

ALTE GEUZE-LAMBIEK

Tradition und Qualität seit mehr
als 600 Jahren



OLD GUEUZE-LAMBIC

Over 600 years of tradition and quality

Authentische alte Lambiekbieren

In den alten Rechenbücher wurden Auszüge von älteren Verordnungen eingetragen, die für das Verständnis der vermerkten Einnahmen unerlässlich waren. Die Verpflichtung, um nur noch auf kontrollierte Weise bezüglich Mengen, Getreidearten und Getreideverhältnisse zu brauen, hatte direkte Auswirkungen auf die Einnahmen des Herrn. Während der Kriegszeiten wurden solche Qualitätsauflagen zeitweise aufgehoben. Wenn dann später, wie in 1560, die alten Qualitätsauflagen wieder ihre Gültigkeit erlangten, machte sich das in den Einnahmen bemerkbar und wurde wieder auf die alte Verordnung verwiesen.

Alte Beispiele von Verhandlungen darüber, ob die alte Vorschrift wohl oder nicht gelten soll, sind schon in den Haller Stadtrechnungen zu finden aus den Jahren 1400 und 1402. Die Verordnung ist also viel älter. In 1400 war Albrecht, Herzog in Bayern, auch Graf von Hennegau-Holland-Seeland. Vielleicht hat Bayern in der Verordnung von Halle seine Anregung gefunden für das spätere deutsche "Reinheitsgebot" (1516).

Pajottenland & Zennetal: Heimatland der authentischen alten Lambiekbieren

Die Stadt Halle ist das Zentrum der Region "Pajottenland & Zennevallei", direkt südlich von Brüssel. Das Brauen von Lambiek ist mit der Verwendung eines großen Anteils von Weizen verbunden. Weizenstärke wird nur ganz langsam in Zucker und darauf in Alkohol umgesetzt. Diese Stärke bildet den Nährboden für die Hefen, die für die ganz besondere, jahrelange Lambiek-Reifung notwendig sind. Dadurch entsteht jedoch ein ganz besonderes Bier, das sich lange hält, und mit den Jahren noch mehr Geschmack erhält. Ein fruchtbares Landwirtschaftsgebiet mit einer Großstadt als Absatzmarkt in der Nähe war die wirtschaftliche und natürliche Bedingung um solch ein köstliches Erzeugnis produzieren zu können und während ein Jahrtausend alle Wirtschaftskrisen zu überleben.

Europäischer Schutz

Seit dem 21.1.1997 werden in der Europäischen Union die Bezeichnungen der Lambiekbieren geschützt für Biere, die nach althergebrachtem Rezept und auf traditionelle Weise - selbstverständlich angepasst an die gegenwärtig geltenden Vorschriften - gebraut wurden.

Authentic old Lambic beers

The ordinances required for a clear understanding of the recorded revenue were written down in the old accounting books. The obligation to brew exclusively in a controlled fashion with regards to quantity, kinds and proportions of cereal grains applied, had a direct impact on the revenue of the lord. In dire times of war such quality obligations were temporarily lifted. Later, such as in 1560, when the former quality regulations were again enforced, this became apparent in the revenue, and the ordinance was reminded in the books.

Old examples of negotiations about the enforcement of the old prescription are found in the accounting books of the city of Halle, dating back to the years 1400 and 1402. This means that the regulations are much older. In 1400 Albert, duke in Bavaria, was also count of Hainaut-Holland-Zeeland. Perhaps Bavaria drew inspiration from the Halle regulations for the later German "Reinheitsgebot" (purity law, 1516) on beer brewing.

Pajottenland & Senne valley: home of the authentic old lambic beers

The city of Halle is the urban centre of the "Pajottenland & Zennevallei" region, just south of Brussels. Lambic brewing is strongly related to the application of an important portion of wheat. The starch contained in wheat is very slowly converted into sugars and subsequently into alcohol. This starch constitutes the breeding ground for the yeast cultures required for the highly specific lambic maturation which can take several years. This process yields a very special beer which can be kept for a long time and whose taste even improves with overtime. The economic and natural conditions required for the production of such a prized product can only be found in fertile agricultural areas in the vicinity of a metropolitan selling market and are needed in order to survive the economic crises for a millennium

European protection

Ever since 21.1.1997 lambic beer denominations have been protected within the European Union for beers which are produced in accordance with the traditional recipe and the principles of craftsmanship - albeit modified to accommodate current regulations, of course -.

OUDE GEUZELAMBIEK

meer dan 600 jaar kwaliteitstraditie
in Pajottenland & Zennevallei



GUEUZE-LAMBIC VIEILLE

Une tradition de qualité de plus de 600 ans au
Pajottenland et dans la Vallée de la Senne

Authentieke oude lambiekbieren

In de oude rekeningboeken werden de uittreksels van oudere ordonnances opgenomen die nodig waren voor een goed begrip van de genoteerde ontvangsten. De verplichting om nog enkel op gecontroleerde wijze te brouwen voor wat betreft de hoeveelheden, de soorten graan en de verhoudingen graan die daarbij werden aangewend, had een rechtstreekse weerslag op de ontvangsten van de heer. In beroerde oorlogstijden werden zo'n kwaliteitsverplichtingen tijdelijk opgeheven. Wanneer dan later, zoals in 1560, de oude kwaliteitsvoorschriften weer van toepassing gesteld werden was dat te merken aan de ontvangsten en werd de ordonnantie terug in herinnering gebracht.

Oude voorbeelden van onderhandelingen over de al dan niet toepassing van het oude voorschrift zijn eveneens bekend uit de Halse stadsrekeningen, maar dan uit 1400 en 1402. Het reglement is dus veel ouder. In 1400 was Albrecht, hertog in Beieren, ook graaf van Henegouwen-Holland-Zeeland. Misschien heeft Beieren in het Halse reglement zijn inspiratie gehaald voor het latere en nog steeds bekende Duitse "Reinheitsgebot" (1516) voor het brouwen van bier.

Pajottenland & Zennevallei: thuisland van de authentieke oude lambiekbieren

De Stad Halle is het stedelijk centrum van de regio "Pajottenland & Zennevallei", onmiddellijk bezuiden Brussel. Het brouwen van lambiek is essentieel verbonden met de aanwending van een belangrijk deel tarwe. Het zetmeel van tarwe wordt maar heel langzaam omgezet in suikers en vervolgens in alcohol. Dit zetmeel vormt de voedingsbodem voor de gisten die de heel specifieke, jarenlange lambiekrijping nodig heeft. Dat leverde dan wel een heel bijzonder bier op dat niet alleen lang kon bewaard worden maar met de jaren zelfs nog van smaak verbetert. Slechts in een vruchtbaar landbouwgebied, in de nabijheid van een grootstedelijke afzetmarkt, waren de economische en natuurlijke voorwaarden verenigd om zo'n kostelijk product te kunnen produceren en gedurende een millennium alle economische crisissen te overleven.

Europese bescherming

Sinds 21.1.1997 worden de benamingen van de lambiekbieren in de Europese Gemeenschap beschermd voor bieren die volgens het aloude recept en op ambachtelijke wijze worden gebrouwen, uiteraard aangepast aan de hedendaagse voorschriften.

Les authentiques bières de Lambic Vieux

Les anciens livres comptables reprennent les extraits d'anciennes ordonnances nécessaires pour la bonne compréhension des recettes enregistrées. L'obligation de ne plus brasser que de façon contrôlée au niveau des quantités, des sortes de grains et des proportions des céréales utilisées, avait un impact direct sur les recettes du seigneur. En temps de guerre ces obligations de qualité étaient temporairement levées. Lorsque plus tard, les anciennes prescriptions de qualité rentraient en vigueur, comme se fut le cas en 1560, cela se reflétait dans les recettes et l'ordonnance était rappelée.

D'anciens exemples de tractations sur l'application ou non de l'ancienne ordonnance apparaissent déjà dans les comptes municipaux de Halle en 1400 et 1402. Le règlement est donc beaucoup plus ancien. En 1400, Albert, duc en Bavière, était également comte de Hainaut-Hollande-Zélande. Peut-être la Bavière a-t-elle, via ces liens, tiré son inspiration du règlement de Halle pour établir le "Reinheitsgebot" (loi de pureté) allemand (1516) sur le brassage de la bière.

Le Pajottenland & la Vallée de la Senne : le foyer des authentiques bières de Lambic Vieux

La Ville de Halle est le centre urbain de la région « Pajottenland & Zennevallei », juste au sud de Bruxelles. Le brassage du lambic est essentiellement lié à l'utilisation d'une importante part de froment. La transformation de l'amidon du froment en sucres et ensuite en alcool ne se déroule que très lentement. Cet amidon constitue le milieu de culture des ferments nécessaires à la maturation très spécifique pendant plusieurs années du lambic. Ce processus donne une bière très particulière qui ne se conserve non seulement longtemps, mais qui prend encore plus de goût avec les années. Ce n'est que dans une région agricole fertile, à proximité d'un marché métropolitain, que les conditions économiques et naturelles sont réunies pour permettre la production d'un produit aussi coûteux et pour résister à toutes les crises économiques pendant un millénaire.

Protection européenne

Depuis le 21.1.1997, les appellations des bières de lambic dans l'Union européenne sont protégées pour les bières brassées de façon artisanale selon la recette traditionnelle, bien sûr adaptée aux normes actuelles.