

WATBLAD

BELGIE-BELGIQUE
B.P.
2260 WESTERLO
P 008585



NR 5 - MAART/APRIL - 26^{STE} JRG 2011-2012 - TWEEMAANDELIJKS
V.U. GREET GEYSKENS ABDIJSTRAAT 40D 2260 TONGERLO

EDITO

Daar is de lente, daar is de zon...

De lente staat voor nieuw leven, het mooiste seizoen van het jaar is begonnen.

Door de stralende zon komt alles ongelooflijk snel tot leven, de bladerknopjes groeien zienderogen. Het frisse groen, de kleurrijke bloemen en de aangename temperatuur doen ons 'herleven'. We kunnen eindelijk terug naar buiten, de winter was koud en duurde lang.

Al eeuwenlang bestaat de traditie om bij de eerste mooie dagen alle meubelen aan de kant te schuiven, ramen en deuren wijd open te gooien en het hele huis in het sop te zetten.

De tuin seizoensklaar maken vergt ook heel wat arbeid, maar dat loont!

Als je daar allemaal 'aan mee doet' heb je hopelijk nog wat tijd over om te wandelen, te fietsen, te genieten van een lekker Tongels abdijbier op een aangenaam terras of gewoon thuis in de tuin...Dat smaakt altijd, niet verwonderlijk als je weet dat aan het brouwen van dit bier een eeuwenoude traditie en geschiedenis voorafgaat. Het 'Tongels Abdijbier' heeft voor ons geen geheimen meer, Magda Lornoy gaf er een voordracht over en wij mochten deze publiceren in het WATblad. Bedankt Magda.

En dan nadert Pasen.

Pasen valt altijd op de eerste zondag die volgt op de volle maan na het begin van de lente. De christenen vieren de opstanding van Jezus uit de dood nadat hij op Goede Vrijdag gestorven is, het is de belangrijkste christelijke feestdag.

Pasen was vroeger ook een seizoensgebonden landbouwfeest.

Veel paasgebruiken zijn afgeleid van dit niet-christelijk lentefeest, zoals het rapen van eieren.

Boeren beschouwden eieren als een kiem van kracht. Ze begroeven ze in hun velden opdat ze hun kracht op de bodem over zouden brengen en voor een goede oogst zouden zorgen.

Later dienden de eieren voor de katholieken ook om na de veertigdaagse vastenperiode weer op krachten te komen.

Overal in de winkels zie je nu lentekuikentjes en paaseieren, echte, van papier of chocola.

In sommige landen zoals Spanje en Zwitserland worden er nog Paasvuren ontstoken: de koude geesten van de winter worden weggejaagd en de lente verwelkomd.

Vrolijk paasfeest,
Greet

BLOEMSI ERKUNST

Woensdagvoormiddag, 14-daags, WAThuis Trienenkant, o.l.v. Sonja Vangenechten.

Een ruiker bloemen.

Een bloem voor je aanwezigheid.

Een bloem voor je lach,
iedere les wordt zo een fijne dag.

Een bloem voor al je bloemstukken,
door je inzet kunnen ze niet mislukken.

Een bloem voor je goed humeur,
Zo worden de lessen nooit een sleur.

Een bloem voor je aandacht,
Als je babbelt is het toch meestal zacht.

Een bloem voor je vriendschap onder elkaar,
I emand helpen valt je nooit te zwaar.

Een bloem voor je talent,
Bloemschikken is voor jou bestemd.

Sonja,

BELANGRIJKE DATA:

- Paasvakantie van 02/04 – 13/04/2012
- Maandag 30 april 2012: brugdag
- Hemelvaart 17/05-18/05/2012
- Laatste lesdag: woensdag 13 juni 2012
- Afsluitingsfeest met BBQ: donderdag 14 juni 2012

DUIITS 4

Dinsdagnamiddag, WAThuis Trienenkant, o.l.v. Walter Mols.

Ich möchte schreiben, aber
viele Worte fliegen durch meinen Kopf.
Mit geschlossenen Augen, frage ich mich
was ich schreibe kann.

In korte tijd doe je veel praktische kennis op van het Duits. Geen moeilijke termen, maar Duits voor alledaags gebruik. Daar heb je wat aan!
Ons eerste jaar zijn we gestart met drie leerlingen. Eentje is er afgevallen, maar we volhardden met ons twee (2 leerlingen + 1 leraar = privés).

Met de cursus Duits leer je de taal spreken, verstaan, lezen en schrijven.
Je kunt bv. jezelf voorstellen, spijzen en dranken bestellen, de weg vragen, een reservatie maken en nog veel meer.

Als onze leraar Walter er nog enkele jaren bijdoet, doen wij zeker mee.

Fin



Psst... Flüsterwitz!

Ein Deutscher will beim Standesamt seinen Namen ändern lassen.

"Wie heissen Sie denn?"

"Ich heisse Erich Dummkopf!"

"Na, das kan ich verstehen. Wer will schon Erich heissen!"

Walter

FRANS 3

Donderdagnamiddag, WAThuis Abdij, o.l.v. Francine Wijnants.

Dat Fransen chauvinistisch zijn is algemeen geweten, maar wist je ook dat ze andere landen/nationaliteiten op de korrel nemen in bepaalde uitdrukkingen?

À propos, van waar komt het woord chauvinist?

Nicolas Chauvin moet een soort dorpsgek geweest zijn. In het leger van Napoleon was hij maar liefst zeventien keer gewond geraakt. Als dank kreeg hij een eresabel, een lintje en een magere tweehonderd franc pensioen per jaar. Toch prees hij Napoleon regelrecht de hemel in, waar en tegenover wie hij maar kon. Chauvins dweepzucht was zo groot dat ook de gebroeders Théodore en Hippolyte Cogniard, toneelschrijvers in Parijs, ervan hoorden. Zij persifleerden Chauvin in hun vaudevill 'La Cocarde tricolore', die op 19 maart 1831 in het 'Théâtre des Folies-Dramatiques' in Parijs in première ging. Hun 'Chauvin' marcheerde met getrokken sabel over het toneel, bejubelde 'la grrrande nation' en zong een lied met in het refrein de regel: 'Je suis Français, je suis Chauvin'.

'Parler le français comme une vache espagnole' is de meest bekende uitdrukking, maar de oorspronkelijke uitdrukking was 'Parler le français comme un Basque espagnol' en aangezien het Baskisch noch Frans, noch Spaans is, dan houdt de uitdrukking méér steek dan met die Spaanse koe.

'Une querelle d'Allemand' is een ruzie zonder goede of duidelijke reden – slaat op de voortdurende kleinzielige twisten tussen Duitse edelen in het verleden.

'Une tête de Turc' is de kop van Jut, het pispaltje, mikpunt. Het is afkomstig van de kermisattractie waar men z'n kracht kan meten door met een hamer op het hoofd met tulband te slaan.

'Soûl comme un Polonais' betekent stomdronken en dateert van de tijd van Napoleon, waar veel Poolse vrijwilligers deel uitmaakten van het leger en er om bekend stonden dat ze veel konden drinken, maar ook de Zwitserse garde lustte een glaasje, vandaar dat wij zeggen 'drinken als een Zwitser' – een Fransman zegt echter 'boire en Suisse' waarmee hij bedoelt dat hij niet trakteert.

'C'est pas le Pérou' betekent dat je er niet rijk van zult worden en heeft z'n oorsprong toen de Inca's in Zuid-Amerika over veel goudmijnen beschikten.

'Va te faire voir chez les Grecs' zouden wij vertalen als 'mijn reet' (vgl. de Griekse 'neigingen' in de klassieke Oudheid).

'Les Anglais débarquent' betekent dat een vrouw ongesteld wordt en dateert niet van juni 1944, zoals men zou kunnen denken, maar van 1815 toen de Engelsen, gekleed in rode uniformen, Frankrijk binnenvielen.

Het Frans is toch een kleurrijke taal, n'est-ce-pas?

Francine

FAMILIENIEUWS

OVERLIJDENS:

- Emilia Heylen is op 5 februari overleden, schoonmoeder van Miranda Brants, cursiste handwerken.
- Op 20 februari is Annie Van de Ven (°1944) overleden, cursiste kleding te Zoerle.

GEBOORTES:

- Emily is op 13 maart geboren, kleindochter van Betty Braes en Maurice Van Roosbroeck, cursisten Frans.

VRIJ SCHILDERSATELIER

Maandag- en dinsdagvoormiddag, WAThuis Abdij.

Zondagavond wachten op een telefoon van mijn nicht of we gaan schilderen of niet ,
Ik hoop op een ja want de hele week leef ik daar naar toe, om daar te zijn.
Niet alleen om te schilderen, maar ook om van de sfeer van vriendschap en
gezelligheid te mogen genieten.

Dit is wel een klein maar een lief stukje als je weet dat het komt van een nieuweling.

Ook Anita komt regelmatig langs, al is het om onze koekjes te proeven en ons allen een
kusje en een kruisje te geven.

Suzanne

PERKAMENTKUNST

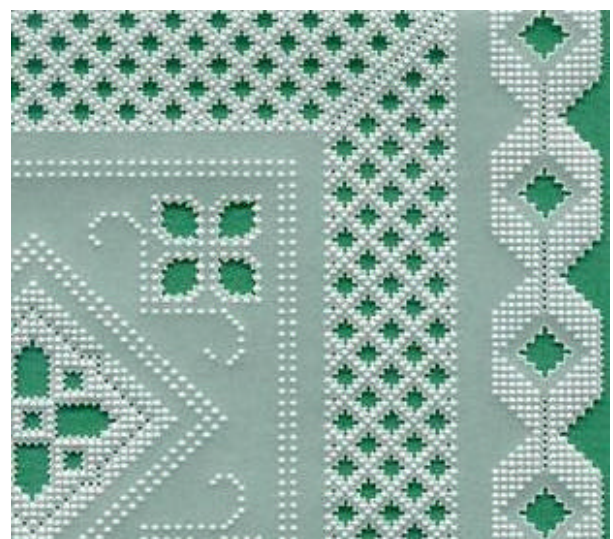
Donderdagvoor- en namiddag, WATHuis Trienenkant, o.l.v. Lena Cools.

Je kan het niet geloven hoe vlug een week voorbij vliegt!
We zijn telkens heel blij onze mede-creatievelingen terug te zien en te horen wat ze de voorbije week weer allemaal beleefden.

Terwijl we alles klaarleggen, beginnen de verhalen over het vele werk dat nooit ophoudt, de nodige kwalen en oeroude huismiddeltjes passeren de revue. Het genot en de zorgen van de kleinkinderen, de vele dingen die we nog willen doen...

Maar, er wordt ook hard gewerkt, prachtige dingen worden er gemaakt door de anciens, maar ook de nieuwkomers laten zich niet kennen. Ze zwoegen om de vele technieken onder de knie te krijgen, als ge dan alles netjes op uw blad hebt staan, kunt ge beginnen knippen. Jongens toch, verkeerd geknipt! Wat ge dan zoal te horen krijgt is echt niet voor publicatie vatbaar. We kennen deze uitroepen en kunnen niet anders doen dan meewarig mee te leven met het slachtoffer. Maar, als de nood het hoogst is, is Lena nabij. Er is altijd nog wel iets te redden dat kan dienen voor een ander ontwerp. Al doende leert men naar 't schijnt, dat ondervinden we wekelijks!

Een cursiste



ENGELS GESLOTEN GROEP

Donderdagvoormiddag, WAThuis Abdij, o.l.v. Godelief en Josephine.

Our English students

To you all I say thanks for your attention every week
Especially to Livy as she teaches us how to perfectly speak

She has a great feeling for languages and many other things
A wonderful colleague who takes to teaching like pulling the strings

Agnes who sits next to her is always the first one to arrive
Amazing in sports and quizzes she wants to win five out of five

The youngest student Chrissy is keen to lend a hand always
Once she braided the hair of a co-student sideways

Monica is our English guide book, I do tell
She's seen all the beautiful places and knows them very well

Our artist Josephine goes every week to an exhibition
Maybe one day she will be famous and appear on television

Dimphna is so lovely and a special person to us all
She tells jokes in such a pleasant manner as I recall

Between Chrissy and Dimphna, our 'always in a hurry Dina' likes sitting
She is very good at translating designs and patterns for knitting.

The one who loves and talks to flowers is Jeanny
When she's late for class her excuses are always very funny

There is a sweet woman who loves cats and dogs
Rosy is her name and lucky for us she hates slimy frogs

Sonja who sits to my right, is brilliant at arranging flowers
In a flash she makes a beautiful and colourful bouquet as if she has magic powers

Rosa is the oldest student, a blabbermouth who is all heart
She can turn her hand to anything and that does us amaze

One day it was our pleasure to welcome a friendly and kindly man amongst us
Bishop Bonny!! A pity that after an hour he was gone in a rush with no fuss
So this is the end of my praise for all of you
See you in September and have a good holiday too.

Onze studenten Engels

Tegen jullie allen zeg ik dank, voor jullie aandacht alle weken
Vooraf ook aan Livy, zij leert ons perfect te spreken

Zij heeft een grote kennis voor vele dingen, maar munt uit in talen
Een schitterende collega die ons onderwijst zoals het bespelen van de snaren

Agnes die naast haar zit komt altijd als eerste binnen
Zij is ongelofelijk goed in sport en quizzen en zal dus altijd winnen

Onze jongste leerling is Chrissy en die staat altijd voor iedereen klaar
Eens op verzoek van een medestudent vlocht ze die haar haar

Monica is onze Engelse reisgids, ze bezocht alle mooi steden 't is te zeggen
Ze kent ze als haar broekzak, zodat ze het aan ons allemaal uit kan leggen

Onze kunstenares Josephine pikt elke week een tentoonstelling mee
Misschien wordt ze ooit beroemd en komt dan op teevee

Dimphna is heel speciaal en geliefd door iedereen
Zij vertelt op zulke plezante wijze moppen, werkelijk dat kan van ons geen één

Tussen Chrissy en Dimphna, altijd gehaast en druk bezig, zit Dina
Ze is fantastisch goed in het vertalen van breimodellen volgens schema

Iemand die de bloemen liefheeft en er tegen spreekt is Jeanne
Wanneer zij te laat binnenkomt zijn haar excuses zo grappig als 't maar kan

Ook is er een lieve vrouw, Rosy is haar naam zij houdt van katten en honden
En gelukkig voor ons heeft ze nooit glibberige kikkers gevonden

Sonja aan mijn rechterzijde is heel handig en kunstig in 't bloemschikken
In een wip en een flip maakt ze een schitterend kleurig stukje, amai is me dat slikken

Roza onze oudste student, is een praatal met een gouden hart, eentje uit de honderd
Zij is werkelijk van alle markten thuis en dat is wat ons zo verwonderd

Op een dag was het ons een waar genoegen om een vriendelijke, aangename man te
verwelkomen
Het was Bisschop Bonny! Spij tig maar na een uurtje wist hij haastig maar zonder drukte
weg te komen

Zo dit is het einde van mijn eerbetoon,
Tot in september, nog een goede vakantie en hou het schoon

With this rhyme I want to say: "THANKS!"
To my corrector George Hanks.
I wrote this poem and everyone need to know
It's with his help that I can it show.
He is such a kind and generous man
A famous poem writer and I'm his biggest fan!!

Dit rijm is special voor George Hanks, mijn verbeteraar
Dus een dikke dankjewel, ECHT WAAR!
Ik schreef dit vers en iedereen moet het weten
Zonder zijn hulp kon ik het wel vergeten
Hij is een vriendelijk en edelmoedig man
Een geweldige dichter en ik ben zijn grootste fan.

SPAANS 2

Maandagvoormiddag, WATHuis Trienenkant, o.l.v. Emmanuel De Pauw.

Als je de Spaanse taal beter wil leren kennen én begrijpen dan moet je bij Emmanuel zijn.
Wind, regen en ijzel kunnen zijn studenten niet tegenhouden om zijn lessen te volgen.
Ik vind dat ik gerust mag zeggen dat we een kleine maar zeer gemotiveerde groep zijn.

Opgelet: bijna iedere week krijgen we huiswerk waar we soms veel tijd aan besteden.
Conversatie komt ook regelmatig aan bod in de lessen, waarbij veel aandacht wordt besteed aan zinsbouw en het leggen van de juiste accenten.
Als extraatje krijgen we ook nog ex-cathedra informatie tijdens onze cursus.

Bedankt Emmanuel voor je boeiende lessen!

POSITIEF DENKEN

Een nieuwe reeks van 4 lessen op maandagnamiddag o.l.v. Rietje Hertroys, in WATHuis Abdij (Tel. 014/544486).

Gedachten zijn krachten.
Leven op het ritme van de natuur en jezelf.
Je kunt worden wie je wil zijn.
Het oude loslaten en plaats maken voor het nieuwe.

Op 30/04 en 7, 14 en 21/05/2012.

ENGELS 2A

Donderdagvoormiddag, WAThuis, Abdij, o.l.v. Stefaan Engels.

Het zal wel een goed teken zijn ...

Dat er nu al vragen worden gesteld i.v.m. het volgende werkjaar.

In welk jaar gaan we terecht komen, wie zal onze lesgever zijn, hoe gaat dat verlopen, zal ik dat aankunnen, gaat iedereen mee verder???? Als ik er nu aan terug denk is het alweer lang geleden...heel lang geleden dat we onze *English Teacher* Fons in Trienenkant moesten verlaten. We zouden naar de abdij gaan voor een volgend jaar *English lesson* en dat was toch niet vanzelfsprekend. Een andere leerkracht ... een andere locatie. Hoe zou die lesgeven, zouden wij het wel aankunnen? Er werd regelmatig over gesproken en voor sommigen was het eerder spannend afwachten. Gelukkig kwam Stefaan al even kennismaken op de barbecue. Hij viel direct in de smaak en meteen was er de goesting om de overstap te wagen.

Met 8 getrouwen zijn we naar de abdij getrokken. Het bleek dat we niet alleen waren, want onze groep werd verder aangevuld met nog 5 kranige dames en één zelfverzekerde heer. In totaal dus 12 dames en 2 heren.

Met de, inmiddels traditionele, begroeting '*Good afternoon everybody*' brak Stefaan het ijs. En met de nu bekende zin: '*We start the English lesson*', waren we vertrokken. Een nieuwe locatie, *All aboard 2 (textbook + workbook)* en een nieuwe *English Teacher*. Ondertussen hebben we al heel wat leerstof verwerkt, veel grammatica doorworstelt en heel veel geschaafd aan onze uitspraak. Elke gelegenheid wordt te baat genomen om wat meer gerichte woordenkennis door te geven bv. wanneer de sneeuw lag, leerde onze *teacher* ons een klein woordenboek vol aan Engelstalige woorden en termen die met deze wintertoestand te maken hadden...we konden zo op skiverlof vertrekken.

Aan het eind van de namiddag is het altijd 'time voor the story'. Telkens lezen we het spannende Engelstalige verhaal '*The strange man*' verder. Tot Stefaan overneemt met de woorden: '*We stop the lesson*' en elkeen de boeken dichtklapt, inpakt en naar huis toe gaat.

En weer kom ik terug waar ik begonnen ben. We zijn soms al bezig met het einde van dit lesjaar. We beginnen weer ver vooruit te kijken en ons af te vragen waar we volgend jaar gaan terecht komen en bij wie en waar en met welk handboek ??? En of dat wel zal lukken en wie er mee de overstap zal wagen ?...Het zal misschien weer de barbecue zijn die voor de nodige rust en zelfzekerheid zal zorgen en ons de stap zal helpen zetten. Maar tot het zover is, blijven we best naarstig voortdoen en proberen onze wekelijkse portie *English* te verwerken, te begrijpen... en thuis wat te oefenen !
Maar die 'onzekerheid' **zal wel een goed teken zijn....**

Leon

REIZEN MET 'T WAT

IN SAMENWERKING MET FIRMA DE DUIJNEN

Met de regelmaat van de klok worden er diverse uitstappen georganiseerd door een erkende busmaatschappij in samenwerking met 't Westels Atelier. De uitstappen staan voor iedereen open, ook voor mensen die geen cursussen volgen.

Inschrijven voor een reis kan je bij Gerda Verheyen, verantwoordelijke voor de reizen, tel. 014/23.40.60 of gsm 0477/41.49.19. Je bent pas ingeschreven als je betaald hebt. Betalen en je instapkaart ontvangen kan je op het secretariaat van 't Wat in de Abdij, op Trienkant of op de andere afdelingen. Je kan ook betalen via de bank door storting van het bedrag op rekeningnummer BE17 0011 4707 5621 en desbetreffende reis en datum vermelden, dit wel telefonisch aan Gerda melden.

Annulering:

- meer dan 3 weken te voren: je krijgt je geld volledig terugbetaald.
- minder dan 3 weken te voren: de gemaakte onkosten worden niet terugbetaald.

Dinsdag 10 april 2012: markten en winkelen te Eindhoven (tijdens de paasvakantie)

Eindhoven is écht een winkelstad bij uitstek! Het aanbod is zeer groot en gevarieerd, met voor ieder wat wils. Grote internationale winkelketens worden afgewisseld met speciaalzaken en kleine, unieke winkels. Daarmee staat Eindhoven dan ook garant voor uren shoppen. Maar er is meer: nergens in Nederland vind je zoveel musea en galeries met kunst en design als in Eindhoven. Keuze te over dus.

Vertrek abdij: 8.45 u Terug abdij: 19.00 u Prijs: € 13

Vrijdag 11 mei 2012: Grote dagreis "Fit en gezond met een zoet smaakje"

Eupen – Butgenbach en Luik

Bezoek aan de firma Ortis, een familiebedrijf dat mede aan de grondslag ligt van de moderne fytotherapie (= kruidengeneeskunde). Tegenwoordig begrijpt de moderne wetenschap beter de werkingsmechanismen van planten en kruiden en hun extracten, de talrijke mogelijkheden maar ook de beperkingen die wij bij hun gebruik in acht dienen te nemen. Wij worden verwelkomd met koffie of thee en een gezonde snack. Aansluitend volgt er een filmvoorstelling over de firma en hun productieketen. Tips en adviezen voor een gezondheid 'Puur Natuur', degustaties, vraag en antwoord.

's Middags genieten we van een gezonde lunch om de eigenschappen van sommige kruiden te (her)ontdekken.

Menu:

- ☞☞ Roomsoep met waterkers- en selderijcrème
- ☞☞ Verse zalm of kippenreepjes met Venus kruiden, groenten uit de gezondheidsmoestuin, aardappelen in de schil
- ☞☞ Chocolademousse met gember en paradijsgranen
- ☞☞ Koffie
- ☞☞ Verteringsdrankje op basis van geneeskrachtige kruiden.

Rond 14u30 bezoeken we het chocolademuseum. De geschiedenis van de chocolade trekt aan onze ogen voorbij. Van op de loopbrug boven de productiehal kan je de chocolademakers aan het werk zien. Op het einde van het bezoek maken we kennis met de producten in de degustatieruimte: "La Maison du Chocolat".

De Belg eet 8 kg chocolade per jaar. Een gezonde gewoonte?

Tussen 16u30 en 18u30 kunnen we nog even, op eigen houtje, Luik verkennen. We gaan ook wel even langs het moderne treinstation Liège Guillemins.

Vertrek abdij: 7.00 u Terug abdij: 19.30 u Prijs: € 40

Vrijdag 25 mei 2012: markten en winkelen te Maastricht

Vertrek abdij: 9.00 u Terug abdij: 19.00 u Prijs: € 13

WIE SCHRIJFT WAT

Graag een artikel voor het volgend WATblad van volgende cursusgroepen tegen eind april:

Kleding (Ria Peeters)
Creatief Oosterwijk (Ria Peeters)
Breien (Maria Prinsen)
Creatief Veerle (Vera Vandepaer)
Meditatie (Annie Eysermans)
Country Line (Josephine)
Houtsnijwerk (Willy)
Computeren Fotografie (Ivo Heselmans)
Handwerk Algemeen (Maria Belmans)
Pottenbakken/Boetseren (Maria en Simonne)
Italiaans voor op reis (Fernanda Delanoy)
Kringlooptuinieren en composteren (Leon Nuyts)

Dank bij voorbaat
Greet

KALLIGRAFIE

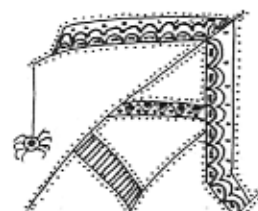
Dinsdagvoormiddag, WAThuis Abdij, 14-daags, o.l.v. Diane Adriaens.



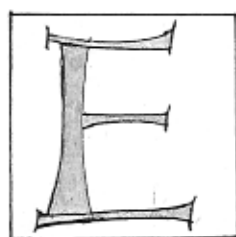
Als je doet wat je
graag doet hoef je nooit
te werken



hies



rte



Elke
wijze uil
begon als uilskuiken

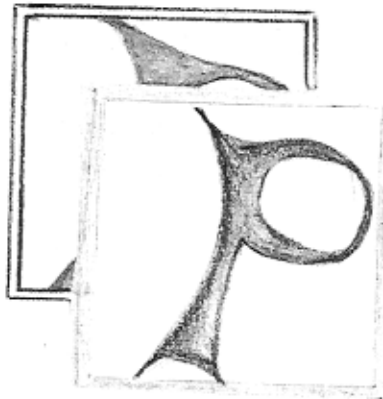
Groot geluk vraagt
kleine stapjes



esluk
moeten we
dankbaar
aannemen
en ervan genieten
maar niet opeisen.



esluk. de
vogels
zingen
het uit
het woont in hoge
hemelen en diep
onder je huid



rettige
verjaardag!

Happy
Birthday



In het kader van de "Nacht der Geschiedenis" organiseerde Davidsfonds Tongerlo op 20 maart 2012 een lezing met degustatie in de abdij van Tongerlo.
De geschiedenis van de abdij en het abdijbier werden hierbij toegelicht.

Omdat het hier over "onze" abdij gaat en dus ook over "ons" abdijbier, omdat wij niet vies zijn van een biertje en zeker niet van 'nen Tongerlo' omdat de gastspreker, Magda Lornoy, al jarenlang cursiste is bij 't Westels Atelier omdat Marc de toelating gevraagd heeft aan Magda om deze interessante uiteenzetting te publiceren in ons WATblad.

Daarom :



BIER, EEN GLAZEN BOTERHAM HET VLOEI BAAR BROOD HET HEMELSE VOCHT

Door Magda Lornoy.

1. INLEIDING

In België bestaan twee soorten abdijbieren:

1. De **trappist**bieren gebrouwen binnen de muren van de abdij.

Voor de volledigheid het zijn :

Chimay - Orval - Rochefort - Achel - Westmalle - Westvleteren

2. De **abdij**bieren die gebrouwen worden buiten de muren van de abdij.

Vanavond zullen we het over abdijbieren hebben meer bepaald : DE TONGERLO.

Het was voor mij een hele uitdaging om deze voordracht voor te bereiden omdat ik zelf geen bier lust en het nooit drink. Maar ik heb ontzettend veel leuke en interessante zaken geleerd...

2. ABDIJBIEREN - het ontstaan

Het staat als een paal boven water dat paters en monniken beschouwd worden als bewakers of beschermers van eeuwenoude waarden, gewoonten en tradities.

Dit blijkt als we even teruggaan in de geschiedenis. Vanaf de 5^{de} E begon het christendom zich in Europa te verspreiden met de vestiging van klooster-gemeenschappen.

In tegenstelling tot het gewone volk konden monniken lezen en schrijven.

Het waren zij die de Griekse geschriften, die brouwprocédés uit Egypte bewaard hadden, ontcijferden.

Bovendien werden de monniken geconfronteerd met wat wij nu een milieuprobleem zouden noemen, namelijk onzuiver drinkwater.

Zo ook Sint Arnoldus (1040-1087), de patroonheilige van de brouwers. Hij was een ridder monnik uit Tiegem bij Oudenaarde. Hij maakte furore als ridder en werd later benedictijn. Arnoldus stichtte de abdij van Sint Pieter te Oudenburg. Hij begon er bier te brouwen omdat door een pestepidemie puur drinkwater onrein was. Door de verhitting bij het brouwen verdwenen de bacteriën in het onzuivere water. Zo vonden de monniken een smakelijke en gepaste oplossing voor het waterverontreinigingsprobleem. Voor de drinkers bij het ontbijt, de lunch en het avondeten, speelden vitaminen uit de B-familie, aanwezig in bier, een sleutelrol in het bewaren van de gezondheid. De benaming "vloeibaar brood" benadrukte hoezeer bier de monniken op de been hield in de periode die Christus "vasten" weerspiegelde. De maximale hoeveelheid bier per monnik was strikt vastgelegd en dronkenschap werd afgekeurd. In de 6^{de} E verordende St. Gildas de Wijze dat een monnik zijn avondmaal verbeurde als hij door een dubbele tong de avondpsalmen niet coherent kon zingen. Een novice, door oudere broeders tot het drinken van te veel bier opgestoot, mocht op 15 dagen penitentie rekenen. Werd een oudere broeder in staat van beneveling aangetroffen, dan wachten hem 40 dagen penitentie.

De introductie van koffie in Europa verliep niet zonder problemen. In Italië deden de priesters beroep op paus Clemens VIII (1592 - 1605) om koffiegebruik onder de christenen te verbieden.

Volgens deze priesters had Satan zijn volgelingen (moslims) verboden wijn te drinken en in de plaats zijn helzwarte brouwsel (KOFFIE) geschonken. De paus antwoordde : deze satansdrank is zo heerlijk dat het jammer zou zijn om de ongelovige er het alleenrecht op te geven . Laten we Satan overwinnen door onze zegen uit te spreken over deze drank. Twee eeuwen nadat de koffie ingevoerd werd in Europa, verdrong de koffie het bier als drank bij het ontbijt, later thee.

Door de eeuwen heen hebben de paters en monniken de recepten van de door hen gemaakte bieren bewaard. Niet alleen de bierrecepturen, ook andere drankjes (denken we maar aan elixir) en productiewijzen (pekelen, zouten ...) werden aan de volgende generaties overgeleverd. Meer dan 3/4^{de} van wat wij heden ten dage eten, heeft rechtstreeks of onrechtstreeks met abdijen te maken.

De meeste Belgische brouwerijen bieden abdijbieren aan. Abdijbieren zijn een typisch Belgisch product. Ze zijn talrijk en gevarieerd qua kleur, geur, smaak en alcoholgehalte.

Verscheidende Belgische abdijen of kloosters hebben een overeenkomst gesloten met brouwerijen om hun naam in licentie te gebruiken voor het brouwen en verkopen van bier. De religieuzen hebben verkregen dat er bij het commercialiseren geen kerkelijke tekens of thema's mochten gebruikt worden.

Om de wildgroei van de abdijbieren te stoppen, beslisten de Belgische brouwers om hun bieren met een logo te profileren. Het woord abdijbier was geen beschermde naam en kon dus niet gebruikt worden. Met het invoeren van het abdijbier logo "Erkend Belgisch abdijbier" kreeg het CBB (Confederatie Belgische Brouwerijen) een legitimatie voor de Belgische abdijbieren.

Er werd een werkgroep samengesteld uit vertegenwoordigers van Belgische brouwers, de brouwerijen en de reguliere orden (leven volgens een regel) om de voorwaarden waaraan abdijbieren moesten voldoen, vast te leggen.

Op 7 mei 1998 werden 3 criteria weerhouden:

- er moet een band bestaan met een abdij
- er moeten royalty's betaald worden
- er bestaat controlerecht van de abdij op de publiciteit

Het gemeenschappelijke merk, "Erkend Belgisch abdijbier", mag slechts gebruikt worden door de leden van de Unie indien aan deze 3 voorwaarden voldaan is.

Voor nieuwe abdijbieren gelden strengere criteria:

1. Ofwel wordt het bier gebrouwen in een bestaande niet trappistenabdij (ofwel een bestaande abdij die onder haar verantwoordelijkheid en in licentie het bier laat brouwen in een lekenbrouwerij en het bier zelf mee commercialiseert)
2. Ofwel wordt het bier gebrouwen door een lekenbrouwerij die een juridische band heeft via contract met een bestaande abdij voor het gebruik van de naam. De commercialisering gebeurt door de lekenbrouwerij.
3. Er dienen royalty's aan betrokken abdij/orde betaald te worden en de orde dient ook caritatieve doelen te ondersteunen.
4. Het bier moet gebaseerd zijn op historische achtergronden (de abdij in kwestie moet in het verleden ook bier gebrouwen hebben).
5. Er is controlerecht van de abdij op de publiciteit.

Voor het gebruik van het gemeenschappelijk merk "Erkend Belgisch abdijbier", moeten de lekenbrouwerijen aan bovenstaande regels voldoen en de religieuze symboliek streng naleven.

De Raad van Bestuur van de Unie behoudt zich het exclusieve recht voor alle vragen op te lossen die betrekking hebben op de bepalingen van dit reglement, op de producten waarop het gemeenschappelijk merk mag aangebracht worden of op de gevallen waarin het gemeenschappelijke merk mag gebruikt worden.

De gebruikers mogen het gemeenschappelijke merk slechts in de door de Unie voorgeschreven vorm gebruiken.

Meteen werd een ad hoc commissie (commissie speciaal voor dat onderwerp) opgericht zoals het reglement voorziet.

Hierin zetelen vertegenwoordigers van de vier betrokken kloosterorden (benedictijnen- cisterciënzers – trappisten – norbertijnen), naast brouwers van abdijbieren en vertegenwoordigers van de C.B.B. Na het onderzoek van de opgevraagde bewijsstukken (vooral in verband met de royalty's) werden VEERTIEN brouwerijen met ACHTTIEN bieren geselecteerd.

- Alken-Maes
- De Block
- De Brunehaut
- De Gouden Boom
- De Silly
- De Smedt
- Friart
- Haacht
- Interbrew
- Lefebvre
- Moortgat
- Roman
- Val Dieu
- Van Steenberge
- Grimbergen
- Abdij Dendermonde
- Abdij Saint Martin
- Steenbrugge + Sint Pietersabdij
- Abbaye de Cambron
- Affligem + Postel
- Saint Feuillien
- Tongerlo
- Leffe
- Bonne Espérance + floreffé
- Maredsous
- Ename
- Val Dieu
- Bornem + Keizersberg

Tweemaal per jaar komt deze ad hoc commissie (commissie speciaal voor dat onderwerp) samen om controle uit te oefenen, uit te sluiten wie niet meer voldoet en nieuwe aanvragen te behandelen. Elk jaar moet elke brouwerij die het gemeenschappelijke merk gebruikt een brief aan haar bedrijfsrevisor voorleggen, die de uitbetaling van de royalty's garandeert.

Het logo is voor de brouwers slechts een instrument om op een geloofwaardige manier naar buiten te komen; het is aan hen om ermee te werken en om de authenticiteit van hun bieren aan te tonen. Floreffé, Maredsous en Saint Feuillien waren de eerste abdijbieren die het logo op hun etiket droegen, maar ondertussen vind je ze op ieder erkend Abdijbier terug.

BELGIE IS EN BLIJFT IMMERS HET BIERPARADIJS !!!!!

3. ABDIJBIEREN - het brouwprocedé

Abdijbieren worden niet altijd in de abdij gebrouwen, wel volgens de oorspronkelijke oude traditie.

Hoe maakten de monniken bier in de middeleeuwen,

Stap 1.

Het graan werd in de koele kelder uitgespreid en bevochtigd met water om de ontkieming te stimuleren. In sommige brouwerijen spreidde men het graan gedurende de nacht uit op de grond, zodat de ochtenddauw het zou bevochtigen. Met de hand keerde men de mout om hem te beluchten. Eenmaal ontkiemt werd de mout naar een stenen eest overgebracht en uitgespreid op een dunne, met haardoek

bedekte vloer boven een haard. Door kauwen controleerde de brouwer in hoeverre de gerst al in mout was overgegaan.

Stap 2.

Vervolgens werd de mout, met nog een aandeel ongemout graan, gemalen en in een beslagkuip vermengd met heet water. Het beslag (maische) roerde men met een fourquet, of roerstok, en er werd op almaar hogere temperatuur meer water toegevoegd, totdat het beslag heet genoeg was opdat er versuikering plaatsvond. De brouwer wist wanneer dat stadium was bereikt door simpelweg zijn roerstok in het midden van de kuip te houden totdat het water vlak bij de steel begon te pruttelen.

Stap 3.

Het zoete vocht, het wort, liet men afkoelen, waarna men het in houten vaten overschonk en er de gist door mengde. Na de voltooiing van het gistingproces liet men de cervesse (van het Latijnse *cerevisia*, en werd bereid met uiteenlopende granen met gerst als voorkeur) enkele dagen rusten. Gedurende die rusttijd zette een tweede gisting de resterende suikers om in alcohol, terwijl ongewenste eiwitten en dode gistcellen naar de bodem zakten. De sterkte van het bier was bescheiden 4 – 6 % vol.

Het brouwen van het bier in latere tijd, toen hop een integraal onderdeel van het brouwproces uitmaakte..

Beslagkuisen hadden nu een geperforeerde bodem, zodat het verbruikte graan als filter fungeerde voor het wegsijpelende wort. Als onderdeel van het filterproces werd ook hop aan de beslagkuip toegevoegd. Brouwers hadden ontdekt dat hop een beter extract van de mout opleverde en tevens als conserveermiddel diende.

Het zoete extract werd terug de beslagkuip in gepompt en een tweede keer gefilterd om alle resterende moutsuiker weg te spoelen. Het wort werd daarna gekookt met hop, met een korte kooktijd voor lichtgekleurd bier en een langere voor donker bier: door het proces karameliseerde een deel van de suiker. Vervolgens liet men het wort afkoelen en op dezelfde manier gisten als cervesse.

Verspreid over Europa en Noord-Amerika blijven brouwerijen, zowel grote als kleine, op ambachtelijke wijze de rijke smakelijke bieren in de traditie van de grote monastieke brouwers maken.

Veel van de bieren worden nog altijd door monniken zelf zoals voorheen binnen de muren van de abdij gebrouwen. Andere worden door moderne brouwerijen, die de aloude tradities en smaken van de middeleeuwse monnikenbrouwers in stand willen houden, nagebootst.

4. ABIJBIEREN - TONGERLO (1330)

a. ONTSTAAN

Giselbertus van Castelre, een lokaal grondheer, was zo erg onder de indruk van het levensdoel en de ideologie van Norbertus, dat hij 50 ha grond, hoeven, een molen en "een stuk grond" waar brouwgraan gewonnen werd voor het brouwen van bier met

tiendrechten en cijnsrechten" schonk aan de Antwerpse St Michielsabdij met als doel er een nieuwe nederzetting van norbertijnen of premonstratenzers te vestigen. De oudste schriftelijke bevestiging dateert van 1482, wanneer de econoom een bedrag inschrijft "pro novo cacabo ad braxandum", een nieuwe ketel dus om te brouwen, wat erop wijst dat er reeds vroeger gebrouwen werd. In de beginjaren werd er jaarlijks ongeveer 3021 liter bier gedronken (1 mudde = 159 liter (19 mudde x 159 = 3021 liter. In 1793 vloeide 77.127 liter goed bier (voor de abtstafel en conventstafel,) 81.783 liter half bier (voor dienstpersoneel) en 35.230 liter cleyn bier (voor passanten, armen en knechten op het veld) uit de ketels.

Ook de pastoors norbertijnen taptten mee uit het patersvaatje.

In verband met eten en drinken zegt Augustinus (regel van Augustinus) dat er : "buiten de maaltijden niet mag gegeten worden" maar vooral dat ieder krijgt wat hij nodig heeft, maar hoe minder hij nodig heeft, hoe beter dat past bij EEN MAN VAN GOD. Alleen voor de zieken mogen uitzonderingen gemaakt worden, MAAR NERGENS WORDT BIER VERMELD.

Vanaf de stichting legden de kanunniken zich toe op parochiewerk en zielzorg, zonder het sociaal-economische aspect van hun abdij te verwaarlozen. Reeds voor 1623 bezat de abdij 21 parochies ; dit aantal groeide in de loop der eeuw aan tot een max. van 42. Om levensvoorwaarden van de omwonende te verbeteren, legden de kanunniken zich toe op de landbouw en op de exploitatie van de woeste omliggende gronden. Hiertoe behoorde, vooral vanaf de 15^{de} E, de turfexploitatie in het noorden van de provincie Antwerpen. De turf werd via de moervaarten naar de markt van Roosendaal gevoerd. Deze kanalen deden vanaf de 18^{de} E ook dienst om stadsmest aan te voeren om de arme Kempische grond vruchtbaar te maken.

b. DE FRANSE REVOLUTIE.

De bloei van de abdij en het brouwen van bier werd door de verovering van België door de Franse revolutionairen bruusk afgebroken. Op 6 december 1796 werden de 130 kloosterlingen verdreven: hun bezittingen werden genationaliseerd en openbaar verkocht aan de Heren Schwartz en Willem de Meulenaar in mei 1797.

In 1838 kon de kerkrechtelijk herstelde abdijgemeenschap opnieuw van start gaan , eerst 2 jaar in het gehuurde kasteel Bossenstein te Broechem. In 1839 kon een deel van de abdij teruggekocht worden, dat in 1840 opnieuw betrokken werd. In 1849 kon de andere helft terug gekocht worden. Na de terugkeer werd opnieuw een weliswaar bescheiden brouwerijtje opgezet. Aan de brouwactiviteit kwam een definitief einde tijdens de Eerste WO, toen de Duitse bezetter de koperen brouwketels in beslag nam om het koper verder te gebruiken in de oorlog.

Toen de paters in 1840 terugkeerden naar de abdij , dachten ze eerst aan een nieuw gebedshuis. Na het afsluiten van een lening voor de nieuwe kerk, gebouwd in 1852 en ingezegend in 1858, moest er maandelijks afbetaald worden.

Op 29 april 1929, dag van de laatste afbetaling, brandde s' avonds de kerk en een deel van de abdij af. De paters hebben zelfs het beroemde doek van Leonardo da Vinci - Het laatste avondmaal te koop aangeboden.... Gelukkig nu, dat die pogingen mislukten.

2012. - Tongerlo is nu opnieuw een bloeiende abdij met een +/- 60 leden tellende gemeenschap: 33 ervan leven in het convent, enkele in Chili en Kongo, en de anderen in verschillende parochies, in ziekenhuizen enz... De abdij leeft van de inkomsten van de leden van de gemeenschap (wedden, pensioenen), maar ook de boekhandel, het liturgische centrum, (vroeger de bakkerij), het gastenkwartier en het vroegere bezinningshuis brengen wat geld in het laatje, om nog te zwijgen van de royalty's op het bier (aandeel in de opbrengst).

c. ABDIJBIER TONGERLO.

De brouwerij de ROOS in Geel, opgericht in 1852 door Joseph Coveliers, kwam kort na de 2^{de} WO in handen van Eugène Van Milders.

Toen Eugène Van Milders (Lizele 1889) in 1952 overleed, kwamen zijn zonen Emile en Jean aan de leiding van de brouwerij die reeds sedert 1852 ononderbroken de inwoners van Geel van bier voorzag.

De brouwerij ondervond in die periode veel concurrentie van de trappisten van Westmalle, die tijdens de oorlog hadden mogen verder brouwen. Jean Van Milders meende, naar het voorbeeld van Maredsous (1949) en Leffe (1952), door het brouwen van een abdijbier weerwerk te kunnen bieden. Hij trok zijn stoute schoenen aan en stapte naar prelaat Boel van de abdij van Tongerlo. Deze was ook afkomstig uit Geel en zij hadden samen de Grieks-Latijnse gevolgd in het college van Geel. Hij vroeg de toelating om een zwaar bier te brouwen en te verkopen onder de naam Abdij van Tongerlo. Prelaat Boel was eigenlijk niet voor het voorstel gewonnen omdat het bier niet in de abdij zelf gebrouwen werd. Maar provisor Valentinus Van de Venne was meteen enthousiast bij het horen van het plan; hij kende immers de moeilijke financiële toestand (zeg maar de rode cijfers) van de abdij. Met het vooruitzicht dat het Tongerlobier hieraan iets zou verbeteren kon hij prelaat Boel uiteindelijk overtuigen van het project: op 25 april 1954 werd het contract ondertekend en kon de brouwerij Van Milders van start gaan.

In een interview (Humo van 20.6.2000) stelde Jean Van Milders nogal lacherig: " Van royalty's was geen sprake: de tegenprestatie was elk jaar iets aan de missies geven! Het etiket met het 'Toreke van Tongerlo' ontwierp hij zelf. Ook het idee om tegenover de abdij een café 'Het Torenhof' te openen is afgekeken van Westmalle (café Trappist recht tegenover de abdij). Prelaat Boel moest in Rome de toelating vragen om die eigendom van de abdij voor commerciële doeleinden te gebruiken, 'aldus Jean Van Milders. Deze ondernemer lanceerde niet alleen het Tongerlo-abdijbier, maar had nog meer pijlen op zijn boog: vanaf 1951 verwierf hij de concessie (vergunning) om coca cola te bottelen; zijn broer Emile bleef de brouwerij uitbaten tot 1970.

In 1970 werd de brouwerij Van Milders overgenomen door brouwerij Wielemans-Ceuppens uit Vorst. Deze brouwerij was oorspronkelijk gespecialiseerd in bieren van lage gisting maar door de overname van de brouwerij La Marine in Neder-over-Heembeek, ook gespecialiseerd in bieren van hoge gisting (onder meer Navy's Stout, Scotch, Pale Ale, Dark Ale).

De brouwactiviteiten in Geel werden stilgelegd, de gebouwen afgebroken. Vanaf 1976 gaan de broers een nieuwe richting uit met onder andere de autowegrestaurants Carestel.

De sluiting van Van Milders en de overname door Wielemans-Ceuppens betekenden voor het abdijbier Tongerlo het begin van een 20jarige odyssee (langdurige moeilijke tocht). In de brouwerij La Marine, wordt vanaf 1970 de Tongerlo gebrouwen (Abdij Tongerlo 6.2, Abdij Tongerlo 6.9, Tongerlo Abt en Tongerlo Norbertijnerbier).

Dit liedje duurde echter niet lang, want in 1979 nam Artois uit Leuven Wielemans-Ceuppens én meteen La Marine over.

Gedurende een paar jaar werd in La Marine in Neder-over-Heembeek Tongerlo en ook de donkere Leffe gebrouwen. In de loop van de jaren '80 sloten zowel La Marine als Wielemans en verhuisde Tongerlo opnieuw, ditmaal naar de brouwerij Grade in het Waals-Brabantse Mont-Saint-Guibert. Reeds sedert 1977 werden hier de Leffe bieren gebrouwen.

Wanneer in 1988 uit het samengaan van Artois/Leuven en Piedboeuf/Jupille de groep Interbrew ontstaat, moet men kiezen welk bier gepromoot zal worden: 2 abdijbieren is immers van het goede te veel!

De keuze van Interbrew viel op Leffe. De toenmalige directeur van Grade was Christiaan Lootvoet, zoon van Albert Lootvoet, de vader van de Leffe. Bijkomende reden was dat de uitvoer naar Frankrijk zeer belangrijk was en Leffe beter klinkt in het Frans dan Tongerlo. Tongerlo werd nog wel gebrouwen, maar niet meer gepromoot. De verkoop viel snel terug tot een paar honderd hectoliter; alleen in het Torenhof tegenover de abdij, in het cafetaria van Sporta, en in de onmiddellijke omgeving was nog Tongerlo te vinden. Dit betekende voor de abdij dat de inkomsten steeds minder werden.

In 1989 deed zich de gelegenheid voor om het contract met Interbrew vroegtijdig te beëindigen: Sporta had uitbreidingsplannen en zocht een brouwerij om mee te investeren in de cafetaria (meubilair, lening ...). Toen het akkoord met Interbrew bijna rond was, kwam de brouwerij Haacht echter op de proppen.

Deze brouwerij is de 3^{de} grootste in België en brouwt hoofdzakelijk pilsbier. Reeds in 1970, bij de overname van de Wommelgemse brouwerij Beirens, had Haacht een abdijbier aan het assortiment kunnen toevoegen (idem in 1981 bij de overname van 't Hamerken/brugge met Steenbrugge). Toen hadden zij geen interesse betoond, maar ondertussen was het belang van een abdijbier dermate gestegen dat zij actief op zoek gingen om er een binnen te halen.

Daarenboven ligt Tongerlo in de 'fief' (hinterland) van de brouwerij: Antwerpen en de Kempen. Haacht bood de abdij aan voortaan de Tongerlo te brouwen en te verdelen in hun uitgebreide cafénetwerk. Ook Sporta zou geholpen worden. De abdij koos voor Haacht en nadat met Interbrew een minnelijke schikking bereikt werd, verhuisde het Tongerlo bier naar Boortmeerbeek. Hoewel ... Brouwerij Haacht liet het bier- de Tongerlo dubbel bruin en de Tongerlo blond- op bestelling bij brouwerij Bios/Van Steenberge in Ertvelde brouwen. In september 1995 werd de dubbel blond gelanceerd, in november 1996 de Xmas. Deze bieren werden bij Haacht in Boortmeerbeek ontwikkeld en worden er ook gebrouwen. Trouwens, kort nadien werd de overeenkomst met Van Steenberge beëindigd, zodat nu het volledige assortiment uit de brouwketels van brouwerij Haacht komt.

d. BROUWERIJ HAACHT.

Op 14 juni 1898 brouwde Eugène De Ro, ingenieur in de gistingsbedrijven, zijn eerste bier in de gebouwen van de Melkerij van Haacht waarvan hij beheerder-directeur was en veranderde prompt de naam van het bedrijf in Brouwerij en Melkerij van Haacht. Tot 1929 werd er op 2 paarden gewed, maar vanaf dat jaar werd er nog uitsluitend bier gebrouwen. Dat eerste bier was, zoals ook dat van de meer dan 3.000 ander Belgische brouwerijen, hooggegist. Reeds in 1902 liet Eugène de brouwinstallatie aanpassen om bier van lage gisting te kunnen brouwen. Een verstandige zet, want in 1913 behoorde brouwerij Haacht reeds tot de top van de Belgische brouwerwereld. De mout (is een kunstmatige ontkiemde en weder gedroogde gerst voor bierfabricatie) die de brouwerij nodig had, werd in de eigen mouterij gemaakt; de eest (is gewoonlijk een van onderen verwarmde vloer – dus graan, mout of hop door hitte te drogen) telde 3 verdiepingen en werd met direct vuur verwarmd. Er werd uitsluitend vatenbier geproduceerd, hoofdzakelijk in vaten van 100 liter, dat in 3 variëteiten aangeboden werd: 75 % was bier met 9,5 % extract, de rest was gelijk verdeeld over bier van 13 % en van 7 % extract. 20 tot 25 % van de storting was rijst of maïs.

In 1924 werd de stoomtram tussen Brussel en Haacht vervangen door een elektrische tram. Dankzij de "biertram" vergemakkelijkte de uitvoer van bier naar de hoofdstad, tot Schaarbeek met de tram, vervolgens werd het bier op karren overgeladen en werd het aan bierhandels en cafés geleverd. In 1937 bereikte de brouwerij een vooroorlogs record met een jaarproductie van 523.000hl.

Reeds voor de 2^{de} WO nam Haacht enkele brouwerijen over. Na de oorlog, met ALFRED VAN DER KELEN, schoonzoon van Eugène De Ro, werd die trend nog verstevigd.

Vanaf 1945 werd het bier ook aangeboden in flesjes. FREDERIC VAN DER KELEN, zoon van Alfred, zette die overnamebeweging verder en investeerde veel in nieuwe productietechnieken. Hierbij bleef de brouwerij trouw aan de lage gisting: de Primus pils – in 1975 kreeg de Super Haacht deze naam – maakt nu 80 % uit van de productie. De brouwerij bezit een groot aantal eigen cafés. Om deze een volledig assortiment te kunnen aanbieden produceert de brouwerij sedert het einde van de jaren 40 waters en frisdranken onder het merk Val. Het water wordt gewonnen op een diepte van 150 meter en is als natuurlijk mineraalwater erkend door het ministerie van Volksgezondheid. Het brouwwater komt uit 70 m diepe putten.

De brouwerij heeft zeer laat de stap naar speciale bieren gezet: zowel Primus als Adler (type Dort) zijn laag gegist. Met de overname van brouwerij Cerkel in Diest komt het hoog gegiste Gildenbier in het assortiment. Maar Haachts Tarwebier bijvoorbeeld wordt tot 1989 in 't Hamerken te Brugge gebrouwen.

Ook de abdijbieren Tongerlo worden gedurende ruim 10 jaar op bestelling gebrouwen bij Van Steenberge te Ertvelde.

Om in te spelen op het gewijzigde consumptiepatroon voert Haacht als eerste in België de TWAALFFLESENKRAT in. Haacht fungeert ook als bottelaar en distributeur van Pepsi voor de Belgische horeca en bezit een wijnkasteel (Chateau La Grande Barde) in Frankrijk. De bierproductie bedraagt meer dan 1,1 miljoen hl, goed voor ruim 400 jobs. De brouwerijsite laat toe meer dan 100 jaar industrieel erfgoed met respect te bewaren.

Door de voortdurende aandacht voor de architectuur is de site uitgegroeid tot een complex dat oude en moderne elementen verenigt.

5. IN HET GLAS

Op de etiketten van de Tongerlo-bieren staat een impressie afgebeeld van de abdijgebouwen met de vermelding "Norbertijner bier". De kleur van het rug-buik- en halsetiket verraad het biertype: oranje voor dubbel blond - bruin voor dubbel bruin - geel voor tripel en groen voor de Christmas. Op het etiket van dit laatste bier zijn de abdijgebouwen bedekt met een laagje sneeuw. Het Tongerlogamma is afgevuld in 33cl-apoflesjes en hergist op fles.

DE TONGERLO DUBBEL BLOND (6 vol % alcohol) kleurt goud in het glas; het schuim is fijn, wit en sterk wandklevend. De geur is appelfris en bitter tegelijk en doet ietwat metallisch aan. De smaak is intens, absoluut niet zoet maar veeleer fris en bitter, geen hopbitter maar bitterheid van bev. okkernoten. De afdronk is lang en hier is de bitterheid duidelijk afkomstig van hop. In cijfers: 14,4°p.

DE TONGERLO DUBBEL BRUIN (6 vol % alcohol) is roodbruin met fijn beige schuim. De geur is sterk geparfumeerd: exotische zoete geuren zoals van rijpe meloenen en van honing maken de dienst uit. Ook in de smaak komt dit meloenachtige zoet terug, in combinatie met een zacht gebrand bitter. Ook de afdronk is bitterzoet. In cijfers: 15,6 ° p.

DE TONGERLO TRIPEL (8 vol % alcohol) is goudgeel: een stevige pareling en een fijn wit schuim maken het plaatje vol. Een rokerige toets tempert het zacht bittere in de geur, die ten slotte uitmondt in een parfum van bloemen. De intense smaak vertoont dezelfde componenten: een geparfumeerde bitterheid in combinatie met een naar honing neigende zoetheid. De lange afdronk droogt het gehemelte op zodat alleen een okkernootachtige bitterheid blijft hangen.

DE TONGERLO CHRISTMAS (6,5 vol % alcohol) is cognackleurig en vertoont vrij weinig pareling. Het schuim is niet echt wit. De geur vangt ietwat zwavelig aan, een beetje zoals bij pils, om vervolgens honingachtig maar niet zoet te worden. In de smaak overheerst karamelzoet, dat niet plakkerig is, maar het licht bitter van de hop vormt toch een tegenwicht. De afdronk is zeer lang en vrij zoet, maar opnieuw zorgt de hop ervoor dat het zoet niet blijft plakken.

TONGERLO PRIOR (9°) De toenmalige prior Ivo Cleiren mocht als eerste proeven van dit nieuwe hemelse vocht.

In april 2009 lanceert de brouwerij Haacht ter vervanging van de Tongerlo Tripel een nieuwe tripel: Tongerlo Prior, met als ingrediënten: gerstemout, tarwemout, Saaz-hop en een nieuwe giststam, dat na hergisting op de fles resulteert in een krachtig bier met goudgele kleur en een romige schuimkraag.

In het kader van een opwaardering van het gamma werd ook de etikettering vernieuwd. Naast de houdbaarheidsdatum wordt er nu ook de botteldatum vermeld.

6. GASTRONOMIE MET ABDIJBIER

Reeds in de ME was koken met bier een gewone zaak, net als de massale consumptie van gerstenat. Het wantrouwen tegenover water zat daar voor iets tussen, maar bier gaf ook smaak aan de gerechten (er waren toen minder kruiden ter beschikking dan nu) en speelde ook een milderende rol bij de bereiding van vlees, dat sterk gepekeld was om te bewaren. Sommige stoofpotjes zoals wij die nu kennen, vinden hun oorsprong eeuwen geleden en werden van moeder op dochter doorgegeven.

Door minder aandacht te schenken aan bier is de Belgische keuken gedeeltelijk van haar roots weg geëvolueerd.

In het begin van de jaren zestig kreeg de bierkeuken een nieuwe impuls onder invloed van de Brusselse kok Raoul Morleghem. Ook Louis Willems, hoofdredacteur van het gastronomisch magazine *Ambiance*, situeert in diezelfde periode heropleving.

Bier wordt al heel lang overal ter wereld gebruikt voor traditionele gerechten, in bouillons en om vlees te bereiden.

Maar de Belgische topgastronomie wordt gekenmerkt door gerechten die veel verfijnder zijn. Die gastronomische kijk op bier is ontstaan na de wereldtentoonstelling in 1958 waar grote aandacht uitging naar het bier.

En tot besluit

- Wie bier drinkt, slaapt goed.
- Wie goed slaapt, kan niet zondigen
- Wie niet zondigt, gaat naar de HEMEL.

Ik dank u voor Uw aandacht!

Bronnen:

- Abdijbieren – Geestrijk erfgoed door Jef van den Steen (Davidsfonds Leuven)
- De hemelse smaak van abdijbier door Roger Pratz (Deltas)
- De voormalige brouwerij van de abdij van Tongerlo (A.A.T.)

Brouwerij Haacht, Provinciestwg, 28, 3190 Boortmeerbeek .Tel. 016 60 15 01

www.primus.be

info@HAACHT.Com

Tongerlo, Nacht van het bier, 20 maart 2012

I NHOUD – COLOFON

Edito	2
Bloemsierkunst	3
Belangrijke data	3
Duits	4
Frans 3	5
Familienieuws.....	6
Vrij schildersatelier	6
Perkamentkunst.....	7
Engels gesloten groep	8
Spaans 2	10
Positief denken	10
Engels 2A.....	11
Reizen met 't WAT	12
Wie schrijft wat	13
Kalligrafie.....	14
Bier, een glazen boterham, het vloeibaar brood, het hemelse vocht	16
Inhoud-colofon	27
Sponsoring	28

Werkten mee aan dit nummer:

Teksten: lesgevende(n) en cursisten van desbetreffende groep, het Watteam

Tikwerk en lay-out: het Watteam

Voorblad: Walter Mols

Drukwerk: Marjakopie

Raap- en vliegwerk: het Watteam

Artikels, berichtjes, aankondigingen, zoekertjes... voor het volgend nummer te bezorgen op het secretariaat **tegen uiterlijk eind april**.

Het Watblad is een uitgave van het Westels Atelier, Abdijstraat 40 D, 2260 Tongerlo.

Secretariaat: 014/54.44.86

Trienenkant: 014/23.40.60

www.hetwestelsatelier.be

twestelsatelier@hotmail.com

Het secretariaat is open tijdens de schooldagen van maandag tot vrijdag telkens van 8.00 u tot 16.00 u, woensdag slechts tot 12.00 u.

Gesloten op woensdagnamiddag en schoolvakanties.