

Groot Ledenfeest 14 oktober 2023.

Kris Vannieuwenhuysse

Sedert enkele jaren laat onze vereniging het Groot Ledenfeest samenvallen met de uitreiking van de Numismatische Prijs, dit jaar zou dat de elfde uitgave zijn. Evenwel, hoe verwonderlijk ook, er werden voor deze wedstrijd géén inzendingen ingeleverd. Maar het is een tendens waar ook andere organisatoren onder lijden, zelfs bij het Koninklijk Belgisch Genootschap voor Numismatiek komen in recente tijden nauwelijks of geen Belgische inzendingen meer binnen. Maar niet getreurd, ons maandblad is nog verzekerd van inhoud voor enige tijd, we wensen er enkel over te waken dat we blijvend een variatie in de inhoud kunnen aanbieden. De ledenfeesten zullen altijd wel een constante blijven want wie de lidmaatschapsjaren op de medailles erop naslaat, kan vaststellen dat deze vereniging dankbaar kan bogen op een schare zeer trouwe leden. Van harte bedankt daarvoor.



Omdat we goed en zeer centraal ons evenement kunnen organiseren in het overbekende Hof van Watervliet, kozen we ook voor dit feest deze locatie. Op zaterdag 14 oktober werden de gasten verwacht vanaf 09.30 u maar reeds omstreeks 9 u mochten we de eerste bezoekers verwelkomen. Zij werden een kop koffie, thee, fruitsap of water aangeboden, samen met wat “sneukelgoed” en cake. Om iets over 10 uur

mocht de voorzitter dan de feestzitting officieel openen met een welkomstwoord. Hij mocht zich richten tot zo’n 45 aanwezigen. Vervolgens mochten we de trouwe leden één voor één naar voor roepen om hun medaille als trouw lid in ontvangst te nemen. Een aantal mensen liet zich verontschuldigen met opgave van een gegronde reden en daar hebben we uiteraard alle begrip voor. Ook voor instellingen zoals de Universiteit van Wenen of Erfgoeddepot Trezor lijkt het logisch dat niemand afgevaardigd wordt. In totaal hadden 25 leden recht op een medaille, ook daarbij iemand die zich vorige keer diende te verontschuldigen en een vraag had ingediend om alsnog de toen “gemiste” medaille te mogen in ontvangst nemen wat welwillend werd aanvaard. Zo maakten 11 personen wél hun opwachting om de medaille en diploma in ontvangst te nemen, ze traden aan in alfabetische volgorde van de familienamen:

Voor **10 jaar** trouw lidmaatschap werd de medaille overhandigd door mevrouw Laura Barbu, onze secretaris, aan:
de heer MOENS, Jan



Voor **20 jaar** trouw lidmaatschap worden de medailles overhandigd door de heer John Schelstraete, onze penning- en veilingmeester aan:



de heer DESCHOENMAKER, Mario



de heer HOLTHOF, Nikolaj (nadien, in het restaurant)



mevrouw TAYMANS, Huguette



de heer VANDEKERCHOVE, Pierre

.Voor **25 jaar** trouw lidmaatschap werden de medailles overhandigd door ere-voorzitter Eddy Schutyser aan:



de heer DE CRAEMERE, Yvo



de heer OLLIEUZ, André

Aansluitend had de ere-voorzitter nog woorden van lof voor redacteur Yvo die ons maandblad maand na maand piekfijn verzorgt.



de heer PRIEM, Jacques



de heer SCHELSTRAETE, John



de heer VAN DE WIELLE, Danny



de heer DUFOSSEZ, Eric

Voor **45 jaar** trouw lidmaatschap mocht er ook een medaille worden overhandigd en bij die gelegenheid reikte uw voorzitter het kleinood uit aan de heer Dufosse.



Mits het vervullen van bepaalde voorwaarden, reikt de **Vlaamse minister van Cultuur, Departement Cultuur, Jeugd en Media**, eremetaal uit. Die eer viel te beurt aan de heer **Eddy Compennolle** omwille van minstens **25 jaar** onafgebroken lid van het bestuur te zijn. De voorzitter mocht Eddy de plaquette overhandigen, in naam van minister Jan Jambon. Onder vervulling van diezelfde voorwaarde, wordt ook door de **provinciale overheid van West-Vlaanderen** een “**Provinciale Onderscheiding**” uitgereikt. Zij kende Eddy de “zilveren” medaille toe, enfin, ze is toch zilverkleurig. Tenslotte werd Eddy ook nog vanwege de vereniging bedacht met een (vloei)bare attentie.

Nu wil het toeval dat de **voorzitter** van uw vereniging eenzelfde aantal jaren deel uitmaakt van het bestuur. Ook ik mocht in naam van de Vlaamse Minister van Cultuur, de heer Jan Jambon een op naam gegraveerde plaquette ontvangen. Ik kon het kleinood moeilijk aan mezelf overhandigen, dat is weinig fotogeniek, dus nodigde ik graag de ere-voorzitter uit om de honneurs waar te nemen. Ook voor mij had de Provincie West-Vlaanderen een medaille voorzien, zij kende uw voorzitter de “gouden” medaille toe. U raadt het al, er wordt naar de kleur verwezen, bij echt goud komt de Vlaamse begroting (nog verder) in het gedrang.



Vervolgens mochten we **Mevrouw Huguette Taymans** uitnodigen voor haar spreekbeurt met het thema “**De medailles van de Wereldtentoonstelling van 1913**”. **Huguette Taymans** kennen de meesten vanuit een vorige functie als penningmeester bij het EGMP maar zij was eveneens 3 jaar voorzitter van en is heden nog penningmeester bij het Koninklijk Belgisch Genootschap voor Numismatiek. Zij is auteur van diverse numismatische artikelen rond medailles, ook eerste laureaat bij de deelname aan de Eerste uitgave van

de Numismatische Prijs in 2003 alweer. Verder is of was mevrouw Taymans actief bij verschillende Gentse Musea voor de inventarisatie van de penningverzamelingen, Museum voor Schone Kunsten (in 2001), STAM (2005-2017) alsook bij diverse Gentse verenigingen (Sint-Michielsgilde, Sint-Jorisgilde, Rederijkerskamer De Fontaine enz.). Sinds 2018 is zij vrijwilliger bij de bibliotheek van de Gentse Universiteit voor de inventarisatie van hun penningverzameling.

Wedstrijdmedaille voor medailleurs door G. Devreese



Het ochtendprogramma werd afgesloten met een receptie, aangeboden door de vereniging. Om 12 u toog wie zich daartoe had ingeschreven naar een dichtbij gelegen restaurant, **Le chef et moi**, aan de Dijver 14.

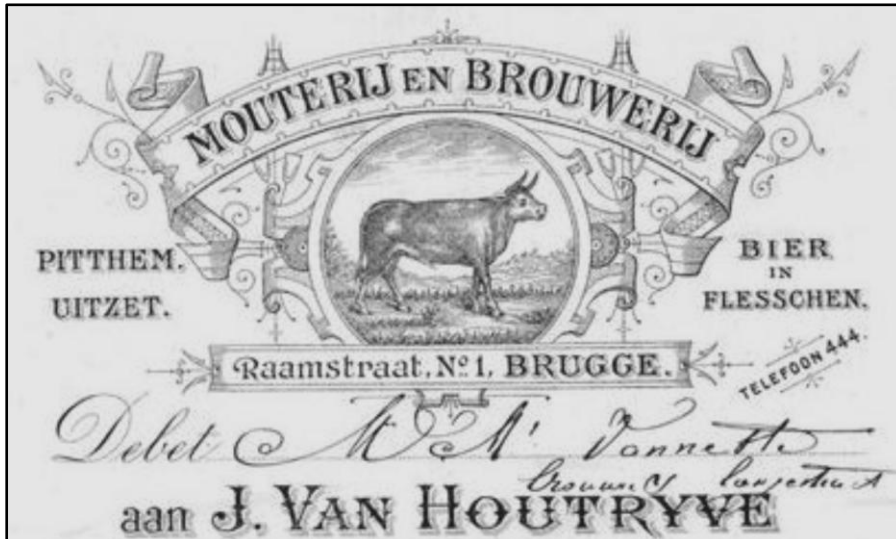


Dat restaurant ligt op amper 200 m van het Hof van Watervliet verwijderd. De wolken van de twee voorgaande dagen hadden intussen plaats gemaakt voor stralend zonnig weer, ook al stond er een wat schrale wind die de gevoelstemperatuur deed zakken. Het restaurant is een voor onze vereniging nieuwe locatie, De Koetse was immers dicht wegens jaarlijks verlof. In “Le chef et moi” is het zitten in een aangenaam kader en het eten was verzorgd en lekker. Een der tafels bleek evenwel een hoge versie met dito stoelen en die zijn kennelijk eerder voor meer jeugdiger gasten weggelegd. Maar de algemene teneur was tevredenheid. Het bestuur van Numismatica Brugge en Het Vrije had ook nog een **namiddagprogramma** in petto: een bezoek aan de **Brugse brouwerij Bourgogne des Flandres**.



Daar aangekomen om 15 u stond reeds de ervaren gids ons op te wachten. Er hadden zich 23 personen ingeschreven voor het bezoek, 2 onder hen beslisten om het parcours met toch een aantal steilere trappen niet af te leggen en beslisten dan maar op eigen houtje aan een proeverij te beginnen in de gelagzaal.

Anthony Martin kocht pas in 2012 een gebouw van het OCMW aan de Kartuizerinnenstraat 6 in de Brugse binnenstad om er in de zomer van 2015 een brouwinstallatie te installeren. Vanaf eind 2015 produceert die het befaamde Bourgogne des Flandres terwijl de officiële opening van de nieuwe brouwerij plaats vond in 2016. Niettemin is de geschiedenis van de brouwerij en het bierbrouwen in Brugge eng verwant met de oude **brouwersdynastie Van Houtryve**. Die familie drukt met maar liefst drie brouwerijen zijn stempel op de Brugse brouwerstraditie. Al in 1765 is er notie van een naamloze boerderij-brouwerij te Loppem onder Pierre-Jacques Van Houtryve, maar het is zijn zoon Corneille IV Van Houtryve die van de gedeputeerde Staten van Vlaanderen toelating krijgt om in 1825 binnen de Brugse stadsmuren te beginnen brouwen, aan de Raamstraat.



Brouwerij Den Os is geboren en sedert dat jaar werd de brouwerij telkens traditiegewijs verdergezet door de oudste zoon: na Corneille volgt Liévin, vervolgens neemt Oscar over om weer door te geven aan Jean. Den Os wordt in de Brugse biergeschiedenis beschouwd als een van de grotere brouwerijen. Pas in 1957 legt de legendarische brouwerij na vijf generaties van Houtryve de roerstok neer. De opkomst van de pilsbieren uit Duitsland

en de immense schade na twee wereldoorlogen met alle opeisingen maken het moeilijk om met speciaalbieren te overleven. Maar het doek valt niet over Bourgogne des Flandres. Michel van Houtryve beschikt weliswaar niet meer over een brouwerij, maar onder zijn toezicht werd het familierecept door de jaren heen bij verschillende brouwerijen verder gebrouwen. Gebrouwen werden de bieren Dubbel, Tripel, Pitthem, Uitzet en Bourgogne des Flandres. Inmiddels kocht in 1908 Oscar Van Houtryve voor zijn tweede zoon Etienne **brouwerij La Marine** aan de Wollestraat 35-37 aan die er zal brouwen maar slechts tot 1927 (onder andere de Bourgogne des Flandres) wegens problemen met het water. Aan de Oude Zak 1 huisde reeds van rond 1415 **brouwerij De Sterre/Ten Ezele** maar Albert Van Caillie zal er de laatste brouwer zijn. Albert was getrouwd met de dochter van Oscar van Houtryve die eerder al zijn twee zonen een brouwerij schonk. Ook zijn schoonzoon droeg hij een warm hart toe. De Sterre/Ten Ezele sluit onder van Caillie in 1952. Hij brouwde er het bier Phenix. Uiteindelijk stonden aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog drie Van Houtryves aan het hoofd van hun respectievelijke brouwerijen, toentertijd kende het aantal brouwerijen zijn hoogtepunt met 34 actieve brouwerijen waarvan er tegen 2015 nog slechts twee restten. In 1985 brengt Michel Van Houtryve dan Bourgogne des Flandres onder bij **Brouwerij Timmermans** in Ifterbeek waar lambiek een hoofdrol krijgt in het brouwproces.

John Martin, de oudste verdeler van Guinness en bekend van Martin's Pale Ale in Antwerpen, neemt het toezicht over Brouwerij Timmermans over en zo komt Bourgogne des Flandres terecht naast andere klassiekers in de Martin's Finest Beer Selection. Een nieuw hoofdstuk in de Brugse biergeschiedenis breekt aan als in 2015 Bourgogne des Flandres na 58 jaar terugkeert naar de Brugse binnenstad en dit amper op een steenworp van de voormalige brouwerij en waar Bourgogne des Flandres de eeuw voordien werd gebrouwen... De microbrouwerij werd in 2016 officieel ingehuldigd. Bourgogne des Flandres bestaat reeds sinds 1911 door het deponeren bij de handelsrechtbank van Brugge. Toen werd het gebrouwen door de familie Van Houtryve. In



1957 ging het over naar de verwante familie Verhaeghe. Deze begon later met de productie van Duchesse de Bourgogne (er is nogal wat verwarring tussen dit bier en het Bourgogne des Flandres). Begin jaren '90 kwam Bourgogne des Flandres in handen van brouwerij Timmermans. De naam "Bourgogne" verwijst naar de Bourgondische tijd waarin Brugge op de voorgrond stond.



Bourgogne des Flandres is een **mengbier**, gebaseerd op **plaatselijk gebrouwen bruin bier, versneden met lambiek** van Brouwerij Timmermans. Het wordt dus deels gebrouwen te Brugge en deels te Itterbeek en heeft een alcoholpercentage van 5%. In 2009 kreeg dit bier 3 sterren op de Superior Taste Award van het International Taste & Quality Institute. In 2012 reef het op de Brussels Beer Challenge een bronzen medaille binnen in de categorie Red Ale: Oud Rood (Flanders Red Ale). **Bourgogne des Flandres Blond** (of Blonde) is een blond bier van hoge gisting met een alcoholpercentage van 6% (is een blend met lambiek, niet standaard gebrouwen). Ook brengt de brouwerij de gekende **Blonden Os** voort, een ambachtelijk bier van hoge gisting dat historisch gebrouwen werd in de brouwerij Bourgogne des Flandres (de naam verwijst dan ook naar de voormalige brouwerij). Het heeft een alcoholpercentage van 6,5%. **Bruinen Os** is een ambachtelijk, hoog gistingsbier dat in kleine(re) hoeveelheden wordt gebrouwen. Dit bier heeft de energieke smaak van een authentiek Vlaams bruin bier, sterk en zacht tegelijkertijd, een mooie rood-bruine kleur, een licht troebele textuur en een smeuiige schuimkraag. Wel wat "zwaarder" met zijn alcoholpercentage van 8%. Ook jenever hoort thuis in de Brugse geschiedenis en maakt deel uit van het verleden van brouwerij Den Os. Daarom distilleert brouwerij Bourgogne des Flandres vandaag **jenever op basis van bier**, die in 2023 bekroond werden met een gouden medaille.

De groep **Martin's** bestaat al sedert **1702** volgens hun website maar laat u niet misleiden: die datum verwijst naar het opkomen van Brouwerij Timmermans in Itterbeek, op enkele kilometers van het centrum van Brussel. Het is de **oudste lambiekbrouwerij van België** en dus reeds een wonderbaarlijke 3 eeuwen actief! Ze zetten de echte lambiektraditie voort met hun unieke bier dat op basis van 30% tarwe wordt gebrouwen. Aan de oorsprong van het bier ligt een klein wonder: de micro-organismen in de lucht in de Zenne-vallei komen in de mout terecht waardoor spontane gisting op gang komt. Echte lambiek wordt dan ook uitsluitend gebrouwen in een straal van 15 km rond Brussel, in het Pajottenland. Sinds 1993 maakt dit authentieke erfgoed uit het land van het bier deel uit van Anthony Martins "Finest Beer Selection". John Martin is een Belgisch bedrijf actief in de drankenhandel en de bierbrouwerij. Het werd in 1909 in Antwerpen opgericht door de zakenman **John Martin** (1886-1966), geboren in het Engelse Newmarket. De huidige bedrijfsleider, **Anthony Martin**, is diens kleinzoon. Het bedrijf specialiseerde zich in het invoeren van Britse en Ierse bieren (Guinness, Bass, Gordon scotch ale), dikwijls in een speciale versie voor de Belgische markt. Daarnaast kwam er de productie van limonades (Schweppes, onder licentie) te Genval. Het kasteel aan het Meer van Genval waar tot 1981 de limonadefabriek in was gevestigd, wordt later omgevormd tot het vijfsterrenhotel Château du Lac. Het vormde de wieg van de hotelgroep Martin's Hotels, geleid door een andere kleinzoon van de oprichter, John C. Martin. Martin's is de oudste Guinness-distributeur ter wereld. In België is de zetel gevestigd aan de Rue du cerf 191 in 1332 Genval. In hun gamma houden ze meerdere (speciaal-)bieren, gin, whisky en jenever. De groep heeft zes vestigingen in België. Brouwerij Bourgogne des Flandres en Brouwerij Timmermans werden reeds aangehaald, maar er zijn ook nog Martin's Docks, Brasserie de Waterloo, Distillerie de Waterloo en Abbaye de Maredret. **Martin's Docks** is een brouwerij in een partnerschap met de Antwerpse Brouw Compagnie (ABC). De missie van de brouwerij bestaat erin om de Antwerpse brouw-geschiedenis nieuw leven in te blazen en om Antwerpen opnieuw op de kaart te zetten als bierstad, in die zin werden de Martin's-bieren voortaan ook gebrouwen in deze brouwerij. De derde eigen brouwerij van de groep is de **Brasserie de Waterloo**. Anthony Martin nam in 2014 de historische hoeve aan de voet van de beroemde heuvel met de Leeuw van

Waterloo, het strijdtoneel van de grote slag van Napoleon, over van de familie Janssen en vatte eerst een uitgebreid renovatieprogramma aan. Vervolgens werd een site gebouwd die uniek is in de regio. De hoeve van Mont-Saint-Jean herbergt nu ook de microbrouwerij van Waterloo waar het gelijknamige biergamma het levenslicht zag. Sinds kort maakt de **Distillerie de Waterloo** de befaamde Triple om er gin en whisky van te stoken. De **abdij van Maredret**, in de streek tussen Samber en Maas, is een neogotische parel die in 1893 werd opgericht door Agnès de Hemptinne en 6 nonnen. Het klooster van de zusters benedictijnen ligt op een uitgestrekt domein van 15 hectare en wordt ook nu nog bewoond door een twintigtal nonnen. Het motto van de gemeenschap is “ora et labora”: bid en werk. De zusters leven er bijna zelfvoorzienend dankzij hun moestuin, boomgaard, geiten, kippen en waterbron. . Omdat de zusters hun erfgoed dringend willen beschermen door de aftakelende gebouwen te restaureren, zochten ze toenadering tot de Belgische familiale brouwer Anthony Martin om samen de ambachtelijke Maredret-bieren Altus en Triplus te bedenken.



Bierweetjes

*Een deskundige proefde een fles bier uit **1872** en bestempelde het bier als ‘best goed’. Deze fles Alexander Keith werd opgevist in de haven van Halifax in Canada en had nog altijd een lage pH en een hoog alcoholgehalte. Het bewijs dat bier goed bewaard blijft in een stabiele omgeving!*

Licht en warmte zijn de vijanden van alle biersoorten en daarom zijn de **flesjes** meestal donkerbruin of -groen. Sommige bieren zoals witbieren worden ook nog eens bewaard in dik en daardoor ondoorschijnend glas zodat hun smaak niet verandert. Kelderbewaring is enkel voor bepaalde bieren een must, maar bier bewaar je best, net als wijn, bij een temperatuur tussen 10°C en 15°C en rechttop voor bijna alle gegiste bieren. Ook bieren met een kroonkurk moeten rechttop bewaard worden zodat er geen oxidatie ontstaat wanneer het bier in contact komt met de kroonkurk (ook al heeft die een bescherm laag aan de binnenkant). Op fles hergiste bieren, ook wel levende of evoluerende bieren genoemd, moet je rechttop bewaren zodat het gistsediment op de bodem kan bezinken. Door wat suiker, honing of zelfs een andere gist toe te voegen alvorens de flessen te sluiten, zal het bezinksel zich in de fles blijven voeden. Dit procedé is bijvoorbeeld gangbaar voor abdijbieren. Hierdoor evolueert de smaak van het bier naargelang van de bewaartijd. Bieren met een kurk bewaar je idealiter in een liggende positie. Hierdoor komt de kurk rechtstreeks in contact met de vloeistof waardoor het bier beter afgesloten is en beter evolueert dankzij alcohol en natuurlijke bewaarmiddelen zoals hop. Geuze, een Belgisch bier dat op champagne lijkt, is een uitstekend voorbeeld van bier dat jarenlang liggend bewaard kan worden.



Timmermans Oude Gueuze werd zelfs verkozen tot ‘beste zure bier van de wereld’, nadat hij al verschillende nationale en internationale gouden medailles had gewonnen. Brouwers weten hoe ze onze speciaalbieren best kunnen laten rijpen. Sommige zoete en sterke bieren kunnen 60 jaar of langer bewaard worden, zoals het bier dat in Halifax gevonden is. Bierliefhebbers die geduld kunnen oefenen, waarderen de smaakevolutie in hun bier, dat fruitiger wordt en doet denken aan porto, met tonen van madera.

Om bier juist te degusteren moet je enkele eenvoudige, maar noodzakelijke principes in acht nemen. Eerst en vooral is het belangrijk om een **glas** te kiezen dat bij het biertype past. Voor sterke bieren gebruik je liefst een glas op een voet zodat hun smaak niet verandert door contact met warme handen. Voorts is het een must dat het glas perfect schoon is: vrij van onzuiverheden, grondig gespoeld met koud water en vervolgens afgedroogd. Je schenkt bier liefst zo in dat het schuim het brouwsel beschermt tegen oxidatie door de lucht. We raden aan om bier in twee stappen in te schenken. Kantel het glas eerst totdat het halfvol is, houd het glas daarna rechttop en beweeg het naar beneden, verder weg van de flessenhals. Op die manier stabiliseert het schuim en kun je de rest van de fles schenken. De keuze van het glas hangt af

van jouw persoonlijke voorkeur en het juiste glas vinden om je lievelingsbier te proeven is een kunst. Het bierglas zelf dateert pas uit de 19e eeuw, toen de mens glasbewerking perfect onder de knie kreeg. Voordien werd bier geserveerd in aardewerken potten, pullen van tin, steen of keramiek. Pas na de oorlog begonnen brouwers hun bieren te combineren met speciale glazen. Een brouwer kiest de vorm van een glas voornamelijk om de smaak en aroma's van het bier te versterken. De vorm van het glas helpt ook om een mooie schuimkraag te maken op elk bier. Dit schuim is belangrijk omdat de kraag het bier beschermt tegen oxidatie en ook het aangename gevoel in de mond versterkt. Alle glazen op de markt opsommen is onbegonnen werk maar we kunnen ze wel opdelen in categorieën: recht glas, tulpglas, kelkglas, ballonglas en bockglas. Voor de toepassing van deze glazen verwijst ik graag naar de **website** van de brouwerij : <https://finestshop.be/nl/> waar je navigeert naar de rubriek nieuws. Voor de andere weetjes gebruikte ik dezelfde website maar ook de website <https://www.bourgognedesflandres.be/>

En nog een erfgoedweetje. Het grote herenhuis van Oude Zak 1 was de brouwerswoning van een tot 2000 nog bijna intact gebleven brouwerijgebouw.

Nu staat de brouwerswoning leeg en is te koop. In de Oude Zak kunnen we nog de toegangspoort zien van de brouwerij en het brouwerijgebouw. Vóór 1400 was dit hoekhuis Den Ezele genaamd en na 1400 vinden we het als De Sterre omschreven. De brouwerij was toen reeds aangesloten op de Moerbuze, de waterleiding van toen. Bij een telling in 1673 wordt de brouwerij ook vermeld en een eeuw later wordt de eigenaar-brouwer Martinus Roels vermeld in opvolging van Albertinus De Vinck. Op het einde van de 19de eeuw was de brouwerij eigendom van de familie Alphons



Floor-Scheyvaerts. In 1912 wordt de eigenaar de familie Van Houtryve toen als eerder geschreven Oscar Van Houtryve van brouwerij Den Os deze brouwerij kocht voor zijn dochter en schoonzoon Albert Van Caillie. Het Phenix-bier zelf werd er maar tot 1931 gebrouwen, daarna waren er geen brouwactiviteiten meer. Tot 1952 heeft de zoon Albrecht Van Caillie nog een depot van Haecht in de brouwerij gerund. De site werd in 2004 beschermd als monument, samen met tot garages omgebouwde paardenstallen en een naar verluidt intact ketelhuis. Maar de gebouwen raakten stilaan in verval door de leegstand en 90 jaar na de laatste bieroplevering heeft nu Rode Duivel Charles De Ketelaere een omgevings-vergunning aangevraagd om de historische brouwerij om te bouwen. Samen met een aantal familieleden wil hij die brouwerij in het hartje van de historische binnenstad herbestemmen tot appartementen, vier eenheden met oppervlaktes tussen 97 en 125 vierkante meter. Daarnaast wordt de bestaande kelder omgevormd tot parking met een autolift. Alle ingrepen zouden worden uitgevoerd met respect voor de aanwezige erfgoedelementen. Tijdens het Open Monumentenweekend op 9 en 10 september 2023 kon je de brouwerij bezoeken, weliswaar mits reservatie.
