

Activiteiten van de Biervrienden

Degustatieavond leden

Vrijdag 24 augustus

Voor onze tweemaandelijks degustatieavond, die doorgaat op vrijdag 24 augustus, zakken we af naar zaal Ludovicus in Rapertingen-Hasselt.

Op vraag van enkele van onze Nederlandse leden gaan we een wedstrijd België - Nederland organiseren. We proeven een 4-tal Belgische en een 4-tal Nederlandse bieren naast elkaar zodat we een vergelijk kunnen maken. Het zal ongetwijfeld weer een leuke avond worden.

Zoals steeds gaan we van start omstreeks 20.00 uur, en je kan deelnemen aan de democratische prijs van € 7,00 voor leden en € 10,00 voor niet-leden.

Wil je deelnemen aan deze proefavond, schrijf je dan in bij Rony (011-21 21 94 of 0478-23 95 68) en dit liefst vóór dinsdag 21 augustus.

Bezoeken horecazaken deelnemers 'Bier van de maand'

Vrijdag 3 augustus: Tennisclub Winterslag Tennislaan 16 in Genk

Vrijdag 14 september: Zuma Vinkstraat 9 in Peer

Vrijdag 12 oktober: De Keuvelaer Meerstraat 25 in Zutendaal

16de Binkfeesten in Kerkom **Vrij 17, zat 18 en zon 19 augustus:**

BINKFEESTEN 2018

140 JAAR BROUWERIJ - SPECIAAL BIER: BINK QUADRA

VRIJDAG 17 AUGUSTUS

Deuren open vanaf 11.00 uur. Van 20.00 tot 24.00 uur DJ Yves (Ysound)

ZATERDAG 18 AUGUSTUS

Deuren open vanaf 11.00 uur. Van 15.00 tot 17.00 uur optreden van FREDDY DAVIS, en van 19.00 tot 01.00 uur optreden van DE M&L BAND

ZONDAG 19 AUGUSTUS

Van 09.30 tot 12.00 uur ONTBIJT. Muziek verzorgd door BLAASKAPEL JUDASKA. Vanaf 14.00 uur optreden van THE SUNDAPS, gevolgd door muziek van DJ Yves.

Rondleidingen, lekkere gerechten, springkasteel, drie dagen gratis inkom.

Geraadpleegde werken in deze uitgave

Hopnieuws - Het Belang van Limburg - Bierbrief

Het Bierviltje

Tweemaandelijks tijdschrift van
De Limburgse Biervrienden vzw

Nr 25/4 - 1 aug - 30 sep 2018

Verantwoordelijke uitgever en afzender:

Rony Langenaeken
St-Oedenrodelaan 2 3500 Hasselt

Afgiftekantoor: 3500 Hasselt 1

P508052



Het Bierviltje

Actueel



Om te beginnen

Hallo biervrienden

Dat het jaar 2018 een goed bierjaar zal worden, kunnen we wel met enige zekerheid stellen. Een prachtig voorjaar, een warme tot hete zomer en ons Belgisch voetbalteam zullen daar zeker voor iets tussen zitten. Zij hebben er ongetwijfeld voor gezorgd dat het verbruik van ons Belgisch gerstenat dit jaar niet verder zal dalen (en wie weet misschien weer een beetje doet stijgen). En gelukkig kennen we nog zoets als export zodat we onze geliefde drank overal ter wereld kunnen laten proeven.

Ook wij doen nog altijd ons uiterste best om het gerstenat altijd en overal te promoten. En zoals wellicht een aantal onder jullie hebben kunnen lezen in ons Limburgs dagblad heb ik nog wat extra promotie gemaakt voor het tafelbier, dat gerust zijn mannetje kan staan naast de vele alcoholvrije bieren die de markt overspoelen. Waarom niet eens een lekker blond of bruin tafelbier nuttigen bij de maaltijd ?

Ook bij onze Noorderburen worden heel wat bieren gebrouwen en dus is het tijd om ze eens te vergelijken met ons eigen Belgisch gerstenat. Dit gaan we doen tijdens onze volgende degustatieavond die doorgaat op vrijdag 24 augustus. Een heerlijk wedstrijdje Nederland - België maar dan wel op het vlak van bier !

Om de sfeer tijdens deze 'bierproefwedstrijd' wat op te drijven, doen we een oproep om allerlei gadgets met de Belgische (of Nederlandse) driekleur mee te brengen. Na de afgelopen wereldbeker voetbal zullen deze zeker nog te vinden zijn; voor Nederland is dit uiteraard wat moeilijker hé. We kijken er alvast naar uit u kleurrijk te mogen begroeten.

Zaterdag 8 september wordt de 'Dag van de Bierconsument' opnieuw georganiseerd. Wij gaan die dag zelf geen activiteit in elkaar steken maar een aantal bevriende verenigingen zullen dat ongetwijfeld wel doen, en wie weet zitten er misschien wel enkele leuke evenementen tussen.

Vorig jaar lanceerden we tijdens die hoogdag ons laatste bier, met name de Hopkikker. Er zijn al heel wat dozen en bakken over de toog gegaan maar ondanks dat hebben we er nog een 130-tal in stock. Dus, wil je nog eens proeven en/of genieten van dit goudgele gerstenat, dan kan je nog steeds terecht bij Rony. Voor welgeteld € 30,00 is een doos (€ 2,40 leeggoed inbegrepen) van u. Verwen je zelf en je vrienden nog eens want weldra is dit niet meer mogelijk !!

Traditiegetrouw vermelden we in het augustus nummer een heleboel informatie over leuke bierevenementen. Ze zijn zeker een bezoekje waard, en bij een aantal ga je zelfs onze Hopkikker op de kaart zien verschijnen. Zeker doen !!

De bezoeken aan de horecazaken, die deelnemen aan onze gekende actie, lopen stilaan ten einde. Wie dus nog eentje wil drinken op kosten van ons clubke moet zich haasten, en zeker aanwezig zijn op één of meer van de volgende bezoeken !

Gezondheid en geniet nog van de komende zomerse dagen.

Voorzitter, Rony

Het Bierviltje Actueel

blz 2

Tips voor trips

Zaterdag 4 en zondag 5 augustus

Wat: Ambierorix
Waar: Grote Markt - Tongeren
Uren: Zaterdag van 15.00 tot 23.00 uur en zondag van 11.00 tot 20.00 uur
Info: 100 speciale bieren te proeven

Vrijdag 10, zaterdag 11 en zondag 12 augustus

Wat: Grande Choufferie
Waar: Brouwerij Achouffe
Uren: Vrijdag vanaf 18.00 uur, zaterdag en zondag vanaf 13.00 uur
Info: www.achouffe.be

Vrijdag 10, zaterdag 11 en zondag 12 augustus

Wat: Bierfeesten Laakdal (BBC Laakdal)
Waar: Marktplein in 2431 Veerle - Laakdal
Uren: Vrijdag vanaf 19.00 uur, zaterdag en zondag vanaf 14.00 uur
Info: Streekbieren, waarvan 20 van 't vat - www.bierfeesten.bbclaakdal.be

Zaterdag 18 augustus

Wat: 9de Gents Bierfestival
Waar: VIP School Martelaarslaan 13 in Gent
Uren: Vanaf 12.00 uur
Info: +/- 100 bieren, gratis inkom - Info: www.gentsbierfestival.be

Zondag 19 augustus

Wat: Streekbierenmarkt Diest
Waar: Grote Markt in Diest
Uren: Vanaf 13.30 uur
Info: 20-tal lokale brouwerijen en bierfirma's

Vrijdag 24, zaterdag 25 en zondag 26 augustus

Wat: Bierfestijn Groot-Vorst
Waar: Smissestraat in Vorst - Laakdal
Uren: Vrijdag vanaf 19.00 u, zaterdag vanaf 15.00 u en zondag vanaf 11.00 u
Info: Proeven van +/- 140 bieren

Zaterdag 25 en zondag 26 augustus

Wat: Bierweekend De Lambikstoempers
Waar: Bezoekerscentrum De Lambiek in Alsemberg
Uren: Zaterdag van 14.00 tot 24.00 uur en zondag van 14.00 tot 20.00 uur
Info: +/- 100 bieren - Info: www.lambikstoempers.be

Het Bierviltje Actueel

blz 11

niet minder sappig. "Ondanks het droge weer en iets te weinig neerslag, ziet de oogst er opvallend goed uit. Zoet, zuur, veel sap en mooi rijp."

In Gingelom zijn ze er klaar voor en ook in Oudenaarde staan ze klaar om de kriecken te proeven. Zo'n 60 ton kriecken verwachten ze de komende dagen in brouwerij Liefmans. De Gorsemkriecken worden door de familie Briffoz in Gingelom speciaal geteeld voor de brouwerij en je vindt ze nergens anders. Wat er zo speciaal is aan de kriecken? Ze zijn zoet én zuur tegelijkertijd. En omdat de Gorsemkriek zuurder is dan andere rassen, geeft ze een typische smaak aan de Liefmansbieren. Het familiebedrijf levert dan ook al meer dan 20 jaar exclusief kriecken aan Liefmans. Door te werken met fantastische lokale producten, blijft Liefmans een op en top Belgisch bier met een fruitige, maar vooral natuurlijke smaak.

Elk jaar vindt de krieckenpluk plaats in de maand juli. Brouwmeester Elfried staat de komende dagen in nauw contact met de familie Briffoz. "We zitten goed op schema, dus het kan elk moment gaan gebeuren. Nu is het vooral afwachten: we laten de kriecken liefst nog heel even hangen tot ze perfect rijp zijn, maar we moeten ook het weerbericht goed in de gaten houden. Komt er onweer aan - niet onwaarschijnlijk bij dit warme weer - dan is het zaak de kriecken zo snel mogelijk te plukken zodat ze niet beschadigd raken."

Na de oogst worden de kraakverse kriecken meteen naar de brouwerij getransporteerd. Daar gaan de kriecken onmiddellijk in de rijpingstanks die worden opgevuld met jong bier. Het bier blijft minstens één jaar rijpen op de kriecken. Het finale bier is altijd een blend van krieckbieren van verschillende jaren, soms 3 tot 4 jaar oud.

Kasteelbrouwerij pakt uit met extra attractie

Kasteel Ter Dolen heeft er een nieuwe attractie bij. Bezoekers van het kasteeldomein kunnen zich voortaan vermaken in een escape room, volledig in het thema van de historische brouwerij.

Mieke Desplenter kocht het kasteeldomein in 1993 en bouwde er een gloednieuwe moderne brouwerij. De pittoreske omgeving is intussen uitgegroeid tot een toeristische trekpleister. Vandaar dat de ondernemers verder investeren in nieuwe beleavingsconcepten. Zo ook de escape room, een idee dat werd uitgewerkt door medezaakvoerder Ike Janssen.

"Een jaar hebben Anthony Vangeel en ik eraan gewerkt", vertelt Ike Janssen. "Wij hadden eerder willen finishen, maar door onze job was dat niet eenvoudig. Naar een thema hebben we niet lang moeten zoeken en zijn we bij de Middeleeuwen uitgekomen. Mystery 19, zoals het concept heet, daagt de bezoekers uit om te zoeken naar het geheime bierrecept van de laatste abt die op Ter Dolen woonde. Het hele project staat in het teken van het kasteel. Niets is elektronisch, alles verloopt mechanisch, en dat maakt het extra interessant."

Waar de naam Mystery 19 van komt? "Het kasteel, dat deels bewoond is, heeft huisnummer 17 en is privé", zegt Ike. "De brouwerij heeft nummer 21. Het is dus een mysterie waar 19 naartoe is. Uiteindelijk hebben wij op een oud plannetje een plek in het bos achter het kasteel gevonden..."

It's over - Ledenproefavond

Gewoontegetrouw organiseren we eenmaal per jaar een proefavond met een gastspreker van een Belgische brouwerij. Dit jaar hebben we hiervoor beroep gedaan op één van onze leden, want hij is vertegenwoordiger van de Henegouwse brouwerij Dubuisson.

Wilfried Put uit Zonhoven was jarenlang verantwoordelijk voor de promotie van onder meer de Bush bieren in een groot gedeelte van Vlaanderen, maar ondertussen neemt hij Nederland voor zijn rekening, want daar zijn deze bieren nog niet echt gekend.

Toch wilde hij ons nog te woord staan op de jongste ledenproeverij waar zo'n 80-tal bierfanaten aanwezig waren om te luisteren, te proeven en te genieten van bieren en de bijhorende hapjes. We proefden in totaal 7 bieren van de 'Brasserie Dubuisson' uit Pipaix.

Tijdens deze proefavond zorgde Johnny Jaspers voor de hapjes want chef-kok Marcel was - naar ons vermoeden - op zoek naar nieuwe ideeën in het buitenland. We kijken er naar uit!

Hieronder de beschrijving van de geproefde bieren.

Surfine Saison **6,5 vol %** ***Dubuisson - Pipaix***

Een bier van het type saison dat nog niet zo lang geleden werd toegevoegd aan het gamma.

Type: Saison

Schuim: heel veel schuim, zeer stabiel en fijne belletjes

Kleur en uitzicht: blond, troebel met gist, zeer veel koolzuur

Aroma: licht zurig, licht citrus, duidelijk hop

Smaak & nasmaak: bitterig-zoetig tot bitter-zoetig, licht qua sterkte en zwaarte, prikkelend, lange bittere nasmaak

Een lekker bier met de typische smaak van een saison. Vrijwel iedereen vond het een lekker en aangenaam bier waarbij een toastje met paté van gregaham werd geserveerd.

Pêche Mel Bush **8,5 vol %** ***Dubuisson - Pipaix***

In het gamma van Dubuisson is ook een vrij sterk fruitbier terug te vinden, met name de Pêche Mel Bush waarin uiteraard smaken van een pêche zijn terug te vinden.

Type: Fruitbier

Schuim: zeer mooie en stabiele witte schuim

Kleur en uitzicht: goudgeel, helder en veel koolzuur

Aroma: fruitig (pêche), zoetig

Smaak & nasmaak: zurig-zoetig tot zurig-zoet met een typische smaak van pêche en mango; sterk en zwaar mondgevoel met een fruitige en iets bittere afdrank



Volgens onze gastspreker werd dit fruitbier ontwikkeld vooral op vraag van en voor Wallonië. Bij onze aanwezigen viel het niet echt in de smaak want de echte liefhebbers konden we deze keer tellen op één hand.

Bush Blond 10,5 vol %
Bush Blond Tripel 10,5 vol %

Dubuisson - Pipaix
Dubuisson - Pipaix

Het derde en vierde bier werden tegelijkertijd geserveerd zodat onze gasten konden proeven en vergelijken. De Bush Blond is de 'gewone' versie (flesje van 33 cl) en de Bush Blond Tripel is dezelfde versie maar met hergisting op fles (fles van 75 cl). Een goed moment dus om beide versies naast elkaar te proeven en conclusies te trekken.

Bush Blond

Type: Gerstewijn Blond
Schuim: weinig schuim
Kleur en uitzicht: blond, helder en weinig koolzuurgas
Aroma: vooral alcohol, zoetig, bitterig
Smaak & nasmaak: bitterige tot bittere smaak, sterk en zwaar en een volle en sterke nasmaak

Bush Blond Tripel

Type: Gerstewijn Blond
Schuim: veel schuim van fijne bellen
Kleur en uitzicht: donkerblond, troebel, weinig verzadiging
Aroma: moutig en zeer veel alcohol
Smaak & nasmaak: bitterig-zoetig tot bitter-zoetig, sterk en zwaar en een zoete en volle nasmaak



Er was zeker een kleurverschil te merken tussen beide bieren, maar ook de smaak was anders. Het bier dat het meest in de smaak viel (90%) was de versie met hergisting op fles.

Bij deze bieren werd een hapje geserveerd: een carpaccio van kalfsvlees met tonijnsaus en een bolletje ijs van olijven. Een overweldigende combinatie.

Rasta Trolls 7,0 vol %
Dubuisson - Pipaix

De Rasta Trolls is een splinternieuw bier (nog maar enkele weken op de markt) en dat mocht natuurlijk niet ontbreken op het appel. Het is een variant op Cuvée des Trolls verrijkt met natuurlijke aroma's van bruine rum.

Type: Blond
Schuim: weinig schuim
Kleur en uitzicht: troebelblond, weinig koolzuur
Aroma: licht zoet, rum, houtig
Smaak & nasmaak: zoetig tot zoet, tamelijk sterk, korte nasmaak

Ook dit bier kon niet echt rekenen op veel stemmen. Toch wel een specialleke !!

van de peso, is de prijzen verlagen. "We gaan geen korting geven. Het zal niet goed zijn voor onze volumes, maar we willen als familiebedrijf een premium-merk creëren voor de lange termijn", zegt Martin.

Polygoon lanceert FLEUR als opvolger van blonde ANNA

Dat de gebroeders Sven en Niels Langenaeken uit Widoorie de bier- en brouw-microbe te pakken hebben, is helemaal geen nieuws meer. Na jaren experimenteren lanceerden ze vorig jaar met succes hun eerste bier, met name **Anna**.

Eén is geen, en dus gingen ze op zoek naar een nieuwe uitdaging. In samenwerking met hun collega Boris en brouwerij Toetèlèr uit Hoeselt sleutelden beide wetenschappers gedurende enkele maanden aan een nieuw recept.

Vorbijje zondag was het dan zo ver want toen werd hun tweede boreling officieel voorgesteld aan de pers en de inwoners van hun thuisgemeente Widoorie.

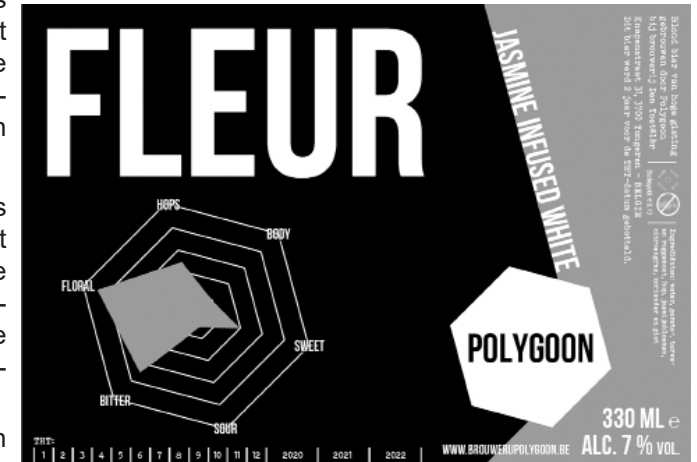
Het is uiteindelijk een 'versterkt' witbier van 7 vol % geworden, dat de naam **FLEUR** met zich meekreeg. De moutsamenstelling van dit troebelblond gerstenat is 60 % gerstemout, 30 % tarwemout en 10 % roggemout. Daarnaast werden er toevoegingen gedaan van jasmijnbloemen en citroengras. Het florale aroma zal dus zeker naar boven komen, wat deels te horen is in de naam van het bier.

Het is een zeer vlot doordrinkbaar en vooral verfrissend bier door het gebruik van een saisongist die nagenoeg alle aanwezige fermenteerbare suikers heeft omgezet in alcohol. Ondanks wat de naam doet vermoeden, zal dit bier ook vele mannen kunnen bekoren doordat een aangenaam bittertje het plaatje vervolledigt. De smaken zijn terug te vinden in het smaakwiel dat op het moderne etiket prijkt.

Wil je nog meer informatie of wil je kennis maken met dit splinternieuwe gerstenat dan kan je terecht bij Niels (0494-90 47 76 - niels@brouwerijpolygoon.be) of Sven (0472-74 51 53 - sven@brouwerijpolygoon.be).

Limburgse familie plukt verse lading krieken voor brouwerij Liefmans

In de boomgaard van de broers Briffoz in Gingelom werd begin juli - onder een stralende zon - alles in gereedheid gebracht om zo'n 60 ton sappige krieken te plukken voor brouwerij Liefmans. Omwille van het uitzonderlijke droge en zonnige weer en te weinig regen, zijn de krieken dit jaar iets kleiner dan de vorige jaren maar zeker



Voor 2018 is Van de Perre zelfs hoopvol dat de daling van de binnenlandse consumptie eindelijk stopt. "Het jaar is beter begonnen", met een hogere consumptie in de eerste maanden. Het goede weer speelt in de kaart van de sector. Daarnaast rekende hij ook op de Rode Duivels die met een goed parcours op het WK in Rusland de consumptie moesten aanzwengelen.

Bierfirma Kompel uit Maasmechelen wint twee internationale prijzen

Kompel deed mee in de competitie met hun Bovengrondse (Blond) en de Ondergrondse (Donker) Kompel. Een jury mocht blind proeven van de honderden inzendingen en sterren toekennen naargelang de geur, kleur en smaak. "Dat onze beide bieren bekroond werden met 2 van de 3 sterren is voor ons een geweldige eer", aldus accountmanager Frederic Fabry. "We hopen hiermee een traditie in ere te houden, want ook vorig jaar mochten we op deze Superior Taste Awards al proeven van het succes."

Delirium Tremens binnenkort ook in Argentinië op de markt

Drie Belgische brouwers zijn meegerisd met de Belgische economische missie naar Argentinië en Uruguay. Brouwerij Huyghe ondertekent er begin juli een contract om "Delirium Tremens" in Argentinië op de markt te brengen, maar niet onder die naam. Ook brouwerij Leroy en brouwerij John Martin zijn erbij.

Zes jaar heeft brouwerij Huyghe eraan gewerkt om Delirium Tremens naar Argentinië te brengen. "De Argentijnse gezondheidsdiensten wilden niet weten van de naam Delirium Tremens. We hebben daarom ons label veranderd", legt exportmanager Stefaan Naeyaert uit. Onder de naam "DT" lukte het uiteindelijk wel.

"Argentinië wordt onze honderdste exportbestemming", zegt Naeyaert. "We komen op het juiste moment, al blijven er uitdagingen. De administratie is een strijd hier, maar de markt groeit te snel en is te veelbelovend om het niet te doen." Dat de Argentijnse peso de laatste maanden in vrije val was, is niet goed voor de winstgevendheid. "Maar we zijn hier voor de lange termijn, we willen het merk uitbouwen. Dat wordt een verhaal van ruim 15 jaar."

Ook exportverantwoordelijke Kris Walgraeve van brouwerij Leroy, dat onder meer Hommelbier maakt, wijst op de gedevalueerde munt. Leroy is nog niet in Argentinië aanwezig en de koersdaling van de peso "maakte het er niet simpeler op", zegt Walgraeve. Hij reist mee met prinses Astrid om de markt te verkennen. "Ik heb hier al contacten gehad", zegt hij. Opvallend: de brouwers helpen elkaar daarbij. "In het buitenland is er geen concurrentie tussen de Belgische familiale brouwers."

Brouwerij John Martin uit Genval tot slot is anderhalf jaar bezig geweest met Argentinië. "We hebben alle paperassen afgerond", zegt exportmanager Jonathan Martin. "Dat was niet eenvoudig, maar in september hopen we de export te kunnen starten." John Martin brouwt onder meer Timmermans Lambicus en Bourgogne des Flandres. Jonathan Martin denkt dat vooral de speciaalbieren met een lager aantal graden succesvol kunnen zijn in Argentinië.

Wat John Martin zeker niet zal doen om het hoofd te bieden aan de waardedaling

Bush Ambrée
Bush Prestige

12,0 vol %
13,0 vol %

Dubuisson - Pipaix
Dubuisson - Pipaix

Ook de bieren 6 en 7 werden gelijktijdig geserveerd om een mooie vergelijking te kunnen maken. De Bush Prestige is een Bush Ambrée die niet wordt gelagerd in roestvrijstalen tanks maar wel zes maanden lang rijpt in eikenhouten vaten. Daarna werd nog een hergisting op fles toegepast.

Bush Ambrée

Type: Gerstewijn Amber
Schuim: weinig schuim
Kleur en uitzicht: amber, helder en weinig koolzuurgas
Aroma: vooral alcohol
Smaak & nasmaak: zoet tot bitterig-zoet, sterk en zwaar en een korte maar alcoholische nasmaak

Bush Prestige

Type: Gerstewijn Amber
Schuim: weinig schuim
Kleur en uitzicht: donkeramber, troebel, weinig verzadiging
Aroma: vanille, hout (eik)
Smaak & nasmaak: zoete en volle smaak, houtig, sterk en volmondig
nasmaak: zoetige en houtige nasmaak

Twee zeer sterke bieren die zorgden voor een mooie afsluiter. Ook hierbij werd nog een hapje geserveerd in de vorm van peer, peperkoek, geitenkaas en pistachenoot, omringd door een sausje op basis van Bush Ambrée en Luikse stroop. Zeer mooi gepresenteerd en een heel goede combinatie.

Het werd weer een (de zoveelste) onvergetelijke avond die mooi aan elkaar werd gepraat door onze vertegenwoordiger Wilfried La Fosse (= put in het Frans).

De algemene conclusie was dat deze Henegouwse brouwerij een resem sterke tot zéér sterke bieren in haar gamma heeft, die meestal wel in de smaak vielen bij onze geïnteresseerde bierproevers.

Met weer een spannende tombolatrekking werd de avond afgesloten en mochten de BOB's in actie treden want dat was wel nodig na zo een 'zware' avond. De veel opgekomen Lummenaars hadden geluk want zij konden te voet naar huis. Op naar de volgende !!

Rony



Biersprakkels

Tynt Meadow is de nieuwste Trappist ter wereld!

In het hart van het landelijke Leichestre kom je in de buurt van Coalville de historische 'Mount St Bernard Abbey' tegen. Een prachtig Engels klooster waar sinds kort een nieuwe Trappist gebrouwen wordt. Het nieuwe trappistenbier werd onlangs gepresenteerd, en het kreeg de naam Tynt Meadow!

St Bernard Abbey

Het Rooms-katholieke (Cisterciënzer) klooster dat staat in de vroegere parochie Whitwick, opende in 1835 haar deuren. Mount St Bernard Abbey was daarmee het eerste permanente klooster in Engeland sinds de Hervorming. Daarnaast is dit het enige 'Cistercian House' in het land.

Tot voor kort runden de monniken in dit klooster een klein melkveebedrijf. Helaas heeft dit melkveebedrijf, net als tienduizenden andere zuivelboerderijen in Engeland, de deuren moeten sluiten als gevolg van dalende melkprijzen. Er was niet meer tegen de grote spelers op te boksen. Het was van groot belang dat er een nieuwe bron van inkomsten zou komen en daar begon de ketel te pruttelen.

De bedoeling is dat de monniken de brouwerij runnen zodat de verdiensten zo veel mogelijk terugvloeiën naar hun vastgoed en levensonderhoud. Helemaal nieuw is brouwen in Sint Bernard Abbey overigens niet. Zo'n 200 jaar geleden werd er in dit klooster ook bier gebrouwen.

Afgelopen maart werd er in de nieuwe brouwerij van het klooster voor het eerst gebrouwen. En na het toekennen van het keurmerk van de Internationale Trappist Vereniging is Mount St Bernard daarmee de twaalfde trappistenbrouwerij ter wereld. Trappistenbier wordt door verschillende kloosters in Europa en de Verenigde Staten gebrouwen. In België worden maar liefst zes trappistenbieren gebrouwen, twee in Nederland en één in Oostenrijk, Italië en de U.S. Om een bier Trappist te mogen noemen moet het bier aan een aantal regels voldoen voordat het dat felbegeerde keurmerk krijgt. Dit is in Engeland nu dus voor het eerst het geval.

Tynt Meadow

Het nieuwe trappistenbier heeft de naam Tynt Meadow gekregen. Vernoemd naar het veld in de buurt van Mount St Bernard Abbey, waar de monniken in 1835 gevestigd waren. Er is uiteraard Engelse hop, mout en gist gebruikt om dit bier te brouwen. Ook is er wat extra gist tijdens het bottelen toegevoegd om het gistproces opnieuw aan te wakkeren. Nagisting op fles dus!

Tynt Meadow is een Dubbel Trappist met 7,4% alcohol. Aroma's van donkere chocolade, drop en donker fruit. Heerlijk volmondig, een stevige body en mooi in balans. In de smaak ontdek je ook weer die chocolade, maar ook pepertjes en vijgen. In de afdrank is het bier verrassend sprankelend.

Duvel verliest rechtszaak tegen brouwer Filou-bier

De brouwer vindt dat het Filou-bier te hard op zijn Duvel-bier lijkt, maar de rechter denkt daar anders over. De Belgische brouwer Duvel Moortgat heeft een rechtszaak in hoger beroep verloren tegen brouwerij Van Honsebrouck die we kennen van bieren als Kasteel, Brigand en Filou.

Dat laatste bier is Duvel Moortgat een doorn in het oog, want de familiale brouwer vindt dat Van Honsebrouck met Filou Duvel probeert te kopiëren.

Het bier zou qua smaak hard op Duvel lijken en bovendien lijkt ook het flesje van Filou te hard op dat van Duvel, vindt Duvel Moortgat.

Rode letters

Het wijst erop dat Filou net als Duvel verkocht wordt in een bruin flesje met een wit etiket met daarop de merknaam in rode letters. Andere informatie op het etiket is in het zwart en in een goudkleur aangebracht. Vroeger had de Filou-mascotte ook de staart van een duivel, maar die is al enkele jaren verdwenen.

Van Honsebrouck verweert zich tegen de beschuldigingen van Duvel Moortgat. Het flesje van Filou en Duvel - de zogenaamde steini - wordt door nog andere brouwerijen gebruikt. Ook een wit etiket met rode letters is niet uniek, vindt Van Honsebrouck.

Ongelijk

In eerste aanleg gaf de rechter Duvel Moortgat ongelijk. Daarop trok het bedrijf naar de rechter in hoger beroep, maar ook die vindt dat er voldoende verschil is tussen Duvel en Filou.

Bierexport tweemaal groter dan Belgische bierconsumptie

De export van Belgisch bier is in 2017 verder gestegen. De brouwers verscheepten in totaal 15,81 miljoen hectoliter naar het buitenland, goed voor een stijging op een jaar tijd met 8,7 procent. De export is zo voor het eerst tweemaal zo groot dan de binnenlandse bierconsumptie. De Belgische bierconsumptie zette de jarenlange dalende trend voort, ditmaal met een daling met 1,6 procent.

Sectororganisatie Belgische Brouwers publiceerde begin juli de nieuwste jaarcijfers. Zo daalde de bierconsumptie in eigen land met 1,6 procent tot 7,57 miljoen hectoliter. De binnenlandse consumptie nam verder af omdat de horeca het moeilijk blijft hebben (-3%), al houdt de verkoop in de winkels min of meer stand. Er is ook een shift van pils naar speciaalbieren die op de volumes weegt.

De alcoholvrije en alcoholarme bieren (bieren tot 3,5% alcohol) zitten dan weer in de lift, nu de brouwers zich op dit segment geworpen hebben. Alcoholvrij en alcoholarm waren vorig jaar goed voor 5 procent van de bierconsumptie. Een "niet te verwaarlozen marktaandeel", zegt Jean-Louis Van de Perre, voorzitter van de Belgische Brouwers. Alleen alcoholvrij is goed voor ongeveer 3 procent van de markt, zowat een verdubbeling.

De export is inmiddels goed voor 70 procent van de totale productie. Vooral de export buiten de EU (+17%) boerde goed. Uitschieters zijn de Verenigde Staten (+20 procent tot 2,65 miljoen hectoliter), maar ook China en Zuid-Korea.