

Moutstockje

nr 90

2008

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
OCT. - NOV. - DEC. 2008

'T MOUTSTOCKJE

90
erkenningsnummer P 702140

België-Belgique
P.B.
3300 Tienen 1
7/2054

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN



TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIS 169
3300 TIENEN



DE SOCIALE FUNCTIE VAN DE Herberg

Bier roept de begripen gezelligheid, ontspanning, leute en plezier op. Wanneer u ergens op bezoek gaat is dikwijls één der eerste vragen "Wat drinken jullie "

Herbergen en bier gaan samen en zo kunnen we de sociale functie van de herberg aantonen.

De naam "herberg" is samengesteld uit heir (= leger) en bergen en betekent dus oorspronkelijk " legerplaats "

Dan werd ermee een nachtasiel aangeduid voor gewone personen. Zo b.v. in de Bijbel: Jozef en Maria vonden te Bethlehem geen herberg meer. In de oorspronkelijke betekenis heeft de herberg met overnachten te maken. Uit dat oude begrip ontwikkelde zich eensdeels het hotel, geheel op overnachten berekend, en anderdeels het gezellige drankhuis, soms nog wel eens met een gastenkamer.

In het Brabants dialect spreekt de oudere generatie van de estaminee en van op staminee gaan.

Staminee komt van het Franse estaminet; dat sedert de 17de eeuw in gebruik was en dat afgeleid was van het Spaanse estamento wat samenkomst, vergaderen betekende.

Een moderne naam is café. Een café was oorspronkelijk het huis waar men koffie kon drinken. De Turken brachten in 1693 het woord "kahvé", afgeleid van het Arabisch "qahwa", mee. Het koffiehuis werd gewoonweg een drankhuis.

Een recente term is taverne. Het is een café waar men ook snacks kan eten en soms zelfs volledig kan dineren. Taverne komt van het latijn "taberna" dat oorspronkelijk tent betekende.

Soms spreekt men ook over de kantine, komt meestal voor in kazernes en bedrijven. Komt van het Franse cantine. Dit woord vonden we reeds in de 17de eeuw en was afgeleid van het Italiaans cantina wat kelder betekende.

Het Engelse bar is in gebruik sedert het midden van de 19de eeuw. Dit woord komt van het Franse barre, de balustrade die er was tussen de toog en de verbruikers.

Herberg, café, taverne het zijn allen namen die borg staan voor gezelligheid en plezier en alzo medewerken aan een mooi verenigingsleven van het dorp.



De tijd werd er plezierig en onderhouden doorgebracht. Het nieuws werd er verteld. Zo ontstond het begrip "Stamcafé", in Engeland de "club".

Het spel werd een belangrijke factor van de herberg: kaarten, bakspel, kegelen, biljarten, bollen, wipschieten, vogelpik, enz.

Langs deze volksspelen werd dan ook het sociale aspect van de herberg in het daglicht gesteld.

Die is allesbehalve gering geweest.

De dorpsbarbier hield gewoonlijk een herberg open.

De dorpsnotabelen vergaderden in een herberg en in sommige herbergen was er eveneens plaats voor het gemeentehuis, zoals het Nieuwhuys te Hoegaarden.

De benedenverdieping deed dienst als herberg, een zaaltje achteraan als bureel voor de burgemeester en de vergaderzaal was gelegen op de eerste verdieping.

Alzo werden de gemeentezaken afgehandeld in een gezellige omgeving.

In de herbergen hangen de notariële aankondigingen der openbare veilingen uit. Daar worden ook veilingen gehouden.

Al zal het gebruik thans van zijn belang hebben ingeboet, kenschetsend in onze dorpen was, dat het mansvolk na de hoogmis de herberg binnentrok voor de pint, om een kaartje te leggen, en eens onder de mensen te zijn. Er waren klanten die bleven plakken tot 's avonds.

Allerlei verenigingen en gezelschappen hebben hun zetel in een herberg. Zeker de dorpsfanfare, die er haar wekelijkse herhalingen houdt.

Vele herbergen hadden een "spaarkaske", dit is een veelvoudige spaarpot, waarin elk lid zijn vakje heeft. Elke week wordt er gespaard, dus tenminste eens per week herbergbezoek. Het spaargeld diende tot een gezellig etentje, natuurlijk in de herberg. Herbergen dienden inderdaad tot teerfeesten.

Een voorbeeld daarvan is het jaarlijks teerfeest van onze biergilde.

Per dorp waren er één of meer herbergen die een zaal hadden, waar toneel werd gespeeld en dorpsbals werden gegeven

Allicht is de betekenis van de herberg de laatste jaren aan het verminderen, omdat de beeldbuis verstrooiing heeft gebracht in eigen huis.

Aan de andere kant stellen we vast, dat er tegenwoordig veel mensen zijn die even een herberg binnenwippen om eens gezellig een pintje te drinken en van de gezellige omgeving te genieten.

Kortom in de herberg kan zeer veel te doen zijn. In de hier bijeengebrachte bijdrage komt het niet allemaal aan bod.

De uitrusting van de herberg, buitenzijde, onderging sedert enkele decennia ook een wijziging. Vroeger zaten er ringen in de muur om de paarden aan vast te binden en er stond een hoge, eiken paardenkrib.

Nu is er een bordje "Parking" aangebracht.

Alles wat rond bier en drankcultuur samenhangt kan in Vlaanderen op de nodige belangstelling rekenen. Ondanks de Wet Vandervelde bleef bier en sterke drank een gegeerd ontspanningsproduct, dat vele verzamelaars ertoe aanzette om allerlei memorabilia rond bier te verzamelen, van glazen tot machines

We kunnen dus zeker besluiten dat de herbergen een grote rol hebben gespeeld in het sociale leven van een dorpsgemeenschap.

DE HOEGAARDSE HERBERGEN

DOOR H.CIPERS



Op het gebied van herbergen moest Hoegaarden zeker niet onderdoen met vele steden en dorpen.

In een volgend overzicht laten we u kennis maken met de verschillende herbergen uit het vroegere Hoegaarden.

We kunnen zeker zeggen dat de naam Hoegaarden Bierdorp een uitspraak is waar velen met eens zijn.



In Outgaarden

- In de Kerkstraat bij:

Roop Bac Desire Stockmans en Rosalie Motte
Duiske Barbier Adolf Lebegge en Sylvie Fumier
Batio en Polit Jean Baptist vandervesse en Marie Orban
Wakkes en Makke van Tekes Louis Dendoven
De Kapper Eduard Steenwegen en..... Casseau
Picup
Naigne Ferdinand Degrez (was ook het boogschuttershuis)
De Smet Victor Glaude en Celina Wauters
Para Francois Severin en Maria van Wagne
Kruger Emiel Francart en Julie Vandewauwer
De Pans Alfons wauters en Sylvie Jaibin
Pit Joseph Michel en Helena Lebagge

- In de Hoegaardenstraat bij:

Barbier Degrez Henri en Melanie Lebegge

- In de Koekoek bij:

Dilphina Sop Jules Swijssen en Stefanie Devos

- In de Meisjesschoolstraat bij:

Flodder Theodor Lebegge en Clemence Jelle
De Coiffeur Engels Ferdinande en Anna
Glokke Henri Glaude en Marie Bertrand

- In de Brugstraat bij:

Wikke Louis Caubergs en Lina Francart
Kaai Gustaaf Reviers en Bertha Francart (kolenhandelaar)

- In de Jongensschoolstraat bij:

Raaike Stockmans Henri en Pelagie....

-In de Korenstraat bij:

Sofieke Eduard Delimotte en Sofie.....

In Rommersom bij:

Louis Boca (gemeenteraadslid) Louis Stockmans en Jochmans J.
Zoeg

In Meldert

-In de Ermelindisstraat bij:

Odet nr.14

Rummens nr.2

Marie Spleet nr. 12 Soetaers A

Tollet Knaepen nr.24

Vollon Soetaers Margriet nr.19

Jef Craam nr.31

Broeders nr.21

- In de Bosbergstraat bij:

Hacour A nr.3 bij Lea

- In de Hoelenbergstraat bij:

Finke nr.6

- In de Waversesteenweg of Gaatstraat

Rik Collin nr.1

- In de Kerselaarstraat bij:

Maria Devos nr. 10

Marcel Devos nr.4

- In de Moerasstraat bij:

Den Duc nr.5

Verder nog: Sandrinne Kraan

Thuur den Est

Vin Goeie

Puismans (?)

Conijt (Faike)

In Houthem bij:

Peeters nu de hoeve Milo Peeters

Bare van de bareel (Henri Rotty)

Moe (Cristaens)

De Witte Loo en Zander van de Witte (Taverniers Emile)

Mier Ketel (Larock)

Jan de Kuiper (Giroulle)

Zaal de Ster (Charles Billen)

Den Rode (Godefridi)

Bare Pies (Gillis Albert)

Sus zonder neus

In Hoksem vanaf 1945

De Waterval van nu was vroeger ee, beenhouwerij.

Er waren twee herbergen op grondgebied Kuntich.

Er waren vier herbergen op grondgebied Hoegaarden.

Onder Kuntich

- Café Felix Dehenin of bij Fee Kemp, was gelegen in de vroegere
Pastorij nu de St. Jansstraat juist naast het Parochie Centrum

-Café en winkel Joseph Dehenin (kozijn van Felix) of Jef van ma of ma
van Jefkes dat was recht over de Waterval op de weg naar Kuntich.

Onder Hoegaarden

- Café en winkel de kinderen Philips of bij Jakkas naast de beek en de St. Jansstraat.
- Café Willemaerts of bij Louw Pijp, Bronstraat vroeger de Molenstraat.
- Café en winkel Joseph en Marie Brasseur, zij waren broer en zuster. St. Jansstraat waar nu het Kapittelhuis is voor de kerk. Jef was barbier. Het was daar bij Klukke of bij Kloot.
- Café Tritsmans Louis en Sidonie, vroeger bij de Witte van Riebus of bij Nele. De zoon was daar halftijds barbier en was de echtgenoot van Julia de vroegere uitbaatster van het museum 't Nieuwhuys in Hoegaarden. Dit café was gelegen in de St. Jansstraat, hoek Turfstraat.

In Nerm bij:

Marcel Finoulst

In den Ouden Tijd

Het Schip (winkel en café) Adams (vader en zoon)

Berre Vanoy (?)

Michelleke

Oscar Van Osmael, speelde orgel tijdens de kermis

In Hoegaarden

**Bij Romaine onderaan de Kouterhof in de bocht
Bij Jan Barbier (ma en pa) iets hoger rechts**

- In de Pastorijsstraat

**In het klein Paradijs (lokaal van de fanfare)
Basiel Kolenboer en café, Basiel Taverniers**

- In Overlaar

**Buceau (bij Overlaar kermis mosselen)
De Stadt
Cuppens
Anne Vanex
Marie malade (Marie Doyen)
Bosmans (in de laatste bocht rechts richting Tienen)
In de Congo (begin van de Lange grachtstraat links)**

- In de Tiensestraat

**De Patria
Jekke Booi (Rimanque A) zaal Pax
Rik Serin (ex beroepsrenner, winnaar ronde van Limburg)
Rechtover de Pax.
Pé Zoeg
In het vloere gakke (winkel en café) Verbiest
Virge vroeger de struysvogel ook boerderij
Daarke (garage Smets)
De la poste
Hardiquet (ouders van Louis Hardiguest deze was beroepsrenner
En ex winnaar van Parijs-Roubaix)
Labours (daar was Jules renner, maar is nooit beroeps geworden
wel onafhankelijke.**

De Smet Smidse en café naast de huidige BIB

-In de Stoopkensstraat

**Barre Brem Michiels (wekelijks duiven inkorving)
Het Paenhuys vroeger brouwerij dan wezenhuis nu jeugdhuis.**

-In de Ernest Ourystraat

**Fing Vervoex nu huis Petteloot was winkel en café
Benne Waalse familie
Dehoux Edgard
Maria Koekel ook Cé Koekel (misschien de moeder van Maria)
Grand Pont Totaal verwoest bij de ontploffing van de brug in
1944**

-In de Stationstraat

**Cesar Café en hotel rechtover het vroegere station, daar werden
de Cesar karamellen of de munten van cesar gemaakt.
De la gare bij Barre Bessem ook bij Fonj van Bes en later den Tap
(Roger Dotremont)**

-In de Koningin Astridlaan

**Achil Purain, 's zondags café en kegelbaan in de week
schrijnwerkerij.**

-In de Doelstraat

**Swellen (boogschutters)
Bullens (de oude Cerkel)
Louis Rosier (onder een afdak kon men varkens en runderen
wegen) winkel en café.**

De Vlinder
Het Rattekot
Sueleke wekelijks inkorven van duiven
Doyen
Finne Dore rechtover **Cerkel** nu **Chinees**
De Cercel Feestzaal en café
Abolon Devos huidige boek-en dagbladhandel
De Klub Jeugdlokaal rechtover de **Cerkel**

- In de Putzeysstraat

Help u zelve café en zaaltje
In de Welkom Hoek met **Doelstraat** ook bij zatte **Bertus**
Genaamd. (M.Drossart)

Op de grote markt

Den venetiaan **Schoensetters**
De Witte (kapper en cafe) later restaurant "op de Wallen van
Alpaidis gehouden door fam. **Evrard**.
Rust op den Berg of bij **Né van Fonj den Reus**
Metropol (Adams) nu appartementen **Bams**
Lokkamper (naast **Rosier**)
De verdwenen Fiance cafe resraurant
Marie Planchai

- In de Dotremontstraat

Vic Magne op de hoek met de Gasthuisstraat café en cinemazaal
Makke de gistboer
Maria Dol
Witte Germeine
Jeanne Callot (Christaans) veel volk tijdens de bietencampagne

- In de Vroentestraat

Louis Matheus (als het kermis was)
Frans de Brouwer
De Witte Pit
Raes van Schinkel
Tout pour rien (later confectie bedrijfje rechtover de Gete.

- Op de Beek (kruispunt Stoopkensstraat-Tiensesteenweg)

Maria van Thuur Rem
Talle Casseau
De Warande café en cinemazaal
Del Rockx
In de Canal
Bertus de communist
Marie Pijp (rechtover de kapper Ladangh M)
Makke Jadoul
Patronaat met feestzaal ,vroegere broedersschool nu
Parochiecentrum.
Camille van de Wouwer
Renskes (Pardon)

- Op het kruispunt Tiensestraat – Ourystraat –Tommestraat en Doelstraat

Kokkes café en winkel Josefhinne en Alfons Coekelberghs.
Deze was ook varkenshandelaar.
De Snieder rechtover de Cruysblock en werd gehouden door

de familie Steenwegen.
De Cruysblock afspanning in de 17^e eeuw met verblijfkamers voor reizigers.

Het Nieuwhuys vroeger Heem en Biermuseum, ook genaamd Cabaret over de Cruysblock, nu herberg en huisbrouwerij.

- In de Gasthuisstraat

Pitte Paays

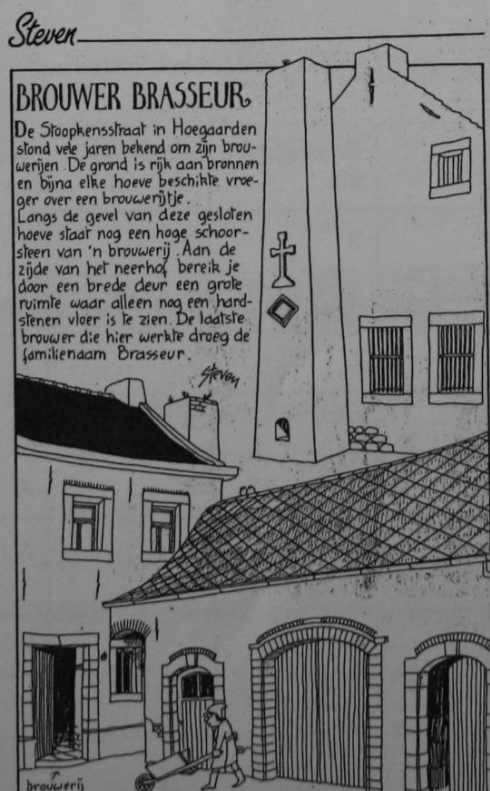
Fons den Reus

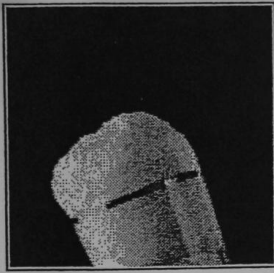
Marcel Lefevre (op de hoek met de Stoopkensstraat)

In de plezanten hof bij Maria Delmotte.

Personen die bijkomende informatie of wijzigingen weten gelieve dit door te geven aan de bestuursleden van de Hoegaardse Heemkring 't Nieuwhuys.

Samenstelling van dit verzamelwerk is van Rik Cipers.





Het gebruik van bier in de keuken komt weer in opmars. Het is helemaal niet meer vreemd om bij een gerecht een glas bier te drinken. Sommige verkiezen bij de bereiding het bier te schenken dat voor het gerecht werd gebruikt, andere hebben liever bier met een tegengestelde smaak. Er zijn een aantal gouden regels om bier en

gastronomie perfect te combineren.

Bier is meer dorstlessend en verfrissend dan wijn, bier heeft een breder smaakpakket en bevat minder alcohol. Ook het lagere caloriegehalte trekt mensen meer om bier te drinken. Bier bevat koolzuurgas wat voor een snellere vertering zorgt en alcohol sneller afbreekt.

Gouden regels voor bier

De gouden regels bij gebruik van bier in de keuken

- Ga uit van de bereiding en zoek daar een passend bier bij. Het bier én de bereiding moeten er beter van worden.
- Bier en de bereiding moeten eenzelfde smaakgehalte of smaaksterkte hebben. Licht bier bij een lichte bereiding, bier met meer smaak bij een sterkere bereiding.
- Zoek naar de perfecte harmonie tussen zuur, zoet en bitter in de bereiding en bier. Herhaal de zelfde smaken in bereiding door bier te schenken met een gelijkaardige smaak.
- U kunt bier voor de saus gebruiken, is echter niet noodzakelijk. Sauzen veranderen het smaakbeeld en de keuze en smaak van de saus bepalen de bierkeuze.
- Begin met een lichter bier als aperitief of voorgerecht en serveer bij het hoofdgerecht bier met een sterke smaak. Fruitbieren zijn bijvoorbeeld heerlijk bij nagerechten.
- Smaak is persoonlijk. Sommige gebruiken liever hetzelfde bier van de bereiding ook als drankje, terwijl andere een ander bier prefereren. Hier zijn geen regels voor, wees creatief en probeer beide te ontdekken, zodat u weet waar uw voorkeur ligt.

Overzicht als richtlijn

U ziet hier een tabel met de verschillende soorten bier, bij welk gerecht u het het beste kunt gebruiken. Dit is niet verplicht, het is een richtlijn.

Aanbevolen bier	Aperitiefhapje	Schaaldieren, zeevruchten	Gebakken vis	Gekookte vis	Wit vlees, gevogelte	Rood vlees	Wilt
Alcoholvrij	X	X	X	X	X	X	
Pils	X	X	X	X	X	X	
Luxebier	X	X	X	X	X	X	
Witbier	X	X	X	X	X	X	
Geuze	X		X	X	X		
Zuur-zoete bieren	X	X	X	X	X		
Amber	X	X	X	X	X		
Abdijbier				X		X	X
Scotch						X	X
Fruitbier	X	X					X



Brouwerij De Vlier



Marc Andries laat voor het eerst zijn Kessel Blond van de nieuwe brouwerij 'De Vlier' proeven. © Johan Van Cutsem

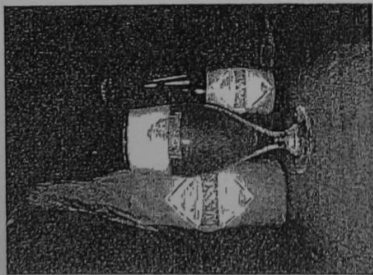
Marc Andries stelt Kessel Blond voor

Het is zover !!!

Brouwerij De Vlier opent
zijn deuren en start met de
verkoop van Kessel Blond.

Telefoon: 0473-839463

Ontdek het bier en de brouwerij



Kessel Blond :

"Strogeel met een dikke sluier en een wandklevende, niet erg stabiele witte kraag. In de neus is het fris, met hop, appels en citrus. Vrij neutrale smaakanzet, dan komt een tintellende fruitigheid, een toets van honing en een licht hoppige afdrank. Volmondig en toch drinkbaar en verfrissend."

Beschrijving door :

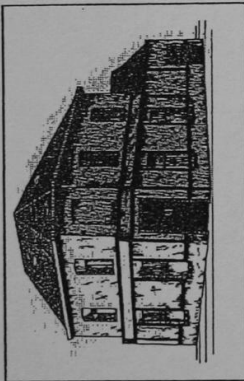
Eddy 'de schuimkroaat' (Dolusic)

Het bier is verkrijgbaar in flessen van 75 cl voor particulieren en in vaten van 15 l en flessen van 25 cl voor de HORECA.

Particulieren kunnen het bier bij ons kopen op zaterdag voormiddag, wij zijn open van 9u tot 13u. Tijdens deze openingsuren kan het bier ook geproefd worden in onze proeverij.

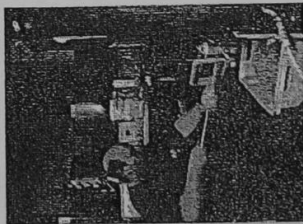
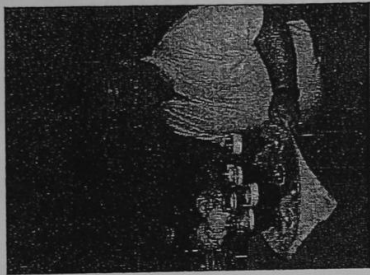
Brouwerij bezoek is mogelijk na reservatie op donderdag, groepen tot

max. 15 personen



BROUWERIJ DE VLIER

Borstelsstraat 48
3010 Kessel-lo
Telefoon: 0473-839463
E-mailadres :
marc.andries1@telenet.be



Marc Andries is van opleiding biingenieur, werkte aanvankelijk voor een machine toeleverancier voor brouwerijen en nadien voor een aantal brouwerijen in productie

Na een omzwenking in de fotovoltaïsche wereld sloeg opnieuw het brouwvirus toe en werden er in de kelder een aantal proefbrouwsels gemaakt die uiteindelijk leidden tot de receptuur van Kessel Blond

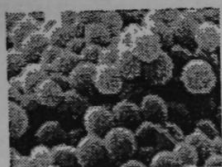
8 maanden geleden kwam dan het idee om zelf met een brouwerij te beginnen. Op 10 maart werd de BVBA Brouwerij De Vlier officieel opgericht, een eerste grote stap.

De ganse familie springt nu regelmatig bij om ervoor te zorgen dat we de Kessel-Blond kunnen

Het besluit werd genomen in april om voor een nieuwe productie installatie van 500 l te gaan, leverancier Pierre Rajotte is een oude kennis van Marc en was heel blij met de mogelijkheid om ook in België één van zijn zeer bekende brouwsystemen te verkopen. De installatie werd geleverd begin juni en 1 maand later werd het eerste bier op grote schaal gebrouwen.

Bier EN Gezondheid

Welke bieren bevatten weinig gist?



Vraag: Kunt u mij zeggen welke bieren of biersoorten minder gist dan andere, c.q. weinig gist bevatten. Ik ben een groot bierenliefhebber, maar kreeg het advies minder gist tot mij te nemen. Het betreft hier een z.g. bakkersgist-belasting die de alvleesklier geen goed doet. Ook moet ik vanwege een licht voorstadium van diabetes rustiger aan

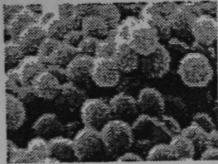
doen met suiker. Helemaal geen bier drinken vind ik een te groot offer. Ikzelf heb het idee dat bijvoorbeeld witbieren en Weizen-bieren minder gist bevatten...? Kunt u mij raad in deze geven?
E.O.

Antwoord: Gist is in principe een middel om de moutsuiker om te zetten in alcohol en koolzuurgas (plus nog het produceren van een aantal nevenproducten die zowel aroma als voedingswaarde van het bier bepalen). Na het gistingsproces wordt het bier (meestal) gefilterd, zodat in het eindproduct het grootste gedeelte van de gist verdwenen is. Bij biëren met nagisting in de fles, wordt nadien nog gist toegevoegd. Dit kan je goed zien, omdat de overblijvende gist en reststoffen nog op de bodem van het flesje aanwezig zijn.

Wat uw probleem betreft: ik heb verstaan dat u zich moet onthouden van gist. U zal dus het product biërgist niet of weinig gebruiken. Maar dat product is als dusdanig meestal niet meer of slechts in geringe mate aanwezig in het eindproduct bier. Ook bij een lichte diabetes kan een enkel pintje geen kwaad, tenminste als men de meest recente wetenschappelijk gestaafde gegevens mag geloven.

Bier EN Gezondheid

Welke bieren bevatten weinig gist?



Vraag: Kunt u mij zeggen welke bieren of biersoorten minder gist dan andere, c.q. weinig gist bevatten. Ik ben een groot bierenliefhebber, maar kreeg het advies minder gist tot mij te nemen. Het betreft hier een z.g. bakkersgist-belasting die de alvleesklier geen goed doet. Ook moet ik vanwege een licht voorstadium van diabetes rustiger aan doen met suiker. Helemaal geen bier drinken vind ik een te groot offer. Ikzelf heb het idee dat bijvoorbeeld witbieren en Weizen-bieren minder gist bevatten...? Kunt u mij raad in deze geven?
E.O.

Antwoord: Gist is in principe een middel om de moutsuiker om te zetten in alcohol en koolzuurgas (plus nog het produceren van een aantal nevenproducten die zowel aroma als voedingswaarde van het bier bepalen). Na het gistingsproces wordt het bier (meestal) gefilterd, zodat in het eindproduct het grootste gedeelte van de gist verdwenen is. Bij bieren met nagisting in de fles, wordt nadien nog gist toegevoegd. Dit kan je goed zien, omdat de overblijvende gist en reststoffen nog op de bodem van het flesje aanwezig zijn.

Wat uw probleem betreft: ik heb verstaan dat u zich moet onthouden van gist. U zal dus het product biergist niet of weinig gebruiken. Maar dat product is als dusdanig meestal niet meer of slechts in geringe mate aanwezig in het eindproduct bier. Ook bij een lichte diabetes kan een enkel pintje geen kwaad, tenminste als men de meest recente wetenschappelijk gestaafde gegevens mag geloven.

Bier en spierpijn



Vraag: Ik heb herhaaldelijk horen zeggen dat één of twee biertjes na een sport inspanning de spierpijn doen verminderen. Is dit gewoon het effect van de alcohol (waarvan ik denk dat hij het melkzuur doet dalen dat verantwoordelijk is voor de spierpijn)? Is er een effect dat eigen is aan het bier, of zouden twee glazen wijn even doeltreffend zijn? Wat zegt de wetenschap hiervan?

S.B.

Antwoord: Het is stelling niet de uitwerking van alcohol, gezien alle wetenschappers het gebruik van alcohol na sportieve inspanning afraden. Het nuttig effect berust op twee factoren: vooreerst de hoeveelheid water in bier, die nodig is om de uitdroging tegen te gaan; vervolgens de aanwezigheid van minerale zouten en oligo-elementen waaraan het bier rijk is en die nodig zijn voor het herstel van het zuur-base evenwicht. Gezien er in wijn geen gelijkaardige grote hoeveelheid water aanwezig is, en niet hetzelfde gehalte aan minerale zouten heeft als bier, zal het effect van wijn niet zo belangrijk zijn als dat van bier. Atleten drinken trouwens zelden wijn na een sportieve inspanning, terwijl bier altijd welkom schijnt te zijn.

Bier en bloeddruk

Vraag: Bij mijn vrouw werd onlangs een matig hoge bloeddruk vastgesteld. Zij drinkt graag bier en drinkt gewoonlijk enkele glazen in de loop van de week, bijna altijd bij het eten. Heeft bier drinken een effect op de bloeddruk, positief of negatief?

P.D.

Antwoord: Matig drinken (maximum twee glazen per dag voor vrouw) heeft geen invloed op de bloeddruk. Bij teveel drinken echter neemt het risico van hypertensie toe. Het effect is omkeerbaar: stoppen met drinken betekent dat het effect verdwijnt.

Alcohol en medicijnen

⇔ Inleiding

Welke medicijnen ?

Een overzichtsartikel van TEST GEZONDHEID ...

Inleiding

Sommige medicijnen mag men niet combineren met alcohol. Voor andere stelt de combinatie dan weer geen probleem. Indien men best geen alcohol drinkt bij een bepaalde medicamenteuze behandeling, moet dit op de bijsluiter van het medicijn vermeld staan.

Alcohol en medicijnen kunnen mekaar op drie manieren beïnvloeden:

1. Medicijnen kunnen de afbraak van alcohol vertragen. Hierdoor blijft een giftig afbraakproduct van alcohol langer in het lichaam. Dit kan onaangename effecten geven, zoals een warm en rood gezicht, misselijkheid, hoofdpijn, daling van de bloeddruk en hartkloppingen.
2. Alcohol kan de afbraak van sommige medicijnen vertragen, waardoor deze langer in het lichaam blijven. Het gevolg kan een overdosering van een medicijn zijn.
3. Alcohol kan de werking en bijwerking van sommige medicijnen versterken.

Een gewaarschuwd consument...

Hoe weet de consument welk medicijn niet combineert met alcoholische drank? Eerst en vooral via de apotheker, die er op kan wijzen dat geen alcohol mag genuttigd worden in combinatie met het voorgeschreven medicijn. In de tweede plaats via de bijsluiter, die waarschuwt voor het gebruik van alcohol in combinatie met het geneesmiddel. Soms vermeldt de bijsluiter welke verschijnselen kunnen optreden in combinatie met alcohol. Bijvoorbeeld: "Als u bij deze medicijnen alcohol drinkt, kunt u last krijgen van onaangename effecten, zoals een warm en rood gezicht, misselijkheid, hoofdpijn, daling van de bloeddruk en hartkloppingen."