

ERFGOEDCEL
**DENDER
LAND**

tenera



MAGAZINE OVER ERFGOED IN DENDERLAND

 **SANTÉ**

Santé

Wie "santé" zegt in Denderland, heft meer dan een glas: onze regio ademt immers bier. Uit recent onderzoek bleek nogmaals dat nergens meer bier op café wordt besteld dan in Denderland.

In Ninove bevindt zich de laatste generatiebrouwerij van de streek: brouwerij Slaghmuylder, één van die plekken waar vakmanschap en traditie hand in hand gaan. Vandaag zien we hoe een nieuwe generatie kleine brouwers voortbouwt op dat rijke verleden.

In dit nummer duiken we in de geschiedenis van het bier: van middeleeuwse grutbieren, over oud bruin tot de industrialisering van de pils. Maar we hebben ook aandacht voor alcoholpreventie en droge materie zoals accijnzen en drankverboden.

We fietsen langs cafés en oude brouwerijsites. We ontmoeten collectioneurs van etiketten, bierviltjes, glazen en verhalen. Maar nergens leeft de drankcultuur zo krachtig als in het volkscafé. Een volkscafé is immers veel meer dan een plek om te drinken. Het is een biotoop waar belotten, bakschieten en gerebollen geen vreemde woorden zijn. Waar sanseveria's als stille stamgasten op de vensterbank staan. Waar de cafébaas of -bazin al decennia de lijn is tussen kaartspelers, krantenlezers, zwijgers en zangers. Soms streng maar altijd zorgend: de laatste der Mohikanen van het gemeenschapsleven.

Deze editie van *tenera* brengt hulde aan het erfgoed van brouwerijen en volkscafés. Aan wie brouwde, verzamelde, schonk, floot bij valse slagen en dweilde achter de laatste klant. Santé, op Denderland!

Humor is het centrale onderwerp van de volgende *tenera*. Ken jij hilarische erfgoed-verhalen, heb jij grappige collectiestukken of bedenkt je een toffe insteek bij dit thema? Stuur dan een mailtje naar info@erfgoedceldenderland.be.

Deze editie van *tenera* zet het erfgoed van brouwerijen en volkscafés in de kijker, zonder alcoholgebruik te willen verheerlijken of aan te moedigen.

Wie is Erfgoedcel Denderland?

Erfgoedcel Denderland werkt rond het immaterieel en roerend erfgoed van Aalst, Denderleeuw, Erpe-Mere, Haaltert, Lede en Ninove.

De medewerkers zetten hun schouders onder het identificeren, bewaren en ontsluiten van het regionale culturele erfgoed in al haar vormen en eigenheid. Ze ondersteunen erfgoedzorgers en diverse erfgoed gemeenschappen, stimuleren een bloeiend en verbonden erfgoedveld en realiseren inspirerende en gemeenschapsvormende projecten.

www.erfgoedceldenderland.be

@ erfgoed_denderland

f Erfgoedcel Denderland



Tenera in je postbus?

Dat kan! Scan deze QR-code en laat je gegevens achter op onze website.

Meer weten over Erfgoedcel Denderland en op de hoogte blijven? Schrijf je in op onze nieuwsbrief.





Inhoud

2	Welkom
4	Aan de toog met Bockie
6	Op zoek naar de ziel van het volkscafé
10	Over bieren van hier
12	De Glazen Toren
13	Santé per vélo
14	Generaties brouwerijerfgoed
19	3 x lokaal
20	Reclame die blijft plakken
22	De bierdrinkende bok
24	De broers Ghysels: collectioneurs van het eerste uur
26	Groetjes uit de brouwerij
28	Accijnzen: biertaks van alle tijden
30	Het arsenaal van de matigheidsbewegingen
32	Hopteelt in beeld
34	De spaarkas: klaar voor een revival?
36	Erfgoedplek in de kijker
38	Hoppekeesten
39	Puzzelplezier



TENERA - JAARGANG 1, EDITIE 2 / Verschijnt afhankelijk van thematische communicatie V.U. Caroline De Meerleer, voorzitter Erfgoed Denderland, Onderwijsstraat 1, 9300 Aalst. **REDACTIE** Michaël Van Houtte, Jana De Bie, Pieterjan Buggenhout en Hilke Arijns voor Erfgoedcel Denderland. **FOTOGRAFIE- EN ILLUSTRATIEVERANTWOORDING** Agentschap Onroerend Erfgoed (27), Hilke Arijns (3, 6, 7, 11, 30, 34), Arnout Bracke (1, 4-5), Lucas Cliff (12), Collectie Bart G. Moens (31), Collectie Bart Van Langenhove (26), Collectie Brouwerij Slagmuylder (14-18), Collectie Chris Ghysels (20, 21, 24, 25), Collectie Gabriël Van Den Neste (22-23), Collectie Heemkring Okegem (27), Collectie Heemkundige Kring De Faluintjes (27), Collectie Heemkundige Kring Haaltert (26), Collectie Jan Meuleman (23), Collectie Jos De Pryck (25), Collectie Tomas Arents (15), Collectie Walter Van Sinay (26, 28), Collectie Wim Ghysels (20, 21, 24, 25), Collectie Wouter de Koninck (25), Jana De Bie (8), Alex De Kegel (6), Robrecht De Muyter (33), Stad Aalst (38), Stadsarchief Aalst (29, 30, 37), Jean-Pierre Swirko (19), De Streekboetiek (19), Brouwerij Danny (19), Stef Hertsens (32), Anja De Herder (8), Michaël Van Houtte (15), Jan Van Deuren (36), Tine Van Wambeke (32), Koninklijke Bibliotheek van België (30), Tamara Raskin (9). **OPLAGE** 10 000 exemplaren. **VERSCHEIJNT IN VOLGENDE STEDEN EN GEMEENTEN** Aalst, Denderleeuw, Erpe-Mere, Haaltert, Lede en Ninove. **LAY-OUT EN DRUK** ABC, Ninove. Naar een ontwerp van Heren Loebas.

Aan de toog met Bockie

Dat Bockie De Repper graag op café zit, is geen geheim. Maar wat maakt een volkscafé nu écht tot een volkscafé? Is het de cafébazin die al vijftig jaar pintjes tapt? De bruine lambrisering aan de muur en sanseveria's op de vensterbank? De pintjes aan democratische prijzen en een droge worst om te eten? Of toch vooral de stamgasten die elke dag hun vaste plek aan de toog innemen?

Als geboren en getogen Denderlander gaat Bockie op onderzoek. Samen met Taxi Eddy trekt hij van café naar café, praat met uitbaters, lacht met klanten en geeft zijn eigenzinnige kijk op wat volgens hem de ziel van een volkscafé is. Het resultaat zie je in de video die hij voor Ergoedcel Denderland maakte.





Je kan de video bekijken via het YouTube-kanaal van Erfgoedcel Denderland of via de website erfgoedceldenderland.be/santé.

Op zoek naar de ziel van het volkscafé

Wat maakt een café nu tot een echt volkscafé? Een sluitende definitie is er niet. Eerder gaat het om een gevoel: een plaats waar mensen zich thuisvoelen. Waar je op elk moment van de dag terecht kan en waar je zowel 'een klapke' kan slaan met de stamgasten, of rustig een pint kan drinken aan een tafeltje in stilte. Toch zijn er enkele elementen die keer op keer terugkomen.



Een goed café begint bij een iconische cafébaas of cafébazin.

DE CAFÉBAAS OF -BAZIN

Een goed café begint bij een iconische cafébaas of café-bazin. Vaak zit café houden in het bloed en wordt het van generatie op generatie doorgegeven. Ze kennen de namen én bestellingen van hun klanten, hebben een luisterend oor, kunnen grappen en grollen, maar durven ook met de vuist op tafel slaan als het nodig is.

In Denderleeuw is Rita daar hét voorbeeld van. Al meer dan vijftig jaar staat ze achter de toog, eerst in *De Rappe Duif*, sinds 1981 in

De Vlaamse Leeuw. Intussen is ze 80 en daarmee een van de oudste cafébazinnen van de streek, maar nog steeds houdt ze zes dagen per week het café open. Wekelijks ontvangt ze nog met veel plezier fietsclub *De trappers* en vaste kaarters. "Vroeger zag ik nog meer groepen, zoals de vogelpikkers en de vissersclub. Vandaag zijn het vooral gepensioneerden." En die kent Rita allemaal bij naam.

Eind 2025 moet ze echter stoppen van de brouwerij. Niet makkelijk, want Rita leeft voor én in haar café. Letterlijk: haar keuken en slaapkamer zijn achter het café en ze voelt zich er helemaal thuis. "Het gebouw is al 145 jaar een café. Toen ik de zaak overnam, had de vorige huurder net vernieuwd, dus grote veranderingen waren niet nodig. Sindsdien is er eigenlijk niets veranderd." De sluiting van *De Vlaamse Leeuw* is het einde van een tijdperk, maar daar heeft Rita geen schrik voor. "Den toebak is op, de pijp is uit, ik vind het vooral jammer voor de klanten zelf."

EEN ONTMOETINGSPLEK VOOR IEDEREEN

In een echt volkscafé is iedereen welkom. Je kan een praatje maken met stamgasten, maar ook rustig je krant lezen. 's Avonds kan er soms zelfs een dansje worden ingezet. De dorpsfiguren en hun verhalen horen er natuurlijk bij. Wie heeft er geen straf verhaal, gelinkt aan een volkscafé?

“Mensen samenbrengen,
dat is wat ik wil doen.”



In Erondegem kan de dorpsgemeenschap elkaar opnieuw ontmoeten in café *Rachel*. Na lange tijd gesloten te zijn, heropende het gezellige café onder de kerktoeren. Stamgasten vinden hun weg naar de toog zodra het café opent. De deur staat open voor jong en oud: op zaterdagavond wordt er stevig doorgezakt, terwijl op zondagmorgen zowel misgangers als wielrenners er een plekje vinden. Boven het café is er zelfs een zaaltje dat gebruikt kan worden voor bijeenkomsten of vergaderingen. “Het was hier lang het café- en muziekzaal van de plaatselijke majorettes en fanfare Sint-Cecilia. Wekelijks zaten ze hier bombardon of trompet te spelen en zorgden zo voor de nodige ambiance”, legt cafébaas Jo uit. “Mensen samenbrengen, dat is wat ik wil doen.” Met pintjes van slechts 2 euro kan dat geen probleem zijn en blijft *Café Rachel* een echt volkscafé voor iedereen.

CAFÉSSPORTEN

Sommige cafés hebben vaste stamgasten die regelmatig een kaartje leggen, in onze regio is beloften bijvoorbeeld enorm populair. De kaarten liggen klaar achter de toog, naast de pitjesbak om te dobbelen. Soms is er bakschiet of vogelpik. In andere cafés wordt er nog gebold op een bollebaan in een apart zaaltje, of worden de stoelen aan de kant geschoven voor een partijtje in het midden van het café. De laatste jaren winnen dartswedstrijden aan populariteit, en ook bij biljarten of snookeren worden toernooien uitgevochten.



In *Café Cabere* op de Gotegemberg bijvoorbeeld is er een tap-biljartcompetitie. Om de twee weken op zaterdagavond heerst er stilte zodat de spelers zich volledig kunnen concentreren. De club telt een twintigtal leden en is een echte vriendenkring. Ze spelen enkel ter plekke in het café en er zijn geen verplichtingen. “Kan je eens niet komen, dan speel je de volgende keer gewoon twee keer”, vertelt Anja, dochter van de 86-jarige cafébazin Frieda. “Het draait om gezelligheid, het samenzijn en het plezier. Al is eens winnen ook altijd plezant natuurlijk.”

“Het draait om gezelligheid,
het samenzijn en het plezier.
Al is eens winnen ook altijd
plezant natuurlijk.”

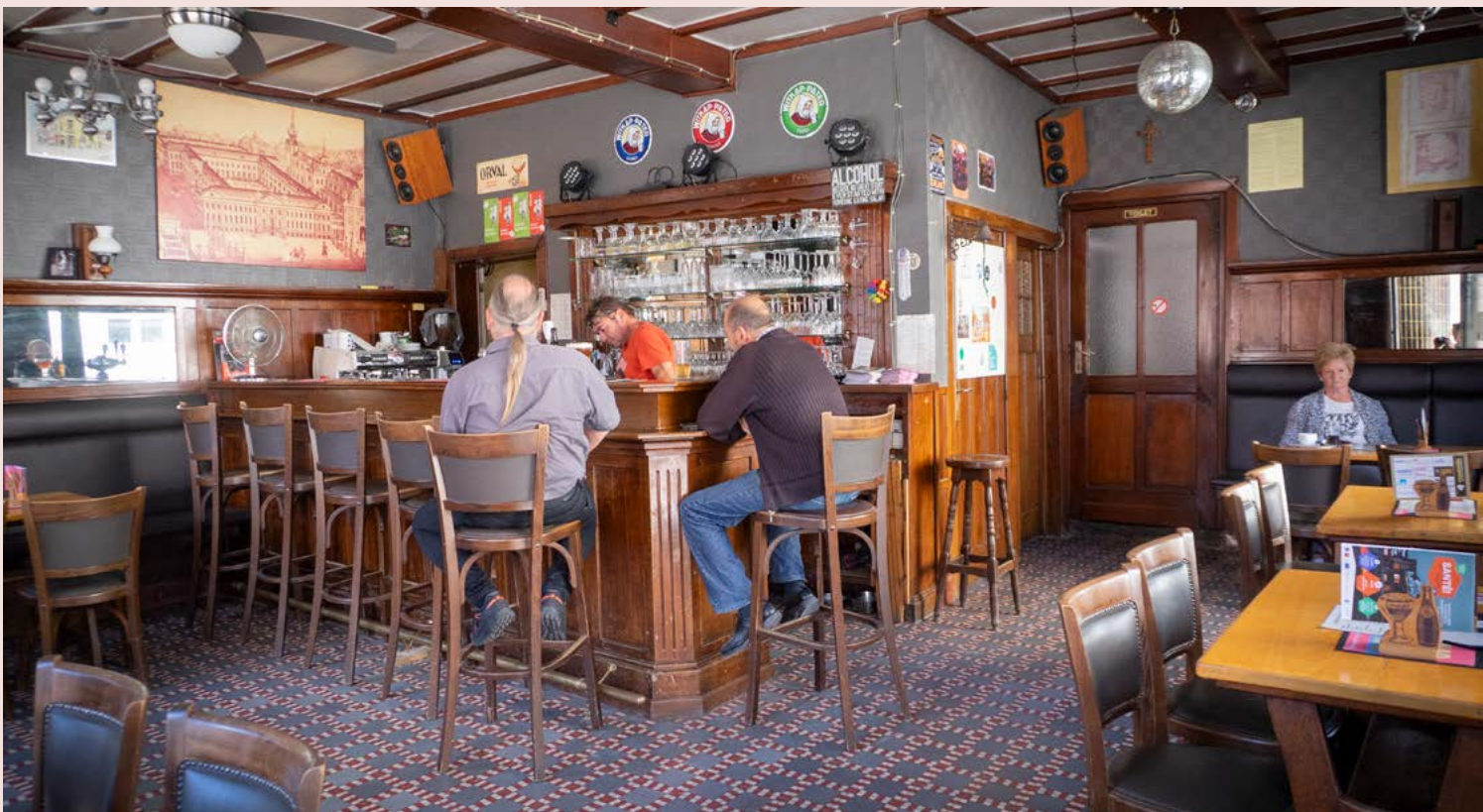
VERENIGINGSLEVEN

Volkscafés zijn vandaag nog altijd het kloppende hart van het verenigingsleven. Veel cafés doen dienst als clublokaal van sportverenigingen, toneelkringen, harmonieën of duivenbonden. Vaak is er een zaaltje achter het café dat gebruikt wordt voor vergaderingen, repetities of feesten. Ook sportclubs hebben er hun thuisbasis: wielerploegen vertrekken er op zondagmorgen en keren er samen terug, andere sporters komen er na de training bijeen. Supporters spreken er af om samen naar de match te kijken, te bespreken of te vieren.



Zo komen in café *Hoop in de Toekomst* in Wanzele van april tot september nog altijd meerdere keren per week duivenliefhebbers samen om hun dieren in te korven voor een wedstrijd. Dat wil zeggen: de duiven worden geregistreerd, er wordt geld ingezet op een (hopelijk winnende) duif, de vogels worden geringd en in een reismand geplaatst. “Tot drie jaar geleden werd dit in het café zelf gedaan, maar dat zorgde voor veel vuil. Daarom gebeurt het inkorven nu in de garage aan het café,” vertelt uitbaatster Veronique. “Duivenmelkers zijn vaak wat ouder, maar ik verschiet er telkens van hoeveel jonge mensen de sport nog beoefenen. De duivenbond is al heel lang verbonden aan het café. Voor ons is dat heel plezant, want nadat de duiven zijn binnengebracht, blijven de spelers nog even iets drinken. Het is de ideale plek om te verbroederen met andere duivenmelkers.”

Volkscafés zijn
vandaag nog altijd
het kloppende
hart van het
verenigingsleven.



Behoorlijk straf: deze droge
worsten schopten het tot een
tentoonstelling in New York!



DE SPIJS- EN DRANKENKAART

In een echt volkscafé vind je nog pintjes aan democratische prijzen. De bierkaart kan beperkt zijn, of net speciale bieren hebben – met een focus op lokaal gebrouwen bier. Daarnaast kan je een stuk chocolade of Royco soep kopen en vooral: droge saucissen, een hardgekookt eitje of een boulet.

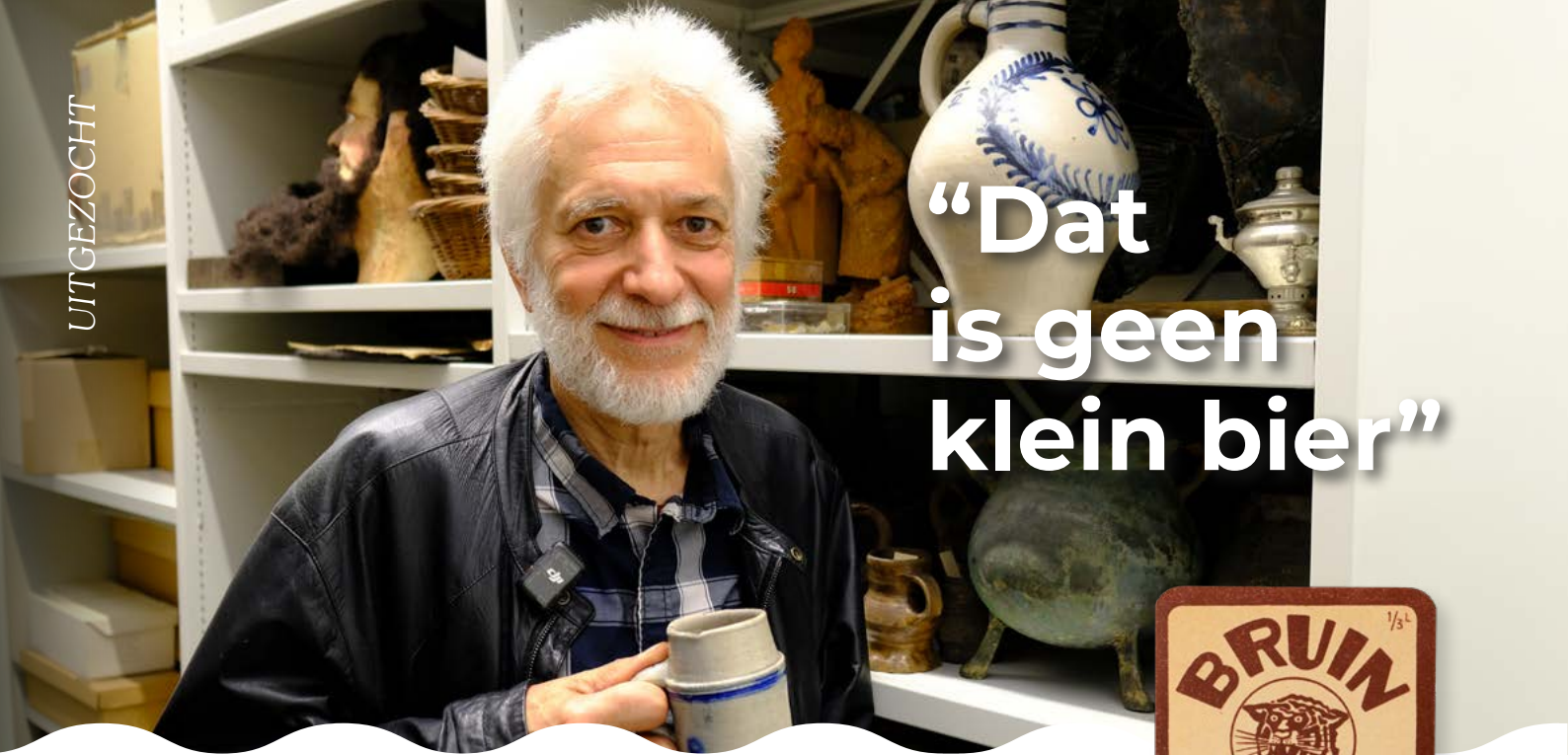
Zo ook bij *Gudul's Café* in Moorsel. “Moeder Lea zet ’s ochtends verse koffie voor de eerste klanten die hun krant komen lezen.” Uitbater Peter heeft al jaar en dag Witkap op de kaart staan en een enorme collectie Geuze in zijn kelder. Witkap-brouwer Luc is zelfs meermaals per week terug te vinden in het café. Al gaan gewone pintjes (die hier nog steeds 2 euro kosten) het vlotst over de toog. De saucissen hangen te drogen in de luster van het keukentje bij het café. En behoorlijk straf: deze droge worsten schopten het tot een tentoonstelling in New York! “De Amerikaanse kunstenares en fotografe Tamara Rafkin verbleef 10 jaar in België en kwam door de liefde in Moorsel terecht. Gudul's café veroverde onmiddellijk een plaats in haar hart. In 2009 zag ze de worsten in de luster hangen en was zo gefascineerd dat ze een hele dag in het keukentje bleef zitten tot de lichtinval perfect was voor een foto”, weet Peter te vertellen. Het beeld weet de sfeer achter de schermen van een volkscafé perfect te vangen.

DE GEZELLIGE INRICHTING

Een typisch volkscafé wordt ook gemaakt door het interieur: een nostalgische sfeer die kleur, leven en verhalen van vroeger uitstraalt. Het bruine interieur is vaak decennialang onveranderd en getuigt van een schone lelijkheid. Sanseveria's staan op de vensterbank, het plafond heeft een gelige gloed van nicotine, de houten of formica tafels liggen vol bierkaartjes, en de muren hangen vol bierreclames, foto's, postkaartjes en ingekaderde winnende belot-kaarten. Soms hangt er een oud plakkaatje 'ter bescherming van de jeugd', staat er nog een spaarkas of bel voor de tournée générale. Niet zelden bevindt het café zich op de hoek van de straat.

Zo ook bij café *De Sint-Annakamer* onder de toren van de abdijkerk in hartje Ninove. Dit café wordt wel eens “de gezelligste huiskamer van Ninove” genoemd! Het authentieke interieur met tegelvloer en bruine lambrisering ademt traditie: sinds 1934 wordt hier al café gehouden. De toog is al die jaren dezelfde, evenals de foto's van de wielrenners aan de muur. “We hebben niets veranderd”, vertelt uitbater Tiemen. “En we willen nog graag meer oude foto's en kaarten aan de muur hangen.” De naam verwijst naar de Sint-Annagilde, een rederijderskamer die toneel en poëzie bracht. “We hebben nog oude documenten die ernaar verwijzen, ook die krijgen in de toekomst een plekje in het café.”

Het bruine interieur is vaak
decennialang onveranderd en
getuigt van een schone lelijkheid.



“Dat is geen klein bier”

Jan Louies over bieren van hier



Bij bier van hier denk je misschien wel meteen aan Safir. De pils van brouwerij De Gheest werd gesmaakt tot ver buiten Aalst. Maar typisch bier uit Denderland was volgens bierliefhebber Jan Louies niet Safir, Bergenbier of een andere lokale pils. Welk bier dan wel? We duiken samen met Jan in de biergeschiedenis van de regio.

V ROUWEN AAN DE ROERSTOK

“Ook in Denderland werd van oudsher al bier gebrouwen. In de middeleeuwen was brouwen vooral een vrouwentaak. Ze maakten pap, soep én bier voor het huishouden. Met de komst van abdijen en kloosters kwam het brouwproces in handen van mannen. Monniken schreven recepten uit en verfijnden de technieken. Het duurde niet lang voor men buiten de abdijsmuren door had dat er geld te verdienen viel met bier, waardoor de eerste professionele brouwerijen ontstonden” vertelt Jan.

Toen werden er vooral gruitbieren gebrouwen. “Gruit is een kruidenmengeling die het bier smaak gaf. Pas tegen het einde van de middeleeuwen ging men gruit door hop vervangen, wat het bier een betere houdbaarheid én de typische bittere smaak gaf.”

GEEN KLEIN BIER

Tot in de 18e eeuw werden er voornamelijk twee soorten bier gebrouwen: klein en groot bier. “Klein bier was voor dagelijks gebruik”, legt Jan uit. “Zelfs kinderen dronken het, want water was vaak vervuild, zeker in de steden.” Het alcoholpercentage van dit *cley*n bier was dan ook zeer laag. Groot of ‘dik’ bier was zwaarder en van betere kwaliteit. “Vandaar

ook de uitdrukking ‘dat is geen klein bier’, voor iets dat serieus of indrukwekkend is”, aldus Jan.

OUD BRUIN

Zijn er typische biersoorten voor Denderland? Volgens Jan is dat onder meer oud bruin. “Het Vlaams bruin of oud bruin is een typische biersoort uit Oost-Vlaanderen. Dit bier van hoge gisting wordt op houten vaten gerijpt. Hierdoor ontstaat een melkzuurinfectie, die het bier een zurige toets geeft. Het is vooral gekend als bier uit Oudenaarde, waar Liefmans nog steeds oud bruin brouwt, maar ook in Aalst werd dit melkzurige bier gebrouwen. Een *Oudje* van brouwerij De Gheest was een specialiteit tot in de jaren 1930”, vertelt Jan.

VAN TROEBEL BIER NAAR SPECIALE BELGE

“Voor de komst van de pils was het gewone bier dat je in elke brouwerij vond een amberkleurig bier van hoge gisting, zoals een Engelse ale”, vertelt Jan. “Gelukkig hadden ze stevige champagne-flessen want als je het bier bij warm weer te lang liet nagisten op fles, sprong de kurk eruit. In Aalst droegen zelfs twee cafés de naam ‘t *Kanon*, een verwijzing naar de ontploffende flessen in de kelder.”

Het troebele bier werd uit stenen of tinnen potten gedronken, wat het bier ook koel hield. Maar toen de eerste pils vanuit het Tsjechische Pilsen naar België werd geëxporteerd, veranderde de biernode snel.

Jan: “Het heldere bier met frisse smaak en mooie schuimkraag werd in glazen geschonken. Een nieuwigheid die aansloeg”.

Om de concurrentie met het buitenland aan te gaan, organiseerden de Belgische brouwscholen in 1904 een wedstrijd voor een nieuw, minder troebel, ‘nationaal’ bier. “Dit leidde tot de creatie van de *Speciale Belge*, een helderder amberbier zoals *Palm*. De Aalsterse brouwerijen sprongen mee op de kar: brouwerij De Gheest bracht *Touring* op de markt,

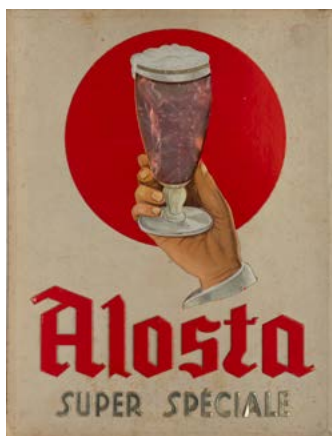


De Blicck brouwde *Speciaal Aalst* en brouwerij Zeeberg verkocht *Alost* als *Speciale Belge*” aldus Jan.

DE OPKOMST VAN PILS

Speciale Belge was dan wel helderder, maar van pils was

nog geen sprake. “Om een bier van lage gisting zoals pils te kunnen brouwen waren immers koelinstallaties nodig.”



Voor echte Belgische pils was het nog wachten tot de jaren 1920 met *Stella* van Artois en *Cristal* van Alken. “De namen zijn niet toevallig gekozen: zo helder als kristal, een ster of een saffier... In de Denderstreek was Slaghmuylder in Ninove een pionier met *Slag Pils* in 1926. In Aalst zagen *Safir* van De Gheest, *Bergensbier* van Zeeberg of *Golden Tiger* van De Blicck het levenslicht in de jaren 1930, maar de echte doorbraak kwam pas na de Tweede Wereldoorlog. Grote brouwerijen konden investeren in productiecapaciteit en promotie, waardoor ze stelsel-

matig de kleinere brouwerijen uit de markt duwden of overnamen” vertelt Jan.

NAAR EEN HEROPLEVING?

“In 1900 waren er zowat 3.000 brouwerijen actief in België. Een eeuw later waren dat er nog

amper honderd”, zegt Jan. “Maar vandaag leven de ambachtelijke brouwerijen opnieuw op. In 2025 tellen we alweer zo’n 400 actieve brouwerijen.” In Denderland is Slaghmuylder de enige 19e-eeuwse brouwerij die nog actief is. Maar ook De Glazen Toren (Mere en Aalst), brouwerij Deneef-Moortgat (Nieuwerkerken), brouwerij Danny (Oordegem) en Brouwerij Aaigem zetten de traditie verder. “De liefde voor bier leeft nog altijd, het is erfgoed in een glas” besluit Jan

“De liefde voor bier leeft nog altijd,” besluit Jan. “En gelukkig maar: het is erfgoed in een glas.”

WIST JE DAT BIÈRE D’ALOST HELEMAAL GEEN AALSTERS BIER IS?

Bière d’Alost was bier dat niet in Aalst gebrouwen werd, maar wel met Aalsterse hop werd gebrouwen. De benaming werd onder meer bij vele brouwers in Henegouwen gebruikt als een kwaliteitsaanduiding, want bier gemaakt met hop uit de streek rond Aalst: dat moet wel goed bier zijn!



De Glazen Toren

Het levenswerk van Jef Van Den Steen en Dirk De Pauw

“We zijn gestart in 1988 met een keteltje van 50 liter. Maar dat was eerlijk gezegd een complete mislukking. Soms schuimde het bier, vaak ook helemaal niet.” Aan het woord is brouwer en bierkenner Jef Van Den Steen, die niet onder stoelen of banken steekt dat brouwen een moeizaam vak is. “Ondertussen is dat keteltje uitgegroeid tot een brouwerij met vestigingen in Mere en in Aalst, waar we wekelijks 7.000 liter kunnen brouwen” vult medebrouwer Dirk De Pauw aan.

VAN LIEFHEBBER NAAR TOON- AANGEVENDE BROUWERIJ

Voor Jef begon het allemaal als bierliefhebber: “Begin jaren ‘90 richtten we de Objectieve Proef Ajuinen op, een lokale afdeling van Zythos. Sindsdien komen we maandelijks samen om bieren te proeven.”

Proeven is één ding, maar brouwen, dat is nog iets anders. “Onze eerste brouwsels bleken wat wisselvallig, dus trokken we naar

de Gentse brouwerijschool voor een driejarige opleiding” aldus Dirk. Er werd geïnvesteerd in grotere brouwinstallaties en in 2002 zag brouwerij De Glazen Toren het levenslicht.

VOORLIEFDE VOOR SAISON

Het bier waar Jef het meeste trots op is? Dat is Saison d’Erpe-Mere: “Ik was al lang gefascineerd door dit wat vergeten biertype. Een saison is van oorsprong een donkerblond tot amberkleurig seizoensbier uit Henegouwen. Het is dorstlessend, niet al te zwaar, kruidig van smaak, met een lichte zurigheid.”

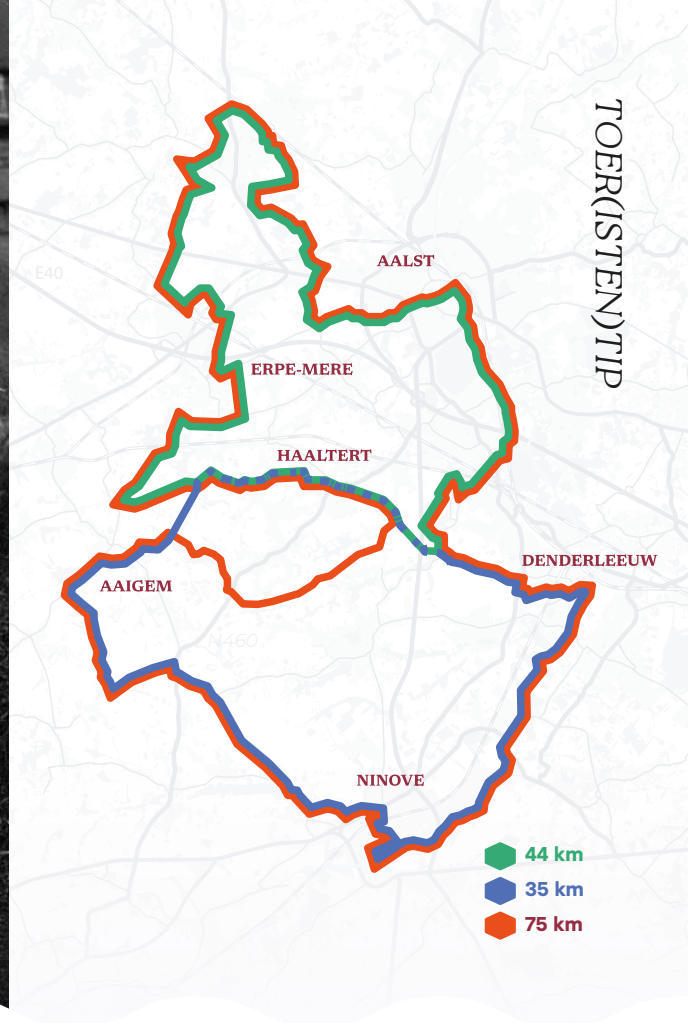
Als brouwer vindt Dirk het belangrijk om zo veel mogelijk te werken met lokale ingrediënten. “Dankzij de herontdekking van de oude Aalsterse hopvariëteit Groene Belle Monopole kunnen we onze tripel Ondinneke een eigen, typische smaak geven waarmee we ons kunnen onderscheiden van andere tripels.”

TOT VER BUITEN DENDERLAND

Ongeveer 80% van onze productie gaat naar het buitenland, waaronder de Verenigde Staten, Australië, de Scandinavische landen, Nederland, het Verenigd Koninkrijk, Ierland, Italië en zelfs Japan”, vertelt Dirk. Met De Glazen Toren heeft Denderland een brouwerij die tot ver buiten de streek- en landsgrenzen de unieke Belgische biercultuur alle eer aandoet.

“Ongeveer 80% van onze productie gaat naar het buitenland.”





Santé-Fietsroute

Wist je dat Denderland een echte bierregio was? In elk dorp werd er gebrouwen en op elke hoek van elke straat vond je wel een volkscafé.

De Santé-fietsroute brengt verdwenen bier- en brouwerijverhalen tot leven: van het verdwenen Aalsterse Bergenbier tot het springlevende Ninoofse Witkap, van verdwenen brouwerij Jooris in Lede tot hedendaagse brouwerij De Glazen Toren in Erpe-Mere.

Even uitblazen van al dat fietsen? Dat doe je in een van de vele volkscafés, zoals café Ter Groene Poorte in Haaltert waar je nog kan vloerbollen, fietscafé 't Sas in Denderleeuw of café Rachel onder de kerktoeren van Erondegem. Santé!

De volledige Santé-fietsroute schotelt je een pittige 75 km voor. Wil je de route in etappes rijden? Check dan de Santé-fietsroute Noord rondom Aalst van 44 km of de Santé-fietsroute Zuid rondom Ninove van 35 km.

Download de route via de QR-code of haal je gratis fietsbrochure bij een van de verdeelpunten die je op de website vindt: erfgoedceldenderland.be/sante.



Liever te voet het erfgoed van bier en brouwers ontdekken? Dat kan! In zowel Aalst als Ninove kan je op stap langs kleurrijke volkscafés. Vraag ernaar bij de toeristische diensten.





Op de brouwerijgebouwen
lezen we vandaag nog steeds
"Ninove drinkt Slag Lager Pils".

Brouwerij Slaghmuylder

6 generaties en 165 jaar vakmanschap in Ninove

"De brouwerij bestaat dit jaar 165 jaar. Als we er nog eens 165 jaar willen bij doen, moeten we mee evolueren met de tijd, maar altijd met respect voor de traditie", vertelt Henri Verhaegen, die samen met zijn broers de zesde generatie van brouwerij Slaghmuylder vormt.

GENERATIEBROUWERIJ

Brouwerij Slaghmuylder is een uniek stukje biererfgoed in Denderland: terwijl alle bekende brouwerijen uit de regio in fusies opgingen of de deuren moesten sluiten, kon Slaghmuylder zich staande houden.

“De zaak is altijd in de familie gebleven. Regelmatig kregen we een aanbod voor een overname. Ik luisterde altijd beleefd naar die mensen, maar we hebben dat telkens afgeslagen. Het is en blijft een familiebedrijf en nu onze zoons ook actief zijn in de brouwerij, is de opvolging verzekerd”, vertelt Luc Verhaegen, de huidige brouwer.



Brouwer Luc Verhaegen en zoon Henri.



Ernest Slaghmuylder huwde met Marie Van Roy, een brouwersdochter uit Wieze, en kreeg vijf kinderen: v.l.n.r. Emile, Edmond, Irena, Paula-Juliana en Edouard.

VAN GRAANHANDELAAR NAAR BROUWER

Het verhaal van brouwerij Slaghmuylder begon niet aan de Denderhoutemsebaan, waar we de brouwerij vandaag vinden. In 1860 startte graanhandelaar Emmanuel Slaghmuylder zijn brouwerij in het centrum van Ninove, tussen de Edmond de Deynstraat en de Sint-Jorisstraat. In 1885, na het overlijden van Emmanuel, nam zijn zoon Ernest de brouwerij over

en investeerde in een stoomketel, stoommachine, flessenaf trekkerij en een koel- en filterinstallatie. “Emmanuel had op al zijn vaten en kratten zijn initialen E.S. gezet” vertelt Luc. “Door zijn zoon de naam Ernest te geven, kon het materiaal hergebruikt worden. Toen Ernest na het overlijden van Emmanuel in 1885 de brouwerij overnam en een gezin stichtte, doopte hij zijn zonen Emile, Edmond en Edouard. Zo werd de traditie verder gezet.”

NINOVE DRINKT SLAG LAGER PILS

Na het overlijden van Ernest Slaghmuylder in 1921 nam Marie de leiding van de brouwerij over en werden hun drie zonen klaargestoomd voor het brouwersvak.

Het is in deze periode dat de brouwerij in het centrum van Ninove uit haar voegen begon te barsten. Er was meer ruimte nodig voor nieuwe brouwinstallaties en er werden gronden aangekocht van de norbertijnerabdij van Sint-Cornelius en Sint-Cyprianus, net buiten het centrum. De gloednieuwe brouwerij opende de deuren in 1926 met niet enkel een brouwzaal, maar ook paardenstallen, een smidse en een schrijnwerkerij waar de bakken voor de flesjes bier werden gemaakt. "Van Witkap was er toen nog geen sprake", legt Luc uit. "Door de nieuwe koelinstallaties kon er wel voor het eerst een bier van lage gisting gebrouwen worden: de Slag Pils. We waren hiermee één van de eersten in de streek die pils produceerden."



Reclame voor Slag Pils uit de jaren 1950. Collectie Slaghmuylder.

"De zaak is altijd in de familie gebleven. Regelmatig kregen we een aanbod voor een overname. Ik luisterde altijd beleefd naar die mensen, maar we hebben dat telkens afgeslagen. Het is en blijft een familiebedrijf en nu onze zoons ook actief zijn in de brouwerij, is de opvolging verzekerd."

Bierkaartje van Brouwerij Slagmuylder. De ster in het logo verradt dat het een bierkaartje is van voor de verhuis naar de nieuwe vestiging in 1926.



WITKAP-PATER: EEN TRAPPIST?

De drie zonen van Ernest en Marie kregen op hun beurt ook drie zonen: Philippe, Michel en Everard. Vanaf de jaren 1960 werkten de drie neven samen in de brouwerij en het is "meneer Michel" die zich vooral met het brouwproces bezig hield. Michel Slaghmuylder is er jammer genoeg niet meer, maar zijn vrouw Marie-Cécile komt nog dagelijks over de vloer in de brouwerij. Volgens haar is het Witkap-Pater die de brouwerij gered heeft: "Concurreren met de grote pilsbedrijven, daar is geen beginnen aan. Dankzij onze Witkap hebben we een uniek bier, waarmee we ons kunnen onderscheiden van andere brouwers."

Witkap-Pater wordt nog maar sinds 1979 in Ninove gebrouwen. "Tot dan toe was het een bier van brouwerij De Drie Linden uit Brasschaat, ontwikkeld door chemicus Hendrik Verlinden", legt Luc uit. "Verlinden werkte ook voor de brouwerij van de abdij van Westmalle, waar hij geïnspireerd raakte door de witte kappen van de paters-trappisten. Witkap-Pater werd aanvankelijk zelfs als trappistenbier verkocht", aldus Luc. Toen brouwerij De Drie Linden stopte in 1979, kwam het bier terecht bij brouwerij Slaghmuylder, waar het eerst in opdracht gebrouwen werd. In 1981 nam Slaghmuylder het bier definitief over. Toen de regels rond de benaming trappist werden aangescherpt, mocht Witkap-Pater niet langer als trappist verkocht worden. "De werknemers van de brouwerij zijn toen weken lang bezig geweest met de benaming trappist van alle bakken te schrappen en de glazen met de hand te herschilderen", vertelt Henri.

Vandaag is 95% van de productie van de brouwerij Witkap-Pater, in verschillende varianten: Stimulo, Tripel, Dubbel en Special. De overige 5% van de productie is Ambiorix en Slag Pils, dat nog steeds aan enkele cafés van de brouwerij in Ninove wordt geleverd.

"Concurreren met de grote pilsbedrijven, daar is geen beginnen aan. Dankzij onze Witkap hebben we een uniek bier, waarmee we ons kunnen onderscheiden van andere brouwers."



Pater-Witkap.





Met onder meer Louis Verhaegen is de zesde generatie van de familie aan de slag in Brouwerij Slaghmuylder.

OPVOLGING VERZEKERD

Na Michel Slaghmuylder was het niet lang zoeken naar opvolging in de familie. Toeval wil dat dochter Bénédicte Slaghmuylder voor een brouwer uit Wieze viel. “We hebben elkaar ontmoet op de Oktoberfeesten in Wieze” vertelt Bénédicte. “Het moet voorbestemd geweest zijn. Mijn overgrootvader huwde een brouwersdochter uit Wieze en ik kwam naar huis met een brouwer uit Wieze”, lacht Bénédicte. Sindsdien is Luc Verhaegen de brouwer van Slaghmuylder, bijgestaan door zijn zonen Louis, Henri en Michel. Daarmee is de zesde generatie van de familie actief in de brouwerij.

“We komen hier al van kleins af”, vertelt Louis. “De brouwerij was een gedroomde plek om als kind verstoppertje te spelen, maar eens we wat ouder werden mochten we ook al eens helpen. Op die manier werd het brouwen met de paplepel meegegeven”.

BLIK OP DE TOEKOMST

En die nieuwe generatie ziet de toekomst helemaal zitten. “We willen de poorten van de brouwerij vaker open gooien” zegt Henri. “Mensen kunnen nu wel in de winkel terecht, maar deze plek is met een geschiedenis van 100 jaar meer dan het ontdekken waard. In de oude machinekamer van de brouwerij hebben we een indrukwekkende stoommachine uit 1926 die we bij speciale gelegenheden nog eens laten draaien. Ook de koperen brouwketels zijn inmiddels een eeuw oud. Na een rondleiding in de brouwerij, organiseren we proeverijen in het brouwerijcafé, café Cornel.”

Ook het aanbod bieren gaat mee met hun tijd. Louis legt uit: “Witkap blijft uiteraard onze vaste waarde, maar de populariteit van de non-alcoholische bieren inspireerde ons om een bijzonder non-alcoholisch bier naast onze Witkap-Pater te brouwen. Dat is niet eenvoudig. De gisten die we gebruiken voor Witkap-Pater zetten de suikers tijdens het brouwproces om in alcohol. We moesten dus op zoek naar andere



gisten die de suikers niet zouden omzetten in alcohol en het bier toch smaak zouden geven. Na heel wat experimenten zijn we er in geslaagd en brengen we een eigen, non-alcoholisch bier op de markt: Witkap-Non.” Door vernieuwing met behoud van traditie blijft Brouwerij Slaghmuylder een vaste waarde in het steeds veranderende Belgische bierlandschap.

3x lokaal



Brouwerij Deneef-Moortgat: van hobby- naar stads-brouwerij dankzij Woeste

Wat begon als een coronahobby in een tuin in Nieuwerkerken, groeide uit tot een stadsbrouwerij in Aalst. Tim Deneef en Helmut Moortgat brachten met *Woeste Blond* een succesvol lokaal bier op de markt, dat inmiddels gezelschap kreeg van een *Woeste Tripel* en *Woeste Rouge*. In 2026 wordt een gloednieuwe brouwerij geopend in de Molenstraat, waarmee bierstad Aalst na lange tijd terug een brouwerij krijgt in het hart van de stad.

Brouwerij Danny: een echte Kwibus

De bierpassie van Danny Hoffelinck leidde ertoe dat zijn garage in Mere wat te klein werd voor zijn brouwinstallatie. Vandaag brouwt Danny in Oordegem waar hij onder meer drie varianten van *Kwibus* op de markt brengt. Daarnaast creëerde hij de *Oordegemse Bok*, een knipoog naar het legendarische café Den Bok, waar je destijds de bok op een trappist kon trakteren. Naast brouwer is Danny ook stoker van Danny's Moonshine, een ambachtelijke likeur.



Brouwerij Aaigem zet het dorp terug op de bierkaart

Bierliefhebber Paul De Vuyst is naast verwoed verzamelaar van bier- en brouwerfgoed ook brouwer. Samen met Bart De Vuyst vormt Paul brouwerij Aaigem, die *Aaigems Blond* en *Aaigems Bruin* op de markt brengen. Met de *Tor-Ale* brengt de brouwerij een ode aan de illustere brouwerij Torrekens, die tot eind 1956 actief was in het dorp. Dankzij brouwerij Aaigem is er sinds 2018 weer echt Aaigems bier in de lokale cafés te vinden.







TIGERBLIF

DE BLIECK

De bier-drinkende bok

In 2008 verdween een stukje legendarisch café-erfgoed in Denderland: Bij den Bok uit Oordegem sloot de deuren. Een halve eeuw lang was het café aan de Grote Steenweg dé café-attractie van de regio. Reden? Een grote bok die één teug een trappist kon leegslurpen.



Wie een pintje aan de toog bestelde, hoefde maar te roepen "En geef den bok er ook een!" waarop niet veel later een grote bok het café binnenwandelde. Het dier liep recht naar de toog, zette zijn voorste poten op het toogblad en slobberde in geen tijd het glas Westmalle Tripel voor zijn neus uit. Volgens de legende heeft nooit iemand de bok verslagen tijdens dit spelletje ad fundum.

"En geef den bok er ook een!"

DEN BOK(SER)

Het verhaal van 'den bok' begint in 1952, toen Clement van De Vijver *Café Den Boxer* opende. Geen vergezochte naam, want hij stond zelf ook frequent in de boksring. Maar zo'n vier jaar later paste hij de naam aan naar *In den bok*. Clement nam namelijk zijn bokken mee naar het café. Toen

hij op 10-jarige leeftijd wees werd, zocht hij liefde bij zijn dieren. En vooral met bok Modeste groeide een heuse vriendschap. Toen bleek dat het beest een voorliefde vertoonde voor zoet trappistenbier, kreeg hij ook van de klanten een glas aangeboden.

Hoewel er altijd over "den bok" werd gesproken, waren er in werkelijkheid meerdere bokken – eerst witte, later ook bruine. Ze hadden namen als Rambo, Jumbo en Ringo. Ze wisselden elkaar af wanneer er te veel gedronken werd. Over dierenrechten werd toen nog nauwelijks gesproken.

DE BEKENDSTE BOK VAN VLAANDEREN

De plek werd al snel een fenomeen en dat ontging ook televisiemakers niet. In de jaren 1970 kwam *Echo* – het toen legendarische human-interestprogramma met Jan Van Rompaey – langs. Heel Vlaanderen leerde de Oordegemse bok



kennen, en al snel stopten busjes met dagjestoeristen om het dier te trakteren. Den bok haalde zelfs een aflevering van *Nonkel Jef* en werd vereeuwigd in Dimitri Verhulst's roman *De helaasheid der dingen*.

Toen dochter Nicole Van De Vijver en haar echtgenoot Eddy D'Haeseleer het café overnamen, bleven de bokken bier drinken.

“In die dagen had je in een belendend dorp een populaire kroeg, genaamd café De Bok. De uitbater ervan had een oude bok in zijn bezit die hij tegen stevige betaling uit de stal haalde en zware bieren liet drinken, tot groot jolijt van de klanten, die het van het plezier bestierven wanneer de bezopen bok van zattigheid de stoelen omverliep en struikelend terugkeerde naar het zachte stro waarop hij zijn kater zou uitslapen.”

– De helaasheid der dingen,
Dimitri Verhulst

Volgens een reportage van TV Oost in 1999 dronk de bok zo'n 13 trappisten per avond. Toch kon je volgens Eddy en Nicole niet aan het beest zien dat het dronken was of een kater zou hebben. “Een bok staat op vier poten, wij op twee,” vertelde Nicole.

Volgens een reportage van TV Oost in 1999 dronk de bok zo'n 13 trappisten per avond.

Eddy vult aan: “Een bok drinkt zich nooit dronken. Ze weten wanneer ze moeten stoppen, want ze zijn slimmer dan mensen.”

OORDEGEM, 'THE PLACE TO BE'

De roem van *In den Bok* bleef niet beperkt tot het café alleen. In de jaren 1970 verschenen enkele dancings langs de steenweg. Ook de familie Van De Vijver zag het succes en stampte op enkele tientallen meters van het café *Dancing Bokkestory* uit de grond. Het werd een groot succes en ook voor de discotheek zakte van heinde en verre volk af. Hoewel de familie in 1995 stopte met de dancing, heropende ze in

2002 onder dezelfde naam als populaire housediscotheek tot die in 2008 ook de deuren moest sluiten.

EINDE VAN EEN TIJDPERK

Intussen was de wereld veranderd. Strengere dierenwelzijnswetten en een groeiende publieke aandacht voor dierenrechten maakten het ondenkbaar om de bok nog trappist te laten drinken. Toen de zaak in 2008 werd overgelaten, verhuisde de bok naar recreatiedomein De Brielmeersen in Deinze. Daar werd het bezoekers ten strengste verboden om hem nog op bier te trakteren.

Toch blijven de verhalen leven.

In 2023 bracht Brouwerij Danny uit Oordegem het bier *Oordegemse Bok* uit: een eerbetoon aan een van de kleurrijkste cafés die onze regio kende.



Van café tot vitrine

Hun collectie is ronduit indrukwekkend: emailen borden, reclameschilden, oude bieretiketten en meer dan 590 unieke bierglazen. Allemaal afkomstig uit Aalst. Fluitjes, tulpen, boerkes, kelken of stevige bierpullen uit glas of keramiek, geëts, geëmailleerd, bedrukt of met goud- en zilver filet afgewerkt, ... zeg dus nooit zomaar 'glas' tegen een bierglas. Chris en Wim Ghysels houden met passie en precisie het Aalsters brouwerij erfgoed levend. Wim is de bezieler van het Museum Stamenei Sjinka Poenka en zijn oudere broer Chris wordt onder verzamelaars geroemd als één van de grootste kenners. Samen doken we met hen de geschiedenis in van vijf markante Aalsterse brouwerijen.



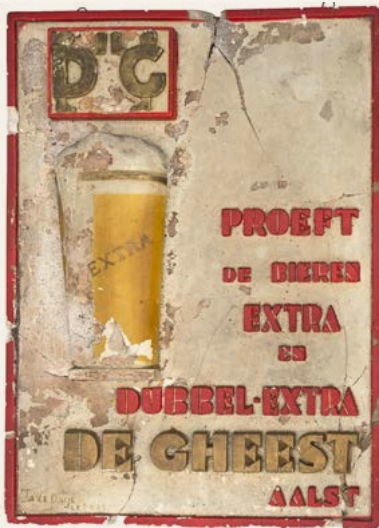
DE GHEEST

Ooit begonnen als Brouwerij De Lelie in 1816, werd deze brouwerij in 1926 herdoopt tot Brouwerij De Gheest. Wie in de jaren 1970 of 1980 in Aalst op café ging, herinnert zich ongetwijfeld Safir, het paradepaardje van De Gheest.

“Safir is als naam terug te leiden naar de edelsteen safier omdat het pilsbier zo helder was als een edelsteen. In een van hun logo's zat het bierglas als een juweel in een open sieradendoos. Het latere logo had zelfs de vorm van een saffier” vertelt Wim.

Na de overname door Artois in 1979 sloot de brouwerij in 1988 definitief de deuren. Ook het bier Safir verdween van de markt in 2013.

Chris bezit een bijzonder gipsen reclamebord uit het interbellum, dat vermoedelijk ooit aan de muur hing van een Aalsters café. Hij vond het in de jaren 1980 op een ruilbeurs in café De Kletser in Herdersem.



BURNY FRÈRES

Van Burny Frères is vandaag nauwelijks nog iets bewaard gebleven. De brouwerij verdween in 1936 na de fusie met Zeeberg.

“We vonden ooit drie glasplaten met hun logo,” vertelt Chris. “Twee konden we kopen op een beurs. Maar de derde blijft een gemis.”

Burny Frères produceerde onder meer Sanitor Triple d'Alost. Een van Wims topstukken is een bijhorend blikken bord en uniek in zijn soort. Het dateert bovendien van vóór 1926, wat het bijzonder maakt. “Vanaf dat jaar moest er namelijk belasting betaald worden op reclameborden,” legt Wim uit. “Je ziet dat aan de stempel ‘Taxe Payé’ en het jaartal dat er dan opstaat. Handig voor verzamelaars om borden te dateren.”



ZEEBERG

Zeeberg, opgericht in 1861 aan de Dender, groeide begin 20ste eeuw uit tot een monumentale brouwerij. Ze produceerden onder meer oud bruin, bockbier en pâle ale, maar hun bekendste merk bleef Bergenbier. In 1975 sloot de brouwerij met de vos in het logo voorgoed. Vandaag rest enkel nog een gevelsteen aan de Dender als tastbare herinnering. Al leeft het Bergenbier nog steeds: AB Inbev brouwt het nog steeds voor de Roemeense markt. Noroc!



DE BLIECK



Een opvallend stuk in Wims collectie is een prachtig bord van Super Extra Tiger, een bier van Brouwerij De Blicck waarvan de roots terug gaan tot 1828. De brouwerij, bekend om haar luxepils Golden Tiger, exporteerde het bier onder de naam Congobier naar de Belgische kolonie. De Blicck bleef produceren tot 1984, al werd het bedrijf al in 1973



verkocht. Het iconische logo met de tijger is nog steeds geliefd onder verzamelaars.

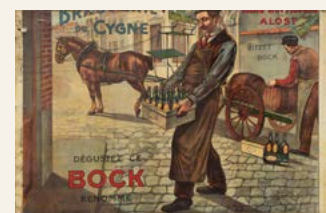
“Het mooiste object is niet ook altijd het duurste,” zegt Wim. “Soms is het iets wat je kreeg op een onverwacht moment, met een verhaal dat je nooit meer vergeet.”

DE ZWAAN

De minst gekende brouwerij is wellicht De Zwaan, ook bekend als Moens van Assche, ooit gevestigd in de buurt van de Varkensmarkt. Ze verdween tijdens de Eerste Wereldoorlog. Slechts enkele oude postkaarten en etiketten getuigen nog van haar bestaan.

“We kregen ooit een bord van De Zwaan dat dienstdeed als achterkant van een kast,” vertelt Chris. “Een werfarbeider die een gebouw aan de Capucienenlaan aan het afbreken was, contacteerde ons.”

Hoewel het bovenste deel van de afbeelding ontbreekt, blijft het een waardevol stuk. Net als een paar glazen en etiketten is het een van de weinige materiële overblijfselen van deze brouwerij.



Groetjes uit de brouwerij

DENDERLEEUEW

In de Stationsstraat in Denderleeuw vond je vroeger niet één, maar wel drie kasteeltjes! Achter het verdwenen kasteel van Jan Rollier vond je zijn brouwerij, toepasselijk genaamd brouwerij De Leeuw.



OVERIMPE

Brouwerij De Zwaan werd opgericht door familie Van Pamel aan het begin van de 20ste eeuw in Overimpe (Lede). Met paard en kar werden de vaten bier geleverd aan de cafés van de brouwerij.



DENDERHOUTEM

Brouwerij Schouppe bevond zich tegenover de kerk, in het centrum van Denderhoutem (Haaltert). Op dit dorpsgezicht zie je het gebouw van de brouwerij helemaal links.



MELDERT

Brouwerij Goossens uit Meldert (Aalst) was de laatste brouwerij die het dorp gekend heeft. Vandaag kan je de brouwerijgebouwen nog herkennen als deel van Hof den Tuitelaar.



ERPE

In de Dorpsstraat van Erpe (Erpe-Mere) kan je vandaag nog het brouwershuis terugvinden van brouwerij De Arend. De statige woning deed later nog dienst als gemeentehuis van Erpe. De brouwerij bevond zich rechts achter de woning van de brouwer.

NINOVE

Al van bij de opkomst van de eerste bierreclames werd bier geassocieerd met plezier. Zo ook in deze reclametekening van 't goed bier van Pallieter uit Ninove.





De Nieuwstraat in Lede stond ook bekend als 'Brouwersstraat'.

Stiekeme brouwers en stiekeme drinkers

Creatief omgaan met biertaksen
en regeltjes in oude tijden

~~~~~

In België zijn we trots op onze biercultuur. Maar de kwaliteit van dat bier was in het verre verleden niet altijd even denderend. Toen de eerste 'professionele' brouwerijen ontstonden in de middeleeuwse steden, bleek een beetje controle geen overbodige luxe. De brouwers zelf organiseerden zich in strikt gereguleerde gilden en de stedelijke overheid zag een kans om de stadskas aan te vullen met biertaksen.



*Stadszicht op Aalst door Meria Gaspar uit 1654.*

### **BROUWERSGILDEN:**

#### **DE NIEUWE STEDELIJKE ELITE**

Om het ambacht te beschermen, organiseerden de brouwers uit de middeleeuwse steden zich in gilden, veelal gewijd aan Sint-Arnoldus of Sint-Arnout. Er kwamen regels en strenge controles om de kwaliteit van het bier enigszins te waarborgen. Om je als brouwer te vestigen moest je bovendien kapitaalkrachtig zijn: de investeringen in brouwinstallaties waren duur en de hoge entreegelden van de gilde kwamen daar nog eens bovenop. Een brouwer van buiten de stadsmuren die zich in Aalst wou vestigen, betaalde dubbel zo veel dan een brouwer van binnen de stadsmuren.

#### **PROEVERS, PEGELAARS EN STEDELIJKE CONTROLE**

De steden stuurden proevers naar hun brouwerijen om de kwaliteit van het bier te controleren. Bovendien werd er strikt toegezien op het hele brouwproces. Zo kregen brouwers pas de toestemming om het bier in tonnen te gieten, nadat de 'pegelaar' was langs geweest: deze ambtenaar plaatste een pegel-

stok in de kuipen om te controleren of er niet "over de pegel" gebrouwen was. Dit betekent dat er meer water op het mout gegoten was dan toegelaten. De veelheid aan regeltjes en controles toont vooral aan dat de brouwers het niet altijd zo strikt namen.

#### **GOED VOOR DE STADSKAS**

De accijnzen op het bier zorgden voor een rijkelijk gespijste stadskas. In de middeleeuwen kon de heer rekenen op de inkomsten uit het zogenaamde gruitrecht. In Ninove stond het gruthuis naast de burcht van de heer. Met de opkomst van de hop aan het einde van de middeleeuwen, werden de gruthuizen omgevormd tot belastingkantoren voor bier. De oudste stadsrekeningen van Aalst en Ninove vermelden al bieraccijnzen, die goed waren voor meer dan de helft van de stedelijke inkomsten.

En met die inkomsten kon één en ander gerealiseerd worden. Zo werd de bouw van de Sint-Martinuskerk in Aalst voor een aanzienlijk deel gefinancierd door de biertaksen in de stad. En om de bouw van het sas

van Hofstade te financieren werd het zogenaamde 'spuygeldt' ingevoerd, een speciale biertaks die nog betaald moest worden nadat het sas al lang klaar was, tot groot protest van brouwers en bierdrinkers.

#### **BUITENDRINKERS**

De eigen markt werd sterk afgeschermd. Zeker in Aalst werd amper bier van buiten de stadsmuren geschonken omdat de accijnzen op bier van buiten de stad, zoals uit Leuven of Hoegaarden, heel hoog werden gehouden. Om de accijnzen te vermijden ontstond er een bijzondere trend: stedelingen trokken buiten de stadsmuren om op café te gaan. Op 'den buiten' was het immers goedkoper drinken dan in de stad. Deze buitendrinkers trokken naar herbergen zoals "De Veldmuys" of "De Peireboom".

#### **STIEKEME BROUWERS**

Er werd niet enkel stiekem gedronken, er werd in menig huishouden ook stiekem gebrouwen. In Lede stond de huidige Nieuwstraat gekend als 'Brouwersstraat', omdat er in vele huizen clandestien werd gebrouwen.

# 6x Geen pint maar propaganda

## Het arsenaal van de matigheidsbewegingen

Wie vandaag denkt aan bewustmakings-campagnes rond drankgebruik, denkt spontaan aan BOB-sleutelhangers, Tournée Minérale of het opschrift “*Alcohol schaadt de gezondheid*”. En alhoewel dronkenschap van alle tijden is, zag de strijd tegen alcohol pas op het einde van de 19de eeuw het licht.

Tot eind 19de eeuw gold alcoholgebruik vooral als een persoonlijke zonde, maar in tijden van armoede en stedelijke ellende groeide het uit tot een maatschappelijk probleem. De anti-alcoholistische Bond van het Witte Kruis en soortgelijke bewegingen reikten naar alle mogelijke middelen om matiging te promoten: van wetgeving tot emotionele liederen. Alles werd ingezet tegen wat De Denderbode bestempelde als “voeding van de vlam der sociale ontevredenheid” en wat de Koornbloem als “De Plaaig der Dorpen” omschreef.



Cover van de maandelijkse uitgave 'Het Volksgeluk' van de Vaderlandse Bond tegen alcoholism

### ANTI-ALCOHOL-PRENTEN

Matigheidsbonden gebruikten tal van audiovisuele middelen om hun boodschap kracht bij te zetten. Zo lieten ze gravures maken die gepubliceerd werden in hun uitgaves, zoals 'Het Volksgeluk', en die ze later ook als postkaart of poster uitbrachten. Maar ook almanakken droegen de matigheidsboodschap uit.

### ZINGEN TEGEN DE DRANK

Anti-alcohollieders maakten integraal deel uit van propaganda-avonden en matigheidsfeesten. Ze werden gezongen door koortjes of het publiek zelf. Het zingen versterkte bovendien de groepsidentiteit en bood een aantrekkelijk alternatief voor het caféleven.

### DE DRONKAARD - VOLKSLIED

Komt, Vrienden, luistert  
naar dees lied,  
Wat er van eenen  
dronkaard geschiedt,  
Een dronkaard is een  
schone beest,  
Zijn vrouw en kinders  
verdrukt hij meest.

Een dronkaard en  
heeft geen gaven,  
Als om zijn vrouw en  
kinders te plagen,  
Door een dronkaard  
moet gij te niet,  
En lijden veel schande  
en verdriet.

Volkslied 'De Dronkaard' zoals  
verschenen in de krant 'De  
Werkman' (20 mei 1910).

## TOVERLANTAARNS



Ingekleurde lantaarnplaat uit de reeks 'Alcool et alcoolisme' van Maison de la Bonne Presse.

De ster van anti-alcoholcampagnes? De toverlantaarn! Met deze voorloper van de diaprojector projecteerde men zogenaamde lichtbeelden tijdens voordrachten. Toeschouwers zagen zo het leven van een drinker in sneltempo ontspreken: van een gezellige man tot een brullende vader, een lege portemonnee en uiteindelijk het graf.



## STRENGE WETTEN EN DROGE CAFÉS

Matigheidsbonden voerden ook druk uit op de Belgische overheid: debat over alcohol was niet alleen een morele of culturele kwestie, maar ook een publiek en politiek vraagstuk. In de strijd tegen alcoholmisbruik voerde de overheid strenge maatregelen in. Zo werd openbare dronkenschap strafbaar in 1887 en moesten cafés vanaf 1889 over een vergunning beschikken. In 1919 volgde de beruchte Wet Vandervelde, die het schenken van sterke drank op publieke plaatsen verbood tot in 1984.

Ook werkgevers deden mee. Sommige fabrieken richtten 'droge cafés' in – plaatsen waar arbeiders samenkwamen zonder pint, maar met lezing en limonade.

## DRAMA, DRAMA, DRAMA ... IN HET KRANTENFEUILLETON

Niet zelden waren de anti-alcoholbewegingen sterk verbonden met de Christelijke beweging zoals de Vaderlandschen Bond tegen het Alcoolisme. In de Volksstem van 1915 lezen we dat "alcohol de voornaamste vijand van ons geloof en het christelijk leven is". In laat 19de-eeuwse kranten was het onderste katern vaak voorbehouden voor een feuilleton: een vervolgverhaal dat lezers van week tot week in spanning hield. Een opmerkelijk voorbeeld is 'De Vrouw van den Dronkaard', een moralistisch en meeslepend verhaal dat in 1886 in afleveringen verscheen in de daensistische kranten De Werkman en Het Land van Aelst.. Door de thematiek van alcoholmisbruik en gezinsleed paste het feuilleton perfect binnen de daensistische strijd tegen sociale wantoestanden, waarbij het verhaal niet enkel ontspanning bood, maar ook aanspoorde tot morele en maatschappelijke verbetering, in het bijzonder rond de toenemende roep om alcoholmatiging.

## OP STERK WATER

Misschien wel het meest huiveringwekkende en confronterend propagandamiddel was het gebruik van opgezette levers en andere aangetaste organen in lezingen. Artsen zoals Doctor Menio, die in de Dendergalm werd geciteerd, toonden deze als tastbaar bewijs van de lichamelijke ravage veroorzaakt door chronisch alcoholgebruik. Het lichaam sprak boekdelen. De Denderbode citeerde zo in 1916 verschillende wetenschappelijke onderzoeken over de "Alcohol-plaag" waarbij misvormingen, geestesziekten, stuipen en vroegtijdige dood van kinderen werden beschreven bij kinderen in families van dronkaards. De boodschap: dit gebeurt er binnenin, zelfs als je het niet ziet. Het gaf de campagnes een wetenschappelijk sausje, maar speelde tegelijk keihard in op afkeer en angst.



Illustratie van gezonde en zieke organen uit de reeks 'Alcool et alcoolisme' van Maison de la Bonne Presse.



Moeder met kind, ingekleurde fotografische lantaarnplaat uit de reeks 'Alcool et alcoolisme' van Maison de la Bonne Presse.

# Hopteelt

## HOP, HET GROENE GOUD

Eeuwenlang was de heuvelachtige streek rond Aalst, Affligem en Asse een van de rijkste hopregio's van Europa. Hop gaf bier zijn bittere smaak en helderheid en zorgde ervoor dat het langer houdbaar was. Aalst kreeg van aartshertogen Albrecht en Isabella in 1613 zelfs het monopolie op de hophandel en beheerste zo de regionale handel. Hoewel ook in Ninove, Asse, Oudenaarde en Brussel hopmarkten bestonden, was die van Aalst de belangrijkste.

Ter ere van dat 'groene goud' – zoals de hop vroeger werd genoemd – vindt in Meldert de eerste zondag van september de jaarlijkse hopdag plaats. Het hoogtepunt is de hopplukwedstrijd, waarbij deelnemers zo veel mogelijk hopbellen met de hand proberen te oogsten.



## DE MEESTER-AMBACHTER EN ZIJN LEERLINGEN: DE ORDE VAN DE GROENE BEL

Alfons Temmerman is een kranige tachtiger met meer dan 70 jaar ervaring als hopboer. Hij is een vakman die honderduit kan vertellen over zijn passie die hij maar al te graag wilde doorgeven aan een nieuwe generatie. In 2019 leerden Diederik, Mathias en Pieter-Jan de kneepjes van het vak en verbouwen nu zelf hop. Als leden van de hopcoöperatieve 'De orde van de Groene Bel' willen ze de hopcultuur bewaren.

---

## HOP GROEIT NAAR DE HEMEL, DE HOPDUVEL SLAAT HEM NEER

Vroeger werd de hop geteeld op 'staakvelden', houten palen waar de hop op groeide. Vandaag wordt er bij de hopteelt eerder gebruik gemaakt van 'draadvelden', palen die door draden met elkaar verbonden zijn. De hop kan hierdoor hoger groeien en tussen de plantrijen kunnen rijdende machines makkelijk passeren.

De mythe van de hopduvel verwijst naar de krachtige zomerstormen van weleer. Die stormen teisterden de hopvelden, sleurden met hun natuurgeweld de hopranken en -constructies mee en brachten zo de oogst in gevaar.





## De spaarkas: klaar voor een revival?

In sommige cafés zie je ze nog hangen: een houten kastje met genummerde gleufjes, elk gelinkt aan een naam. Ook in café Ons Huis in Baarddegem wordt er nog gespaard door de Lustige Potters. Wie binnenkomt, kan vrijwillig een bedrag in zijn gleufje schuiven. Maandelijks wordt de kas geleegd en het geld netjes op de bank gezet.

## ENKEL BRIEFJES



**B**ij sommige spaarkasclubs moet je wekelijks een vast bedrag betalen en krijg je een boete als je niet voldoende gespaard hebt. Op het einde van het jaar wordt het gespaarde bedrag, inclusief rente, uitbetaald. In gouden tijden, toen spaargeld nog iets opbracht, kwam dit net voor de feestdagen goed van pas.

De spaarkas kende hoogdagen tot een paar decennia geleden. In veel cafés werd de interest opzijgezet en

met de opbrengst een ledenfeest gegeven. Op een bepaald moment werd de spaarkas zelfs zo populair dat er in één café soms meerdere kastjes hingen of dat je op een wachtlijst moest staan om lid te worden. Het voordeel voor het café bestond erin dat mensen wekelijks langskwamen en dat er velen bij de uitbetaling een rondje meer gaven op café.

In Gent werd de spaarkas de afgelopen jaren opnieuw populair. Is ook Denderland klaar voor de revival?

# Mouterij De Wolf Cosyns

Langs de Dender in Aalst springt een opvallend gebouw op het Werfplein meteen in het oog. Wat vandaag stijlvolle woongelegenheden zijn, was ooit de drukke opslagplaats van mouterij De Wolf-Cosyns, een naam die tot ver buiten Aalst weerklonk.

Hier werd graan per schip aangevoerd, gelost aan de kaai en vervolgens per vrachtwagen gevoerd naar de mouterij in het stadscentrum, tussen de Gentsestraat en de Arbeidstraat.

Deze mouterij werd in 1791 opgericht door Henry-August De Wolf. Ze is zo meteen het oudste geregistreerde bedrijf van Aalst én groeide uit tot een van de belangrijkste mouterijen van België. Heel wat bierbrouwers bestelden er hun specifieke moutsoorten, waaronder ook alle trappistenbrouwers. In 1883 kwam er aan de kaai dit graanmagazijn bij, langs de net rechtgetrokken Dender. De overname door Interbrew (nu AB InBev) in 1987 en de sluiting in 2002 zorgden voor veel protest. Na meer dan 200 jaar mouten in Aalst moesten Belgische brouwers hun mout elders halen.

Vandaag herinnert het oude graanmagazijn aan de Dender in Aalst nog aan dit rijke moutverleden: een tastbare herinnering aan de indrukwekkende drank- en brouwerijgeschiedenis van de regio.







# Hopkeesten

In deze editie zetten we de drankcultuur van Denderland in de kijker, met een streekgerecht waarin hop schittert: hopkeesten. Deze jonge scheuten van de hopplant, geoogst in het vroege voorjaar (februari – maart), brengen de smaak van het hopveld naar je bord. Door hun korte plukseizoen en handmatige oogst zijn ze een echt zeldzame seizoensdelicatesse. Zin om ze zelf te maken? Ontdek het recept hieronder!

## INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- ~ 280 g hopkeesten
- ~ 2 el citroensap
- ~ 3 eierdooiers
- ~ 80 g boter
- ~ ½ dl room
- ~ 4 eieren
- ~ 4 plakjes gerookte zalm
- ~ 4 sneetjes brood
- ~ 100 g kervel
- ~ peper en zout
- ~ 1 citroen
- ~ azijn

## BEREIDING

**Hopkeesten:** Maak de hopkeesten schoon door het harde uiteinde af te breken. Spoel ze grondig en blancheer ze 2 minuten in kokend water met een scheutje citroensap. Giet af en zet even opzij.

**Mousselinesaus:** Klop de eierdooiers los met een klein beetje water. Voeg al kloppend de gesmolten boter toe en breng op smaak met citroensap, peper en zout. Roer er op het einde nog een scheutje room door.

Verwarm de geblancheerde hopkeesten kort in een beetje room.

**Gepocheerde eieren:** Breng een pan water met een scheutje azijn aan de kook. Breek elk ei in een kommetje. Maak een draaikolk in het water en laat de eieren één voor één voorzichtig in het midden glijden. Laat ze 2,5 minuten pocheren, zodat de dooier nog zacht blijft. Haal de eitjes uit het water met een schuimspaan.

**Serveren:** Verdeel de warme hopkeesten over de borden, leg er een gepocheerd ei op en lepel er wat mousselinesaus over. Werk af met een plakje gerookte zalm, een sneetje geroosterd brood en enkele plukjes kervel. Smakelijk!

# tenera's crypto

Vul de woorden horizontaal in. Gelijke getallen staan voor gelijke letters. De verticale woordbalk in de middenkolom bevat een naam of een begrip gelinkt aan Santé.



- 1 Hoe heette het pilsbier van brouwerij Zeeberg dat nog steeds in Roemenië verkrijgbaar is?
- 2 Wat was De Wolf-Cosyns?
- 3 Hoe heet de spaarkasclub in Baardegem?
- 4 Waar werd Witkap-Pater oorspronkelijk gebrouwen?
- 5 Onder welke naam werd Golden Tiger geëxporteerd naar de Belgische kolonie?
- 6 Hoe noemde men bieren waaraan een kruidenmengeling werd toegevoegd die later werd vervangen door hop?
- 7 Hoe heette de ambtenaar die in de middeleeuwen kwam controleren of er niet te veel water aan de mout werd toegevoegd bij het bierbrouwen?
- 8 Waar wordt hop gedroogd?
- 9 In welke stad wordt vandaag nog steeds oud bruin gebrouwen?
- 10 In welke streek werd Bière d'Alost gebrouwen?

- 11 Hoe heet de lokale afdeling van Zythos in Aalst, waar bierliefhebbers samenkomen om bier te proeven en brouwerijen te bezoeken?
- 12 Op welk historisch figuur is het dubbele witbier van brouwerij De Glazen Toren gebaseerd?
- 13 Uit welk land was de eerste pils afkomstig?
- 14 Waar kan je vandaag de laatste brouwerij van Meldert vinden?
- 15 Wie is de patroonheilige van de brouwers, waaraan veel gilden waren gewijd?

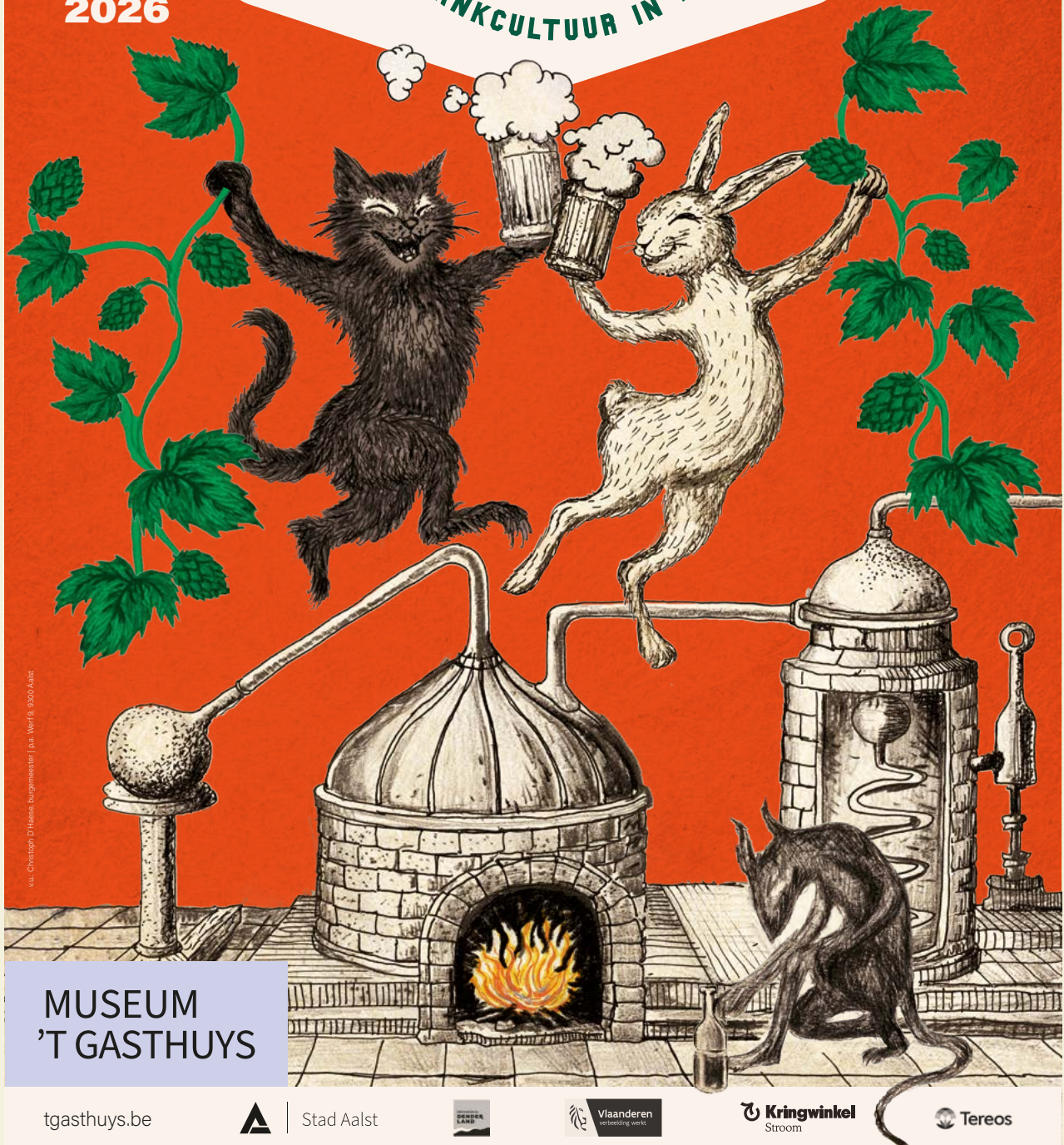
- 16 Van welk onderdeel van de hopplant is een echte seizoensdelicatesse gemaakt?
- 17 Wat is de Orde van de Groene Bel?
- 18 Hoe wordt veld met een hoprank in onze streek genoemd?
- 19 Naar welke edelsteen werd het pilsbier van brouwerij De Gheest genoemd?
- 20 Welke nieuwe projectietechniek werd gebruikt bij anti-alcoholcampagnes?
- 21 Wat was het oorspronkelijke beroep van Emmanuel Slaghmuylder, die brouwerij Slaghmuylder oprichtte?

10/10  
2025

26/04  
2026

# SANTÉ!?

EEN EXPO OVER  
DRANKCULTUUR IN AALST



MUSEUM  
'T GASTHUYS