

Verslag van de voordracht over "Geuze en Kriek" door Jef Van den Steen op dinsdag 21 oktober 2025.

Deelnameprijs: 20 € leden, 25 € niet-leden

Aantal deelnemers: 37

Ik herinner mij uit mijn jeugdjaren (lang, heel lang geleden), dat er in mijn dorp, in het gehucht Katterm een café was, "bij Nelen van Sjales", met een overdekte, aarden "bollebaan".

In die tijd had elk café in dit gehucht (en het waren er veel!) zijn eigen bollebaan.

De Lambik en Geuze waren indertijd nauw verbonden met deze inspannende en dorst verwekkende activiteit en vloeiende er rijkelijk. Na de tweede wereldoorlog verdwenen stelselmatig deze cafés en hun bollebanen en geraakte ook deze oude volkssport stilaan in de vergetelheid.

Ook "bij Nelen van Sjales" onderging dit lot.

In het iconisch café/restaurant "Den Haas" in Gooik (sorry, Pajottegem) gingen ze er prat op dat zij de laatste (actieve) bollebaan hadden in de wijde omgeving. Hier werd het eeuwenoude platbolspel nog regelmatig beoefend. Het café was ook bekend voor zijn speciale bieren en om zijn goede Geuze en Kriek.

Spijtig genoeg is dit befaamde café sinds 1 september 2025 eveneens gesloten.

Ik herinner mij dat, na de mis op zondag, het dorpscafé in Katterm bijna leeg was omdat iedereen in de aangrenzende bollebaan ging kijken naar de bolders die het spel met veel passie en opwindende ondergingen. Ook de echtgenotes lieten zich niet onbetuigd en vuurden de bolders aan en begeleiden de loop van de bol met luide aanmoedelingen of afkeuring.

Al die commotie werd dan gekanaliseerd met een goede Geuze of Kriek die betaald werd door de verliezende ploeg. Bij de echtgenotes werd de zurige smaak van de Geuze en de zure nasmaak van het verlies, veelal gemaskeerd door een klontje suiker in de Geuze of Kriek te doen, dat kapot gedruwd werd met een "stoemper". In die tijd werden pils of andere bieren nauwelijks gedronken.

Onze levensstijl is sindsdien fel veranderd. Veel cafés zijn uit het straatbeeld verdwenen evenals de bollebanen. Tegelijkertijd ging ook de Geuze en Kriek een moeilijke tijd tegemoet.

Onze eetgewoonte en smaak is immers veranderd in de voorbije decennia. Beïnvloed en gestimuleerd door de voedingsindustrie is onze smaak zoeter geworden. Nu drinken we cola, limonade, pils, cocktails, zoete mocktails, wijn, champagne, zoete likeuren ... De puurheid van vroeger is nu exotisch en onbemind. De oude, gezonde Geuze en Kriek smaakt nu zuur en niet meer verfrissend en dorstlessend zoals vroeger.

Alhoewel! Het succes van cafés zoals "Den Haas" was niet alleen te danken aan de spectaculaire ligging en het mooie terras of aan de vriendelijke dames die het café jarenlang gerund hebben, maar ook en vooral aan de typische bieren die er werden geserveerd. Dit café was dan ook gekend voor zijn goede, dorstlessende Oude Geuze en Kriek. De reacties bij de sluiting gaan niet alleen over het verlies van één van de laatste bollebanen, maar ook en vooral over het verlies van de sociale contacten en de gezelligheid bij het drinken van een goede, ambachtelijk gemaakte pint.

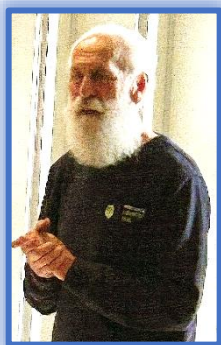
De laatste jaren zien we steeds meer jonge mensen op een terrasje genieten van een Oude Geuze of een Oude Kriek, of, zoals "VOF De Kunst" zingt: "het pure spul dus zonder de suiker" (uit het liedje: "1 kopje koffie").

De 120 cafés gespecialiseerd in dit speciale bier (waarvan een 20-tal authentieke lambikcafés en restaurants in onze onmiddellijke omgeving) bewijzen de veranderde smaak en de groeiende interesse van veelal jonge mensen voor dit speciale bier.

Het enorme succes van de "Tour de Geuze" georganiseerd door de overkoepelende organisatie "Horal" (Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren) en van de bijhorende "megablend" die te dier gelegenheid wordt geproduceerd (een Geuze samengesteld uit de bieren van de verschillende deelnemende lambikbrouwerijen en -stekerijen), bevestigt deze stijgende trend.

Ook internationaal wordt de Oude Geuze en Kriek enorm gewaardeerd en officieel aanvaard als één van de beste bieren ter wereld. Wij mogen er trots op zijn dat het typische dorps- en biercafé "In de Verzekering tegen de Grote Dorst" op het kerkplein in Eizeringen, door "Ratebeer", het forum voor bierliefhebbers over de hele wereld, werd uitgeroepen tot "de beste bierbestemming ter wereld" en verschillende keren werd bekroond als "het beste biercafé ter wereld". Het heeft dan ook één van de grootste Geuze- en Kriekselecties ter wereld. Het is ook bekend als het biercafé met de langste naam en de kortste openingsuren.

Onze bekende bierkenner en -specialist Jef Van den Steen zal ons het verhaal vertellen van het ontstaan en de levensloop van dit unieke bier en er ons bewust van maken dat we fier mogen en moeten zijn op de "champagne van het Pajottenland" en op zijn ambachtelijke producenten.



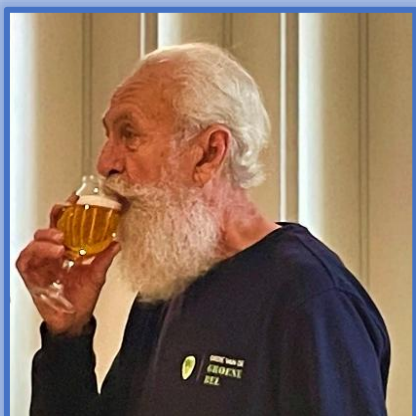
Wij kennen Jef Van den Steen reeds van onze vorige voordrachten over "Trappist, het bier en de monniken" en "Abdijbieren" als dé Belgische bierkenner bij uitstek en als een begenadigd spreker.

Wij weten dan ook dat we terug een boeiend verhaal mogen verwachten, gebracht met kennis, humor en interessante anekdotes. Hij weet zijn toehoorders bij zijn verhaal te betrekken en te boeien tot het einde.

Onze verwachtingen zijn dan ook hooggespannen en, zoals bij de vorige uiteenzettingen, lost hij onze verwachtingen volledig in: het is terug een interessante, boeiende kennismaking met zijn uitgebreide kennis van de Geuze en Kriek en met zijn onovertroffen vertelkunst!

Hij begint met een uiteenzetting over het verschil tussen de bieren met spontane gisting (bv. Lambik/Geuze), hoge gisting (bv. Trappist en Abdijbieren), lage gisting (bv. Pils) en gemengde gisting (bv. Rodenbach) en met het effect ervan op de schuimproductie en op de smaak. Alleen bieren van spontane gisting of van gemengde gisting mogen zuurder smaken.

We nemen de proef op de som en schenken, samen met Jef, een **Oude Geuze van Lindemans Cuvée René** in ons glas. Het is een "malse" Geuze dwz. goudgeel van kleur, met een frisse zachtzurige toets en sherry-achtige afdronk. Een echte delicatessen.



Daarbij wordt ons een lookbroodje aangeboden besmeerd met een zachte "pottekeis", een specialiteit van Brussel (een mengeling van volle platte kaas met Brusselse kaas, opgewerkt met pijpajuintjes, radijsjes en bieslook en afgewerkt met een half snoeptomaatje). Een traditionele, perfecte combinatie, mooi voor het oog en lekker in de buik.

In de bijbel, boek 1 Genesis, staat vermeld dat God de aarde schiep en de zeeën. Het water zal dus oorspronkelijk wel zuiver geweest zijn. Maar hij schiep ook de mens en die slaagde er in om het water zodanig te verontreinigen dat het drinken ervan ziektes teweegbracht. Maar, slim als ze zijn, schiepen de boeren uit het Pajottenland, meer bepaald uit de streek rond de Zenne, op hun beurt uit het onreine water een gezond vervangmiddel: een zuiver, authentiek bier, Lambik.

Hiervoor wordt een mengeling van water, tarwe (37,5 %) en gerst (62,5 %) verhit, gefilterd en tenslotte gekookt. In deze fase wordt ook overjaarse hop toegevoegd voor een betere bewaring van het bier. Het gekookte mengsel wordt daarna gekoeld in een open koelschip. Daarin wordt het besmet met de wilde gisten en bacteriën uit de lucht die alleen in de streek rond de Zenne voorkomen. Aldus ontstaat de typische spontane gisting. Daarna wordt de gekoelde en bevruchte wort naar houten vaten overgepompt waarin de verdere gisting in verschillende fasen (en jaren) plaats heeft tot men uiteindelijk komt tot het gekende Lambikbier.

Wanneer deze slimme boeren dit proces op gang gebracht hebben is niet geweten maar in zijn boek over "de Geuze-Lambik, een levende historische getuige" heeft de auteur, ing. Marcel Franssens, geschat dat het rond het jaar 1300 moet geweest zijn dat het oudste van onze bieren ontstaan is. Het spreekt vanzelf dat de samenstelling en productiemethode oorspronkelijk via overlevering werden overgedragen en ieder zijn eigen, verschillend brouwsel had. Al vlug werd in elke boerderij dit gezonde bier gebrouwen, deze hadden immers de grondstoffen ter beschikking. Argwanend tegenover het vervuilde en ziekmakend water kwamen de mensen uit de omgeving van de boerderij hier al vlug het nieuwe, lekkere medicament kopen.

De voornoemde Marcel Franssens heeft ook ontdekt dat de samenstelling ervan officieel is vastgelegd in 1559 toen de stadsontvanger van Halle, Remi le Mercier, bij het noteren van de betaling ook nog de samenstelling noteerde voor het brouwen van bier "als vanouds".

Oorspronkelijk had dit bier geen specifieke naam. Ieder bestelde een "kruikje geelen". Het bier had immers een gele kleur. De naam Lambik ontstond wellicht in de tijd van Napoleon. In die tijd combineerden vele boerderijen brouwen met alcohol stoken. Op alcohol moest men belasting betalen, op bier niet. Een Franse belastingcontroleur controleerde een boerderij in Lembeek (voorvader Boon?) en, bij het zien van de ketels, dacht hij dat deze dienden voor het stoken van alcohol. De boer wist de controleur evenwel te overtuigen dat er niet gestookt werd maar wel bier gebrouwen. In de boeken werd toen genoteerd dat in Lembeek "Bièrre d' Alambicq" werd gemaakt. Later werd het bier dan ook "Lambik" genoemd.

Een afgeleide van Lambik is de "Faro". Om de zure smaak wat te verdoezelen werd er bruine suiker bijgevoegd en ontstond er een bruin, zuur-zoet bier dat vooral gegeerd was door de vrouwen en de kinderen (die niets anders te drinken hadden). Het effect was evenwel hetzelfde: als je er genoeg van dronk geraakte je ook in hogere sferen. Het was de "Red Bull" avant la lettre: "met Faro krijg je vleugels". Nu vind je bijna geen Faro meer. Nu zijn er spijtig genoeg andere, meer schadelijke middelen om high te worden. Geef mij dan maar Faro!



Rond 1850 wordt er bij ons schuimend bier ingevoerd uit Duitsland (Pils) en uit Engeland (Pale-Ale). Dit zette de lambikboeren aan het nadenken: hoe kon aan de platte Lambik ook een verleidelijk schuimkraagje worden aangebreid. De oplossing vonden zij in de Champagnestreek waar oude wijn gemengd werd met jonge suikerhoudende wijn zodat er

terug een gistingsproces op gang werd gebracht in de fles. Na wat zoeken slaagden onze boeren er in om de juiste mengeling te maken van oude Lambik met jonge Lambik.

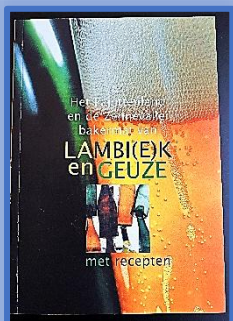
Het grote probleem was echter de druk die nu op de fles kwam te zitten. De oplossing kwam uit de chique Brusselse hotels waar de champagneflessen werden weggeworpen, die echter werden opgehaald door onze slimme boeren. Van toen werd de "schuimende Lambik" in groene champagneflessen gedaan.

Waarom dit bier "Geuze" (in 't Frans: Gueuse) werd genoemd is niet bekend. Misschien is het een verwijzing naar de "Geuzen" die even eigennuttig en koppig waren als de bierbrouwers.

Aangezien deze samenstelling van oude en nieuwe Lambik een zekere kennis en vaardigheid vereiste, kwamen er nu specialisten die niets anders deden dan hun eigen mengeling te maken op fles. Naast de brouwers kwamen er nu ook geuzestekers (Frans: mélangeurs).

Doordat er nu ook meer geëxperimenteerd werd is er ook verschil in geuzesmaken. De samenstelling van Geuze is weliswaar overal hetzelfde: oude Lambik van drie jaar oud gemengd met jonge van één en/of twee jaar oud. Sommige lambikbrouwers produceren Geuze uitsluitend met hun eigen brouwsels. De geuzestekers kopen gewoonlijk Lambik aan van verschillende brouwers en experimenteren met de mengeling ervan.

Geuze is een delicaat product, het bevat bezinksel en dient voorzichtig te worden behandeld. Vroeger werd de fles voorzichtig, liggend in een rieten mandje, uit de kelder gehaald. Daarenboven is het product verpakt in 75 cl flessen. Door de opkomst van de pils ontstaat er een serieuze concurrentie: een flesje van 25 cl, geen bezinksel, geen stopsel maar een capsuleken, gemakkelijk te bewaren en te schenken, geleverd in een ton en te schenken met een tapinstallatie. Na de tweede wereldoorlog komt de Geuze dan ook in de verdrinking. Zodanig zelfs dat de ambachtelijke brouwerijen en geuzestekers stilaan verdwijnen. Sommigen, grotere industriële brouwerijen, passen zich evenwel aan en produceren een capsulekesgeuze, een zoet ersatzproduct dat niets te maken heeft met de traditionele Geuze, maar wel onder dezelfde naam op de markt wordt gebracht.



De ambachtelijke brouwers reageren hierop en verenigen zich in de vzw Horal (gesticht onder impuls van Armand Debelder van 3 Fonteynen) met het doel om de ambachtelijke productiemethode te promoten bij het grote publiek en een officiële erkenning en bescherming te krijgen.

De provincie Vlaams-Brabant had eind vorige eeuw een campagne gestart om de ambachtelijke producten te promoten en wou het initiatief van Horal ondersteunen. Er werd beslist om een boekje samen te stellen over de ambachtelijke Lambik en Geuze, de speerpunten in het Pajottenland.

Wie kan men dan nog beter vragen als schrijver/samensteller dan een specialist als Jef Van den Steen. Het werd een groot succes. Dit boekje heeft de bekendheid van het bier, de brouwers/stekers en Horal een boost gegeven en heeft zeker bijgedragen tot de heropleving van dit unieke,

ambachtelijk product. De provincie en Jef Van den Steen hebben dus een belangrijke bijdrage geleverd bij het voortbestaan en de heropleving van dit unieke streekproduct.

Het initiatief van Horal heeft in 1998 geleid tot een verordening van de EU voor de erkenning en registratie van een uniek product namelijk **Oude Geuze en Oude Kriek**. Hierbij verwijst de term "oude" niet naar de ouderdom, maar wel naar de bereidingswijze "als vanouds". Aldus wordt een duidelijk onderscheid gemaakt tussen de echte, ambachtelijke Geuze en Kriek en de industriële ersatzproducten zoals de capsulekesgeuze/kriek (deze mogen de term "Oude" niet vermelden).

Tijdens de pauze krijgen we nu een **Oude Kriek Boon** en terug een knapperig lookbroodje met "pottekeis". Het heeft klaarblijkelijk gesmaakt want iedereen tast gretig toe.

Jef verrast ons door te stellen dat men met gewone krieken geen kriekenbier kan maken. Men moet immers een kriek hebben die tegelijkertijd donkerrood is, veel sap bevat en goed smaakt. De Schaarbeekse krieken hebben al deze kenmerken alhoewel ze heel klein zijn en een grote pit hebben. Maar deze kriekensoort is bij ons praktisch verdwenen en met de schaarse voorraad is er niet veel te doen. Feit is dat Kriek gemaakt met Schaarbeekse krieken exclusief is en zeer duur.

Armand Debelder (intussen overleden) van 3 Fontein, die steeds gezworen heeft bij authenticiteit, heeft enkele boeren kunnen overhalen om Schaarbeekse krieken te kweken maar de opbrengst is nog te klein om belangrijk te zijn. Er moest dus een andere oplossing worden gezocht. En hier spelen de brouwerijsscholen een grote rol. Er zijn namelijk, voor ons klein landje, zes brouwerijsscholen twee in Gent die afhangen van de Universiteit van Leuven en van Gent, twee in Brabant opgericht door de vroegere provincie Brabant (COOVI en CERIA) en twee Leuvense (één in de Universiteit van Leuven en één in Louvain la Neuve).

De brouwerijsschool COOVI heeft twee kriekensoorten ontdekt, één met veel sap en één die donkerrood is, die de Schaarbeekse krieken kunnen vervangen. Onze echte Oude Kriek wordt nu gemaakt met deze krieken (Gorsemse krieken en krieken van het ras Kelleriis 16).



De productiewijze is dezelfde als voor Lambik met dit verschil dat er een hoeveelheid gekneusde krieken worden bijgevoegd (meestal 200 gr. krieken per liter Lambik). Na enkele maanden rijping worden de pitten en de pulp verwijderd.

Om het schuim te bekomen wordt dezelfde procedure toegepast als voor Geuze namelijk oude Kriek vermengen met jonge en laten nagisten op fles.

1986 werd door de "Confederatie der Brouwerijen van België" uitgeroepen tot "Jaar van het Bier"

De stijgende vraag naar Kriekbier (en ook om in het nieuws te komen) heeft veel brouwers er toe aangezet om voor deze gelegenheid een eigen fruitbier te lanceren.

Aldus werd een frambozenbier gelanceerd. Ook een aardbeienbier werd geprobeerd, met weinig succes evenwel. Een andere brouwer had zelfs een bananen bier uitgevonden. Maar aangezien een banaan weinig sap bevat was dit een mislukking. De brouwer gaf evenwel niet op en vroeg raad aan een prof van een brouwerijsschool die hem suggereerde om chemisch natuuridentiek aroma te proberen (hiervan bestaat een equivalent in de natuur). Aldus geschiedde en het product smaakte nu wél naar banaan en rook naar banaan. Momenteel zijn er verschillende fruitbieren die aldus artificieel gemaakt worden. Deze worden ook gezoet zodat ze voldoen aan het zoete verwachtingspatroon van de consument. Ze worden gebotteld in kleine flesjes en afgesloten met een capsuletje.

In tegenstelling tot deze fruitbieren ruikt en smaakt men de krieken niet in de echte Oude Kriek en blijft deze natuurlijk zuur-zoet.

Men is er zelfs in geslaagd om fruitbier te maken zonder Lambik. Hierbij wordt als basis witbier gebruikt waarin geen hop zit maar wel veel kruiden. In tegenstelling tot Kriek dat Lambik bevat van drie jaar oud, kan dit fruitbier reeds na zes weken op de markt komen en het is veel minder duur dan de echte Oude Kriek. Geef mij maar een goede Oude Kriek, zelfs al is hij wat duurder.



Aldus eindigt deze interessante voordracht over Geuze en Kriek. Wij hebben terug genoten van de welbespraaktheid en humor van Jef Van den Steen en van zijn vlotte en meeslepende uitleg. Hij heeft ons terug een ganse namiddag geboeid met zijn leerrijke en interessante uiteenzetting.

Feit is dat we voortaan meewerken aan het groeiend succes van de Oude Geuze en Oude kriek door de consumptie te vergroten.

Agnes, onze vice-voorzitster, dankt hem dan ook in naam van de aanwezige leden die afsluiten met een daverend applaus.

Ter info

Op de site van “De Lambiekstoempers” staat een lijst met al de cafés en horecazaken die speciale aandacht besteden aan Lambikbieren, gaande van platte Lambik tot Oude Geuze en allerhande fruitbieren op basis van Lambik.

In onze onmiddellijke omgeving zijn vooral de volgende etablissementen bekend om hun goede Oude Geuze:

De Heeren van Liedekerke (Restaurant) ,
De Cam (Gooik),
D’Akte (eetcafé in Lennik),
Bij Gust (authentiek lambikcafé in Lennik),
Bij Schaekels (authentiek lambikcafé in Lennik),
Bij Nuyt (authentiek lambikcafé in Wambeek),
Den Haas (Gooik, onlangs gesloten),
De Rare Vos (café/restaurant in Schepdaal),
De Steeg (café in Aalst),
De Voet van Keizer Karel (Restaurant in Wambeek),
De Welkom (café in Schepdaal),
In de Groene Poort (Bistro in Gooik),
In de Rustberg (café in Schepdaal),
Jagershof (café in Kester),
Klavervier (Restaurant in Lennik),
Land van Gaasbeek (Bistro in Gaasbeek),
Paddenbroek (Café in Gooik)



Dit is slechts een uittreksel uit de volledige lijst waar ook nog etablissementen instaan uit andere gemeenten in de verdere omgeving.