

ERIK VERDONCK | LUC DE RAEDENAEKER



1. BELG IS BIER EN BIER IS BELG	11
Ad fundum	12
Belg = bier = Belg	16
Wat is bier?	20
Belgen over hun bier	21
Belgisch bier in de wereld	30
2. BELGISCHE BIERGESCHIEDENIS	43
Gezonde volksdrank in de middeleeuwen (300 tot 1500 n.C.)	44
Gruit of hop?	46
Zuiver bier uit water, mout en hop	48
Stadsbieren onder druk (17de–18de eeuw)	52
In de ban van industrie en wetenschap (19de eeuw)	59
Pilsrevolutie (1842)	62
Oorlog en crisis in bierland (1914–1945)	66
Van schaalvergroting tot streekbieren (1945–2000)	71
Microbrouwerijen in het nieuwe millennium (vanaf 2000)	74
3. BELGISCHE BIERCULTUUR	89
Op stamcafé	90
Bier zoekt café	94
Emailborden	96
Bieretiketten	100
Ruilbeurs	100
De Belg en zijn bierglas	105
Bier is plezier	106
Speciaalbierencafés in België	110
Speciaalbierencafés in het buitenland	165

4. BROUWPROCES EN INGREDIËNTEN	174	7. BIERKEUKEN EN FOODPAIRING	439
Brouwmethode	174	Alcoholgewinning	440
Water	198	Hopscheuten uit de Westhoek	442
Hop	200	Bier bij de maaltijd	444
Gist	210	Brouwen is koken	450
Granen en mout	217	Bierdegustaties	451
Mouten	218	Bier bij vis, schaaldieren en zeevruchten	458
Suikers en vruchten als smaakmaker	223	Bier en burgers	461
Kruiden	223	Bier en wild	462
Houten vaten en foeders:	226	Bier en chocolade	466
biervat of ingrediënt?		Bier en kaas	470
		Bier en pasta	476
5. BELGISCHE BIERSTIJLEN	233	Bier en brood	476
EN -TYPES		Bier en pizza	476
Abdijbier	236	Bier en oosterse keuken	480
Trappistenbier	246	Bierrestaurants	482
Spéciale Belge	254	8. BIERTOERISME	505
Amberbier	258	Brouwerijen bezoeken	506
Brut bier	262	Bierfestivals in België	678
Licht blond bier	266	Bierevenementen	684
Sterk blond bier	274		
Tripel	290	BIJLAGEN	
Sterk donker bier, dubbel en quadrupel	298	Bierwoordenboek	688
Lambiek en Faro	306	Bierlijst	692
Geuze en Oude Geuze	310	Lijst brouwerijen	694
Kriek en fruitbieren	318	Bier- en brouwerijmusea	697
Pils	328	Bierfestival	697
Saison	334	Evenementen	697
Vlaams Roodbruin	342	Cafés	697
Witbier	356	Restaurants	698
Scotch	362	Nuttige links	698
Stout	366	Magazines	698
Barrel aged	372	Televisie	698
Houtgelagerd bier	378	Boeken	699
(IPA) India Pale Ale	382	Dankwoord	702
Het nieuwe 'zuur'	390		
Mix van bierstijlen	394		
Extreme bieren	400		
6. TAPPEN, SCHENKEN, PROEVEN	409		
EN BEWAREN			
Bier tappen	412		
Bier schenken	414		
Bier proeven	416		
Bier bewaren	432		





5

**BELGISCHE
BIERSTIJLEN
EN TYPES**





ABDIJBIER

Abdijbieren zijn typisch Belgisch. Ze zijn niet weg te denken uit onze biercultuur. Een aantal verwijst naar bestaande abdijen waar sinds lang wordt gebrouwen, andere herinneren aan abdijen die honderden jaren geleden verdwenen. De meeste abdijbieren worden in licentie gebrouwen door externe brouwerijen. De brouwerij mag de naam gebruiken en betaalt hiervoor royalty's aan de bestaande abdij. Actieve abdijen gebruiken dit geld voor hun levensonderhoud en voor sociale werken. 'Abdijbier' is geen beschermde bierstijl, eerder een soort herkomstbenaming (AOC). In 1999 schiep de federatie Belgische Brouwers klaarheid in dit verhaal. Het keurmerk 'Erkend Belgisch Abdijbier' wil commerciële uitwassen tegengaan. Het label verzekert dat er een aantoonbare historische link is tussen het bier en een bestaande of voormalige abdij. Denk bijvoorbeeld aan oude geschriften waarin sprake is van brouwactiviteit, tekeningen of schilderijen waarop een brouwerij afgebeeld staat of sporen van brouwerijen tussen de abdijsruïnes. Onder de abdijbieren vind je doorgaans vrij sterke blonde en donkere bieren naast de sterkere tripels en quadrupels. De aroma's en smaken kunnen sterk verschillen.



Abbaye de Brogne Brune (7,5%)

Bio dubbel

Bestelde je vroeger een 'trappist' – of een stevig speciaalbier – dan kon je er gif op innemen dat het een donkere 'dubbel' was. De tijden zijn veranderd. Belgen zijn nu gek op sterke blonde bieren. Bij zo'n donkere dubbel denk je meteen aan een sterk, volmondig en vrij zoet bier. Abbaye de Brogne Brune springt eruit. Dit biologische abdijbier valt relatief licht en vrij droog uit. De geroosterde karamelmout geeft een vleugje koffiearoma. Abbaye de Brogne, in 1982 gelanceerd door Brasserie Desfosses, belandde na omzwervingen bij Affligem, Lefèbvre en ten slotte bij La Binchoise. Sinds kort stroomt het bier uit de tanks in een nagelnieuwe microbrouwerij op de abdijsite, net zoals in Villers-la-Ville, overigens ook een initiatief van brouwer Bruno Deghorain van La Binchoise. Bruno streeft naar bieren met evenwicht in het glas en een herkenbare signatuur. Een goed bier moet de neus prikkelen en de smaakpapillen strelen. Geïntrigeerd vraagt de drinker zich af wat hij heeft geproefd en bestelt een tweede glas.

Bij dit vrij droge bier komt meteen de mout naar voren met impressies van noten, koffie-, chocolade- en karameltoetsen. Nergens haalt de gebrande mout het bier uit zijn evenwicht. Een zacht, mals, fijn bitter en fruitig bier.

www.abbayedebrogne.be

Affligem Tripel (9,5%)

Mét gistglaasje

De abdij van Affligem blikt terug op een eeuwenoude brouwtraditie. De monniken lagen aan de basis van de hopteelt in de streek. Het recept van de Affligem-abdijbieren gaat terug tot het oorspronkelijke middeleeuwse *Formula Antiqua Renovata*-recept van de abdij. De Affligemse abdijbieren worden gebrouwen met de beste zomergerstemout en aromahoppen. De gist is de 'ziel' van het bier. Tijdens de vergisting ontstaan de esters, die zorgen voor impressies van tropisch fruit. Alle Affligem-abdijbieren hergisten bovendien op fles. Tijdens een verblijf van veertien dagen in de warme kamer rijpen ze tot complexe, gelaagde bieren. Het resultaat? Een sterk blond tot amberkleurig hogegistingsbier, met hop en mout mooi in balans.

Zacht moutaroma met intense aroma's van rijp fruit (banaan) in de neus. Licht zoete aanzet met nuances van steenvruchten en citrus, geaccentueerd door de hergisting op fles, die evolueren naar een aangename frisse bitterheid. Volmondig bier met een rijke gelaagdheid. Zeer mooi gebalanceerd gezien het hoge alcoholpercentage. Lange, fijn bittere afdronk.

www.affligembeer.com







WHAT LIGHT IS
TO THE EYES,
WHAT AIR IS
TO THE LUNGS,
WHAT LOVE IS
TO THE HEART,
BEER IS
TO THE SOUL
OF MAN

Robert Green Ingersoll

BIERKEUKEN

EN FOOD PAIRING

Alcohol verteren zit in onze genen, we doen het al honderdduizenden jaren. Intussen beheersen we ook de kunst van het bier brouwen. Onder de biervlag schuilt een waaier aan aroma's en smaken. Chefs en sommeliers ontdekken die culinaire rijkdom. In dit hoofdstuk laten we hen aan het woord. We bieden inspiratie voor pairings met vis, schaaldieren, zeevruchten, burgers, wild, chocolade, kaas, pasta, brood, pizza en met de oosterse keuken. Ten slotte gidsen we je naar enkele Belgische bierrestaurants.

Alcoholgewenning

We drinken al honderdduizend jaren alcohol. We kunnen alcohol verwerken dankzij een aantal enzymen in ons lichaam. Sinds wanneer zijn we daartoe in staat? Het antwoord is niet eenduidig. Volgens een aantal wetenschappers maakt alcohol deel uit van ons dieet sinds we voedsel fermenteren, zo'n 9 000 jaar geleden. Anderen zijn ervan overtuigd dat primaten 80 miljoen jaar geleden voor het eerst alcohol

opnamen uit fruit. Matthew Carrigan van het Amerikaanse Santa Fe College bestudeerde samen met enkele collega's het ADH4-enzym dat een belangrijke rol speelt in het verwerken van alcohol. Volgens zijn analyse begon de mens circa 10 miljoen jaar geleden alcohol te fermenteren. Toen ruimden de bossen in Oost-Afrika plaats voor grasland en savanne. Primaten ruilden hun leven in de bomen voor een leven op de grond. Fruit dat op de grond valt, fermenteert veel sneller. Door de vergisting ontstaat er alcohol. Individuen met het



verbeterde ADH₄-enzym konden beter omgaan met alcohol. Professor Frank Wiens van de universiteit van Bayreuth en zijn team observeerden de vederstaarttoepaja in Maleisië. Het diertje doet zich regelmatig te goed aan de alcoholhoudende nectar van palmbloemen. Toch vertoont het geen tekenen van dronkenschap. De alcohol is enkel een voedsel-energiebron. Van alle levende wezens lijkt de vederstaarttoepaja het best op de gemeenschappelijke voorouder van de aapachtigen. Ook de oermens kreeg zijn portie alcohol uit

rottend fruit. De capaciteit om alcohol af te breken is aangeboren. We worden wel dronken wanneer we meer alcohol opnemen dan de hoeveelheid die onze voorouders uit rottend fruit haalden.





ARDENNE SAISON

Be Saison



BRASSERIE ARDENNE SAISON

**'I CAN
RESIST EVERYTHING
BUT TEMPTATION.'**

OSCAR WILDE

Ultieme verleiding

Een geslaagd huwelijk, zo blijkt. 'Bier'. Het woord alleen al laat veel mannen watertanden. 'Chocolade' doet het dan weer bij vrouwen. Zo wil het cliché. Bier en chocolade vormen de ultieme verleiding, hoewel veel foodies vinden dat chocolade moeilijk te combineren is met gegiste alcoholische dranken. Maar in een bier- en chocolade-paradijs als België vinden we toch veel harmonische combinaties. Door de grote variatie aan smaken en structuren kun je chocolade combineren met bier, of bier gebruiken als smaakmaker. Traditionele 'chocolade-bieren' zoals Chimay Bleue, Rochefort 10 of Gouden Carolus Classic worden in de klassieke gastronomie vooral gecombineerd met pure chocolade. De gebrande bittere, koffieachtige toetsen uit de gebrande mouten sluiten perfect aan bij pure fondantchocolade. Ook chocolade met een bittere vulling past bij dit type bieren. Praliné met een machtige smaak van noten gaat goed samen met Spéciale Belge-amberbieren. Deze bieren bevatten een subtiele nootachtige smaak, aangevuld met toetsen van karamel en mouten. Honingbieren doen het perfect bij een honingvulling, maar ook noga geeft mooie resultaten. Voor sommige pairings zoeken we naar harmonie. Een St Bernadus



*Chocolatier Dominique Persoone
vermomd als surrealist*

Tripel gaat met zijn romige smaak hand in hand met een bottertruffel. Het zurige karakter van een 'Manon Bleuberry' vormt een perfecte symbiose met een Rodenbach. Of we gaan voor contrast. Neem dezelfde Rodenbach met een 'Coconut'. De praline zorgt voor een zoete en exotische toets terwijl de Rodenbach subtiele zuren toevoegt – een klassiek voorbeeld waarbij het geheel meer is dan de som der delen. De combinatie 'chocolade en hoppige bieren' ligt iets minder voor de hand. Maar een Palm Hop Select en een ijspraline met vanille-ijs geven een leuk samenspel. Een mooie IPA past bij melkchocolade. In sommige gevallen worden de citrustoetsen van de IPA versterkt door de chocolade. Ook hartige chocoladegerechten en bier vormen een geslaagde match. Bij kip met een pittige Molle Poblanosaus uit Mexico past een witbier. Het frisse, zalvende bier blust de 'hete' saus. De volheid van de tarwe weegt op tegen de intense smaak van de chocoladesaus.

Jean Le Chocolatier: *'Lekker bier en lekkere chocolade. Wat kan er Belgischer zijn? Twee mooie producten die elkaar versterken of mooi met elkaar versmelten in de mond. Een plezier om mee te werken!'*



BIERTOERISME

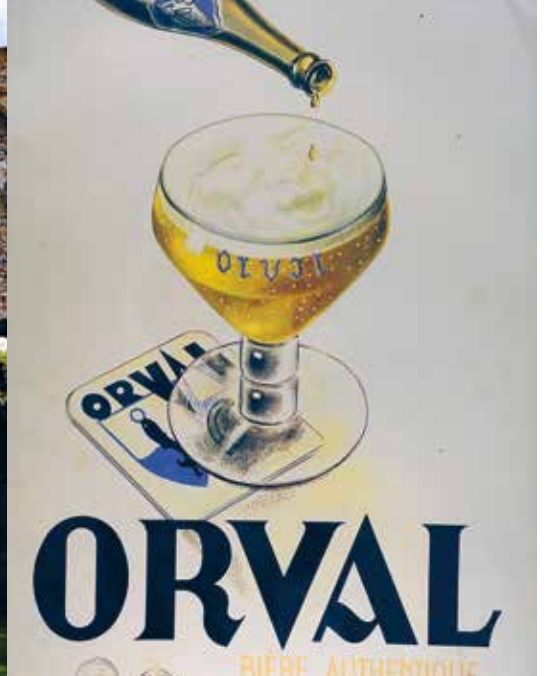
Het brouwen zit de Belg in het bloed. Verspreid over het hele land, vind je brouwerijen, van mini tot megagroot. We maken bier in een garage, een leegstaand magazijn, in een nagelnieuw complex met de modernste technologie of binnen de muren van een historische abdij. Elke brouwer heeft zijn – en elke brouwerij heeft haar – verhaal. Ontdek brouwland België. Dit hoofdstuk is uw kompas.

BROUWERIJEN BEZOEKEN

Monumenten

'Als je één brouwerij hebt gezien, heb je ze allemaal gezien', hoor je weleens zeggen. Maar het is net wanneer je meerdere brouwerijen bezoekt, dat je gaat letten op de verschillen. De details maken het dubbel zo interessant. Zo liggen veel abdijen op unieke sites. Logisch, want de monniken zochten steevast oases van rust. Door de brouwerij binnen de abdijmuren te houden, beperkten ze het tumult. Om die reden sta je er vaak ook voor een gesloten deur. Is er een be-

zoekerscentrum of een café, zoals in Westvleteren, Westmalle, Chimay en Orval, dan ligt dit netjes buiten de abdijmuren. In Orval bezoek je de ruïnes van de middeleeuwse abdij en geniet je tegelijk van het uitzicht op de monumentale 'nieuwe' abdij, alsof je de sprong maakt door duizend jaar geschiedenis. De schitterende historische brouwzalen van Westmalle en Rochefort zijn niet te bezoeken. Wil je toch de sfeer van een abdij proeven en een actieve brouwerij binnen de abdijmuren bezoeken, dan ben je aan het juiste adres aan de abdijruïnes van Abbaye d'Aulne, idyllisch gelegen aan de oevers van de Samber ten zuiden van Charleroi of in Val-Dieu in het groene Land van Herve nabij Luik. Ook De Kluis in Achel is een aanrader. Daar zie je de brouwer aan het werk achter een glazen wand.





Trompieri Westvliet



bevat
gerstemout

BIER
8% VOL

8