 16 uur is

het de beurt aan Blaaskapel Openheimers. De Linterse middenstandsraad zorgt voor animatie. Vanaf 10 uur kan je gratis deelnemen aan een huifkarrentocht met vertrek aan het Gildehuis. Je bezoekt tijdens deze rit een bierinstallatie en het Walsbergerdomein. Je leert ook meer over de unieke fauna en flora uit de streek. JATienen en garage Michiels staan tijdens het weekend in voor veilig vervoer voor alle Lintenaars.

Vervoer reserveren kan op het nummer 0495-33.83.98, of via rene.strouven@telenet.be.

Meer info:

www.walsberger.com

Brouwerij Nieuwhuis stelt nieuw witbier Huardis en nieuwe brouwerij voor

Nieuw witbier wil Hoegaarden doen vergeten

'Goedgekeurd!', schreeuwde Jean Blaute gisteren in Hoegaarden. Hij had het over de Huardis, het nieuwe witbier dat gisteren - samen met de nieuwe brouwerij - gelanceerd werd in brouwerij Nieuwhuys.

INGE BOSSCHAERTS

HOEGAARDEN De witte van Hoegaarden kennen we intussen allemaal, maar sinds gisteren is de Hagelandse brouwersgemeente nog een witbier rijker. Jan De Wachter en Mieke De Backer van brouwerij Nieuwhuys lanceerden hun Huardis. Tv-figuur Jean Blaute en Pierre Celis, de geestelijke vader van de witte van Hoegaarden, kwamen het bier proeven én keurden het unaniem goed.

Willen ze in het Nieuwhuys de concurrentie aangaan met Hoegaarden? 'Oei nee', lacht Jan. 'Het is absoluut niet de bedoeling hen van de toog te drommen. Integendeel: we zijn trots als we er naast kunnen staan. Wij zijn nog steeds slechts een mug in vergelijking met de olifant AB-InBev. Ken je dat verhaal van die mug en die olifant in de woestijn? 'Kijk eens hoeveel stof wij maken', zegt die mug dan. Wel, neem die olifant

weg en de mug zal lang niet meer zoveel stof maken. Net hetzelfde in Hoegaarden. Haal AB-InBev weg en de kleinere brouwerijen zijn plots veel minder succesvol.'

Met hun nieuwe Huardis zijn Jan en Mieke lang niet aan hun proefstuk toe. Het echtpaar brouwde eerder ook al de Alpaïde. Die wordt intussen in een tiental cafés geschonken. Opmerkelijk: ook het café van de brouwerij van Hoegaarden schenkt de Alpaïde. Zal de Huardis daar binnenkort ook uit de tapkranen stromen? 'Dat denk ik niet', grinnikt Jan. 'Een witbier van een andere brouwer zullen ze in de brouwerij allicht niet schenken. Nochtans is de smaak helemaal anders, hoor.'

Samen met de lancering van de Huardis stelden Jan en Mieke ook hun gloednieuwe brouwerij voor. Die heeft momenteel een capaciteit van 200 hectoliter - of 20.000 liter - per jaar, maar bedoeling is om die dit jaar uit te breiden tot 600 hectoliter en



Jan De Wachter en Jean Blaute aan de tap. ©ibo

binnen enkele jaren zelfs tot duizend. Klinkt indrukwekkend, zegt u? 'Is het niet, hoor', zegt Jan. 'Om je een idee te geven: AB-InBev produceert in Hoegaarden elk jaar een miljoen hectoliter per jaar.'

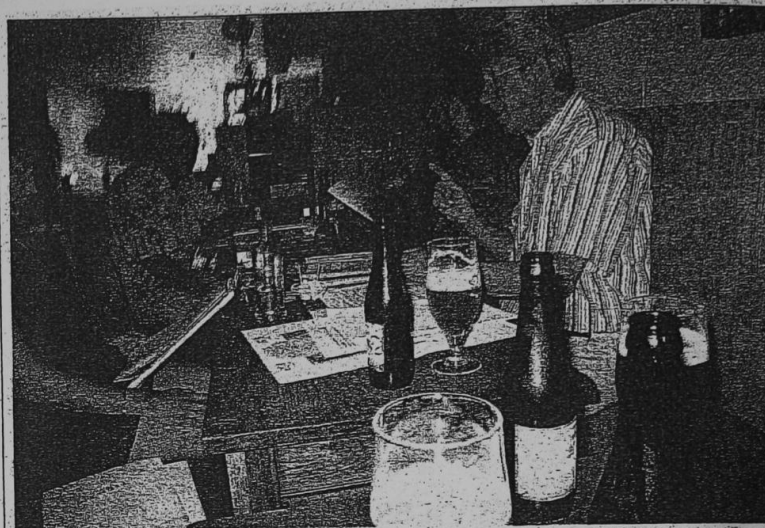
Een glazen bol hebben ze in Hoegaarden niet, maar De Wachter hoopt wel om nog een hele poos mee te spelen op de biermarkt. 'Niet om nog verder te groeien, want dat is onze ambitie niet. Het blijft een passie, het mag niet de bedoeling zijn om op industriële wijze bier te gaan brouwen. Hoewel', klinkt het geheimzinnig, 'zeg nooit.' (lacht)

✕ LEZERSERVICE
www.nieuwhuys.be

MB 4/9/09

BIO-BIER IN TIENEN

MB 2/7/09



TIENEN TIENSE KWEIKER Promaco brengt een Tiense Kweiker op de markt, in twee versies: tripel en amber. Het bier wordt o.a. aangeboden in het Museumcafé aan de Grote Markt. Het is gemaakt met biologische ingrediënten. Op de foto: initiatiefnemer Miel Mattheus (rechts), met supporters uit Bost en Tienen.
© www.nieuwsblad.be/tienen

Proeven van het eerste Tiense biobier

TIENEN - De suikerstad heeft eindelijk een eigen bier. Miel Mattheus van de horécafirma Promaco Vision lanceert de Tiense Kweiker. Er bestaat een amber en een tripel en alles is gebrouwen volgens een volledig biologisch proces. De opbrengst van de verkoop gaat naar de Medicdowns Vlaams-Brabant.

"De Tiense Kweiker is een biobier, geen streekbier", benadrukt Miel Mattheus, voorheen PR-verantwoordelijke van de brouwerij in Hoegaarden en nog altijd biervir van Die Edele Orde vanden Moutstock. Het wordt gemaakt in brouwerij Den Hopperd in Westmeerbeek, volledig volgens het Duitse reinheidsgebod. Het bevat slechts vier basisproducten: water, gerstemout, hóp uit Duitsland en gíst. Met dit bier realiseert Miel een langgekoesterde droom. "In onze streekwinkel vind je tal van bieren, uit alle dorpen van het Hageland, maar geen enkel uit Tienen. Tot



nu toe hadden we enkel een paar likeuren, maar die leegte is nu opgevuld", aldus Miel. Hij hecht veel belang aan het biologische label. "Tienen promoot zichzelf meer en meer als de stad die investeert in de voedingssector. Er is het Feed-Food-Healthproject en de biogenerator die opgestart wordt", legt hij uit. De naam Tiense Kweiker verwijst naar de eend, die je ook terugvindt op de vlag van de stad. Het etiket is ontworpen door Harrie Spelmans en

zijn ook bijhorende bierglazen. "Het is niet de bedoeling om voor mezelf winst te maken met de verkoop van deze bieren. De opbrengst gaat naar de Medicdowns Vlaams-Brabant, waar ik voorzitter van ben. Ook wij voelen dat door de crisis bedrijven niet meer zo gul zijn. Daarom dit initiatief", besluit Miel. Het bier is verkrijgbaar in de streekshop op de Grote Markt van Tienen en wordt ook geserveerd in het museumcafé.

knrs

PUB. PEAS 1/7/09

Nen Tiense kweiker

125 jaar na de Zoeg, la bière des docteurs, heeft Tienen opnieuw een eigen bier. "Tienen wil zich profileren als centrum voor gezonde voeding", aldus promotor Miel Mattheus. "Vandaar dat ik absoluut een biobier wou".

Mattheus: "We zien de jongste jaren overal nieuwe bieren verschijnen, maar in Tienen neemt niemand hiervoor een initiatief. Als bierliefhebber wou ik die leegte invullen. Twee jaar lang ging ik op zoek naar een biologische brouwerij en die vond ik in Westmeerbeek, waar Bart De Saeger dergelijke bieren in zijn Den Hooperd brouwt."

Vele gesprekken en brouwsels later, kregen de Tiense perscorrespondenten als eersten de gelegenheid de nieuwe brouwsels te proeven. Een plezierige taak waar ze zich met zorg over bogen.

De Tiense Kweiker tripel kan zich gerust meten met andere producten uit het gamma. Straf spul van 8° dat je, zoals iedere rechtgeaarde biergenieter met verstand moet proeven. De amber heeft een iets zachtere



► Miel Mattheus proeft al eens een Tiense Kweiker.

smaak.

"Het bier wordt gebrouwen volgens het Duitse Reinheitsgebot", aldus Mattheus. "Zuiver water, gerstemout van biomouterij Dingemans uit Stabroek, toevoeging van 2 Duitse biëhopen en een eigen gist van de brouwer. Beide bieren dragen een biolabel, wat betekent dat de grond-

stoffen werden gecontroleerd. De Tiense Kweiker is geen streekbier, want daarvoor heb je ingrediënten van de regio nodig."

Het etiket dat op de flesjes kleef, is een ontwerp van museumfotograaf en graficus Harrie Spelmans. Je herkent er duidelijk de skyline van de stad op.

Het bier wordt gecommmercialiseerd door Promaco Vision. Na aftrek van de kosten gaat de winst naar het project Mediclowns Vlaams-Brabant waarvan Miel voorzitter is. Meer info vind je op de site tienzekweiker.handelsgids.be. (RP)

TIENEN

Erfgoedsite lanceert Tiense Lorejàs



(Foto: Marijke Tritsmans)

Naar aanleiding van de 'Streekbierenweek' (van 29 september t/m 2 oktober '09) en de 'Streekbierenmarkt' (op 3 en 4 oktober '09), lanceert de Erfgoedsite Tienen een nieuw streekbier. De 'Tiense Lorejàs' is een blond bier met een typische eigen smaak.

Begin dit jaar kreeg de Erfgoedsite Tienen van de provincie Vlaams-Brabant de vraag om deel te nemen aan het project 'Leven in de brouwerij'. De Erfgoedsite besloot hierop om een streekbierenweek en een streekbierenmarkt te organiseren. Bij het uitwerken van beide evenementen, groeide het idee om zelf een bier op de markt te brengen. "We wilden geen bestaand bier met een eigen etiket", zegt schepen van toerisme Katrien Partyka, "maar wel een bier met een eigen smaak. Zo kwamen we terecht bij de Proefbrouwerij in Lochristi. Zij zijn gespecialiseerd in specifieke, kleine brouwsels en in de aanmaak van bieren met een typische smaak."

Het Tiense bier moest een blond bier zijn van 33 cl, een hogere gisting hebben dan een gewoon pilsbier én Tiense suiker als ingrediënt hebben. Tijdens de grote vakantie werd het bier geproefd en goedgekeurd door een select panel van bierkenners. Voor de naam viel de keuze op 'Tiense Lorejàs'. Lorejàs is een Tiens dialectwoord dat deugniet betekent. Kristof Toppets, een Tienenaar die nu in Gent woont, ontwierp het logo en het etiket.

"De Tiense Lorejàs is een volmondig bier dat het midden houdt tussen een Duvel en een trappist", voegt bierkenner en brouwmeester dr. ing. Ferdinand Meeus toe. "Het werd gemaakt van een zeer oude hopsoort en heeft een zachte, licht bittere smaak. Met een alcoholgehalte van 6,9 % is het een bier om van te genieten."

De Tiense Lorejàs is verkrijgbaar in de Streekshop (Grote Markt 6 in Tienen) voor de prijs van 2 euro (incl. 0,10 euro leeggoed). Uiteraard kan je het biertje ook degusteren in het MuseumCafé (Grote Markt 4 in Tienen) en dit voor de prijs van 2,80 euro.

ROGIER WORDT GELANCEERD TIJDENS OPENING STEDELIJK MUSEUM

M heeft eigen bier

LEUVEN Om te vermijden dat de cultuurliefhebber omkomt van de dorst tijdens de opening van museum M, heeft de stad het bier 'Rogier' laten brouwen. Genoemd naar kunstenaar Rogier van der Weyden, rond wie de eerste tentoonstelling in M draait.

Het Leuvense museum M opent einde deze week met de nodige luister de deuren. De stad liet speciaal daarom het amberkleurig biertje *Rogier* brouwen. Het

stadsbestuur gaf daarvoor de opdracht aan de Leuvense brouwerij Traagwater dat de hulp inriep van stadskok Jeroen Meus. 'Mijn rol bleef beperkt tot het begeleiden van het brouwproces en - het leukste onderdeel - het proeven', zegt Meus. 'Rogier is bedoeld als een droog en fris bier dat de eetlust opwekt en dat zeker niet commercieel zoet smaakt. Het is het perfecte aperitiefbier en kan bijvoorbeeld geschonken worden tijdens recepties.'

Volgens brouwers Alexis Pu-

es en Bart Keppens van Traagwater is het bier iets tussen een doordrinker en een degustatiebier. 'Het heeft een geslaagde onderwetse smaak en een aangename nasmaak. Het bier blijft hangen', zegt kenner Steven Vermoere van de Leuvense Biertherapeuten. Eerst wordt *Rogier* geschonken in het nieuwe museumcafé in M en bij een aantal Leuvense cafés. Als het bier aanslaat, kan het een blijvende toevoeging worden aan de Leuvense bierkaarten. (STL)



Onder andere de bekende tv-kok Jeroen Meus (links) werkte mee aan het Rogierbier. 'Mijn rol bleef voornamelijk beperkt tot het leukste onderdeel: het proeven', grapt hij. ©Koen Merens



Klinken met de nieuwe Walsberger

Walsberger op bierfeesten

In Linter werd de nieuwe blonde Walsberger voorgesteld, een blonde van hoge gisting, met 6,5% alcohol. Tijdens de bierfeesten in Orsmaal zaterdag 29 en zondag 30 augustus kan het grote publiek dit nieuwe Linterse streekproduct proeven. De activiteiten gebeuren aan het Gildehuis de Helen-Bosstraat 71. Op zaterdag is er van 20 tot 22 uur gratis degustatie van het bier, met muziek uit de jaren '70, '80, en '90 door Dj Gilie. Op zondag zijn er al van 10 uur huifkarrentochten naar Walsbergen, de plaats waar het bier zijn naam aan dankt. Om 13.30 uur treedt de Koninklijke fanfare Vreugdegalm op, en om 16 uur is het de beurt aan de Oppenheimerse blaaskapel. Er is ook animatie voor de kinderen. Wie de Blonde Walsberger beter wil leren kennen, en denkt een glaasje te veel te zullen nemen, neemt best contact met JATienen, via 0495 33 83 98. Deze organisatie voert wie het aanvraagt gratis naar huis. (CH)

PUB AERS 27/8/09

PAS.PAR.26/8/09

Walsberger Blond is nieuwste streekbier

LINTER - Tijdens de Bierfeesten wordt in Linter een nieuw streekproduct gelanceerd: Walsberger Blond. Het resultaat van een intensieve samenwerking tussen brouwerij Lestedröppel, de heemkundige kring, de middenstandsradaad en het gemeentebestuur.

Huisbrouwerij Lestedröppel werd in 1999 gesticht door André Deroye, Eddy Cresens en Rudi Ramaekers met als doel op kleinschalige manier bier te brouwen in Orsmaal, vooral voor eigen gebruik. In 2008 brachten zij de Walsberger Dubbel op de markt. "Sindsdien kregen we bijna wekelijks de vraag naar een blond bier. Daar hebben we het afgelopen jaar werk van gemaakt. Dit bier is goudgeel, met 6,5° iets minder sterk, en heeft een accent van mout, hop en citrus", vertelt Rudi Ramaekers. "De promotie van een nieuw eigen



streekproduct past perfect in de campagne 'Linter Leeft'. Een eigen bier ondersteunt niet enkel het verenigingsleven, het wakkert het ook aan", weet burgemeester Marc Wijnants. Het nieuwe bier wordt aan het grote publiek voorgesteld tijdens de Walsberger Bierfeesten die plaats

vinden in het gildenhuis in de Helen-Bosstraat. Op zaterdag 29 augustus is er vanaf 20u een gratis degustatie voor alle inwoners. Zondag 30 augustus staan er allerlei activiteiten op het programma, onder meer een huifkarrentocht, optredens van de fanfare Vreugdegalm en blaaskapel

Oppenheimers. De vereniging JATienen zorgt voor gratis en veilig vervoer naar huis. Walsberger Dubbel en Walsberger Blond zijn op meer en meer plaatsen in de gemeente verkrijgbaar. Elke laatste zondag van de maand organiseert de huisbrouwerij een verkoop in het gildenhuis. knrs

Nieuw streekbier in Hageland

SCHERPENHEUVEL

Het Hageland is een nieuw streekbier rijker: Bienvenue de Montaigu. De man achter het brouwsel is Gunther Bensch (32) uit Scherpenheuvel. Al jaren is de man gepassioneerd met bier bezig. In november lanceert hij ook een tweede bier: Nondedju de Montaigu. Zijn droom is ooit een eigen brouwerij te starten.

GEERT MERTENS

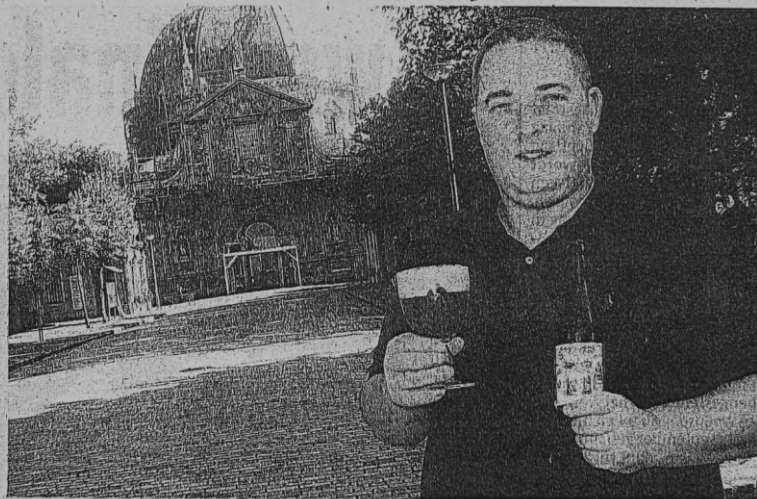
«Ik ben grootgebracht met bier», lacht Gunther. «Vroeger mocht ik van mijn moeder het bier Very Diest drinken. Ik dronk dat zo graag. Brouwerij Haacht mag het brouwen altijd terug opstarten. Het is ook gezonder om bier te drinken dan cola. Ik verzamelde ook bierflesjes. Als 15-jarige ging ik helpen in een brouwerij. Toen ik daar werkte, droomde ik ervan ooit een eigen bier te lanceren. Op een bepaald moment ben ik een brouwerscursus gaan volgen in Gent. Dat lag me enorm. De passie heeft er blijkbaar altijd ingezeten.»

Samen met brouwerij Dilewyns uit Grembergen lanceerde hij de Viccardin. «De eerste tripel op basis van Geuze», zegt hij. «We behaalden er de consumententrot-

fee mee, een hele eer. Het idee kreeg vorm om met een eigen bier uit te pakken. Na tien proefbrouwsels vonden we de juiste combinatie van ingrediënten. Ik gebruik echte Belgische hop om het te brouwen. Postkaarten van het oude Scherpenheuvel gaven me inspiratie voor de naam. Montaigu betekent gewoon Scherpenheuvel. Vroeger werd de benaming in gegoede kringen gebruikt.»

Vergelijking met Orval

Voor de kenners: het bier heeft een goudblonde kleur en heeft een fruitige afdronk. «Sommige mensen vergelijken het met Orval», lacht hij. «Ik krijg alleen maar positieve reacties. Ook vanuit het buitenland. Zo wordt het bier gedronken tijdens het Baltimore Beer Weekend in de Verenigde



Gunther Bensch met zijn nieuwe streekbier in de hand. Foto Bollen

Staten.»

In november wil Bensch al een tweede bier lanceren, «De Nondedju de Montaigu», gaat hij verder. «Een zwaarder bier. Het etiket wordt getekend door de plaatselijke kunstenaar Kris 'De Git' Wollants. En ook een derde bier komt er nog in samenwerking met de Leuvense brouwerij Domus.»

king met de Leuvense brouwerij Domus.»

Weinig ondersteuning

Momenteel is het bier te koop in een handvol Scherpenheuvel-Zichemse horecazaken. Gunther vindt het jammer dat er weinig ondersteuning komt vanuit de

stad zelf. «Ik hoop dat op termijn meer handelaars het bier aanbieden en dat er ook interesse komt vanuit de stad. Op korte termijn hoop ik dat het bier kan aangeboden worden in de streekwinkel als streekproduct.» Voor meer informatie of verkooppunten: info@brouwerij-montaigu.be.

Biergilde schenkt St.-Roch

Huldenberg heeft weer een eigen bier. De St.-Roch is het allereerste bier dat de Biergilde-Dijleland tijdens de Huldenbergse feesten voorstelde. Het is een bitter bier, type Orval.

WILLY FLUYT

HULDENBERG De Biergilde ontstond twee jaar geleden tussen pot en pint en onder impuls van Christiaan Serrus. Hij zocht en vond een paar vrienden die wilden meedoen. Enkele maanden later waren ze met vijf en konden zij de eerste brouwketel op het vuur zetten. Daarna volgden nog verschillende proefbrouwsels en opeens kwam het vijftal tot de vaststelling dat ze toch wel een lekker donker bier hadden ontwikkeld. Daar wilden ze het grote publiek mee van laten genieten. Ze bedachten de naam St.-Roch en ontwierpen een passend etiket.

Maar om een bier te kunnen verkopen, moet je aan een aantal wettelijke bepalingen voldoen en moet je met de accijnzen in regel zijn. 'Omdat we nog niet zo vertrouwd zijn met die adminis-



De groep vrienden bond een schort om en sloeg aan het brouwen. ©Koen Merens

tratieve beslommeringen, zijn we op het idee gekomen om met ons recept en met onze bereidingswijze naar een brouwer te stappen. Hij zag dat wel zitten en hij is erin geslaagd om onze oorspronkelijke St.-Roch, perfect na te brouwen zodat we van een echt Huldenbergs bier mogen spreken', zegt gildesecretaris Virgile Nijs.

'Van de St.-Roch hebben we in Brakel 1.100 liter laten brouwen. Als daar echt vraag naar is, kunnen we altijd een hoeveelheid laten bijbrouwen. Maar het is absoluut niet onze bedoeling om honderden hectoliters te la-

ten maken of om markten te gaan veroveren. De biergilde moet in de eerste plaats een bescheiden vereniging van vrienden blijven die zich af en toe eens aan een brouwexperiment wagen, die de biercultuur willen promoten, die de zin voor kwaliteit nastreven en die met leuke ideeën en initiatieven uit de hoek komen. Er komen verschillende aspecten aan bod zoals brouwkunde, techniek, scheikunde, wiskunde, design en vooral leren proeven', treedt Philip Peetersille bij.

'Zo hebben we tijdens onze eerste brouwdemonstratie zon-

dag een kerstmisbier gebrouwen. Misschien geven we dat wel de naam St.-Roch Xmas. Maar zover zijn we nog niet. We leren de mensen ook omgaan met bier. Hoe kan je in een bier bepaalde smaken en aroma's herkennen? Wat is de beste manier om een flesje uit te schenken? We proberen iedereen te laten meegenieten. Zo hebben we voor het verpakken van onze flesjes per zes stuks, een beroep gedaan op de beschutte werkplaats IJsedal. Ook het sociale aspect in onze regio is dus belangrijk', besluit Koen Geth als jongste gildelid.

MB 6/10/09

DE GESCHIEDENIS

VAN HET BIER



VERVOLG

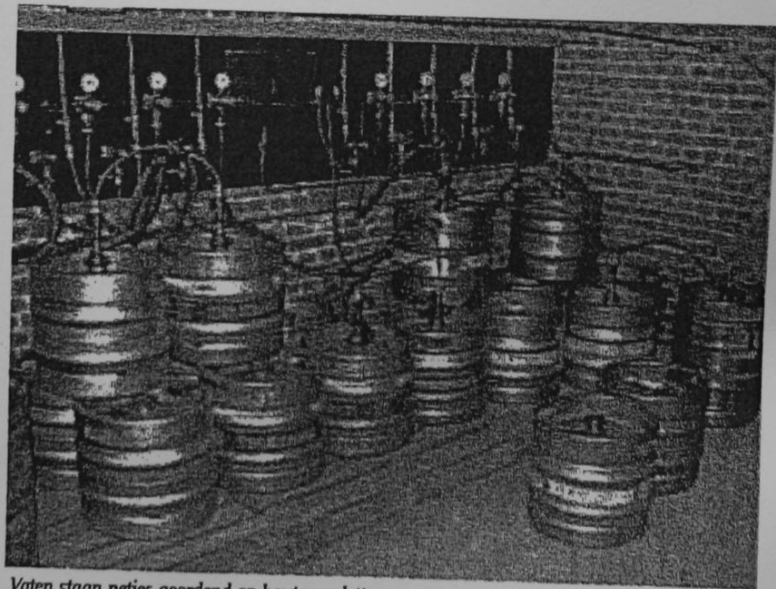
BEWAREN EN SCHENKEN

Een brouwer kan je nooit meer eer betonen dan zijn bier uit te schenken zoals het hoort. Want een bier is pas lekker en nodigt uit tot een volgende consumptie als het correct wordt gepresenteerd in reine glazen.

1. Kelder

14°C
Het temperatuurverschil tussen winter
en zomer mag niet meer dan 5°C
bedragen.

De eerste vereiste om een bier goed te schenken, is dat je het bier ook op een correcte wijze bewaart en behandelt. Een goede kelder of een koele, donkere bergingsruimte met een constante temperatuur rond 14°C is ideaal. Eventueel zal je de kelder of bergingruimte in de zomer moeten koelen of er in de wintermaanden voor moeten zorgen dat de bijtende koude niet doordringt. Keldergaten, afschermen en vaten en bakken op houten paletten plaatsen, is geen overbodige luxe om te vermijden dat vrieskoude vanaf de vloer doordringt tot in het vat of de flessen.



Vaten staan netjes geordend op houten paletten.

Hygiënische kelder

Ideaal heeft een hygiënische kelder afwasbare tegelwanden en een egale, onderhoudsvriendelijke vloer. Lijst, zijn ook hoeken en plinten afgerond zodat vuil en stof zich nergens kunnen ophopen en gemakkelijk kunnen worden weggespoeld met het reinigingswater.

Huisdieren

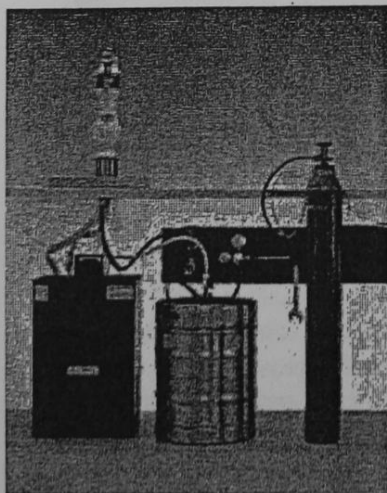
Er is dus ook geen plaats voor de kanarievogel. In het verleden werden in de mijnbouw vaak vogels meegenomen in de ondergrond omdat zij veel sneller bezwijken aan gasophoping. Zodra de vogel sterft, wisten de aanwezigen dat er een gasophoping was en dat zij de ruimte moesten verlaten omwille van het risico op ontploffingen. Vroeger werd daarom vaak een kanarievogel in de bierkelder geplaatst zodat men kon achterhalen of er geen koolzuurgas lekte.

Dankzij een goede verluchting zal de kelder gemakkelijker zijn temperatuur bewaren. Bovendien zorgt een goede verluchting ook voor evacuatie van 'vreemde' geuren. Die zijn misschien afkomstig van gemorst bier bij het aansluiten van een vat. Bierrestjes worden best zo snel mogelijk verwijderd en dat ook uit hygiënisch oogpunt. Bier is immers een voedingsmiddel en de kelder is bijgevolg een bewaarplaats voor voedingsmiddelen en die moet op een hygiënisch verantwoorde wijze worden onderhouden. Aanwezigheid van wateraan- en afvoermogelijkheden is echt wel noodzakelijk. Een **hygiënische kelder** wordt minimaal wekelijks geschrobd met water en een chloorhoudend reinigingsproduct. Bij een (half-)jaarlijkse grote schoonmaak worden muren gereinigd en zonodig opnieuw gekalkt.

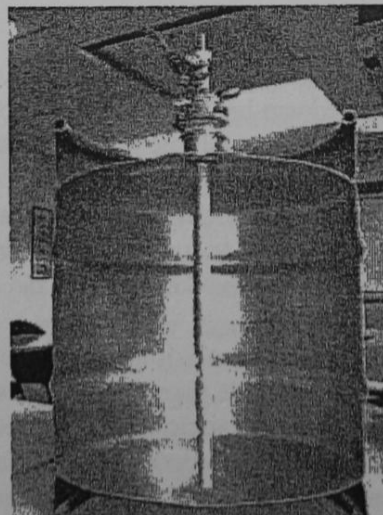
Ideaal is dat volle en lege vaten en flessen van elkaar worden gescheiden en dat je het leeggoed elders kan stapelen dan in de voorraadkelder. Andere voedingsmiddelen (groenten, kaas, sauzen, enz.) en afvalzakken worden uiteraard elders opgeslagen om infecties te vermijden. Onnodig te zeggen dat **huisdieren** ongewenst zijn in de kelder.

In een ordelijke en overzichtelijke kelder krijgen alle bieren en dranken een eigen plaats. Nieuw geleverde kratten of vaten worden naast of achter de reeds aanwezige geplaatst. Zo worden telkens eerst de oudste kratten en vaten gebruikt.

2. Vatenbier



Een tapinstallatie bestaat uit een tapkraan, een koelinstallatie, het vat en een fles koolzuurgas.



Binnenzicht van een vat.

Vatenbier is de troef van menige horecazaak. Om vatenbier in optimale omstandigheden te kunnen tappen, is een goede kelder of koelkamer noodzakelijk. Die bevindt zich liefst vlakbij, naast of achter de toog om de tapleidingen zo kort mogelijk te houden. Lange leidingen vergen echter meer tapdruk en geven gemakkelijker aanleiding tot infecties en oververzadiging van het bier. De keldertemperatuur bepaalt ook het gedrag van het koolzuurgas in het bier.

Tapdruk

Een juiste tapdruk is heel belangrijk. In naar schatting zeven op tien cases wordt getapt met een verkeerde druk. Bij te weinig druk (desaturatie) ontsnapt het koolzuurgas uit het bier. Het hoopt zich op in de bochten en de bierleiding en er worden schuimsloten gevormd. Na een tijdje is alle koolzuurgas ontsnapt en wordt het bier plat. Desaturatie komt vaak voor in warme periodes als de tapdruk niet is aangepast aan de keldertemperatuur.

Bij oversaturatie neemt het bier het toegevoegde koolzuurgas op. Het bier geraakt hierdoor oververzadigd en spuit uit de tapkraan. Vooral de laatste liters uit een vat zijn echt niet meer te tappen. Oversaturatie ontstaat meestal bij koude omdat het bier het toegevoegde koolzuurgas veel sneller zal opnemen. Ook als men gedurende langere tijd niet tapt, geraakt het bier oververzadigd.

Bij een tapinstallatie onderscheiden wij drie circuits: de bierleiding, de koolzuurgasleiding en de waterleiding. Bierleiding en koolzuurgasleiding komen samen in de tapkop of debietkop die bovenop het vat wordt geschroefd of geklikt. Met behulp van het bijkomende koolzuurgas, afkomstig uit een nabij de vaten geplaatste koolzuurgasfles, wordt het bier vanuit het vat naar de tapkraan gestuwd. Daarvoor moet de juiste **tapdruk** worden gecreëerd door het koolzuurgasgehalte te verminderen of te verhogen. Voor berekening van de juiste tapdruk wordt rekening gehouden met keldertemperatuur, taptemperatuur, lengte van de bierleiding en eventuele hoogteverschillen die moeten worden overbrugd. Brouwerijen en bierhandelaars zorgen meestal voor een juiste afstelling en geven ook een schema of tabel met de berekeningsformule of richtwaarden per tapinstallatie.



De juiste tapdruk is essentieel om een goede pint te kunnen serveren.

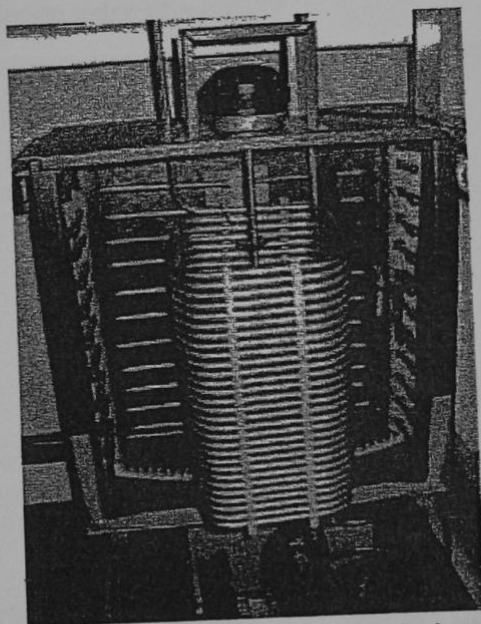
Tijdens de overbrenging van het vat naar de tapkraan wordt de snelheid van het bier afgeremd in bierspiralen of serpentines in de koelinstallatie. Bij moderne tapinstallaties wordt het bier zelfs gekoeld tot in de tapkraan zelf om een optimale kwaliteit te waarborgen. Deze koelinstallaties verdienen ook een regelmatig onderhoud om goed te kunnen functioneren. Zuiver water in de waterbak en een onberispelijke luchtfilter zijn alleszins een eerste vereiste.

Brengen bier- en koolzuurgasleiding het bier tot in de tapkraan, dan is het derde circuit – de waterleiding – noodzakelijk voor reiniging van de tapinstallatie. Telkens de tapkraan **langere tijd** niet wordt gebruikt, worden de bierleidingen leeggetapt en wordt er water opgezet. Ook bij het vervangen van een vat is het aangewezen om leiding en tap- of debietkop te reinigen.

Langere tijd

Een langere tijd zijn bijvoorbeeld de sluitingsuren of de vrije dagen.

Bierleidingen en koelinstallaties zijn immers een mogelijke haard van infecties. Bier bevat immers nog suikers. De nog aanwezige gistcellen voeden zich met en ontwikkelen zich verder dankzij deze suikers. Gisten kunnen zich eventueel vasthechten in de bierleidingen, er een aanslag vormen, zich verder ontwikkelen en in extreme situaties zelfs slijmen en proppen kunnen vormen. Onzuivere bierleidingen beïnvloeden helderheid en smaak van het getapte bier.



Binnenzicht van een koelinstallatie met bierspiraal

3. Flessenbier

Pils, amber en witbier krijgen gerust een plaatsje in het koudste gedeelte van de koelkast, op 2-3°C. De meeste hogegistingsbieren en bieren van spontane gisting gedijen best in een koele kelder. Sterke en blonde hogegistingsbieren mogen ook in de koelkast staan. Omdat de meeste flessen zijn afgesloten met een kroonkurk bewaren wij de flesjes rechtopstaand.

Flessen met champagnekurk worden meestal liggend bewaard omdat de stop niet mag uitdrogen en omdat nog in de fles aanwezige gist zich beter kan verspreiden in het bier. Niettemin kunnen brouwers de gistcultuur en -vorming de laatste jaren al veel beter beheren. Ook zijn er nieuwe types champagnekurken op de markt die niet uitdrogen en die het mogelijk maken om flessen

rechtopstaand te bewaren. Voor het juist bewaren van flessen met champagnekurken volg je best de richtlijnen van de brouwer op.

Bierflessen pakken wij nooit erg brutaal op, zeker niet als het gaat om bieren met nagisting op fles. Hierdoor zou de gist zich immers losweken van de bodem en zich verspreiden in de fles. Ook kan er verlies van koolzuurgas optreden. Flesjes die wij pas hebben aangekocht, laten wij minimaal 24 uren rusten.

4. Glazen



De verscheidenheid aan bieren uit zich ook in een ruim aanbod van bierglazen.

Vetsporen

Om vetsporen te vermijden, blijven wij ook met de handen uit de glazen, zelfs bij het afnemen van lege exemplaren. Opletten ook voor de sporen die achterblijven van lipstick. Het vet laagje zal er nadien de oorzaak van zijn dat de schuimkraag onmiddellijk na het uitschenken van de fles inzakt als een pudding en zelfs volledig verdwijnt. Zo weet je ook, meteen of een cafebaas reine of vuile glazen gebruikt. Is de schuimkraag verdwenen en kan je niet tellen in hoeveel maal je het glas hebt uitgedronken, dan kan je er zeker van zijn dat de cafebaas zijn glazen niet vakkundig heeft gereinigd en gespoeld. Neem zelf maar eens de proef door een zelfde bier uit te schenken in een vet en in een zuiver glas. Je zal het verschil heel snel opmerken.

Willen wij een keurig biertje presenteren, dan hebben wij daarvoor uiteraard zuivere glazen nodig. Wij plaatsen de glazen dus nooit op een schab - zelfs achter gesloten deuren - in de onmiddellijke omgeving van kookfornuis, frituurketels, croque-monsieur-toestellen en koffiemachines. **Vetsporen** zouden allicht doordringen en zich vastzetten op de glazen, waardoor de schuimkraag als een pudding in mekaar zakt.

Beter is het de glazen zo ver mogelijk van mogelijke haarden van vetsporen op te bergen. Ook zetten wij de glazen rechtop, met de opening naar boven. Glazen die lange tijd omgekeerd worden geplaatst, dampen aan en krijgen aan de binnenzijde een doffe, matte film.

Bierglazen worden ook niet samen met ander vaatwerk in de vaatwasmachine geplaatst omdat vetsporen van kopjes en borden zich zouden vasthechten op bierglazen.

Sterk geparfumeerde, citroenfrisse en andere geurige detergents vliegen onmiddellijk de deur uit, want zij tasten de schuimkraag onverbiddelijk aan. Aangepaste reinigings- en ontvettingsmiddelen voor bierglazen genieten de voorkeur.



Bierglazen worden ontvet en gereinigd met aangepaste producten.

Een eerste vereiste om een keurig glas bier te schenken is het gebruik van aangepaste merkglassen. Heb je die mogelijkheid niet of zie je liever geen merkglassen op keurig gedekte tafels, stel dan een assortiment samen met neutrale pilsglazen, tulpglazen, bolglazen, en kelken. Zorg hoedanook voor glazen met smalle en brede opening, met lange hals en zonder hals. Dergelijke variatie laat je toe om de bieren in nagenoeg gelijkaardige glazen te schenken en te kunnen in proeven in nagenoeg optimale omstandigheden.

5. Schenken

Bieren van lage gisting (pils, export, münchener en dortmunder) die koel worden geserveerd, worden uitgeschonken in koele glazen. Eerst reinigen wij het glas door het al draaiend op en neer te

Bierglazen worden ook niet samen met ander vaatwerk in de vaatwasmachine geplaatst omdat vetsporen van kopjes en borden zich zouden vasthechten op bierglazen.

Sterk geparfumeerde, citroenfrisse en andere geurige detergents vliegen onmiddellijk de deur uit, want zij tasten de schuimkraag onverbiddelijk aan. Aangepaste reinigings- en ontvettingsmiddelen voor bierglazen genieten de voorkeur.



Bierglazen worden ontvet en gereinigd met aangepaste producten.

Een eerste vereiste om een keurig glas bier te schenken is het gebruik van aangepaste merkglassen. Heb je die mogelijkheid niet of zie je liever geen merkglassen op keurig gedekte tafels, stel dan een assortiment samen met neutrale pilsglazen, tulpglazen, bolglazen, en kelken. Zorg hoedanook voor glazen met smalle en brede opening, met lange hals en zonder hals. Dergelijke variatie laat je toe om de bieren in nagenoeg gelijkaardige glazen te schenken en te kunnen in proeven in nagenoeg optimale omstandigheden.

5. Schenken

Bieren van lage gisting (pils, export, münchener en dortmunder) die koel worden geserveerd, worden uitgeschonken in koele glazen. Eerst reinigen wij het glas door het al draaiend op en neer te

bewegen in de glazenborstel. De bodem aan de buitenzijde schrobben we eveneens, alvorens wij het glas vrij onstuimig, zijdelings en horizontaal gehouden onderdompelen in de spoelbak.



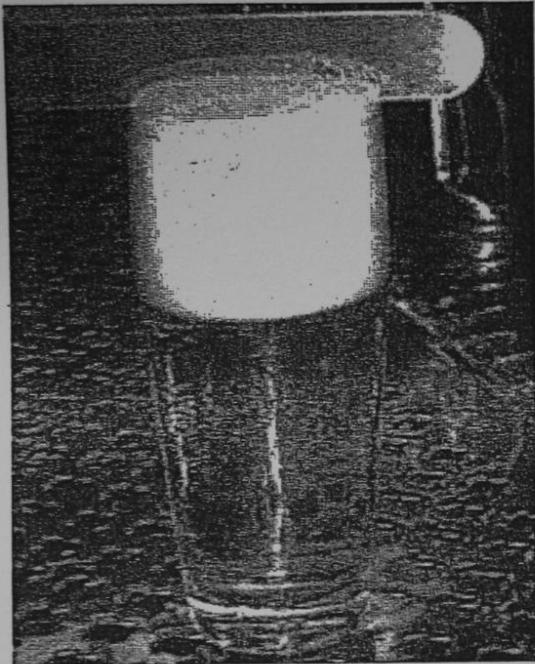
Het glas wordt al draaiende op en neer bewogen in de glazenborstel.

Opnieuw reinigen

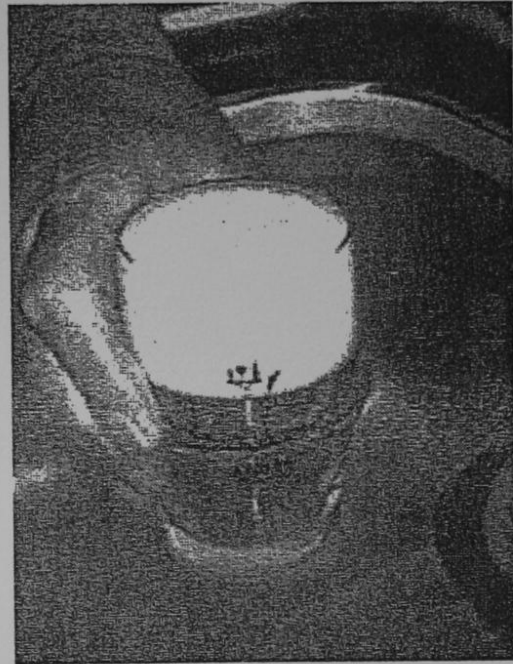
Als een glas echt heel vuil is, dan plaats je het best eerst een keer mee in de warme vaatwasmachine. Nadien kan het dan in de glazenwasser worden geplaatst. Af en toe mag je glazen ook een beurt geven met lauwwater waaraan een scheutje ammoniak is toegevoegd. Zo kan je glazen volledig ontvetten. Dergelijke reiniging is ook aangewezen voor bierglazen die weinig of niet worden gebruikt.

Na het spoelen, mireren wij het glas. Wij houden het omhoog naar het licht en controleren of het voldoende zuiver is. Als het water gelijkmatig, zonder druppels of ringen van het glas druipt, hebben wij onze vaat gedaan zoals het hoort. Anders: **opnieuw reinigen** en vooral spoelen.

Nu plaats je het glas even ondersteboven, zodat het kan uitdrui-
pen. Ondertussen neem je het flesje uit de koelkast, stof je het af
en verwijder je de kroonkurk. Zowel het vochtige glas als het fles-
je hou je schuin tijdens het uitschenken. Dit mag lichtjes brutaal,
maar zeker niet 'klokkend' en met schokken gebeuren. Halverwege
breng je het glas rechtop en hou je de fles nagenoeg horizontaal
boven het glas. Het bier mag overschuimen, maar wordt
onmiddellijk afgeschuimd met de daartoe voorziene afschuimer of
met een ongetand, zuiver en koel mes. Afschuimen doe je bij voor-
keur onder een hoek van 45°, maar het mag ook wat rechter of wat
schuiner. Let er in ieder geval op dat je daadwerkelijk afschuimt en
overtollig schuim wegduwt. Het is niet de bedoeling om het
schuimtopje (onder een hoek van meer dan 90°) in het bierglas te
stuwen. Het gevulde glas dompel je nog even onder in het spoel-
water en je droogt het onderaan even af op een doekje alvorens
het te serveren.



Bier mag overschuimen maar wordt onmiddellijk afgeschuimd.



Het gevulde glas wordt nog even ondergedompeld.

Hogegistingsbieren (trappisten, abdijbieren, streekbieren en ale-typen) en bieren van spontane gisting worden opgediend aan 8°C en uitgeschonken in droge glazen. Voor donkere en zware bieren wordt soms een schenkt temperatuur van 10-12°C of 14-15°C. Door een bier te warm te serveren, gaat het vlug uitermate bitter smaken. Dit merk je heel gemakkelijk bij het normaal erg koel, maar niet ijskoud te serveren pilsbier.

Na het spoelen droog je de glazen af met een synthetisch zeemvel, geweekt in een emmer met een druppeltje ammoniak. Hogegistingsbieren schenken je bij voorkeur uit aan tafel. Je houdt het glas rechtop en vanuit de horizontaal gehouden fles schenk je het bier langzaam en zorgvuldig met een mooie schuimkraag uit. Een kwart laat je in het flesje als reserve om er eventueel opnieuw schuim mee te vormen.

Hogegistingsbieren met hergisting op fles worden evenwel volledig uitgeschonken, maar je houdt zowat 1 cm bezinsel in de fles. Naar het einde toe mag je wat bruusker gieten, opdat de schuimkraag het hele glas vult. Het bier mag zeker niet overschuimen en de achtergebleven gist mag zeker niet mee in het glas worden gekieperd.