

Moutstockje

nr 98

2010

'T MOUTSTOCKJE

OKT. - NOV. - DEC. 2010

98
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 : 230/0020261/01

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

INHOUD **98**

't Moutstockje in 2011

De geschiedenis van het bier (vervolg en einde)

Ten tijde van de gilden



TIJDSCHRIFT 'T MOUTSTOCKJE in 2011

Door de toenemende drukkosten en het dalend aantal leden zal het tijdschrift 't Moutstockje niet meer verschijnen in 2011.

De artikelen over het Hoegaardsbier en de gilde zullen dan verschijnen in het tijdschrift Alpaidis.

We raden onze leden aan in 2011 een abonnement te nemen op het tijdschrift van de Hoegaardse Heemkring nl; Alpaidis.

Verschijnt 4 maal per jaar voor de prijs van 12,5 euro

Hopende u als lid behouden van het tijdschrift Alpaidis tekenen we met vriendschappelijke groeten.

Namens de Hoge Raad

*Om uwen dorst
Doet zooals hem*



*Vraagt
een
onnamakbaar*

HOUGAERDE
der oude brouwerij TONSIN

DE GESCHIEDENIS

VAN HET BIER



VERVOLG

GEZONDHEID

Gezondheid! Prosit! Santé! Wij zeggen het zo vaak als wij een glas bier drinken. Een keurig getapte pint mag dan wel smaken, wij staan er zelden bij stil of dat biertje wel een heilzaam en positief effect heeft op de gezondheid. Overdaad schaadt altijd, maar twee pintjes per dag of een degustatiebier als slaapmutsje kan zeker geen kwaad. Dat blijkt alvast uit diverse studies.



Brouwers houden de kwaliteit van het bier nauwlettend in het oog in alle fasen van het productieproces.

Amerikaanse gezondheidsspecialisten zeggen dat bier 'a beverage of moderation' is. In het Frans wordt dat 'une boisson de modération'. In België hebben wij beslist al de slogan 'Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand' gezien op reclame-advertenties en televisiespotjes voor bier. Deze slogan werd door de Arnoldusgroep van de Federatie van Belgische Brouwers in het leven geroepen om consumenten aan te sporen tot een **verstandig bierverbruik**. En dat houdt ook in dat wie bier drinkt niet met

de auto gaat rijden. In samenwerking met het Belgisch Instituut voor Verkeersveiligheid tekent de Arnoldusgroep voor de jaarlijks weerkerende

Bob-campagnes.

Verstandig bierverbruik

Op de internet-site www.bierengezondheid.be vind je heel wat tips, toelichtingen en bijdragen over een verstandige alcohol- en bierconsumptie. De teksten zijn in eenlotte en voor iedereen leesbaar taalgebruik geschreven.

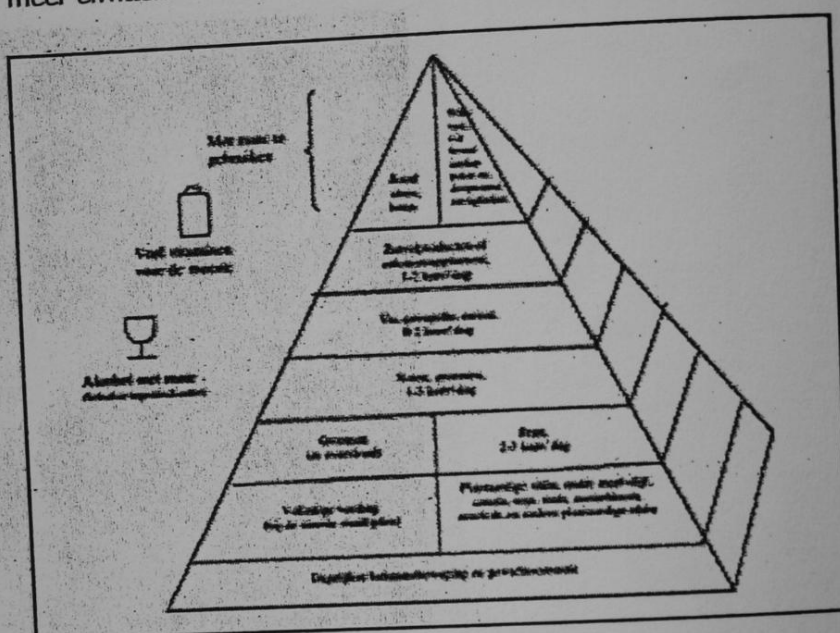
Bob

www.bob.be

BOB

1. Voeding

Een matig alcoholverbruik wordt tegenwoordig aanvaard als onderdeel van een gezonde voeding. Naar aanleiding van heel wat studies die in het verleden de heilzame werking van een pintje of een glas wijn bevestigden, heeft nu ook de Universiteit van Harvard de Amerikaanse voedingspiramide aangepast. Levensstijlelementen zoals lichaamsbeweging en gewichtscontrole, werden daarin opgenomen, evenals een gematigd verbruik van alcohol. In vergelijking met andere alcoholische dranken, levert bier meer eiwitten en vitamine B.



Een matige bierconsumptie is opgenomen in de voedingspiramide.

Uit gegevens van het Wetenschappelijk Instituut voor de Volksgezondheid blijkt dat 66% van de Belgische bevolking of omgerekend 94% van alle consumenten van alcoholische dranken verstandig omgaan met alcohol.

Het Beer & Health Information Center, dat werd opgericht op initiatief van de Belgische Brouwers, onderlijnt dat bier een natuurlijk product is dat wordt gemaakt op basis van water, mout, hop en gist. Elk van die ingrediënten draagt op zich bij tot een gezonde en evenwichtige voeding. Bier bestaat voor 93% uit water, heeft een alcoholgehalte van gemiddeld 5 vol.%. Het bevat geen cholesterol en geen vetten, maar wel veel eiwitten, mineralen en vitamines waardoor het zijn plaats heeft in een evenwichtige en gezonde voeding. De hoeveelheid kalium en het geringe gehalte aan natri-

um dragen bij tot een lage bloeddruk. De combinatie van weinig calcium en veel magnesium verklaart dan weer het beschermend effect tegen gal- en nierstenen. Verder is bier ook een bron van silicium, dat een belangrijke rol speelt in de strijd tegen botontkalking van ons beenderstelsel.

Bier bevat tevens elementen, afkomstig van mout en hop, die een rol kunnen spelen ter voorkoming van kanker. De hoeveelheid hiervan is de helft kleiner dan in rode wijn, maar omwille van de kleinere moleculaire samenstelling van bier worden deze elementen gemakkelijker opgenomen door het lichaam.

Bier is ook rijk aan oplosbare vezels die afkomstig zijn van de celwanden van de gemoute gerst. Een liter bier bevat gemiddeld 20% van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid vezels. Naast een gezonde darmtransit, zorgt dit voor een tragere spijsvertering en voedselabsorptie, het vermindert het cholesterolgehalte en het risico op hart- en vaatziekten.

De bestanddelen van hop hebben een aantal gunstige eigenschappen voor de gezondheid van de gematigde drinker. Zo heeft hop een kalmerende werking op het lichaam en wekt het de eetlust op. Hop bevat bovendien actieve componenten die bescherming bieden tegen kanker van hormonale oorsprong en heeft bovendien ontstekingswerende eigenschappen die een gunstige invloed kunnen hebben bij tal van aandoeningen.

Gist voorziet het lichaam van essentiële B-vitamines zoals B1, B6 en foliumzuur. Foliumzuur wordt vaak in onvoldoende mate opgenomen, vooral ten gevolge van een onvoldoende consumptie van groenten en fruit. Foliumzuur helpt om hart- en vaatziekten te voorkomen.

Vitamines in bier en percentage van de dagelijks aanbevolen hoeveelheid (per liter)

B1 (thiamine)	40%
B2 (riboflavine)	14%
Niacin	15%
B6	17%
Biotine	17%
Pantotheenzuur	8%
Foliumzuur	10-45% afhankelijk van de biersoort

Bier bevat meerdere essentiële vitamines en foliumzuur.

Op het vlak van het aantal calorieën zit bier ook goed. Een glas bier van 25 cl. telt 103 **calorieën**, minder dan een zelfde hoeveelheid appelsap, melk of yoghurt.

Omdat bier over het algemeen natriumarm is, relatief weinig eiwitten bevat en vrij is van vetstoffen en cholesterol, kan het in overleg met de arts deel uitmaken van menig dieet en dat onder meer omwille van de hoge aanwezigheid van vitaminen B3 (40%), B5 (20%), B6 (25%), B2 (20%), B1 (5%).

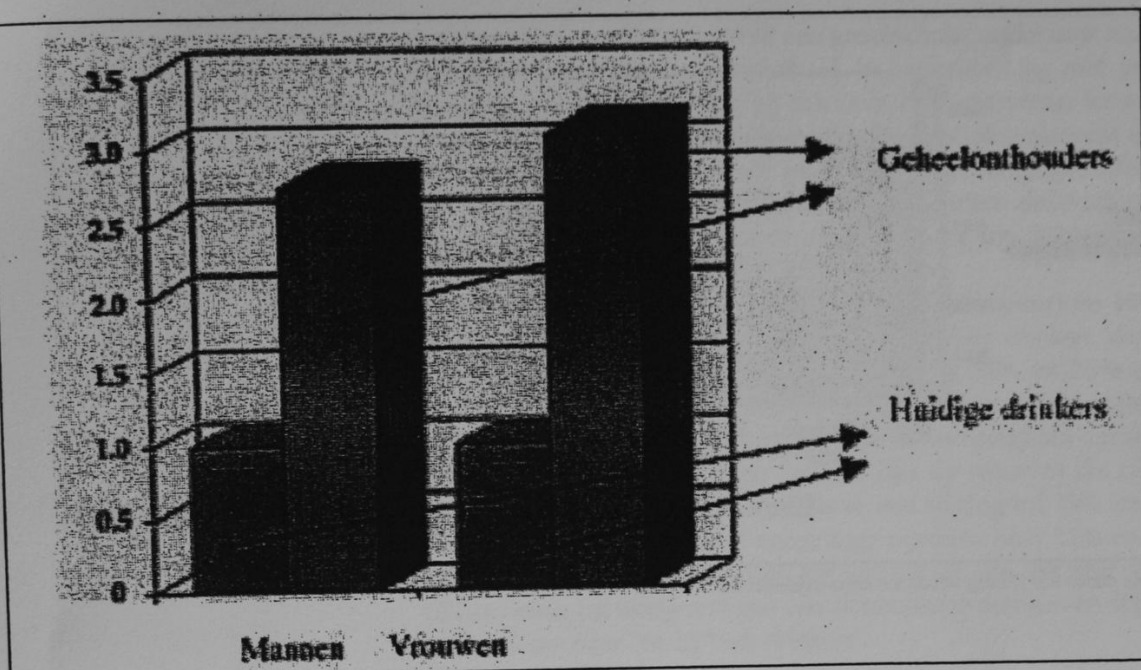
2. Consumptie

Wat betekent nu precies een matig bierverbruik dat de gezondheid niet in het gedrang brengt? Het antwoord op die vraag is in de loop der jaren voortdurend bijgesteld. Tot in de tachtiger jaren van de twintigste eeuw werden ingewikkelde berekeningen gemaakt op basis van geslacht, lichaamsgewicht en ouderdom en verwerkingssnelheid van alcohol voor de lever. Slotsom was toen dat je zowat 1,5 tot 2 liter pilsbier mocht drinken.

Latere studies toonden aan dat de alveesklieer veel gevoeliger is voor alcohol dan oorspronkelijk werd gedacht. Vandaar dat de normen werden gehalveerd en een maximum van zowat twee glazen pilsbier per dag als maatstaf werd gebruikt. Dit consumptiecijfer is sindsdien herhaaldelijk bevestigd door meerdere, buitenlandse studies.

Een onderzoek van de Kaiser-Permanente Medical Centers in Oakland (Californië, VS) stelde vast dat wie twee glazen bier (66 cl) dronk, minder risico liep om te sterven aan hart-, maag- en leverkwalen of kanker. Geheelonthouders en zij die drie tot vijf glazen bier consumeerden, hadden hetzelfde risicopercentage. Bij alle onderzoeken kon een U- of J-vormige grafiek opgemaakt worden waarbij **overconsumptie** duidelijk een verhoogd en pijlsnel stijgend risico aangaf.

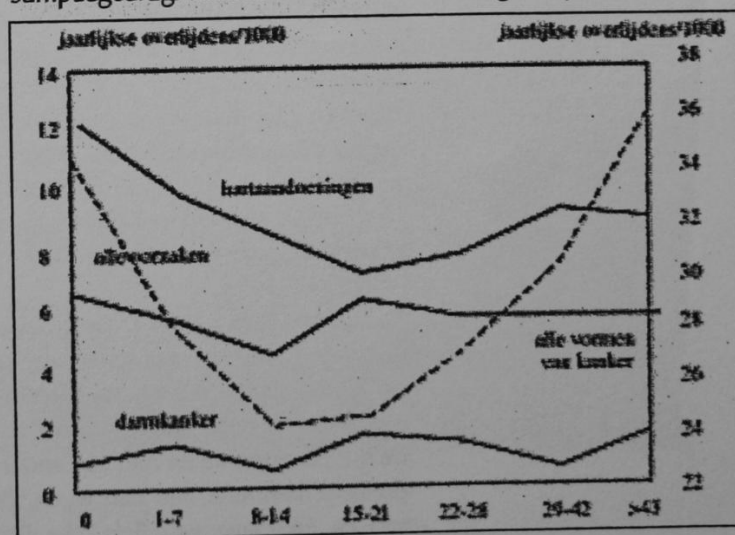
Latere studies bevestigen deze gegevens. De American Cancer Society volgde gedurende twaalf jaar meer dan een kwart miljoen mannen tussen 40 en 59 jaar, en onderzocht het risico op hartkwalen. Zij kwamen eveneens tot de vaststelling dat geheelonthouders een hoger risico lopen dan zij die dagelijks tot drie glazen bier nuttigen. Wie meer dan drie glazen drinkt, loopt wel een hoger risico op ernstige leveraandoeningen of kanker.



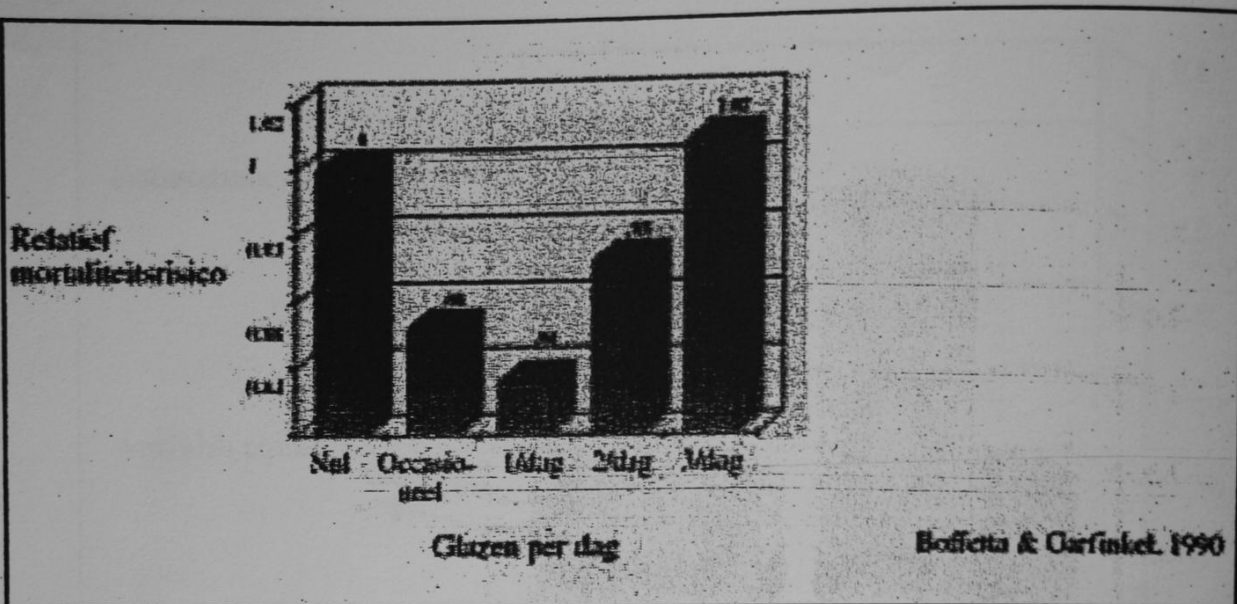
Geheelonthouders lopen twee keer meer risico op een beroerte dan drinkers.

De gehanteerde norm van twee tot drie glazen per dag is alleen van toepassing op pilsbier. Omdat er in België heel wat andere, zwaardere bieren bestaan, wordt het nuttigen van één glas speciaalbier per dag en dan nog liefst 's avonds niet als schadelijk voor de gezondheid beschouwd.

Minstens zo belangrijk als matig drinken, is een intelligent consumptiegedrag. Alcoholische dranken nuttigen op een nuchtere



Een matige consumptie vermindert het risico op hartkwalen en sommige kankers.



Eén tot twee glazen bier per dag vermindert het overlijdensrisico.

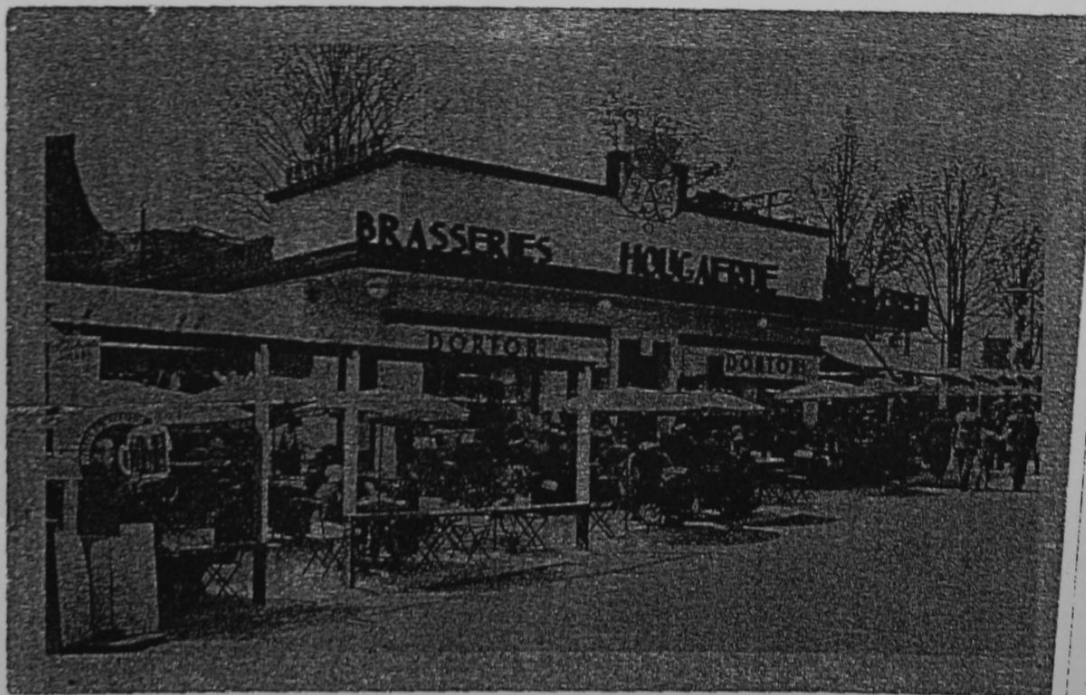
maag of 's morgens wordt ten stelligste afgeraden. Vanaf het middaguur en bij voorkeur tijdens de maaltijd kunnen we een pintje drinken. Langzaam en weloverwogen drinken, zodat opname en verwerking van alcohol op een evenwichtige wijze plaatsvinden, is de boodschap.

Wie nog een wagen moet besturen, intensieve arbeid moet verrichten of geneesmiddelen gebruikt, houdt best rekening met de negatieve gevolgen en laat het pintje achterwege of kiest voor alcoholvrij bier. Dat alcoholvrij bier is, volgens de Münchense technische universiteit Weihenstephan, dan weer isotonisch van aard, net zoals de energy-drinks. De aanwezige koolhydraten, mineralen, vitaminen, eiwitten en aminozuren worden onmiddellijk in het bloed opgenomen, wat opnieuw de nodige energie en fitheid geeft. De aanwezige hop behoudt echter zijn rustgevend en stressverminderend effect waardoor alcoholvrij bier niet kan worden beschouwd als een prestatiebevorderende drank, maar wel als een perfecte dorstlesser.

Regelmatig verschijnen er wetenschappelijke rapporten die pleiten voor een matige consumptie van alcoholische dranken of bier. Tot op heden waren het vooral buitenlandse studies uit landen met een ander voedingspatroon, met een andere houding tegenover de bierconsumptie en met een ander bieraanbod. Er was bijgevolg duidelijk behoefte aan een eigen, Belgisch onderzoek. Op vraag van de Federatie van Belgische Brouwers startte prof. dr. Jaak Janssens, verbonden aan het Limburgs Universitair Centrum en

het Dr. Willemsinstituut, in 1998 een grootschalig onderzoek naar de relatie tussen bier en gezondheid. In samenwerking met een honderdtal huisartsen wordt bij een duizendtal personen tussen 50 en 70 jaar de relatie onderzocht tussen alcoholconsumptie en gezondheid. In de studie wordt gekeken naar de mogelijke effecten van bierconsumptie (in combinatie met andere dranken) op hart- en vaatziekten, hoge bloeddruk, vernauwing van de bloedvaten, borstkanker en chronische ziekten.

De eerste resultaten tonen aan dat 44% van de mannen en 14% van de vrouwen wekelijks tenminste één glas bier drinken. Voor wijn bedragen deze percentages respectievelijk 18% en 26% en voor sterke dranken, aperitieven en cocktails 4% van de mannen en 3% van de vrouwen. Kijkt men naar de **zwaarlijvigheid** dat ziet men dat 10% van de mannen en 13% van de vrouwen die niet drinken te veel wegen. Bij mannen is er een stijging tot 13% voor wie matig drinkt en daalt het percentage opnieuw naar 12% voor wie veel drinkt. Bij vrouwen daalt het percentage van 9% naar 4% bij het weinig tot matig nuttigen van alcoholische dranken en stijgt het opnieuw naar 9% bij 'veel-drinkers'.



EXPO. BRUXELLES 1935

TEN TIJDE VAN DE GILDEN

Europa kon zich na de periode van de Kruistochten, in een tijd van betrekkelijke vrede, gaan richten op de handel en «de industrie». De burgers van de stad werden eindelijk van het feodale juk bevrijd. Een gemeentelijk systeem kwam hier geleidelijk voor in de plaats, waarbij de vorsten aan steden zoals Leuven, Antwerpen en Brussel, bepaalde voorrechten verleenden. Aan de belangrijkste steden werd een zekere mate van onafhankelijkheid toegekend. De opperleenheer werd vertegenwoordigd door de burgemeester, een maieur of een baljuw. Naast hem waren er een aantal schepenen belast met de rechterlijke en financiële aangelegenheden van de stad. Deze ontwikkelingen op het bestuurlijk vlak, hadden een gunstig effect op de nationale economie en het welzijn. De bevolking behoefde niet meer te vrezen dat hun opbrengsten, de vrucht van noeste arbeid, werd opgeëist door de tiranieke landheren. Bovendien leidde het al spoedig tot de oprichting van de gilden, die een vooraanstaande rol gingen spelen in het dagelijkse leven in de stad. Zo ontstonden de coöperaties, elk met eigen reglementen. De gilden werden geplaatst onder het gezag van rechters (later gildedekens genaamd), die door de ledenvergadering waren benoemd en over verstreckende macht beschikten.

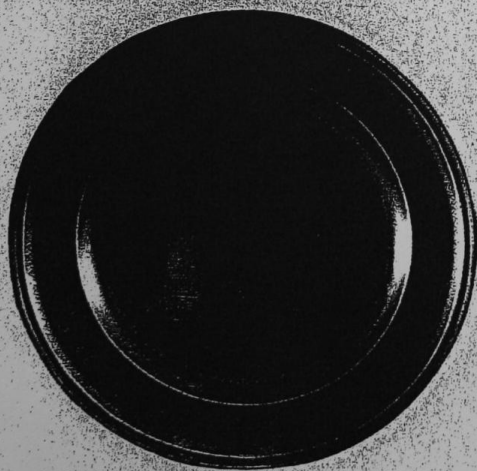
Machtige coöperaties

Van de professionele beroepsverenigingen, oefende de brouwersvereniging vanaf het begin, in de stad waar zij gevestigd was, de grootste macht uit. De coöperatie van

Brugse brouwers, was aan het einde van de 13e eeuw één van de eerste die haar voorrechten zou verkrijgen en genoot van de door Gewijde van Dampierre, graaf van Vlaanderen, verstrekte privileges. Het brouwersgilde van Namen, de stad met 25 vakverenigingen, verkreeg haar charta in 1376, dat achtereenvolgens in 1606, 1688 en 1724 zou worden gewijzigd. In Luik werden de statuten van de brouwersvereniging opgesteld in het jaar 1381, maar het eerste algemeen reglement werd pas in 1518 van kracht. De rechtspraak van de Luikse gilden omvatte alles wat op bier betrekking had, van producent tot herbergier.

Tot aan het begin van de 15e eeuw, maakten de Brusselse brouwers deel uit van de groep handelaren in voedingsmiddelen en dranken. Pas in 1421, werden de beroepsgroepen officieel verenigd in de Negen Nahes, allen onder beschermheerschap van een heilige. In de Natie van Sint Jacques waren de Bakkers en de Bankethakkers, de Molenaars, de Kuipers, de Schrijnwerkers, de Dakdekkers, de Wijnhandelaren en de Brouwers. Het brouwersambt had als wapen-schild: «manden uitgerust met een roerstok in goud en een moutschop in goud op een groen veld». Vooral in de 17e eeuw nam de invloed van het gilde, dat door vier gildedekens en een raad van *oudermannen* werd geleid, toe. Het aantal meesterbrouwers groeide van 67 in het jaar 1620 tot 80 in 1658, en daarna tot 94 in 1678. De macht werd aangewend om zich te blijven verzetten tegen alle mogelijke maatregelen die de sector zouden kunnen schaden, of het nu door Karel V uitgevaardigde besluiten betrof of de aanvragen tot geldelijke steun, zoals die van Philips II in 1556, of militaire ingrepen door de aanvoerders van de garnizoenen. In de meeste gevallen werd men door de rechter in het gelijk gesteld.

Aan het einde van de 18e eeuw werden de brouwersgilden, in navolging van de andere gilden, veel bestookt. Behalve hun afgenomen macht en bezit, werden de opgelegde voorschriften steeds strenger. In een tijd van vrije handel met het buitenland leverde het zo gekoesterde monopolie een belemmering op. In deze situatie zou geen verandering zijn opgetreden als niet de Franse Revolutie zou zijn uitgebroken. Op 17 maart 1791 werd door de Constituante de opheffing van de gilden uitgeroepen. Dit besluit zou in België per verordening van 14 brumair van het jaar IV van kracht zijn. In 1796 werden de archieven en de roerende goederen van elk gilde op de Grote Markt van Brussel openbaar verkocht.



Op deze tinnen schaal uit 1758, afkomstig uit Mechelen, zijn de symbolen van het brouwersgilde aangebracht. De schaal werd geschonken ter gelegenheid van een doop. Collectie R. Dangis.

In iedere stad was vroeger wel een Brouwershuis gevestigd. Rechts ziet men het Brouwershuis van Lier in de provincie Antwerpen. Hiernaast, het Brouwershuis van Ieper in West-Vlaanderen.



Organisatie en macht

Om te worden toegelaten in de broederschap, moesten men als leerjongen bij een meester het vak hebben geleerd. Zelfs de brouwerszonen moesten dit stadium hebben doorlopen. De duur van de opleiding was afhankelijk van de stad. In Brugge duurde deze scholing twee jaar. In Namen eerst één jaar en vanaf 1724 twee jaar. Na afloop van deze periode, die eigenlijk te kort duurde om het vak te leren zoals de andere beroepen, moest de leerjongen een soort praktisch examen afleggen, hoogstwaarschijnlijk bestaand uit het maken van een brouwsel in het bijzijn van de meester. Pas dan kon hij zich vestigen als meester, of gaan werken als compagnon bij één van de andere gildeleden. Het toelaten tot het gilde ging uiteraard gepaard met het betalen van het «toegangsgeld», al naargelang de plaats.

Het gilde was zeer machtig en had twee doelstellingen : het behartigen van de belangen van de beroepsgroep en het creëren van saamhorigheid in de sector. In het gilde werd bepaald hoe er gewerkt moest worden, hoelang en hoe het georganiseerd werd. Zo bevond zich in Brussel bijvoorbeeld een brouwersklok in de toren van de voormalige Saint-Géry kerk, midden in het centrum van de stad. Deze gaf dagelijks de werktijden en de pauzes aan. Het gilde beschikte ook over een eigen noodkas voor zieken en hulpbehoevenden. Soms werden haar activiteiten verlegd buiten het beroepsveld, door deel te nemen aan de «gemeentepolitiek». Het kwam zelfs wel eens voor dat men de wapens

ter hand moest nemen, zoals in 1422, toen de Natie van Saint Jacques, waartoe de Brusselse brouwers behoorden, door het stadsbestuur belast werd met de verdediging van de Coudenberg Poort (later «de Naamse Poort»).

De steunbetuiging aan het gemeentebestuur was meestal vredelievend te noemen en bestond veelal uit deelname aan openbare feesten. Het brouwersgilde nam hierbij altijd een voornamende plaats in, vooral tijdens de optochten waarin zij defileerde. Elk gilde werd voorafgegaan door een toorts, waarna het beroep werd afgebeeld op een versierd vaandel, soms nog aangevuld met de beeltenis van de schutspatroon. Een compositie van de Vlaamse schilder-tekenaar Anthonis Sallaert (Brussel, 1590-1658), laat er een aardig voorbeeld van zien : een stoet van gildebroeders op de Grote Markt van Brussel in 1620.

Elk gilde had dus zijn eigen beschermheilige die vereerd werd voor een eigen altaar in een kapel of een kerk in de stad. Regelmatig werden er ook heilige missen opgedragen. In Namen verkregen de brouwers hun eigen, reeds in de 13e eeuw gebouwde kapel, die in de 16e eeuw ter ere van Sint Hilaire in gebruik werd genomen. De kapel stond aan de rue des Vis of des Vis (later, de rue des Brasseurs, Brouwersstraat). Deze vrome toewijdingen konden plaatsvinden dankzij gelidelijke steun van de kerk.

Een origineel gilde : de Brugse bierdragers

Het was vroeger elke keer weer een boeiend schouwspel om de twee bierdragers een vat bier door de stad te zien sjouwen. Het vat werd geplaatst op twee lange houten balken, die steunden op de schouders van de bierdragers. Iets recenter, maar niet minder spectaculair, waren de houten bierkarren, die door de bierdragers met de hand door de straten van Brugge werden geduwd. Dit kon men nog waarnemen in het begin van de 20 eeuw, voordat er sprake was van vrachtauto's, waarmee de klanten voortaan bevoorrad werden. Door de vooruitgang verdween hiermee wel één van de oudste tradities van de stad en ook een typisch gilde. Het was één van de weinige vakverenigingen die de revolutie wist te overleven en dat eeuwenlang angstvallig haar monopolie had weten te behouden.

In 1477 verbiedt de gemeenteraad aan brouwersgasten om nog langer bier te vervoeren in het stadscentrum van Brugge, en creëerde hiermee een «dienst» van bierdragers. Oorspronkelijk moest eenieder die dit beroep wilde uitoefenen een machtiging voor een periode van zes jaar huren. Later moest hij deze zelfs kopen, wat veel te duur werd. De houder van een vergunning hoefde zelf het werk niet uit te voeren. In feite werd het werk overgenomen door lieden van buiten Brugge, die het geld aan de vergunninghouder betaalden. Hoe het ook zij, het aantal bierdragers bedroeg in het begin 38 en bleef lange tijd boven de 30. Rond 1910 waren er nog slechts 23 over, wat eigenlijk nog veel is, gezien de tijd waarin het gemotoriseerd transport enorm toenam.

Ieder nieuw lid van het gilde moest voldoen aan bepaalde, vaak zeer dure, verplichtingen. In 1650 moest hij aan de deken 2 pond en 2 escalijnen betalen, en 1 vat bier aan het gilde. Om zijn lidmaatschap te vieren, moest hij een feest organiseren voor de hele wijk waar hij vandaan kwam. Van de stad kreeg hij een uniform. Dat bestond uit een rood kanten jockey-jasje, waarop twee kleine biervaatjes waren genaaid, één vooraan en één achteraan. Aan het einde van de Middeleeuwen was er nog slechts een vaatje over. Veel later werd de kleur van het jasje veranderd in groen.

De bierdragers vielen onder het gezag van een *koning*, die voor de duur van één jaar werd gekozen en die werd bijgestaan door vijf onderkoningen. Ieder van hen droeg de verantwoordelijkheid over een bepaalde wijk van Brugge. Het gilde werd aldus in vijf ploegen onderverdeeld. Hierbij dient vermeld te worden, dat deze opdeling van Brugge tussen 1650 en het begin van deze eeuw ongewijzigd bleef. Ieder maand werd door



De Bierdragers, gefotografeerd in brouwerij Floor, in Brugge.

loting bepaald welke ploeg welke wijk kreeg toebedeeld. Na gedane arbeid trokken de bierdragers dagelijks naar hun stamlokaal, *T'huysken op de Markt*, om hun dagopbrengst aan de *pagador* (betaler) te overhandigen. Op het einde van ieder maand werd tijdens de algemene ledenvergadering de winst verdeeld. Iedere bierdrager verdiende evenveel; zelfs de bierdragers die in die maand wegens ziekte hun werk niet hadden kunnen uitvoeren.

Het werk van de bierdrager bestond uit twee activiteiten: men moest het bier in kelders opslaan, of het nu buitenlands of stadsbier betrof. Zowel de privé-brouwers (dat wil zeggen de brouwers, die voor hun persoonlijke consumptie mochten brouwen) als de grote brouwerijen deden een beroep op hen. Zij hadden het alleenrecht op levering binnen de stadsmuren. Om het contact met de klanten te onderhouden, waren de brouwers op de diensten van de bierdragers aangewezen. Dit gold ook voor brouwers uit de streek die in Brugge hun bier leverden. Zij moesten bij de stadspoort wachten om hun handel aan de bierdragers over te dragen.

Gedurende haar bestaan heeft het gilde der bierdragers veel waardering geoogst van de brouwers, zowel voor hun effectiviteit als voor hun totale afzijdigheid ten opzichte van buitenlands bier dat ze moesten vervoeren. Bier was voor hen niet meer dan een bron van inkomsten. Ook hielden ze zich altijd netjes buiten ruzies die er tussen hun klanten onderling konden ontstaan.



Ronny Hendrickx, Miel Mattheus en Werner Thomas presenteren wildpaté met het bier Zoeg. **ofg**

Wildpaté smaakt best met Zoeg

TIENEN

Er is weer een streekgerecht meer: wildpaté met het bier Zoeg. Twee cafébazen serveren het in hun eetcafé.

De idee om ermee te beginnen komt van de uitbaters Werner Thomas van Den Aflaat en Ronny Hendrickx van Dieu. 'Gastronomie met streekproducten raakt meer en meer in de mode', ervaren beiden. 'Waarom zouden we op die tendens niet inspringen?'

Werner was vroeger slager, bereidt de paté bij hem thuis en presenteert zijn klanten het lekkers op een houten plank. Ronny gaf de adviezen voor de samenstelling van een streekpaté, waarvan hij de ingrediënten niet

graag prijsgeeft. Hij wil alleen kwijt dat er vlees in zit van wild, onder meer everzwijn en ook wel haas. 'De bereiding is puur ambachtelijk, met de hand en zonder bewaarmiddelen', licht hij toe.

Ook een vleugje van het Tiense bier Zoeg zit vermengd in de paté, die geserveerd wordt met warme rozijnen, gebakken witloof met spek, ajuinenconfituur, salade en een stukje brood. Het gerecht komt op de kaart als voorgerecht (12,9 euro) of hoofdgerecht (16,9 euro). Erbij pas uiteraard een glas Zoeg, het bier van de dokters uit Tienen, dat onlangs weer op de markt gebracht is door Miel Mattheus. Die is actief voor de Mediclowns en beide bazen schenken de winst van de verkoop van Zoeg

aan zijn organisatie.

'Zoeg kent succes', vertelt Mattheus. 'In Tienen zijn er nu toch al zes cafés, die het schenken uit fles of uit het vat. Ik hoor dat vrouwen er verzot op zijn. Misschien heeft dat iets te maken met de zoete smaak.'

Waarom Thomas en Hendrickx het streekproduct lanceerden? 'Wij zijn weliswaar kenners van bieren, maar werken ook graag met streekproducten. Stoofvlees met *Alpaidebier* en konijn met *Lorejas* bestaan al.' (BE)



Zijn de Tiense streekproducten voldoende verspreid?
Laat het ons weten op
www.nieuwsblad.be/tienen