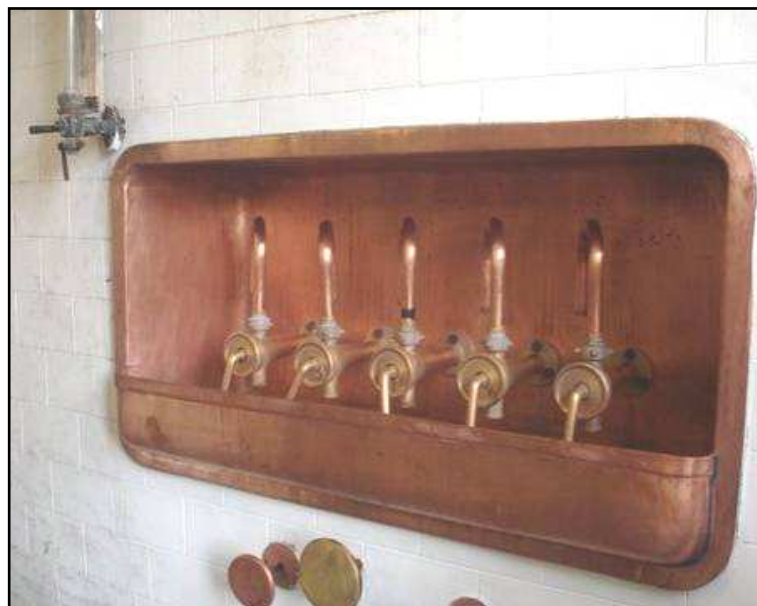


V.U.: Johan De Jonghe, Lepelaarstraat 13, B-8400 Oostende

Den Dobbber

Het bierblad van De Oostendse Bierjutters

Zomer 2011



website (S): <http://www.deoostendsebiejutters.org>
e-mail (E): deoostendsebiejutters@zythos.be of dob@zythos.be
administratief adres (A): De Oostendse Bierjutters, p/a Lepelaarstraat 13, B-8400 Oostende



BESTUUR De Oostendse Bierjutters:

Johan De Jonghe, Voorzitter, Penningmeester & Secretaris-Ledenadministratie

A Lepelaarstraat 13, B-8400 Oostende | M +32 (0)473 29 41 61 | E joDOBber@gmail.com

Koen Debrabandere, Bestuurslid, Linguïst & Afgevaardigde Cultuurraad Oostende

A Sint-Catharinaplein 33 bus 4, B-8400 Oostende | T +32 (0)59 80 38 50 | E koendebrabandere@gmail.com

Francis De Smet, Bestuurslid, Webmaster & Afgevaardigde Zythos-confederatievergaderingen

A Generaal Lemanlaan 151, B-8310 Brugge (Assebroek) | M +32 (0)475 52 93 82 | E francisdesmet1@gmail.com

Christophe Pelfrène, Bestuurslid

A Vindictivelaan 22, B-8400 Oostende | M +32 (0)473 73 48 01 | E info@debistronoom.be

UK-contact: Sue Thirlaway (Dutch speaker too): DOB/UK-Treasurer & Membership Administration

A 21 Snowberry Close, UK-Wokingham Berkshire RG41 4AQ | E sue_thirlaway@yahoo.co.uk

Alle mogelijke bierinfo voor DEN DOBBER naar dobredactie@skynet.be van **Freddy 'Wacho' Debels**,
Redacteur/Editor | A Eigenhaardstraat 49, B-8870 Izegem | T +32 (0)51 31 88 75 | E wacho@skynet.be

DOB-doelstellingen:

- behouden en bevorderen van de Belgische biercultuur in alle facetten zoals traditie, levensstijl en gastronomie;
- organiseren van activiteiten en/of participeren aan projecten die de Belgische bieren en hun waaiër van alle mogelijke smaken kenbaar maken;
- aanbieden van correcte en objectieve bierinformatie om de onregelmatigheden ter zake te vermijden en te reduceren.

WORD DOB-Lid via overschrijving IBAN: BE41 7374 2316 8910 - BIC: KREDBEBB

DOB-Lidmaatschap (per kalenderjaar):

A-lid: € 20,- (buitenland € 30,-): Lid van DOB en Zythos en u ontvangt 4x het digitaal lokaal bierblad Den Dobber en 4x het nationaal tijdschrift De Zytholoog;

B-lid: € 10,- (buitenland € 10,-): Lid van DOB en u ontvangt 4x het digitaal lokaal bierblad Den Dobber;

C-lid: € 30,- (buitenland € 40,-): Ere-A-Lid van DOB. Als steunend A-lid ontvangt u een DOB-oorkonde, Den Dobber, de Zytholoog en u krijgt ook een vermelding in Den Dobber en op onze website.

TOB Objectives:

- preserving and encouragement of the Belgian beer culture, like tradition, the way of live and gastronomy;
- organisation and stimulation of projects that make Belgian beer and their broad taste differences well known;
- offering correctly and objective information on beer to provide and reduce irregularities.

©: All contributions to this issue can be reproduced without prior consent, provided that their source is acknowledged and that a copy is sent to the Editor. | DOB-figure in logo design: Nathalie Vanden Haute.

Werkten mee aan deze uitgave: F. 'Wacho' Debels (opmaak en foto's), Walter Crombez (foto's), Yuri Desmedt, Pasha Stetsenko en Rik Vernack (o.a. eindredactie), Johan De Jonghe (eindverantwoordelijke). Foto voorpagina: brouwerij Vandenbossche

©: Alles uit dit nummer mag overgenomen worden zonder voorafgaande toestemming, mits bronvermelding en het toesturen van een exemplaar naar de verantwoordelijke uitgever. | Ontwerp DOB-figuur in logo (1995): Nathalie Vanden Haute.



Gegroet beste DOB-vriend,

Diegenen die aanwezig waren op de 16de bierjutterij zullen wel vermoeden dat ik 's nachts heel tevreden naar huis ben gereden. Inderdaad, het was een geslaagd festival. Een constante gezellige drukte, stipte brouwers, lekkere bieren, een fantastisch medewerkersteam, fijne gerechtjes en zeker niet te vergeten: onze zorgzame 'kust'-weergoden brachten ons een aangenaam gepast zonnetje.

In deze zomer-DOBBER lees je een verslag over deze bierjutterij. Je vindt ook een artikel over onze geslaagde activiteit op de Mercator, waar brouwer Marc Strubbe (waarvoor dank) de aanwezigen een super degelijk 'bier'betooog uitschonk. Dit is zeker voor herhaling vatbaar. Stuur je boot-ideeën naar mij....

Hopelijk voelen sommige rokende DOB-leden geen ambetant mentaal 'geduvel' tijdens hun bezoek in de nu rookvrije cafés. Het is eigenlijk het moment om bij de uitbaters te zeuren om hun assortiment met enkele betere karakterbieren aan te vullen! In ieder geval DOB-rokers: geniet tijdens deze zomer van een 'uitje' tijdens jullie 'uitje', maar vooral "keep" de biercultuur-spirit!

Vanaf september zijn er weer activiteiten. Hieronder lees je er meer over.

Ik wens jullie allen een magnifiek schuimende vakantie toe.

Tot in één van de vele biergangen...

Johan De Jonghe,
jullie Voorzitter

ACTIVITEITEN:

Op zaterdag 3 september komen alle West-Vlaamse bierproeversverenigingen samen!

Deze activiteit gaat door in het Huis van de Voeding, gelegen naast brouwerij Rodenbach in Roeselare.

Ieder vereniging brengt een plaatselijk biertje mee om het verbroederen tijdens het **West-Vlaams bierproefdag** gezellig te houden. Later meer info in een DOBflasch.

Op vrijdag 28 oktober houden we opnieuw een **voordracht** met Geroen. Je weet wel, die van de abdijbierenvoordracht! Een avond over een vergeten (?) biersoort: enkele smakelijke **tarwebieren** worden van onder het stof gehaald. Tijdens de begeleidende uitleg op ludieke manier proeven we 6 minder bekende Belgische wittekes (die allemaal véél beter zijn dan Hoegaarden...). Via een vleugje geschiedenis, en anekdotes die bij deze bieren horen ontdekken we dat wie eigenlijk zegt: "witbier da's niks voor mij" na deze avond zijn mening zal herzien. Steeds is men onder de indruk wat er eigenlijk allemaal (vooral lekkere niet typische witbieren) beschikbaar is. Er zijn meer witbieren dan je denkt. Noteer deze datum nu reeds in je agenda. Schrijf je ook vlug in na het ontvangen van de uitnodiging in een DOBflasch, ongeveer begin oktober, want er zijn maar maximum 40 plaatsen beschikbaar in de Chatelet!



De vzw Paulusfeesten steunt onze bierjutterij met de noodzakelijke logistiek. Waarvoor dank!

Zie voor het volledig programma op de website www.paulusfeesten.be.

Paulusfeesten goes green

Oostendse Piraten leven vrij en onafhankelijk... eigen stroomvoorziening is een must! Dankzij **Decat Energy Technics** zal de organisatie hun eigen energie produceren op een groene manier. Op het feestterrein komen een **windmolen** van 12m hoog en **zonnepanelen** op de backstage. Het jongerenproject "The New Chèvre Folle" zorgt voor een artistieke invulling rond energie.

Komt dit zien en drink eentje mee met jullie voorzitter (7 dagen aanwezig!)

Groot succes genaamd Bierjutterij

Wat zou de 16de Oostendse bierjutterij geven? Zit het weer goed? Hoe reageren de bierliefhebbers op uitzendingen van de Tour 2011, het prinselijk huwelijk in Monaco, de Ladiestennisfinale te Wimbledon, ...

Allemaal zaken die niet bevorderlijk waren voor de stress bij de inrichtende macht van DOB. Sint-Arnoldus zelve stak echter een handje toe en niet alleen omdat de brouwers vele uitstekende bieren brouwden, maar ook omdat hij het zonnetje over het pittoreske 'Pauluspleintje' bracht.

Al op vrijdagavond was de werkgroep onder technische leiding van Johan en Koen paraat om de tent, frigo's en andere attributen klaar te zetten voor de zaterdagse hoogdag. Intussen was Nicole (rechterhand van de voorzitter) druk in de weer om alle pancarten en andere informatie op tijd klaar te krijgen, wat haar ook uitstekend lukte.

Zaterdag waren De Oostendse Bierjutters ook al vroeg bezig om alles in gereedheid te brengen om de brouwers en de bierlustigen te ontvangen.

De brouwers sijpelden langzaam binnen en in mum van tijd, en met de hulp van de Jutt-medewerkers, waren alle standen in geen tijd klaar voor de ontvangst van het peloton bierliefhebbers. Het rijtje bieren aflopen zou ons te ver leiden, maar de aanwezige brouwers laat ik graag wel even de revue passeren: *Girardin* (Sint-Ulriks-Kapelle), *Montaigu* (Scherpenheuvel), *Strubbe* (Ichtegem), *Maenhout* (Meulebeke), *Sint-Bernardus* (Watou), *Contreras* (Gavere), *Het Sas* (Boezinge), *Van Eecke* (Watou), *De Landtsheer* (Buggenhout). Jammer genoeg viel *Lesage* (Stekene) weg wegens medische redenen (hij beloofde om volgend jaar zeker te komen). *De Verhuisbrouwerij* (van overal) kwam net op tijd (files!!!) en kreeg al meteen een grote belangstelling van kenners en nieuwsgierigen bij het ter plaatste brouwen van een bierbrouwsel (naar een Zweeds recept) met Guarana bonen. En nog meer toen Voorzitter Johan de 'storting deed'. Later op de dag overstroonden de hopgeuren het hele pleintje en kon iedereen kennis vergaren en zien hoe echte hobbybrouwers in hun werk opgaan.



Al heel vlug stroomde het volk toe en vulde het plein om te proeven van de vele ongekende streekbieren. De meer doorwinterde proevers zochten natuurlijk naar de nieuwigheden. Zo had *Girardin* een oud vaatje mee met daarin een lang gerijpte en zeer lekkere (voor de kenners althans) *Girardin Kriekenlambiek*. Ook de Meulebeekse 'Koeketientjes' hielden hun nieuwe *Berentemmer* in de aanslag als wereldprimeur. Trots waren we ook op de Sint-Bernardusbieren met hun *Abt 12* als absolute hoogvlieger en volgens velen het abdijbier met de betere trappistensmaak. Groot succes was ook weerom bij Sandrino te vinden. Deze vriendelijke vertegenwoordiger van brouwerijen *Van Eecke* en *Leroy* staat al 15 jaar op de Jutterij en gaf ons (met zéér grote dank aan baas Filip Leroy) een primeur met de *Dark Hommel Ale*. Dat donker

hommelbier dat speciaal voor de Amerikaanse markt werd gebrouwen, mag eigenlijk niet in België aangeboden worden (maar het zou ook hier uitstekend verkopen). Gelukkig voor de vele tevreden proevers dat we dit op deze bierjutterij als Belgisch 'debuut' (?) konden aanbieden.

De bieren van *De Landtsheer* waren ook in trek en daarmee lanceren we ook dat 'Malheurist' Dirk Vandamme aan zijn laatste afvaardiging voor deze bieren toe is en volgend seizoen zal worden ingeschakeld in het beleid van de Mechelse brouwerij *Het Anker*. Misschien kan hij dan er voor zorgen dat we deze uitmuntende bieren op de Jutterij zullen kunnen proeven en genieten.(alvast dank !)





Naast de kriek van *Girardin* was er veel belangstelling voor het frisse (niet té zoete) *Kriekenbier* van *Crombé* dat al een tijdje (wegens stopzetting van dit Oudenaardse bedrijf) door brouwer Marc Strubbe wordt gebrouwen. Met echte noorderkrieken met pit (maar zonder steeltje) in het brouwsel verwerkt, werd dit biertje door traiteur Styves 'geklopt' tot een zeer smaakvolle sabayon. Inderdaad, naast de biertent stond Traiteur Styves opnieuw aan de 'primo-grill' met lekkere bierbereidingen, waaronder zijn jaarlijkse zalm met paella.

Gezien onze vriend Johan Brandt van de West/Oostvlaamse brouwerij *Smisje* zich niet kon vrijmaken, brachten wij een *Smisje Blond* en *Bruin* mee, na een 'open-deur-dag-bezoek' in Mater, zodat iedereen toch kon genieten van de uitstekende creaties die uit *De Regenboog* zijn gegroeid.

Onze Oostendse (afkomstig uit Izegem) bierpromotor, die zijn prachtige bierwinkel 't Koelschip in de Van Iseghemlaan heeft, bood er voor de gelegenheid zijn eigen biertje de '*Harlekijn*' aan en na tal van bierbrabbels bleek dat het een zeer lekker en "abieritiefbaar" biertje te zijn, dat door iedereen werd gesmaakt en aanbevolen. Enkele regionale cafés startten al met de verkoop ervan.



Door de kleinsten werden die zoete cola's met plezier ingeruild tegen de zogenaamde 'kinder'biertjes van *Strubbe*. Onze toekomst heeft wel degelijk de smaakpapillen verwend met deze tafelbiertjes van 2,1 vol.% alc. En deze biertjes vielen niet alleen in de smaak bij de kinderen.... Er werd zelfs een sausje ermee bereid.

In de late namiddag werd het dan als het ware een overrompeling. Tegen de avond bleek mijn rug niet meer bestand tegen de inspanningen en moest ik noodgedwongen het biertoneel verlaten, maar hierbij dank ik (met heel mijn bierhart) niet alleen de brouwers voor hun verzorgde bieren, maar ook de vele bezoekers en zeker niet te vergeten de Jutterijmedewerkers voor hun vele

werk (elk volgens eigen kunnen) en tijd om met deze 16de uitgave nog maar eens te bewijzen dat het niet aan het bieraanbod ligt dat het verbruik van het Belgisch bier alsmaar daalt. Wij doen er alles aan om dit te verhelpen. Graag nog een speciaal dank-je-wel- aan het bestuur van Zythos die deze keer heel duidelijk aanwezig was (mooi hemd !) op deze hoogdag van het bier aan de Belgische kust. Ook dank aan de vele bierverenigingen (Gent, BAB, WBF, HOP, HIC, ... en zelfs de Dendermondse/Schoonaerdse Biersnorren) voor hun vertrouwen.

Volgend jaar zijn we er terug (zaterdag 7 juli) om opnieuw uitstekende bieren van verschillende brouwerijen te laten proeven. Sommige brouwerijen hebben zich nu al aangeboden. Dank en tot proefs! (W)

Bier proeven is als kijken naar kunst...
Net zoals dat het geval is met het appreciëren van kunstwerken,
is bier proeven ook een uiterst persoonlijke vorm van genieten.
Zo zal ook niet iedereen genieten van een oude lambik uit
houten vat of van een Orval of...
 (YD via blog van Geroen Vansteenbrugge)

Bierjutterij

OOSTENDE - De Oostendse Bierjutters pakken op zaterdag 2 juli vanaf 12 uur uit met hun jaarlijkse bierjutterij op het Paulusplein in Oostende. Er zijn die namiddag een vijftigtal brouwsels te proeven van tien minder gekende Belgische brouwerijen. (SREA/foto grf)
Info : 0473 29 41 61.



De Oostendse Bierjutters.

Bron: *De Streekkrant*, woensdag 22/06/11, p.9

[nvdr: Hoe het advertentie-weekblad *De Streekkrant* bij deze foto komt, is ons een raadsel. Feit is dat de drie mannen op de foto van brouwerij *De Leite* zijn die evenwel nooit naar DBJ kunnen komen omdat zij dan steeds in verlof zijn. Herken je DOB-lid Paul Vanneste (midden)?].

Gereedgemakt en gepreuft deur den Wacho



Wuk dajje moe âl'n

(‘t Is wel voe 4 menschen zulle, ojje der mô 3 êt vroag me ‘t moar hé...)

4 straf verse makreelfilées, 2 soepelepels bloeme, 1 rooien anjoen, nen olven komkommere, 4 soepelepels zunnabloemoolje, 2 flosselkes *Vicardin*, pepre en zout nor eigen smaake.

En oe goan we da nu greemoaken?

Lat os begunnen met die flosselkes *Vicardin* open te doene en der eentje ut te schienken in een *Vicardin*-glas (ê soorte *Duvel*-glas). Pak ter mo ne goeien slok van en geniet eerst een bikke van die skoone smaake (ge mochte der wok eest aan rieken zulle).

Nu goan we dien olven komkommer schellen, hem in tweën sny, dat zaadliestje der uit halen en olles in kleine reepkes sny. Dien rooien anjoen moeje wok schellen en in zeer fiene plakskes sny. Nu da tegare met die komkomersliertjes in nen kom leggen. Ge giet er da fleske *Vicardin* ovre en lat den boel wel 4 uren rusten.

Nu eest een slokske *Vicardin* en ton ne keer goe dien makreel bekieken. Mè een pinchetje de eventuele graatjes uithalen en hem in blokskes sny. Wat pepre en zout upstrooien. Den makreel in de bloeme draaien en hem ofkloppen.

Nu nog een slokske *Vicardin*. De olie in ne wok (of koekepanne) verwarmen en de stikskes makreel bakken (of en toe ne keer draien hé). Olles ut de panne pakken en mocht da nodig zyn weere wa zout en pepre up zaaien. Drinkt nu eest de reste van joenen *Vicardin* ut.

Ge moet da nu tegare met dien komkommer en rooien andjoen opdienen.

Een goe smaakske vor bien den abieritief (met zekre nen *Vicardin*).

(met d’hulpe en de toelatienge van Han Hidalgo)



Brouwerij Dilewys

Brouwproces: Een tripel is zoals het woord al zegt drievoudig: warme gisting op ongeveer 24 °C, lagering op ongeveer 1 °C en hergisting op fles. Deze tripel heeft zijn aangename smaak te danken aan de manier van brouwen. Het tijdstip van het toevoegen van de twee hopsoorten tijdens het kookproces is hierbij een cruciaal punt. *Vicaris Tripel* (8,5 vol.%alc.) is gebrouwen met één soort mout en zonder kruiden.

Ingrediënten: water, mout, suiker, hop en gist.

Beschrijving: een bier van hoge gisting met hergisting zowel op fles als op vat, met smaakevolutie. Dit bier heeft een mooi, stabiel en wandklevend schuim. Het overvol mondgevoel is gecreëerd door zijn rijke hop- en moutsmaak. *Vicaris Tripel* is een fruitig bier.

Beer in the USA



Beer in the United States is manufactured by more than 1,700 breweries, which range in size from industry giants to brew pubs and microbreweries. The United States produced 196 million barrels of beer in 2009, and consumes roughly 20 gallons (75.8L) of beer per capita annually. In 2008, the United States was ranked 16th in the world in per capita consumption, while total consumption was second only to China.

While beer was an early part of colonial life in the United States, Prohibition in the early 20th century caused nearly all American breweries to close. After it was repealed, the industry was dominated by a consolidated number of large-scale breweries. The big breweries that bounced back from prohibition produce the majority of the beer today. The majority of the new breweries in the US are craft or micro breweries, called brewpubs when they also serve food on the premises. The most common style of beer in the United States is an American-style pale lager modelled off of the Pilsner style, while craft breweries increasingly brew beer inspired by the traditional styles of Germany, Belgium and Great Britain.

Beginnings

Native American tribes brewed beer in the lands of the United States prior to European arrival. One recipe was composed of maize, birch sap and water. The earliest record of brewing by non-Native peoples dates from 1587, and the first commercial brewery opened in the United States was at the Dutch West India Company of Lower Manhattan in 1632.

The brewing traditions of England and the Netherlands (as brought to New York) ensured that colonial drinking would be dominated by beer rather than wine. Until the middle of the 19th century, British-style ales dominated American brewing. This changed when the lager styles, brought by German immigrants, turned out to be more profitable for large-scale manufacturing and shipping. Lager was also preferred due to its longevity, while local ales of the time quickly turned sour and were a perceived risk to drink.

The lager brewed by these companies was originally based on several different styles of central Europe, but the Pilsener style, using mild Czech hops, pale, lightly roasted 6-row barley and often adjuncts such as rice and corn, gradually won out.

Steam beer, the first style of beer to originate in the United States, evolved in the San Francisco area during the 19th century. After Prohibition ended, the *Anchor Brewing Company* was the sole producer of steam beer. The company was near closure in 1965, whereupon Fritz Maytag, great-grandson of the Maytag Corporation founder, rescued the brewery and with it the steam beer style. *Anchor* has since trademarked the term 'Steam Beer' and all subsequent renditions of the style are now termed California Common.

D.G. Yuengling & Son, commonly called *Yuengling* (pronounced 'ying-ling'), is the oldest operating brewing company in the United States, having been established in 1829, and is one of the largest breweries by volume in the country. It is currently the second-largest American-owned brewery after the *Boston Beer Company*. Its headquarters is in Pottsville, Pennsylvania.

One of the earliest large-scale brewers was *Best Brewing*, a Milwaukee brewery built by German immigrant Phillip Best in the 1840s. It began shipping its beer to Chicago and St. Louis the following decade, first by ferry and eventually by rail, establishing an early trans-market beer brand in the United States. Other successful breweries of the era begun by German immigrants in Milwaukee included the *Valentin Blatz Brewing Company*, *Joseph Schlitz Brewing Company* and the *Miller Brewing Company*, owned Frederick Miller, who took on the brewery which had originally been owned by Phillip Best's brother, Carl.



Best Brewing Co., Virginia Street, Milwaukee (Wi), circa 1885

In St. Louis, a prosperous German soap maker, Eberhard Anheuser, purchased a struggling brewery in 1860. His daughter married a brewery supplier, Adolphus Busch, who took over the company after his father-in-law's death, and renamed it *Anheuser-Busch*. Busch soon toured Europe, discovering the success of Bohemian lager, and introduced *Budweiser* beer (named after a beer brewed in the town of Budweis in Bohemia) in 1876. *Anheuser-Busch*, and its *Budweiser* beer, would go on to be the largest brewery and beer brand in the world. The company innovated the use of refrigeration in rail cars to transport its beers, which helped make bottled *Budweiser* the first national beer brand in the United States.

Prohibition



Detroit Police discover an underground brewery during Prohibition.

All legal American brewing came to a halt when Prohibition was imposed, though the temperance movement had already reduced the number of breweries significantly. Only a few breweries, mainly the largest, were able to stay in business by manufacturing near beer, malt syrup, or other non-alcohol grain products, in addition to soft drinks such as colas and root beers. Production and shipping of alcohol was largely confined to illegal operations that could deliver compact distilled beverages — smuggled rum and domestic moonshine — more efficiently and reliably than bulkier products such as beer.

American Prohibition was repealed by degrees. First, the Volstead Act defining 'intoxicating liquors', was amended in April 1933 by the Cullen-Harrison Act to provide that beer with a strength of up to 3.2% alcohol was not 'intoxicating', and thus not prohibited. Within 24 hours of legalization, as much as 1.5 million barrels of 3.2% beer was sold, causing some to

predict a 'beer famine'. Soon thereafter, in December of the same year, the Twenty-first Amendment to the United States Constitution repealed Prohibition in general, but left the production of alcoholic beverages heavily regulated by federal, state, and local authorities. Included in this regulation was the imposition of a three-tier distribution system.

Post-Prohibition

Although the Twenty-first Amendment to the United States Constitution allowed brewers to legally resume practicing their craft, many 'dry' counties remained and many states failed to ratify altogether, which slowed the resurgence of the brewing industry. In addition, the many prohibitionists of the temperance movement were still quite vocal and were able to retain a large following despite the repealing of the 18th amendment. Before the American beer industry could attempt to re-establish itself, World War II began. This further inhibited the re-emergence of smaller breweries because much of the grain supply was rationed due to the war, forcing the breweries to use adjuncts such as corn and rice alongside the barley traditionally used in brewing. The prohibitionists saw a tantalizing opportunity to quell the efforts of remaining breweries, insisting that the commercial brewing of beer squandered manpower, grain, fuel and cargo space that should have gone towards the war effort overseas. Brewers responded to these accusations by extolling the benefits that brewers yeast have on human health, namely, their high vitamin B content. It was argued that the increase in thiamine in the diets of the soldiers and factory workers would improve performance on the battlefield as well as in the factory and that this increase sufficiently justified the need for beer. The American government decided that the benefits of the vitamin B in brewers' yeast, alongside the taxes coming in from beer sales were enough to justify a request for fifteen percent of beer production for servicemen.



Coors brewery in Golden, Colorado

Although America's breweries had the backing of their government, they still needed to capture the hearts and the wallets of the American people. In order to accomplish this, the major breweries banded together and launched the 'Morale is a Lot of Little Things' advertising campaign. The campaign can be well summarized from the following 1942 magazine advertisement:

'If you're a man, it's a shine on your shoes... the sweet feel of a fly rod in your hand... If you're a woman, it's a tricky new hair-do maybe... or a change of lipstick. Morale is a lot of little things like that. People can take the big bad things... the bitter news, the bombings eve... if only a few of the little, familiar, comforting good things are left.'



From the time America entered the war in 1941 until it ended in 1945, the overall production of beer increased by over 40% despite the small number of active breweries. This wartime growth allowed the large breweries such as *Anheuser-Busch* to dominate the American market for over fifty years. During this period they produced beers more noted for their uniformity than for any particular flavor. Beers such as those made by *Anheuser-Busch* and *Coors Brewing Company* followed a restricted pilsner style, with large-scale industrial processes and the use of low-cost ingredients like corn or ingredients such as rice that provided starch for alcohol production while contributing minimal flavor to the finished product. The dominance of the so-called 'macrobrew' led to an international stereotype of 'American beer' as poor in quality and flavor.

However, in recent years the major brewers have made attempts at developing premium beers in the European tradition such as *Killian's Irish Red*.

Economy

Changes to American law in 1978 led to a growth of manufacture and interest in beer in the 1980s. This interest continues today. Due to the resurgence of the commercial craft brewing industry in the 1980s, the United States now features many beers, offered by over 1400 brewpubs, microbreweries, and regional brewers. However, the majority of beer sales in the United States are still for pale lager produced by national and international brewing companies.



While in volume the macrobrews still dominate, smaller producers brew in a variety of styles influenced by local sources of hops and other ingredients as well as by various European traditions. The success of the commercial craft brewing industry has led the large breweries to invest in smaller breweries such as *Widmer Brothers* and *Goose Island*, and to develop more complex beers of their own.

Beer sales in the premium market are increasing, while sales in the standard and economy section are decreasing. The major beer producers merged together to strengthen their position - *Anheuser-Busch* merged with *InBev* to form *Anheuser-Busch InBev* and *Molson Coors* merged with *Miller Brewing* to form *MillerCoors*. Despite legal challenges the country's three-tiered distribution system remains in place.



Nearly 80 percent of convenience stores sell beer, accounting for nearly one-third of all beer purchased in the United States, about 93 percent of which is sold cold. The U.S. convenience store industry sells more than 2 billion gallons of beer a year – roughly one-third of all the beer purchased in the United States (in 2007, U.S. consumption was 6.7 billion gallons).

Beer is the most popular alcoholic beverage in America and accounts for about 85% of the volume of alcoholic beverages sold in the United States each year. As of 2009, the top three beer companies in the US were *Anheuser-Busch*, *MillerCoors* and *Pabst Brewing Company*. The top beer brands by marketshare were *Bud Light* (28.3%), *Budweiser* (11.9%) and *Coors Light* (9.9%). *Corona Extra* is the #1 imported beer, followed by *Heineken*. 2009 figures show an overall decline in beer consumption from previous years, with only craft beer sales rising at a rate of 7-10%, earning 4.3% of sales by volume. Overall U.S. beer consumption was calculated at 205.8 million barrels. Light beer constitutes a 52.8% share of US beer sales.

(W, met grote dank aan Wikipedia)

Skate & beer

Het is zomer; je hebt je skateboard toch al weer bovengehaald? Het is me opgevallen dat bier een regelmatig weerkomend item is in de tekeningen op skateboards. Hieronder heb ik geprobeerd om een schets te geven van wat er zoal ontworpen werd.

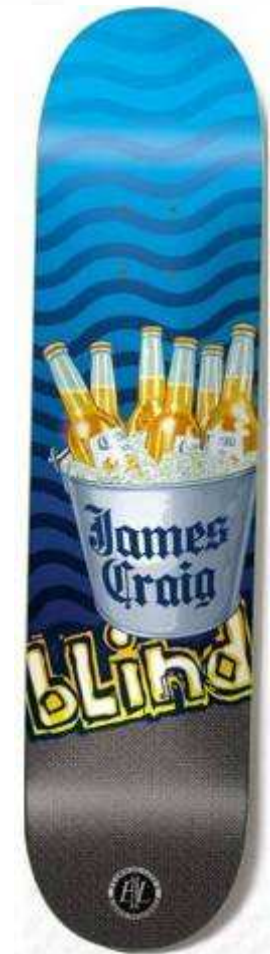


Jart zomer/herfstcollectie 2010. De linkse toont de bovenzijde van de vier andere.

Voor de geïnteresseerden: Jart is één van de weinige teams die ook een Belg sponsoren die ook 'in de boekskes staat', met name Youness Amrani.

Blind speelt in op het gekende *Corona*-thema.

Deathwish heeft één board in de vorm van een blik en één in de vorm van een fles. Al moet er bij dat laatste wel vermeld worden dat het eigenlijk sterkedrank is.



Heineken is ook een geliefd thema (de gemiddelde skater is dan ook eerder volumegericht...):

Beer Run Skateboards, Circle Star-model.



Richard Sarrazin



Red Star



Keg Can



Craig Williams



Weet niet waar ik bovenstaande haalde.



Beer Run's Mid Evil Ale.



Je kan ook een eigen design laten opdrukken. Bijvoorbeeld via zazzle.com.





Beer City: een merk dat wel zo noemt, maar verder geen enkele design zet op zijn boards. Het verwijst wel naar de Amerikaanse stad Milwaukee aka¹ Beer City.



Het kan ook met een vat tegelijk.



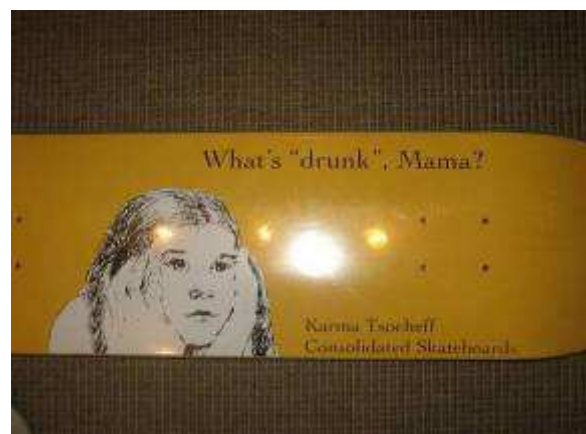
Om je fles te openen heb je natuurlijk een opener nodig.

Kan het nog gekker? Natuurlijk, anders stelden we deze vraag niet... Creature heeft met zijn Brue Killers-reeks zelfs boards met een echte flessenopener aan de onderzijde...

Wil je wel eens zo eentje zien? No prob; kom maar af! Echt chill hoor...

Ondertussen kan je ook griptape (het 'schuurpapier' aan de bovenkant) met biermerken erop gedrukt kopen (RV).

En ten bewijze dat het tegendeel ook wel degelijk bestaat:



¹ Aka = "also known as" (alias ofte 'ook gekend als').

Kenjedobjes

De wist-je-datjes, kleine weetjes & kortverhaaltjes uit de wondere bierwereld...

KfdA 011

Ook op het KunstenFestival des Arts (KfdA) vielen dit jaar weer enige biergerelateerde items te rapen. We trokken er weerom heen in een organisatie van Iwein, uitbater van 't Kroegske, Oostende.

Zo loodste Iwein ons mee naar een voorstelling waar we alstublieft een crashcursus Mandarijns kregen! Hun woord voor 'bier' zou ik fonetisch als volgt willen omschrijven: [pin-cho'w:].

Het centrale foyer was deze keer in het vernieuwde Rits-café. Het 'bier van het festival' was niets minder dan *Zinnebier*. Op vat!. Enig minpunt eraan was dat het op de openingsavond van het festival geserveerd werd in plastic bekertjes. Om organisatorische redenen kan ik daar evenwel inkomen. Anderzijds hebben ze dat wel méér dan goedge maakt door op alle andere dagen met echte glazen 33'ers te werken. En dan nog wel tegen de ongelofelijke prijs van slechts 1,30 EUR/consumptie. Neen, we hebben het altijd méér dan deftig gehouden.

En de goed-nieuws-show erover is nog niet gedaan. De barman serveert mij een rondje *Zinnebier*. Onmiddellijk herken ik de gebruikte glazen als zijnde diegene van één van onze Zythos-zusterverenigingen. De barman hoort mijn opmerking en meteen raken we in gesprek. Blijkt dat hij lid is van de studentenvereniging die jaarlijks het Vilvordia-bierfestival organiseert. Ze staan binnen KfdA 011 in voor het runnen van deze centrale laafplaats met enkele 'betere bieren'. Enkele? Jawel, want naast het festivalbier is er ook een bier-van-de-dag. Die dag was dat *Duchesse de Bourgogne*. Geheel in de huisstijl van alle KfdA-communicaties is er een permanente affiche met uitleg over het festivalbier en word telkenmale voorzien in een - dagelijks veranderende - affiche met uitleg over het bier-van-de-dag. Puik! (RV)

Over de hopsoorten, meer bepaald Žatec en Saaz

Ik trok nog geen kleine ogen open toen iemand mij zei dat zij hetzelfde zijn. Saaz is gewoon Duits voor het Tsjechische stadje Žatec. Deel de kennis... (RV)

So many beers, so little time

In het *Botteltje*, Oostende, raakte ik aan de praat met een deftige bierproever. Hij maakte deel uit van een grotere groep die ingetekend hadden voor een bierreis. Doel was niet minder dan honderd bieren te proeven in één enkele week. Liever zij dan ik... (RV)

Les starlets et la bière

Deze trailer van de nieuwste film van de gebroeders Dardenne – die in Cannes wéérom in de grote prijzen vielen – bevat een mooie publiciteit voor *Tripel Karmeliet*: <http://www.youtube.com/watch?v=DT6XiMwcrjk>. (RV)

Wat kan er in een woord zitten?

Ik had niet alleen het geluk om mee te kunnen helpen bij het ontwerpen van het *Keyte*-bier, maar ik ben ook een skater. Veel meer hadden dan dat hadden Johan De Jonghe en Koen Debrabandere niet nodig om tot de volgende toepasselijke woordspeling te kunnen komen: Riks Keyte. Waarvoor dank! (RV)

Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind. (via PS)

DOBkwis #1

In iedere Den Dobber zal een kwisje staan met als prijs een heerlijke fles bier geschonken door biershop 't Koelschip, Oostende.

Voor deze Den Dobber is het een fles *Harlekijn*. Dat is het prachtige huisbier van bierpromotor Ive Monstrey.

Om het u toch een beetje gemakkelijker te maken werken we met multiplechoicevragen en alle letters naast het juiste **antwoord** & uw antwoord op de schiftingsvraag dient u als codewoord te verzenden naar **dobredactie@skynet.be** met als onderwerp vermelding: **DOBkwis #1**.

De winnaar zal persoonlijk verwittigd worden wanneer hij zijn prijs kan komen afhalen bij, en volgens afspraak met, Ive in de Van Iseghemlaan 101 te Oostende.

Veel succes en kwisplezier (inzendingen ten laatste tegen 1 oktober 2011 om middernacht)!



Vraag 1: In welke brouwerij wordt het amberkleurige huisbier Harlekijn gebrouwen?

A = *Strubbe*, Ichtegem | B = *De Proef*, Lochristi | C = *La Binchoise*, Binche

Vraag 2: Wat is de echte naam van schlagerzangeres Laura Lynn?

A = Sabrina Tack | B = Laurette Verlinde | C = Linda Baert

Vraag 3: Aan welk keurmerk zijn de Fairtradeproducten in België en Nederland herkenbaar?

A = Multatuli-logo | B = Max Havelaar-logo | C = Monzolo Trade-logo

Vraag 4: In de 19de eeuw ontstond in Gavere een boerderij/brouwerij. Wie leidde toen dit bedrijf?

A = de familie Valeir | B = de familie Latte | C = de familie Contreras



Vraag 5: Van welke Belgische brouwerij is dit een bovenaanzicht (zie foto links)?

A = *Du Bocq* | B = *Malheur* | C = *De Halve Maan*

Vraag 6: Wat welke rederij hoort niet in het rijtje thuis?

A = Norfolk Line | B = P & O Ferries | C = Townsend Thoresen

Vraag 7: Welk biermerk werd ooit door *Bios*, *Strubbe* en *Clarysse* gebrouwen?

A = *L' Aigle Bock* | B = *Ajax Bier* | C = *Atlas Pils*

Schiftingsvraag: Hoeveel flessen staan er uitgesteld in het bier- en praatcafé Kroegske, Emelgem?

En nu dus snel die zeven gevonden letters en dat schiftingsgetal als codewoord versturen!



Met dank aan 't Koelschip voor de mooie prijzen. Ive Monstrey – ook gekend als De Bierpromotor – selecteert bijna wekelijks nieuwe merken om in de rekken te plaatsen en geeft daarbij de voorkeur aan kleinere, ambachtelijke brouwerijen. (W)



Nieuw opperhoofd in de bierwereld



Sven Gatz (43), Brussels en Vlaams parlamentslid, houdt na 20 boeiende jaren in de politiek zijn taak op 1 september voor bekeken en begint aan een nieuwe uitdaging in zijn leven als directeur van de Unie van de Belgische Brouwers.

'Ik heb het voorrecht gehad om in 1995 op achtentwintigjarige leeftijd als volksvertegenwoordiger te mogen beginnen, wat mij vandaag de mogelijkheid geeft om op een nieuwe uitdaging aan te gaan.'

Had u al enige ervaring in de biercultuur?

'Al van jongs af aan was ik geïntrigeerd door bier, ik kreeg het bij wijze van spreken met de paplepel (maar met mate) binnen. Mijn vader is namelijk een Bourgondiër met een voorliefde voor lekker en fijn bier. De appel valt niet ver van de boom, maar de hoppebel ook niet ver van de ranke. Op mijn zeventiende werd ik lid van een bierproeversclub, mede door mijn vader en vrienden van de scouts van Koekelberg en de Chiro van Molenbeek opgericht. Van het een kwam het ander, ik leerde meer en meer over bier, kwam ook in contact met verschillende brouwers (soms gewoon omdat ik er in mijn humanioratijd mee op de schoolbanken zat of omdat ik een tijd lid werd van het consumentenpanel van een andere brouwerij of omdat ik als volksvertegenwoordiger opkwam voor de belangen van de bieren van spontane gisting enz.). Tot ik ook wilde leren brouwen en daar les voor volgde. De Unie van de Belgische Brouwers vroegen me enkele jaren geleden of ik niet de voorzitter wilde worden van de Belgian Beer Club, de vereniging der bierminnende parlementairen (waar 100 van de 500 Belgische parlementairen overigens lid van zijn; mijn voorzitterschap wordt nu overgenomen door Benoît Cerexhe, Brussels minister voor economie en Bart Tommelein wordt ondervoorzitter). Ik ben er dus heel geleidelijk en met toenemend plezier ingerold als het ware.'

Ervaring in horeca?

'Ik heb geen bijzondere ervaring in de horeca (tenzij als gewone klant), maar heb in 2000 wel een boekje geschreven, in het Nederlands en het Frans, over Brusselse kroegen (Gruuten Dëst, 101 Toffe Cafés in Brussel en Omgeving).'

Wat zal eigenlijk uw taak bij de Unie van de Belgische Brouwers inhouden?

'Mijn taak als directeur van BB is de belangenbehartiging van de Belgische Brouwers in het bijzonder en van het Belgisch Bier in het algemeen. Dit veronderstelt preventie en lobbying om ervoor te zorgen dat politieke beslissingen de Belgische brouwerswereld niet benadelen. Verder gaat het meeste werk natuurlijk naar het promoten van de onze rijke biercultuur in binnen- en buitenland.

Ik beschik over een staf van vier personen in het Brouwershuis, Grote Markt te Brussel en over twee mensen die zorgen voor de uitbating van het museum in de kelders ervan. Een gemotiveerd en deskundig team. Bezoek ook eens onze website: www.beerparadise.be.

Onze biercultuur is uniek, maar we 'verkopen' dit nog te weinig, zeker in het buitenland. In België komt het erop aan bier als product in de markt te plaatsen en als levend erfgoed in de samenleving te verankeren. In het buitenland moeten we zoveel mogelijk het concept van België als bierland bij uitstek meer en duidelijker op de wereldkaart zetten. Als parlamentslid gaf ik al proeverijen en inleidingen tot de Belgische biercultuur. In de mate van het mogelijke wil ik dit vanuit mijn nieuwe functie verderzetten."

Wordt het een goede samenwerking met de bierverenigingen?

'Er is vandaag al een goede relatie tussen de Unie van de Belgische Brouwers en Zythos. We gaan de samenwerking zeker uitbouwen.'

Sven, een laatste vraagje, welk bier wordt je heel graag aangeboden?

'Zelf ben ik een liefhebber van blonde tripelbieren en als Brusselaar heb ik ook een voorliefde voor de geuze, maar ik kan ook genieten van een fluwelen oud-bruin, een zachte dubbel, een fris pintje of witbier en een mals amberbier. Ik ben niet moeilijk ☺.'

Meneer Gatz, alvast bedankt voor uw biertijd in deze woelige politieke periode. (W)

DOBberend na de Mercator

Een tijdje geleden was het Bestuur op zoek naar een geschikte locatie om een educatief gesprek met brouwer Marc Strubbe op te zetten.



*Ik stelde voor om eens het zeilschip Mercator te vragen. Voorzitter Johan De Jonghe vond dit al lang een geschikte uitstraling voor de actieve leden en slaagde erin de befaamde boot als locatie te verkrijgen voor de activiteit "**DOB's FAQ's@OS MERCATOR... feat. Marc Strubbe**". Bij deze danken we van harte Jo Dielman van vzw Zeilschip Mercator om deze activiteit daar te organiseren. Iedere aanwezige vond het een toffe locatie en tevens heeft elkeen zijn vraag beantwoord gekregen. En natuurlijk ook naar het antwoord van de andere vragen met aandacht geluisterd.*

We danken daarvoor Marc Strubbe voor de prachtige technische uitleg van het volledige brouwproces (van gerstkorrel tot het uitdrinken...), waarin hij alle vragen grotendeels in verwerkte. Ook danken we hem voor het 'natje' dat hij aanbod. Na 2 uren wisten we weer meer, is het niet! Wij beperken ons hier tot het zo goed als mogelijk weergeven van de vragen met antwoorden. (W)

Hoe komt het dat het bierschuim verdwijnt als men bv met vette lippen drinkt?

Het verdwijnen van de schuimkraag bij bier heeft alles te maken met de oppervlaktespanning van de belletjes waaruit de schuimkraag bestaat. Die belletjes bestaan uit een omhulsel van biereiwitten rondom kooldioxide (of rondom lucht, maar die verdwijnen snel). Vette substanties gaan zich hechten aan de oppervlakte van de belletjes, waardoor de oppervlaktespanning daalt. Het gevolg daarvan is dat de belletjes vergroten, en tenslotte breken wanneer de oppervlaktespanning niet meer in staat is de eiwitmoleculen samen te houden. In feite gaat het om exact hetzelfde verschijnsel als in slecht gewassen glazen of in glazen waarop nog sporen van lippenstift zitten. Het precies verloop van het verdwijningproces hangt af van de temperatuur van het bier, van de aard van de vettige substantie en van het soort bier. Vaak worden schuimstabilisatoren aangewend, waardoor de afbraak van de schuimkraag vertraagd wordt.

Wat is de perfecte schuimkraag voor een bier van hogere gisting?

In het algemeen verstaan we onder schuim een mengsel van een vloeistof met een gas, waarbij het gas, in fijne belletjes verdeeld, zich tussen de vloeistof bevindt.

Op ons bier bestaat schuim uit water, opgeloste eiwitten en koolzuurgas:

- Eiwitten fungeren als een oppervlakteactieve stof, waardoor het schuim stabiel blijft. De eiwitten zijn met name afkomstig uit het mout en eventuele ongemoute bronnen.
- Koolzuurgas wordt door gist geproduceerd tijdens het vergisten van de suikers in de wort. Het gas lost deels op in het bier. Door verhoging van de druk kan er nog meer koolzuurgas oplossen.

Bij het openen van het bierflesje vervalt de druk en wil het koolzuurgas ontsnappen. Hierbij vormen zich kleine belletjes. Eénmaal aan de oppervlakte heeft eiwit zich als een laagje om het belletje gevormd. Al die belletjes tezamen vormen de schuimkraag. Door het inschenken van het bier in een bierglas wordt de vloeistof hevig door elkaar geschud, waardoor het koolzuurgas sneller in contact komt met andere koolzuurmoleculen. Hierdoor worden nog sneller belletjes gevormd en ontstaat er een mooie schuimkraag. Deze schuimkraag zal echter na een tijdje weer inzakken. Dit inzakken komt doordat het koolzuurgas langzaam uit de schuimbel ontsnapt. De concentratie van het koolzuurgas in de bel is hoger dan van de lucht, waarmee het in contact staat, en zal langzaam door de schuimwand verdwijnen (diffusie). Ook gaat de vloeistof in het schuim langzaam zakken door de invloed van de zwaartekracht. Op een gegeven moment is de wand van de schuimbel te dun waardoor het knapt.

Met of zonder schuim; dat is de vraag die bepalend is voor de keuze van het juiste bierglas. Het is immers het schuim dat ófwel behoorlijk wat smaak- en aromacomponenten bevat, ófwel het aromatisch karakter van het bier (de vloeistof) tegenhoudt. Bitterheid komt veel meer tot uiting in de schuimkraag dan in het bier zelf. Wil de brouwer bitterheid of kruidigheid (zoals koriander) accentueren, dan moet hij zorgen voor bier met een stevige schuimkraag. Dat is onder meer zo voor pilsbieren, die in smalle glazen worden geschonken; optimaal is dat het glas bovenaan lichtjes naar binnen neigt. Voor blonde en kruidige speciaalbieren kan een kelkje genomen worden met een gevormd buikje, maar een relatief smalle hals en opening.

Donkere en zoete bieren hebben veel minder nood aan een stevige schuimkraag, want die zou het karamelaroma tegenhouden. Ook esters - fruitachtige verbindingen die ontstaan tijdens de gisting

- worden geremd door een schuimkraag. Zulke bieren worden best geschonken in breedopen coupes en kelken. Amberkleurigen met een gistachtig karakter verdienen eveneens een bolglas. Iets ingewikkelder is het voor sterke blonde bieren. Enerzijds verlangen die schuim. Anderzijds moeten die breedopen gaan. Gevormde kelkjes met een smalle opening reiken hier de oplossing aan, tenzij de brouwer het fruitige aspect overaccentueert zodat het toch opgemerkt wordt in een breed, open kuipglas.

Hoe zit het met de verschillende bierglazen en de keuze ervan?

Net zoals wijn kan ook bier gedegusteerd worden. Men denkt nogal vlug aan bierfeesten, waar liters gerstenat rijkelijk vloeien, maar het kan ook anders, want bier proeven vereist een uiterste concentratie en een aangepast ritueel.

De variatie van de Belgische biercultuur met zowat 1500 merknamen, waarvan een 800 originele brouwsels met een 400 verschillende smaken, maakt een blindproeverij vrijwel onmogelijk. Een proefondervindelijke ontdekkingstocht van de Belgische biercultuur is echter een verrijking, maar dan begin je best tussen 11u00 en 12u00 uur en degusteer je mondjesmaat enkele glazen.

Bier moet eerst en vooral gedronken worden onder optimale omstandigheden. Dat veronderstelt onder meer een rustige omgeving, waarin je geconcentreerd en ongestoord kan proeven. De belangrijkste vereiste is evenwel dat het bier wordt geschonken in aangepaste glazen. Daarvoor worden bij voorkeur de merkglazen gebruikt. Soms is het echter aangewezen andere glazen te kiezen, want elk type glas beïnvloedt de waarneming van de aroma's en de vorming van de schuimkraag. Probeer het zelf maar eens uit en schenk een authentieke geuze eens uit in het meestal gebruikte pilsglas, in een tulpglas of in een wijd open kelk. Je merkt al vlug dat het bier een andere uitstraling krijgt en dat het aroma en de smaak anders worden ervaren.

Pintjes, fluitjes, bollekes, ranke hoge kelken, brede kroezen, cognacglazen, bourgognekelken, trappistkuipen, schotse distels... tot de zogenaamde confituurpotten toe; België beschikt waarschijnlijk over het meeste uitgebreide assortiment bierglazen ter wereld. Allen horen bij het imago van een bepaald bier.

Wetenschappelijk kan je bier perfect ontleden, maar het is uiteindelijk de consument die beslist of een bier smaakt of niet. En het glas speelt daarin een belangrijke rol. De dikte van het glas zal ervoor zorgen of het bier snel of traag opwarmt. Dunne glazen warmen sneller op (door contact met de hand). Daarom ook dat glazen voor koele drinkbieren (pils, witbier, amber,...) eerst in koud water worden gespoeld. Heel wat pilsglazen zijn onderaan geribbeld. Hierdoor wordt het contactoppervlak tussen hand en glas verkleind en behoudt het pilsbier langer zijn koele temperatuur. Ribbeltjes zijn dus echt niet ouderwets, maar noodzakelijk.

Verder speelt de vorm van het glas. Hoe breder het glas en de opening, hoe sneller het bier kan opwarmen. Vandaar dat bieren die koel opgediend moeten worden, best in glazen met een smalle opening worden geschonken. Voorbeelden hiervan zijn bourgognekelken of tulpglazen.

Er bestaan meer dan 1000 verschillende bieren met allemaal verschillende smaken?

Bier is een alcoholische drank gemaakt uit granen, zoals gerst en tarwe. Soms wordt nog fruit toegevoegd, bijvoorbeeld zure kersen in krieklambiek. Er bestaan verschillende methoden om bier te maken. Het ambacht van het bier maken wordt brouwen genoemd. Bij de meest gebruikelijke methode wordt bier gebrouwen uit gerst, water, hop en gist.

Het is kenmerkend voor bier dat er een grote variatie aan onderling zeer verschillende soorten is. Er zijn bittere bieren, zoete bieren, zure bieren en kruidige bieren. Zelfs zout kan onderdeel zijn van de smaak van bier. Ook het alcoholpercentage, de kleur, de volheid, de helderheid en de temperatuur waarop een bier het beste gedronken kan worden, verschillen.

Overzicht aanbrenge in de grote variatie is niet eenvoudig. Meestal wordt uitgegaan van het onderscheid tussen ondergistende, bovengistende en spontaan gistende bieren. Het gebruik van verschillende giststammen, en de wijzen van mouten, hopen en kruiden kan héél véél smaakverandering teweeg brengen.

Is er veel smaakverschil bij de hopsoorten uit diverse landen?

De hopsmaak die een bier meekrijgt van z'n brouwer kan kenmerkend zijn voor dat bier. Hop is een klimplant en is van dezelfde familie als de hennepplant en draagt de Latijnse naam *Humulus Lupulus*. De onbevruichte vrouwelijke bloesem wordt gebruikt bij het brouwen onder de vorm van hoppebel, gemalen/geperste hopkorrels of hopextract. De soorten kunnen onderling veel verschillen, ook door de omstandigheden waardoor een hopsoort groeit zijn er kwaliteit en smaakverschillen. Sommige bierstijlen zitten echter vast aan bepaalde hopsoorten. Zo hoort bij een pils de Saazhop en voor de Engelse ale is er zeker Golding en Fuggels in. Hier is intussen een hele evolutie waargenomen.

Bepaal je vooraf het alcoholgehalte bij het maken van een nieuw bier

Je ziet het staan op het etiket van een flesje bier: alcohol 5,2%Vol. Wat staat die 'Vol.' daar eigenlijk te doen? Betekent het dat het alcoholgehalte alleen geldt bij een vol flesje? Nee, alle gekheid op een stokje, in een halfvol flesje bier zit evenveel percent alcohol als in een vol. Het percent is net uitgevonden om problemen te vermijden in de aard van: is die hoeveelheid alcohol die de brouwer opgeeft nu per liter, per flesje, per honderd gram of per slok? Al heel lang geleden hebben onze voorouders afgesproken om in dat soort gevallen het aantal delen per honderd delen op te geven. Ze hebben er zelfs een speciaal teken voor afgesproken: %.

Die 5,2 percent alcohol geldt dus zowel voor het flesje als voor het vat of de krat of de liter of dat halve glas voor je neus. In al die gevallen zijn er van elke honderd delen bier 5,2 delen alcohol. Als je een liter gedronken hebt, heb je uiteraard meer alcohol binnen dan bij één pint, maar in beide gevallen bestond 5,2% van wat je gedronken hebt uit alcohol.

Vroeger mat elke brouwer de hoeveelheid alcohol in zijn bier op zijn manier. Ze lieten allemaal een soort drijvertje zakken in het bier, en keken hoe diep het zakte. Alcohol heeft een kleinere dichtheid dan water, zodat zo'n drijvertje in alcohol dieper zakt dan in water. In een mengsel van alcohol en water zakt het ergens tussenin. Anders gezegd: de diepte van het drijvertje hangt af van hoeveel alcohol er in het bier zit. Noteer tot welk streepje het gezakt is, en dat levert je een cijfer op waarmee je bieren kunt vergelijken. Alleen, er bestonden verschillende streepjesschalen voor op die drijvertjes, zodat je op het ene een ander getal aflas dan op het andere. Veel brouwers gebruikten de meetschaal van Plato, al kwam de schaal van Balling ook geregeld voor. Als je graag de indruk gaf dat je straf bier verkocht, dan gebruikte je gewoon een drijvertje met een meetschaal die een hoger getal opleverde. De klanten kenden de namen van al die schalen toch niet en lieten zich enkel leiden door het getal.

Bijkomende verwarring: hoe diep het drijvertje zonk hing niet enkel af van hoeveel alcohol er in het bier zat, maar ook van de hoeveelheid suikers en andere opgeloste stoffen. Het drijvertje meet immers de dichtheid van het bier, en die hangt af van alles wat er in zit. Een donkere trappist met veel opgeloste voedzame stoffen, maar weinig alcohol, kon dus dezelfde aflezing opleveren als een bleek biertje zonder veel body maar met meer alcohol.

In volgende Dobbers gaan we verder in op de vragenlijst vanuit 'De Mercator'. (W)



De Mercator, de ziel van Oostende



Deze barkentijn met een bruto tonnenmaat van 778,86 ton is voorzien van een hulpmotor van 500 P.K., de lengte over alles bedraagt 78,40 m, de grootste breedte 11,09 m en de diepgang 4,50 m. Behalve een schoolschip, was de 'Mercator' varende ambassadeur op wereldtentoonstellingen en plechtigheden en nam deel aan races, waarvan het de race Oslo-Oostende won.

Op de 7de reis (3/10/1934 – 21/05/1935) bracht de 'Mercator' twee Moai (reuzenbeelden) mee van het Paaseiland. Op de 9de reis (14/10/1935 – 4/05/1936) bracht de Mercator het stoffelijk overschot van Pater Damiaan terug. De ontvangst in Antwerpen gebeurde in bijzijn van koning Leopold III.

Juist voor de WO II uitbrak, was de *Mercator* op de 20e reis vertrokken naar Belgisch Congo met de opdracht het opstellen van hydrografische kaarten van de Congolese kust. Het schip werd in 1943 opgeëist door de Britse Admiraliteit. Het voer onder Britse vlag en werd gebruikt als basis (Submarine Depot Ship) voor Britse duikboten. Het beschadigde schip werd in juli 1945 weer overgedragen aan België en werd in 1947 hersteld in Gent. Tussen 1951 en 1960 werd de *Mercator*

gebruikt als opleidingsschip en nam ook deel aan drie zeilraces. In totaal verrichtte de *Mercator* 54 reizen. De laatste reis was naar Lissabon. Daarna werd het schip in 1960 uit de vaart genomen. Vanaf 1961 is het schip ingericht als museumschip, en vanaf 1964, naar aanleiding van de feestelijkheden rond 1000 jaar Oostende, ligt het in de jachthaven voor het stadhuis van Oostende. Het schip werd door het Vlaams Gewest als beschermd monument verklaard op 24 september 1996 en volledig gerestaureerd tussen 1999 en 2000. De *Mercator* kwam in 1988 in handen van de Vlaamse overheid. Het beheer en de exploitatie is sindsdien in handen van de vzw.Zeilschip Mercator.

OOSTENDE

Oostendse Bierjutters blazen verzamelen op driemaster Mercator

De Oostendse bierjutters hielden een bijeenkomst voor hun leden en nodigden brouwer Marc Strubbe uit Ichtegem uit voor een voordracht. Hij beantwoordde met plezier alle vragen over bier en brouwen. De aanwezigen op de Mercator konden zo hun kennis van de biercultuur nog verder uitbreiden. «Het was een aangename dag met een hapje en een drankje op een prachtige locatie», zegt Johan De Jonghe. Op zondag 2 juli organiseren ze hun jaarlijkse Bierjutterij op het Pauluspleintje. Wie er meer over wil weten, surft naar www.oostendsebierjutters.org.

Foto Mollet (LBB)



Bron: Het Laatste Nieuws, vrijdag 24 juni 2011, Mensen van bij Ons, p. 18.

Belgica mosselen in de handel

OOSTENDE/ICHTEGEM - De Belgica mosselen liggen weer in de handel. Het fijnproefproduct van Willy Versluys en Peter Cooleman werd gepresenteerd in samenwerking met Keytebier van de Ichtegemse brouwerij Strubbe.

De eerste Belgica mossel, overgoten met Keytebier, doorstond met glans haar ingangsexamen. De mossel is niet te groot, maar zeer fijn van smaak. Ze is kleiner dan de grondcultuur mossel, maar compenseert dat door een hoger vleesgehalte.

«Het Keytebiertje voegt er nog een extra dimensie aan toe die perfect samengaat met de zoute smaak van de Noordzee», weet Peter Cooleman.

DEZE WEEK VERKRIJGBAAR

De Belgica mosselen worden gekweekt volgens de duurzame hangcultuur in de zuidelijke Noordzee voor de kust van Duinkerke en Nieuwpoort. Ze worden van hun kweekplaats in open zee meteen doorgevoerd naar het verwerkingscentrum in Oostende. De mosselen zullen vanaf deze week voor de groothandel verkrijgbaar zijn via

de Vlaamse Visveiling in Zeebrugge en Oostende. Particulieren kunnen terecht in de winkel van het verwerkingscentrum in de vismijn

of bij de exclusieve verdeler Spegelelaere. De richtprijs voor de klant zal 5,5 euro per kilogram zijn.

(PCOK/foto PCOK)



Peter Cooleman presenteert de eerste Belgica mossel.

Bron: De Streekkrant, woensdag 22 juni 2011, p. 5.

ERELEDEN = onze Steunpilaren

<p>eetkaffee POSEIDON hoek Van Iseghemlaan/Hertstraat 11 8400 Oostende</p>	<p>taverne-tapasbar PADO Stationsstraat 68 8700 Tielt</p>	<p>biercafé LE CHATELET Nieuwpoortsesteenweg 8 8400 Oostende</p>
<p>traiteur STUDIO STYVES 9800 Deinze 0495 56 83 11</p>	<p>kaffeethuis DEN TOOGOLOOG Kerkstraat 7 8430 Middelkerke</p>	<p>Claude Waterlot 'CLOCLO' 8400 Oostende</p>
<p>praatcafé 'T KROEGSKE (Iwein Scheer) Sint-Paulusstraat 78-80 8400 Oostende</p>	<p>Johan Vanryckeghem 'BLACK BEASTY' 8490 Jabbeke-Varsenare</p>	<p>Johan Dewulf 'WULF' 8400 Oostende</p>
<p>volkscafé DE DOLLE MOL vzw Spoormakersstraat 52 1000 Brussel</p>	<p>DRINK MATIG, DOCH REGEMATIG</p>	<p>biercafé BOTTELTJE Louisastraat 19 8400 Oostende</p>
<p>biercafé 'T BRUGS BEERTJE Kemelstraat 5 8000 Brugge</p>	<p>RIK VERNACK 8400 Oostende</p>	<p>BIERJUTTERIJ- MEDEWERKERS WELBEDANKT!!!</p>
<p>WALTER HERMANT 8400 Oostende</p>	<p>(textiel)drukwerk PRINT & SCREEN (Paul Schaek) Vrijboomstraat 39 8460 Oudenburg</p>	<p>brown-café ZEEGEUZEN Kapucijnenstraat 38 8400 Oostende</p>
<p>beershop 'T KOELSCHIP Van Iseghemlaan 101 8400 Oostende</p>	<p>chambres & tables d'hôtes L'ANGE GARDIEN (André & Nicole) Lieu-dit Nivoliers F-48150 Hures la Parade - Lozère Frankrijk</p>	<p>beer-dine-wine DE BISTRONOOM Vindictivelaan 22 8400 Oostende</p>