

BIER VAN HONDERD JAAR GELEDEN, OP DAG VAN EETBAAR LANDSCHAP

Bokrijk brouwt dit weekend oorlogsbier

Bokrijk brouwt zondag oorlogsbier. Met duivenbonen, stroop, mais en spelt. Niet wegens de crisis, of omdat ze in Bokrijk krap zitten door de inkrimping van de provinciale bevoegdheden. Maar wel om tijdens de Dag van het Eetbare Landschap, te laten zien, hoe het er exact honderd jaar geleden aan toeging in België.



Stefaan Huybrechts van Biergilde Demerdal toont hoe oorlogsbier wordt gemaakt. © tp

GENK | Of het bier echt te drinken is, zullen ze zondag van een kenner horen: Vlaams minister (en ex-directeur van de Vlaamse Unie der Bierbrouwers) Sven Gatz zakt persoonlijk af naar Bokrijk.

'Op de Dag van het Eetbare Landschap brouwen we al tien jaar historisch bier voor Bokrijk. Dit jaar moest dat uiteraard 'oorlogsbier' zijn, omdat de Eerste Wereldoorlog honderd jaar geleden is begonnen', zegt brouwer Stefaan Huybrechts van de Biergilde Demerdal, die al sinds zijn dertiende alles rond bier verzamelt.

'De ketels zijn trouwens van de laatste brouwerij die echte Hoegaarden brouwde. Pierre Celis (de stichter van brouwerij de

Kluis en bedenker van het witbier van Hoegaarden, red.) leerde er zijn stiel. In de jaren vijftig zijn de ketels daar ontaanteld en naar het Paenhuis in Bokrijk gebracht', zegt gedeputeerde Igor Philtjens.

De vraag naar bier werd er, door de gruwelen van de oorlog, uiteraard niet kleiner op, maar de kwaliteit was wel een stuk minder.

'Echt dronken kon je er niet snel van worden', zegt Huybrechts. 'Gerst en tarwe waren moeilijk verkrijgbaar en duur, dus moesten de brouwers op zoek naar alternatieven: zo gingen ze experimenteren met stroop, mais, céréaline (een tarwe-ervanger) en duivenbonen', zegt de brouwer.

Duivenbonen? 'Ik had er ook nog niet van gehoord, maar dat wordt blijkbaar gebruikt in duivenvoer. Alles waar zetmeel in zat, werd gebruikt om bier te brouwen.'

'Gerst en tarwe waren moeilijk verkrijgbaar, dus moesten brouwers op zoek naar alternatieven'

STEFAN HUYBRECHTS
Brouwer

Verkocht wordt het bier niet, maar proeven kun je het zondag wel. 'Daarvoor hebben we op voorhand al een proefbrouwsel gemaakt, want het hele proces duurt toch ongeveer een maand. Of het goed smaakt? Ik heb het zelf nog niet geproefd. Het is een licht, beetje flauw bier, met een alcoholgehalte van zo'n 2,5 graden', zegt Huybrechts. In de rest van het Openluchtmuseum kun je ontdekken hoe stroop of jenever wordt gestookt, hoe de rosmolen (een molen die aangedreven wordt door een paard of ezel, red.) werkt en hoe je brood bakt. Er is ook een streekproductenmarkt met een zeventigtal standhouders. (v)

BIER MET STROOP EN DUIVENBONEN OP DAG VAN EETBAAR LANDSCHAP

Bokrijk brouwt oorlogsbier

GENK

Bokrijk gaat zondag oorlogsbier brouwen. Met duivenbonen, stroop, mais en spelt. Niet omwille van de crisis of omdat ze krap zitten door de inkrimping van de provinciale bevoegdheden. Wel om - tijdens de Dag van het Eetbare Landschap - te laten proeven hoe het er exact 100 jaar geleden aan toeging in België. "Het wordt een licht, flauw bier. Maar met die suikers ga je toch wel de biersmaak hebben", zegt brouwer Stefaan Huybrechts.

Of het bier echt te drinken is, zullen ze zondag van een kenner horen: Vlaams minister Sven Gatz (en ex-directeur van de Vlaamse Unie der Bierbrouwers) zakt persoonlijk af naar Bokrijk. "Op de Dag van het Eetbare Landschap brouwen we al 10 jaar historisch bier voor Bokrijk. Dit jaar moest dat uiteraard oorlogsbier zijn, omdat de Eerste Wereldoorlog 100 jaar geleden begonnen is", zegt brouwer Stefaan Huybrechts van de Biergilde Demerdal.

"De ketels zijn trouwens van de laatste brouwerij die echte Hoegaarden brouwde. Pierre Celis leerde hier nog zijn stiel. In de jaren '50 zijn ze daar ontmanteld en naar het Paenhuis in Bokrijk gebracht", beschrijft gedeputeerde Igor Philijns. De vraag naar bier werj er uiteraard niet kleiner op door de gruwelen van de oorlog, de kwaliteit was wel een stuk minder. "Echt dronken kon

je er niet snel van worden", lacht Huybrechts. "Gerst en tarwe waren moeilijk verkrijgbaar en duur, dus moesten de brouwers op zoek naar alternatieven: zo gingen ze experimenteren met stroop, mais, ceraline (een tarwe-ervanger) en duivenbonen", zegt de brouwer. Duivenbonen? "Ik had er ook nog niet van gehoord, maar dat wordt blijkbaar gebruikt in duivenvoer. Eigenlijk alles waarin zetmeel zat, deden ze erbij."

Verkocht wordt het bier niet, proeven kan je het zondag wel. "Daarvoor hebben we al een proefbrouwsel gemaakt, want het hele proces duurt toch zo'n maand. Of het smaakt? Ik heb het zelf nog niet geproefd. Het is een licht, beetje flauw bier, zo'n 2,5 graden", vertelt Huybrechts, die zelf al sinds zijn dertiende alles rond bier verzamelt. "Mensen zijn altijd verwonderd als ze hier authentiek bier zien brou-



Stefaan Huybrechts toont met Demerdal hoe je oorlogsbier stookt.

Foto Tom PALMAERS

wen, met die grote ketel waarin je 2.000 liter maakt. Alles gebeurt zoals vroeger: beslaan met roervorren, filtering op een bed van kaf. Het moeilijkst? De temperatuur handhaven, want dat is belangrijk voor de suikers.

In de rest van het Openluchtmu-

seum kan je ook ontdekken hoe stroop of jenever wordt gestookt, hoe de rosmolen werkt, hoe je brood bakt. Er is ook een strekproductenmarkt met een 70-tal standhouders.

Caroline VANDENREYT

Dag van het Eetbare Landschap, Openluchtmuseum Bokrijk, 10 tot 18u. Volwassenen: 10 euro, kinderen van 3 tot 12j: 1 euro.