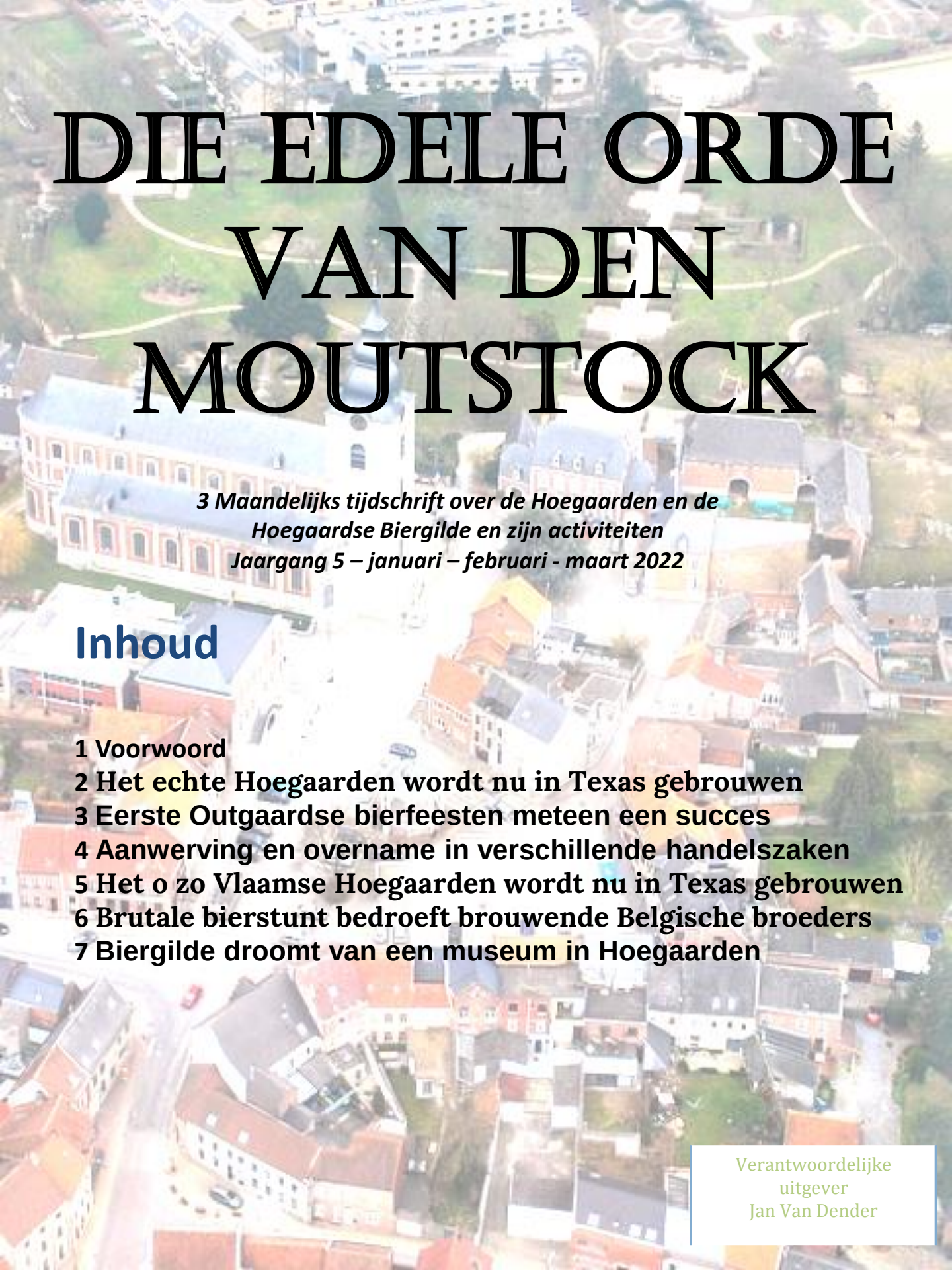




DIE EDELE ORDE VAN DEN MOUTSTOCK

*3 Maandelijks tijdschrift over de Hoegaarden en de
Hoegaardse Biergilde en zijn activiteiten
Jaargang 5 – januari – februari - maart 2022*

Inhoud

- 1 Voorwoord**
- 2 Het echte Hoegaarden wordt nu in Texas gebrouwen**
- 3 Eerste Outgaardse bierfeesten meteen een succes**
- 4 Aanwerving en overname in verschillende handelszaken**
- 5 Het o zo Vlaamse Hoegaarden wordt nu in Texas gebrouwen**
- 6 Brutale bierstunt bedroeft brouwende Belgische broeders**
- 7 Biergilde droomt van een museum in Hoegaarden**

Verantwoordelijke
uitgever
Jan Van Dender



HOEGAARDSE BIER - EN BROUWERSGILDE

Beste leden van de Hoegaardse Biergilde,

De Hoge Raad wenst u en uw ganse familie een gezond en virusvrij 2022.

We zijn reeds gestart met de voorbereidingen om in dit jaar, hopelijk, terug te kunnen opstarten met diverse activiteiten in 2022.

Hopelijk gaat de virusstorm liggen zodanig dat we ons Jaarlijks Teerfeest kunnen houden op Zondag 1 mei 2022. Meer nieuws komt er later aan.

U kan nu genieten van wat nieuwtjes die de afgelopen 3 maanden in Hoegaarden en omstreken is gebeurt. Wij kunnen u een spijtig nieuws al melden, onze Comptorist Henri Peeters is overleden op 12 december 2021, hij was woonachtig in Outgaarden. Vorig jaar was, zijn vrouw Maria Lebegge, na een slepende ziekte, ook overleden. Wij wensen de familie veel sterkte in deze moeilijke periode.

Kandidaten zijn steeds welkom om zich aan te melden om Ridder te worden in de toekomst. Zij kunnen zich melden via dit mailadres: gilde-van-hoegaarden@skynet.be

Wij wensen iedereen een veilig en gezond 2022 toe

De Hoge Raad



Vlaams witbier

Het echte Hoegaarden wordt nu in Texas gebrouwen



Christine Celis (l) en Daytona Camps (r) in de net geopende biertuin van Celis Brewery in Austin. Wie wil weten hoe een echte Hoegaarden hoort te smaken, moet naar Austin, Texas. Daar brouwen de nazaten van Pierre Celis het iconische Vlaamse witbier nog volgens origineel recept.

[Seije Slager](#) 27 november 2021, 01:00

De woorden van de in 2011 overleden Belgische bierbrouwer Pierre Celis zijn in Amerikaans neon vereeuwigd. *Beer makes friendships*, gloeit het vanaf een muur in de biertuin van Celis Brewery in Austin. Zijn dochter probeert die uitspraak toe te lichten, maar wordt daarbij, heel toepasselijk, steeds in de rede gevallen door allerlei vrienden die haar gelukwensen met de opening van de biertuin, een week eerder.

Verbeterd recept in België

Het was even spannend of het zover zou komen, twee jaar geleden moest de brouwerij nog surseance van betaling aanvragen. De investeringen om een nieuwe brouwerij op te richten drukten zwaar op het bedrijf. Maar op deze zachte novemberavond is het afgeladen vol met Texaanse liefhebbers van Vlaams witbier. Dat bier wordt gebrouwen door Christine Celis en Daytona Camps, dochter en kleindochter van de man die in de jaren zestig begon met zijn eenzame kruistocht tegen de dominantie van pils.

De twee vrouwen laten een Celis White tappen; die smaakt inderdaad als een witte Hoegaarden die bij ons in de supermarkt ligt, maar dan net iets dieper. Hoe vinden ze de 'officiële' Hoegaarden tegenwoordig smaken? "Als ik in België ben, probeer ik er altijd een", zegt Christine. "Ik heb in het verleden dingen geproefd die echt afweken. Maar de laatste keer dat ik er was, hadden ze het recept wel verbeterd, moet ik zeggen."



Bier in een limonadefabriek

Ooit telde het dorpje Hoegaarden tientallen brouwerijen, maar in de tijd dat de grote pilsconcerns de markt monopoliseerden, gingen die een voor een op de fles. Toen de traditie in 1965 helemaal uit het dorp dreigde te verdwijnen, besloot melkboer Pierre om dan maar zelf de lokale specialiteit te gaan brouwen, in een oude limonadefabriek. Zijn witbier, met een vleugje sinaasappelschil en koriander, werd een succes. Ook in Nederland, waar Hoegaarden jarenlang het belangrijkste alternatief voor het pilsje van de tap was. Christine herinnert zich hoe ze opgroeide in die brouwerij. “Mijn vader zei nooit: nu ga ik je leren hoe je bier moet brouwen. Maar hij vroeg me altijd om hem te helpen met allerlei klusjes en zo kreeg ik het automatisch onder de knie.”

In de jaren tachtig sloeg het noodlot toe in de vorm van een brand. Om zijn brouwerij te redden, moest Pierre een investering toestaan van het grote concern Interbrew. Onderdeel van de deal was dat hij op zijn 65ste het bedrijf moest verlaten. Het liep al langer niet lekker tussen de oprichter en zijn nieuwe bazen, weet Christine. “Voor mijn vader ging het altijd alleen maar over de smaak. Bij grote bedrijven spelen ook andere prioriteiten.”

In een sok het vliegtuig in gesmokkeld

Pierre kende wat mensen in Austin, Texas, en die suggereerden om daar opnieuw te beginnen. Hij liet watermonsters analyseren en concludeerde dat het water precies hetzelfde calciumgehalte had als in Hoegaarden. De originele Hoegaarden-gist, ook essentieel voor de smaak van bier, smokkelde hij mee in een reageerbuisje. “Dat deed hij in zijn sok, en daarmee liep hij zo het vliegtuig in, geloof het of niet”, herinnert Christine zich. Zelf was ze al volwassen, maar ze ging graag met haar vader mee, het avontuur aan.

Dat was begin jaren negentig, en eenmaal in Austin vestigde Pierre opnieuw zijn reputatie als eenzame bestrijder van de pilsdominantie. “Je had hier alleen maar Coors, Miller en Bud”, zegt Christine. “Zoiets als het bier van mijn vader hadden mensen nog nooit geproefd.”

‘Ik had nog nooit zoiets lekkers geproefd’

In 1994 werd Daytona geboren, en ook zij beleefde een brouwerij-jeugd. “Mijn broer en ik renden vaak rond in de brouwerijhal”, herinnert ze zich. “Er is geen geur zo verleidelijk als vers gebrouwen bier. Soms loop ik de brouwerij hier binnen als ze bezig zijn, en dat word ik in een klap weer teruggevoerd naar mijn kindertijd.” Ze herinnert zich haar eerste biertje, een framboise, dat ze per ongeluk had opgedronken omdat ze dacht dat het limonade was. “Ik had nog nooit zoiets lekkers geproefd.”



In de pastorietauin werden enkele tenten opgesteld, maar de weergoden waren goedgezind. © HCH

Eerste Outgaardse bierfeesten meteen een succes



Leden van het Outgaarden Brewing Team organiseerde samen met het Dorpscomité van Outgaarden de eerste bierfeesten, net twee jaar na de voorstelling van hun bierproject 'Moutgaarden zet Outgaarden op de bierkaart'. De bierfeesten hadden een jaarlijkse traditie moeten worden, maar de pandemie stak daar een stokje voor. Toch is de (uitgestelde) eerste editie een waar succes, liefst 300 mensen kwamen genieten in de pastorietauin aan de Sint-Niklaaskerk.

Kristien Bollen 24-10-21

"Eigenlijk begon het in 2019 als een hobby-brouwproject" vertelt amateurbrouwer Yves Willems. "De lancering van het bier was een echte meevaller. Zo ontstond de idee om met het bier Outgaarden als dorp te promoten. Intussen zijn er al drie biersoorten. We wilden ook een heus bierfeest organiseren, maar door corona moesten we hier twee jaar op wachten."

Maar een nieuwe traditie is dus geboren. Tijdens het feest met als thema 'Oktoberfest' liet de fanfare en wat later ook de Totale Waanzin van zich horen. "Het is leuk dat we de tuin vol volk kunnen doen lopen. Ook de weergoden zaten ons enorm mee. Of we dit nu ieder jaar gaan doen? Mogelijk. Ongewild hebben we voor de eerste editie twee jaar moeten wachten. Mogelijk organiseren we dit om de twee jaar. We zien nog wel" lacht Yves.



Aanwerving en overname in verschillende handelszaken



Gazet van Hoegaarden. — © overnamemarkt.be
HOEGAARDEN – 26/12/21

Krantenwinkel Gazet van Hoegaarden is over te nemen. Okay start met aanwervingen.

De enige krantenwinkel in Hoegaarden (aan de Doelstraat) staat over te nemen ("wegens gezondheidsredenen"). Kandidaten kunnen zich melden.

Behalve voor kranten en boeken staat de zaak ook bekend als kaarsenshop, als verkooppunt van Lotto en sportweddenschappen, als pakjespunt van Bpost...

De nieuwe Okay-winkel (hoek Tiensestraat/Stoopkensstraat) zal de deuren openen op 11 maart 2022. De afgelopen week verschenen de vacatures voor personeel ("team members met wisselende werktijden"). Apart is ook een oproep verschenen voor kandidaten "store manager" in Hoegaarden. Vereist is een bachelor- of masterdiploma. Okay behoort tot de Colruyt Group.



Het o zo Vlaamse Hoegaarden wordt nu in Texas gebrouwen



Christine Celis en Daytona Camps, de dochter en kleindochter van Pierre Celis, die het wit bier Hoegaarden heeft uitgevonden.

Wie wil weten hoe een echte Hoegaarden hoort te smaken, moet naar Austin, Texas. Daar brouwen de nazaten van Pierre Celis het iconische Vlaamse witbier nog volgens origineel recept.

[SEIJE SLAGER](#) 28 november 2021, 22:22

De woorden van de in 2011 overleden Belgische bierbrouwer Pierre Celis zijn in Amerikaans neon vereeuwigd. *Beer makes friendships*, gloeit het vanaf een muur in de biertuin van Celis Brewery in Austin. Zijn dochter probeert de uitspraak toe te lichten, maar wordt daarbij, heel toepasselijk, steeds in de rede gevallen door allerlei vrienden die haar gelukwensen met de opening van de biertuin, een week eerder. Het was even spannend of het zover zou komen, twee jaar geleden moest de brouwerij nog uitstel van betaling aanvragen. De investeringen om een nieuwe brouwerij op te richten drukten zwaar op het bedrijf. Maar op deze zachte novemberavond is het afgeladen vol met Texaanse liefhebbers van Vlaams witbier. Dat bier wordt gebrouwen door Christine Celis en Daytona Camps, dochter en kleindochter van de man die in de jaren zestig begon met zijn eenzame kruistocht tegen de dominantie van pils.

CELIS WHITE

De twee vrouwen laten een Celis White tappen: die smaakt inderdaad als een witte Hoegaarden die bij ons in de supermarkt ligt, maar dan net iets dieper. Hoe vinden ze de 'officiële' Hoegaarden tegenwoordig smaken? "Als ik in België ben, probeer ik er altijd een", zegt Christine. "Ik heb in het verleden dingen geproefd die echt afweken. Maar de laatste keer dat ik er was, hadden ze het recept wel verbeterd, moet ik zeggen."



Christine herinnert zich hoe ze opgroeide in die brouwerij. “Mijn vader zei nooit: nu ga ik je leren hoe je bier moet brouwen. Maar hij vroeg me altijd om hem te helpen met allerlei klusjes en zo kreeg ik het automatisch onder de knie.”

NOODLOT

In de jaren tachtig sloeg het noodlot toe in de vorm van een brand. Om zijn brouwerij te redden moest Pierre een investering toestaan van het grote concern Interbrew. Onderdeel van de deal was dat hij op zijn 65ste het bedrijf moest verlaten. Het liep al langer niet lekker tussen de oprichter en zijn nieuwe bazen, weet Christine. “Bij mijn vader ging het altijd alleen maar over de smaak. Bij grote bedrijven spelen ook andere prioriteiten.”

Pierre kende wat mensen in Austin, Texas, en die suggereerden om daar opnieuw te beginnen. Hij liet watermonsters analyseren en concludeerde dat het water precies hetzelfde calciumgehalte had als in Hoegaarden. De originele Hoegaarden-gist, ook essentieel voor de smaak van bier, smokkelde hij mee in een reageerbuisje. “Dat deed hij in zijn sok, en daarmee liep hij zo het vliegtuig in, geloof het of niet”, herinnert Christine zich. Zelf was ze al volwassen, maar ze ging graag met haar vader mee, het avontuur aan. Dat was begin jaren negentig en eenmaal in Austin vestigde Pierre opnieuw zijn reputatie als eenzame bestrijder van de pilsdominantie. “Je had hier alleen maar Coors, Miller en Bud”, zegt Christine. “Zoiets als het bier van mijn vader hadden mensen nog nooit geproefd.”

In 1994 werd Daytona geboren en ook zij beleefde een brouwerij-jeugd. “Mijn broer en ik renden vaak rond in de brouwerijhal”, herinnert ze zich. “Er is geen geur zo verleidelijk als vers gebrouwen bier. Soms loop ik de brouwerij hier binnen als ze bezig zijn, en dat word ik in een klap weer teruggevoerd naar mijn kindertijd.” Ze herinnert zich haar eerste biertje, een framboise, dat ze per ongeluk had opgedronken omdat ze dacht dat het limonade was. “Ik had nog nooit zoiets lekkers geproefd.”

AVONTUUR

Ook het tweede avontuur van Pierre Celis liep stuk op een grote brouwer: Miller nam het bedrijf over met de belofte om de distributie te verbeteren, maar bleek niet goed te weten hoe je andere bieren dan pils aan de man bracht. In 2005 trok het concern de stekker uit het merk Celis.

Daytona was op dat moment pas 11, te jong om het vak al geleerd te hebben. Maar eenmaal volwassen besloot ze dat ze de familietraditie wilde voortzetten. Ze ging in de leer bij een zogenaamde *brew pub* (*microbrouwerij met een eetcafé erbij, red.*) in Buffalo en kwam daarna terug naar Austin om zich verder te ontwikkelen in de grote brouwscene die zich inmiddels in haar geboortestad had gevormd. “Tot mijn verbazing bleek het werk van mijn opa in de jaren negentig voor veel van die mensen een grote inspiratiebron.”

DERDE KEER

Het was voor haar een stimulans om in 2017 voor de derde keer een Celis Brewery te beginnen, samen met haar moeder. En: waar opnieuw de originele Hoegaarden met de originele gist gebrouwen wordt. Maar waar Daytona de oude Vlaamse traditie ook van wat Amerikaanse impulsen voorziet. Er zijn nog tientallen biersoorten op tap, die in weinig aan de Vlaamse wortels herinneren.

“Je kunt zoveel meer spelen met bier dan met wijn”, zegt Daytona. “Je kunt smoothies maken, espresso, honing, wat niet.” Ze tapt een in een portvat gerijpt biertje, een nieuwe smaak waar ze bijzonder trots op is. “In België zijn ze zulke traditionalisten als het op bier aankomt. Amerikanen staan veel opener voor nieuwe smaken”, besluit Christine. (Trouw)



Brutale bierstunt bedroeft brouwende Belgische broeders



Beeld REUTERS

De echte liefhebbers van het schaarse trappistenbier uit het Vlaamse Westvleteren nemen eens in de zoveel tijd een vrije ochtend om daarin urenlang telefonisch te proberen door de ingesprektoon heen te komen.

Christoph Schmidt

Want dat is officieel de enige manier om aan dit exclusieve bier te komen: het wekelijks veranderende bestelschema van de Sint-Sixtusabdij bekijken op de website, op de vermelde uren bellen naar een nummer dat slechts één lijn heeft, hopen dat je een keer geluk hebt, kenteken opgeven van de auto waarmee je een week later wilt langskomen om op een afgesproken uur maximaal twee kratten op te halen (met dat kenteken, en je telefoonnummer, ben je namelijk twee maanden lang niet meer welkom) om vervolgens na een bedevaart door het vlakke West-Vlaamse land de twee prachtige houten bierkratten triomfantelijk doch behoedzaam in de auto te laden.



De zwaarste variant, Westvleteren 12 (alcoholpercentage 10,2 procent), is door een Amerikaanse website meermaals uitgeroepen tot het beste bier van de wereld.

Groot was de verontwaardiging van deze hardwerkende volhouders, maar nog veel meer van de monniken van de abdij zelf, toen ze deze week werden gewezen op de stuntaanbieding van de Nederlandse supermarktketen Jan Linders (zestig vestigingen in het zuidoosten van het land). Die verkocht, alleen afgelopen donderdag, de inhoud van driehonderd kratten (ofwel 7200 flesjes) van die legendarische '12', voor 9,95 euro per stuk. Maximaal twee flesjes per klant.

Dat mag helemaal niet. In de verkoopvoorwaarden van de abdij staat nadrukkelijk dat het gekochte bier alleen voor eigen consumptie is, of om cadeau te doen natuurlijk, maar dat commerciële doorverkoop streng verboden is. De abdij dreigt zelfs met 'strafrechtelijke sancties' als dat toch gebeurt.



Honderdvijftig auto's

Bij Jan Linders rinkelde de kassa, want de standaard-prijs van de '12' aan de abdij is 45 euro voor een krat, ofwel 1,88 per flesje. De supermarkt liet slechts weten dat ze het bier via 'partners en leveranciers' hebben bemachtigd, zonder daarbij man en paard te noemen.

"Wij zijn hier zeer ongelukkig mee", laat de Westvleterse broeder Godfried via De Standaard weten. "Het kan niet anders of die Nederlanders zijn met 150 auto's naar hier gekomen."

De kleinschalige productie en de strikte verkoopvoorwaarden horen bij de filosofie van de Sint-Sixtusabdij. Zij gebruiken de bierverkoop vooral om afdoende in hun eigen inkomsten te voorzien en hebben geen behoefte aan méér. Ze willen dus ook geen misbruik maken van de enorme vraag naar hun bier: de prijzen zijn al jarenlang nauwelijks gestegen. Dat anderen er vervolgens wel een slaatje uit slaan, op de zwarte markt, steekt hen bijzonder.

Veel kunnen ze er niet aan doen. Op sites als eBay en Marktplaats wordt de '12' verkocht voor prijzen tussen de 10 en de 20 euro per fles. Brusselse bierwinkels annex toeristenfukken hebben voor dergelijke prijzen doorgaans ook wel een voorraadje staan, soms zelfs openlijk in de etalage. Van enige strafrechtelijke sanctie is voor zover bekend nooit sprake geweest.

In het geval van Jan Linders is het echter vooral de grootschaligheid en de brutaliteit die de monniken dwarszit. In 2011 had de Belgische supermarktketen Colruyt het Westvleteren-bier ook een keer in de aanbieding, maar dat gebeurde in keurige samenwerking met de abdij. Een jaar later kwam er een vervolg via de Nederlandse keten Sligro. Maar sindsdien hebben de monniken Sint-Sixtus-duidelijk geen goesting meer in dit soort aardse fratsen.



Gemeente telde ooit 107 brouwerijen, maar er blijkt geen plaats voor museum

Biergilde droomt van een museum in Hoegaarden



Hoegaarden heeft zijn vermaarde bier, maar geen museum om de geschiedenis van de 107 brouwerijen te exposeren. De biergilde Die Edele Orde vanden Moutstock wil daar verandering in brengen. Maar er is een probleem: er is geen plaats.

De Biergilde vooraan links naar rechts: Diane Nitelet, Jacqueline Goovaerts, + Yvette Kleynen, Etienne Grooten en + Henri Peeters.

Achteraan : Franky Debaus, Bram Timmermans (, Jan Van Hoof, Wim Van Hoof, Jan Van Dender en Miel Mattheus.



Veel attributen van de Hoegaardse biertraditie zitten verspreid bij particulieren en dreigen verloren te gaan. De biergilde droomt ervan ze samen te brengen in een museum om de gemeente nog aantrekkelijker te maken voor toeristen. Een expositie van oude Hoegaardse bierreclameborden in het Kapittelhuys van 1 tot 22 mei kan daartoe een aanzet zijn.

Een kleine expo over bierrituelen in het gemeentehuis schetste een summier beeld van de eeuwenlange bierbeleving in Hoegaarden. In gesprekken is het accent gelegd op het gebrek aan een museum. Die Edele Orde vanden Moutstock wil er dan ook werk van maken. Hoegaarden heeft immers de brouwerij van 'de witte' en de Alpaïde, een jaarlijkse beurs van bierattributen, bierwandelingen en een biertuin. Ceremoniemeester Jan Van Hoof vond in de annalen van het brouwersdorp dat er ooit 107 brouwerijen waren. Hoegaarden profiteerde in de middeleeuwen van zijn gunstige ligging als enclave van het prinsbisdom Luik in het Hertogdom Brabant. Het moest geen accijnzen betalen op het bier. "Hoegaarden was het Monaco van het noorden", zegt schepen van Cultuur Marleen Lefevre (CD&V).

Maar de bierwelstand bleef niet duren. De laatste brouwerij sloot in 1957. Acht jaar later begon wijlen Pierre Celis 'de witte' weer te brouwen. In het zog daarvan kwam in 1972, honderd jaar nadat ze was opgedoekt, de biergilde weer tot stand. Ze dateert van 1560. Etienne Grooten was mede-initiatiefnemer en krijgt als grootkanselier op 1 mei de titel van ouderdomsdeken.

In 1965 stond de Heemkring mee aan de wieg van een biermuseum in 't Nieuwhuys, maar dat kwam in private handen terecht en is nu een restaurant. De attributen kwamen op diverse plaatsen en bij veel particulieren terecht. Enkele aandenkens zijn wel nog te zien in het Kapittelhuys en het gemeentehuis. "Het Kapittelhuys zou een ideale plaats zijn voor een museum, maar dan moet er wel een herschikking komen van de ruimtes", zegt schepen Lefevre.

Jan Van Dender exposeerde tal van Hoegaardse bierattributen in het gemeentehuis. Afstand nemen van zijn collectie voor een permanente expo, doet hij liever niet. "Maar ik heb veel stukken dubbel", zegt hij. "Die wil ik wel beschikbaar stellen."

