



ERIK VERDONCK

 **DAVIDSFONDS**  
UITGEVERIJ



<b>8</b>	<b>Als alle glazen spreken</b>
<b>10</b>	<b>Bier in België</b>
<b>11</b>	Belgische biercultuur
<b>13</b>	Brouwen is...
<b>13</b>	'Goed' bier
<b>16</b>	Sterk bier
<b>17</b>	De ingrediënten
<b>22</b>	Belgische bierstijlen
<b>22</b>	Bier in de keuken ( <i>food pairing</i> )
<b>23</b>	Bier proeven
<b>29</b>	<b>Antwerpen</b>
<b>59</b>	<b>Brussel</b>
<b>73</b>	<b>Henegouwen</b>
<b>105</b>	<b>Limburg</b>
<b>127</b>	<b>Luik</b>
<b>139</b>	<b>Luxemburg</b>
<b>157</b>	<b>Namen</b>
<b>173</b>	<b>Oost-Vlaanderen</b>
<b>207</b>	<b>Vlaams-Brabant</b>
<b>226</b>	Geuze in het Pajottenland
<b>253</b>	<b>Waals-Brabant</b>
<b>265</b>	<b>West-Vlaanderen</b>
<b>312</b>	<b>Bierkaart</b>
<b>313</b>	<b>Overzicht brouwerijen</b>
<b>316</b>	<b>Meer weten over bier?</b>
<b>320</b>	<b>Dankwoord</b>



## ALS ALLE GLAZEN SPREKEN

**B**elgische bieren laten zich niet in één glas vangen. Mijn bierodyssee bracht me bij honderdvijftig brouwers en ruim zoveel verhalen.

De provincie Antwerpen opent met een trappist, een straffe blonde, een bol, eentje die zich keizer waant, in turfwhiskyvaten gerijpt is, op smaak gebracht is met koffie of een zilte zweem van oesters in zich draagt.

Brussel is lambiek, geuze en faro. Maar naast de traditie bruist het jonge geweld. Achter etiketten met sovjetallure schuilen goed gehopte lichte bieren met ronkende namen.

Henegouwen pakt uit met seizoensbier, trappist, een blonde op stoom, eentje gebrouwen bij volle maan, ultrazwaar, als speculaas of stromend aan de Samber...

In Limburg fiets je tussen een oerpils, trappist, bio-, abdij-, kasteel- en stadsbieren.

Luik belooft de populairste pils van het land, een abdijbier gebrouwen op de abdijsite, het jongste stadsbier en eentje waarin de Hoge Venen doorsijpelen.

In Luxemburg is de geest uit de fles met een Ardens kabouter-, wit-, wolfs- en spookbier en de meest eigenzinnige onder de trappisten.

Namen geurt naar abdijbieren met





ronkende namen aan de oevers van Samber en Maas, een donkere trappist, spelt- en boekweitbier, toetsen van chocolade en koriander. *La douceur mosane* ademt er in het glas.

Oost-Vlaanderen verrast met gruitbier, tripelgeuze, seizoensbier, roze olifanten, draken, piraten, champagnebieren, Vlaams bruin en quadrupels. Lees hoe je tovert met water, mout, hop en gist.

Pils, lambiek, geuze en kriel, abdij- en amberbieren, de witte... je vindt het hele bieralfabet in Vlaams-Brabant. Nergens zijn er zo veel brouwerijen, van micro tot mega.

Appelwitbier, een Waalse oude geuze naast trollen-, honing-, seizoens- en tarwebieren zijn de ingrediënten van een roadmovie door Waals-Brabant.

West-Vlaanderen besluit met een mozaïek van stijlen, van het best bewaarde geheim onder de trappisten tot een lambiek, roodbruin, kasteel-, oer-, ara- en andere sprookjesbieren, van vederlicht tot topzwaar. Voer voor bieravonturiers.

Overall waar je reist langs Belgische wegen, kom je brouwers tegen. Verscholen achter abdijsmuren, in kastelen, boerderijen, cafés, garages, obscure keukens of koten houden ze hun ketels en kuipen in de gaten. Of in hightechstijl vanuit de controlekamer. Dynastieën beroepen zich op een traditie tot veertien generaties. Starters knutselen zelf hun installatie in elkaar, kloppen aan bij de collega's voor wijze raad. En de liefhebber doet wat hij niet laten kan: toegeven aan het sluimerende brouwersvirus. Aan het einde van de rit ligt hun lot in

jouw handen. Want jij beslist of je hun bier lust. Stem je voor slap, straf, flets, fruitig, kruidig, pittig, zacht, zuur, bitter of zoet, voor toegankelijk of complex, voor een opwarmer of een afkoeler, degustatie of doordrinker? Proeven is de boodschap. En nergens smaakt het bier beter dan bij de brouwer. Geniet ervan.

*Erik Verdonck*

## )) VOLLEDIG

Met de regelmaat van de klok verschijnen en verdwijnen brouwerijen en bieren. Een overzicht van Belgische brouwers en bieren is bijgevolg altijd onvolledig. Dit boek is het resultaat van een jaar speuren. Bij voorbaat sorry, mocht er mij toch een brouwerij of bier ontglipt zijn. In het boek worden enkel actieve brouwerijen opgenomen, geen bierfirma's. Ik ga ervan uit dat u – indien mogelijk – de brouwerij wil bezoeken in de streek of stad waar ze is gevestigd en er de lokale bieren wil proeven. Bij elke brouwerij staat een mijlpaal vermeld (bv. de lanceringsdatum van de eerste pils). Vaak is dat de oprichtingsdatum, niet altijd. Zo staaften de abdijen hun (brouw)activiteiten tijdens de Franse Revolutie. Een aantal beleven nu hun tweede jeugd.

Gezondheid!



## BIER IN BELGIË

**B**elgië is met een bierproductie van 18,5 miljoen hectoliter zeker niet de grootste in Europa. De koploper is Duitsland, met 95,7 miljoen hectoliter. Ook Nederland, Polen, Spanje en het Verenigd Koninkrijk maken meer bier. Zo'n 60 tot 65 procent van de Belgische productie vloeit naar het buitenland. Daarmee is België de Europese kampioen.

Bier blijft veruit de favoriete alcoholhoudende drank van de Belgen. De consumptie pro capita ligt op 79,5 liter per jaar. De stijging is vooral op te meten bij de speciaalbieren.

### • Kerncijfers 2011

Bierproductie: 18.570.828 hectoliter  
 Uitvoer: 11.091.129 hectoliter  
 Invoer: 1.094.217 hectoliter  
 Consumptie: 8.573.916 hectoliter  
 Hoofdelijk verbruik: 79,5 liter/jaar  
 Aantal brouwerijen: 123  
 Omzet: 1,985 miljard euro  
 Investerings: 144,6 miljoen euro  
 Accijns op bier: 183.776.000 euro  
 Werkgelegenheid direct (enkel brouwerij): 5047  
 Werkgelegenheid indirect: 62.000

*Bron: Belgische Brouwers*



## )) BELGISCHE BIERCULTUUR

Even terug in de tijd voor een blitzreis door bierland. In de Gallo-Romeinse tijd (3de-4de eeuw n.C.) was brouwen vrouwenwerk. Je vindt in Ronchinne, Anthée en Mette overblijfselen van villa's met daarin sporen van brouwactiviteiten.

Tot in de vroege middeleeuwen brouwde men met gruit of gruit, een geheim kruidenmengsel met onder meer gagel, salie, rozemarijn, duizendblad, laurier, jeneverbes, karwijzaad, anijs, dennenhars... Talrijke abdijen en kloosters brachten de kwaliteit van het bier op een hoger niveau. In 974 verleende de Duitse keizer Otto II het eerste 'gruitrecht' aan het stadje Fosses-la-ville. Geleidelijk won de hop veld. Hop belet namelijk dat bier verzuurt en snel bederft. De Duitse abdis Hildegard von Bingen beschreef de werking van hop gedetailleerd in de 12de eeuw. In de 13de eeuw verzeilde het eerste hoptbier vanuit Bremen in Brugge. Maar de hopteelt vergt, naast de benodigde ruime oppervlakte, heel wat technisch vernuft en kennis. De monniken legden uitgestrekte hoptuinen aan, nodig vanwege het uitermate hoog bierversbruik. Bier was een alternatief voor drinkwater van bedenkelijke kwaliteit. Men schat dat in de middeleeuwen in Europa anderhalve liter bier per persoon per dag werd gedronken. Vandaag vind je enkel nog brouwende monniken bij de trappisten. Anders dan abdijsbier wordt trappistenbier enkel gebrouwen binnen de abdijsmuren. De wereldse brouwerijen waren in handen van machtige brouwersgilden, terwijl later talloze huisbrouwerijen ontstonden langs rivieren en waterlopen. De bieren waren donkerkleurig en niet gefilterd, bovendien verliep het zogeheten wilde gistingsproces vaak ongecontroleerd.

Tijdens de late middeleeuwen kwamen nieuwe dranken zoals koffie en thee op de markt. In en rond Brussel, met name in het Pajottenland, brouwde men bieren op basis van wilde gisten, karakteristiek voor de Zennevallei. Zo ontstond het streekgebonden geuzebier, naast gefruite varianten zoals kriekbieren. Onder Jozef II (1783-1787) - en later Napoleon - werden de meeste abdijen en kloosters gesloten en verdwenen de



brouwketels. In 1870 slaagde de Franse wetenschapper Louis Pasteur erin biergist te isoleren van schadelijke micro-organismen die het bier doen verzuren. Hij bedacht een methode om zuiverdere gist te maken. Later ontdekte de Deense gistdeskundige Carl Emil Hansen hoe je gistcellen kunt kweken door suiker toe te voegen in een reincultuur. Sindsdien kan men laaggistende pilsbieren brouwen. De definitieve doorbraak van het lagegistingsbier liet in België op zich wachten tot het einde van de 19de eeuw. Belgen dronken toen 'per hoofd van de bevolking' jaarlijks bijna 170 liter bier.

In België waren bierproductie en politiek nauw verweven, een vrij unieke situatie. De tweede helft van de 19de eeuw werd gekenmerkt door een hevige strijd tussen katholieken en antikatholieken om het burgemeesterschap in de dorpen en gemeenten. In veel dorpen was bierbrouwen de voornaamste economische activiteit en was de brouwer de burgemeester. Door de strijd om de politieke macht waren er in de meeste dorpen twee brouwers: een katholieke en een antikatholieke.



Voor enkele honderden inwoners konden er wel tien bieren ter beschikking zijn, terwijl export naar naburige dorpen onbestaande was, want daar waren net zo goed brouwerijen. Dergelijke combinatie van politiek en bierbrouwen heeft nergens ter wereld bestaan, wat de bloei van familiale brouwerijen en het vakmanschap van de Belgische brouwers verklaart.

Begin 20ste eeuw waren er 3223 brouwerijen in België en meer dan tweehonderdduizend cafés, zowat één café per vijf huizen. De tradities en de overlevering van vader op zoon hebben geleid tot een unieke Belgische biercultuur.

Bron: [www.beercapital.be](http://www.beercapital.be)



### )) ODE AAN HET BIERVILTJE

Je gelooft het misschien niet, maar toch heeft het bierviltje veel te danken aan de Duitse telefonerende klant. Het Duitse keizerrijk kende in de 19de eeuw, net als België en Nederland, enorm veel brouwerijen en cafés. Tafellakens werden vlug vuil door het gemorste bier en overlopende schuim. De brouwerijen zaten met bergen was en met de handen in het haar.

In 1903 kwam er een oplossing. Een producent van houten telefoonpalen bezat houtafval. Hij verwerkte de houtresten tot een absorberend karton... het bierviltje was geboren. Al snel zagen pientere brouwers kans om hun merk af te drukken op de viltjes. In 1960 bedekten de Finnen het crèmeachtige karton met een laag pure witte cellulose, met driedelig effect:

- het karton werd wit genoeg voor reclaimedoelinden;
- de bedrukbaarheid nam toe;
- de vochtopname verliep beter en het viltje ging langer mee.

Waarvoor wordt het viltje gebruikt? Als boodschappenlijst, bestelbon, om de stand bij het kaartspelen bij te houden. Viltjes zijn de meest gebruikte niet-officiële factuur. Staat de tafel niet perfect recht, één of meerdere viltjes helpen. Intussen is ook de tabaksindustrie op de viltjeskar gesprongen. Ook politieke partijen en bekende merken maken er gebruik van. Het viltje is veel meer dan het kartonnetje onder ons glas.

Bron: [www.bierviltjes.be](http://www.bierviltjes.be),  
[www.gambrinusclub.be](http://www.gambrinusclub.be)