

Moutstockje

nr 96

2010

96
erkenningsnummer p 702140

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

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

'T MOUTSTOCKJE

APR. - MEI - JUN. 2010

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 **96**

De geschiedenis van het bier (vervolg)

HET BIER IN DE LOOP DER TIJDEN

DE GESCHIEDENIS

VAN HET BIER



VERVOLG

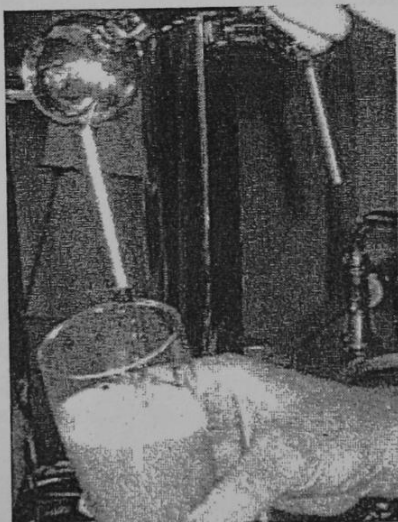
6. Tappen

Bier tappen gebeurt met minstens evenveel zorg als het uitschenken van flessenbier. Uitgangspunt hiervoor is alvast een optimaal werkende tapinstallatie met de juiste tapdruk.

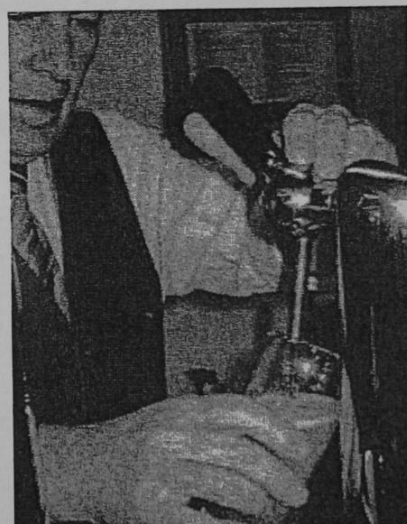
Schuimkraag

Voor 25 cl-glazen, behalve fluitglazen, bedraagt de ideale schuimkraag 3 tot 4 cm. In 33 cl-glazen en fluitglazen mag je een schuimkraag van 4 tot 5 cm. voorzien. Bij ballon- en kelkvormige degustatieglazen is de soms rijkelijke schuimkraag afhankelijk van de grootte en de vorm van het glas. Soms blijf je 0,5 tot 1 cm. onder de glasrand, andere bieren serveer je daarentegen met een schuimhoedje. Volg hiervoor de richtlijnen van de brouwerij.

Glazen worden op de hierboven aangehaalde wijze ontvet, gespoeld en gemigreerd. Perfect gereinigde glazen mogen omgekeerd op het verlek worden geplaatst en uitlekken. Voor gebruik worden zij evenwel gekoeld en gespoeld. Bij het tappen wordt de kraan kortstondig geopend en men laat de eerste schuimstoot naast het glas vallen. Vervolgens brengt men het glas schuin onder de tapkraan zonder dat de bek van de tapkraan het glas, het bier en het schuim in het glas raakt. Het glas wordt langzaam rechtop gebracht om de gewenste **schuimkraag** te bekomen. Als het glas net gaat overschuimen, wordt de tapkraan gesloten. We nemen het gevulde glas onmiddellijk weg vanonder de tapkraan, zodat er geen lekkende bierdruppels in de schuimkraag kunnen vallen.



Het glas wordt schuin onder tapkraan gehouden.



De bek van de tapkraan mag het glas, het bier en de schuimkraag niet raken.

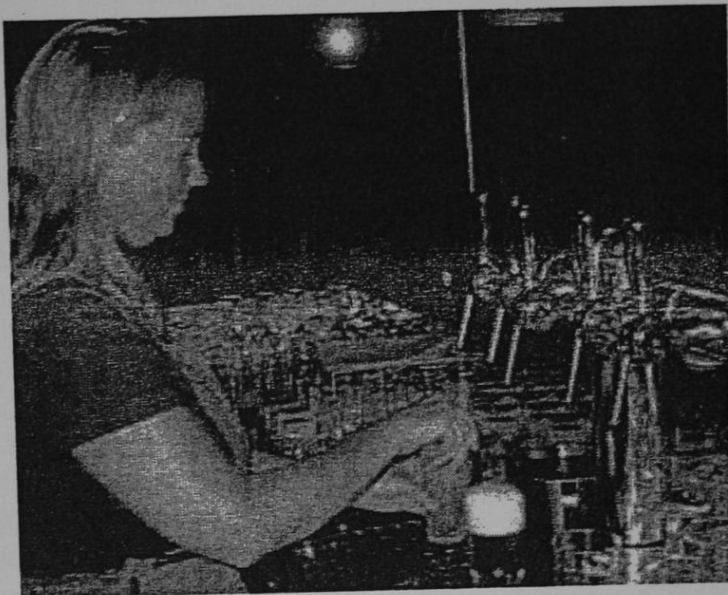
Tappen en schenken

Twijfel je aan het nut van de opeenvolgende beschreven stappen om een keurig glas bier te schenken? Neem dan de proef op de som en schenk een glas bier in zoals je het gewoonlijk doet. Schenk een tweede glas uit volgens de regels van de kunst, in een koel glas, laten overschuimen en vervolgens afschuimen. Wedden dat je het tweede glas veel lekkerder zal vinden dan het eerste.

Net zoals bij het flessenbier schuimen wij het glas af en spoelen wij het opnieuw aan de buitenzijde en de onderkant om het overgelopen schuim te verwijderen. Wij doppen het ook even droog op een sponsdoekje alvorens wij het gaan serveren.

De meeste brouwerijen organiseren op regelmatige basis tapcursussen, ook wel debietcursussen genoemd. Tijdens deze korte opleiding krijg je uitgebreide toelichting over het **tappen en schenken** van bieren en onderhoud van tap- en koelinstallaties.

7. Organisatie van de toog



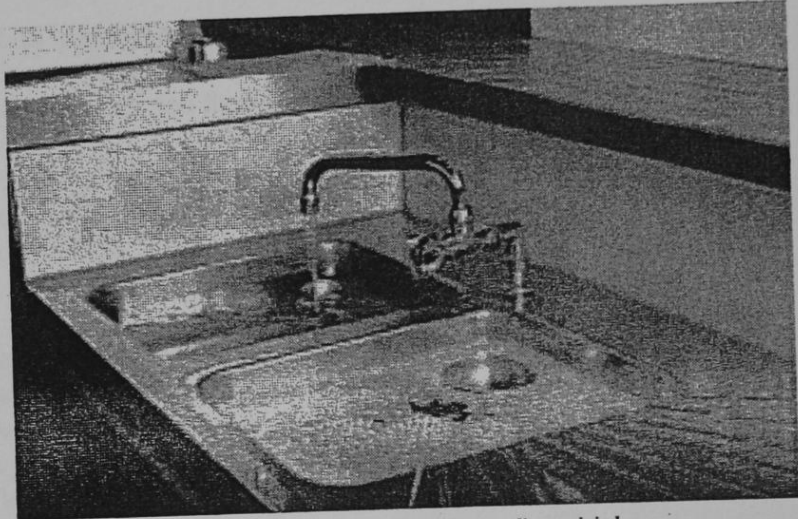
De toog wordt zo functioneel en ruim mogelijk ingericht om gemakkelijk te werken.

Een toog wordt best zo functioneel en ruim mogelijk ingericht. Je mag niet vergeten dat het je werkterrein is voor meerdere uren per dag. Wie zich niet gemakkelijk en comfortabel voelt achter zijn tapkast, zal ook niet behoorlijk functioneren. Toogwerk moet dan ook in een logisch opgebouwde volgorde kunnen gebeuren.

Schenken en tappen van bieren en frisdranken wordt gescheiden van het klaarmaken van warme dranken. En dat geldt ook voor de vaat. Vuile kopjes, schotels en bijhorigheden verdwijnen meteen naar de keuken en zeker nooit in de spoelbakken voor glazen omwille van de vetsporen die zij achterlaten.

De koude drankentoog kent een logische volgorde: aanvoer van vuile glazen, afwas van de glazen, spoelen van glazen, verlek, tappen en schenken en ten slotte ruimte om de bestelling weg te brengen. Alles krijgt ook de meest aangewezen plaats. Glazen staan zo kort mogelijk bij de koelkast waarin zich de betreffende bieren bevinden. Vaste plaatsen zijn voorzien voor emmertje met schotel- en sponsdoeken (tafelreiniging), emmertje met synthetische zeemvellen (glazenreiniging), handdoeken, voorraad asbakken met aparte doek en borstel om ze te reinigen en ten slotte ook een vuilbak.

Verlekken, spoelbakken, bierzuilen en tapkranen worden dagelijks gereinigd na sluiting van de zaak. Gebruik water met een scheutje



De toog met verlekken en spoelbakken wordt dagelijks grondig gereinigd.

bleekwater en wrijf alles nadien droog met een synthetische (hand)doek. Aflopen van spoelbakken en verlekken worden door-
gespoeld met warm water en sodakristallen of een ander produkt
om verstopping en vieze geurtjes te vermijden. De glazenborstel
verdwijnt een nachtje in een emmer met een scheutje bleekwater.

8. Opnemen en serveren



Klanten willen dat hun bestelling binnen de vier minuten wordt opgenomen.

Bestelling opnemen

Onderzoek heeft uitgewezen dat klanten graag hebben dat hun bestelling binnen de vier minuten wordt opgenomen. Duurt het langer dan worden sommige bezoekers ongeduldig. Bij aankomst genegeerd worden of langer dan tien minuten moeten wachten alvorens verwelkomd te worden, is voor sommigen reden tot vertrek of definitief wegblijven uit een horecazaak. 30% van de terrasbezoekers ergert zich aan een te lange wachttijd en te trage bediening. 24% hekelt onvoldoende netheid en 40% klaagt over slechte of onvriendelijke bediening.

Alvorens de eerste **bestelling op te nemen** aan een tafel, begroet je de gasten vriendelijk. Elkeen heeft uiteraard zijn eigen stijl, maar vriendelijkheid en beleefdheid worden altijd gewaardeerd. Als er

nog vuile asbakken, glazen of kopjes staan, dan worden die meteen verwijderd en krijgt ook de tafel een reinigingsbeurt. Gelijktijdig wordt ook een zuivere asbak neergezet.

Bij het opnemen van de bestelling richt je je eerst tot de dames in het gezelschap. Som het gevraagde even terug op. Zo weet de klant dat je aandachtig bent en zo vermijd je ook dat je een verkeerde bestelling zou noteren.

Het klaarmaken van de bestelling gebeurt steeds in dezelfde volgorde; eerst de warme dranken, dan niet-bruisende en bruisende frisdranken, gevolgd door bieren waarbij het vatenbier steeds als laatste wordt getapt. De bestelling wordt in omgekeerde volgorde afgeleverd aan tafel. Vers getapte of uitgeschonken pils wordt eerst aan de man of de vrouw gebracht. Daarna volgen de hoge-gistingsbieren en pas nadien worden frisdranken, wijn en warme dranken gepresenteerd. Glazen en/of flesjes worden telkens ook bij voorkeur op een bierviltje geplaatst.

Vragen klanten een tweede bestelling, dan worden lege glazen, flessen en borden meegenomen. Als iemand uit het gezelschap geen nieuwe consumptie bestelt, dan wordt zijn of haar leeg glas en fles niet weggenomen. Blijven de klanten lange tijd zitten, vervang de asbak dan regelmatig en geef de tafel zonodig een snelle reinigingsbeurt en leg nieuwe bierviltjes.

Geef het gezelschap een teken dat het nog een rondje wenst en je hebt niet dadelijk tijd om die bestelling op te nemen, laat dan toch blijken dat je het signaal begrepen hebt. Een knikje, een knipoog, een handgebaar kan volstaan, maar beter is even langs te lopen en te zeggen dat je dadelijk komt.



Dankzij de ruime variatie aan smaken, leent bier zich uitstekend voor recepties.

9. Op recepties en feesten

75 cl.-flessen

Hou bij het uitschenken van 75 cl.-flessen rekening met het bezinksel dat zich op de bodem of de binnenwand van de fles bevindt.

Voorbereiding

Volgende kleine materialen moet je eveneens voorzien: afschuimers en afschuimbekers, glazenborstel, reinigingsmiddel, synthetische zeemvellen om de glazen te drogen, vaatdoeken, bierthermometer, dienbladen, handdoeken, dweilen, emmers (en eventueel jerrycans om de spoelbekken te vullen met water), sleutel om de fles koolzuurgas te openen of te vervangen, ketting of draad om de fles koolzuurgas vast te hechten, dichtingsringen voor de fles koolzuurgas, drukregelaars en de juiste debietkoppelen om de vaten te kunnen aansluiten, flessenopeners en kurkentrekken, vuilbakjes, bierviltjes.

Mobiele tapinstallaties

Kijk bij plaatsing van mobiele tapinstallaties de elektriciteitsvoorziening en de beschikbare stroomsterkte na. Stopcontacten moeten monofasisch zijn met aardingspin. Een vatenkoeler van 0,5 pk verbruikt ongeveer 0,37 Kilowatt, een normale flessenkoeler 0,19 Kilowatt. Elke koelinstallatie wordt best afzonderlijk aangesloten. Bij warm weer en bij groot verbruik is het aanbevolen om vaten en flessen vooraf voldoende te koelen, in een koelkelder of koelwagen.

Koeltogen

Bier moet op de juiste temperatuur worden geserveerd. Nagenoeg alle speciaalbieren kan je zowel koud (2 tot 6°C) als minder koud (6 tot 12°C) serveren. Na aankoop en levering laat je het bier bij voorkeur 24 uur rusten en koelen op 3°C of iets hoger.

Bier leent zich uitstekend om geschonken te worden op recepties. Afhankelijk van het seizoen, het tijdstip van de dag, de doelgroep en het beschikbare budget kan je perfect een receptie met bier organiseren. Bier is immers meer dorstlessend dan wijn, schuimwijn of champagne en biedt ook een grotere variatie in smaken. Als je je gasten een originele receptie wil aanbieden en hen nieuwe biersmaken wil laten ontdekken, dan is een bierreceptie een aanrader.



Gepresenteerd in aangepaste glazen heeft bier zeker zijn plaats op stijlvolle recepties en feesten.

Uitgezonderd pils- en andere doordrinkbieren kan je voor speciaalbieren gebruik maken van **75 cl.-flessen**. Voor groepen tot vijftig personen kan je eventueel kiezen voor kleine vaatjes speciaal-bier (15, 20, 30 liter), voor grotere gezelschappen is vatenbier aangewezen boven flessenbier.

Moet je de receptie op verplaatsing organiseren, dan vergt dit enige **voorbereiding**. Voorzie een flessenkoeler (250–450 flessen, 24 uur op voorhand gekoeld) en/of vatenkoeler met tapinstallatie (minstens 6 uur op voorhand ingeschakeld). Spoelbakken en verlekken en degelijke faciliteiten voor aan- en afvoer van water zijn zonder meer noodzakelijk. Bierviltjes en dienbladen zijn eveneens noodzakelijk. Meestal kan je degelijke **mobiele tapinstallaties** en **koeltogen** in bruikleen of tegen huurprijs aanvragen bij brouwerijen en drankenhandelaars.

Voor recepties gebruik je bij voorkeur glazen op voet (12,5 cl., 20 cl., 25 cl.). Je gasten houden het glas immers langere tijd in de hand

Kwaliteit

Dat er wel degelijk een smaak- en presentatieverschil is tussen bier geschonken uit een glazen karaf en een stenen kruik of recht uit de fles of de tapkraan, kan je zelf ervaren. Doe de proef maar eens met pils en kriekenbier dat je op verschillende wijzen uitschenkt.

waardoor het bier veel sneller gaat opwarmen als zij het moeten omklemmen. Kies bij voorkeur voor iets fijnere, dunnere glazen die aangenamer aanvoelen op de lippen.

Het gebruik van karaffen of kruiken om bier bij te vullen, is niet wenselijk. Het is weliswaar eenvoudiger om te bedienen en je kan sneller rondgaan, maar het komt de **kwaliteit** van het bier niet ten goede. Je moet de karaf al behoorlijk schuin onder de tapkraan houden om een aanvaardbare schuimkraag te krijgen. Je kan de karaf niet behoorlijk reinigen, wat nadelig is voor de schuimvorming van het bier. Bovendien warmt het bier ook sneller op in een karaf; in stenen kruiken blijft het wat langer koel. Ook is er een groot verlies aan koolzuurgas tijdens het uitschenken, waardoor je minder schuim in het glas krijgt. Hoedanook zal je de eerste glazen op een receptie altijd moeten tappen en kan je pas nadien bijvullen met de karaf. Een karaf wordt daarom eerder beschouwd als middel 'in geval van nood'. Meer dan twee- of driemaal bijvullen van een glas is evenmin aanbevolen. Tijdig afruimen en de klant een nieuw gekoeld glas aanreiken, is dus de boodschap.

Voor recepties beperk je best het aantal soorten bier. Te grote diversiteit gaat het werk zeker niet vergemakkelijken. Drie of vier soorten is een goede leidraad. Denk dan aan een pils of luxepils en twee of drie speciaalbieren zoals witbier, amber, roodbruin, geuze of abdijbier. Verschillende merken van eenzelfde soort (bv. twee abdijbieren) vermijd je best om verwarring te voorkomen.

De hoeveelheid bier is afhankelijk van zowel het aantal gasten als de manifestatie en de duurtijd ervan. Voorzie alleszins van het vatenbier ook enkele kratten. Zo ben je niet verplicht om op het einde nog een vat aan te steken voor de enkele bierliefhebbers die nog aanwezig zijn. Denk aan voldoende glazen: twee- tot driemaal zoveel als het aantal voorziene gasten is een goede vuistregel.

Tot slot nog dit: glazen worden nooit op voorhand getapt en nadien bijgevuld of voorzien van een extra schuimkraagje. Ook op recepties wordt er uitsluitend op bestelling getapt! Je mag wel met een wat ruimere schuimkraag (tot één vierde van een glas) tappen omdat het bier dikwijls tot ver in de zaal moet worden gebracht of de kelner er iets langer mee rondgaat. Plaats nooit te veel glazen op een dienblad, want de gasten zien niet graag een dienblad met bierglazen waarvan de schuimkraag is ingezakt. Getapte bieren worden altijd afgeschuimd; bij grote drukte voorzie je best één persoon die tapt en één persoon die afschuimt.

Kwaliteit

Dat er wel degelijk een smaak- en presentatieverschil is tussen bier geschonken uit een glazen karaf en een stenen kruik of recht uit de fles of de tapkraan, kan je zelf ervaren. Doe de proef maar eens met pils en kienbier dat je op verschillende wijzen uitschenkt.

waardoor het bier veel sneller gaat opwarmen als zij het moeten omklemmen. Kies bij voorkeur voor iets fijnere, dunnere glazen die aangenamer aanvoelen op de lippen.

Het gebruik van karaffen of kruiken om bier bij te vullen, is niet wenselijk. Het is weliswaar eenvoudiger om te bedienen en je kan sneller rondgaan, maar het komt de **kwaliteit** van het bier niet ten goede. Je moet de karaf al behoorlijk schuin onder de tapkraan houden om een aanvaardbare schuimkraag te krijgen. Je kan de karaf niet behoorlijk reinigen, wat nadelig is voor de schuimvorming van het bier. Bovendien warmt het bier ook sneller op in een karaf; in stenen kruiken blijft het wat langer koel. Ook is er een groot verlies aan koolzuurgas tijdens het uitschenken, waardoor je minder schuim in het glas krijgt. Hoedanook zal je de eerste glazen op een receptie altijd moeten tappen en kan je pas nadien bijvullen met de karaf. Een karaf wordt daarom eerder beschouwd als middel 'in geval van nood'. Meer dan twee- of driemaal bijvullen van een glas is evenmin aanbevolen. Tijdig afruimen en de klant een nieuw gekoeld glas aanreiken, is dus de boodschap.

Voor recepties beperk je best het aantal soorten bier. Te grote diversiteit gaat het werk zeker niet vergemakkelijken. Drie of vier soorten is een goede leidraad. Denk dan aan een pils of luxepils en twee of drie speciaalbieren zoals witbier, amber, roodbruin, geuze of abdijbier. Verschillende merken van eenzelfde soort (bv. twee abdijbieren) vermijd je best om verwarring te voorkomen.

De hoeveelheid bier is afhankelijk van zowel het aantal gasten als de manifestatie en de duurtijd ervan. Voorzie alleszins van het vatenbier ook enkele kratten. Zo ben je niet verplicht om op het einde nog een vat aan te steken voor de enkele bierliefhebbers die nog aanwezig zijn. Denk aan voldoende glazen: twee- tot driemaal zoveel als het aantal voorziene gasten is een goede vuistregel.

Tot slot nog dit: glazen worden nooit op voorhand getapt en nadien bijgevuld of voorzien van een extra schuimkraagje. Ook op recepties wordt er uitsluitend op bestelling getapt! Je mag wel met een wat ruimere schuimkraag (tot één vierde van een glas) tappen omdat het bier dikwijls tot ver in de zaal moet worden gebracht of de kelner er iets langer mee rondgaat. Plaats nooit te veel glazen op een dienblad, want de gasten zien niet graag een dienblad met bierglazen waarvan de schuimkraag is ingezakt. Getapte bieren worden altijd afgeschuimd; bij grote drukte voorzie je best één persoon die tapt en één persoon die afschuimt.

PROEVEN

Omgeving

Proeven doe je best in een neutrale, rustige en geurvrije omgeving omdat je je echt moet concentreren op wat zich in je glas bevindt. Vakbekwame bierproeveners hou je dus beter niet in een rokerige kroeg met luide achtergrondmuziek en luidkeels tierende stamgasten. Gedempt licht, een goede ventilatie en geluidloosheid kenmerken het betere proeffokaal.

*Net zoals wijnen gedegusteerd worden, kan je ook bier vakkundig proeven. Dat vergt eveneens een uiterste concentratie en een aangepast ritueel want het bier moet in optimale omstandigheden worden geschonken en geproefd. **Omgevingsfactoren** kunnen de smaakbeoordeling immers sterk beïnvloeden.*

1. Glazen

Glazen

Probeer het zelf maar eens uit en schenk een authentieke geuze eens uit in het meestal gebruikte pilsglas, in een tulpglas of in een wijdopen kelk. Je merkt al vlug dat het bier een andere uitstraling krijgt, het aroma en de smaak anders worden ervaren. Hetzelfde kan je ook doen met witbier dat normaal wordt geschonken in een stevig en dik glas.

De belangrijkste vereiste om bier goed te kunnen proeven en beoordelen is dat het wordt geschonken in aangepaste glazen. Daarvoor gebruik je bij voorkeur de merkgladen. Soms is het aangewezen om ook **andere glazen** te kiezen, want elk type glas beïnvloedt de waarneming van de aroma's en de vorming van de schuimkraag.

Pintjes, fluitjes, bollekens, ranke hoge kelken, brede kroezen, cognacglazen, Bourgognekelken, trappistkuipen, Schotse distels, enzovoort... tot 'geleipotten' toe. België beschikt waarschijnlijk over het meeste uitgebreide assortiment bierglazen ter wereld. Allen horen bij het imago van een bepaald bier.

De dikte van het glas zal ervoor zorgen of het bier snel of traag opwarmt. Om dezelfde reden worden glazen voor koele drinkbieren (bv. pils, witbier, amber) eerst in koud water gespoeld. Dunne glazen warmen immers veel te snel op, zeker wanneer je ze in de hand houdt. Precies daarom zijn heel wat pilsglazen onderaan geribbeld. Hierdoor wordt het contactoppervlak tussen hand en glas verkleind en behoudt het pilsbier langer zijn koele temperatuur. Ribbeltjes zijn dus echt niet ouderwets, maar noodzakelijk.

Verder speelt de vorm van het glas. Hoe breder het glas en de opening, hoe sneller het bier kan opwarmen. Vandaar dat bieren die koel opgediend moeten worden, best in glazen met een smalle opening worden geschonken. Voorbeelden hiervan zijn bourgognekelken of tulpglazen.

Esters

Fruïtachtige verbindingen die ontstaan tijdens de gisting en die een aroma of smaak van appel, peer en banaan opwekken.

Restsmaken

Smaken of nasmaken die zijn blijven hangen van iets wat je voordien hebt gegeten. Van chocolade, koffie, look, chips en allerlei sterk gekruide of pikante gerechten blijven smaak en nasmaak lange tijd hangen.

Proefsessie

Een heel eenvoudige proefsessie is een zogenaamde driehoeksproeverij. Je serveert in identieke en neutrale proefglazen drie gelijkaardige bieren, waarvan twee dezelfde. Je kan dat bijvoorbeeld doen met twee pilsbieren, twee amberbieren, twee witbieren of twee roodbruine bieren. Het komt er dan op aan om de twee identieke bieren te herkennen. Je kan het ook wat moeilijker maken door drie dezelfde bieren te serveren, waarvan er één opvallend ouder is of verouderd werd door blootstelling aan licht.

Met of zonder schuim, dat is de vraag die bepalend is voor de keuze van het juiste bierglas. Het is immers het schuim dat ofwel behoorlijk wat smaak- en aromacomponenten bevat, ofwel het aromatisch karakter van het bier (de vloeistof) tegenhoudt. Bitterheid komt veel meer tot uiting in de schuimkraag, dan in het bier zelf. Wil de brouwer bitterheid of kruidigheid (bv. koreander) accentueren, dan moet hij zorgen voor bier met een stevige schuimkraag. Dat is onder meer zo voor bitterige pilsbieren, die in smalle glazen worden geschonken; optimaal is zelf dat het glas bovenaan lichtjes naar binnen neigt.

Voor blonde en kruidige speciaalbieren kan een kelkje genomen worden met een gevormd buikje maar een relatief smalle hals en opening. Donkere en zoete bieren hebben veel minder nood aan een stevige schuimkraag, want die zou het karamelaroma tegenhouden. Ook **esters** worden geremd door een schuimkraag. Dergelijke bieren worden best geschonken in wijdopen coupes en kelken. Amberkleurigen met een gistachtig karakter verdienen eveneens een bolglas.

Iets ingewikkelder is het voor sterke blonde bieren, die bitterheid en fruitigheid verzoenen. Enerzijds verlangen die schuim, anderzijds moeten die breedopen gaan. Gevormde kelkjes met een smalle opening reiken hier de oplossing aan, tenzij de brouwer het fruitige aspect overaccentueert zodat het toch opgemerkt wordt in een breed, open kelkglas.

2. Proefsessie

Wie bier wil proeven, moet er eerst voor zorgen dat hij allerlei **restsmaken** neutraliseert. Dan kan door het eten van licht uitgedroogd bruin brood of een zure appel. Je kan de smaakbeïnvloeding van restsmaken vermijden door een aangepast proeftijdstip te kiezen. Dat ideale moment situeert zich meestal tussen 11 en 12 u. 's ochtends. Dan zijn de negatieve smaken van het ontbijt (koffie, ontbijtgranen, een kruidig kaasje, confituur, yoghurt, spek, enz.) meestal al verdwenen, en zijn onze smaakpapillen opnieuw voldoende gescherpt voor het middagmaal.

Het is bijgevolg niet verwonderlijk dat in alle brouwerijen ergens tussen 11 en 12 u. een **proefsessie** wordt gehouden. Daarin wordt niet alleen het jongste brouwsel gekeurd, maar gaat men bijvoorbeeld ook verschillende bieren of bieren van een verschillende datum met elkaar vergelijken.

Voorzien van een frisse neus, een heldere blik en een mandje bruin brood kan men het proeven aanvatten. In het proeven onderscheiden wij verschillende fasen: het aanschouwen, het ruiken, het proeven of slikken, het mondgevoelen en de nasmaak.

3. Uiterlijke waarneming

Zoals het de meester past, aanschouwen wij eerst de uiterlijke kenmerken van het bier. Kleur, schuimvorming en helderheid zijn hulpmiddelen die toelaten om een bier te herkennen. Zij kunnen ons iets vertellen over de ouderdom, de gisting en eventuele additieven.

Een juiste kleurbepaling bekom je door het glas in het invallend licht te houden. Zo onderscheid je blond, amber, bruin, donkerbruin tot zwart, licht- tot donkerroze en rood of bordeaux. Kijk ook even na of het bier helder of troebel is. Ongefilterde bieren blijven altijd min of meer troebel. Soms treedt ook koudetroebel op als het bier te lang in een te koude omgeving heeft vertoefd.

De kleur is - uitzondering sommige fruitbieren - afhankelijk van de temperatuur waarop het mouten gebeurde; bleke mout geeft lichtere bieren, terwijl donkere, gebrande mout leidt naar zwarte bieren. Ook zijn toevoegingen als karamel, kandij, fruitsappen en -extracten bepalend voor de kleur. Kleur wekt dikwijls subjectieve gevoelens op. Zo wordt bij donkere bieren meestal gedacht aan zoete bieren, terwijl er net zo goed bittere en zurige donkere bieren bestaan.

De schuimkraag kan dun of romig zijn, bestaan uit fijne of grove bellen, relatief lang houden of snel inzakken. Ook heeft de schuimkraag een eigen, typische kleur van hagelwit tot lichtbeige en bij sommige fruitbieren zelfs lichtjes rozig getint.

Ten slotte kan je uiterlijk het tintelende karakter waarnemen. Is een bier sterk parelend, half parelend of helemaal niet parelend (plat). Stijgen de belletjes op vanaf de bodem, dan kan dit een gevolg zijn van een inkeping in de bodem van het glas. Verschijnen er op verschillende plaatsen relatief grote belletjes en houdt de schuimkraag niet mooi, dan zijn de bierglazen wellicht onvoldoende zorgvuldig gereinigd.

Aroma's

Bieren worden gekenmerkt door een rijk palet aan aroma's. In zuur kan je melkzuur, azijnzuur en citroen- of citruszuur onderscheiden. Bitter kan gistig, hoppig, nootachtig of houtig zijn. Bij zoet kan je onder meer kiezen uit suiker, honing, kandij, caramel of zoethout. Regelmatig voorkomende kruidenaroma's kan je vaak omschrijven als koreander, gember, gagele, munt, jeneverbes, anijs of kruidnagel.

4. Innerlijke kenmerken

Na de uiterlijke keuring neem je het proefglas in de handpalm en laat je het bier zachtjes langs de wand tollen. Op die manier komen de **aroma's** vrij. Bij flessenbier zijn dat meestal de nog resterende aroma's want de meeste aroma's ontsnappen tijdens het ontkurken en uitschenken van het flesje.

Je kan hierin hop-, mout- en gistaroma's waarnemen evenals een mogelijk kruidige toets (bv. koreander). In de gistaroma's kan je ook de fruitige esters ontdekken. Uitgesproken en overdreven fruitaroma's wijzen eerder op het gebruik van siropen en extracten in een fruitbier. Bieren waarin echte vruchten zijn verwerkt leveren doorgaans een meer subtiele en moeilijker herkenbaar aroma en smaak op. Een gebrand karakter ontstaat door het gebruik van gebrande mout (bv. stoutbieren) komt eveneens naar voor in het aroma.

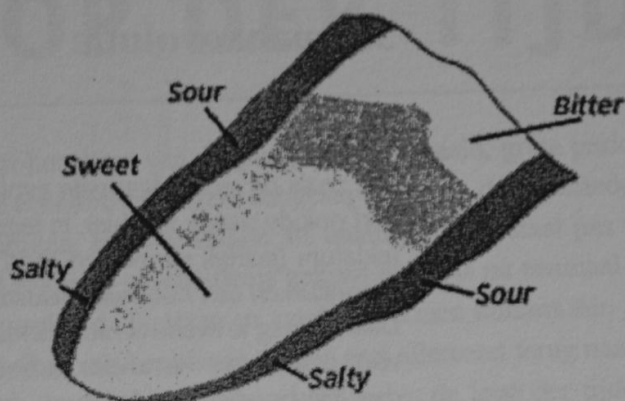
Onvoorspelbare en ongewone aroma's kunnen een gevolg zijn van ongewenste gistingprocessen, veroudering en slechte bewaring van het bier. In dat geval word je geconfronteerd met aroma's die je doen denken aan margarine/botermelk, bleekselder, zwavel, azijnzuur, papier, karton, schimmel, muffheid en metaalgeuren. Een erg bekend foutief aroma is de zogenaamde geur van een natte hond (in brouwerskringen bekend als het engelstalige 'wet dog')

Slokje

Het smaakpatroon van een bier ontdek je door meerdere kleine slokjes te nemen en die telkens te ontleden op één van de deelaspecten van het proefproces.

Onmiddellijk na het ruiken, volgt het proeven of slikken waarbij het uiterste wordt gevraagd van je smaakpapillen. Het is ook één van de moeilijkste fasen tijdens het proeven, omdat je in een korte tijdspanne te maken krijgt met verschillende smaakervaringen. Op het ogenblik dat je een **slokje** bier neemt, hang je met de neus in het glas en snuif je ook de aroma's op. Smaak en aroma vermengen zich via de neusholte. Eventueel kan je de neus af en toe even dichtknijpen om smaak en aroma te onderscheiden. Als het bier even in de mond vertoeft, wordt het ook opgewarmd en die temperatuurstijging (tot 30°C binnen enkele seconden) kan aanleiding vormen voor het ontstaan van nieuwe aroma's.

Tracht je te distantiëren van die aroma's en concentreer je nu ten volle op de smaak. Let alleen op de reacties van het bier op je tong. De complexe smaak van een bier kan je ontdekken door na te gaan waar het de tong prikkelt. Zoet proef je vooraan op de tong, zuur in het midden en achteraan in de keel, bitter langs de zijanten en achteraan op de tong.



Zoet, zuur en bitter proef je op verschillende plaatsen op de tong.

Zoet, zuur en bitter kan je niet alleen verder diversifiëren maar ook onderling combineren. Precies op die wijze kom je tot de grote verscheidenheid van de Belgische bieren.

Ingezakt schuim of een naar verhouding grote hap schuim kan een hoge concentratie bitterstoffen bevatten. Proef daarom ook eens apart wat schuim. Bitterstoffen kunnen zich ook afzetten op de lippen en na bevochtiging een bittere bijsmaak creëren. Vrees je voor een ongewenst bittereffect, veeg de lippen dan schoon.

Mondgevoelen

Het mondgevoelen vertelt je meer over de dichtheid van het bier, de verhouding van gewicht ten opzichte van het vloeistofvolume. De dichtheid wordt beïnvloed door het gehalte aan restsuikers en alcohol. Restsuikers verhogen de dichtheid, alcohol verlaagt de dichtheid. De dichtheid van een bier wordt uitgedrukt in onder meer Belgische graden, graden Balling of graden Plato. Bij Balling meet men het aantal gram suikers per 100 gram wort bij 17,5°C. Bij graden Plato meet men hetzelfde gehalte bij 20°C. De dichtheid van een bier zegt alleen iets over het suikergehalte van het wort en niet over het alcoholgehalte. Als je van wort met 28° Balling bier zou brouwen met 28° Balling, dan heeft zich geen enkele milliliter alcohol gevormd. Het alcoholgehalte is afhankelijk van de vergistingsgraad van het wort.

Op de tong neem je ook het **mondgevoelen** waar. Is een bier zwaar (papperig) of licht, heeft het een hoog of een laag alcoholgehalte, is er veel of weinig koolzuurgas aanwezig? Voelt het droog aan op de tong?

In tegenstelling tot wijn, die na het proeven wordt uitgespuwd, slik je het bier door omwille van de nasmaak. Die nasmaak vormt immers een essentieel onderdeel van elk bier. In de nasmaak kunnen aroma's en smaken uitvloeien. Een bepaald aroma kan door de temperatuurstijging in de mond krachtiger worden en veel meer uitgesproken naar voor komen in de nasmaak. Doorgaans zal bitterheid zich veel sterker uiten. Ook de fruitige esters die samengaan met een hoger alcoholgehalte komen veel duidelijker naar voor in de nasmaak. Diezelfde nasmaak kan kort of lang blijven hangen. Een langdurige nasmaak kan soms hinderlijk lang blijven en evolueren tot een restsmaak.

Bier leren proeven, vergt heel wat ervaring. Wanneer je een uitgebreid pallet bieren wilt beoordelen, is het belangrijk om deze in de juiste volgorde te serveren. De minst bittere, de alcoholische minst sterke en de bieren met een geringe of neutrale nasmaak worden als eerste geserveerd. Bieren met een uitgesproken en lange nasmaak worden als laatste geproefd.

5. Smaakevolutie

Net zoals de smaak van wijn evolueert doorheen de jaren, verandert ook de smaak van bier. In tegenstelling tot wijnen die een botteldatum (jaartal) vermelden, vind je op bieretiketten, -flesjes of -kroonkurken een houdbaarheidsdatum terug.

Daaruit mag je evenwel niet afleiden dat het bier ongeschikt wordt voor consumptie van zodra de houdbaarheidsdatum is overschreden. De houdbaarheidsdatum, die voor sommige speciaalbieren tot vijf jaar na botteling bedraagt, moet worden gezien als de tijdspanne waarbinnen de brouwer oordeelt dat gewenste aroma's en smaken volop tot hun recht komen. Zogenaamde bewaar- of provisiebieren worden speciaal gebrouwen met het oog op de veroudering, waarbij een brouwer ook aangeeft dat het bier pas volop tot zijn recht zal komen na verschillende jaren.

Na de vermelde datum evolueren aroma's en smaken. Van zodra alle biologische processen (eventuele nagisting op fles) beëindigd zijn, start geleidelijk een oxidatieproces. Bij gepasteuriseerde bieren vat deze veroudering onmiddellijk aan omdat er geen levende micro-organismen meer aanwezig zijn in het bier. Bij verschillende speciaalbieren start de veroudering pas na zo'n vijf jaar.

Algemeen kan je ervan uitgaan dat smaakwijzigingen meer tot uiting kunnen komen van zodra de houdbaarheidsdatum wordt overschreden. In een eerste fase ontstaat een wat onaangename papier-kartonsmaak. Na zo'n vijf jaar krijgen zoete bieren een portosmaak, die nog enkele jaren later overgaat in een sherry-smaak. Niet-zoete bieren krijgen al na een vijftal jaar een sherrysmaak. Bij de wijnen noemt men dit verouderingsproces madeirisatie.

HET BIER IN DE LOOP DER TIJDEN

Een aantal belangrijke data heeft het ritme van de geschiedenis bepaald, grote periodes afgebakend en de ontwikkelingen op sociaal en economisch terrein aangestipt. Helaas, de geschiedenis laat zich niet in een chronologisch keurslijf opsluiten. Hoewel België als onafhankelijke staat pas vanaf 1830 bestaat, heeft het vanaf de prehistorie al een rijke geschiedenis gekend en het is nu eenmaal onmogelijk dit verleden te verbannen naar de vergetelheid. Gisteren en vandaag vormen immers één geheel. Het speuren naar het ontstaan en de ontwikkeling van het bier in België gaat allereerst terug naar de bron in dit deel van Europa, om vervolgens de negatieve en positieve effecten in de loop der tijden, tot het helemaal «Belgisch» was geworden, te beschrijven. Tenslotte, éénmaal de officiële tijdsafbakening overschreden, het stapje voor stapje te volgen tot op de dag van vandaag.

DE BEGINPERIODE VAN HET BIER

Men gaat er van uit dat het de Egyptenaren waren, die voor het eerst bier brouwden. Schreef Hérodus de uitvinding niet toe aan Osiris, de God van de beschaving van Egypte? Deze versie was op zijn minst twijfelachtig, want het bier bestond vermoedelijk al voor onze jaartelling, uit gekookte brei van grasachtige planten.

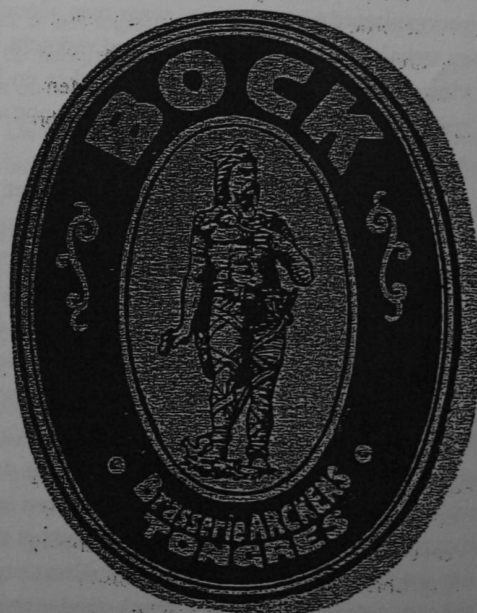
De «gerstewijn» van de oude volkeren.

Hoe het ook zij, de opeenvolgende ontdekkingen hebben aangetoond dat in het vroegere Midden-Oosten deze drank al bestond. Het water in Mesopotamië was inderdaad niet zo zuiver en wijn was voorbehouden aan de rijken. Bier werd dan ook als een gezonde drank beschouwd, onmisbaar bij een eerder karige maaltijd. De eerste recepten die we kennen, stammen uit 300 voor Christus. Er bestonden toen reeds verschillende soorten bier; zwart, rood, wit...zoals bleek uit, de op kleitabletten gegraveerde, teksten in spijkerschrift.

In navolging van de Mesopotamische volkeren, kregen ook de Egyptenaren al snel een voorliefde voor gerstewijn, dat hun nationale drank werd. Het brouwprincipe was hetzelfde: al dan niet gemoute gerst werd geplet, in gedeelten aan water toegevoegd en daarna lichtjes gekookt. De verkregen gerstepap werd verkruid en in gemalen vorm gedurende enkele dagen vergist. Het beslag werd daarna gekneed voordat het werd uitgelekt in manden die geplaatst werden boven aardewerk kruiken. Zo werd het bier bereid. De naam van de drank hing af van de bereidingswijze, de smaak en de kleur. Het kwam voor dat het met honing aangezoet werd

of met aroma's werd geparfumeerd. Van de meest bekende benamingen noemen we Zythos (of Zythium) en curmi voor een zacht bier.

De naam Zythos komt uit het Grieks; het werd Zythum bij de Romeinen. Geen van beiden genoten een grotere populariteit dan het bier uit Egypte. Bepaalde Griekse schrijvers als Eschylus, Sophocles en Theophrastus maakten dan wel melding van een gemoute gerstewijn, gedronken werd het nauwelijks. De enige



Ambiorix werd de leider van de Eburonen, die in 54 voor Chr. het Romeinse garnizoen van *Athatuca* (Tongeren, de oudste stad van België) geheel vernietigden. Het was de laatste opstand voor de *Pax Romana*.

eigenschap die men er aan toeschreef was de therapeutische werking. En deze gunstige eigenschap was nogal controversiëel. Zo beweerde de school van Galien dat deze drank ontsproten was uit «samenzwering», (hieronder dient men de gisting te verstaan) die alleen schadelijke effecten kon veroorzaken. Alleen deze korte beschouwing over bier is uit die tijd bekend; over de brouwerijen is niets bekend. Het is waarschijnlijk dat deze niet veel afweken van wat we al eerder hebben beschreven.

Pas onder invloed van Rome wordt het bier geïntroduceerd op het Iberisch schiereiland en vervolgens in Gallië. De Germanen maakten het, rond 100 voor Christus, tot het hunne; Zij brouwden het met behulp van gerst, tarwe of gemoute haver en aromatiseerden het met honing, gember en zelfs met champignons of verschillende schillen. Tacitus spreekt in zijn verhandeling over de gebruiken bij de Germanen van geweekte granen; Gerst en tarwe, en hij benadrukte dat men er snel dronken van werd.

Cervoise was populair

In tegenstelling tot de Mesopotamiërs en de Egyptenaren, die over heuse brouwerijen beschikten, maakten de Galliërs van het brouwen een huiselijke aangelegenheid. Dit was ook het geval in het Belgische deel van Gallië. De weinig overgebleven gegevens spreken van enkele georganiseerde brouwerijen, waar men «loonbrouwde» en waar het direkt vergiste bier werd verkocht. In de provincie Namen zijn in Ronchinne, Anthée en Mette nog resten van villa's uit de 3e en 4e eeuw, die nog aan brouwactiviteiten herinneren, terug te vinden.

In die tijd sprak men niet van bier maar over cervesia («cervoise»). Deze term werd voor het eerst gebruikt door Plinius de Oude, die de Cereris vitis («de wijnstok van Ceres») uitriep. Hij refereerde hiermee aan de legende volgens welke Ceres, Godin van de oogst en het gewas, de drank ontdekt zou hebben middels het vruchtbaar maken van onbruikbare wijnbouwgrond.

De cervoise werd dus door de Galliërs zeer geapprecieerd. De populariteit die het in de volgende eeuwen zou gaan genieten, was te danken aan de vrees voor ziekten, die uit konden breken na het drinken van water, door gebrek aan drinkwater. Cervoise bleek door de produktiemethode, een drank zonder risico's, waardoor het deel ging uitmaken van de dagelijkse levensbehoeften, zoals het eigenlijk oorspronkelijk bedoeld was: vloeibaar brood. Als graan gebruikte men meer

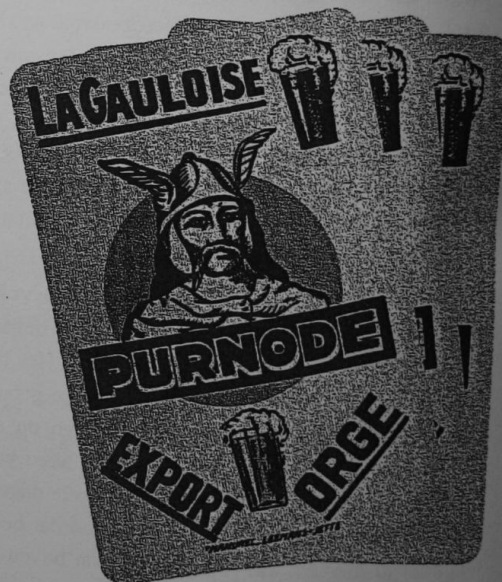


Dit bierviltje werd rond 1950 uitgegeven door brouwerij Saint-Denis, in de provincie Namen, uit eerbetoen voor de aloude cervoise. De brouwerij bestaat thans niet meer.

tarwe dan gerst en als favoriete kruid kummel. Ook werd vaak honing toegevoegd. De bereiding leek op die van de vroege voorvaders. Niettemin won de brouwnijverheid aan betekenis...

De foeders en houten biervaten heeft men te danken aan de Galliërs. De foeders waren bestemd voor de gisting en voor de lagering en de tonnen dienden voor de opslag en het vervoer en uiteraard was Sucellus de beschermheilige van de kuipers.

Tot in de 9e eeuw was de bierbereiding nauwelijks gewijzigd. Dit bleef empirisch. Het brouwen vond meestal thuis plaats, volgens een mond-tot-mond



In herinnering aan grootmoeders' tijden: een spel speelkaarten van rond 1930, uitgegeven door brouwerij Du Bocq te Purnode. Hier maakt men nog steeds de Gauloise, in drie versies (blond, amber en bruin). Collectie R. Desmecht.

recept, van generatie op generatie. De produktie was bestemd voor huiselijk verbruik, wat geen belemmering was om het eventuele overschot aan de burenen te verkopen.

Een keerpunt in de ontwikkeling van de brouwerijsector

Tijdens het bewind van Karel de Grote raakte de Cervoise, als huisfabrikaat, steeds meer in zwang. De keizer hechtte er grote waarde aan. In elke keizerlijke brouwerij werd cervoise gebrouwen. Het beroemde kapittel van Villis («domeinen») is, hieromtrent overigens, van groot belang. De intendanten van de keizerlijke landgoederen, werden zeer goed geïnstrueerd om de beste brouwers uit te zoeken. Deze maatregel was in twee opzichten interessant: ten eerste, werd, toen de vorst voor het eerst de kwestie van de Cervoise aansneed, in zekere zin de door de monopolistische heerlijkheden opgelegde heffingen voor brouwerijen afgeschaft. Ook werd toen voor het eerst het brouwen als een echt ambacht gezien.

In de loop van de eeuwen die volgden, werd de brouwerijsector meer gestructureerd. Het huisbrouwen raakte in onbruik. Ieder dorp bezat een openbare brouwerij, waar de plaatselijke bevolking, op bepaalde tijden kon brouwen en waarover belasting aan de leenheer afgedragen moest worden. Er werden in deze streek kloosters opgericht, die in hun eigen behoeften dienden te voorzien. De techniek behoefde niet te worden aangepast. Het accent lag op het koken om elk gevaar van ziekten tegen te gaan en op het toevoegen van aromatische kruiden om de drank meer aroma en smaak te geven. Zoals in het Gallo-Romaanse tijdperk, werd de brouwerij meestal naast een molen gebouwd, omdat hun activiteiten met elkaar verbonden waren en vooral omdat het twee keer geld opbracht voor de leenheer. Alleen de wijze van betaling verschilde; hetzij in cervoise voor de brouwerij en in granen voor de molen (in braci, mout): hetzij in geld, voor beiden. De betaling in bier kwam overeen met het zogenaamde «maalrecht», dat tot het einde van het Ancien Régime voor de brouwers van kracht was.

Kloostergeheimen

Eén van de belangrijke kenmerken van de middeleeuwse maatschappij was de grote rol die de godsdienst speelde. In de 6e en 7e eeuw ontstond er een echte religieuze structuur, met een onderverdeling van het land in 4 bisdommen, afgebakend door de grenzen van het huidige

België. Het bisdom Tongeren viel onder het gezag van de aartsbisschop van Keulen; dat van Dendermonde viel onder Arras-Cambrai en dat van Doornik-Noyon viel onder de aartsbisschop van Reims.

Tegelijkertijd werden hier en daar abdijen gesticht, die allen hun bijdrage aan de economische en geestelijke ontwikkeling van de omliggende streken gingen leveren.

Het land was dus bezaaid met talrijke machtige abdijen, waaraan de landbouw veel te danken had. De vaak onbruikbare en onvruchtbare gronden werden ter hand genomen door de kloosterlingen, die door noeste arbeid en wilskracht, de grond toch produktief wisten te maken. Ze waren immers genoodzaakt om in hun eigen levensonderhoud te voorzien. Affligem, Tongerlo, Leffe, Grimbergen, Orval,... Er zijn nog veel abdijen, die de tijden van de Middeleeuwen uitstralen door hun befaamde bieren! Daar is niets verrassends aan! Het bier maakte deel uit van het dagelijkse kloosterleven. Was het niet lange tijd het enig toegestane levensmiddel tijdens de Vasten?

In het abdijcomplex was een stenen gebouw bestemd om te brouwen. Dit was meestal afgelegen van de andere gebouwen net als de bakkerij, de smidse en de eestoren om het risico van brand te vermijden. Het was overigens ook gebruikelijk dat de brouwerij gevestigd was bij de waterloop. Dat verklaart waarom de brouwerij meestal vlakbij een watermolen was gelegen. Daarnaast is het logisch te verklaren dat de brouwerij vaak in de nabijheid van stallen stond, omdat het vee werd met de draf gevoerd.

De brouwerij werd in het algemeen geleid door een provisor (of cellarius, rector), die verantwoordelijk was voor de voedsel-, en drankvoorziening. De brouwers waren nogal sterk zodat ze tijdens de vastenperiode als voedingsmiddel benut konden worden. Aan iedere monnik werd een dagelijks rantsoen van gemiddeld 2 liter opgelegd; Het bier werd uit een kruik geschonken en tijdens de maaltijd uit zilveren drinkbekers of tinnen potten gedronken. Het lekenpersoneel kon ook aanspraak maken op bier; 2,6 liter per dag, hetgeen een deel vormde van het loon. Het zelfde gold voor arbeiders die hun werk verrichtten binnen de kloostermuren. Voor bezoekers (pelgrims en anderen) en permanente gasten (bepaalde oude en eenzame personen, die een deel van hun bezittingen aan de abdij hadden afgestaan), was het eveneens toegestaan om het ter plaatse gebrouwen bier te nuttigen.



Eén van de belangrijkste veldheren van de eerste kruistochten, Godfried van Bouillon (1061-1100) heeft brouwerij Dachy geïnspireerd tot dit etiket. Deze brouwerij heeft haar activiteiten na de Tweede Wereldoorlog gestaakt. Tegenwoordig wordt de traditie van het amberkleurige *Godefroy*-bier (5,8 vol. % alc.) nieuw leven ingeblazen door brouwerij Moortgat in Breendonk.

De heffing op gruit

De smaak van de Cervoise was in die tijd totaal anders dan de huidige biersmaken. Dat ligt niet aan de gebruikte granen, want al vanaf de Oudheid zijn die hetzelfde gebleven. Het schijnt dat tarwe en gerst zeer veel werden gebruikt, ware het niet dat de abdes Hildegard van Bingen, in de 12e eeuw, vaststelde dat bier een drank was, gebrouwen uit haver. Waarschijnlijk maakte men gebruik van meerdere graansoorten: gerst, haver, spelt, en volgens documenten uit de 13e eeuw ook siliginum, dat de waarschijnlijke voorloper van rogge is geweest. Aan het einde van de 13e eeuw werd de heffing door de brouwers in de provincies Luik en Namen voldaan in de vorm van spelt, waar we uit opmaken dat dit gewas voor het brouwen werd gebruikt.

Het verschil in smaak werd veroorzaakt door een ander bestanddeel dat men aan de mout toevoegde namelijk het gruit of gruyt. Vanaf het jaar 999 is er al sprake van gruit, blijkens een oorkonde die door de Germaanse keizer Otto III aan de bisschop van Utrecht werd overhandigd. In de volgende eeuw blijkt, uit een uit 1060 van de bisschop van Metz afkomstig document over de abdij van Sint Truiden, dat de bisschop de abdij van grutum voorzag om de kwaliteit van de drank nog meer te verbeteren. Gruit of grutum, zelden heeft een woord zoveel controverses opgeleverd, zowel over de herkomst als over de betekenis. Er waren mensen die het als een gewas beschouwden, anderen zagen het als gemalen graan en weer anderen als mout... Dankzij de

studie van de boekhouding van de Nederlandse steden, slaagde A. Schulte er in 1908 in, om de definitie te bepalen en de samenstelling weer te geven.

Gruit was een mengeling van 5 tot 6 gedroogde planten die tot meel waren gemalen. Deze planten werden zorgvuldig uitgezocht. Het waren vooral moerasplanten zoals gagel, ledon en wilde rozemarijn. Aan deze kruiden werden bessen met wat dennehars toegevoegd. Maar in welke mate werd het voor de bierbereiding gebruikt? Er werd gezegd dat gruit het gistingsproces zou doen versnellen. Het Latijnse woord fermentum, dat men vaak in Middeleeuwse teksten tegenkomt, zou dit bevestigen. Deze bewering is niet erg waarschijnlijk voor wat betreft het toevoegen vóór het brouwproces. Men nam dan ook aan dat gruit, behalve over haar mogelijk conserverende eigenschappen ook over kwaliteitsverbeterende eigenschappen beschikte, om het bier te

VAN WIJN NAAR BIER

Alhoewel de Nederlanden niet over echte wijngaarden beschikten, werd er toch veel wijn gedronken. In navolging van de andere dranken was de wijn soms plaatselijk (wijn uit Hoegaarden of uit Hoei), maar meestal afkomstig uit het buitenland (vooral uit Frankrijk). Het werd onderworpen aan gemeentelijke en landsheerlijke heffingen. In de 13e en in het begin van de 14e eeuw, kwamen de inkomsten van de stad voor een zeer groot deel uit accijnzen op wijn. Het bier kwam in opkomst, nu het niet meer thuis werd gebrouwen en het brouwen als een echt beroep werd beschouwd. De heffing van de accijnzen toonde de evolutie van het brouwen aan. Zo kan men zien dat in de loop van de 2e helft van de 14e eeuw het bier geleidelijk de wijn verdringt in Antwerpen. In Leuven was dit het geval rond 1345 en, nog later, pas in 1350 in Brussel. Pas in het begin van de 16e eeuw gold dit ook voor Hasselt en Namen.

Een van de oorzaken van de omschakeling van de accijnsopbrengst (indirecte belastingen), van wijn naar bier, lag ongetwijfeld in de overdreven belastingen voor wijn, die tot een enorme daling van de consumptie leidden. Dat was des te gunstiger voor het bier, dat door de niet zo'n hoge graanprijzen veel goedkoper was.

aromatiseren en om het een scherpe smaak te geven. Soms noemde men dit "het pigmentum". Ter ondersteuning van deze hypothese: een uit 1068 daterend document waarin de bisschop van Luik aan de brouwers van Hoei toe-stemming geeft om pigmentum te gebruiken (het betreft hier de wilde rosmarijn) waar ze maar willen, omdat het water zich niet voor deze teelt leent.

Het gruit werd vanzelfsprekend eerst gebruikt in de streken waar de plantjes voorkwamen, vooral aan de Noordzee en in Brabant. De toepassing vereiste echter een bepaalde kunst en geschikte installaties. Het vakmanschap van gruiters kon men weldra aantonen. Iedere gruiters had een geheime samenstelling van zijn eigen mengsel. Het kwam zelfs voor dat men wat moutmeel aan de wort toevoegde om te voorkomen dat het recept zou worden ontdekt.

Men was dus genoodzaakt het gruit bij de gruiters in te kopen,... en aangezien de gronden aan de leenheer toebehoorden, had hij ook de verkoop in handen. Hij stelde de verkoopprijs vast en de te gebruiken hoeveelheid. Men gebruikte zo'n 2 kg gruit per Hl. De opbrengsten uit het grutum waren aanzienlijk! In Brugge bijvoorbeeld, waren de leenheren van het Gruuthuse de machtigste mannen van de stad. Zij waren gerechtigd om 15 bewapende mannen in dienst te hebben. En paradoxaal genoeg, moesten zij aan de stad heffingen betalen voor ingevoerd bier, dat niet met hun eigen gruit was gebrouwen... De teksten uit de 10e en 12e eeuw spreken over evocaties van het «gruitrecht» (jus grutoe). Dit gold vooral voor de steden Luik en Doornik.

Gezien deze enorme bron van rijkdom en macht, werd het monopolie van het gruit zelfs in bruik-

leen gegeven. De abdijen wisten echter aan deze rechten van de heerlijkheden te ontsnappen: De leenheer was er niet bij gebaat om hem deze heffingen te laten betalen, want zij konden hem nog wel eens van dienst zijn.

De grootste vernieuwing van de Middeleeuwen

Wat zou bier zijn zonder hop? Het is tegenwoordig een onmisbaar bestanddeel (zie blz.95 en verder) dat ook reeds in de Middeleeuwen van belang was. Het schijnt zelfs dat het al werd gebruikt ver voor de Middeleeuwen, misschien zelfs al in de Oudheid. Deze, uit Babylonïe afkomstige plant werd in het Westen door slavenvolkeren geteeld om als voedingsmiddel te dienen. Zo'n 100 jaar voor Christus maakt de geograaf Strabon al melding van hopstaken waar men een geneeskrachtige werking aan toeschreef.

Het is vooral in de abdijen dat, zo lijkt het, hop voor het eerst werd gebruikt. De monniken kenden het goed, ze teelden het al sinds jaren, zoals blijkt uit de 8e eeuw: toen Pepijn de Korte, koning van de Franken, aan de abdij van Saint Denis gronden ter beschikking stelde met daarop enkele hopvelden. Zo vinden we trouwens ook sporen van hopteelt terug in de diverse abdijen. Hoe het ook zij, de officiële intrede in de brouwerij dateert uit de 7e eeuw. Hildebrand van Bingen schreef er dan wel geen geneeskrachtige eigenschappen aan toe, maar roemde «de bitterheid», zo schreef ze, «die in ieder geval bepaalde schadelijke gisten te lijf kan gaan, waardoor de drank langer bewaard kan worden.»

Door haar conserverende werking kon het bier beter vervoerd worden en een groter afzetgebied creëren. Naast deze belangrijke eigenschappen maakte het het bier lichter en bevorderde het de smaak. Allemaal factoren die bijdroegen tot het succes! Het succes kwam in een periode waarin de economie weer wat groeide en in een tijd waarin de beroepen zich gingen verenigen. (Zie de gilden, blz. 27 en verder).

Het brouwproces maakte op dat moment een doorslaggevende revolutie door, die zich geleidelijk doorzette. Het gebruik van gruit was diep ingeworteld en de leenheren stonden niet bepaald te juichen bij deze «indringers», die er voor zorgden dat ze hun inkomsten uit gruit voortaan konden vergeten. Het gehopte bier kwam, vanaf de 2e helft van de 13e eeuw, in de Hanzesteden van Noord-Duitsland in opkomst. Daarna, in de 14e eeuw, veroverde het Nederland, waar men reeds hop teelde vanaf 1370. Pas in de 14e eeuw kwam in België het gehopte bier in de mode. Men voerde eerst



De belastinginning van het gruit in de Middeleeuwen. Reproductie van het originele glas-in-lood-raam uit de kathedraal van Doornik. Deze reproductie siert de wand van de ontvangthal van de firma Meura in Doornik.

dergelijk bier in om het vervolgens zelf, volgens de nieuwe methode, te gaan brouwen. In de 15e eeuw werd het gruit door hop pas definitief van de markt verdrongen. De «herinnering aan het gruit» is, tot vandaag de dag in ieder geval, altijd blijven voortleven in de vorm van verschillende aroma's en kruiden, die men al naargelang de streek aan het Belgisch bier toevoegde.

De leenheren waren genoodzaakt zich aan de veranderde situatie aan te passen, middels het invoeren van belasting op het ingevoerde, gehopte, bier. Vanaf het moment dat het zelf ter plaatse werd bereid, werd dit ook belast. Het gruitrecht was verdwenen; de accijnsheffing was geboren. Het einde van de Cervoise leidde het begin in van het met hop gearomatiseerde bier.



Affiche van brouwerij York, te Mater, voor het Artevelde bier. Dit bier wordt nu gebrouwen door brouwerij Huyghe in Melle en dankt haar naam aan een illustre figuur uit de Gentse geschiedenis. Hoewel hij niet met name genoemd wordt in de beroepsarchieven, is men er lange tijd van uitgegaan dat Jacob van Artevelde (Gent, 1290-1345) brouwer was. Wel, volgens de Belgische historicus Henri Pirenne, zou hij wel eens hotelhouder geweest kunnen zijn. Het is zo dat elke kroeg mocht brouwen voor eigen consumptie. Dat verklaart de verwarring evenals het feit dat hij met een brouwersdochter was getrouwd. Hij stond zijn schoonvader goed ter zijde. Toen hij algemeen bevelhebber van Gent was, (1337) zette hij aan tot opstand tegen de graaf van Vlaanderen, Lodewijk van Nevers, die aan het begin van de 100-jarige Oorlog, de handel met Engeland had stopgezet. Hij sloot een verbond met de Engelse koning Edward III die hiermee de Vlaamse soevereiniteit erkende. De bevolking betichtte hem van verraad en zou hem later vermoorden.

EEN VREEMDE VORM VAN BELASTING

Doordat de brouwers in de Middeleeuwen nog niet over de nodige kennis beschikten om het brouwproces te verklaren, maakte het toeval het brouwen alleen nog maar mysterieuzer. Velen zagen er geheime krachten in, soms zelfs kwade geesten. Deze «duivelse bemoeienis» kon op verschillende manieren worden uitgebannen. Het gebruik van beroemde, heilzame tekens zoals het Salomonsteken of de ster met de zes armen; het aanwenden van bepaalde riten zoals het toevoegen van een snufje zout aan de kokende wort of door het opzeggen van rituele spreuken bij het begin van elke handeling; of door het zegenen van het, in de gemeente gebrouwen bier, door de pastoor. Dit laatste preventiemiddel vond onder andere plaats in Henegouwen, om misbruik door het parochiebestuur tegen te gaan. In navolging van de andere sacramenten, was de pastoor tijdens deze «heilzame ritus» (signage) gekleed in een stola. Het zegenen van de brouwsels was niet gratis, in tegenstelling van wat men zou verwachten. De «stoolrechten» (jura stolae) werden in het leven geroepen en uiteindelijk verplicht gesteld. De gebruikelijke offerande werd tenslotte in een echte belasting omgezet, waarvan het bedrag door de pastoor werd vastgesteld. In Stambruges en in Hanchies bestond het bijvoorbeeld uit 4 loten (of potten) bier van elk brouwsel.

Deze praktijk lag aan de basis van vele geschillen tussen de geestelijkheid en de brouwers over het niet betalen van de rechten. Meestal werd de kerk in het gelijk gesteld. Hoe het ook zij, deze kerkelijke heffing bleef in stand tot aan het einde van het Ancien Régime. De zegening van de brouwsels, dat oorspronkelijk gewelddadig was, werd al spoedig vervangen door het overhandigen van kerksausen, die door de parochianen in de kerk waren weggezet.