

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

'T MOUTSTOCKJE



Driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore
XXIIIste jaargang, nr 88 (juli, augustus, september 2008)

Uitgiftekantoor: 3300 Tienen

V.U.: Grooten E., Residentie Beatrijs 169, 3300 Tienen

**Driemaandelijks tijdschrift over folklore, actualiteit en geschiedenis van het bier,
Met aandacht voor het vermaarde Hoegaardse bier doorheen de tijden**

Uitgegeven en gepatroneerd door de Hoegaardse biergilde:

‘Die Edele Orde vanden Moutstock’



Bankrekening:

230/0020261/08

Korrespondentie en inlichtingen: Etienne Grooten

Residentie Beatrijs 169

3300 Tienen

Reynders klinkt op notionele aftrek in vernieuwde brouwerij Hoegaarden

In en rond De Kluis in Hoegaarden is onder grote publieke belangstelling de vernieuwde brouwerij ingehuldigd. Minister Reynders legde ter plekke uit dat zonder de notionele intrestaftrek die terugkeer er misschien nooit was gekomen.

DOOR KRIS JACOBS

HOEGAARDEN • De inhuldiging paste in de eerste editie van de Open Brouwerijdag. 'Een groot succes', aldus organisator Philippe Moortgat, want zo'n 93.000 bezoekers zakten naar 28 deelnemende brouwerijen af.

Het evenement had als motto 'Bier met liefde gebrouwen, drinkt men met verstand'. Niet alleen liet men de liefde van dat brouwproces zien, enkele bierfabrieken kregen bezoek van een BOB-team, om de bezoekers over alcohol en verkeer te brieven. De brouwers willen een gematigd en verantwoord alcoholgebruik uitdragen.

Volgens de organisator kregen zowel de kleine als de grote brouwerijen veel volk over de vloer, maar een topper was ongetwijfeld de vernieuwde brouwerij van De Kluis in Hoegaarden. Zo'n twee jaar geleden werd de productie van het witbier overgeheveld naar Jupille, bij Luik. Uiterlijk op 1 juli zal dat opnieuw volledig in de Vlaamse Brabantse gemeente gebeuren, waarnaar het bier genoemd is (*DM 17/4*). Op dit moment wordt al 80 procent van het witbier weer in De Kluis gebrouwen. De terugkomst werd gisteren alvast gevierd door maar liefst 8.000 bezoekers.

Op de inhuldiging van de vernieuwde brouwerij, die een capaciteit tot 1 miljoen hectoliter per jaar zal hebben, drukte

Inbevedirecteur Sabine Sgaert op de vele investeringen die de drankmultinational zich daartoe getrooste. Premier Letenne en staatssecretaris Carl Devlies gaven acte de présence, opmerkelijk was de passage van minister van Financiën Didier Reynders. De Franstalige liberaal wees erop dat ook de Belgische biersector profiteerde van maatregelen die onder zijn bewind tot stand kwamen, zoals de verlaging van de vennootschapsbelasting. "De invoering van de notionele intrestaftrek bijvoorbeeld was ook voor inbiv een belangrijk argument om in ons land te investeren."

Accijnsverhogingen

De accijnzen op bier bleven het afgelopen decennium overigens onverminderd. Jaarlijks brengen ze de staat zowat 200 miljoen euro op. Ter ondersteuning van de export pleitte Reynders ervoor dat Belgische ambassades in het buitenland tijdens recepties Belgische bieren zouden schenken in plaats van champagne. Ook bij handelsmissies moet de overheid de bieren actief promoten. Reynders zei dat hij stelsmatig protesteert als Belgische bieren getroffen worden door accijnsverhogingen in het buitenland. "Ik ben voorstander van een uniformiteit op Europees vlak, met EU-minimum- en maximumtarieven voor alle alcoholische dranken."

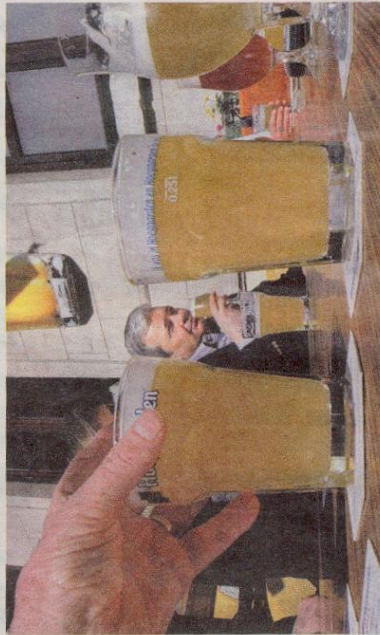


FOTO TIM DIRVEN

■ Didier Reynders wees er in brouwerij De Kluis op dat de Belgische biersector profiteerde van maatregelen die onder zijn bewind tot stand kwamen.

Brugse Zot weer triomfator op World Beer Cup

Het Brugse stadsbier
Brugse Zot heeft het afgelopen weekend opnieuw goud gewonnen op de World Beer Cup in de Amerikaanse stad San Diego. Het tweedaarlijkse evenement geldt als de Olympische Spelen van de biercompetities.
Brugse Zot won de prijs in de categorie Belgian- & French Style Ale. Het is de tweede achtereenvolgende keer dat het West-Vlaamse bier deze titel binnenhaalt. 2008 was bovendien al goed begonnen voor Brugse Zot. Eind maart kaapte het bier ook al goud weg in Australië.

Voor zaakvoerder Xavier Vanneste zijn de prijzen een erkenning van de unieke kwaliteiten van het stadsbier. Het bier wordt uitsluitend gebrouwen met natuurlijke ingrediënten en staat bekend om zijn typische bittere toetsen uit aroma's. Dat het bier mahoppen, dat het bier opnieuw in de prijzen valt, betekent voor Vanneste ook dat de kwaliteit van zijn bier van een constant hoog niveau is.
Ook andere Belgische bieren wisten gouden plakken binnen te halen. Hoewel de kritische Belgische consumment Hoegaarden die in

Jupille gebrouwen is niet meteen smaakt, kon hij de jury duidelijk wel bekoren. Het bier dat voortaan weer in Hoegaarden geproduceerd wordt, eindigde als eerste in de categorie Belgian-Style White. Geuze Boon was de beste in de categorie Belgian-Style Sour en Affligem Tripel in de Belgian-Style Tripel. Aan de wedstrijd namen 2.864 bieren deel van 644 brouwerijen uit 29 landen. Deze bieren werden blind geproefd door een jury van 129 bierspecialisten uit 29 landen.

(13)

De Morgen 21 april 2008

Reklame voor bier anno 1900







Blauwe bierpot (Brussel, ca. 1825)