



DE

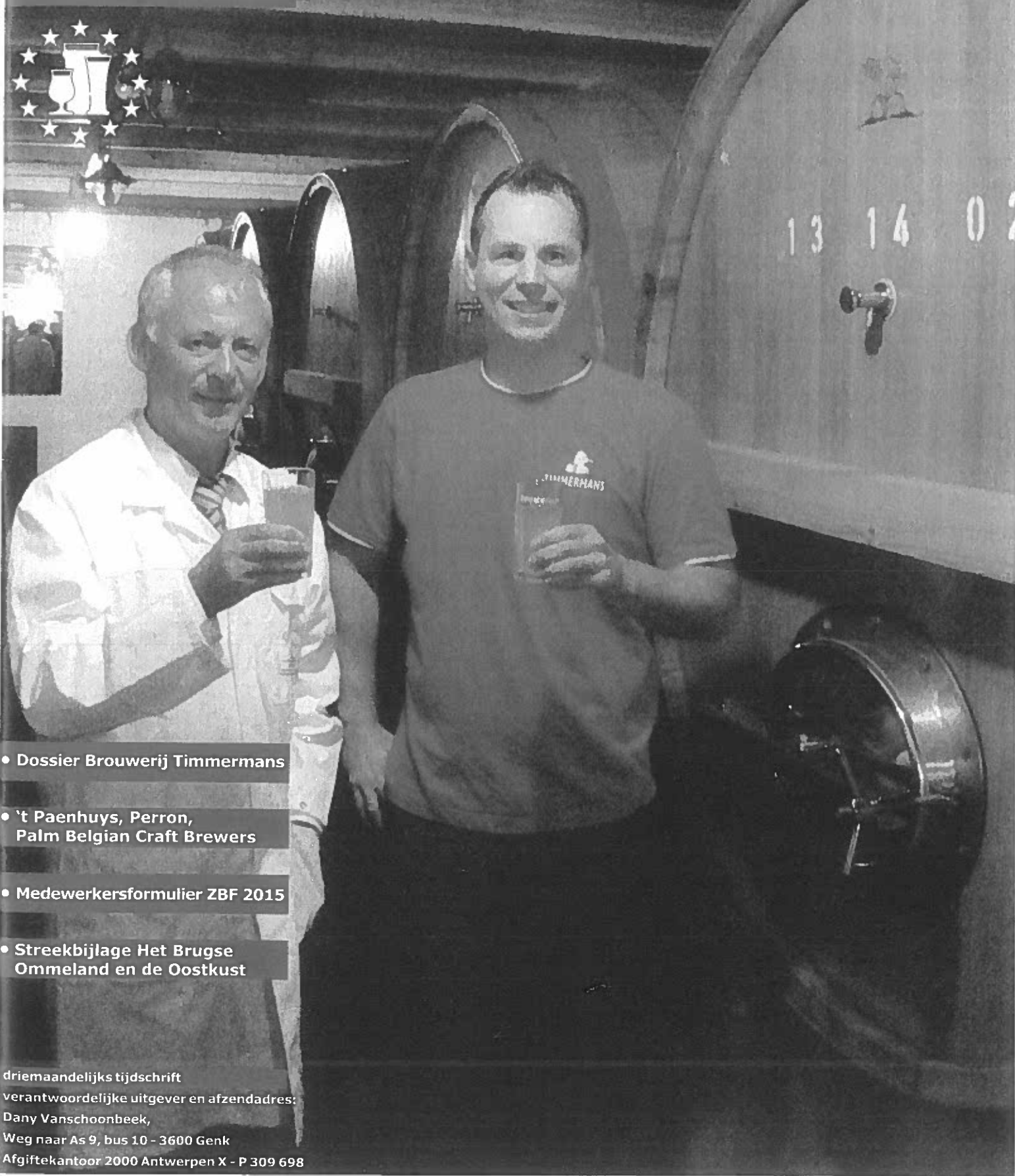
NR 47

ZYTHOLOOG

Tijdschrift voor de Belgische Biercultuur

BELGIE - BELGIË
PB
2000 ANTWERPEN X
BC 6023

November - december - januari 2015



• Dossier Brouwerij Timmermans

• 't Paenhuys, Perron,
Palm Belgian Craft Brewers

• Medewerkersformulier ZBF 2015

• Streekbijlage Het Brugse
Ommeland en de Oostkust

driemaandelijks tijdschrift
verantwoordelijke uitgever en afzendadres:
Dany Vanschoonbeek,
Weg naar As 9, bus 10 - 3600 Genk
Afgiftekantoor 2000 Antwerpen X - P 309 698

BIEREN

Tekst: Kristof Verhasselt

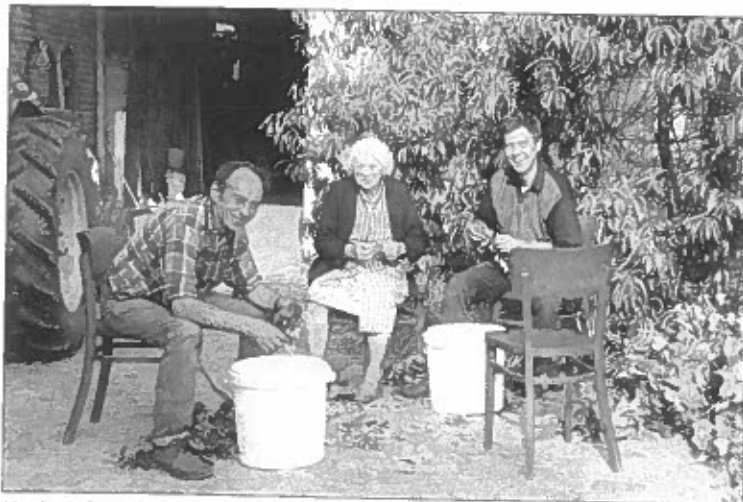
Foto's: © Kristof Verhasselt / Orde van de Groene Bel

RECORD BIER MET VERSE HOP

Om Jean Dewael, de laatste hopboer in het Pajotse Sint-Martens-Bodegem, een helpende hand te bieden en aldus te vermijden, dat ook hier de hopteelt voorgoed zou verdwijnen, werd anno 2013 De Orde Van de Groene Bel opgericht, een afdeling van de Landelijke Gilden, onder initiatief van Joris Vanderveken. En ja, een jaar later telt de vereniging al een vijftigtal leden én hebben zij hun eigen bier: Record.



De Orde van de Groene Bel bij Den Triest



Hopboer Jean De Wael (61), zijn moeder Irena De Brueker (87) en Joris Vanderveken



Jean & co tijdens de hoppluk

Jean De Wael (61) heeft nog drie hopvelden: een in de Vliet te Sint-Ulriks-Kapelle, twee in de Ternatstraat te Sint-Martens-Bodegem, dicht bij het dorpsplein, waar trouwens een klein hopmuseum is ingericht, in het gerestaureerde Huisje Mostinckx. De totale oppervlakte van de drie hopvelden bedraagt 1,5 hectare. 'Ik herstel weegbruggen en heb vrij onregel-

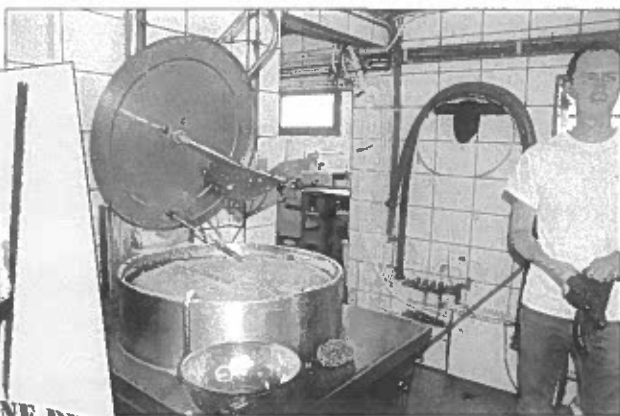
matige uren', vertelt Jean. 'Ik had dus wel wat tijd om op het veld te werken, maar de laatste tijd kwam ik niet meer rond, dus was hulp nodig, want ik zou echt hartzeer hebben om te moeten stoppen.' Gelukkig nam Joris Vanderveken dus het initiatief om met enkele vrijwilligers de Orde van de Groene Bel op te richten. 'Rond april helpen we bij het verwijderen

van de scheuten, die te veel zijn bij elke plant. Dat is handwerk, maar enkel zo weet je, dat het goed gedaan is', aldus Joris. 'In september helpen we dan bij de oogst van de hobbellen.'

EIGEN BIER

En op 20 september 2014 was het zover: de hop werd geplukt én meteen naar

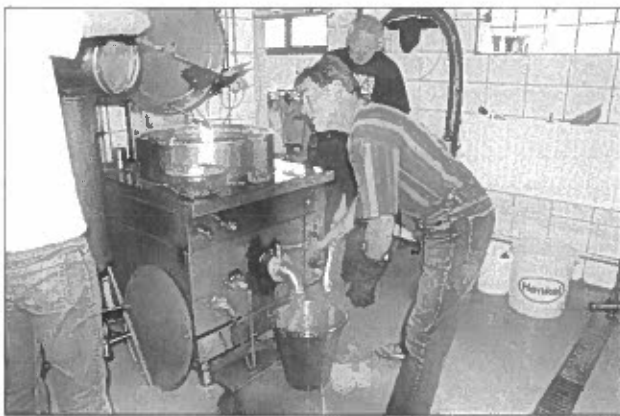




Hier brouwt men Record bier.



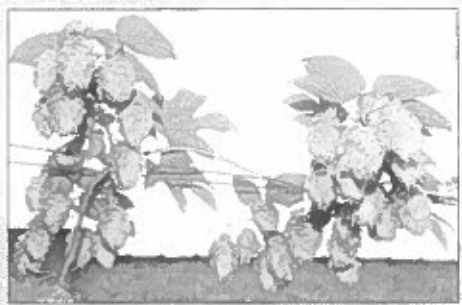
De verse Record hop gaat erbij.



Record is gebrouwen!

GROENE BEL

De naam Groene Bel verwijst naar een oude Aalsterse hopvariëteit, die als uitgestorven beschouwd werd, vandaar de record-hop in het 'groene bel'-bier. Ondertussen echter werd door de Werkgroep Groene School van het Aalsterse Lyceum de uitgestorven gewaande Groen Belle teruggevonden in gerenommeerde hopinstituten in het buitenland en in Aalst heraanplant. Meer daarover in ons volgend nummer!



Terug van weggeweest: Groene Belle in Aalst!

Kapelle-op-den-Bos gebracht om er een eigen bier mee te laten brouwen bij Marc Struyf van Den Triest, 180 liter in totaal, met verse Record en Northern Brewer hop, en gedroogde Fuggles.

'Record was in de jaren '60 en '70 een erg populaire hop, doch raakte in de vergetelheid', weet Joris. 'Jean had van die soort nog twee planten staan, waarmee we zijn voort beginnen kweken.' Tegen het einde van dit jaar zal het green hopping Record bier (6 vol.% alc.) van Den Triest klaar zijn en geschonken worden in het eigen hopmuseum te Sint-Martens-Bodegem, alsook in CC De Westrand (Dilbeek). 'Het is de bedoeling om ons bier elk jaar na de hoppluk te laten brouwen met verse Record hop', vertrouwt Joris ons toe, 'als het even kan liefst bij een brouwer uit het Pajottenland.' Aanvankelijk wilde de Orde van de Groene Bel het bier trouwens *Groene Bel* noemen, maar Hobbybrouwerij Belleketels uit Denderbelle was hen voor. Hun *Groene Bel* bier werd met de gelijknamige en verloren gewaande hopsoort Groene Bel, die in Aalst terug werd aangeplant, gebrouwen bij brouwerij 't Kroontje in Denderbelle. In dezelfde lijn kozen ze in Sint-Martens-Bodegem voor hun bier dus voor de logische naam *Record*.

Het Record testbrouwsel. Record, 50 IBE, 6 vol.% alc.



TESTBROUWSEL

Zelf mocht ik al eens proeven van het *Record* testbrouwsel, dat enkele leden van de Orde van de Groene Bel brouwden op 19 april 2014 in een volume van 40 liter, zij het met gedroogde (in plaats van verse) Record hop.

Ik nam een zacht gehopt aroma waar, dat aan een droge zolder doet denken en proefde van een niet echt volmondig, erg jong bier, zacht (hop)bitter van smaak, met een uiterst subtiel zurige touch op het eind en een droge nasmaak. (Meer proefnotities vind je op <http://lambikstoemper.wordpress.com/record>).

Ik ben nu al benieuwd naar wat Marc Struyf ervan gebakken ... euh, sorry ... gebrouwen heeft. Wordt vervolgd!

PRAKTISCHE INFO:

De Orde van de Groene Bel
www.canes-venatici.be/Bel/web-content/index.html

Contact en info: Joris Vanderveken,
 via info@canes-venatici.be of
 0474-32 46 00.

Huisje Mostinckx en hopmuseum
 Dorpsplein 5 |
 1700 Sint-Martens-Bodegem (Dilbeek).
 Open van 1/4 t.e.m. 31/10, elke eerste zondagnamiddag van de maand, gratis toegang.
 Info via toerisme@dilbeek.be