

Blik op de Ardennen

TOERISME BELGISCH LUXEMBURG



DOSSIER

BIER en MANNEN

**De SLAG om
de ARDENNEN**

O, CHOCOLADE!

**JAZZY groove
van Gaume tot Gouvy**



A man with grey hair and a beard, wearing a green t-shirt, is leaning over a large, curved copper brewing vessel. The vessel has a brass handle and is set against a wall with a window featuring a metal grille. The scene is lit with warm, golden light, creating a cozy and industrial atmosphere.

Bier en mannen

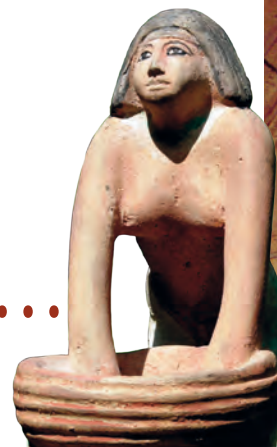
Bier: alcoholhoudende drank uit hop en mout door gisting en koken bereid, lezen we in het woordenboek. Maar het is natuurlijk nog veel meer dan dat. Blond, bruin of amberkleurig, met een typische bitterheid en hoge gisting... Kom, vrienden van Cambrinus (en de andere ook) en volg ons op een reis die al meer dan 8000 jaar duurt, op zoek naar het bier der wijzen. Maar altijd met mate. Want 'bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand'.

ARDENS VAKMANSCHAP

Tekst: **Emilie Batter** en **Jacques Cornerotte**



Eerst was er het vloeibare brood...



Egyptische brouwster

De uitvinding (ontdekking) van het bier gaat terug tot het begin der tijden, zoals dat heet. Enkele vergeten gerstkorrels gingen spontaan gisten in wat water tot een drankje dat wellicht niet zo lekker smaakte, maar wel het vloeibare brood van de eerste mens zal worden.

Blijkens de geschriften van Herodotus werd lange tijd geloofd dat bier, of dan eerder zijn voorloper, een uitvinding van **DE EGYPTENAREN** was. Het recept zou een geschenk van Osiris geweest zijn. Eerst werden gemoute granen (gerst, gierst) grof tot meel gemalen. Daarvan werd een soort brood gekneet dat in water werd verkruid. Dat mengsel moest dan een zekere tijd gisten en vervolgens uitlekken boven kruiken. De vloeistof die daarin werd opgevangen, heette 'zythum' of 'curmi', naargelang voorkomen en smaak. Ook **DE BABYLONIËRS** stelden het product op prijs. De code van Hammurabi legde zelfs straffen op voor de onhandige 'brouwer' van wie de productie mislukte.

DE GERMANEN EN GALLIËRS fabriceerden gerstebier (cervoise). Het grote verschil was wel dat de bereiding, die hoofdzakelijk een familiezaak was, aan de vrouwen werd toevertrouwd. Maar het is Karel de Grote die het bier zijn adelbrieven zal geven. Bijna alle grote Karolingische grondgebieden zullen gerstebier produceren.

DE MIDDELEEUWEN zullen het bier een nieuwe boost geven in het noordoosten van Europa. Abdijen die niet over wijngaarden beschikken, slaan aan het brouwen. Op de plattegronden van de abdijen van Sankt-Gallen (Zwitserland) of van Rievaulx (Verenigd Koninkrijk) staan gebouwen die uitsluitend voorbehouden waren voor het brouwen. De

monniken beschouwen dit bier als een vloeibaar voedingsmiddel dat rijk is aan minerale zouten en vitamines en nodig is in de dagelijkse voeding. Kloosters staan zelfs bier toe tijdens de vastenperiode omdat het als vloeibaar eten geldt. Later voegen de brouwers een mix van aromatische planten toe om de dan nog altijd spontane¹ gisting beter in de hand te houden, net als de bewaring. Deze mengeling, 'gruyt' genoemd, geeft het bier kleur en aroma. Dit gruyt wordt geleidelijk vervangen door hop, die een antiseptische rol zal spelen en tegelijk de drank die bitterheid zal geven die onze huidige bieren zo typeert.

In onze regio's gaf de wet van Beaumont-en-Argonne eind de twaalfde eeuw en begin de dertiende eeuw tal van voorrechten aan de inwoners van kleine en grote dorpen die afhingen van een heer of van een kloostergemeenschap. De gemene molens, ovens en brouwerijen zullen beetje bij beetje verdwijnen en onafhankelijke brouwers nemen hun plaats in.

Pas vanaf **DE RENAISSANCE** zullen gist of gegiste resten van vorige brouwsels worden toegevoegd aan de mout die bekomen wordt door de gerst in water te weken. Onze brouwers hebben echter nog altijd geen idee hoe de gist werkt. Dat is en blijft raadselachtige alchemie. Het bier wordt meteen sterker en dichter en zal nu stilaan op grotere schaal worden geconsumeerd in Europa.

DE FRANSE REVOLUTIE en de opkomst van Napoleon veranderen alles. De staat slaat de bezittingen van kloostergemeenschappen en de adel aan, de taksen verlagen. 'Wereldlijke' brouwerijen doen hun intrede.



Gambrinus, legendarische bierkoning van Vlaanderen en Brabant. Hij werd lang verbonden aan Jan Primus (Jan I, hertog van Brabant). Levensgenieter en symbool van de bierliefhebbers.

Fronton van de brouwerij van Champigneulle (F)



Brouwscène uit de 17^{de} eeuw (Schaerbeekse biermuseum)

DE INDUSTRIËLE REVOLUTIE brengt nieuwe technologieën mee, zoals de productie van stoom. Er worden spoorwegen aangelegd, maar daarnaast wordt nu ook duidelijk wat gist precies doet. Andere uitvindingen van begin de twintigste eeuw, zoals industriële koeling door ammoniakcompressie, de Baudelot-koeler en de ontdekkingen van Pasteur, zullen de wereld van de brouwerijen op zijn kop zetten.

Helaas betekenen **TWEE WERELDOORLOGEN** de genadeslag voor talloze brouwerijen: opvoeding van koper en rantsoenering van grondstoffen doen sommige kleine familiebedrijven in onze provincie de das om.

IN DE JAREN '80 ondergaat de brouwerswereld weer ingrijpende veranderingen: steeds grotere financiële groepen gaan samen en concentreren zich in heuse fabrieken waarin de mens geen enkele voeling meer heeft met de materie.

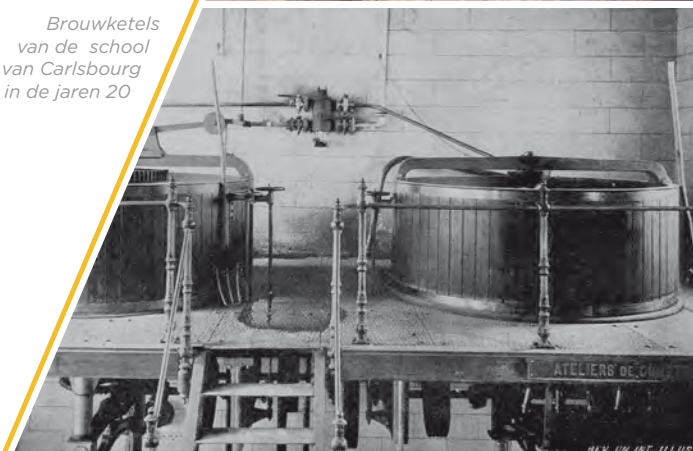
Is het als reactie op dit verschijnsel? In ieder geval verrijzen overal in West-Europa kleine ambachtelijke bedrijven met aan het roer mensen met een heuse passie, voor wie kwaliteit en originaliteit nog zin hebben. De liefhebbers zijn er meteen voor te vinden. In alle hoeken van Europa worden brouwersfestivals opgezet die groeien als hop. Zo ontstaat een beweging die niet meer te stoppen lijkt. Onze provincie stapte mee op de biertrein en daar moeten we op klinken!

'Het is de wilde gist, die in de lucht zit, die de mout doet ontkiemen en gisten. Maar dat wist men toen niet ...



Brouwscène uit het Romeinse tijdperk

Brouwketels van de school van Carlsbourg in de jaren 20



In het begin is er een graangewas...



“Op een andere plaats dichtbij (de molen), valt het gebrande graan in een molen die het maalt en het meel valt op de plaats waar het warme water komt om het in te werken. Daarna loopt het bier door een machine in de bakken. Na een rusttijd doet een broeder het in vaten met een soort van leren slang, die aangesloten is op een koperen machine waarmee de broeder van vat naar vat gaat, tot ze vol zijn.” We zijn in 1725, in Orval. Het zijn de woorden van een Naamse franciscaan die de werkplaatsen van de abdij bezocht en vol bewondering is voor de installaties van de brouwerij.

In het begin is er een graangewas, **GERST**. De korrels worden in water geweekt om te **ONTKIEMEN**. De **‘GROEN-MOUT’** neemt zo alle nodige eiwitten op voor de ontwikkeling van het toekomstige bier. Na een tijdje wordt het weken stopgezet, zodat de kiemen niet alle stoffen opnemen. Dan volgt **HET EESTEN (OF DROGEN)**. De eesttemperatuur kleurt de mout, van bleek (witbieren bijvoorbeeld) tot gebrand (bepaalde trappisten en Engelse bieren).

De eerste handeling in de brouwerij is het mengen van de geplette mout met water. Er wordt meestal gerekend op 200 tot 400 liter water voor 100 kilo mout. **DIT BESLAAN VAN MOUT GEBEURT** in de zogenoemde beslagkuip.

Tijdens het hele proces wordt het mengsel voortdurend omgeroerd. Tot in de jaren 1900-1910 gebeurde dit werk met de roerstok, die het symbool van de brouwers geworden is. Dat is echt fysiek labeur!

Eindelijk is het brouwsel klaar. Het bevat nu twee elementen: **WORT** (suikerrijke vloeistof) en **DRAF**, die nog rijk zijn aan diverse nuttige bestanddelen en water. De wort ondergaat een filtering door neerslag van de draf. Dit gebeurt meestal in een klaringskuip met loze bodem waarin de draf neerslaat. Tot slot wordt de draf verschillende keren gespoeld, om de laatste zetmeelhoudende bestanddelen te onttrekken. De in **DE LEKBAK** opgevangen wort gaat dan naar **DE KOOKKETEL**. Tijdens dit kookproces zal de wort gesteriliseerd worden. Er zal een kleinere of grotere dosis (tussen 100 en 200 gram per hectoliter) hop aan toegevoegd worden, die het zijn bitterheid, smaak en stabiliteit zal geven.

Het is de doordachte mengeling van verschillende variëteiten **HOP** die een bier met complexe aroma's zal opleveren. Op het einde van het kookproces zal de wort afgekoeld worden op zijn gisttemperatuur, door middel van een platenwarmtewisselaar.

Dan kan de gisting beginnen. Daarvoor wordt kunstmatig zuurstof toegevoegd aan de wort of minder vaak, steriele lucht, om zo het werk van de gist te vergemakkelijken. Er zijn drie types gisting:

- **DE LAGE GISTING** (ondergisting) wordt vooral gebruikt voor blonde bieren van het pils type.
- **DE HOGE GISTING** (bovangisting) die wordt toegepast door alle brouwers uit de provincie, verloopt op



De basisingrediënten: gerst, water, gist en hop



14 tot 25° C, drie tot zes dagen lang. Tijdens deze gisting komt de gistsoort “saccharomyces cerevisiae” aan de oppervlakte van de wort.

- **DE EERDER ZELDZAME SPONTANE GISTING**, waarbij gistsoorten zich via de omgevingslucht in de wort enten.

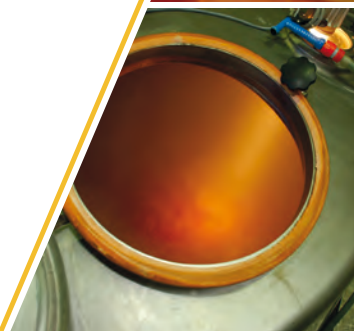
De gisten vormen zich om tot gistbare suikers die zich tijdens het brouwen in de wort omzetten in alcohol en koolstofgas. De malt wordt dus geënt met gist. Dan begint de fermentatie. Het is tijdens deze vergisting dat zich dus de smaak, de aroma's en de verzadiging van het bier zullen vormen.

Als deze vergisting afgelopen is, wordt het bier overgebracht naar **BEWAARTANKS** waar een nieuwe vergisting zal beginnen. De suikers en gisten zullen dan verder blijven werken en tegelijk CO2 produceren. In dit stadium zal het bier zich verfijnen en al zijn aroma's vrijgeven.

Het bier dat op deze manier bekomen wordt, is echter altijd beladen met fijne deeltjes gist en oogt daarom een beetje troebel. Het zal dus een laatste klaring ondergaan alvorens het verpakt wordt. Tot slot zullen bepaalde bieren met hoge gisting een hergisting op fles ondergaan op temperaturen tussen 14 en 16° C.

Bij **DE BOTTELING** wordt een kleine dosis gist en vaak suiker toegevoegd om deze nieuwe gisting op fles in te zetten. Daarna wordt het bier verpakt in een fles, in blik of in vaten. Dan volgt de eventuele pasteurisatie alvorens het verdeeld wordt en aan de consumenten wordt verkocht.

1. Mouterij (Kasteel van Beloeil)
2. Ketel (Orval)
3. Lekbak (Rochefort)
4. Beslagkuipen (Orval)



Brouwen een vak met passie

Wanneer onafhankelijkheid inspirerend werkt

Nog een plek waar hopachtige geuren de neus prikkelen is de brouwerij Saint-Monon in Ambly (Nassogne), in de oude hoeve van de familie Jacob.

Een gesprek met Pierre Jacob die, tussen twee blikken op zijn brouwsel door, vertelt hoe het allemaal 18 jaar geleden voor hem begon. *"In die tijd plaatsten we de dop met de hand, fles per fles."*



"Ik kom uit een boerenfamilie. Saint-Monon, de patroonheilige van de boeren, is dus symbolisch."

In de wereld van de brouwers volgt ieder zijn eigen parcours. Sommige improviseerden een 'laboratorium' in de keuken van hun ouders, andere zetten de familiale traditie verder. Ze hebben wel allemaal hetzelfde doel voor ogen: van hun passie voor bier hun beroep maken.



Heel jong al experimenteert hij met kleine brouwsels in ketels. Na zijn studies voor voedingsingenieur rijgt hij de jobjes aan elkaar, maar blijft de droom koesteren om van zijn passie zijn beroep te maken. Zelfstandige zijn is echter geen sinecure. Het heerlijke verhaal van de Saint-Monon zal beginnen in de kuipen van de vroegere melkerij. Het begint met twee bieren, een bruin en een amberkleurig. Maar een bier met een meer originele toets ontbrak. En waarom geen Saint-Monon met honing? En met een grondstof die afkomstig is van de plaatselijke bijenteelt? Het zal bij iedereen aanslaan en zelfs de twee eerste bieren achter zich laten.

"Werk, doorzettingsvermogen en grondstoffen van hoge kwaliteit zijn de geheimen van het succes", vertrouwt Pierre ons toe. Zijn doorzettingsvermogen heeft hem al verschillende prestigieuze prijzen opgeleverd. Dat was onlangs nog het geval met zijn jongste creatie, de Mix Hop, waarvoor hij op de wedstrijd "Best Belgian Beer of Wallonia" de prijs voor het beste amberkleurige bier won. Als dat een man met passie en duizend en één talenten niet aanmoedigt!

www.saintmonon.be

“‘Troufette’ komt van een figuur uit de Bastogne carnavalfolklore de ‘troufet’. Een sympathiek individu, typisch Ardens.”

De jeugd ten dienste van de kwaliteitsproducten

Marc Cleeremans begint nog maar in het vak, maar brouwt al de Troufette en de andere bieren van de brouwerij van Bastenaken (Brasserie de Bastogne) met veel liefde voor werk dat goed gedaan is. Hij werd opgeleid tot industrieel landbouwingenieur en vat een passie op voor bier. Samen met enkele even gepassioneerde vrienden gaat hij eigen brouwsels produceren. Maar het is pas tijdens een stage bij de Trappisten van Rochefort dat hij echt zin krijgt om van brouwen zijn beroep te maken.

“Wie voor dit vak kiest, gaat voor de goede maar ook de kwade tijden. Voor mij is het echter positief over de hele lijn. In een klein bedrijf mag je de teugels niet vieren, want je moet van alle markten thuis zijn. Ik moet ook de voorraden kunnen beheren, toezien op de behandeling van de afgewerkte producten, de vloer schoonmaken of de administratie afhandelen.”

Zijn geheim is zijn grote passie voor de grondstoffen: hop, kruiden, graan. De meeste bieren van de brouwerij van Bastenaken zijn uit pure malt gefabriceerd. Ze hebben een hoog hopgehalte en doen edele aroma's goed uitkomen.



Een bier met een uitgesproken Ardense identiteit? Dat is de Bastogne Pale Ale. Het heeft het laagste alcoholvolume, maar wel een sterke smaak. Het heeft de eigenheid dat het gebrouwen wordt met spelt, het typische graangewas van de Ardennen.

 bdbastogne



Bier, een familiegeschiedenis

Het avontuur van Les 3 Fourquets begint wanneer Pierre Gobron, oprichter van de brouwerij van Achouffe, voor automatisering kiest. Hij neemt zijn intrek in een prachtige hoeve in het dorpje Courtil (Gouvy), een oude maar erg inspirerende woning. Pierre geeft zijn passie door aan zijn twee zonen, Julien en Tim. Deze laatste vertelt ons graag alles over het familiebedrijf dat bruist van creativiteit.

In deze kleine structuur doet iedereen alles. **“Dit is voor mij het mooiste beroep ter wereld, ook al is het niet altijd vanzelfsprekend om samen te werken met familie, want al onze gesprekken gaan over de Lupulus”.**

Vandaag heeft het lokaal dat vroeger als keuken voor het restaurant-bistro diende, een heel andere functie, want hier is nu een laboratorium ingericht. Kruiden en buisjes hebben de gerechtjes van vroeger vervangen.

De grote kracht van de brouwerij? Tijdige diversifiëring. Zijn stokpaardje is de blonde Lupulus, maar daarom blijven liefhebbers van wit, bruin of fruitbier niet in de kou staan. Het jongste heet Organicus, een 100% biologisch bier.

www.lupulus.be

“Mijn vader is met zijn ervaring de beste leraar.”



“Humulus Lupulus” betekent in het Latijns de nederige wolf en de hop.



Hop, hop, op naar een verzamelaar

Voor Jean-Luc Bodeux, journalist voor het dagblad Le Soir, is bier zowel een passie voor het mooie als voor smaak. Na zijn proefschrift over de wereld van de Waalse brouwerijen en tal van omzwervingen bij brouwers, vertelt hij ons over zijn boek “Bières et brasseries des 2 Luxembourg”. In het midden van de emailplaten en van de glazen uitstalkasten die zijn interieur sieren, laat hij ons een brouwerslandschap ontdekken dat voortdurend evolueert.

Hoe en wanneer kreeg u de passie voor de brouwerswereld?

“Ik ben op slag verliefd geworden op bier tijdens een bezinning in Orval toen ik nog in het middelbaar zat. We kregen Orval met een lager alcoholgehalte geserveerd, maar achter de schermen van de refter maakten we kennis met de ‘echte’ Orval, die wij stiekem dronken. Mijn passie voor bier heeft twee aspecten: uitzicht en smaak. Als kind mocht ik bij mijn grootouders tafelbier van de brouwerij Gigi drinken.”

Waarom een boek?

“Toen ik mijn proefschrift afwerkte, waren er wel boeken over de streekbieren, maar niet over hun geschiedenis. Jarenlang had ik notities gemaakt. De bieren kennen de mensen goed, maar van hun geschiedenis weten ze amper iets af. Het publiek kiest eerder klassieke bieren, terwijl er zoveel bestaan met allerlei smaken. Ik wou echter zeker geen al te technisch boek schrijven. Ik vertel anekdotes van mensen van bij ons en nodig de lezer uit om nieuwsgierig te zijn en zich open te stellen voor andere bieren.”

Waarom voorwerpen rond bier verzamelen?

“Ik heb altijd een zwak gehad voor snuisterijen. Twintig jaar geleden ben ik rommelmarkten gaan afschuimen. Toen hield ik nog veel bij, maar sinds enkele jaren beperk ik mij tot spullen van de provincie zelf. Dat wordt altijd maar moeilijker om te volgen, want de meeste brouwerijen brengen nog heel wat meer uit dan glazen of asbakken. Ik ben geen verzamelaar die gelijk wat opstapelt. Ik hou het bij de officiële producten die rechtstreeks verband houden met de brouwerij in kwestie. Het stemt me soms wat bitter als ik kopieën van bierglazen van hier zie met het opschrift ‘made in Taiwan’. Waar is toch dat authentieke van onze streek gebleven, vraag ik me dan af.”

Ik heb een aantal zeldzame Orval-glazen, waaronder het allereerste rechte glas. Daarnaast bezit ik ook enkele houten kratten uit de oorlog. Ik kon ook etiketten opsnorren van brouwerijen die niet meer bestaan. Hun grafische vormgeving en kleuren en zelfs het papier zijn interessant. Ze ogen ook mooi retro. Ook kon ik de mechanische stoppen van hun vroegere flessen bemachtigen. Ik moet wel zeggen dat er in sommige musea werkelijk prachtige modelvoorwerpen te vinden zijn. Voor een gewone verzamelaar zoals ik, is dat echter ‘mooi en onbetaalbaar’.

Wat is er zo fascinerend aan de geschiedenis van het bier?

“Dat er stevast nieuwe smaken bij komen. In de jaren tachtig waren er drie brouwerijen in Belgisch Luxemburg. Daarna volgde een heuse explosie. Voordien was er niet veel afwisseling, terwijl er nu echt voor elk wat wils is. Iedereen kan kiezen voor de bitterheid en het hopgehalte die hem het meest bevallen. In een café vraag ik elke keer een ander bier.”



“Als verzamelaar is het mijn droom dat er een einde komt aan het gesjoemel en het winstbejag achter voorwerpen die uiteindelijk niets meer met traditie te maken hebben.”



“Het is een boek over het leven, over passie en geschiedenis.”

Het enige wat ik jammer vind, is dat er geen tafelbier meer bestaat. Dat had echt smaak, bevatte weinig alcohol en was veel beter dan frisdrank. Na de oorlog maakte elke brouwer zijn eigen tafelbier, maar de frisdranken hebben het beetje bij beetje vervangen.”

Wat is vooral opgevallen bij uw bezoek aan brouwerijen?

“Ik wist niets af van de microbrouwerijen in het Groothertogdom Luxemburg. Ik ontdekte dat ze elk zo hun eigen parcours hadden, dat soms sterk verschilde. Sommige brouwers leven van hun passie, andere volgden een specifieke opleiding of werden brouwer door omstandigheden. Ik heb geleerd dat een goed product maken geen kinderspel is. Om het op te nemen tegen de pittige concurrentie is die bijzondere originele toets nodig, dat extraatje dat opvalt. Sommige doen er jaren over om de juiste afzetmarkt te vinden, terwijl de installaties bommen geld kosten. Ik bewonder al die mensen die het aandurfden om te investeren, al hun tijd aan hun droom te besteden en hard te werken om ons kwaliteitsproducten aan te bieden.”

JEAN-LUC BODEUX

jean-luc.bodeux@lesoir.be



Het BIERMUSEUM van Stenay

HET GROOTSTE BIERMUSEUM IN EUROPA

50.000 voorwerpen, gespreid over 2.500 m². Niet min, zou ik zeggen! Het Biermuseum van Stenay werd in 1986 opgericht door een handvol fervente liefhebbers, onder wie de betreurde Philippe Voluer, groot kenner van de Europese brouwerswereld. Het is ondergebracht in de levensmiddelenhal van de citadel die de stad verdedigde. Het indrukwekkende gebouw werd gebouwd tussen 1609 en 1615 en lange tijd niet meer gebruikt, tot het in 1879 werd gekocht om te dienen als ... mouterij.

Een werk van lange adem

In 1986 zet het kleine maar dappere team zich aan het werk. Ze verzamelen her en der flessen, affiches, meubilair, materiaal, wat ze maar kunnen vinden. Het museum is geboren. In 1988 starten de eerste grote werken om een deel van de oude brouwzaal van Jenlain (Noord-Frankrijk) weer op te bouwen. Daar houdt het natuurlijk niet op. In 1989 wordt een tweede brouwzaal ingericht die afkomstig is van de Ardennen. Een jaar later wordt de zaal van Jenlain aangevuld met materiaal uit Hordain.

Er wordt allerlei animatie uitgewerkt en de bezoekersaantallen lopen gelijk op met de faam van het museum. Belangstellenden uit heel Europa (en zelfs de Nieuwe Wereld) komen naar deze fantastische plek om de brouwerswereld van naaldje tot draadje te leren kennen. Het

museum organiseert ook lezingen en geeft advies aan jonge brouwers die zich in Lotharingen willen vestigen. Het is ook meer en meer te vinden op bierbeurzen.

In 2004 worden weer grootscheepse werken opgezet, die tot 2008 zullen lopen. De hele inrichting van het museum wordt herbekeken, met aandacht voor slechtzienden en motorisch gehandicapten. In 2008 komt het ook onder de vleugels van de afdeling van het departement La Meuse, om te kunnen voortbestaan.

Reis naar het hart van het bier

De toon wordt al aan de ingang gezet. Na een korte schets van de geschiedenis van Stenay en van het gebouw wordt de bezoeker meteen ondergedompeld in de fascinerende wereld van het bier. De grondstoffen worden goed in de kijker geplaatst. De hele geschiedenis van de drank wordt glashelder uit de doeken gedaan, van Mesopotamië tot de negentiende en de twintigste eeuw. Alle fabricagetechnieken worden uitgelegd, aan de hand van talloze foto's en andere voorwerpen. Het is allemaal erg pedagogisch, maar een rondleiding met gids is zelfs nog beter. Onze eigen gids bijvoorbeeld, David Gattuso, kent 'zijn' museum als zijn broekzak. Een feest, gewoon.

Werp zeker ook een blik op andere schatten, zoals alle hulpmiddelen om reclame te maken voor bier. Dit zijn werkelijk





De reclame tentoonstelling



De hopakker

1. De winkel van het museum
2. Brouwerij uit de 20^{ste} eeuw
3. Estelle Comte, conservatrice en David Gattuso, cultureel animator. Achter hen een vrachtwagen van vroeger
4. Gistingsatelier uit de 19^{de} eeuw
5. Bottelarij van 1950

grafische pareltjes: affiches, glazen, emailplaten, onderleggers, ... De verbeelding van de brouwers kende geen grenzen als het om reclame voor hun bier ging!

Tot slot mogen die mannen en vrouwen niet worden vergeeten die het bier drinken. Er werden heel wat sociologische studies gewijd aan het bier en de cafés, aan de mensen die het drinken en de plaatsen waar het gedronken werd en wordt. Hier wordt het in beeld gebracht door een reconstructie van de mythische brouwerij Excelsior in Nancy. Kortom, alles is hier voorhanden om u mee te voeren naar het echte dorpscafé. Het geurt hier heerlijk naar nostalgie...

Praktische toepassing

U hebt alles goed onthouden wat u bijleerde tijdens uw tocht? Dan is het nu tijd om het praktisch toe te passen. De taverne serveert een vijftigtal bieren en gerechten met bier natuurlijk. Achter het museum ligt sinds enkele jaren een tuin van aromatische planten en kruiden die worden verwerkt in bier. Wie nooit eerder een echte hopkwekerij zag in Vlaanderen of in de Elzas, krijgt hier de kans. Ze mag dan wel bescheiden zijn, ze wordt met de grootste zorg onderhouden door de museummedewerkers.

www.musee-de-la-biere.com



1.



2.



3.



4.



5.

De route van het BIER

Ruikt u de geur van hop, tussen al die andere kruiden? Kom snel mee voor een tocht langs enkele toeristische trekpleisters op de route van het bier. Pret en ontspanning voor het hele gezin verzekerd.

Onze reis begint in **MARIEMBOURG**. We stappen in het stoomtreintje van de Drie Valleien, zoals ooit onze grootouders deden. Na deze uitstap houden we even halt in de Brasserie des Fagnes, om van biertjes met eerder originele smaken te proeven, brandnetel of heidebloem bijvoorbeeld.

Dan gaat het verder naar de Prinsstad **CHIMAY**, waar u in de 'Espace Chimay' alle uitleg krijgt over 150 jaar vakmanschap in het brouwen.

We trekken daarna naar de vallei van de Molinee, waar de producten van **DE ABDIJ VAN MAREDSOUS** uw smaakpapillen zullen verwennen. Hier kunt u ook de kuitjes smeren tijdens een ritje met de spoorfiets op de oude spoorweg van de Molinee. Geniet onderweg van de mooie kalkgevels en vul uw longen met zuurstof.

We komen aan in **DINANT**, aan de voet van de indrukwekkende citadel. Neem een duik in de militaire geschiedenis, toen België nog onder het gezag van het Huis van Oranje stond. Het vaartochtje op de Maas geeft u vast trek in een lekkere Dinantse koek. U mag natuurlijk het Maasland niet verlaten zonder te proeven van een "Blanche de Namur" of een "Gauloise" die in de 'Brasserie du Bocq' in Purnode wordt gebrouwen.

Onze route leidt ons via Ciney naar het landelijke **ROCHEFORT**, de hoofdstad van de Condroz. Ze is beroemd voor haar overdekte veemarkt. De monniken van de cisterciënzerabdij bewaren angstvallig het fabricagegeheim van hun trappistenbier, dat dan ook als geen ander smaakt. Rochefort is ook een heuse teletijdmachine. De overblijfselen van het gravenkasteel zullen zeker indruk op u maken. Om alles en nog meer te weten te komen over het leven van de Romeinen in het noorden van Gallië moet u in het Gallo-Romeins archeologisch park van Mallagne zijn.

Zeker niet te missen is **HET DOMEIN VAN DE GROTTEN VAN HAN**, met zijn magische en verbluffende klank- en lichtvoorstelling in de ingewanden van de aarde. Speur ook eens naar wilde dieren tijdens de safari in het reservaat.

We gaan verder op ontdekking van de Lesse met **HET KASTEEL VAN VÊVES**. Deze heuse architecturale parel werd in de zevende eeuw opgetrokken en is perfect symmetrisch. Voor een subtiel gekruide biertje moet u in de brasserie Caracole in **FALMIGNOUL** zijn.

We steken nu de Franse grens over, naar het schilderachtige **GIVET**, waar de Maas door loopt. Bezoek hier het Europees Centrum van de Kunstberoepen of flaneer op de kades van deze vroegere versterkte stad.

Vervolgens komen we aan in **MONTHERMÉ**, met de rotsen van de site 'Roc La Tour', waar de Keltische ziel nog goed te voelen is. Op enkele reuzenpassen vandaar ligt **REVIN**, de ijzerstad waar Rimbaud ooit verbleef en die door wondermooie landschappen omringd is. Het museum van de metaalverwerking is als getuige van het rijk industrieel verleden van de stad zeker een omweg waard.

Een must tijdens deze reis is de dubbelstad **CHARLEVILLE-MÉZIÈRES**. De beroemde Franse dichter Rimbaud groeide op in Charleville en Mézières was 500 jaar lang een belangrijke handelsstad. Hier passeerden de Bourgondische wijnen en werd ijzer bewerkt. De middeleeuwse wandeling voert u langs de sporen van deze bloeitijd, zoals op de prachtige 'place Ducale'. Kies een terrasje uit en bestel een lekker streekbiertje.

Laten we nu het Land van Sedan betreden. De stad **SEDAN** wordt nog altijd beschermd door haar indrukwekkend machtige vesting, zoals het achtenswaardig prinsdom betaamt. Onvergetelijk : een nachtje doorbrengen tussen de muren van het versterkt kasteel.



Op onze route ligt nog een oude versterkte stad, **STENAY**. In een oude mouterij is een Europees biermuseum ingericht om u in te wijden in de fabricagegeheimen van de hopdrank. (Zie p.44)

De reis brengt ons in de **GAUME**, waar de in kalksteen gebouwde **CISTERCIËNZERABDIJ VAN ORVAL** tot rust brengt en herbront. Ook hier kunt u een biermuseum bezoeken of een leerrijke wandeling maken in de tuin met geneeskundige planten. Afsluiten doet u natuurlijk met de "Petite Orval" (groene Orval), het bier van de monniken en van de retraitanten. Het heeft een lager alcoholgehalte maar wel die typische bittere noot. De 'Auberge de l'Ange Gardien' serveert het u op de juiste temperatuur.

In de nabijgelegen regio vindt u een heel ander bier met een ietwat vrouwelijker karakter, de Gengoulf. (Zie p.48)

De Gaume staat voor herinneringstoerisme. De rijke collecties van het museum van de oorlogen in de Gaume in **LATOUR** vertelt het trieste verhaal van de beroemde Slag om de Grenzen. U maakt even nader kennis met de Trevieren in het archeologisch park en in het Lapidair museum van **MONTAUBAN**. De Gaume verlaten zonder van de typisch Gaumese pastei te proeven, kan niet. De taart met vleesvulling wordt een beetje opgewarmd en smaakt nog beter met een slaatje erbij.

Ons avontuur Cambrinus achterna eindigt in **BOUILLON**, het land van de feeën en van veroveraar Godfried. De middeleeuwse burcht torent uit boven de Semois en dwingt nog altijd ontzag af.

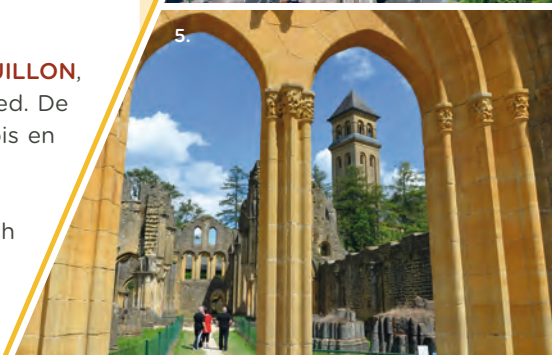
De meanders van de Semois slingeren zich door adembenemende landschappen, zoals in **BOTASSART**. Maar opgelet, maak de reus niet wakker die al sinds het begin der tijden in zijn graf in het bos rust.

De hele bierroute vindt u op WWW.VISITARDENNE.COM/ALL-ACCESS

Nog andere boeiende routes:

- Route van de Versterkingen
- Met de boot: de Maas en u
- Route Rimbaud-Verlaine
- De Groene Weg - Ravel
- Route van de Legendes
- Kanoën op de Semois
- Route van de Abdijen
- De twee kastelen
- De ELFE-paden

1. Het kasteel van Vêves
2. Place Ducale van Charleville-Mézières
3. Le Tombeau du Géant van Botassart
4. De citadel van Dinant
5. De abdij van Orval
6. Het kasteel van Sedan





OP EEN BOOGSCHEUT VAN ORVAL: DE BROUWERIJ GENGOULF

Brouwer Vincent Habran vertelt ons het verhaal van de jonge brouwerij die vier vrienden samen oprichtten. Ze houden van lokale bieren die – dat weet iedereen in de Gaume – een hoog hopgehalte hebben en dus ook vrij bitter zijn. Hun vrouwen zijn echter niet zo gesteld op die bittere noot. Dus gaan de vier kameraden nadenken over een zachter bier dat meer in de smaak valt bij de dames. “En zo werd de GenGoulf geboren,” vertelt Vincent. GenGoulf? Dat is gewoon de beschermheilige van het dorp Villers-devant-Orval.

Vincent heeft ervaring in de sector, want hij werkt in het analyselaboratorium van de brouwerij van Orval. Het kwartel waagt dus de sprong. Ze beginnen met een kleine productie om het recept verder uit te werken en nadien te verfijnen. Het geheim? “De vriendschap,” weet Vincent. “En ook een flinke dosis knowhow. We gebruiken geen enkel kruid. We voegen gewoon de vier basisingrediënten van elk bier samen: mout, water, gist en hop. Bij ons gebruiken we twee mouten: een pilsen en een karamel voor de lichtjes

amberachtige robe en een Elzasser hop met een evenwichtig aroma en kruidige, fruitige noten waarin de zwarte bes overheerst. De giststam komt van Orval, net als bij veel brouwers uit de streek. Wij brouwen twee keer per maand en kunnen de vraag maar moeilijk volgen. De 213 hectoliter van 2013 zal in 2014 oplopen tot een productie van meer dan 350 hectoliter”, gaat onze brouwer verder. Kenners gaan helemaal mee in het verhaal. De GenGoulf wordt stil aan een bestseller!

“De GenGoulf krijgt binnenkort trouwens een broertje. Dit zal een kruid bevatten, namelijk koriander, en daarnaast jeneverbes en schil van bittere sinaas en zal drooggehopt zijn.” Zo? Passen die goede trappistenbroeders uit de buurt ook niet het drooghopen toe voor hun hemelse drank? Ssst...het is (bijna) een geheim. Wij zijn in elk geval opgetogen over dit nieuwtje.

www.gengoulf.be



DE BROUWERS VAN BELGISCH LUXEMBURG

1 Brasserie La Marcklof
www.marcklof.be

2 Brasserie Fantôme
www.fantome.be

3 Brasserie Les 3 Fourquets
www.lupulus.be

4 Brasserie Oxymore
www.peripleenlademeure.com

5 Brasserie Saint-Monon
www.saintmonon.be

6 Brasserie Inter-Pol
<http://vieilleforge.freehostia.com>

7 Brasserie d'Achouffe
www.achouffe.be

8 Brasserie Demanez
www.demanez.be

9 Brasserie de Bastogne
[f bdbastogne](https://www.facebook.com/bdbastogne)

10 Brasserie de Bouillon
www.brasserieдебouillon.be

11 Brasserie Artisanale de Rulles
www.larulles.be

12 Brasserie Artisanale Millevertus
www.millevertus.be

13 Brasserie GenGoulf
www.gengoulf.be

14 Brasserie d'Orval
www.orval.be

15 Brasserie Sainte-Hélène
<http://sainte-helene.be>

16 Brasserie de la Clochette
<http://brasserieделаслоchette.be>

In Weyler, in de grot van Aliba-bier

Omdat het zyhotempel **'MI-ORGE MI-HOUBLON'** te krap werd aan de rue du Gazomètre in Aarlen, verhuisde hij onlangs naar de bedrijfzone van Weyler. Het is dan ook een magische plek. Stel u voor: meer dan 350 referenties, bieren uit de hele wereld! Geuzen (echte!) die u van uw sokken blazen, bio, ambachtelijke bieren die een mens overdonderen. Zelfs de grootste dorst wordt hier gelest. *"Maar altijd met mate"*, beklemtoont Christophe Gillard.

Een kwestie van passie? Zeker weten. Christophe heeft een neus voor brouwerstalent en weet als geen ander de smaakpapillen van zijn klanten te verwennen. Hij praat met veel plezier over zijn vak, maar blijft nederig. Nieuwe smaken doen ontdekken, de mensen die in zijn winkel komen 'opvoeden' in het genot van het proeven, dat is zijn grote passie.

De specialisten zijn trouwens overtuigd. In 2011 stond "Mi-Orge Mi-Houblon" nog 14^{de} in de wereldranglijst van de bieren, om in 2012 naar de tweede plaats te klimmen en in België op nummer 1 te komen. Sinds blijft de zaak op het hoogste podiumtrapje staan. De klanten? Mensen die zijn passie delen en even nieuwsgierig zijn als hij. Kenners komen geregeld snuffelen naar nieuwigheden, andere zoeken bij Christophe een typisch en liefst zeldzaam bier om hun vrienden te verrassen. Wist u dat sommige

Amerikaanse militairen van de luchtmachtbasis van Ramstein (Rijnland-Westfalen) niet aarzelen om drie uur te rijden om hier bepaalde Amerikaanse brouwsels te (her)ontdekken (toch wel, er zijn zeer goede bieren in het land van uncle Sam!). Meteen proberen ze één van de vele Europese bieren uit waar de winkelrekken van Christophe van uitpuilen. *"Daarna gaat het van mond tot mond"*, zegt hij me. Is Christophe een gelukkig man? Geen twijfel aan. Van zijn beroep zijn passie maken, daar droomt toch iedereen van?

Breng hem een bezoekje, u zal versteld staan van de keuze en de kwaliteit van de hopdranken en heel wat opsteken van de slimme tips van een man die zijn vak door en door kent.

www.miorgemihoublon.be

EVENEMENTEN MET HET BIER ALS THEMA

Ontdek het hele jaar door de heerlijke smaken van onze streek ter gelegenheid van talrijke evenementen en ontmoetingen met brouwers. Alle data worden vermeld op onze website

www.luxembourg-tourisme.be

Viering van de 9 Trappisten - 16>17/11/2014

Redu - www.redu-trappistes.be

Weekend streekbieren - Februari 2015

Sohier - www.sohier-village.be

In **DE STREEKBISTRO'S** (Bistrots de Terroir) draait alles om echte smaken. Ze hebben de hele route lang verrassende smaakontdekkingen voor u in petto.

www.bistrotdeterroir.be

