Moutstockje

87

2008

erkenningsnummer P 702140

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

87

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN

't MOUTSTOCKJE

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
JAN - FEB - MAA 2008

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 : 230/0020261/08

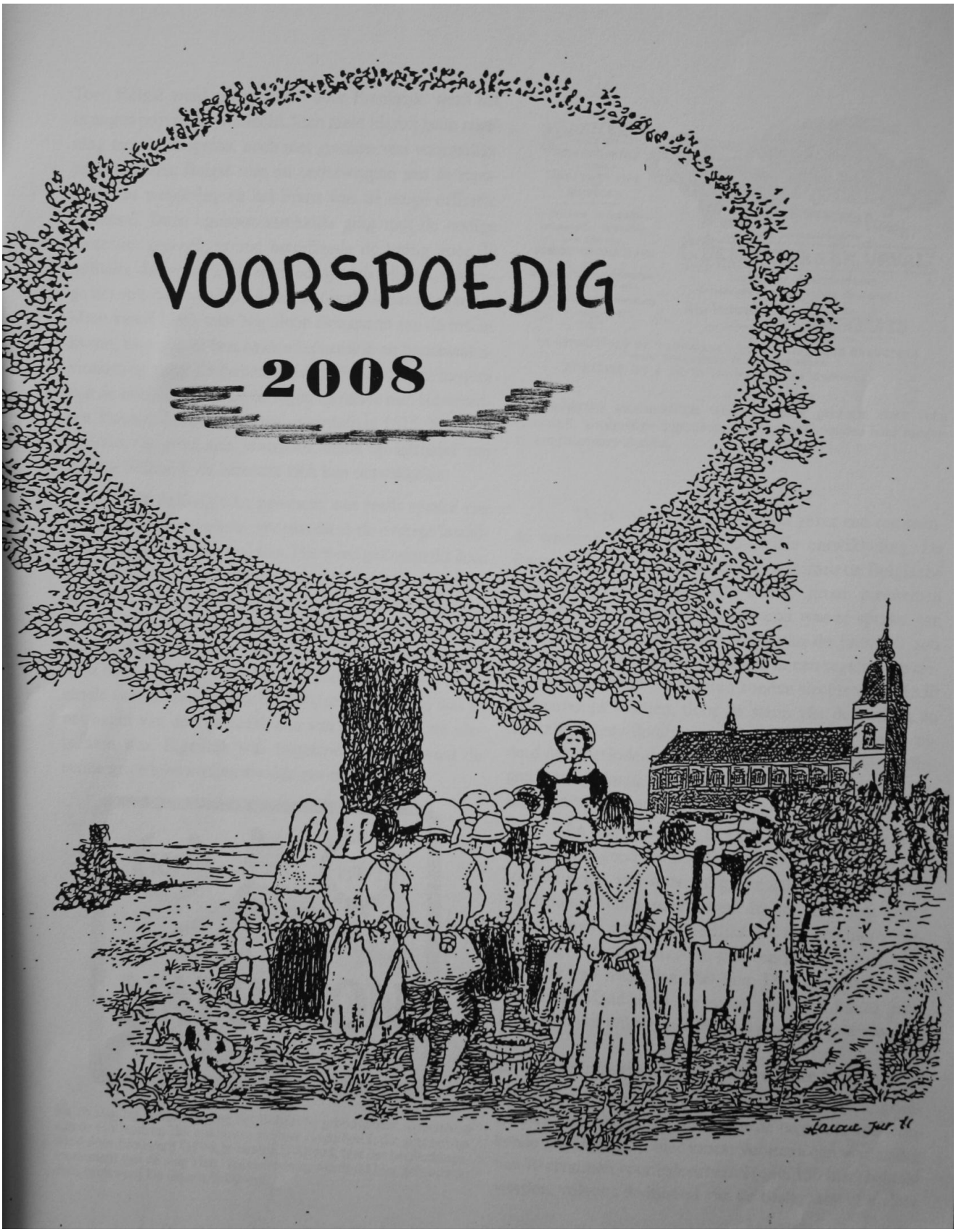
Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding

INHOUD **87**

De gouden eeuw van de bierindustrie
Bier & Gezondheid
Bier is van alle tyden

VOORSPOEDIG

2008



DE GOUDEN EEUW VAN DE BIERINDUSTRIE

Toen België werd geannexeerd door Frankrijk, werd het in negen provincies verdeeld. Men hield hierbij geen rekening met de taalgrens, noch met grenzen van voormalige prinsdommen. België was nu onderworpen aan de republikeinse wetgeving en het Frans was de enige officiële landstaal. Deze «gehoorzaamheid» ging met de nodige protesten gepaard, vooral betreffende de loting voor de militaire dienst en, zoals we reeds gezien hebben, vanwege het anti-clericale beleid van de revolutionaire regering. Maar vanaf 1799, toen Napoleon Bonaparte aan de macht kwam, kwamen er bescheiden industriële en handelsaktiviteiten op gang. De buitenlandse politiek van het Empire zou de ontwikkeling van de eigen industrie niet belemmeren. Pas met de Hollandse souvereiniteit in 1815, brak een periode van groei aan, waardoor, mede op initiatief van koning Willem I, de industrie zich kon ontwikkelen.

«In de Belgische gewesten was reeds sprake van een industriële revolutie, voordat dit in de overige landen op het vasteland het geval was. Het werd gekenmerkt door een toenemende concentratie en de uit Engeland overgenomen moderne technologiën, die hier werden geperfectioneerd. Dit alles werd mogelijk gemaakt door kapitaalkrachtige families van industriëlen en kooplieden.» In deze bewoordingen vatte Marie-Thérèse Birsch dit industriële verschijnsel samen. De Belgische brouwerij was in het begin van de 19e eeuw, één van de belangrijke elementen was. Eigenlijk was Engeland het land waar de eerste grote brouwerijen werden gevestigd.

Na de slag bij Waterloo, ging het Belgische grondgebied toebehoren aan de Hollanders. Het etiket van het bier Napoléon I, dat gebrouwen werd door brouwerij GéVé, te Braine L'Alleud, laat het herdenkingsmonument van de slag zien. Tegenwoordig wordt dit bier gebrouwen door brouwerij De Smedt in Opwijk.

De Belgische staalindustrie werd op gang gebracht door John Cockerill. Voormalige ingenieurs van Cockerill zouden later mouterij-constructeurs worden.

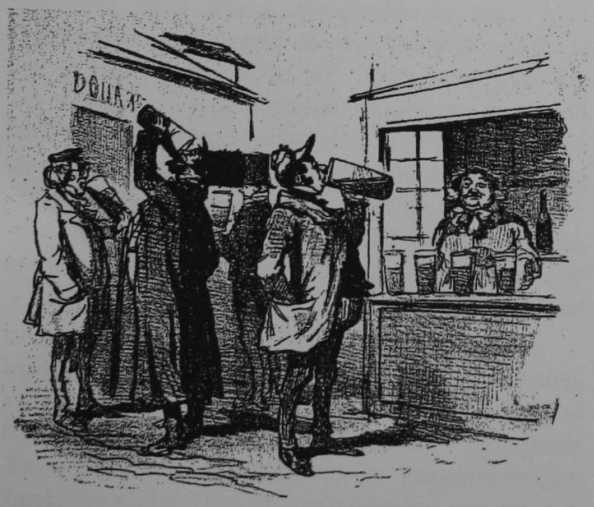
De revolutie van 1830 heeft zeker een remmende werking gehad op de industriële ontwikkeling. De financiële en economische crisis, waarmee de Belgische staat werd geconfronteerd, bracht grote problemen teweeg in de biernijverheid. Daarna was er sprake van een rustigere periode. Het einde van de jaren'30 zou desastreus verlopen en uitmonden in een regelrechte crisis. De industriële aktiviteiten konden slechts vanaf 1850 gewaarborgd worden, door de steun van de banken en dankzij de ontwikkeling van de spoorwegen. Het is tijdens deze periode dat er een aantal belangrijke uitvindingen werd gedaan, waardoor de Belgische brouwerij een ander karakter kreeg.

La Cambre stelde in 1856 vast dat het bier in het gehele land goed verkrijgbaar was. Er werden enorme hoeveelheden van deze «erg gezonde, verfrissende en voedzame» drank, gebrouwen. In het land, met zijn 4 miljoen inwoners, werd jaarlijks 900 miljoen liter geproduceerd, wat overeenkwam met een jaarlijks hoofdelijk verbruik van meer dan 200 liter. De export stelde niet veel voor. Maar zoals we zullen zien, werd deze groei bedreigd door enkele min of meer gevaarlijke tendenzen.

Een belastingwetgeving die de groei deed remmen

De wetgeving van 1821, waarin een nieuw belastingstelsel werd aangekondigd, had voor de brouwers verstrekkende gevolgen. Op bier moest voortaan een «belasting van 70 centimen voor iedere barrel (ong. 150 liter) betaald worden, volgens de inhoud van de beslagkuip of andere

Ter gelegenheid van het 100-jarig bestaan van de Belgische staat, werd er een bepaalde «revolutionaire» gevoelswaarde in reclame gelegd. Collectie L. Decruyenaere.



Tekening van Cham van rond 1850, met daarop afgebeeld, de aangifte door een Fransman bij de Belgische douane.

kuipen in de bierbrouwerij, waarin het bier bereid werd.» Deze wet zou vervangen worden door de wet van 2 augustus 1822, waarin bepaald werd dat de accijnsheffing op bier, dat in het gehele koninkrijk werd gebrouwen, afhing van de netto-inhoud van de beslagkuipen.

Deze wet was nadelig voor de produktie, omdat de brouwer niet - zoals in Duitsland - twee beslagkuipen en een kookketel mocht gebruiken, tenzij hij ook hiervoor accijns zou betalen. Hij betaalde liever minder accijns en daardoor kwam het vaak voor dat de brouwer ongelijke stortingen uitvoerde, in verhouding tot de omvang van de kuip. Het stelde hem vaak voor grote technische problemen. Terwijl in Duitsland, Oostenrijk en Tsjechoslowakije de storting niet meer bedroeg dan 18 kg per hl - waardoor het bier iets smakelijker was -, bedroeg de storting in België 28 kg per hl.

De wet van 1822 zou dan ook enorme protesten en kritiek uitlokken. Het leidde er zelfs toe, dat Belgische brouwers deel gingen nemen aan de Belgische Opstand tegen het Hollandse regime. De eerste Belgische regering telde overigens drie leden van de familie Rodenbach, die koffie meer wilden gaan belasten om de accijns op bier te kunnen compenseren!

In 1883 werd door de brouwers campagne gevoerd om de wet alsnog aan te passen. Deze wetswijziging vond plaats op 20 augustus 1885. In het vervolg werd er accijns geheven op de aangegeven hoeveelheid gebruikte grondstoffen, aan 0,10 frank per kg. Dit betekende een iets gunstigere regeling voor de bierindustrie, te meer daar het volgens de wet van 1822 onmogelijk was bier van lage gisting te brouwen, omdat men geen dik beslag kon verkrijgen.

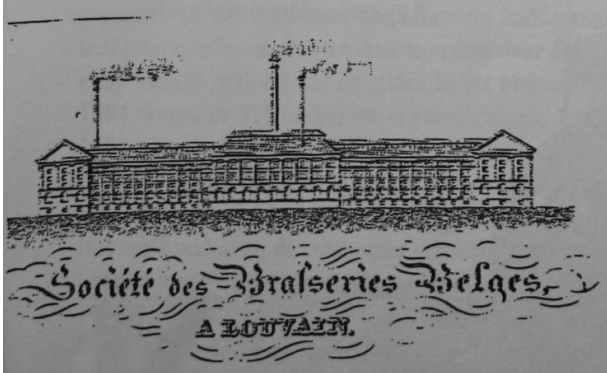
In de strijd voor een beter fiscaal stelsel, hebben Benoni Bauters, secretaris van het Brouwersverbond in Gent en minister Tack (van brouwerij Tack in Kortrijk) zich niet onbetuigd gelaten. Zij speelden een zeer grote en aktieve rol. Dankzij hun tussenkomst ging de overheid uiteindelijk in 1889 over tot de invoering van de wetenschappelijke densimeter. De wet van 1885 bleek echter onvolledig. Toch bleven de brouwers zich erover beklagen. Zij werden voor de keuze gesteld om te werken volgens de wet van 1822 of volgens die van 1885. In 1894 zou circa 11% van de brouwers doorgaan volgens de oude wet.

P. Tack, lid van de Kamer van Volksvertegenwoordigers.

De dreiging van een monopolie

De brouwers zagen hun toekomst somber in. Temeer omdat er een plan van de Naamloze Vennootschap voor de Exploitatie van de Brouwerijen in België ontwikkeld was, dat enkel nog op goedkeuring van de regering wachtte om uitgevoerd te kunnen worden. In 1836 richtten de Brusselse brouwers zich met een petitie tot de koning, met het verzoek deze statuten niet goed te keuren. «Bij vrijheid van industrie heeft iedereen het recht om al zijn industriële middelen aan te wenden, zonder daarbij schade toe te brengen aan de rechten en middelen van derden. Zij had als grote tegenstander het monopolie, dat in handen dreigde te komen van een klein aantal individuën, in de diverse industrietakken, dat zoveel macht had, dat ze alles wat op hun weg kwam, onverbiddelijk de kop indrukte[...].»
De oprichting van een «Brouwerij Centrale», met, in die tijd, een beschikking over 35 miljoen frank, was inderdaad geducht.

Maar het idee van het monopolie leidde haar eigen weg... En twee jaar later was het zo ver dat de Leuvense brouwers aan alle collega's in het land een brief stuurden, waarin ze gewag maakten van de oprichting van een commanditaire vennootschap, die onlangs een brouwerij had geopend en waar men de plannen van de eigenaren van zou moeten duchten. «Zij maken publiekelijk bekend, dat monopolie en alleenrecht hun doel is en dat ze van plan zijn op elk voormalig brouwerijterrein in het land, nieuwe fabrieken te zullen stichten, volgens een voor België nieuw systeem.» Behalve deze bevreesde concurrentie, gingen zij ook de wet inzake accijnsheffing op bier overtreden, hetgeen zou leiden tot een ernstige verstoring van het evenwicht binnen de brouwerijsector.



Voorstelling van de Société des Brasseries Belges (Maatschappij van de Belgische Brouwerijen), te Leuven.
«Het is niet alleen maar het Leuvens bier dat door de concurrentie wordt nagemaakt, maar ieder biersoort wordt geïmiteerd of vervangen.» De ongerustheid onder de Leuvense brouwers was groot, de dreiging van een monopolie hing in de lucht...

De opkomst van de lage gisting

In het begin van de jaren 1880 werd er in België alleen maar bier van hoge gisting gebrouwen. Het waren zeer veel verschillende bieren, maar over het algemeen niet constant van kwaliteit. De afwezigheid van deze regelmatigheid zou de opkomst van het buitenlands bier van lage gisting, bevorderen. België werd vooral «overspoeld» met Duits bier, dat steeds populairder werd.

In deze context werd in 1886 de grote Brouwerij van Koekelberg opgericht. Het was de eerste Belgische brouwerij die gespecialiseerd was in lage gisting. «Het was in het begin allereerst een manier om ten strijde te trekken tegen de mode die ons door afstammelingen uit de Bohemen en Duitsland is geleerd. Totdat plotseling de jonge brouwerij het vertrouwen van de consument kreeg, niet uit vurig nationalisme maar vanwege de smaak. Niet alleen het Belgische smaakverschil bepaalde het succes, ook het feit dat Koekelberg de hulp inriep van experts uit München, leidde in 1899 tot de gouden medaille en het ere-diploma, waardoor deze brouwerij aan de gestelde hoge verwachtingen moest blijven beantwoorden.», zo luidde volgens *Le Soir*, ter gelegenheid van de veertigste verjaardag van de brouwerij in 1927, de bedrijfsfilosofie.

Haar eerste bieren - een bleke Bock en een donker Münchener-type - werden in 1887, in het Café Continental, aan het Brouckèreplein in Brussel, voorgesteld. Het werd meteen een enorm succes. Pas enkele jaren later was de verkoop van dit zuivere bier pas voldoende om haar positie te kunnen handhaven. Intussen werd ook een tafelbier gebrouwen onder de naam *Petite Bavière*.

Een andere bekende brouwerij, die bieren ging brouwen van lage gisting, was La Vignette in Leuven.

De strijd tegen namaak

Tegelijk met de industriële vooruitgang, gingen bepaalde brouwers, die belust waren om zo snel en zoveel mogelijk geld te verdienen, zich bezighouden met duistere, soms zelfs verboden praktijken. Anderen waren gedwongen hieraan mee te doen om de concurrentieslag niet te verliezen. Deze praktijken kwamen steeds meer en meer voor, zoals onder andere: het gebruik van réglisse, van siroop, van verzoetingsmiddelen, van schuimstabilisatoren, van verdikkingsmiddelen, van hopvervangers, enz. «Alle produkten, die hun bestaan te danken hebben aan charlatans», volgens de voorzitter van de Association générale des Brasseurs, in 1895.

Bepaalde stoffen werden gebruikt om het bier te verbeteren of om het bepaalde eigenschappen te geven: "La coque du Levant" om het bier een beter aroma en meer body te geven; Melasse om porter mee te kleuren;

Quassia-Amera en absint als hopvervangers. Guinese peper of paradijszaad om een fles bier met weinig smaak meer smaak te geven. Een overmaat aan gips zou het middel zijn tegen verslechtering. Zwavelzuur zou jong bier een wat oudere biersmaak geven. En tenslotte, niet te vergeten, het verboden gebruik van salicylzuur.

Het waren de bierhandelaren zelf, die zich bezondigden aan «schandalige knoeierijen», volgens La Cambre in zijn befaamde verhandeling in 1856. Met name de Brusselse bierhandelaren werden genoemd: «Zij zouden extreem veel hop toevoegen aan het bier om het bier daarna te mengen met slap bier. Om niet echt frauduleus te handelen, voegden ze suiker of melasse toe aan lichte bieren om ze zo als zwaar bier te kunnen verkopen. Zo konden ze enorme winsten maken, wat vaak ten koste ging van de brouwer.»

Pas aan het einde van de eeuw werden door de staat maatregelen getroffen om aan dit misbruik een einde te maken. Op 4 augustus 1890 wordt een wet aangenomen tegen vervalsingen en namaak van voedingswaren. Op 22 juni 1891 wordt per Koninklijk Besluit geregeld dat er een inspectiedienst komt voor de produktie en de handel van voedingsmiddelen. Op 21 september 1894, worden per K.B. de exacte bevoegdheden van de inspecteurs bekendgemaakt. In navolging van het bier wordt nu ook het tapmateriaal aan grondig onderzoek onderworpen. Apparaten van metaal zonder de naam van de fabrikant werden verboden, op straffe van een zeer hoge boete, of zelfs het in beslag nemen van al de spullen. Uiteindelijk werd op 30 december 1896 per Koninklijk Besluit bekendgemaakt, dat saccharine en andere kleurstoffen voor de bereiding van bier niet meer werden toegestaan. Suikers bleven evenwel toegestaan (saccharose, glucose, invertsuiker, enz.).

SOCIÉTÉ EN COMMANDITE

BRASSERIE DE WALCOURT

Émile MAHY & Cie

CAPITAL SOCIAL 100.000 FRANCS.

ACTION AU PORTEUR (500 FRS)

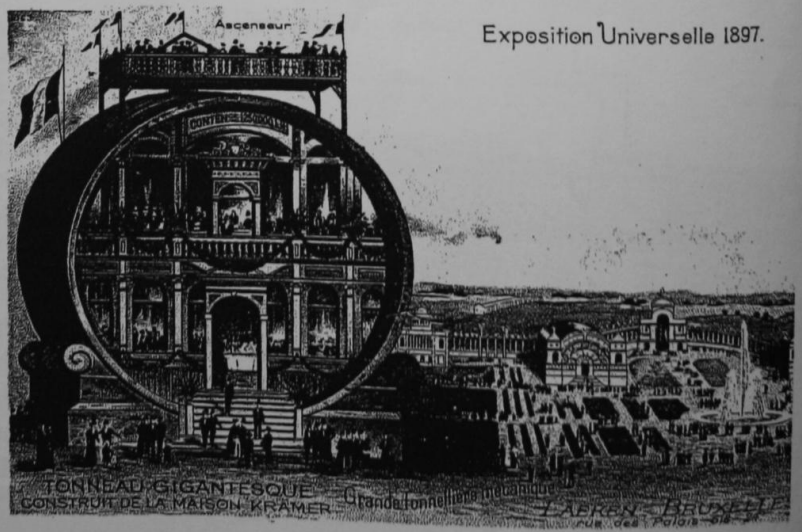
Walcourt, le 31 Octobre 1872

Vu des Membres du Conseil de surveillance.

Een aandeel van de Brouwerij van Walcourt (1872).

Rond de eeuwwisseling

Ondanks deze wederwaardigheden, leken de cijfers hoopvol: 2.535 brouwerijen in 1869, 2.625 in 1886, 3.148 in 1898; 11.383.000 hl in 1893, 12.572.000 hl in 1896, 14.046.000 hl in 1899. Er lagen verschillende factoren ten grondslag aan de uitbreiding aan deze getallen: de toename van de bevolking, de verbeterde levensomstandigheden, evenals de snelle technische en wetenschappelijke vooruitgang, waaraan het bier haar biologische stabiliteit en verbeterde kwaliteit te danken had. Ook een veranderde wetgeving kwam na 1860 ten goede aan naamloze vennootschappen.



De stand van kuiperij Kramer uit Laken, in het kader van de Wereldtentoonstelling van Brussel in 1897.

België nam, op mondiaal niveau een belangrijke plaats in betreffende de bierconsumptie. Volgens Duitse statistieken uit 1897-98, nam het met 169,2 liter per hoofd van de bevolking de tweede plaats in na Beieren (235,8 liter). De meest gedronken bieren, waren de zure bieren uit Brussel, het Leuvens bier (witbier en Peeterman), de Mechelse bruine bieren, het witbier uit Hoegaarden en het bier uit Luik, dat gebrouwen werd op basis van gerst, spelt, tarwe en haver. Op een belangrijke wedstrijd die in 1895 in Amsterdam werd gehouden, bleek dat de meeste Belgische bieren de toets der kritiek ruimschoots konden doorstaan en door hun smaak uitstekend geschikt waren om geëxporteerd te worden.

Brouwers zagen in deze beurzen een uitstekende gelegenheid om hun bieren te promoten. Op de Wereldtentoonstelling van Antwerpen in 1894, waren de brouwerijen en mouterijen ruimschoots vertegenwoordigd. Deze twee bedrijfstakken werden gesymboliseerd door een imposant monument met een oppervlakte van 120 m². Het stelde een brouwerij-arbeider voor met een roerstok in zijn hand en bierattributen op de achtergrond. Drie jaar later zou op de Wereldtentoonstelling van Brussel, het bier opnieuw in de belangstelling staan. De brouwerij-afdeling werd zeer druk bezocht. Ontwerper Édouard Govaerts had een geweldigde ontvangsthal gecreëerd, Henri Baes maakte de muurschilderingen met details uit de bierproduktie en glasschilder Contini maakte een schitterende glasschildering over de ontwikkeling van het bier door de wetenschap, de pers en de verenigingen binnen de bierindustrie.

Maar was dat alles wel voldoende om de Belgische biersector een gezonde toekomst te waarborgen? Aan het einde van de 19e eeuw hingen er genoeg donkere wolken boven deze bedrijfstak. Eerst waren er de gilden. Volgens sommigen, waren de gildeleden meesters in het frauderen. De brouwers hadden zeker hun goede redenen om zich druk te maken over de steeds toenemende invloed van de gilden in het biermilieu. In 1894 waren er 311 coöperatieve verenigingen, 1.128 in 1898. Om deze toenemende invloed te stoppen, wilden zij, door kopen of huren in het bezit komen van panden, waar de bestlopende café's in gevestigd waren. Eénmaal binnen, konden zij de caféhouder verplichten hun bier af te nemen. Deze taktiek mislukte ook wel eens. Het kwam voor dat een gildebier voor een lagere prijs wilde hebben, en de caféhouder ging verhuizen...

Op 20 maart 1899, richtte de Association Générale des Brasseurs Belges een petitie aan de Staten-Generaal, om hun aandacht te vestigen op deze vakverenigingen, die in wezen opgericht waren ter verdediging van de belangen van de werknemers, maar in feite «echte coöperaties van kapitalisten» waren geworden. Er waren immers vele lieden die van hun status misbruik maakten. Het doel van deze aktie was de wet op de cooperatieve verenigingen van 18 mei 1873, te wijzigen.

Een andere factor die tot ongerustheid stemde, was de opmars van het buitenlands, en vooral het Duitse bier. 135.000 geïmporteerde hectoliters in 1898, 140.000 in het volgend jaar! Na de periode van de handelsverdragen, die in 1861 leidde tot belastingverlichting en vrijstelling, veranderde het Belgische beleid in een protectionistische politiek. De economie werd gestimuleerd door de instelling van invoerrechten en belastingverhoging.

Reclameplaat van rond 1890, van het Münchener-bier van Brouwerij Koekelberg, waarop zelfs het wapen van München is afgebeeld.(Münchener-Kindl). Collectie R. Desmecht.

Bier EN Gezondheid

Truuk met bierschuim

Vraag: Als ik een glas bier heb en ik leg daar een vloeitje (waar je ook een shagje mee draait) voor de helft in, hoe kan het dan dat na ongeveer 10 tot 20 seconden het bier dood is. En als ik een flesje bier heb en ik gooi daar een opgerold vloeitje in of een vloeitje om een dubbeltje heen dan gaat het bier namelijk snel over die plakrand gaan schuimen. Het heeft iets met een reactie te maken, maar door welke stoffen gaat het bier dan dood en gaat het over schuimen? Het heeft iets te maken met het plakrandje maar ik weet alleen niet welke stoffen van het bier en welke stoffen van het vloeitje niet samen kunnen.
P.L.

Antwoord: De kraag op een glas bier bestaat uit een complex geheel van belletjes koolzuurgas, die omgeven worden door een vliesje bestaande uit schuimactieve eiwitten van gerstemout, ionen uit water en bitterstoffen uit hop. Alle verbindingen, die één van deze essentiële bestanddelen verdringen, leiden tot het inzakken van het schuim. Best bekende voorbeeld is vet, dat de bitterstoffen verdrijft en, bijgevolg, zeer nefast is. Het is aannemelijk dat de bestanddelen van het vloeitje interageren met de schuimactieve eiwitten, waardoor de stabiliteit verloren gaat. Als een vloeitje, eventueel omgeven door een geldstuk, in bier gedompeld wordt, ontstaat een bijkomend effect, doordat de koolzuurgasbelletjes plots zeer snel loskomen uit de biermatrix, waardoor overschuiming optreedt. Daaropvolgend zakt de kraag snel in.

Prof. Denis De Keukeleire

Hop goed voor het hart?

Vraag: Kunt u me ook zeggen of meer hop in bier goed is voor het hart? Wist u dat om een uur of 18.00 men alcohol beter verdraagt?
M.M. (Nl)

Antwoord: Er zijn geen wetenschappelijke bewijzen voorhanden dat hop een weldoend effect heeft voor het hart. Er bestaan wel aanduidingen uit laboratoriumproeven dat sommige componenten van hop een gunstig effect zouden hebben op atherosclerose, maar er zijn daaromtrent in vivo geen resultaten bekend. Wel zou de aanwezigheid van vitamine B6 bierdrinkers enige bescherming verlenen tegen hart- en vaatziekten. Of men op een bepaald uur alcohol beter verdraagt, zal afhankelijk zijn van de persoon, van zijn etensgeschiedenis tijdens de voorbije uren en van zijn stemming.

Welk effect heeft bier op het cholesterolgehalte?

Vraag: Bij mijn laatste bloedafname is weer vastgesteld dat mijn cholesterol te hoog staat., namelijk de verhouding HDL/LDL is zeer slecht, en bijkomend staat de waarde van mijn triglyceriden veel te hoog. Vandaar mijn vraag: de dokter heeft mij gezegd dat ik moet oppassen met bier omdat er nog restsuikers aanwezig zijn en dat die worden omgezet in vetten. Nu wil het toch wel lukken dat ik een enorme liefhebber ben van bier. Ik heb vernomen dat oude geuze en trappist van Orval geen restsuikers meer bevatten. Is dat waar en zijn er nog bieren die geen restsuikers bevatten?
I.D.S

Antwoord: Het werd wetenschappelijk aangetoond dat matig bier drinken het cholesterolgehalte gunstig beïnvloedt. Niet alleen neemt HDL cholesterol toe, maar tegelijkertijd neemt LDL cholesterol af. Het antwoord op uw vraag houdt dus in dat ofwel uw bierverbruik overdreven is, ofwel dat uw dokter niet op de hoogte is van de resultaten van dit wetenschappelijk onderzoek. Ook de eet- en leefgewoonten kunnen op een indringende wijze uw cholesterolgehalte beïnvloeden.

De meeste klassieke bieren bevatten nog restsuikers, in verschillende mate. Om dit te vermijden werden de laatste jaren bieren in de handel gebracht waar de restsuikers bijna volledig verdwenen zijn. Door aangepaste brouwtechnieken en toevoeging van enzymes worden de restsuikers quasi volledig vergist. Dergelijke bieren zijn zowel in de grote handelsketens als in de biologische winkels te verkrijgen.

Bier en hoofdpijn

Vraag: Ik ben al 25 jaar bierdrinker, en sedert een paar jaar kreeg ik wel negen keer op tien erge hoofdpijn kort na het drinken. Het duurde lang vooraleer ik door had dat bier hiervan de oorzaak was, gezien ik reeds zo lang probleemloos bier dronk. Nu drink ik al (ongeveer 2 maanden) geen bier meer en heb ik geen hoofdpijn meer. Ik ben overgeschakeld naar vodka en scotch. Drink ik toch bier, dan herbegint de hoofdpijn. Zo weet ik zeker waar het probleem zit. Mijn vraag is: bestaat er bier dat ik kan drinken zonder dat ik hoofdpijn krijg? Ik houd van bier en mis het.
T.R.

Antwoord: Gezien de hoofdpijn niet optreedt na drinken van vodka of scotch kan de oorzaak niet bij de alcohol liggen. Ze moet dus afkomstig zijn van een andere component aanwezig in het bier, die slechts na lange tijd, dus cumulatief, een nadelige uitwerking heeft. Dit is een erg moeilijk probleem, gezien de honderden componenten in het bier aanwezig zijn, en waarvan meerdere in aanmerking kunnen komen. Zo is het bekend dat kleurmiddelen en smaakversterkers bij sommige personen aanleiding kunnen geven tot hoofdpijn. Vaak wordt in dit verband ook zwaveldioxide vermeld. Het komt er dus op aan te weten welke ingrediënten er aanwezig zijn in de verschillende bieren, om een keuze te doen. Het meest praktische om te weten te komen of er soorten bier bestaan die in uw geval geen aanleiding geven tot hoofdpijn, is de toepassing van de methode 'trial and error': test de verschillende biersoorten uit.

Van granenpap tot bier

Zo'n 10.000 jaar geleden werd gerst voor het eerst verbouwd. Samen met andere granen maakte men er een soort granenpap van, die vermengd met giststoffen of zuurdesem, rees tot brooddeeg waar vervolgens brood van gebakken werd. Men ontdekte dat bij het rijzen van het brooddeeg het aanwezige zetmeel - afkomstig uit de granen - werd omgezet in suiker en dit laatste weer in alcohol. Het is deze alcohol die aan de oorsprong ligt van de eerste bierbereidingen.
Het eerste bier, gebrouwen in Babylonië, was trouwens halfvloeibaar. Het stond stijf van het meel dat een tweede gisting ondergaan had.

Lange tijd werd bier beschouwd als drinkbaar brood en brood als eetbaar bier.

Beide hebben immers gemeenschappelijke voorgeschiedenis en zijn afkomstig van dezelfde natuurlijke grondstoffen.
Overal waar granen verbouwd werden, werd bier gebrouwen. In de Oudheid was bier een even belangrijke voedingsbron als brood. Niet in het minst omdat bier een stuk veiliger was om drinken dan het doorgaans vervuilde rivierwater.

De eerste bieren werden gemaakt uit een pap van gerst en emmer (een soort tarwe) en bevatte weinig alcohol. Pas toen het mouten ontdekt werd, ging het bier meer alcohol bevatten. Een ontdekking die op naam staat van de Mesopotamiërs in 3000 - 2000 v. C.

Bier is van alle tijden

Bier kan terugkijken op een lange geschiedenis. Wat we vandaag drinken, is veel verfijnder dan de eerste pogingen tot bier. Ook het kwaliteitsniveau is nu constant. Het is het resultaat van duizenden jaren biercultuur.

De eerste brouwers

De eerste bierbrouwers vind je 9000 jaar geleden terug in Tweestromenland of Mesopotamië, tussen de Tigris en de Eufraat. In het zuiden van Mesopotamië lag Sumerië, waar archeologen kleitabletten uit 3000 voor Christus gevonden hebben met in spijkerschrift het oudste brouwrecept ter wereld. Ook in de Nijlvallei en in de buurt van de berg Ararat trof men aanwijzingen aan dat daar zo'n 5000 jaar geleden bier gebrouwen en gedronken werd. Op het grondgebied van Iran zijn zelfs bierresten ontdekt in een uit klei gemaakte kruik. Maar ook op het Schotse eiland Rhum vond men soortgelijke sporen.

Vrij van dienstplicht

Bij de Babyloniërs, zo'n 1730 jaar voor Christus, ging bier een belangrijke sociale rol spelen. Koning Hammourabi vaardigde er zijn beruchte Code uit. Die wetten gaven precies het moutgehalte en de prijs van het bier aan. Want een brouwer hoorde te brouwen volgens de regels: het bier zou smaken! Smaakte het niet, dan moest de brouwer plaatsnemen in zijn eigen brouwsel en... drinken of verdrinken. Toonde hij zich een goede brouwer, dan werd hij vrijgesteld van dienstplicht. Wel leverde hij bierbroden aan de oorlogvoerende legers.

Gerstewijn

Uit geschriften en sculpturen kunnen we afleiden dat de Egyptenaren met bierbrouwen vertrouwd waren. Tijdens de regering van farao Oenas, 4400 jaar geleden, was de "gerstewijn" zelfs de nationale drank. Het centrum van de Egyptische brouwnijverheid bevond zich in Pelusium, vanwaar men de bieren naar het hele Middellandse-Zeegebied exporteerde.

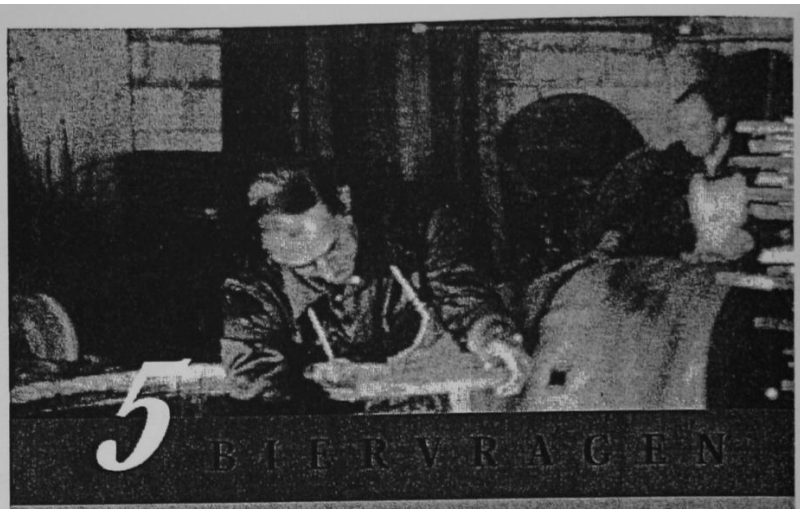
Tijdens dezelfde periode waren de Chinezen ook al volop aan het bierbrouwen. Ze maakten tsiou, een heldere, gegiste drank met als basis gierst, de verzamelnaam voor een aantal graangewassen.

Europese bierenriem

Op hun veroveringstochten door Europa zagen de Romeinen dat het bier bij de Germanen een groot succes was. De Romeinse geschiedschrijver Tacitus beweerde dat de Germanen honger en koude konden weerstaan, maar door de dorst naar

bier lieten ze zich verleiden. Bij Scandinaven, Kelten en Germanen gold bier als een beloning voor hun helden en een offer aan hun goden.

Tot op vandaag wordt in Europa het meeste bier geproduceerd en gedronken in die landen waar de Romeinse invloed niet allesoverheersend geweest is: Schotland, Engeland, Nederland, Noord-Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Tsjechië, Slowakije en bij ons natuurlijk. Men heeft het wel eens over de Europese bierenriem, een gordel van bieren die over Europa loopt.



5 BIERVRAGEN

- Waar vond men het oudste bierrecept ter wereld?
- Wat is de bierenriem?
- Waarom begonnen de abdijen in de middeleeuwen bier te brouwen?

Smakelijke oplossing

Vanaf de vijfde eeuw begon het christendom zich in Europa te verspreiden. Her en der vestigden kloostergemeenschappen zich. In tegenstelling tot het gewone volk, konden monniken zonder probleem lezen en schrijven. Daardoor ontcijferden ze de Griekse geschriften die de brouwprocédés uit Egypte bewaard hadden. Bovendien werden de monniken geconfronteerd met wat wij nu "milieuproblemen" zouden noemen: het drinkwater was niet altijd zuiver. Door dat water bij het bierbrouwen te gebruiken (door de verhitting verdwenen de bacteriën), vonden ze een smakelijke oplossing voor het probleem.

Vrouwenwerk

Terwijl aanvankelijk de stoere mannen op pad gingen om te jagen en oorlog te voeren, legden de vrouwen zich thuis toe op het brouwen van bier. Het thuisbrouwen van bier was een winstgevende activiteit. De huisbrouwerijen bleven bestaan tot de opkomst van de gespecialiseerde bierbrouwers in de steden, rond de twaalfde eeuw. Plots keerde het rolpatroon om. Bierbrouwen werd een erkend ambacht dat in de eerste plaats aan mannen voorbehouden was.

Sint-Arnoldus

De patroonheilige van de brouwers is Sint-Arnoldus, een riddermonnik uit Tiegem bij Oudenaarde die leefde van 1040 tot 1087. Hij maakte furore als ridder "Arnulphus de Sterke van Oudenaarde". Later werd hij benedictijn en stichtte hij de abdij van Sint-Pieter te Oudenburg. Daar begon hij bier te brouwen omdat puur drinkwater toen te onzuiver was. Van Sint-Arnoldus bestaan heel wat afbeeldingen met de roerstok in de hand. Hem worden ook verschillende mirakels toegeschreven.

500 liter bier per jaar!

De brouwers verenigden zich in brouwersgilden en het bier trok de wereld in. Brugge kreeg een gilde in 1308, Luik in 1357. Men kon het bier nog niet vervoeren zonder dat de kwaliteit werd beïnvloed. Bovendien wilde men het koel drinken. Daarom schoten rond de brouwerijen tal van drankhuizen als paddestoelen uit de grond. In de 14de, 15de en 16de eeuw kwam de brouwnijverheid bij ons sterk tot bloei, vooral in de Brabantse steden. Het bierverbruik liep zelfs op tot 500 liter per hoofd en per jaar.

Industriële revolutie

Wetenschappelijke en technologische uitvindingen brachten in de 19de eeuw een echte revolutie teweeg. Bier brouwen werd een industriële activiteit. Bovendien werd in het Tsjechische plaatsje Pilsen voor het eerst "pilsbier" gebrouwen. Snel zou de pils ook onze streken veroveren. Rond 1900 telde ons land 3 223 brouwerijen. Leuven had er 17, Hoegaarden zelfs 34. Ook aan herbergen geen tekort: 185 036 of één per 32 inwoners. De eerste en de tweede wereldoorlog brachten de brouwerijen veel verwoestingen. Toch bleven in 1946 nog 775 brouwerijen over. Vandaag zijn er dat nog zo'n 110.

De laatste decennia fuseerden vele brouwerijen en groeiden ze uit tot internationale ondernemingen die op wereldvlak sterk presteren.

Ook kleine en middelgrote brouwerijen pakken uit met moderne brouwapparatuur en fel geappreciëerde speciaalbieren. Door zijn lange geschiedenis, de grote verscheidenheid aan biersoorten en een dynamisch ondernemerschap doet Belgisch bier het zeer goed op de internationale markt. Eender waar je in de wereld op stap gaat, altijd wordt er wel een Belgisch bier geschonken. En gedronken. ■

Bier is van alle tijden

Waar vond men het oudste bierrecept ter wereld?

In Sumerië, het zuiden van Mesopotamië, vonden archeologen kleitabletten uit 3000 voor Christus met in spijkerschrift het oudste brouwrecept ter wereld.

Wat is de bierenriem?

In Europa wordt het meeste bier gebrouwen en gedronken in landen waar de Romeinse invloed niet allesoverheersend geweest is: Schotland, Engeland, Nederland, Noord-Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Tsjechië, Slowakije en natuurlijk ook België. Men spreekt dan over de Europese bierenriem, een gordel van bieren die over Europa loopt.

Waarom begonnen de abdijen in de middeleeuwen bier te brouwen?

Het drinkwater was in de middeleeuwen niet altijd zuiver. De monniken ontcijferden de geschriften die de brouwprocédés uit Egypte bewaard hadden. Door het water bij het bierbrouwen te gebruiken, vonden ze een smakelijke oplossing voor het probleem.

Wie is Sint-Arnoldus?

Sint-Arnoldus is de patroonheilige van de brouwers. Hij was een riddermonnik uit Tiegem bij Oudenaarde die leefde van 1040 tot 1087. Hij maakte furore als ridder "Arnulphus de Sterke van Oudenaarde". Later werd hij benedictijn en stichtte hij de abdij van Sint-Pieter te Oudenburg. Daar begon hij bier te brouwen omdat puur drinkwater toen te onzuiver was. Van Sint-Arnoldus bestaan heel wat afbeeldingen met de roerstok in de hand. Hem worden ook verschillende mirakels toegeschreven.

De natuurlijke samenstelling van bier

Uit welke vier basisgrondstoffen bestaat bier?

Bier bestaat uit de grondstoffen water, (gemout) gerst, hop en gist.

Welke soort gerst gebruiken onze brouwerijen?

Er zijn twee soorten brouwersgerst: de zesrijige wintergerst en de tweerijige zomergerst. Bij ons wordt bijna uitsluitend de zomergerst gebruikt, een gewas dat een vegetatieperiode van honderdvijftig dagen heeft voor het in juli of augustus oogstklaar is. België kweekt zelf gerst, maar voert ook in vanuit onder meer Frankrijk, Duitsland, Tsjechië, Nederland, Denemarken en Groot-Brittannië.

Welke stof zit in hop?

In hop zit lupuline, een geel poeder dat harsen en etherische oliën bevat die de bittere smaak van bier bepalen. Tegelijkertijd werken ze ook licht bacteriedodend en conserverend. De looistof of tannine in de hop helpt het brouwsel klaren en bevordert de vlokvorming van eiwithoudende bestanddelen.

Wat is de functie van gist?

Gist is een eencellig micro-organisme dat de suiker van het wort (het resultaat van het vermengen van water en gerst) omzet in alcohol en in koolzuurgas. Daarbij worden aromatische stoffen gevormd die het eigen karakter geven aan een bier.

Welke soorten gisting bestaan er?

Bovengisting (de gist drijft achteraf boven op het bier): vrij sterk en zwaar bier.
Ondergisting (de gist bezinkt achteraf op de bodem): vrij helder bier.
Spontane gisting: lambiek die versneden wordt of waaraan fruit toegevoegd wordt, met als resultaat geuze, kriek, faro, framboise. De natuurlijke microflora zorgen voor een spontane gisting. Het kokende wort koelt af in open bakken en krijgt een desem op natuurlijke wijze uit de atmosfeer.
Gemengde gisting: rood-bruine bieren uit Zuid-Vlaanderen combineren bovengisting en spontane gisting.

Het brouwproces

Welke brouwmethodes bestaan er?

De infusiemethode en de decoctiemethode. Bij de infusiemethode voegt men stelselmatig heet water bij het beslag, tot 75 °C - vooral bij het brouwen van bieren van hoge gisting (o.a. de Belgische speciaalbieren) gaat men zo te werk. Bij de decoctiemethode pompt men een deel van het beslag over naar een "maischketel" waarin het tot 100 °C verhit wordt. Daarna gaat het opgewarmde beslag terug naar de kuip en stijgt de temperatuur van het gehele beslag automatisch. De decoctie kan tot driemaal toe herhaald worden. Vooral bij de bereiding van bieren van lage gisting (o.a. Belgische pilsbieren) past men de decoctiemethode toe.

Hoe noemt men het moutafval?

Het moutafval noemt men ook "draf" en wordt gecommercialiseerd als veevoeder.

Hoe lang duurt de gisting bij bieren van onder- of lage gisting?

Bij bieren van lage gisting duurt het gistingsproces zes tot acht dagen bij 5 tot 10 °C.

Wat is er specifiek aan witbier?

Witbier (dat hergist op de fles) blijft ongefilterd en heeft daardoor een troebel uitzicht.

Hoe vermijdt men bij het vullen van flesjes dat het bier in contact komt met de lucht?

Bij het bottelen lopen de flesjes over.

De evolutie van de brouwtechnologie

Wat ontdekte Louis Pasteur?

Hij ontdekte dat gist een micro-organisme is dat door bacteriën kan worden aangetast.

Wat is wilde gist?

Oorspronkelijk gebeurde de gisting van bier in open lucht. Insecten kwamen dan aanvliegen met gistdeeltjes. Men noemde dit "wilde gist". Het resultaat was echter niet altijd stabiel. Daarom schakelden de brouwers later over op gesloten metalen gistingstanks.

Hoeveel produceren moderne persfilters?

10 tot 12 brouwsels per dag. Moderne persfilters filteren het wort zonder blootstelling aan de lucht. Ze verbeteren het extractierendement van de mout en verhinderen elke vervuiling die zou voortkomen van de laatste spoelwaters van de mout.

Hoe noemt men de tanks die vandaag in gebruik zijn?

Cilindro-conische tanks. Ze bieden de mogelijkheid om onderaan de gist af te tappen. Doordat een overhevelingsfase uitgeschakeld wordt, vermijdt men eventuele oxidatie en is er geen verontreiniging meer mogelijk als gevolg van het schoonmaken van kuipen en leidingen.

Hoeveel flesjes kunnen moderne installaties bottelen?

De moderne machines bottelen tot 100 000 flesjes per uur. De flesjes worden gesteriliseerd met stoom, de lucht wordt eruit gezogen en het bier vloeit erin zonder contact met de lucht. Tot slot wordt de kroonkurk in het schuim erop gedrukt.

Bier in de samenleving

Naar wie is de Arnoldus Groep genoemd?

Arnoldus is de beschermheilige van de Belgische brouwers.

Wat zijn de twee doelen van de Arnoldus Groep?

Enerzijds wil de Arnoldus Groep het imago van bier en verstandig bierverbruik bevorderen. Anderzijds wil zij alcoholmisbruik preventief tegengaan.

Aan welke thema's geeft de Arnoldus Groep prioriteit?

De Arnoldus groep geeft prioriteit aan drie thema's: alcohol achter het stuur, alcoholverbruik bij jongeren, en alcohol en gezondheid.

Met welke instantie werkte de Arnoldus Groep het Bob-concept uit?

De Bob-campagne is een initiatief van het Belgisch Instituut voor de Verkeersveiligheid in samenwerking met de Arnoldus Groep.

Welke slogan moet elke reclame-uiting voor bier bevatten?

"Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand."

Bier schenken, zo hoort het

Wat is de ideale drinktemperatuur voor zware degustatiebieren?
Zware degustatiebieren smaken het best als ze een temperatuur hebben tussen 8 en 12 graden.

Wat gebruik je om een bierglas af te drogen?
Een synthetisch zeemvel of een linnen vaatdoek die niet pluist.

Hoe bewaar je flessen met een kroonkurk?
Kroonkurkflessen kun je zowel horizontaal als verticaal bewaren. Flessen met een kurk bewaar je het best horizontaal.

Hoe schenk je een dorstlessend bier?
Spoel het glas af met koud water. Ontkurk het flesje en hou het in de ene hand, terwijl je in de andere hand het glas schuin houdt. Zorg ervoor dat fles en glas elkaar nooit raken. Schenk nu rustig het bier in en breng het glas, wanneer het halfvol is, geleidelijk aan recht. Je mag dan steviger doorgieten zodat je een schuimrand van twee vingers hebt bovenaan het glas. Het overtollige schuim laat je langs het glas lopen.
Schuim de kraag af met een volledig ontvet mes dat je schuin houdt. Je verwijdert daarmee de grote schuimbellen en bewaart langer de schuimkraag in het glas. De natte onderkant van het glas maak je droog door het even op een sponsje of een bierviltje te houden. Daarna is het glas klaar om opgediend te worden, op een bierviltje natuurlijk.

Hoe schenk je een degustatiebier?
De glazen voor degustatiebieren staan meestal op een voet en moeten volledig droog zijn voordat het bier erin gegoten wordt.

Giet het bier op dezelfde wijze als bij dorstlessende bieren in. Je mag het flesje meer en meer van het glas verwijderen, zodat er een mooie schuimrand op het bier verschijnt. Schenk het glas echter niet vol en laat het resterende bier in het flesje. Afschuimen is dus helemaal niet nodig. Je gast kan nadien het bier zelf aanvullen. Is er bezinksel in de fles, dan laat je dat er best in, hoewel het geen negatieve invloed heeft. Serveer het bierglas door het bij de voet vast te nemen. Zo beïnvloed je de temperatuur niet. Samen met het glas presenteer je ook het flesje, met het etiket naar je gast. Plaats het glas op een bierviltje.

Bier en gastronomie

Waardoor wordt de vlottere vertering van bier bevorderd?
De aanwezigheid van CO2 bevordert een vlottere vertering. Ook de alcohol zal vlugger afgebroken worden.

Moet je biersaus gebruiken in een gerecht waarbij je bier drinkt?
Om de harmonie te onderstrepen kun je bier in de saus gebruiken voor de bereiding, maar het is geen noodzaak. Het staat de kok vrij om daarin zijn creativiteit de vrije loop te laten.

Welke bieren serveer je bij het voorgerecht?
Lichte, minder sterke bieren.

Hoeveel soorten bier heb je nodig voor een bierreceptie?
Eén soort pils of luxepils, aangevuld met een witbier, een geuzebier en een abdijbier volstaat.

Welke kaas kun je serveren bij bieren van hoge gisting?
Bieren van hoge gisting vragen mooi gerijpte kazen van zacht zuivel en oud belegen kaas van hard zuivel.

Waarheden en mythes over bier en gezondheid

Hoeveel percent water bevat bier?

Bier bestaat voor 90 percent uit water.

Welke datum moet een brouwerij op haar bierflesjes vermelden?

De houdbaarheidsdatum.

Hoeveel B-vitaminen levert een glas bier op?

Een glas pilsbier levert 0,07 mg vitamine B2, 0,01 mg vitamine B1 en 0,12 mg vitamine B6.

Wat wordt verstaan onder "matig alcohol consumeren"?

Of "matig alcohol consumeren" betekent dat je twee glazen per dag kan nuttigen, of drie of vier, daarover bestaat nog discussie. Sommige onderzoekers beweren dat vijf, zes consumpties per dag nog gunstig zijn voor hart en bloedvaten, maar het merendeel gaat uit van twee, drie glazen per dag.

Wordt het verbruik van bier aangeraden bij zwangerschap?

In de zwangerschap heeft alcohol vergelijkbare effecten op de gezondheid als voor niet-zwangeren, maar voor het ongeboren kind betekent de alcoholconsumptie wel een risico. Om die reden worden alcoholische dranken het best zoveel mogelijk vermeden in de zwangerschap.

Vrouwen die regelmatig alcohol drinken in de zwangerschap, hebben meer kans op een baby met een iets lager geboortegewicht.

Ook heeft een onderzoek uitgewezen dat dagelijkse alcoholconsumptie het risico op een kind met hyperactief gedrag verhoogt.

Chronisch alcoholmisbruik in de zwangerschap kan leiden tot het foetaal alcoholsyndroom met onomkeerbare lichamelijke en geestelijke gebreken.

VOORWAARDEN OM OPGENOMEN TE WORDEN IN DE HOEGAARDSE BIERGILDE

Dit wordt van toepassing voor de personen die vanaf 1999 lid willen worden van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde.

De Hoge Raad heeft besloten de toetredingsperiode uit te breiden tot minimum DRIE jaar.

De kandida(a)t(e) moet voorgedragen worden door een meter of een peter Edelvrouwe of Ridder en worden voorgesteld aan de Hoge Raad.
Na minimum 1 jaar wordt de kandida(a)t(e) Borgher van Hoegaarden
Na minimum 2 jaar zal zij/hij worden voorgedragen als Jonkvrouw of Adelborst ontvangt het daaraan verbonden waardigheidsteken

Een minimum van drie jaar lidmaatschap is vereist alvorens opgenomen te worden als Edelvrouwe of Ridder in de Gilde.
Zij/hij ontvangt het waardigheidsteken en diploma verbonden aan deze opname.
Tijdens deze drie jaar durende voorbereiding zullen verschillende opdrachten gegeven worden aan de kandida(a)t(e) Edelvrouwe/Ridder.

Het komt er op aan dat de kandida(a)t(e) zich moeten bevestigen en hierin zal de meter/peter met aanmoedigingen en controle haar/zijn steentje moeten bijdragen om de kandida(a)t(e) te helpen zijn/haar proefperiode waardig te volbrengen.
Gedurende deze voorbereidingsjaren moet de kandida(a)t(e) deelnemen aan de activiteiten van de Gilde en haar/zijn jaarcijns (lidgeld) betalen.

++++++++++++++++++++++++++++++++