

Moutstockje

nr 89

2008

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
JUL.- AUG.- SEP. 2008

'T MOUTSTOCKJE

89
erkeningsnummer P 702140

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

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN



TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIJS 169
3300 TIENEN

' t MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/OO20261/O8

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

INHOUD **89**

Crisis in de brouwerijsector

Biergilde nieuws

Belgische en Nederlandse witbieren

Bier en gezondheid

De Belgische bieren gezien door een Nederlander

De nationale Hymne van Ogere

CRISIS IN DE BROUWERIJSECTOR



Deze gravure, detail uit de Globe Illustré van 23 juni 1887, toont de sociale malaise uit die tijd aan, door middel van de staking van de Gentse wevers. Het bier was zeer populair.

In het begin van de 20e eeuw begon de toestand in de Belgische brouwerijwereld te verslechteren. De situatie in andere bedrijfstakken was zeker niet veel beter. In tegenstelling van wat men zou vermoeden, werd de periode van de Belle Époque gekenmerkt door looneisen en stakingen. De aanzienlijke economische groei die het land onder invloed van een liberalere politiek kende, ging niet gepaard met maatregelen om sociale problemen, die zo'n industriële groei met zich meebrachten, te voorkomen. De brouwers wisten evenwel te profiteren van de economische heropleving, terwijl de arbeiders in moeilijke levensomstandigheden raakten.

Bovendien hadden de brouwers op meerdere terreinen te lijden. Het eerste, en zeker niet het minste, was de versnippering van de sector door de 3.000 bedrijfjes, terwijl 1.000 genoeg geweest zouden zijn om de behoefte van de gehele bevolking te bevredigen. In 1907 werd een record van 3.387 brouwerijen bereikt! Een jaar later werd in een artikel in *Le Petit Journal du Brasseur*, gewijd aan de Waalse mijnstreek, uitgelegd dat «de brouwerijen, als

gevolg van de economische groei na de Frans-Duitse Oorlog van 1870, als paddestoelen uit de grond schoten en dat hun aantal de laatste jaren alleen maar toenam; Toch ging de sector steeds meer bergaf [...] De produktiemiddelen waren voor elke brouwerij buiten proportie ten aanzien van de behoefte van de consument, en de concurrentie werd, vreemd genoeg, steeds heviger [...]».

Deze hevige concurrentie was, met zoveel bedrijven, dan ook logisch. In 1902 nam brouwerij Wielemans-Ceuppens de tweede plaats in met 504.360 kg storting en in 1905 zelfs de eerste plaats met 2.264.800 kg. In 1908 tenslotte zou de storting stijgen tot 2.759.000 kg. Men bereikte zo een buitensporige produktie, waarbij geen rekening werd gehouden met de consumptie, die overigens tussen 1905 en 1910 een lichte daling te zien gaf.

Door beïnvloeding van de bierverkoopprijs wist men de verwachte winst, zij het met moeite, te realiseren, middels «de hectoliterjacht». De zaken werden echter slechter en minder rendabel. De algemene kosten tot 1914 bleven stijgen, vooral door het effect van de sociale wetten en de opnieuw opgelegde verzekeringspremies.

De brouwindustrie werd genoodzaakt tegen deze desastreuze concurrentie op te treden en er werden ook werkelijk pogingen hiertegen ondernomen. Zo werden de Brusselse brouwers het er in 1909 over eens dat er een vast tarief moest komen voor het mouten en het brouwen. De kredieten aan de afnemers werd geregeld. Hoe het ook zij, enkel de grootste brouwerijen wisten hiervan te profiteren, vooral in de streek rond Antwerpen en in Brabant. Sommige kleine brouwerijtjes moesten noodgedwongen sluiten.

Aan het einde van de 17e eeuw en in het begin van de 20e eeuw gaven de werkgevers penningen uit waarmee de werknemers hun bier konden bestellen in de café's.



Een remedie : Brouwerijcentrales?

Ook in brouwerskringen kende niemand een oplossing voor de crisis. De oproep van Louis Van den Hulle, directeur van het Institut Supérieur de Brasserie in Gent, in 1909, is bijgebleven: «Verenig u in een vakbond, want alleen dan kunt u overwinnen; Groepeer u, want alleen samen kunt U de remedie aandragen; Volg de sociale ontwikkelingen, het groot kapitaal en de overheid hebben het voor het zeggen, het individu stelt niets voor[...] Ook al hebben de brouwers zich tevreden gesteld met het langzaam volgen van de sociale ontwikkelingen, waardoor de sociale wantoestanden, door het verminderen van de algemene kosten, werden opgeheven, zou de sector nu nog bloeiender zijn, want de behoefte is daar, er valt een toenemend bierverbruik te bespeuren.» En verder: «Ruim uw oude brouwerijen op en vorm één grote brouwerijcentrale, die al uw klanten kan voorzien. Verander uw verkoopmethoden, verlaag uw algemene kosten, en vooral, maak een goed produkt en ik voorspel u een compleet succes en een oninneembare positie[...] De vorming van verschillende maatschappijen zullen alle hinderpalen, die zich nu voordoen op hun weg, overwinnen, maar wat hen helaas op het ogenblik verlamt, is het gebrek aan vertrouwen dat de leden hebben ten opzichte van elkaar.»

Het samengaan van brouwers van een streek of plaats, die alle klanten van die brouwers van bier voorziet, «heeft ten eerste als effect dat de aaneengesloten brouwers voldoende winst kunnen blijven maken, ondanks een aanzienlijke verlaging van de verkoopprijs. Ten tweede een onberispelijk bier, dat altijd goed is, zowel 's zomers als 's winters, hetgeen ten goede komt aan de consumptie.»

Dit plan, dat een felle afkeurende reactie opriep van de kleinere brouwers, bleef de eerste decennia van

de 20e eeuw voortduren. De vooruitgang van de grote Engelse en Amerikaanse brouwerijen vaarden er wel bij, maar zou dit voor België en Frankrijk ook gelden? «Zou het overnemen of verdwijnen van duizenden familiale, soms patriarchale brouwerijen op het Franse en Belgische grondgebied werkelijk gewenst zijn?[...] Sociaal en politiek gezien, zou het verdwijnen van de kleine ondernemers een onherstelbaar verlies betekenen», volgens G.M. Johnson, december 1911. Tot aan het begin van de oorlog, bleef deze vraag onbeantwoord.

Korte heropleving voor de ondergistingende bieren

Een andere klap, die aan de brouwerijsector werd toegebracht, was die van het jaar 1900, toen de Franse wijnboeren een harde campagne gingen voeren om het bier als dagelijkse drank te vervangen door wijn. Hun doelgebied was het Noorden van Frankrijk, maar ook het naburige België werd er door getroffen. Om hun doel te bereiken leken alle middelen geheiligd: wijn, tot dan beschouwd als luxe-drank, werd verkocht tegen dumprijzen voor een groot publiek. Soms werden agressieve of lasterlijke praatjes verkocht om het bier in een kwaad daglicht te stellen. Bier zou een slappe of zelfs giftige namaakdrank zijn, hetgeen werd versterkt door de arsenicum-affaire die in Groot-Brittannië was losgebarsten. De «oorlog» was min of meer gewonnen. Bij het eten werd nu wijn gedronken en bier werd meer als dorstleser beschouwd.

De verschuiving van deze functie werd versterkt door de opkomst van het lage-gistingsbier, dat uit het buitenland kwam. De relatief lage invoerrechten deden het buitenland en vooral Duitsland, besluiten hun bier op de Belgische markt te brengen. De Belgische brouwers voelden zich machteloos. In het aanhangsel van *Le Petit Journal du Brasseur* van 17 november 1905 werden de



Deze reclame briefkaart (1900) van de Brusselse firma G. Baron, importeur van Franse wijnen, roemt de verdienste van de wijn boven die van het bier.

voor niet in het openbaar verkocht bier). Om elke vorm van fraude te voorkomen, werden er bij de wederverkoper uitgebreid monsters genomen.

Met hetzelfde doel, werden regionale proeven genomen om de kwaliteit van het bier op te verbeteren. Zo werd in 1908 de "Groupe Syndical des Brasseurs" opgericht, ter verbetering van het Luikse bier. Haar doelstelling was: «De dichtheid van het bier, dat in de café's werd getapt, te verbeteren door het onder een gemeenschappelijk merk te promoten», de toegestane dichtheid lag tussen de 3,5° en 4,5°, met een tolerantie van 0,1°; De vereniging stelde het aantal biermonsters vast, dat maandelijks onderzocht werd. Zo ook in 1910, toen het Syndicat des Brasseurs van Charleroi een oproep deed aan de cafébezoekers om hun klachten in te dienen bij de aangesloten caféhouders: «Waarom blijven jullie maar het vreemde en soms schadelijke bier drinken, of het bier van lage dichtheid, terwijl het wapen van het syndicaat borg staat voor bier van juiste dichtheid en zuiverheid.

»Bijna alle streekbrouwers maken deel uit van de groep en kunnen bier leveren met een gegarandeerde dichtheid, die nooit minder dan 3,5° bedraagt.»

Overige redenen tot ontevredenheid

Later werd de situatie nauwelijks beter. De mouters organiseerden zich, om een vuist te maken tegen de invoer van buitenlandse mout. In 1902 voerden zij campagne voor een hogere importheffing voor de mout en voor een bepaling inzake het gebruik van maïs en suiker in de brouwerij. Hun aanwezigheid op de Wereldtentoonstelling van Luik in 1905 maakte meteen hun grootste probleem duidelijk: «De moutindustrie heeft een grote toekomst voor zich [...] Tegelijk met de toenemende concurrentie tussen de brouwers, hebben zij steeds meer geld nodig om de verkoop te doen stijgen. Gezien de toenmalige industriële ontwikkelingen, kon men de dag voorspellen, waarop de middelgrote bedrijven het mout liever bij de mouter haalden, dan dat ze gingen investeren in nieuw te bouwen, eigen mouterijen, waar het graan zou worden opgeslagen. Alleen de grootste, rijkste brouwerijen waren in staat om zelf te mouten evenals de kleine brouwers, die vele telers onder hun klanten telden.» (*Le Petit Journal du Brasseur*, van 10 november 1905). Publiciteitscampagnes en de wens betere mout te fabriceren, leidden tot procesversnelling. Helaas, er was nog veel werk aan de winkel...

Een gelijkaardige produktieverbetering gold voor de hop. In oktober 1906 werd op de, door de Association Générale des Brasseurs Belges in Brussel



Deze emaille bierplaat uit 1908 werd bevestigd op de muren van de Luikse café's om de dichtheid van het bier te garanderen. Collectie: R. Desmecht.

georganiseerde, Expo-beurs van hop, gerst en inlandse wintergerst, aan de brouwers duidelijk gemaakt, dat zij gebaat waren bij betere teeltmethoden en dat de telers hun kwaliteit liever aan brouwers toonden, dan dat ze van het buitenland afhankelijk zouden zijn.

Wat men als nadeel van de Belgische hop beschouwde: een overvloed aan zaden, te wijten aan «tekortkomingen, vooral Poperinge, betreffende de aanplant van mannelijke hopplanten. Het stuifmeel dat door de wind werd verspreid, bevruchtte de vrouwelijke hopbel. Alleen de vrouwelijke hopbloem kan door de brouwers gebruikt worden, de mannelijke zaden veroorzaakten een overvloed aan opbrengst. De mindere kwaliteit en vruchtbaarheid was niet bevorderend voor het brouwen. Een andere tekortkoming was: de grote hoeveelheid aan steeltjes en blaadjes, veroorzaakt door een onzorgvuldige pluk. Vandaar dat de voorkeur van de brouwers uitging naar Saazvariëteiten of Beierse rassen, die meer aan de kwaliteitseisen beantwoordden.

Tijdens de grote beurzen

Hoewel de tijd gekenmerkt werd door een enorme crisis, kende de biersector toch ook voorspoedige tijden, dankzij de vele beurzen, die vooral in het begin van deze eeuw plaatsvonden. Het Belgisch bier kon hier gepromoot worden en haar imago op Europees niveau aantonen. Deze serie van manifestaties werden uiteraard ingeluid door de Wereldtentoonstelling van Parijs in 1900. De gezamenlijke Belgische brouwers beschikten over een omvangrijk paviljoen, dat met een schitterend versierde voorgevel in houtsnijwerk ingericht was als Vlaams café en dat de massale aandacht trok van de bierliefhebbers.



Ondanks de crisis, bleven sommige brouwers trouw deelnemen aan de exposities in het buitenland, en niet zonder succes, getuige dit erediploma dat behaald werd door brouwerij Damiens op de expositie van Milaan in 1906.

volgende adviezen gegeven : «Bieren van lage gisting winnen elke dag terrein. De kleine brouwer moet tegen deze invasie ageren, want het hoge-gistingsbier, hoe goed het ook moge zijn, valt niet meer zo in de smaak bij het groot publiek. Menig brouwer ziet zich genoodzaakt ondergistend bier te verkopen in zijn eigen afzetgebied. Hij kan er zelf niet van profiteren en ziet zelfs het aandeel van zijn eigen hoge-gistingsbier met de dag afnemen. De brouwer die zich op de toekomst richt, die vooruit wil, moet niet passief met zijn armen over elkaar toekijken hoe het bier van lage gisting uit binnen- of buitenland terrein wint. Nee, hij moet actie ondernemen, want hij heeft zelf de oplossing in handen. Ook al heeft hij geen afzetgebied, kennis of geld in huis om een lage-gistingsbrouwerij op te zetten, hij kan nog altijd dit bier met winst verkopen.

»[...] Dit is niet de eerste stap die geld kost! Deze vermelding is hier op zijn plaats. Probeer het eens te worden met een bekende brouwerij en verkies, in uw eigen belang, een buitenlandse firma, die een type spéciale brouwt naar ieders smaak. Zorg ervoor dat u de exclusiviteit verkrijgt voor de verkoop in uw streek. Alleen zo is de distributie gegarandeerd van dit ondergistend bier. Als later mocht blijken dat het afzetgebied zich uitbreidt en dat de klantenkring toeneemt, dan eerst zou u met nog meer succes zelf kunnen proberen een dergelijk bier te brouwen. Zo stelt u de toekomst van de brouwerij en van uw opvolgers zeker.»

Sommige brouwerijen stortten zich in het lage-gistings avontuur, hetgeen inderdaad tot succes leidde.

Eén van de duidelijkste voorbeelden was brouwerij Haacht, die in 1902, het jaar van de omschakeling naar lage gisting, met een jaarlijkse storting van 325.180 kg, de 32e plaats innam. In 1905 bezette het met 912.900 kg de 12e plaats en in 1908 reeds de 7e plaats met 1.220.700 kg. Maar konden deze bieren werkelijk wedijveren met de Duitse of Oostenrijkse bieren? La Grande Brasserie te Koekelberg vervulde hierbij een belangrijke rol, met de bieren *Bock*, *Pilsen*, *Munich Hahnenbrau*. De analyse van de bieren werd in 1903 uitgevoerd door de professoren Henri van Laer en Albert Bergé. Hieruit bleek «dat deze bieren kenmerken vertoonden van de best gelijksoortige bieren die in België werden ingevoerd». Het had bovendien als voordeel «dat het ter plekke gebrouwen werd, niet ver vervoerd behoefde te worden en niet onderhevig was aan importheffingen. Tenslotte werd minder geld verloren in de tussenhandel.»

Uiteraard voelden de Münchener brouwers zich op hun tenen getrapt, door het feit dat dit type nu ook in België werd gebrouwen. Ze namen zelfs gerechtelijke stappen tegen de Belgische brouwers, maar werden in het ongelijk gesteld. «Het lijkt ons nauwelijks mogelijk een einde te maken aan de gewoonte van de consument om een 'Münchener' te bestellen, waarmee hij een donkerkleurig bier bedoelde en een 'Pilsen' een blond bier.», zo kon men lezen in *Le Brasseur Belge*, van 31 mei 1912. De benaming «Münchener bier» was niet langer voorbehouden aan de brouwers uit München. Het had haar oorsprongsbenaming verloren en was voortaan een normale, algemene type-aanduiding geworden.

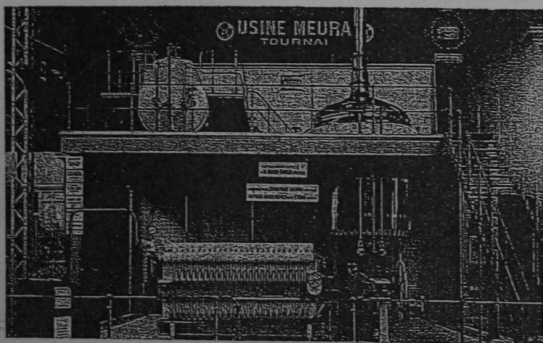
Een groot probleem : de dichtheid

Om zowel de nationale als de internationale concurrentie aan te kunnen en om de verkoopprijs van het bier te kunnen verlagen, gingen vele brouwers over tot verlaging van de dichtheid. In 1908 bedroeg de dichtheid van meer dan de helft van het verkochte bier niet meer dan 2°. De consument wilde hier niet van weten, en het bier werd vaak minder verkocht. Het publiek dronk liever het speciale bier.

Om deze ontwikkeling tot staan te brengen, stelde men een minimale dichtheid in. Een maatregel die verder in geen enkel land werd uitgevaardigd. Tussen 1906 en 1915 werden studies uitgevoerd naar een juiste dichtheid. Aanvankelijk kwam hier veel verzet tegen, maar uiteindelijk bracht het de brouwers samen: Zij wilden een minimale dichtheid instellen van 3,5° voor bieren die in de café's werden verkocht (Het plan gold niet

In 1905 vond de Wereldtentoonstelling in Luik plaats, die in het teken stond van het Internationale Biercongres en van een Nationaal Congres, ter verbetering van het Belgisch bier (zie blz. 88). Eén van de blikvangers in de stand van de gezamenlijke mouters was een meubel, ontworpen door de Brugse architect M. Delacenserie, die ook het Antwerpse Centraal Station heeft ontworpen. Dit 9,5 meter hoge meubel droeg kristallen potten, waarin de verschillende moutsoorten werden tentoongesteld. Het daarop volgende jaar vonden twee Voedings-, Brouwerij-, Wijnen & Likeurensalons plaats: In Antwerpen, in de gebouwen en de tuinen van de Koninklijke Kunstkring, en in Namen, in de ruimten van het aan de Maas gelegen Kursaal. Onder de exposanten in Namen: Brouwerij en Mouterij des Carrières de Marbre, uit Bouge-lez-Namur, befaamd om haar enorme, over 4 hectaren verdeelde ijskelder. In 1907 zou een soortgelijke beurs gehouden worden in Antwerpen in het kader van een Internationaal Bierconcours.

In 1909 werd opnieuw een Internationale beurs in Antwerpen georganiseerd, gevolgd door de Wereldtentoonstelling van Brussel in 1910. Deze laatste was niet echt een succes te noemen. Het paviljoen met de brouwerijen Métropole en Wielemans-Ceuppens werd door een enorme vlammenzee verwoest. Enkele weken later werd de brouwerij-afdeling met een aantal stands, waaronder de brouwzaal van de firma Meura uit Doornik, door brand verwoest. Toch, werd ondanks de grote stempel, dat door de Duitse brouwers op deze manifestatie werd gedrukt, het diploma van de Grand Prix uitgereikt aan het Belgische brouwerscollectief.



Tijdens de Wereldtentoonstelling van Brussel in 1910 werd de Meura-brouwzaal geheel verwoest door een enorme brand.

De Expositie van Charleroi in 1911, werd gekenmerkt door de prachtige zinnebeeldige voorstelling, die door architect Patris ten behoeve van de sectie van de brouwerijen was ontworpen. De voorkeur voor allegorie in de versiering, die ook reeds waarneembaar was in eerdere tentoonstellingen, verdween met de Internationale en Wereldtentoonstelling van Gent in 1913. Het ontwerp van het brouwerijpaviljoen werd gemaakt door architect De Heem.

Ofschoon deze het groot publiek moest voorlichten, bleek het ook geschikt om de belangen van de brouwerijsector uit te dragen. Centraal stond het buffet van het brouwerscollectief met een rechthoekige toog, waar de beste streekbieren werden geschonken, om aan te tonen dat «de kwaliteit van het Belgisch bier minstens gelijk, zo niet beter dan het buitenlands bier was».

In de vier hoeken waren kleine stands geplaatst, waar door middel van tabellen, statistieken, de hoogstaande kwaliteit werd aangetoond. Twee stands werden bemand door de Fédération en door de Collectivité de la Brasserie, twee anderen door het Institut Supérieur de Brasserie van Gent en de Ecole Supérieure de Brasserie van Leuven, omringd door standhouders met grondstoffen en toeleveringsmateriaal.

Door de snelle opeenvolging van allerlei beurzen, verloren ze snel hun oorspronkelijke doel. Velen meenden dat de Wereldtentoonstellingen met grote investeringen gepaard gingen, zonder dat de beroepswereid er ook maar iets voor terug kreeg. Hier waren gespecialiseerde beurzen dan ook nuttig voor. Hiermee vergat men dat «de Wereldtentoonstellingen volkeren met elkaar in contact brachten, waardoor men elkaar beter kon leren kennen. Voor een belangrijk deel droegen ze ook bij tot het handhaven van de vrede.» (*Le Petit Journal du Brasseur*, 1911). Een nogal onzekere vrede, want de exposities konden niet verhinderen dat de oorlog spoedig zou uitbreken...

BIERGILDE

Nieuws



► Een borgher herkent de Witte blind.

Borghers voor bierorde

Bij de Edele Orden vanden Moutstock, de Hoegaardse bierorde, die in 1872 verdween maar in 1972 weer werd opgericht, werden in het Kouterhof twee nieuwe Borghers van Hoegaarden aangesteld. Dit borgherschap is een tweede stap in de opname als bierridder of edelvrouw : eerst wordt men uitgekozen, daarna borgher, het jaar daarop adelborst, en tenslotte ridder. Henri Cipers en Jean-Pierre Beullens moesten geblinddoekt uit vier biersoorten de Hoegaardse witte herkennen. Allebei hadden ze een tweede poging nodig. Bij een eerste poging werd gestart met de Hoegaarden Rosée, daarna was het blijkbaar moeilijk de andere bieren, onder andere Grand Cru en Verbooden-Vrucht te herkennen. Bij de 2de poging verliep alles vlot, de Hoegaarden Rosée werd tot op het einde bewaard. De nieuwe borghers hebben nu als opdracht meegekregen zoveel mogelijk informatie over alle Belgische witbieren in één jaar tijd te verzamelen. (CH)

Tarwebier of witbier

- o Amersfoorts wit, 5%, Drie Ringen(N)
- o Bavik witbier, 5%, Bavik(B)
- o Bellegems witbier, 5%, Facon(B)
- o Bockaar Wit Voetje, 6,5%, 3 Horne(N)
- o Brugs tarwebier, 5%, Gouden Boom(B)
- o Celis white, 5%, Smedt (De)(B)
- o Charleroi (Blanche de), 7%, Brunchaut(B)
- o Cuvee speciale blanche des Bastions, 5%, Brunchaut(B)
- o De Kroon dubbel wit, 4%, Kroon (De) - Neerijse(B)
- o Delhaize wit bier, 5%, Smedt (De)(B)
- o Dentergems witbier - Riva blanche, 5%, Riva(B)
- o Epeautre (Biere blanche d'), 5.5%, Silenrieux(B)
- o Floreffe (Blanche de), 5%, Lefebvre(B)
- o Florisgaarden chocolat, 3%, Huyghe(B)
- o Florisgaarden griotte, 3%, Huyghe(B)
- o Forzato's witbier, 7%, Jantjes(N)
- o Gronings witbier, 7%, Quist(N)
- o Gulpener Korenwolf Waere Witte, 5%, Gulpener(N)
- o Haecht witbier, 4,85%, Haacht(B)
- o Haerlemsch witte, 5%, Haerlemsche(N)
- o Hesbaye (La) blanche, 3,8%, Oleye(B)
- o Hoegaarden witbier, 5%, Kluis(B)
- o Hoekse witte, 5%, Van Den Bossche(B)
- o Honnelles (Blanche des), 6%, Rocs(B)
- o Horn's wit, 7%, 3 Horne(N)
- o IJlbeer tarwedubbel, 6,5%, Quist(N)
- o Jonge Daen, 4,8%, Utrechtse(N)
- o Kaat's witje, 6%, 3 Horne(N)
- o Kortessems blondje, 7%, Oleye(B)
- o Kroon Oirschots Witbier, 5%, Kroon (De)(N)
- o Kuurnse witte, 7%, Bavik(B)
- o La Strada witbier, 5,5%, Gans(N)
- o Leuwendige witte (Nen), 4,5%, Domus(B)
- o Leuvens witbier, 2%, Kroon (De) - Neerijse(B)
- o Limburgse witte, 5%, St. Jozef(B)
- o Marlagne blanche, 5,5%, Mibrana(B)
- o Mater wit bier, 5%, Roman(B)
- o Miroir speciale, 4,5%, Miroir(B)
- o Namur (Blanche de), 4,5%, Bocq(B)
- o Neiges (Blanche des), 4%, Huyghe(B)
- o Noel (Blanche de), 4%, Bocq(B)
- o Oudenaards wit tarwebier, 4,8%, Clarysse(B)
- o Ouwe Daen, 5%, Utrechtse(N)
- o Polderblondje, 5%, Vaete(N)
- o Regain (blanche), 6%, Rocs(B)
- o Rijke Gewoonte witbier, 7%, Rijke gewoonte(N)
- o Rubens rood, 4%, Bocq(B)
- o Schans bier wit, 5%, Schans(N)
- o Steendonk Brabants witbier, 4,5%, Palm(B)
- o Student, 4,5%, Lefebvre(B)
- o Titje, biere blanche, 5%, Silly(B)
- o Troubllette, 5%, Caracole(B)
- o Us Heit dubbel wit, 6%, Friesche(N)
- o Valkenburgs wit, 4,8%, Leeuw (De)(N)
- o Vlaamsch wit, 4,5%, Van Honsebrouck(B)

- o Waags witbier, 5%, Maximiliaan(N)
- o Waase witte, 5,5%, Boelens(B)
- o Watou's wit bier, 5%, Van Eecke(B)
- o White Whistle, 5%, Fiddler and Firkin(N)
- o Wieckse Witte, 5%, Ridder (De)(N)
- o Willibrordbier, 5,7%, Utrechtse(N)
- o Winter witbier, 5,8%, Leeuw (De)(N)
- o Witbier, 5,5%, Moerenburg(N)
- o Witte Pauw, 5,5%, Burg(N)
- o Witte Raaf, 5%, Arcense(N)
- o Witte Weelde, 7%, Kuipertje(N)
- o Witte wieven witbier, 5,5%, Maasland(N)
- o Zeeuwsche witte, 5%, Halve Maan - Hulst(N)

Fruithier

- o Aardbeien witbier, 2,5%, Huyghe(B)
- o Florisgaarden fraises, 3%, Huyghe(B)
- o Florisgaarden ninkeberry, 3%, Huyghe(B)
- o Florisgaarden passion, 3%, Huyghe(B)

Kruiden- of gruit-, honing-, planten- en groentenbier

- o Florisgaarden witbier, 5%, Huyghe(B)
- o Geelbuiker witje, 6%, 3 Horne(N)
- o Serafijn, 5%, Hemel(N)

BELGISCHE EN NEDERLANDSE WITBIEREN



Bier EN Gezondheid

Afbraak van alcohol



Vraag: Is er een verschil in tijd waarin een 16-jarige van 65 kg alcohol afbreekt of een 40-jarige van 65 kg? Beschikt u over een grafiekje over de alcoholafbraak naar leeftijd?

R.D.

Antwoord: Voor een goed werkende lever is er geen verschil volgens leeftijd betreffende de afbraak van alcohol. Veel hangt af van de voorgeschiedenis: een lever die jarenlang heel wat alcohol heeft moeten afbreken, riskeert met de jaren trager te werken. Een oudere lever die jarenlang op een matig tempo heeft gewerkt, zal ook op latere leeftijd een normale portie alcohol kunnen afbreken. Wanneer er dan in een statistiek van de alcoholafbraak in functie van de leeftijd een lineaire toename zit, zal dat in de eerste plaats te maken hebben met de desbetreffende drinkgewoonten, en niet met de intrinsieke leverfunctie.

Suikergehalte van bier



Vraag: Ik ben op zoek naar gegevens omtrent het suikergehalte van bier. Ik moet op mijn suikerinname letten, en tracht daarom uit te vinden welk het suikergehalte is van alle alcoholische dranken.

R.R.

Antwoord: Het suikergehalte van de meest courante bieren ligt in de buurt van 3 tot 4 g/100 ml, wat ook het geval is bij 'alcoholvrije' bieren. Bij zware bieren, zoals trappist en kloosterbieren, is dit heel wat meer. Voor wijnen varieert het suikergehalte meestal tussen 0,2 en 1 g/100ml. Dit cijfer kan veel hoger liggen voor aperitiefwijnen.

Minder alcohol in bier dan in wijn?



Vraag: Er wordt wel eens gezegd dat in een glas bier minder alcohol zit dan in een glas wijn (als je uitgaat van standaardglazen). Maar klopt dit ook?

W.G.

Antwoord: Neen, dat klopt niet: een glas van 25 cl met bier van 5% alcoholpercentage bevat evenveel alcohol als een glas van 10 cl met wijn van 12% alcohol en als 3,5 cl met gedistilleerde drank van 35%. Het gerucht waarvan u gewag maakt, heeft wellicht betrekking op het veroorzaakte alcoholgehalte in het bloed, en dit is wel verbonden aan de alcoholconcentratie in de drank. De maximum concentratie van alcohol in het bloed is lager na het drinken van bier dan na het drinken van wijn. Bovendien daalt die concentratie vlugger bij bier dan bij wijn.

Hoe kan ik het alcoholgehalte in bier meten?

Vraag: Ik moet op school een proef doen en dan zou ik graag het alcoholgehalte van bier willen meten. Is dit op een of andere manier mogelijk? Zoniet, heeft u dan een idee wat voor andere proef/onderzoek ik zou kunnen doen, en hoe je dat moet doen?

F.P.

Antwoord: Het alcoholgehalte van bier kan gemeten worden met behulp van een densimeter. De dichtheid van alcohol is lager dan die van water. Hoe meer alcohol, hoe lager de dichtheid van het bier. Handige densimeters zijn verkrijgbaar in de handel. Op de densimeter is vaak een schaal aangebracht waarop de alcoholgraad van het bier kan afgelezen worden.

Meer calorieën in witbier?

Vraag: Gisteravond voerde ik op een terras met een collega een discussie over witbier: of dit nu meer, minder of evenveel calorieën bevat als normaal bier. Wij kwamen er niet uit. Kunt u het ons vertellen?

Ellen W.

Antwoord: Witbier van ongeveer 5% alcohol zal nagenoeg evenveel calorieën bevatten als gewoon bier met een gelijkaardig alcoholgehalte. Er kunnen lichte verschillen ontstaan, naargelang de brouwerij, maar globaal genomen zal het verschil in caloriewaarde miniem zijn.

De Belgische bieren gezien door een Nederlander

Biertje?

De geur van gist

Een bananenbiertje of liever een wrange gazeuse? Onze zuiderburen, de Belgen, hebben zo'n 1200 brouwsels in de aanbieding. Grote brouwerijen verzoeten hun bier, terwijl de kleinere brouwers en abdijen nog vechten voor de traditionele smaken.

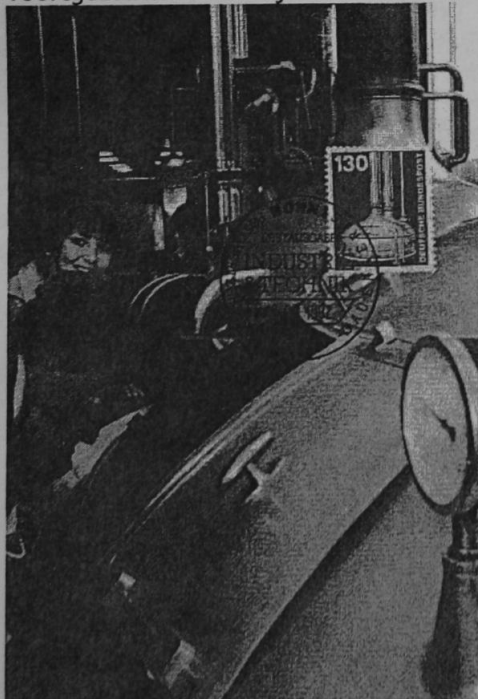
Neem nou de Lambik, 'de smaak van Brabant', ook wel Brusselse champagne genoemd, is een van die unieke brouwsels uit de schatkamer van bierland België.

Anders dan een normaal pintje, dat in twee weken te brouwen is, vergt de wrange, platte Lambik jaren geduld. Na gisting in de openlucht rijpt het bier tot drie zomers op eikenhout. Om de meest

uitgebalanceerde smaak te krijgen, mengt de brouwer Lambiken van verschillende leeftijden tot een uniek brouwsel: geuze. Traditionele geuze is als goede wijn of whisky: oud, complex en volgens fijnproevers het mooiste wat de Belgische cultuur ooit heeft voortgebracht. Alleen jammer dat niemand het lust. Wie onvoorbereid



In België werd 1986 uitgeroepen tot "Jaar van het bier"



Bezoek aan een brouwerij: een kijkje in de ketel

een slok neemt, trekt waarschijnlijk een zuur gezicht. 'De mensen zijn vergeten wat de smaak is', aldus de kenners, 'je moet het rustig proeven'. Dat je zoiets moois uit graan kunt halen, de kleur, de smaak, mede door toevoeging van soms fruit, zoals frambozen of zure kriebessen, en natuurlijk de spontane gisting.

Brouwers van traditionele Belgische bieren vechten of hun leven er van afhangt. Want de echte geuzes, de krieb-lambiken en de Vlaamse oud bruinen staan met één been in het graf. Zuur, wrang en bitter zijn uit de mode. De consument, opgegroeid met cola, wil niets liever dan zoet. Kleine brouwerijen brouwen nog steeds de meest

uitzonderlijke bieren, maar de 'groten' hebben de mensen de afgelopen twintig jaar geleerd steeds zoeter bier te slikken. Brouwers met minder hart voor de traditionele smaken sluiten liever aan bij de smaak van de zoet kauwende consument. Het resultaat is bananenbier, colabier en namaak geuze, zo zoet als stroop. De gevestigde merken als Duvel en Palm passen hun bieren aan om ze bij het grote publiek beter in de smaak te laten vallen.

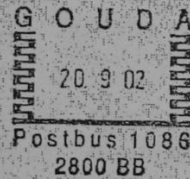
Veel bieren hebben aan smaak ingeboet.

Abdijbieren zijn de afgelopen tien jaar ontegenzeggelijk zoeter geworden. Een Britse speciaal bier kenner zegt: 'de Belgen moeten oppassen, ze beseffen niet hoe belangrijk hun biercultuur is.' Het is juist de diversiteit aan smaken dat het Belgische bier zo uniek maakt. Als al die smaken vervlakken, verliest het speciaal bier zijn unieke karakter en hun liefhebbers.



Het Brouwershuis te Brussel

Een enkele kleine brouwer is in staat om te experimenteren. Waar tot halverwege de jaren tachtig pils uit de ketels vloeide, stromen er nu de fruitbieren uit die in het verre oosten goed verkopen. Het experimenteren heeft brouwerij Huyghe geen windeieren gelegd. Een Italiaanse klant vroeg in 1988 om een zwaar blond bier, type abdijbier tripel. Zoiets hadden ze nog nooit gebrouwen en de brouwerij nam de uitdaging aan. Binnen drie maanden werd het gevraagde geleverd en bleek een schot in de roos. Verpakt in een opvallend wit flesje met blauw etiket en roze olifantjes, viel Delirium Tremens bij het grote publiek in de smaak. Helemaal toen een Amerikaans tijdschrift het bier in 1997 uitriep tot beste bier van het jaar. Tijdens een avondje bier drinken werd de naam verzonnen en een student op de inpakafdeling ontwierp het olifantje in ruil voor 2 kratjes bier. Dat logo is nu hun sterkste merk.



Roodfrankering met campagnestempel "Rij Alcohol Vrij"

Veel brouwerijen maken ook de zogenaamde 'etiketbieren', oftewel hetzelfde bier dat onder een andere naam

verkocht wordt. Bijvoorbeeld een toeristisch dorp of een firma wil aan zijn bezoekers een tripel met eigen naam aanbieden, dan krijgt men in feite een bekende tripel met de naam van de streek of de betreffende firma. Officieel telt België zo'n 1200 verschillende bieren, maar de helft daarvan is daadwerkelijk verschillend.

Bier in 7 stappen

1. Mouten

Graan, meestal gerst, in water gedeeltelijk laten ontkiemen. Daarna drogen en licht roosteren. hoe bruiner gebrand, des te donkerder het bier. Het resultaat heet mout en lijkt nog op graan. Het mouten duurt ongeveer tien dagen en gebeurt meestal niet meer in de brouwerij maar in een gespecialiseerde mouterij.

2. Malen

Na het mouten wordt de mout gemalen, ook wel 'schroten' genoemd.



Gerst, een van de hoofdingrediënten van bier

3. Maischen

De mout wordt in een beslagketel vol water opgewarmd tot zo'n 75°C, waardoor het zetmeel in de mout wordt omgezet in suikers. De troebele brij hierna filteren en wat overblijft is het mierzoete en heldere brouwsel "wort".



Het oogsten van hop

4. Hoppen

Het 'wort' overpompen naar de brouwketel (traditioneel van koper, nu vaak van roestvrij staal) en koken om de juiste dichtheid te bereiken en schadelijke bacteriën te doden. Tijdens het koken wordt in fasen hop toegevoegd (de gedroogde hopbellen zoals ze groeien aan de plant of als concentraat). Hoe eerder de hop wordt toegevoegd des te bitterder het bier.

Hop geeft de typisch bittere smaak en houdt het bier langer goed. Eventueel ook kruiden zoals curaçao -een soort sinaasappelschil-, koriander en het fruit -kriekbessen, frambozen, banaan-

toevoegen. Belgische brouwers gebruiken doorgaans veel kruiden, iets wat bijvoorbeeld de Duitse brouwers met hun 'Reinheitsgebot' onacceptabel vinden.

5. Gisten

Het gehopte 'wort' filteren en afkoelen tot 15°C, waarna het gisten kan beginnen. Levende gist wordt meestal gewoon met emmers in het brouwsel gegooit. De cellen zetten de suikers om in koolzuurgas en alcohol.

Speciaalbieren zijn doorgaans van hoge gisting: de brei drijft boven op het bier.

Het proces duurt een dag of vijf op een temperatuur van 20°C. Bij bieren van lage gisting (pils) zakt het gist naar de bodem. Dat duurt zo'n twee weken en vindt plaats bij een lagere temperatuur (5-10°C).



Het Duitse "Reinheitsgebot" voor bier geldt al meer dan 450 jaar

6. Lageren

Het bier wordt een week tot een jaar opgeslagen in grote tanks. Voor sommige soorten (Lambik en Oud bruin) rusten de bieren tot drie jaar op eikenhouten vaten. Tijdens het lageren gaat het gisten op een lager pitje door.



Waarschuwingscampagne van de overheid tegen drankmisbruik:
Drank maakt meer kapot dan je lief is

7. Hergisten & bottelen

Bieren met hergisting op de fles, krijgen voor de kroonkurk op de fles gaat nog een schepje suiker en gist mee. Die flessen gaan vervolgens een tiental dagen naar een warme kamer (25°C) om verder te gisten. Mits goed bewaard, blijven de gistcellen tot aan het inschenken leven, wat goed is voor de smaakontwikkeling. Bieren zonder hergisting op de fles zijn meestal voor het bottelen gefilterd en gepasteuriseerd.

Abdijbieren

Dat etiketten meer verhullen dan prijsgeven blijkt ook bij abdijbieren. Ondanks hun vrome imago komt er geen monnik aan het brouwproces te pas. Alleen de zes Belgische trappistenordes maken hun bier nog zelf. Abdijbieren worden meestal in licentie van een abdij geproduceerd. In ruil voor een smak geld mag een brouwer de naam gebruiken. In Leffe wordt bijvoorbeeld sinds de Franse Revolutie geen bier meer gebrouwen. In de abdij van Maredsous heeft zelfs nooit een brouwketel gestaan. Vrome namen verkopen, hebben de brouwers ontdekt. Nog zo'n instinker is de term 'volgens middeleeuws recept'.

Pas halverwege de negentiende eeuw heeft Louis Pasteur aangetoond hoe gist werkt. Voor die tijd had men er geen benul van hoe bier tot stand kwam. Laat staan dat de middeleeuwse recepten te kopiëren zijn. Met de Middeleeuwen hebben de 'speciaal' bieren sowieso weinig te maken. De tegenwoordig populaire bieren zijn pas na de Tweede Wereldoorlog ontwikkeld.

Een van de pioniers was Pierre Celis, die in de jaren vijftig experimenteerde met kruiden om een reeds uitgestorven Leuvens bier nieuw leven in te blazen; het Hoegaarden witbier. Het werd een overweldigend succes, dat ook andere brouwers aanspoorde om kruiden zoals curaçao en koriander onder het stof vandaan te halen. Vandaag de dag zijn de Belgische bieren befaamd om hun kruiden.



Hop geeft het bier een bittere smaak



Ook maïs kan dienen als basisingrediënt voor bier

Kort na de kruiden-rennaissance brachten de brouwers van Moortgat een ander huzarenstukje op de markt -de vernieuwde Duvel- en hoog blond bier met veel alcohol, een unicum voor die tijd. Ook daarvoor gingen de Belgen plat. In een mum van tijd verschenen naast de Duvel ook een Judas, een Satan en een Lucifer op de markt. Naast het rijtje 'vrome' bieren ontstond er zo ook een assortiment 'duivelsbieren'.

Terwijl het speciaal bier in de jaren tachtig aan populariteit wint, vindt onder de pilsbrouwerijen een ware kaalslag plaats.

Onder druk van buitenlandse biergiganten, die continu azen op brouwerijen in moeilijkheden, trekken ook de Belgen in eigen land op strooptocht. Fusies en faillissementen volgen elkaar in hoog tempo op. Waar ooit ieder dorp zijn eigen pilsbrouwerij had, resten tegenwoordig slechts twee reuzenbrouwers; Interbrew en Alken-Maes, een vijftiental middel-grote familiebedrijven als Huyghe en zo'n honderd kleine tot zeer kleine brouwers, vaak net begonnen met nauwelijks meer dan een badkuip en een wasmachinetrommel in hun brouwzaal.

Interbrew, ontstaan uit een fusie tussen Jupiler en Stella Artois in 1987, is in amper vijftien jaar uitgegroeid tot de derde brouwer ter wereld, groter dan onze eigen Heineken.

De strategie van Interbrew is uniek: in tegenstelling tot bijvoorbeeld Grolsch en Bavaria produceert Interbrew geen bier onder eigen naam. Het in Leuven gevestigde bedrijf klopt zichzelf op de borst met de titel: 's werelds lokale bierbrouwer. Het bedrijf koopt over de gehele wereld kleine concurrenten op, en centraliseert geleidelijk de productie. Via de distributiekanaalen

van de overgenomen brouwerijen slijt de multinational vervolgens zijn standaardpakket Belgische bieren, waaronder Hoegaarden, Leffe en BelleVue. Het opgekochte merk blijft doorgaans bestaan.



De stad Pilsen in Tsjechië, waar ons pilsje haar naam aan ontleent



Bij een alcoholcontrole moet altijd geblazen worden

Zelfs de grootste sceptici moeten toegeven dat de brouwigigant op die manier zijn slogan waar maakt. 'Neem de Jack-Op', ooit een populair biertje dat na de Tweede Wereldoorlog verdween, wordt tegenwoordig weer in Leuven voor anderhalve man en een paardenkop gebrouwen. Fijnproevers vooral zijn ontevreden over de smaak van de Interbrew bieren. Het zijn dode, industriële bieren, die bijna allemaal hetzelfde smaken, zeggen ze. Bovendien nemen ze het niet zo nauw met de hergisting, op Hoegaarden witbier staat bijvoorbeeld dat er gist in de fles zit maar dat gist is dood, de meeste van hun bieren wordt er niet beter op als je ze langer bewaart. Het gist in de fles houdt het bier levend en

zorgt dat de smaak zich ontwikkelt, de 'Chimay blauw' is daar een mooi voorbeeld van.

In België bestaat een vereniging van bierproevers, het OBP (Objectieve Bierproevers), die ernaar streeft om de botteldatum op het etiket krijgen. Juist vanwege de smaakevolutie vindt men het onzin dat er een houd-baarheidsdatum op hergistende bieren is vermeld. Op zulke bieren hoort een botteldatum te staan, dan kan de consument zelf beslissen wanneer hij voor het drinken de tijd rijp acht, net als bij een goede wijn, aldus het OBP.

De smaak van Antwerpen

Ook een heel bekend biertje is een 'De Koninck'. Brouwerij De Koninck, opgericht in 1833, is de enige overgebleven brouwerij van Antwerpen. 'De Koninck' is tevens de naam van het hoofdproduct van de brouwerij en is bij wijze van spreken het dagelijks bier van de Antwerpenaar. Geen enkele stad in België heeft zo'n innige band met zijn lokaal bier en geen andere stad in dit land kan prat gaan op een eigen speciaal bier. De De Koninck brouwerij werd gedurende de laatste jaren herhaaldelijk vernieuwd, uitgebreid en gemoderniseerd, maar de fierheid, gedrevenheid en het vakmanschap van de eerste

brouwers bleef onveranderd. Vandaag de dag zet familie Van den Bogaert in de vijfde generatie deze nobele traditie nog steeds zelfstandig voort. Van iedereen hebben ze al een overname bod gehad, tot nu toe doppen ze nog hun eigen boontjes.

Het bier van De Koninck vindt men overal ter wereld. Het traditionele amberkleurige (5% alc.vol.) biertje heeft nog twee jongere sterkere broers, de eveneens amberkleurige Cuvée De Koninck (8% alc.vol.) en de blonde Antoon (6% alc.vol.). Allen worden in Antwerpen langs de boorden van de Schelde gebrouwen en gebotteld. Alle bieren zijn van hoge gisting met een aangenaam volle smaak. Bij De Koninck weet men te vertellen dat gist heel gezond is, oudere mannen doen nog een borrelglaasje levende gist in hun 'bolleke', het is goed tegen rimpels zeggen ze. De drie bieren worden uitsluitend gebrouwen met natuurlijke ingrediënten van de beste kwaliteit. De beste mout, de fijnste hop, een uitzonderlijke gist en kristalhelder water gekoppeld aan jarenlange brouw-ervaring zorgen voor een alom gekend en gewaardeerd product. Krachtig is de smaak die wordt ontleend aan de hele hopbellen die tijdens het proces worden toegevoegd.



Het belangrijkste bestanddeel van bier is kristalzuiver water

Het glas waarin een De Koninck geschonken wordt is het meest uitzonderlijke en staat wel bekend als 'een bolleke'; in Antwerpen wordt het vereenzelvigd met het bier van De Koninck. Maar in feite wordt het glas met de unieke bolvorm overal ter wereld gekoppeld aan De Koninck. Regelmatig brengt de brouwerij ook nieuwe reeksen van bierviltjes op de markt. Alle hebben zonder uitzondering een innoverend en artistiek karakter en zijn bijzonder populair bij bierattributen verzamelaars overal ter wereld. Ook zijn onze zuiderburen meesters in het bedenken van namen voor hun bieren. We hebben er al een aantal genoemd, wat dacht u van Straffe Hendrik, Fantôme, Pauwel Kwak en Gouden Carolus?

Proost, neem er een en geniet er van, maar doe het met mate.

Gerard van Dooren



Briefkaart uit het begin van de 50-er jaren, met reclame

DE TOTALE WAANZIN

LANT VAN BEEI EN BIEJETE

Nationale Hymne van Ogere

Mezeek : E.W. Elgar – arr. Paul Vlayen

Daizen tekst : Luc Vandeplas – Ogere 29/10/2003

Lant van beei en biejete,
Ogere es de nowam.
Et beei en zennen aizel,
Gowave et groewete fowam.

Derrepke an de Gejet,
Vergeete downen ig oeg noewet.
Dowe zen welle gebaure,
Dowe gowen welle og doewet.
Dowe zen welle gebaure,
Dowe gowen welle og doewet.