

REIS LANGS DE ABDIJBIEREN IN NEDERLAND EN BELGIË EN HUN ABDIJEN

Frank Stoute en Fedor Vogel

Tweede druk



In de afgelopen tien jaar hebben wij ruim dertig abdijen in Nederland en België bezocht. De aanleiding was tweeledig: enerzijds de passie voor (abdij)bier en anderzijds de interesse voor de geheimzinnigheid van het kloosterleven. Die passie en interesse willen we graag delen met anderen.

Als redacteurs van het glossy magazine Bier! waren wij op zoek naar de verhalen áchter de abdijbieren. Want met name in België zijn er veel abdij- en trappistenbieren op de markt. Maar wanneer is een abdijbier een abdijbier en waarom? En waar wordt het gebrouwen? Wat is de oorsprong van de vaak al eeuwenoude bieren? Dat soort vragen leidde ons naar de mooiste plekjes in de Benelux en heeft ons nog enthousiaster gemaakt. Zo'n abdijbier gaat immers nog lekkerder smaken als je de abdij zelf bezocht hebt. Tijdens onze abdijbezoeken hebben we met name ook de historische achtergronden van de abdijen, in perspectief van het bier, op papier gekregen. In de meeste gevallen secuur uitgelegd door de paters of vader abt zelf. In andere gevallen door de conservator van het bijbehorende museum of bereidwillige mensen van een historisch genootschap of heemkundige kring. Wij zijn hen allen zeer dankbaar voor de hulp en bereidwilligheid. Voor de oplettende lezer: in dit boek staan niet de Nederlandse en Belgische trappistenbieren en hun abdijen beschreven. In het hoofdstuk 'over abdij- en trappistenbieren' leggen we uit waarom.

Toen we de laatste abdijen hebben bezocht, was de tijd gekomen om al die prachtige verhalen en foto's te bundelen tot het boek dat nu voor je ligt. Zie dit boek vooral als een reisgids die je als bier- of abdieliefhebber altijd bij de hand moet hebben wanneer je een bepaalde streek in Nederland of België toeristisch bezoekt. In deze gids lees je namelijk niet alleen alle historische achtergronden en bezoekersinformatie over de abdij, maar vooral ook smakelijke informatie over de abdijbieren en hun brouwerijen. Inclusief tips waar je het bier het best kunt proeven!

Wij wensen je veel leesplezier en zeggen net als de paters in Berne Heeswijk: Vier het leven!

Frank Stoute en Fedor Vogel

COLOFON

ISBNSBN 978 90 8972 118 1

2^e druk 2018

© BERNE MEDIA | uitgeverij abdij van berne – 2016

© Foto's en tekst Frank Stoute & Fedor Vogel (Birdy Publishing)

Omslag: studio Jan de Boer

Lay-out: studio SIEN, Zwolle

Druk en afwerking: Damen, Werkendam

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

3 VOORWOORD

6 OVER ABDIJ- EN TRAPPISTENBIEREN

10 OVER GEESTELIJKE ORDEN EN GEMEENSCHAPPEN

20 MONNIKEN EN BIERBROUWEN

26 ERKENDE BELGISCHE ABDIJBIEREN – GELIEERDE ABDIJEN

- 26 [Affligem](#) – benedictijnerabdij van Affligem
- 32 [Aulne](#) – abdij van Aulne
- 40 [Averbode](#) – abdij van Averbode
- 48 [Abbaye de Bonne-Espérance](#) –
norbertijnenabdij van Bonne-Espérance
- 56 [Bornem](#) – Sint-Bernardusabdij Bornem
- 64 [Cambron](#) – cisterciënzerabdij van Cambron-Casteau
- 72 [Dendermonde](#) – benedictijnerabdij van Dendermonde
- 78 [Ename](#) – Sint-Salvatorabdij van Ename
- 86 [Floreffe](#) – norbertijnenabdij van Floreffe
- 94 [Grimbergen](#) – norbertijnenabdij van Grimbergen
- 102 [Herkenrode](#) – abdij van Herkenrode
- 110 [Keizersberg](#) – benedictijnerabdij Keizersberg
- 118 [Leffe](#) – norbertijnenabdij van Leffe
- 126 [Maredsous](#) – benedictijnerabdij van Maredsous
- 134 [Postel](#) – norbertijnenabdij van Postel
- 142 [Ramée](#) – cisterciënzerabdijhoeve van La Ramée
- 150 [Saint-Feuillien](#) – norbertijnenabdij
van Saint-Feuillien du Roelx
- 158 [Saint-Martin](#) – benedictijnerabdij van
Saint-Martin Tournai (Doornik)
- 164 [Steenbrugge](#) – Sint-Pietersabdij Steenbrugge
- 170 [Ten Duinen](#) – abdij Ten Duinen Koksijde
- 178 [Ter Dolen](#) – abdij ter Dolen
- 186 [Tongerlo](#) – norbertijnenabdij van Tongerlo
- 194 [Val-Dieu](#) – cisterciënzerabdij van Val-Dieu

202 ABDIJBIEREN IN NEDERLAND – GELIEERDE ABDIJEN

- 202 [Berne abdijsbier](#) – norbertijnenabdij van Berne Heeswijk
- 210 [Gerardus](#) – klooster Wittem
- 218 [Sancti Adalberti](#) – abdij van Egmond

229 OVERIGE 'ABDIJ'-BIEREN IN NEDERLAND EN BELGIË

- 229 Witkap Pater, trappistenbier dat geen trappistenbier was
- 230 Sint Bernardus, ooit het trappistenbier van Westvleteren
- 232 Augustijn, abdijsbier uit een klooster
- 233 Boudelo, abdijsbier voor historisch erfgoed
- 234 Paix Dieu, abdijsbier gebrouwen bij volle maan
- 236 Bonifatius, abdijsbier van een parochie

237 BIBLIOGRAFIE

238 ABDIJBIEREN OP DE KAART



OVER ABDIJ- EN TRAPPISTENBIEREN



Trappisten- en abdijsbieren zijn geen officiële biertypen. Immers, een abdijsbier kan zowel blond, donker, licht of zwaar zijn. Hetzelfde geldt voor trappistenbieren. Maar hoe zit het dan precies met die term trappisten- en abdijsbieren?

Ieder trappistenbier is een abdijsbier, maar niet ieder abdijsbier is een trappistenbier. Het grote verschil is heel simpel. Trappistenbieren worden namelijk nog echt binnen de muren van een (trappisten)abdij gebrouwen, onder eindverantwoordelijkheid van de monniken aldaar. Bovendien moeten de gelden die verdiend worden met de verkoop van trappistenbier ten goede komen aan het klooster (de abdij) om in het onderhoud te voorzien en aan goede doelen die door het betreffende klooster zijn bepaald.

Erkende abdijsbieren worden gebrouwen bij moderne brouwerijen door goedwillende burgers, de monniken komen er zelden of nooit aan te pas. Deze brouwerijen brouwen het abdijsbier in licentie, hetgeen wil zeggen dat zij bij ieder verkocht bier een percentage

afdragen aan de betreffende abdij (of wat daarvan over is) waarvan hun bier de naam draagt. Indirect zorgt dit bier dus zeker ook voor een (financiële) bijdrage aan het kloosterleven, maar het bier heeft in veel gevallen weinig tot niets meer te maken met het oorspronkelijke klooster. De recepturen van de bieren zijn in veel gevallen al lang aangepast aan de moderne tijd en hebben in praktijk vrijwel niets te maken met de bieren die ooit wel in die abdijen werden gebrouwen (zoals vaak wel op etiket of in reclames wordt gesuggereerd).

Om het nog ingewikkelder te maken is er ook nog het verschil in benaming abdij en klooster. Dat is wel degelijk een verschil; terwijl abdijen geleid worden door een abt of abdis, staat een overste, een prior of priorin aan het hoofd van een klooster. Maar er zijn meer verschillen: abdijen zijn in wezen ook kloosters, maar met die nuance dat ze economisch en juridisch zelfstandig zijn én van oudsher terrein bezitten.

TWEE VERENIGINGEN TER CONTROLE

Om het bovenstaande te controleren en reguleren zijn er twee verenigingen opgericht. Voor de trappisten is dat het IVT, de Internationale Vereniging van Trappisten. In het bestuur hiervan zitten de vader-abten van de aangesloten trappistenkloosters. Zij bepalen of de bieren, door hun confrères gebrouwen, wel of niet een IVT-logo op de fles mogen zetten. Tot enkele jaren geleden waren er zeven trappistenbrouwerijen, zes in België en één in Nederland. De afgelopen jaren is het echter snel gegaan en kiezen veel noodlijdende trappistenkloosters ervoor om lucratief bier te brouwen. Op dit moment zijn er elf trappistenbrouwerijen: Westmalle, Westvleteren, Chimay, Rochefort, Achel, Orval (allen in België), La Trappe en Zundert (in Nederland), Engelszell (in Oostenrijk), Spencer (in Amerika) en sinds kort Tre Fontane in Rome in Italië. Trappistenbrouwerijen hebben geen commercieel

doel en hebben in de meeste gevallen een beperkte productiecapaciteit, terwijl ze veel meer zouden kunnen verkopen.

Voor de abdijbieren in België (en daar komen de meeste en bekendste vandaan) is er de vereniging van Erkende Belgische Abdijbieren. Deze vereniging wordt mede bestuurd door de Unie van Belgische Brouwers, de brancheorganisatie van brouwers in België. Het is in feite een keurmerk dat sinds 1999 aan bepaalde abdijbieren wordt toegekend. Om een erkend abdijbier te zijn en het logo te mogen voeren op de fles (etiket) controleert de vereniging of er inderdaad een navelstreng is met de betrokken abdij en of er licentie afgedragen wordt aan die abdij (of aan de voormalige abdij gekoppelde stichtingen of musea). Er zijn wereldwijd nogal wat abdijbieren op de markt die hoegenaamd niks met een abdij te maken hebben. Sterker nog, er zijn brouwerijen die hun bier abdijbier noemen, maar de naam van de abdij blijkt dan soms helemaal niet te bestaan. Het is dus goed dat er in België een vereniging van Erkende abdijbieren is, waar op dit moment ruim 20



biermerken bij zijn aangesloten. Ze komen allemaal in dit boek aan de orde.

In Nederland zijn er ook enkele abdijbieren, al zijn die gezamenlijk niet verenigd of gecontroleerd. In principe kun je dus in Nederland elk bier ongestraft een abdijbier noemen. De bekendste Nederlandse abdijbieren zijn Gerardus en Sancti Adalberti Egmonds Abdijbier die ook daadwerkelijk licentie afdragen aan de Kloosters Wittem (Gulpen) en de abdij van Egmond. Daar is in 2015 het abdijbier van Berne bij gekomen.

In Duitsland is er natuurlijk ook een rijke traditie aan kloosterbrouwerijen. De bekendste daarvan is

ongetwijfeld Weihenstephan in Beieren. Dit is naar eigen zeggen de oudste brouwerij ter wereld en een van de grootste kloosterbrouwerijen.

Belangrijkste verschil tussen een trappisten- en een abdijbier is dus dat trappistenbier nog echt onder supervisie van de paters gebrouwen wordt binnen de muren van het klooster, terwijl abdijbier afkomstig is uit moderne professionele brouwerijen. Een weetje: Single of enkel is de basis van alle trappisten- en abdijbieren. Nadien kwam er een dubbel, en nog later een tripel. Dit heeft dan telkens betrekking op de hoeveelheid mout (x2, x3) die gebruikt werd om dit type bier te brouwen.



OVER GEESTELIJKE ORDEN EN GEMEENSCHAPPEN



Erkende abdi- en trappistenbieren zijn gerelateerd aan abdijen en kloosters die verbonden zijn aan bepaalde geestelijke orden en gemeenschappen. Het zijn er vele en we lichten ze hier kort toe. Naast de hiërarchie binnen de Rooms-Katholieke Kerk, waarin de gewijde ambtsdragers verbonden zijn, en de lekenorganisaties, waarin de leken gelovigen zich verenigen, kent de Rooms-Katholieke Kerk ook vele religieuze gemeenschappen waarin gelovigen intreden om hun leven op een bijzondere manier aan God en de medemens toe te wijden om zo Jezus Christus volmaakter na te volgen. Deze religieuze gemeenschappen kunnen worden onderscheiden in religieuze orden, congregaties en nieuwe gemeenschappen. De religieuze orden zijn onder te verdelen in kloosterorden, reguliere kanunniken, bedelorden en priesterreligieuzen.

Religieuze orden zijn gemeenschappen die zijn opgericht vóór het Concilie van Trente (1545-1563) en zij dragen in veel opzichten de kenmerken van die periode. Tot de religieuze orden werden in het verleden ook de geestelijke ridderorden gerekend, maar

deze hebben tegenwoordig voornamelijk het karakter van een lekenorganisatie. Omdat deze religieuze gemeenschappen vaak verder van de wereld van alledag af staan, zijn zij doorgaans minder door de wereldlijke ontwikkelingen beïnvloed dan de lekenorganisaties. Daardoor is er over het algemeen een duidelijk onderscheid tussen de religieuze gemeenschappen en wereldlijke samenwerkingsverbanden.

Het onderscheid met nieuwe lekenbewegingen is echter niet altijd even duidelijk. Het leven binnen de religieuze orden wordt geregeld door de orderegel; daarin staan regels en richtlijnen voor uiteenlopende zaken als de dagindeling, de werkzaamheden en het bestuur van het klooster en/of de ordedegemeenschap. Deze verschillen vaak per orde, maar ze zijn in hoofdlijnen ontleend aan enkele belangrijke regels: de Regel van Pachomius, de Regel van Basilius, de Regel van Augustinus, de Regel van Benedictus en de Regel van Franciscus.

KLOOSTERORDEN

Klooster- of monnikenorden zijn van oudsher doorgaans te vinden op het platteland. De mannelijke