



## Themadegustatie "Vrouwen en bier"

### Inleiding

In Noordwest-Europa was bier eeuwenlang de dagelijkse dorstlesser, aangezien het niet veilig was om water te drinken; vooral in grotere nederzettingen was er zeer weinig echt zuiver water. Om bier te maken werd het water eerst gekookt en daarna gefermenteerd, waardoor het een veilige en tegelijk voedzame drank werd. Bier hoorde dus bij de dagelijkse voeding van de bevolking. Het huishouden, waaronder ook zorgen voor spijs en drank, was de taak van de vrouwen, dus ook het brouwen. Elke vrouw werd geacht te kunnen brouwen om haar gezin van het dagelijkse bier te voorzien. Dit bier was een laagalcoholisch brouwsel van maximaal 1,5 vol.% alc. dat door het hele gezin gedronken werd, ook door de kinderen. Aanvankelijk bestonden er geen commerciële brouwerijen. Vrouwen brouwden thuis, meestal grotere hoeveelheden dan hun gezin nodig had; het surplus konden ze dan verkopen. Zij die heel bedreven waren in het brouwen, konden hun bier op een meer commerciële manier aan de man brengen. Zo ontstonden de eerste bierhuizen, een soort huiskamerkroegen waarmee vrouwen hun loon aanvulden.

Pas vanaf de latere Middeleeuwen verschoof het zwaartepunt van het bierbrouwen langzaam naar commerciële brouwerijen, op grotere schaal, en werd brouwen een echt beroep; de handelsdrift van mannen sloeg op hol. Het brouwen voor eigen gebruik deemsterde langzaam weg en daarmee verdwenen de vrouwen stilaan van het brouwtoneel. Het brouwen kwam onder toezicht te staan van gilden en werd een mannenzaak. Bier aankopen werd voor het gezin een stuk eenvoudiger dan het zelf te brouwen. Door de schaalvergroting was er ook meer kapitaal nodig om een brouwerij te beginnen, de huisinstallaties voldeden niet meer.

De bierbranche is sindsdien altijd een mannenbastion gebleven. Brouwers vergaten bovendien dat de vrouw ooit een belangrijke rol vervulde: biermarketing werd nagenoeg volledig gericht op mannen. In onze hedendaagse samenleving is nog amper 1% van de brouwers een vrouw.

### Prehistorie: ontstaan van het bier

Bier is een drank die ouder is dan onze jaartelling. Hoe oud precies, is moeilijk te bepalen. Over het ontstaan ervan bestaan verschillende versies die wellicht allemaal een grond van waarheid hebben. Wellicht is de ontstaansgeschiedenis ook streekgebonden en ontstond bier op verschillende plaatsen ter wereld op een iets andere, maar vergelijkbare manier. De eerste bieren waren wellicht van spontane gisting, zoals onze Belgische lambikbieren nog steeds zijn.

Om een idee te krijgen van de vroegste vormen van bier brouwen, kunnen we een kijkje nemen bij primitieve stammen in het Amazonewoud. Hun vrouwen kauwen op graankorrels zodat het enzym ptyaline, een zetmeelsplitsend enzym in speeksel, het zetmeel in het graan kan omzetten tot vergistbare suikers. Ze spuwden daarna het graan weer uit in

aardewerken potten waarin het kan gisten. In het Stenen Tijdperk werden alcoholische dranken hoogstwaarschijnlijk op een gelijkaardige manier gemaakt.

Toen nomadische stammen zich zo'n 13.000 jaar geleden in nederzettingen vestigden, was één van hun eerste geteelde gewassen graan. Om dit eetbaar te maken, konden ze het pletten of stampen tussen harde oppervlakken, of weken in water en laten kiemen. Daardoor werd maltose vrijgemaakt uit het graan, waarbij het graan zoeter werd naarmate de watertemperatuur steeg. Als dit gekiemde graan dan gedroogd werd in de zon, maakten ze in feite mout. Deze gekiemde graankorrels pikten wel eens gist op uit de lucht; als ze dan opnieuw in contact kwamen met warm water, begonnen ze te fermenteren. Misschien werd op deze manier het bier geboren? Of misschien was het een kom granenpap die wat te lang op een warme plaats bleef staan, een gist oppikte uit de lucht en begon te gisten. Het zou ook kunnen dat een gebakken brood nat geworden was of in warm water geworpen was en begon te gisten, en dat dit de basis vormde van het eerste bier; dit is één van de meest voorkomende verhalen over de ontstaansgeschiedenis, maar staat ook ter discussie. Wellicht zit in elk van deze verhalen wel een grond van waarheid en was het een combinatie van deze factoren, in elke streek waarschijnlijk licht verschillend.

Wat er ook van zij: verschillende volkeren uit de oudheid maakten wel degelijk een soort brood als basis voor hun bierachtige dranken. Dit werd dan in stukken gebroken, overgoten met water en op smaak gebracht met aromaten, fruit of honing, waarna het mocht fermenteren. Bier werd gemaakt van rijst, gierst, tarwe, maïs, gerst of nog andere veelvoorkomende granen die voor alle vroege beschavingen beschikbaar waren en konden dienen voor zowel brood als bier.

### **Mesopotamië: bakermat van de biercultuur**



Volgens archeologen ligt de bakermat van de biercultuur in het oude Mesopotamië, het Tweestromenland tussen de Eufraat en de Tigris. Daar werd bij opgravingen een kleitafel uit 6000 voor onze jaartelling gevonden waarop, naar men meent, het oudst bekende bierrecept beschreven staat. Alleen vrouwen mochten brouwen, en zij maakten hun "bier" van vreemde ingrediënten zoals specerijen, pepers, boomschors of verpulverde krabbenschalen. Ze maakten zwart bier, wit bier, rood bier, bier van twee delen, bier van de onderwereld, bier voor offergaven, moederbier, bier voor bij het avondmaal, tarwebier, bier met horens en bier met een schuimkraag. Deze bieren waren gemaakt op basis van een soort brood dat "bappir" genoemd werd en dat eigenlijk bestond uit gerst, gerstemout en honing in de vorm van een cake. Dit werd

verkruid met water en fermenteerde dank zij de natuurlijke gisten in de lucht.

Sommige van deze vrouwen baatten bierhuizen uit, waar ze als betaling graan vroegen, nooit geld. De biermaat die ze aan hun klanten gaven, moest gelijk zijn aan de graanmaat die ze als betaling ontvingen. Het bier op zich werd ook als betaalmiddel gebruikt.

Ook het drinkrietje werd trouwens uitgevonden door vrouwen in het oude Mesopotamië. Hun bier vergistte namelijk in aardewerken potten, waarin het kaf en andere onzuiverheden aanwezig bleven. Bij het gisten kwamen deze



onzuiverheden bovendrijven. Met behulp van een rietje kon men door de onzuivere laag heendringen en drinken van het heldere bier dat eronder zat. Het bier werd rechtstreeks uit het gistingsvat gedronken, en het gebeurde dat verschillende mensen samen rond één vat stonden te drinken, elk met hun eigen rietje. Op dergelijke gelegenheden werden ook wel eens samenzweringen gesmeed boven de bierpot, en van de brouwsters werd verwacht dat ze deze samenzweerders gevangen zouden nemen en inleveren. Ook moesten ze erop toezien dat (dronken) mannen zich niet zouden verwonden in hun herberg.

Deze brouwsters waren de enige beroepsmensen die eigen goden hadden: Ninkasi, "de dame die de mond vult", was de voornaamste godin die waakte over de brouwactiviteiten, zij was de hoofdbrouwster van de goden. Verschillende hymnen werden aan haar gewijd, die alle gaan over het productieproces van bier en over de vrolijke toestand waarin het bier de drinker brengt.

Aangezien bier een geschenk was van de goden, moesten er regelmatig offergaven gebeuren. Dronken worden had voor vele van deze stammen een spirituele betekenis, en er werden regelmatig drankfestivals gehouden ter ere van Ninkasi. Ook in andere oude beschavingen was het de gewoonte om hun goden te vieren met een drankfestival. Onze traditie om een toast uit te brengen, stamt misschien nog van het idee dat alcohol de gunst van bovennatuurlijke krachten kan opwekken.

In diverse oude mythen en legenden speelt bier een rol, zoals in het Gilgamesj-epos, dat misschien het oudste overgebleven verhaal ter wereld is. Hierin staan referenties naar Siduri, een brouwster en barmeid die bier, troost en raad gaf aan Gilgamesj, de grootste van de Sumerische koningen. Op een andere plaats in het verhaal wordt de wildeman Enkidu een mens na het eten van brood en het drinken van zeven kruiken bier, die hem gegeven waren door de jonge hogepriesteres Shamhat.

In het Sumerische rijk was de herbergierster Kubaba één van de belangrijkste vrouwen. Ze stichtte een eigen stad, Kisch, en riep zichzelf uit tot koningin. In haar stad liet ze het bier rijkelijk vloeien: ze wist dat ze daarmee een mannenmaatschappij in toom kon houden.

## **Bier in het oude Egypte**

Vanuit Mesopotamië verspreidde de bierbereiding zich naar Egypte. Alexandrië, aan de oever van de Nijl, was omstreeks het begin van onze jaartelling het centrum van de biercultuur. De farao's waren verknocht aan het bier: farao Ramses III was zelfs de mening toegedaan dat een vocht zo edel als bier uit gouden bekertjes gedronken moest worden, in elk geval toch door hemzelf en zijn gasten. Deze bekertjes hadden een inhoud van maar liefst 3,5 liter, dus de farao en zijn gasten waren duidelijk dorstige lieden. Farao's werden trouwens ook wel eens begraven met een piepkleine modelbrouwerij, wat het belang van het bier aantoont. Ook hier gold het bier als betaalmiddel: salarissen van soldaten, maar bijvoorbeeld ook van prinsessen, werden ermee uitbetaald. Ook de piramidebouwers werden betaald met bier dat door de vrouwen gebrouwen werd.

De kennis van het brouwen werd in Egypte van moeder op dochter doorgegeven, samen met de kookkunst. Het ergste wat een vrouw kon overkomen, was haar brouwkunde kwijtraken. De brouwuitrusting was het enige onaanraakbare bezit van de vrouw en kon nooit verkocht worden door haar man of kinderen; als er toch iemand zo dom was om de brouwinstrumenten van een vrouw te kopen, was hij verplicht deze terug te brengen en was hij zijn geld kwijt.



Egyptische vrouwen brouwden hun bier in een speciaal gedeelte van de keuken, het reine gedeelte. Dit gebeurde steeds onder toezicht van de vrouw des huizes. Koninklijke brouwers waren soms mannen, maar het meeste bier werd gemaakt en verkocht door vrouwen. Zij ontwikkelden uiteenlopende soorten bier: bruin bier, ijzerbier, zoet bier, bier gelagerd op dadels, sterk bier, wit bier, zwart bier, rood bier, en Nubische "boosa" (waarvan het hedendaagse Engelse woord booze afgeleid is). Er gebeurden ook speciale brouwsels voor religieuze doeleinden. Hop was onbekend, maar ze gebruikten wel bittere kruiden zoals lupine en suikerwortel.

In het oude Egypte dronk iedereen bier. Een goede moeder gaf haar kind tenminste een liter bier per dag, en twee kleine stukken brood. Het symbool voor voedsel in het oude Egypte was trouwens een kruik bier en een brood. Het voedzame bier werd aanbevolen in medische geschriften in Egypte en was de basis van verschillende medicijnen; daarbij wogen de goede eigenschappen van het bier zeker op tegen het risico op alcoholmisbruik. En ook voor cosmetische doeleinden werd het wel eens gebruikt. Cleopatra, van wie bekend is dat ze regelmatig een bad nam in ezinnenmelk, nam ook wel eens een bierbad.

Door het brouwen werden vrouwen verenigd in hun eigen socio-economische groepering. Brouwen kostte tijd en loonde alleen de moeite als het in voldoende hoeveelheden kon gebeuren. Een brouwsel was daardoor meestal meer dan het gezin zelf kon consumeren voordat het plat of zuur werd. Zo ontstond er ruilhandel met burens: vrouwen die bij elkaar in de buurt woonden, maakten om de beurt bier voor zichzelf en elkaar. Brouwsters gaven te kennen dat er in hun huis vers bier beschikbaar was door iets buiten te hangen: een vlag, bezem of stok. Het overschot konden ze dan nog verkopen aan herbergiers, gebruiken als betaalmiddel voor handenarbeid of om hun belastingen te betalen. In de toenmalige patriarchale maatschappij konden de vrouwen op die manier een bepaalde status verwerven en ervoor zorgen dat de maatschappij op hen moest steunen voor haar economisch, cultureel en sociaal welzijn.

Iets later bestonden er bij de Egyptenaren al echte staatsbrouwerijen. Egyptisch bier, "Hekt", werd geëxporteerd over de hele omliggende wereld, tot Rome, Palestina en India.

Wegens de waarde die eraan werd gehecht, stond bier ook bekend als een uitstekend offer om de gunsten van de goden te winnen. In het oude Egypte was Hathor de voornaamste godin van het bier en de dronkenschap. Toen de zonnegod Re de verdorven mensheid wou straffen, stuurde hij de godin Hathor erop af. Zij liet zich wat gaan en zorgde ervoor dat de mensheid bijna uitgeroeid werd, de straten van de steden waren overstroomd met bloed en Hathor was niet te stoppen. Om haar af te remmen nam Re het bloed, voegde er gerst en fruit aan toe en maakte er het eerste bier ter wereld van. Toen Hathor de volgende ochtend terugkwam, zag ze stratenvol bier. Ze werd snel dronken, viel in slaap en vergat haar missie.

### **Grieken, Romeinen en Galliërs**

Het Griekse woord voor bier is "Zyθος". Eigenlijk is het grappig dat dit woord nu gebruikt wordt voor onze Belgische bierconsumentenvereniging, want de oude Grieken vertrouwen dat goedje eigenlijk niet, ze hielden het liever bij wijn. De Griekse dokter Dioskorides kloeg dat bier zorgde voor te frequent urineren, en andere dokters dachten zelfs dat dit bier de directe oorzaak was van melaatsheid.

Ook de oude Romeinen gaven de voorkeur aan wijn. Vooral na hun exploten in onze streken associeerden ze bier steeds meer met "onbeschaafde" volkeren en barbaren. Deze opvatting dat wijn hoger en beschaafder zou zijn dan bier, en dat bier onderontwikkeld zou zijn, leeft nog voort tot op de dag van vandaag. Toch werd bier door sommige Romeinen ook gewaardeerd, vooral in de meer noordelijke streken van hun rijk waar gerst beter gedijde dan wijnranken.

Hoewel de oude Grieken en Romeinen dus niet zo hoog opliepen met bier, leerden hun vrouwen toch ook brouwen van hun moeders. Zo konden ze steeds terugvallen op bier als er geen fruit meer voorhanden was om wijn mee te maken.

Het was de autochtone bevolking van onze streken die gespecialiseerd bleef in bier; het brouwen van bier is nooit uit onze streken verdwenen, het was en bleef de volksdrank. In de gezinnen van de Galliërs waren het ook de vrouwen die hun "cervoise" brouwden. De benaming "cerevisia" is een samenstelling van cera (graan) en vise (sterkte). Door het feit dat de vrouwen zich toen ook al van andere vrouwen wilden onderscheiden, ontstond wellicht de grote verscheidenheid aan biersoorten in die tijd.

Het zijn trouwens de Galliërs die de gebakken stenen potten vervingen door houten tonnen, zij zijn daarvan wellicht de uitvinders.

## **Vikings**

Van de 8<sup>ste</sup> tot de 10<sup>de</sup> eeuw zaaiden de Vikings terreur in de beschaafde wereld. Zij noemden hun bier "Aul", een naam waarvan het hedendaagse Engelse "ale" is afgeleid. Ook bij hen waren de vrouwen de enige brouwers; volgens hun wetten moest de volledige uitrusting van brouwhuizen het exclusieve eigendom blijven van vrouwen. Vikingvrouwen dronken samen met de mannen, en deden in een dronken trance, genaamd "bragg", toekomstvoorspellingen. Dit was een belangrijk deel van het religieuze leven. Op de bierkroezen stonden magische inscripties om het kwaad af te weren, de "ale runes".

## **Biervrouwen in de Middeleeuwen**

In de vroege Middeleeuwen bleef het brouwen een vrouwenzaak, als onderdeel van het huishouden. In het 13<sup>de</sup>-eeuwse Engeland waren bijvoorbeeld minder dan 8% van alle brouwers mannen. Bier bleef een essentieel onderdeel van het dieet.

De verkoop van overtollig bier werd belangrijk voor de economie van de meeste huishoudens. Van alle brouwsters werd goed bier en een goede biermaat verwacht, oneerlijkheid werd niet getolereerd. Het was gebruikelijk dat een huisvrouw die bier te koop aanbood, een lange stok of bezem boven de voordeur of aan de straat stak, in het Engels "the ale-stake" genoemd. Dit blijkt een universeel symbool te zijn en wordt ook door Afrikaanse volksstammen gebruikt om aan te geven dat zij een vers brouwsel in aanbidding hebben. Niemand weet hoe deze gewoonte tot stand kwam, maar het gebruik om een uithangbord aan een café te hangen, komt er wellicht nog van voort.

Landelijke vrouwen die naar verstedelijkte gebieden verhuisden, gingen vaak door met brouwen op grotere en meer professionele schaal. Ze konden hun brood verdienen door het maken en verkopen van bier en andere dranken. Dit leidde tot het eerste respectabele beroep voor vrouwen in Europa. Deze biervrouwen werden ook vaak ingehuurd door de eigenaar van een etablissement, ze waren meestal zelf geen eigenaar. Deze bedreven brouwvrouwen bleven bestaan doorheen de Renaissance en ook nog daarna. In België zou zelfs tot het begin van de 18de eeuw het brouwen nog grotendeels in vrouwelijke handen geweest zijn. Dit kwam voor een deel door de ligging aan de noordzee: de meeste mannen waren betrokken bij visserij en scheepvaart, en de huishoudens werden volledig door de vrouwen gerund: ze dreven handel en waren ook brouwer.



## **Evolutie naar bier als mannenzaak**

Maar toch werd gaandeweg, ergens rond de 16de en 17de eeuw, het brouwen een mannenzaak. Verschillende ontwikkelingen lagen hiervan wellicht aan de basis.

Toen in de vroege Middeleeuwen de kloosterorden uitzwermden over heel Europa, namen zij de taak van het bierbrouwen op zich, vooral in de meer noordelijke streken waar geen wijnstokken verbouwd konden worden. In bepaalde oude bronnen is wel informatie te vinden over het feit dat de monniken aanvankelijk een vrouw uit het dorp lieten komen om in hun klooster te komen brouwen, omdat de monniken zelf geen brouwvaardigheid hadden. Om begrijpelijke redenen zorgde dit wel eens voor problemen, waardoor de monniken al gauw zelf de roerstok in handen namen.

De monniken namen het voortouw in verbeteringen in het productieproces. Ze hadden het geld, de tijd en de capaciteit om op landbouwgebied een hoge kwaliteit te waarborgen. Ze konden bovendien grote hoeveelheden bier maken, wat een goede bron van inkomsten was. Vanaf de 9<sup>de</sup> eeuw begonnen abdijen een zekere hoeveelheid hop te gebruiken, wat hun commerciële kracht nog vergrootte: hun product was langer houdbaar, was helderder, minder zoet, en had een stabielere schuimkraag. De monniken bouwden een heel mysterie rond het gebruik van hop en werden rijk van hun bier en hun hopvelden. Ze konden ook voldoende bier brouwen om het over grotere afstand te transporteren, en beconcurrerden de brouwsters die de lokale herbergen bevoorraadden. Het was het begin van de mannelijke dominantie in de bierwereld, want de vrouwen hadden geen middelen om te investeren in grotere productiecapaciteit. Sommigen zochten steun bij hun echtgenoten en zetten samen hun herberg verder, met de man als eigenaar en cafébaas en de vrouw als brouwster achter de schermen. Zo werd de caféwereld echter ook overwegend mannelijk. Deze cafébazen verenigden zich tegen de concurrentie van de abdijen: er ontstonden brouwersgilden, die overwegend een mannenwereld waren.

De brouwactiviteit verschoof meer en meer naar de professionele brouwers, die bier maakten om te verkopen aan herbergen. Dit kwam deels ook door de verstedelijking: toen de steden dichter bevolkt werden, werd het verboden om nog huisbrouwerijen in de stad te houden wegens brandgevaar en risico op overslaande brand tussen de dicht opeengepakte houten huizen. Daarom werden er grotere brouwerijen opgericht buiten de stadsmuren waar op grote schaal gebrouwen werd, en daar waren het vooral mannen die buitenshuis gingen werken terwijl hun vrouw thuis bleef voor het huishouden. Door de schaalvergroting was het ook fysiek te zwaar voor vrouwen om in de brouwerijen te werken.

Tegen het einde van de 18<sup>de</sup> eeuw ging het brouwen als huishoudelijke kunde achteruit en was de door mannen gedomineerde commerciële brouwindustrie goed van start gegaan. Samen met dit commerciële brouwen op grote schaal daalde ook het aantal gebrouwen bierstijlen. Ongewone en regionale variëteiten, ontwikkeld door de vrouwen na eeuwen van proberen, werden eerst zeldzaam en verdwenen dan helemaal.

## **Negatief imago**

Stilaan kwam er een negatief imago over brouwende en bierverkopende vrouwen. Ze werden beschouwd als ouderwets en immoreel, en men dacht dat ze vieze dranken brouwden met allerhande rare ingrediënten. Ze werden voorgesteld als onbetrouwbaar en aanzet gevend tot losbandig gedrag. In de 16<sup>de</sup> eeuw verbanden bepaalde gemeenschappen in Engeland vrouwen van de drankenhandel omdat ze aanleiding zouden geven tot baldadigheid, ruzie, vechtpartijen en andere "ongemakken". In Chester (Engeland) was in 1540 het uitbaten van een bierhuis alleen toegestaan voor vrouwen boven de 40 omdat zij te oud zouden zijn om beroepen van lichte zeden uit te oefenen. Men dacht dat brouwsters



leefden en werkten in vuile omstandigheden, zelf vies waren en het bier contamineerden, of dat ze des duivels waren, zoals in het verhaal van Elynor Rummyng. Andere schrijvers hadden het over boosaardige brouwsters, of ijverige mannen die ten onder gingen door hun dominante, bierverkopende vrouw. Dit stereotype blijft tot op de dag van vandaag nog altijd wat hangen: een vrouw die brouwt of bier verkoopt, moet bijna dominant zijn of een losbandig trekje hebben. Hoewel er in pubs uitgebaat door mannen ook wel vechtpartijen uitbraken, werd het vaak beschouwd als de schuld van de barmeid of andere vrouwen. Bierverkoop door vrouwen zou kunnen leiden tot een chaotische wereld waarin vrouwen het voor het zeggen hadden, en tot een gevaar voor de maatschappij.



Door dit stereotype (een bierverkopende vrouw deugt niet, en bier is een mannenzaak) zijn vrouwelijke brouwers, en vrouwelijke bierliefhebsters in het algemeen, tegenwoordig een bedreigde soort. Vrouwen worden al snel niet geschikt geacht voor het zware werk (met zakken mout sleuren, biervaten dragen,...).

Gelukkig zijn er vrouwen die op een creatieve manier toch een weg vinden naar de brouwerwereld, en duiken er steeds vaker initiatieven op rond vrouwen en bier.

## Bieren geproefd op 18 februari 2012

**Brouwerij De Ryck, Herzele: Gouden Arend  
8,5 vol.% alc.  
Vrouwelijke brouwer: An De Ryck**

De geschiedenis van deze familiebrewerij begon in 1886, toen Gustaaf De Ryck een boerderij kocht tegenover de kerk van Herzele. Eind 19<sup>de</sup> eeuw vloeiden de eerste bieren van Brouwerij De Gouden Arend uit de brouwketels: de donkere en blonde Uitzet. De Eerste Wereldoorlog maakte een einde aan de activiteiten van de brouwerij: de ketels werden in beslag genomen en de brouwerij moest geruime tijd sluiten. In 1920 werd de brouwerij heropend, nu als Brouwerij De Ryck. Ook een nieuw bier zag het levenslicht: het amberkleurige Special De Ryck, een authentieke Special Belge. Gustaaf stierf in 1938; zijn zoon Clément en diens twee zussen namen de roerstok over. In 1965 vormden de neven Gustaaf jr en Paul De Ryck de familiebrewerij om tot een bvba. Zij lanceerden ook twee andere bieren: het donker amberkleurige Christmas Pale Ale, en het pittig donkerbruine degustatiebier Rochus.



In de vierde generatie staat momenteel nog altijd een familielied aan het hoofd van de brouwerij: An De Ryck. In 2009 had de brouwerij 9 artisanale bieren in het assortiment. Naast de Spécial De Ryck is er het Arend-gamma (blond, dubbel, tripel, winter), de fruitbieren Jules de Bananes, Jules de Kriek en Kriek Fantastiek, en het eigenzinnige Steenuilke.

De brouwerij maakt ook een eigen bierbrand: de Bierblomme (40 vol.% alc.). Dit is een brandewijn gemaakt op basis van de Special De Ryck, gearomatiseerd met 6 verschillende kruiden waaronder sinaasappelschil en hoppebloemetjes. Verder verkoopt de brouwerij ook nog bierpaté, bierkaas, bierpralines, bierconfituur en biersorbet.

Voor het 125-jarig bestaan in 2011 werd het bier Gouden Arend gelanceerd, in een exclusieve en gelimiteerde oplage. De naam is een eerbetoon aan de stichter, Gustaaf De Ryck.

**Brouwerij St. Bernard, Watou: Grottenbier**  
**6,5 vol.% alc.**  
**Keuze van vrouwelijk O.B.A.D.-lid Moncy**

Toen de abdijgemeenschap van de Catsberg in Noord Frankrijk begin 19<sup>de</sup> eeuw uitweek naar het Belgische Watou, richtten de broeders er een boerderij in als "Refuge Notre Dame de St. Bernard" met de bedoeling er een paterskaas te maken. In 1934 trokken de broeders terug naar Frankrijk, waarna Evarist Deconinck de kaasmakerij overnam.

Na de 2<sup>de</sup> wereldoorlog beslisten de trappisten van St. Sixtus uit Westvleteren (die ook hun oorsprong hadden in Catsberg) dat zij hun bier niet meer verder wensten te commercialiseren en dat ze hiervoor een beroep wilden doen op externen. Binnen de muren van de abdij zou enkel nog bier gebrouwen worden voor eigen gebruik van de monniken, voor verkoop aan de poort van de abdij, en voor enkele tavernes die verbonden waren met de abdij. Evarist Deconinck zou in een nieuw gebouw naast de kaasmakerij de trappistenbieren onder licentie brouwen en commercialiseren, met de hulp van de meesterbrouwer van de abdij die mee overstapte naar de nieuwe brouwerij. De overeenkomst gold voor een periode van 30 jaar.

In 1959 stopte Evarist met de kaasproductie om zich volledig toe te leggen op het brouwen. Begin jaren 1960 stapte zijn schoonzoon Guy Claus mee in de zaak en werd de licentie-overeenkomst hernieuwd voor nog eens 30 jaar. In 1992 kwam er een einde aan de overeenkomst, omdat de trappistenbrouwerijen besloten hadden om de kwalificatie "trappistenbier" alleen nog toe te laten voor bier dat gebrouwen werd binnen de muren van de abdij. Vanaf dat moment worden de bieren uit Watou gecommmercialiseerd onder de naam "St. Bernardus", naar de naam van de refuge uit de 19<sup>de</sup> eeuw. Het gamma Pater 6, Prior 8 en Abt 12 werd aangevuld met een Tripel.

Toen de zaakvoerder de pensioenleeftijd bereikt had, nam Hans Depypere de brouwerij over. Hij voegde ook het St. Bernardus Witbier en het Grottenbier aan het gamma toe.

Het Grottenbier werd ontwikkeld door Pierre Celis en is een gearomatiseerd donker bier. Na het bottelen ondergaat dit bier een rijping van verschillende maanden in de mergelgrotten van Kanne (Riemst, België) op 42 meter onder de grond bij 11°C, en in de grotten van Valkenburg in Nederland. In de grotten staan de bieren geplaatst op pupiters en worden ze regelmatig gedraaid, een procédé dat Pierre Celis afkeek van het productieproces van champagne. De constante temperatuur in de grotten en de aanwezigheid van het mergel zorgen voor een evenwichtige ontwikkeling van de smaak.



**Stadsbrouwerij Gruut, Gent: Gruut Inferno  
9 vol.% alc.  
Vrouwelijke brouwer: Annick De Splenter**

Stadsbrouwerij Gruut is gelegen in het centrum van Gent, in een hoekpand langs het verbindingskanaal tussen Schelde en Leie. Deze brouwerij werd in 2009 opgericht door brouwingenieur Annick De Splenter. Zij is een telg van een bekende brouwersfamilie die eigenaar was van brouwerij Riva in Dentergem.



Annick wou werken met een kruidenmengsel, gruit, in plaats van met de gebruikelijke hop, en daarom moest eerst heel wat onderzoek gedaan worden naar een geschikte kruidensamenstelling die de eigenschappen van hop konden evenaren. Ze kreeg daarvoor een subsidie uit een Vlaams innovatiefonds.

Ze wou dus brouwen volgens de oude tradities, maar wel met moderne brouwtechnologie. Daarom installeerde ze een compacte, moderne brouwinstallatie, die geïntegreerd is in de gelagzaal. Er kan 5 hl Gruut gebrouwen worden, net genoeg voor de brasserie en voor enkele cafés in het Gentse. De grotere volumes (onder andere voor export naar Amerika) worden gebrouwen bij brouwerij Bavik in Bavikhove in volumes van 150 hl, en worden daar ook gebotteld.

Momenteel bestaat het gamma van Gruut uit vijf bieren: witbier, blond, amber, bruin en Inferno.

Op het etiket staat een muntstuk afgebeeld; dit is ook een "gruit", en werd gebruikt tijdens het bewind van Keizer Karel V om belastingen mee te betalen. De bierviltjes zijn heel origineel: er is een anamorfose op te zien, een vertekende afbeelding die slechts vanuit een bepaalde hoek of met een speciaal optisch apparaat te zien is. Men heeft twee bierviltjes nodig om een tekening te vervolledigen; als men dan het glas (met spiegelen vlakje) op de bierviltjes zet, komt in het spiegeltje de tekening tevoorschijn.

Gruut Inferno is een goudkleurige ale met een delicaat intens aroma. Er zouden meer dan 10 soorten kruiden inzitten, allemaal uit het Gentse.

**Geuzestekerij Hanssens Artisaanaal, Dworp: Oude Kriek  
Hanssens  
6 vol.% alc.  
Vrouwelijke zaakvoerder: Sidy Hanssens**

In 1896 kocht Bartholomé Hanssens, burgemeester van Dworp, een oude boerderij-melkerij die hij verbouwde tot brouwerij "Sint-Antonius"; hij brouwde er een bruin tafelbier. Ook bij deze brouwerij werd in de Eerste Wereldoorlog al het koperwerk door de Duitse bezetters in beslag genomen. Na de oorlog besloot Bartholomé om zich niet meer met brouwen bezig te houden, maar met het versnijden van lambik: het werd een geuzestekerij.



Vanaf 1929 nam Theo Hanssens het bedrijf over. Hij voerde enkele verbouwingen door en ontwierp onder andere de flessendroogrekken die nog steeds in gebruik zijn: de flessen worden er na het reinigen omgekeerd opgezet om te laten uitdruppen en om te voorkomen dat zich eventueel insecten in de flessen zouden nestelen. Het tonmerk T.H.V. verwijst nog naar Theo Hanssens-Vastiau. Theo werd in 1974 opgevolgd door zijn zoon Jean, die in 1997 de pensioengerechtigde leeftijd bereikte. In de overtuiging dat geen van zijn kinderen de zaak zouden voortzetten, kocht hij geen wort meer in en werkte hij langzaam de lambikvoorraden op. Maar een beetje onverwachts werd de geuzestekerij toch voortgezet door dochter Sidy: op 1 januari 1998 werd Hanssens Artisaanaal BVBA opgericht met Sidy

Hanssens aan het hoofd (vierde generatie). Een jaar later werd reeds opnieuw lambik ingekocht. Ook wort werd opnieuw ingekocht en vergist. Sidy voegde het woord "oud" toe aan de naam van Hanssens Geuze en Hanssens Kriek. In 1999 introduceerde Hanssens het Oudbeitje, een aardbeienlambik die vooral als aperitief gepromoot wordt.

Nieuw is dat de geuzestekerij Hanssens ook artisanale confituur op basis van geuze en kriek aanbiedt, en een coulis van geuze en kriek.

### **Microbrouwerij Den Triest, Kapelle-op-den-Bos: Den Triest Green Hopping 2011 6,5 vol.% alc.**

#### **Keuze van vrouwelijk O.B.A.D.-lid Caroline**

Microbrouwerij Den Triest is gevestigd in Kapelle-op-den-Bos en brouwt standaard Triest Blond, Dubbel, Tripel en Kriek, Triest Pale Ale, en Triest X-Mas. Daarnaast worden er regelmatig gelegenhedenbieren gebrouwen zoals Kesse, De Neus of Gendarme (voor The Beer Brothers in Mechelen). Voor cafés of verenigingen kan er een origineel bier besteld worden (minimum 180 flessen van 75cl), waarbij enkele mensen van de vereniging kunnen komen meebrouwen.

Marc Struyf bouwde zijn hooischaar om tot een buurtcafé, een heus museum waarin zijn gigantische verzameling bieretiketten, bierflesjes, kroonkurken en glazen is ondergebracht. In een klein bijgebouwtje heeft hij zijn microbrouwerij gevestigd. De brouwerij en de bieren zijn genoemd naar de straat waar hij woont: de Trieststraat. De brouwinstallatie heeft een zeer gevarieerde herkomst. De beslagkuip (200 liter) is een omgebouwde soepketel van een grootkeuken. De filterkuip komt van de voormalige brouwerij Isebaert uit Woesten (die later een nieuwe start maakte als Deca Services). De Vijf gist- en lagertanks van 200 liter komen van een Franse wijnboer. Enkel de kookketel werd speciaal gemaakt naar de behoefte van de brouwerij.

Dit jaar heeft Marc voor het eerst eigen hop geogst, 100% biologisch geteeld: Target, een stevige bitterhop. De oogst was nog niet groot, aangezien de planten pas vanaf het derde jaar echt renderen. Met de geogste hop brouwde hij één dag na de pluk, dus met groene hop, een blond en zachtbitter bier: Green Hopping.

### **Brouwerij Eutropius, Heule: Winterse Heerlijkheid 8,5 vol.% alc.**

#### **Vrouwelijke brouwer: Gudrun Vandoorne**

Gudrun Vandoorne is momenteel brouwster bij twee verschillende brouwerijen.

Brouwerij 't Gaverhopke werd in 1994 opgericht door Erik Ameye en zijn echtgenote Christiane Soens. Bij zijn pensioen in 2007 namen Gudrun Vandoorne en Bruno Delrue de brouwerij over. Gudrun was in een vorig leven verzorgster bij Familiehulp. Toen ze ambachtelijke brouwerij 't Gaverhopke overnam, had ze aanvankelijk weinig of geen kaas gegeten van bier brouwen. Daarom volgde ze een opleiding brouwerij-mouterij, waarna ze de roerstok in handen nam als één van de weinige vrouwen in een mannenwereld. Ze doet alles zelf, van brouwen tot leveren, met de hulp van haar schoonzus. In 2010 werd ze door de lezeressen van Nina (weekendbijlage van Het Laatste Nieuws) uitgeroepen tot "nieuwe onderneemster van het jaar 2010"; voor deze titel stelden meer dan 50 vrouwen zich kandidaat. Brouwerij 't Gaverhopke brengt momenteel een hele reeks biersoorten op de markt, waarvan een groot deel bestemd is voor export naar de Verenigde Staten, Taiwan en Japan.

Toen in 2011 Picobrouwerij Alvinne verhuisde van Heule naar Moen en een volledig nieuwe installatie aankocht, nam Gudrun samen met twee vennoten (Bernard Vandamme en Alain



Debusschere) hun gebouw en oude brouwinstallatie in Heule over. Ze noemden hun nieuwe brouwerij Eutropius, naar de patroonheilige van Heule, Sint-Eutropius. Het eerste bier dat Gudrun er brouwde, was de First Angel, en bij de officiële opening van de brouwerij beschikte Eutropius al over vijf bieren. Eutropius wil in eerste instantie vooral in België bier verkopen, maar denkt toch ook aan export. In de brouwerij worden op de proefzolder tweewekelijkse thema-proefavonden georganiseerd op donderdagavond. Op zaterdagmiddag is de brouwerij om de twee weken open voor degustaties. Op termijn komt er ook een winkel bij met speciale en vooral lokale bieren.

Bij de officiële opening beschikte Eutropius al over vijf bieren. Dit is kenmerkend voor het enthousiasme van Gudrun: ze is enorm productief en snel.

Het bier Winterse Heerlijkheid werd als primeur voorgesteld op het Kerstbierfestival 2011. Het is een goudkleurig blond bier met kruidig aroma, dank zij jeneverbes, gagel en kardemon.

### **Brouwerij Het Anker, Mechelen: Gouden Carolus Classic 8,5 vol.% alc.**

#### **Keuze van vrouwelijk O.B.A.D.-lid Odette**

Het oudste document met vermelding van brouwactiviteit in het voormalige Krakenhuis van het begijnhof van Mechelen dateert van 1471: de begijnen kregen toen van Karel De Stoute een vrijstelling van stadsheffingen en accijnzen om bier te brouwen voor eigen gebruik. Meer dan drie eeuwen lang hanteerden de begijnen de roerstok. In 1872 kocht Louis Van Breedam de begijnhofbrouwerij en bouwde hij er één van de eerste moderne brouwerijen met een stoomketel; deze brouwerij werd in 1904 omgedoopt tot Het Anker. Later bouwde hij er ook een mouterij bij. Na WOII zette Charles Van Breedam de brouwerij verder. Er werd een voor die tijd hypermoderne brouwzaal opgetrokken met grote hangende koperen ketels, en de mouterij werd stopgezet. Vanaf de jaren 1950 gaf de brouwerij ruimte aan het hooggegistte Keizersbier, dat rond 1960 omgedoopt werd tot Gouden Carolus, genoemd naar de gouden munten van Keizer Karel, die opgroeide in Mechelen en later regelmatig Mechels bier liet overbrengen naar Spanje.

Onder leiding van de volgende generatie, Michel Van Breedam, kreeg de brouwerij tijdelijk een licentie voor de Floreffe-bieren. Desondanks kwam er eind jaren 1980 een moeilijke periode en kwam de brouwerij zelfs in verval. In 1990 nam Charles Leclef, neef van Michel Van Breedam, de leiding over. Na een samenwerking met onder andere Riva en John Martin, voerde hij eind jaren 1990 een grondige heropbouw en modernisatie van het productieproces door, waarna hij het gamma uitbreidde met nieuwe bieren: Cuvée van de Keizer, Gouden Carolus Tripel, Ambrio, Hopsinjoor, Christmas en Easter. In 1997 opende de eerste brasserie, een jaar later het brouwerijhotel. Er kwamen nieuwe cilindroconische gistingtanks en een eigen afvulinstallatie.

In 2010 kocht de brouwerij een 17<sup>de</sup> eeuwse jeneverstokerij in Blaasveld, eigendom van de familie Van Breedam, en werd de productie van de Gouden Carolus Single Malt gestart, waarbij het moutbeslag van de Gouden Carolus Tripel gebruikt wordt als basis voor de whisky. Deze zal vanaf december 2013 te proeven zijn.

Gouden Carolus Classic wordt gebrouwen met donkere moutsoorten naar een recept uit de jaren 1960, en wordt gehopt met uitsluitend Belgische hop. Het bier verenigt het verwarmende van wijn en de frisheid van bier. Na de botteling mag het nog drie maanden rijpen voordat het verkocht wordt.

**Brouwerij Dilewyns, Dendermonde: Vicaris Generaal  
8,8 vol.% alc.  
Vrouwelijke brouwer: Anne-Cathérine Dilewyns**

Anne-Cathérine Dilewyns is wellicht de jongste vrouwelijke brouwer van België. Haar vader Vincent (van beroep tandtechnicus) is een telg van een brouwersfamilie: de brouwerij van zijn voorouders werd opgericht in 1875 door Anna-Coletta Wauman, een weduwe en moeder van 11 kinderen. Zij bouwde de olieslagerij in Grembergen (Dendermonde) om tot een bierbrouwerij; op haar paspoort stond als beroep "brouwmeester". De brouwerij werd bestuurd door haar oudste zoon Prosper, later door diens broer Octaaf, en in de volgende generatie door de kinderen van hun zus Caroline, tot in de tweede wereldoorlog de koperen ketels opgeëist werden door de Duitse bezetters en de brouwerij ophield te bestaan. Maria Rubbens, zus van de laatste brouwers, was de overgrootmoeder van Anne-Cathérine Dilewyns en haar drie zussen. Vincent Dilewyns begon met brouwen in 1999. In een kleine installatie ontwikkelde hij zijn blonde tripel: de Vicaris Tripel. Aangezien de eigen installatie niet officieel erkend was, liet hij het bier brouwen in de Proefbrouwerij. Het bier bleek erg succesvol en won uiteindelijk in 2006 de consumententrofee op het Zythos BierFestival. Na de Vicaris Tripel kwam er een donkere versie, de Vicaris Generaal, en later ontwikkelden ze ook de Vicaris Kerst, vanaf 2011 Vicaris Winter genoemd. In 2007 ontstond eerder toevallig (omdat de standen van Vicaris en Girardin naast elkaar stonden op een bierfestival) een mengbier van de Vicaris Tripel en de oude geuze van Girardin. Deze Vicardin bleek een schot in de roos omdat nog nooit eerder een mengbier op de markt kwam van een tripel en een geuze, en met dit bier kon Vicaris in 2007 opnieuw de ZBF consumententrofee wegkapen. Op 21 mei 2011 werd, na een lange voorbereiding en na grootse bouwwerken, Brouwerij Dilewyns plechtig geopend. De drijvende kracht achter de brouwerij is de 24-jarige dochter van Vincent Dilewyns, Anne-Cathérine. Ze is zeer dynamisch en zet zich voor 100% in voor haar zaak; zo leerde ze zichzelf bijvoorbeeld Italiaans om te kunnen communiceren met de Italiaanse installateurs van de brouwerij. Ze volgde de brouwersopleiding aan het CTL in Gent en is nu full-time aan het werk in de brouwerij. Zus Claire ontfermt zich over de marketing, en zus Julie heeft plannen om brouwerijschool te volgen. Voorlopig doen Vincent en Anne-Cathérine al het brouwwerk zelf, maar ze voorzien dat ze op termijn kunnen uitgroeien tot een bedrijf met een zestal medewerkers. De brouwketels hebben een capaciteit van 25 à 30 hl per brouwsel en zijn opgesteld voor een groot raam, zodat ze van op de straat zichtbaar zijn. De hoge cilindroconische gist-en lagertanks, die ook voor het raam staan, hebben elk een capaciteit van 115 hl, waarvan 75 à 80% gebruikt wordt. Per tank kunnen dus drie brouwsels gelijktijdig vergist worden. De beschikbare capaciteit laat toe om op termijn te groeien tot 15000 hl.

