

Patrimonium

"Hop en mout God 't behoud"

► Ambachten

● Geuzestekerij

Met liefde gebrouwen

Het echte geuzebier, de champagne onder de bieren bestaat nog steeds dankzij de inzet van enkele liefhebbers. Stop er maar mee, zei vader, maar Sidy en John wilden de oude 'geuzestekerij' voortzetten. Zij zijn de laatste Hanssens die Hanssens Artisaanaal produceren, want „*het was óf kinderen, óf dit*”.



De klanten van John Matthys komen natuurlijk om bier te kopen. Maar ook om over bier te praten. Kun je de flessen ook staand bewaren? En wanneer is de smaak het best? „*Je zou ze eigenlijk tien jaar moeten bewaren*”, zegt Matthys. „*Maar dat lukt nooit*”, antwoordt een van zijn klanten. „*Ze zijn nu al zo lekker*.”

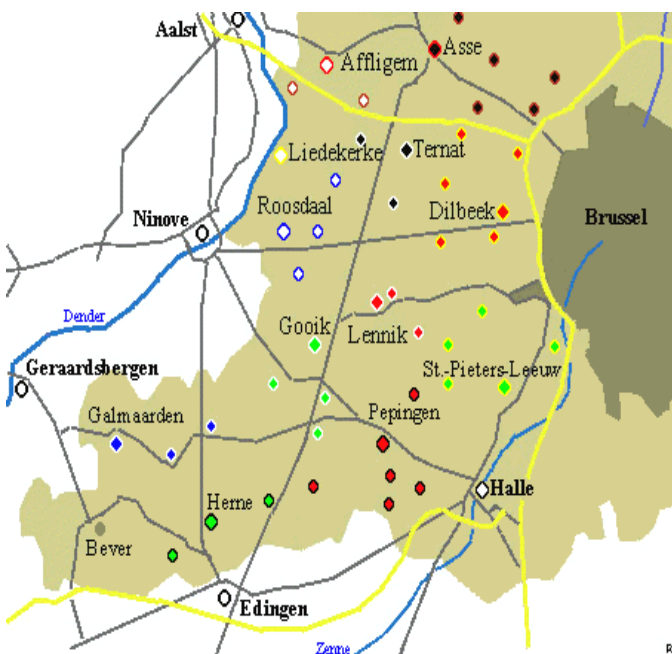
Ook twee jonge Zweden hebben de weg gevonden naar Dworp, in de groene rand van Brussel. De geuze die John Matthys daar verkoopt kenden ze al. Ze hadden in eigen land iemand gevonden die het bier importeert en verkoopt: 20 euro per fles. Maar ze wilden met eigen ogen zien waar het gemaakt wordt.



Aan de muur van een schaars verlichte verkoopruimte hangt een zwart-witfoto van Bartholomé Hanssens, die het bedrijf aan het einde van de negentiende eeuw oprichtte. Daarnaast, op de eerste verdieping, staan zo'n honderd houten vaten. Hier en daar schuimt er wat over de vloer. Op de begane grond staan apparaten die zo naar het museum zouden kunnen. Voor de jonge Zweden is het niets minder dan een bedevaartsoord. Hier gaan ze hun vrienden thuis over vertellen, zeggen ze. Hanssens Artisaanaal is voor de kenners dan ook niet zo maar een bedrijf. Het is één van de drie laatste echte geuzestekerijen van België (en wereldwijd).

Pajottenland (www.pajottenland.be)

John Matthys (43) runt het bedrijf samen met zijn vrouw Sidy Hanssens (42), achterkleindochter van de stichter. „*Ik heb de geuze met de paplepel ingegoten gekregen*”, zegt ze, een grap die ze vast vaker heeft gemaakt maar die te leuk is om niet te blijven gebruiken. Als meisje van 9, 10 jaar moest ze tijdens vakanties al meehelpen in de zaak. Nee, verbetert ze zichzelf, ze mócht meehelpen. „*Ik vond dat heel plezant*.”



Het Pajottenland heet de heuvelachtige landbouwstreek ten zuidwesten van Brussel. Heel wat boerderijen hadden er vroeger een brouwerij bij, zegt John Matthys. „*Dan had het personeel in de winter ook wat te doen. En ze hadden meteen iets te drinken*.”

In 1896 kocht Bartholomé Hanssens de boerderij waar John en Sidy nu wonen en werken. Hij maakte er een bruin tafelbier, in de volksmond bekend als 'Waalshen bruynen'. Behalve bierbrouwer was Bartholomé ook burgemeester van Dworp. Maar dat betekende niet dat hij alleen maar fans had, zegt John Matthys. Bartholomé was namelijk „*een blauwe*”, een liberaal, en niet katholiek. De pastoor wist dat ook. En hij wist wanneer er gebrouwen werd. Bartholomé gebruikte daarvoor het water van een beek die langs de boerderij én de pastorie liep. „*Om te pesten roerde de pastoor dan met een stok in het water, zodat dat troebel werd*.”



Beschermde streekproduct

Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd het bedrijf leeggehaald door de Duitse bezetters. Ze namen niet alleen al het koperwerk mee, maar ook de houten vaten. Veel kleine brouwerijen raakten zo hun spullen kwijt en moesten stoppen.

Bartholomé Hanssens ging door met zijn bedrijf, maar stopte met brouwen. Hij maakte er een geuzestekerij van.

Dat is wat John Matthys en Sidy Hanssens nu nog steeds doen: geuze steken, of mengen. Ze mengen lambiek, een bier dat sinds de Middeleeuwen in deze streek gebrouwen wordt. Het wordt gemaakt van gerst, tarwe, water en hop. Lambiek ontstaat door spontane gisting, dat wil zeggen: door contact met de lucht. „Daar zitten allerlei bacteriën in en die doen hun werk”, legt Matthys uit. „Nergens ter wereld is zo’n specifieke combinatie van bacteriën te vinden als hier rond Brussel. Het is elders wel geprobeerd, maar nooit helemaal gelukt.”

Er is nog een tiental lambiekbrouwerijen in de streek, zegt John Matthys. Hij koopt zijn lambiek bij brouwerij Girardin in Sint-Ulriks-Kapelle. Dan begint het werk voor de geuzesteker. In een grote tank mengt hij een vat één jaar oude lambiek met vaten die hij twee, drie of vier jaar heeft bewaard. Welke vaten? Dat is de kunst. „Het is een kwestie van ruiken en proeven”, zegt John Matthys. Hij werkt met natuurproducten. Geen vat smaakt hetzelfde. Niet voor niets wordt geuze „de champagne van de bieren” genoemd. Champagne maken is namelijk ook een kwestie van mengen, maar dan van verschillende wijnen.

Nadat de lambiek is gemengd gaat hij in een fles. Daar gaat het gistingsproces door. Na een jaar heb je jonge geuze. Na twee, drie jaar oude geuze – een door de Europese Unie beschermd streekproduct. Maar eigenlijk moet je dus tien jaar wachten met drinken. „Dan is de smaak fijner, complexer, voller”, zegt John Matthys. Het ruiken en proeven leerde hij in de loop van de jaren van Jean Hanssens, zijn schoonvader die inmiddels overleden is.



Het gebruik van tarwe

Reeds in 1420 vaardigde Jan IV, hertog van Brabant, een edict uit met als doel de kwaliteit van de Brabantse bieren te verbeteren. Als middel daartoe verplichtte hij het aandeel tarwe in de totale storting te verhogen. Stadsontvanger Remi le Mercier van Halle schrijft in 1559: *„Niemand mag een beslag aanmaken zonder er 16 razieren graan in te doen, te weten 6 razieren tarwe en 10 razieren gerst, zoals men vanouds placht te doen”*. Een rekensom leert ons dat de verhouding tarwe / gerst op 37,5 % / 62,5 % ligt, een verhouding die de lambiekbrouwers tot op de dag van vandaag respecteren. Deze middeleeuwse verplichting werd trouwens nog eens herhaald in het Koninklijk Besluit van 31/03/1993. Artikel 2 stipuleert: *„In bieren van spontane gisting moet ten minste 30 % van het totale gewicht van de verwerkte zetmeel- of suikerhoudende grondstoffen, uit tarwe bestaan”*.

Lambiek is dus een echt tarwebier. Dat mag geen verwondering wekken want ook dat andere tarwebier, het witbier, is Brabants.

Verjaarde hop

De huidige lambiekbrouwers gebruiken ook hop, maar omdat ze de bittere geur en smaak ervan niet wensen gebruiken ze zogenaamde verjaarde hop (van meer dan een jaar oud), die zijn bitterheid heeft verloren.

Krijtstrepen en etiketten

Jean Hanssens nam de zaak in 1974 over van zijn vader Theo, nadat die de zaak in 1929 had overgenomen van stichter Bartholomé. Theo was pas veertien toen hij in de zaak begon. Behalve gewone geuze maakte Jean Hanssens ook kriel, door kersen toe te voegen aan het bier. Met een krijtstreep op de flesjes gaf hij aan wat de inhoud was: wit voor geuze, rood voor kriel. Nadat Sidy en John het bedrijf in 1998 hadden overgenomen, kregen ze bezoek van een controleur van het voedselagentschap. Die krijtstrepen die mochten niet meer, zei de controleur. Er moesten etiketten op de flesjes komen met een nauwkeuriger omschrijving van de inhoud. „Dat was volgens de regels al langer verplicht”, zegt Sidy Hanssens. „Maar zo lang m’n vader verantwoordelijk was, deden ze niet moeilijk.” De etiketten kwamen er, maar dat is zo’n beetje de enige concessie die Sidy en John hebben gedaan aan de moderne tijd. Achterin de verkooppriimte staat een houtkachel: daarin verwarmen ze het water om oude flessen schoon mee te maken voordat ze die vullen. „Hij valt bijna uiteen, maar hij marcheert nog”, zegt Sidy. De rekken waarin de flessen worden gedroogd zijn nog ontworpen door haar grootvader Theo. Driehonderd hectoliter per jaar produceren ze. Een deel ervan gaat naar liefhebbers in verre landen, niet alleen Zweden maar ook Japan en de Verenigde Staten. Een deel gaat naar chefs van gerenommeerde restaurants, zoals Hof van Cleve in Kruishoutem, (www.hofvanleve.com) een van de twee restaurants in België met drie Michelinsterren. En een deel wordt verkocht aan huis in Dworp, op vrijdag en zaterdag, wanneer de zaak voor klanten geopend is. (hanssens.artisanaal@scarlet.be).



Geen zout op een boterham

Rijk worden ze er niet van. Als ze geluk hebben, dan maken ze aan het einde van het jaar een klein beetje winst. Als ze pech hebben niet, zegt Sidy Hanssens. Maar ze wilde de zaak van haar vader per se overnemen. „Ik vond het zonde om dit verloren te laten gaan.” Haar vader Jean had zich er al bij neergelegd dat het bedrijf zou ophouden te bestaan, als hij ermee zou stoppen. „Hij zei dat ik er niet aan moest beginnen, omdat ik er geen zout op een boterham mee zou kunnen verdienen”, zegt Sidy. Haar broer wilde zijn baan wel opzeggen om het familiebedrijf voort te kunnen zetten. Maar dat stond hun vader niet toe. Sidy en John Matthys mochten het uiteindelijk wel. Ze kunnen het alleen volhouden omdat ze er allebei nog een baan naast hebben. Zij is directiesecretaresse. Hij is luchtverkeersleider op Zaventem, de nationale luchthaven van België – iets héél anders dus. Als luchtverkeersleider heeft John Matthys geen spierkracht nodig, zoals in de geuzestekerij, maar vooral veel concentratie. John: „Maar hier in de zaak heb ik meer stress hoor.” Sidy: „Mocht hij twee fysieke banen hebben dan zou hij het niet volhouden.” John: „Dat is waar, de afwisseling is wel prettig.”

Uitbreiden of moderniseren willen ze niet. Ze willen de traditie in stand houden. Al zal dat op de lange termijn moeilijk worden, want kinderen hebben ze niet. Daar zouden ze ook geen tijd voor hebben, zegt John Matthys. „Het was óf kinderen, óf dit.”



(www.nrc.nl)

In een geuzestekerij zijn veel spinnenwebben te vinden. Dit heeft niets te maken met een gebrek aan hygiëne in de stekerij, maar met het nuttige werk dat de spinnen verrichten. Op de geur van gistend bier komen veel fruitvliegjes af en de spinnen houden deze plaag met hun webben onder controle. Een geuzesteker zal dan ook in zijn magazijnen nooit een spin doodtrappen.



(www.oudecam.be)



www.horal.be

Lambik brouwen

Als er bij het brouwen van lambik iets mysterieus gebeurt, dan is het wel de bevruchting met de in de omgevingslucht aanwezige wilde gisten. Deze ingisting gebeurt tijdens de koeling in het koelschip. De klassieke brouwer echter voegt cultuurgist toe. Waar alle andere brouwers contact met de lucht mijden als de pest, heeft de lambikbrouwer diezelfde lucht broodnodig!

Het koelschip is een open, ondiepe kuip die zich meestal op de zolder van de brouwerij bevindt, waar de wind vrij spel heeft door de verscheidene, meestal regelbare, tochtgaten. Het kokende wort wordt in het koelschip gepompt over een hopbak, waarin de hopbellen achterblijven. Het doel van deze operatie is het kokende wort zo snel mogelijk afkoelen en een zo groot mogelijk contact met de lucht teweegbrengen. Tijdens de afkoeling, die de ganse nacht duurt, neemt het wort de specifieke wilde gisten en bacteriën op, een tachtigtal soorten in totaal. De volgende ochtend wordt het gekoelde en bevruchte wort naar de houten vaten gepompt, waarin na drie à vier dagen de gisting spontaan op gang komt.



De gisting is een kettingreactie, die het complexe smaak- en geurpatroon van de lambik verklaart. Afhankelijk van het weer (temperatuur) start na enkele dagen de gisting, die in een vijftal fasen kan worden onderverdeeld:

▶ Als eerste treden de wilde gisten in actie: witte schuimkoppen komen langs het bomgat (bovenaan het vat) naar buiten. Deze fase duurt ongeveer twee weken. De vergistinggraad blijft beperkt (16%), terwijl de pH (zuurtegraad) daalt tot 4,4. Op het einde van deze fase worden de vaten afgesloten.

▶ Een tweede fase is de primaire alcoholische vergisting, die drie à vier maand duurt. Het is in deze fase dat de suikers omgezet worden in alcohol en smaakcomponenten. Nu stijgt de vergistinggraad naar 50 à 60 %, de pH daalt tot 4,0. De gisten die in deze fase werken zijn van het type *saccharomyces*, (de klassieke biergist).

▶ De derde fase is de melkzuurgisting; van de derde tot de achtste maand domineren de pediococci de gistfauna, waardoor het melkzuurgehalte stijgt tot 5 à 6 gram per liter, en de pH verder daalt tot 3,2.

▶ In vierde instantie, na 6 à 8 maand, start de secundaire alcoholische vergisting; de vergistinggraad stijgt tot 80 %. Het is tijdens deze fase dat de *Brettanomyces bruxellensis* en de *Brettanomyces lambicus* hun werk doen.

▶ In de vijfde en laatste fase, ook wel de rijping genoemd, blijven de *Brettanomyces* en de pediococci in suspensie (d.i. rondzwevend), maar de samenstelling van de lambik verandert niet drastisch meer. Tijdens deze laatste fase krijgt het bier de typische smaak van oude lambik.

Wilde gisten zijn gisten, die spontaan in de wort groeien, als de wort blootgesteld wordt aan de 'buitenlucht'. Ze worden dus niet expliciet door de brouwer toegevoegd. *Brettanomyces Lambicus* is een langzaam groeiende gist. De gisting duurt weken en het duurt maanden voordat het bier ten volle is ontwikkeld. Deze gist geeft het bier een fruitig en beetje oud leerachtig smaakje. *Brettanomyces Bruxellensis* is genoemd naar de plaats van herkomst; Brussel. Deze gist geeft het bier onder andere een oud leerachtig smaakje (als van een bezweet paard). De vergistingstemperatuur ligt tussen de 15 en 24 °C. De nagisting duurt meest tussen de 3 en 6 maanden met uitschieters van 4 jaar.

Het bier is nu klaar om geconsumeerd te worden of ... om gebruikt te worden bij het vervaardigen van geuze.

