

Wandelzoektocht 2015 : Leuven, hoofdstad van het bier

Inleiding

In 1426 schreef de hertog van Brabant, Jan IV, een brief waarin hij Leuven prees als een stad “met inwoners met een beminnelijke inborst, met een overvloed aan aangename woonruimte, met een gezond en gematigd klimaat, en rijkelijk bedeed met wijngaarden, weiden, waterlopen, boomgaarden, akkers en alle andere noodzakelijkheden”. Hij vond het niet meer dan normaal dat in zulke prachtige stad een jaar eerder een nieuwe universiteit was gesticht.

Zes jaar voordien, in 1420, had dezelfde hertog een edict uitgevaardigd dat de Brabantse brouwers verplichtte om meer tarwe in hun bier te gebruiken. Volgens de hertog moest het graan in bier zijn samengesteld uit 2/3 gerst en 1/3 tarwe. Tarwe was duurder dan gerst en met deze verplichting verbeterde de hertog de kwaliteit van het Brabantse bier en legde hij een verhouding vast die tot vandaag heeft standgehouden.

Tegen het einde van de 15^{de} eeuw was Leuven, om verschillende redenen, één van de belangrijkste brouwcentra van Brabant geworden. De ingrediënten die nodig zijn om bier te brouwen waren hier gemakkelijk beschikbaar. De Dijle zorgde voor een verzekerde toevoer van water. De boeren rond de stad teelden tarwe en gerst op hun akkers hop was evenmin moeilijk te verkrijgen. Na de instorting van haar lakennijverheid zorgde stad voor fiscale en economische bescherming van haar brouwers omdat hun activiteit nu de belangrijkste bron van inkomsten voor Leuven vormde.

Het succes van het Leuvens bier had echter in de eerste plaats met zijn kwaliteit te maken. Het bier was, zoals uit onderstaand rederijkersliedje blijkt, vermaard in het hele land en het liet zich drinken als medicijn.

*Sa Vrinden wilt ghy blijd', en sonder sorge leven,
Soo wilt u maer met ons tot 't Lovens nat begeven,
't Geen is den fleur van al, vermaert door 'theele lant
En dient voor medicijn 't welck menich kloeck verstant
Gevonden heeft voor nut, laet dan u sinnen keeren
Het sal benefens my u hert in vreught Vermeeren*

Tijdens deze wandeling nemen we je graag mee langs oude straten en pleinen om te kijken welke sporen de eeuwenlange aanwezigheid van brouwerijactiviteiten in de stad heeft achtergelaten.

Je vertrekt aan het stadhuis, op de Grote Markt. Als je met je rug naar het stadhuis naar links kijkt, in de richting van de Brusselsestraat, dan zie je het café dat misschien wel het oudste is van de ganse stad.

Dat is het café “**Den Engel**”, of zoals het in een charterboek uit 1395 genoteerd werd herberg “Den Yngel nabij het Sint-Pieterskerkhof “. Daar gingen de steenhouwers die de leiding hadden over de werken aan de nieuwe gevel van het stadhuis hun dorst lessen (en mochten zij de helft van hun verbruik als onkostennota bij het stadsbestuur indienen). Toen in 1455 een steekspel plaats vond op de Grote Markt was “den Yngel” de plaats waar de deelnemers ’s middags hun maaltijd namen. Accijnslijsten leren dat er in 1512 nog altijd bier verkocht werd.

Na de oorlogsverwoesting van 1914 werd het café in 1922 wederopgebouwd volgens plannen van Léon Govaerts en Georges Decock. Het houten beeld dat de gevel voor de oorlog sierde, werd vervangen door een beeld van de aartsengel Michael van de hand van Egide Rombaux.

Op de hoek van de Grote Markt en de Kortestraat staat café “**Gambrinus**”. Kijk je enkel naar de verdiepingen dan lijkt het alsof het twee huizen zijn, het “Schippershuis” en “In ’t Oude Woud”. Aan het gelijkvloers merk je dat het over één café gaat dat in 1929 werd ontworpen door Léon Govaerts en waaraan de nieuwe eigenaar, brouwerij Artois, in 1932 de naam Gambrinus gaf. De buitenkant is geïnspireerd op de barokke woning die hier in 1666 werd gebouwd. Het café is echter vooral opmerkelijk omdat zijn interieur sinds 1932 nauwelijks veranderd is. Je ziet er nog de oorspronkelijke houten toog en de muren zijn bekleed met eikenhouten panelen in renaissancestijl en met geschilderde taferelen die allemaal met bier te maken hebben. Dit decor was in 1888 gemaakt voor het toenmalige café Gambrinus op de hoek van de Grote Markt en de Boekhandelsstraat, in het pand waar nu restaurant het “Zwart Schaap” gehuisvest is. Na de oorlog zijn de naam van dat café en de panelen naar hier verhuisd.

Met het ontstaan van steden in de 13de en 14de eeuw duiken ook de eerste commerciële bierbrouwers op. In de middeleeuwen was bier immers de volksdrank bij uitstek. Vis en vlees waren sterk gepekeld en dus moest daar veel bij worden gedronken. Zuiver drinkwater was schaars, wijn was duur, melk lustte men niet en zou slecht zijn voor de tanden, mede werd alleen nog bij speciale gelegenheden gedronken en binnen de stadsmuren waren de appelboomgaarden die nodig waren voor het maken van cider schaars. Bier was betaalbaar en, doordat het water tijdens het brouwen werd gekookt, ook gezond; men was ervan overtuigd dat bier bescherming bood tegen pest en cholera. Toch was niet iedereen even enthousiast over de kwaliteiten van bier. In 1256 schreef de medicus Albrandino van Siena: “Op welke manier bier ook gemaakt wordt, het schaadt het hoofd en de maag. Het veroorzaakt slechte adem en verpest de tanden en het vult de maag met slechte geuren.” Maar hij moest wel toegeven dat bier “het urineren vergemakkelijkt en dat het zorgt voor een gladde en witte huid”.

Meer nog dan op de vermeende kwaliteiten van het bier gaven buitenlandse auteurs commentaar op de – in hun ogen – enorme hoeveelheden bier die in de Nederlanden gedronken werden. De Engelsman Nicolas Darington schreef in 1522 aan een vriend over Leuven: “Men vindt hier stevige drinkers die op een dierlijke wijze hun buik vullen; de hoogste roem bestaat erin het grootste keelgat te hebben”. De humanisten Erasmus en Juan Luis Vives maakten hun beklag over de frequente en langdurige herbergbezoeken in Leuven. « Vlamingen », meende de Spaanse schrijver Alvarez, « brengen hun dagen door met te praten in herbergen en zij drinken daarbij meer dan zij eten ».

Dronkenschap werd niet als een groot kwaad beschouwd. Zo zouden volgens een andere auteur vaders hun toekomstige schoonzoon dronken voeren om te kunnen inschatten wat voor soort echtgenoot ze zouden worden. Wie niet dronk werd behandeld als een verrader, iemand die wel slechte bedoelingen moest hebben en niet durfde te drinken uit angst zich bloot te geven.

Ook was er altijd wel een of ander feest dat gelegenheid bood om eens stevig door te drinken. Met Carnaval, Pasen, Sint-Maarten en Kerstmis, bij kermissen en huwelijksfeesten werd er soms zoveel bier gedronken “dat de feestvierders niet meer overeind geraken en dan maar ter plaatse urineren.”

Je neemt nu het kleine straatje achter het stadhuis, aan de rechterkant van het Tafelrond, de Eikstraat. Ongeveer halverwege deze straat staat huisbrouwerij Domus.

Sinds september 1985 tapt taverne **Domus** bier van haar eigen huisbrouwerij. De brouwinstallatie is duidelijk zichtbaar achter de ramen in de Eikstraat en de doorgang naar het Vounckplein. Boven in de doorgang tussen brouwerij en café zie je de pijpleiding lopen waardoor het bier rechtstreeks naar de toog in de taverne wordt geleid.

De zes verschillende panden waaruit café en brouwerij zijn samengesteld maakten deel uit van het Luiks College in de Muntstraat. Dat er boven de brouwerij studentenkamers worden verhuurd, verklaart waarschijnlijk waarom het bier beschermd wordt door een metalen hekwerk.

Vergeet niet om, voor je de straat verder uit loopt, nog één keer achterom te kijken. Van hieruit heb je immers een heel mooi uitzicht op de zijgevel en de torens van het stadhuis.

Als je de Eikstraat bent uitgewandeld ga je in de Tiensestraat naar links, in de richting van de Sint-Pieterskerk.

De Tiensestraat is op dit ogenblik de straat met de grootste concentratie fakbars van Leuven. Fakbars zijn cafés die verbonden zijn aan een bepaalde faculteit. Hier kan je nog een pintje drinken voor één Euro of zelfs minder. De prijzen in de fakbars zijn zo laag omdat brouwerijen er vaak tegen dumping prijzen bier leveren: zij hopen dat je de rest van je leven trouw blijft aan het merk dat je als student een aantal jaren hebt gedronken. Ook niet-studenten kunnen in een fakbar terecht, al kan het zijn dat zij er wat scheef worden bekeken. Iemand die na zijn studententijd niet weg te slaan is uit de fakbar, wordt een “fakschimmel” genoemd. Op het einde van het academiejaar, voor de blok begint, wordt een “afzuip” georganiseerd. Dan wordt alles wat nog in de kelder ligt op één avond opgedronken.

Je wandelt terug tot op de Grote Markt en je gaat onmiddellijk naar rechts. Je houdt het koor van de kerk dus aan je linkerhand.

Tegenover de kerk, op de hoek van het Pieter de Somerplein en het Margarethaplein, staat het Brouwershuis.

Het huidige **Brouwershuis** is het derde dat in Leuven werd gebouwd. Het brouwersambacht had lang gewacht om een eigen gildehuis op te richten. Tot in de 18^{de} eeuw vergaderden zij in zalen van de stad of in kloosters. Maar in 1738 braken zij het huis af op de hoek van de Tiensestraat en het Margarethaplein en bouwden daar een schitterend pand in Louis XVI stijl.

Onder het Franse bewind werden de gildes van het ancien regime afgeschaft en in 1798 werd het brouwershuis verkocht. Het deed achtereenvolgens dienst als drukkerij, café en verkoopzaal van de notarissen. Toen de Statiestraat (nu de Bondgenotenlaan) in 1871 werd doorgetrokken tot op de Grote Markt werd het Brouwershuis gesloopt. Er kwam echter een nieuw Brouwershuis, schuin tegenover de plek waar het huidige staat. Dat werd een chique café dat veel succes had bij de studenten.

In 1914 werd dit pand samen met alle gebouwen in zijn omgeving verwoest. Het stadsbestuur besloot om na de oorlog een “schermblok” op te richten om het uitzicht vanaf het station op het stadhuis af te scherpen. Dat bouwblok werd nooit gerealiseerd en de met dat doel onteigende gronden werden ingericht als plein, het huidige Pieter de Somerplein.

Op de hoek daarvan liet brouwerij “La Vignette” tussen 1923 en 1926 een nieuw Brouwershuis bouwen naar plannen van architect Van Neck. Het is dat gebouw dat de hele hoek tussen de Diesttestraat, het Pieter de Somer- en het Margarethaplein in beslag neemt.

Uit cijfers blijkt dat er in de middeleeuwen heel wat bier verzet werd. Afhankelijk van de bron schommelt het gemiddeld verbruik tussen een halve en meer dan één liter per hoofd en per dag. Volwassen mannen dronken waarschijnlijk nog meer want in de berekening van deze gemiddelden worden baby's, kinderen en bejaarden

mee geteld. Het succes van het bier is ook af te meten aan de hoeveelheid die er geproduceerd werd: in 1372 stonden de Leuvense brouwers in voor 2.900 brouwsels, of 46.000 hl. in totaal, rond 1460 was het aantal brouwsels gestegen tot 3.000, goed voor 47.400 hl. en in 1560 werden in Leuven 4.500 brouwsels geproduceerd, 74.000 hl. in totaal. Aan de jaarlijkse bierproductie kan je ook andere elementen aflezen: de opstanden in de Nederlanden en de graanschaarste rond 1500 bijvoorbeeld leidden tot een tijdelijke inzinking van de productie.

Als verklaring voor het overmatige bierversbruik wijzen buitenlandse auteurs in de eerste plaats op de slechte kwaliteit van het water en de relatief goedkope prijs van bier. Maar ze gaven ook andere, originelere verklaringen. De Italiaan Guicciardini en de Spanjaard Vasquez verwezen allebei naar het “koude, natte weer” als oorzaak. Het regenachtige klimaat maakte de Brabanders melancholisch en daarom grepen zij zo vaak naar de fles. Alcohol was ook noodzakelijk om de strenge winters bij ons door te komen.

Wandel voorbij het Brouwershuis het Margarethaplein naar beneden. Aan je rechterkant zie je de Diestsestraat.

Vandaag is de Diestsestraat een van de belangrijke winkelstraten van Leuven, maar 100 jaar geleden vond je in deze straat niet minder dan 85 drankgelegenheden. De meeste daarvan waren alleen bekend onder de naam van de uitbater en in vele gevallen werd de verkoop van drank er gecombineerd met een andere handelsactiviteit: in de Diestsestraat vond je een café-restaurant/mecanicien, een cabaret artistique/ tabakszaak, een estaminet/fabriekje van materiaal voor schoenlappers, een cabaret/ haarkapper, een cabaret/ graanhandel en een cabaret / handelaar in steenkool. Ook waren er 2 danszalen, 2 hotels en evenveel “auberges”.

De Diestsestraat was in 1910 niet de enige straat in Leuven waar je je dorst kon lessen. In de ganse stad waren er toen 788 cafés. Dat was niet eens uitzonderlijk hoog. Telde men in België in 1795 gemiddeld 1 herberg voor elke 100 inwoners dan was dat aantal in 1910 gestegen tot 1 café per 32.

In de Diestsestraat vind je ook de ingang van de Leuvense stadsbibliotheek. Haar naam “Tweebronnen” verwijst naar de woning waar Juan Luis Vives van 1517 tot 1528 woonde. Na Erasmus was Vives de belangrijkste humanist van de Nederlanden en de grootste Spaanse geleerde uit de 16de eeuw. Hij is nu vooral bekend als opvoedkundige maar hij schreef ook over maatschappelijke, filosofische en theologische thema’s. Nadat hij, omdat hij een bekeerde jood was, Spanje in 1492 moest verlaten, bracht hij het grootste deel van zijn actieve leven in Vlaanderen door. In Leuven verdiende hij de kost als huisleraar, onder meer van Willem van Croy, en als gastdocent aan de universiteit. Hij woonde in de Diestsestraat, ongeveer ter hoogte van de huidige “Galeria Inno”, in een huis met een tuin waarin twee bronnen ontsprongen. In zijn ogen stonden die symbool voor het Grieks en het Latijn waaruit alle humanistische geleerdheid voortvloeide.

Over de voorliefde van de Leuvenaars voor bier had Vives zijn eigen ideeën. Zo waarschuwde hij zwangere vrouwen tegen het drinken van bier – en het eten van kool en rauw fruit – omdat dat de baarmoeder zou bederven en ze in plaats van kinderen monsters ter wereld zouden brengen. Het was ook de schuld van de vrouwen dat er in Leuven, en bij uitbreiding in gans Brabant zo veel bier gedronken werd. De vrouwen in de Nederlanden waren dan wel zeer mooi maar besteedden te weinig aandacht aan de kwaliteit van hun maaltijden. Het gebrek aan afwisseling en het overvloedig gebruik van vet en boter dreef hun mannen - die vanwege het vochtige klimaat groter en dikker waren, zoals vissen dikker zijn dan landdieren - naar de herberg waar ze vergetelheid zochten in bierpul en wijnglas.

In de Diestsestraat staan 3 authentieke Leuvense volkscafés: de Marengo, Jeekesboom en de Toewip en in een zijstraat, de Minckelersstraat vind je er nog één: Sint-Maarten. Er stonden ook 4 brouwerijen: brouwerij “**De Ketel**”, op de hoek van de Diestsestraat en de Sint-Maartensstraat. “**Den Bollaert**” op de hoek met de Lepelstraat), “**Den Candelaer**” op het huidige nr. 66) en de “**Geelen Leeuw**” (nr. 30-32). Omdat er niet onmiddellijk water in de buurt is te zien, zou je hier misschien geen brouwerijen verwachten maar langs de Vital Decosterstraat liep vroeger een gracht, de

Backeleyndie gevoed werd door verschillende bronnen in de buurt en die uitmondde in de Leibeek, een nu overdekte arm van de Dijle.

Als je deze cafés wilt bezoeken dan moet je nu een klein ommetje maken en de Diestsestraat in wandelen.

Om de zoektocht verder te zetten loop je het Margarethaplein af tot je beneden op de hoek met de Rijschoolstraat bent aangekomen. Recht tegenover je zie je het oude postkantoor van Leuven, en links daarvan, tegenover de Jodenstraat zie je café het Poske.

Het postgebouw werd in 1895 in gebruik genomen als post-, telegrafie- en telefoonkantoor. Het was ontworpen door het hoofd van gebouwendienst van de Belgische Posterijen Albert Van Houcke, die op verschillende plaatsen in het land monumentale postkantoren liet oprichten in een nationale historische stijl zoals de neogotiek of, zoals hier, de neorenaissance.

In 1902 verwoestte een brand de drogisterij op de hoek van de Mechelsestraat, daar waar nu de apotheek staat. Er waren toen al plannen om de hele wijk tegenover de Lange Trappen van de Sint-Pieterskerk te saneren. Hier stond het oude middeleeuwse vleeshuis en de straatjes daar rond vormden één van de meest ongezonde delen van de stad. Daarom werd het hele huizenblok vanaf de Mechelsestraat tot aan de Jodenstraat afgebroken en in 1907 vervangen door nieuwe huizen.

Eén daarvan is het café, "In de Post", of zoals elke Leuenaar het nog kent, "**Het Poske**". Het café was jarenlang de uitgelezen plek voor het postpersoneel om voor of na het werk ontspanning te zoeken. Tijdens de 2de wereldoorlog ontmoetten leden van het verzet elkaar dit café. Hier werden plannen gesmeed en uitgevoerd om Britse piloten die met hun vliegtuig waren neergestort, uit België te helpen ontsnappen en naar Groot-Brittannië te laten terugkeren.

Steek hier over en wandel rechtdoor, de Jodenstraat in. Bij de eerstvolgende straat ga je naar rechts. Je bent nu in de Schrijnmakersstraat. Wandel die helemaal uit, tot je aan de Vaartstraat komt. Recht tegenover je zie je het College van Villers. Als de poort openstaat, is het zeker de moeite waard om een kijkje te gaan nemen op de binnenkoer.

In 1660 stichtte de abt van Villers-la-Ville in het refugiehuis van zijn abdij een college voor monniken die aan de universiteit studeerden. Na de opheffing van de universiteit door het Franse bewind werd het college opgedeeld in privéwoningen, maar vanaf 1889 werd het opnieuw door de universiteit gebruikt. Zij bracht er het **Instituut voor Biologie en Cytologie** in onder en plaatste dat onder leiding van Jean-Baptiste Carnoy, een vooraanstaand onderzoeker in de celbiologie. Er waren 5 onderzoekslaboratoria in dit instituut: voor histologie, embryologie, biochemie, cytologie en microbiologie. Dat laatste werd vanaf 1894 geleid door Philibert Biourge die zich toedeed op microscopisch onderzoek naar de eigenschappen van microben.

Gedurende 40 jaar legde hij een "microthèque" aan, een verzameling van schimmels, wilde gist en bacteriën. Daar waren 17 varianten van biergist bij en verschillende bacteriën die schade berokkenden aan het brouwproces. Op zijn laboratorium werd regelmatig een beroep gedaan door brouwers die schimmels wilden laten identificeren of een diagnose wilden laten stellen. Hier werd ook de basis gelegd voor de classificatie van de diverse soorten gist die voor het brouwen gebruikt konden worden.

Het laboratorium was een onderdeel van de brouwerijschool die de universiteit in 1887 met de steun van een aantal brouwers had opgericht. Tijdens het ancien régime werd de brouwkennis overgegeven van brouwmeester op brouwknecht maar vanwege de industrialisatie van de brouwerijsector volstond dit niet langer. Bovendien hielp wetenschappelijk onderzoek de brouwers om de kwaliteit te verbeteren van hun brouwproces en van hun bier.

De **brouwerijschool** vond een onderkomen in het Justus Lipsiuscollege in de Minderbroedersstraat en verhuisde later naar de door Joris Helleputte gebouwde Landbouwschool aan de overkant van dezelfde straat. In 1900 werd zij uitgebreid met een proefbrouwerij op stoomkracht. De school bleek een groot succes. In 1928 telde zij meer dan 300 leerlingen en het laboratorium in het Carnoy Instituut trok verschillende buitenlandse onderzoekers aan.

Vanaf 1939 waren de school en het Landbouwinstituut gehuisvest in het Arenbergpark in Heverlee. Na de splitsing van de universiteit verhuisde de brouwerijafdeling naar de landbouwfaculteit van de UCL in Gembloux.

Pas in 1990 werd er in Leuven een nieuw labo opgericht onder leiding van prof. Freddie Delvaux, het Laboratorium voor Mouterij en Brouwerij van de faculteit Bio-Ingénieurs. Het heeft zich gespecialiseerd in de verschillende aspecten van het mouten en van het gistingsproces. Naast louter wetenschappelijk onderzoek gebruikt het labo zijn expertise ook om meer dan twintig brouwerijen te ondersteunen in de kwaliteitsverbetering van hun producten.

Wandel de Vaartstraat in naar links, tot aan het café De Boule.

Den Boule is een authentiek studentencafé. Aan de muren hangen foto's van studentenclubs; hun wapenschilden sieren het interieur en clubbijeenkomsten vinden hier nog altijd plaats. Toch heeft het café ook te lijden onder de veranderende drinkgewoontes. Studenten gaan minder op café, kotfuiven vervangen het clubleven en in plaats van bier verkiezen ze andere alcoholische dranken. Bij wijze van toegift aan de nieuwe tijden is het café nu ook open op vrijdag, traditioneel de avond waarop de studenten naar huis gaan en dus niet aan de toog kunnen hangen. Maar in het weekend sta je wel voor een gesloten deur.

Sla aan dit café linksaf, de Augustijnerstraat in en volg deze tot aan de Vismarkt.

Op de plek waar in de middeleeuwen de refter en de keuken van het Augustijnenklooster stonden, liet een professor geneeskunde in de 19^{de} eeuw een luxueuze herenwoning bouwen. Vanaf 1911 werd die het eigendom van de bekende wijnhandelaar Boon-Hecking en in 1975 kreeg het huis de naam "**De Blauwe Schuit**" en werd er een café geïnstalleerd.

De naam "De Blauwe Schuit" verwijst naar de middeleeuwse gewoonte om met carnaval een blauwe boot op wieltjes over het land voort te trekken. Met carnaval werd de wereld op zijn kop gezet en een schip op het land is daar een letterlijke illustratie van. De blauwe schuit was een narrenschip dat in de carnavalsoptochten werd gevuld met vervallen adel, nietsnutten van rijkeluiszootjes, dwaze kooplieden, vraatzuchtige monniken, geile nonnen, bazige vrouwen en gebuisde studenten. Schilders zoals Jeroen Bosch en Pieter Bruegel gebruikten het narrenschip graag als symbool voor de dwaasheid van alle werelds streven.

Het oudste middeleeuwse bier was gruitbier. Gruit was een kruidenmengsel van onder meer gage, rozemarijn, laurier en salie dat aan bier smaak en aroma verleende. Op dat gruit moest belasting betaald worden – gruitrechten die naar de plaatselijke landheer gingen. In Vlaanderen schonk graaf Boudewijn IX zijn gruitrecht aan de Brugse heren van Gruuthuse. Zij kregen het monopolie op de verkoop van gruit aan brouwers en mochten later ook belasting heffen op het bier zelf.

De Duitse keizer Karel IV verplichtte in 1346 brouwers in zijn rijk om de "Novus Modus Fermentandi Cervisiam" te volgen en hop te gebruiken bij het brouwen van bier. Brabant volgde deze verordening in tegenstelling tot het graafschap Vlaanderen dat onder het gezag van de Franse koning viel. Daarmee verbeterde de kwaliteit van het Brabantse bier spectaculair en kregen de brouwers van het hertogdom een commerciële voorsprong op brouwers uit andere regio's.

Hop belet dat bier verzuurt en doodt sommige bacteriën. Bier met hop gebrouwen is langer houdbaar en kan minder besmet worden door slechte gisten. Daardoor konden brouwers gist aan hun brouwsel toevoegen en

ontstond een methode voor het brouwen van bier “van hoge gisting” die tot ver in de 19de eeuw in haast alle Brabantse bieren werd toegepast.

Het effect van hop op bier was al lang bekend. In de abdijen van Waals-Brabant en Henegouwen werd het al bij het brouwen gebruikt ten tijde van Karel de Grote. De methode werd echter niet overgenomen door de andere brouwers, tot in de 14de eeuw de eerste hopbieren werden ingevoerd uit Bremen in Duitsland en uit Gouda en Delft.

Leuven laat in 1368 als één van de eerste steden in Brabant een proefbrouwsel met hop brouwen maar de echte doorbraak volgt pas een halve eeuw later. Tussen 1350 en 1436 werd in Leuven zowel hopbier als gruitbier geschonken. Dat bier werd in de stad gebrouwen of ingevoerd vanuit Duitsland en Nederland, en – al dan niet clandestien – vanuit de dorpen op het platteland.

Na 1436 wordt er geen gruitbier meer gebrouwen maar krijgt het hopbier concurrentie van het kuitbier. Kuitbier bevatte minder hop en meer tarwe, haver en gerst dan het echte hopbier. Het was ook goedkoper omdat de graanprijs redelijk laag was. Oorspronkelijk werd het gebrouwen in Delft en Gouda die de export van hun hopbier zagen afnemen nu het overal in Brabant gebrouwen werd. Kuitbier werd eerst ingevoerd en vanaf de tweede helft van de 15de eeuw nagebootst door de Leuvense brouwers. Het kreeg echter een slechte naam omdat wanneer de graanprijzen stegen, de brouwers in verhouding meer water en minder tarwe gebruikten. Wat overbleef was een slap brouwsel dat tegen het eind van de 15de eeuw nagenoeg volledig van de markt verdween en in Leuven werd opgevolgd door witbier, de beroemde Peeterman.

Op de Vismarkt ga je naar links tot je uitkomt aan het voetgangersgedeelte van de Mechelsestraat.

De Vismarkt was – zoals de naam al aangeeft – de plek waar tot in de 19^{de} eeuw vis verkocht werd. Tot het midden van de 18^{de} eeuw was dit de binnenhaven van de stad. De Dijle liep aan de noordkant van het plein maar werd in 1878 gedeeltelijk overweld en omgeleid.

Verskillende details in de huizen rond het plein verraden nog altijd hun oorspronkelijke bestemming van vishandel.

Op de Vismarkt stond vroeger het **Hôtel de la Cours de Mons**, volgens 19^{de} eeuwse reisgidsen één van de 3 fatsoenlijke hotels in Leuven. (De 2 andere waren het Hôtel Le Sauvage (De Wildeman) op het Margarethaplein en het Hôtel de Suède, eerst in de Diestsestraat en daarna op de hoek van de Vital de Costerstraat en het Ladeuzeplein). In dit hotel nodigde Victor Hugo tijdens zijn bezoek aan Leuven zijn vrienden uit voor het diner. De Franse schrijver was overigens niet dol op het Leuvense bier waarvan hij de nasmaak vergeleek met die van dode muizen. Volgens hem kreeg je er bovendien Rubensiaanse lichaamsvormen van. “Le secret de la chair flamande est dans la bière de Louvain”.

Ga vanaf de Vismarkt naar rechts, Craenendonck in.

Vroeger was dit een “halve” straat: er stonden uitsluitend huizen aan de linkerkant van de straat en aan de rechterkant stroomde de Dijle. Voor brouwers was dat natuurlijk interessant: zij konden gemakkelijk hun “putsel” plaatsen in de rivier aan de overkant. Een putsel bestond uit een stenen onderput waarboven men een houten stelling of staketsel bouwde. Door een emmer aan een hefboom, een sikse, te bevestigen konden brouwers uit de rivier water putten dat dan via een houten goot naar de brouwerij werd geleid. Die houten goten werden later vervangen door loden buizen, en het water werd in sommige gevallen over behoorlijk lange afstanden tot aan de brouwerij geleid.

Op nr. 15 in Craenendonck staat het woonhuis van de vroegere brouwerij “**De Dry Fonteynen**”. Het huis moet hier al in de 16de eeuw hebben gestaan maar werd in het begin van de 19de eeuw in classicistische stijl verbouwd. Bovenaan kan je nog het laadvenster zien en ook de overbouwde osendrop met nr. 17 is nog herkenbaar. Een osendrop is een smalle ruimte tussen twee huizen die diende om het regenwater af te voeren in een tijd dat er nog geen dakgoten en regenpijpen bestonden.

In 1880 werd de Dijlearm aan de overkant gedempt, de straat werd verbreed en de nieuwe bouwgronden werden verkaveld en verkocht.

Op het einde van Craenendonck ga je naar rechts, de Brouwersstraat in. Steek die over een loop even het Handbooghof in.

Je wandelt voorbij de achterkant van de huizen langs de Lei. Ook deze straat was oorspronkelijk slechts aan één kant bebouwd. De Dijle bereikt hier haar laagste punt in de stad, wat een gegarandeerde toevoer van water verzekerde en verklaart waarom er in deze korte straat niet minder dan 6 brouwerijen waren.

Tot voor de komst van Stella Artois was het meest befaamde Leuvense bier ongetwijfeld de Peeterman. De uitstekende reputatie van dit Leuvense witbier reikte tot ver buiten de grenzen van Brabant. “De troebelwitbieren zijn onafstrijdbaar de aangenaamste en vooral de gezondste welke er bestaan. Zij laven beter de dorst, verfrissen het lichaam, verzachten de borst en nopen de maag tot betere spijsvertering. Het is in onze streken algemeen bekend, dat de lijder aan koortsachtige en branderige ziekten gewoonlijk naar Leuvense witbier verlangt.”

Peeterman is een tarwebier. Het bevat in verhouding minder hop en meer gerstemout en tarwemeel en had tegen het einde van de 15de het kuitbier als populairste bier verdrongen. Kenmerkend voor Peeterman waren zijn dikke vlokke schuimkraag, de troebele donkergele kleur en de wat zurige maar zachte smaak.

Van Peeterman wordt vaak verteld dat daar kleine brokjes in rondreven. Die zouden afkomstig zijn van vischubben die samen met de graten, de kop, de zwemblaas en ander visafval verwerkt werden tot vislijm. Na de vergisting werd vislijm aan het brouwvocht toegevoegd om dat te klaren: overtollige gistcellen en onzuiverheden in het brouwsel zetten zich erop vast en konden zo gemakkelijk verwijderd worden. De meeste vislijm werd gemaakt van steur, bekend van de kaviaar. Andere bronnen vertellen dat de brouwers van Peeterman met datzelfde doel ook varkenspoten gebruikten.

De laatste Leuvense brouwerijen van Peeterman waren Van Tilt (gesloten in 1961) en De Eendracht (gesloten in 1975). Na overname van “De Eendracht” heeft InBev in het Verenigd Koninkrijk Peeterman nog tot 2008 op de markt gebracht, als een witbier met een alcoholpercentage van 4% dat speciaal op jongeren was gericht. In Leuven was Peeterman alleen nog te krijgen bij speciale gelegenheden zoals de 50ste verjaardag van Drankencentrale Neels (in 1977), het twintigjarig bestaan van bridge club De Pieterman (in 2000) of de Open Monumentdag van 2008.

Keer nu op je passen terug en wandel tot aan het standbeeld van Mercator, niet ver van het kruispunt van de Brouwersstraat met de Halvestraat.

De naam “Brouwersstraat” is niet toevallig gekozen. In de buurt van deze straat hadden verschillende brouwers hun “camme”: op nr. 7 stond brouwerij “De Ram” (later bekend als “Gulden Arendt” - nu “De Mouterij”); ter hoogte van de huidige Pieter Coutereelstraat op de “Corten Bruel” was “De Grote Rozelaar” uit 1852 en aan de overkant van de straat, ongeveer ter hoogte van het Bruulpark stond “De Goudsbloem – La fleur d’Or”.

Brouwerij “**De Goudsbloem**” werd in 1908 gehuurd en net voor het begin van de 1^{ste} wereldoorlog gekocht door de socialistische coöperatieve De Proletaar. Naast een brouwerij bezat die ook nog een eigen drukkerij en een sigarenfabriek.

Achter de herenwoning in de Brouwersstraat 7 lag van het midden van de 18de tot het midden van de 19de eeuw brouwerij “**De Ram**”. Sinds de 17^{de} eeuw was dit complex dat tot aan de Dijle reikte in gebruik als brouwerij en mouterij. Vanaf de 19^{de} eeuw kreeg het verschillende bestemmingen en fungeerde het onder meer als zeepziederij en schrijnwerkerij. Na een recente verbouwing zijn hier woningen en appartementen in ondergebracht.

Het appartementsgebouw achter het beeldje van Mercator staat op de plaats waar tot in 1992 de grootste mouterij van Leuven stond.

Het terrein waarop je je nu bevindt heeft een lange geschiedenis achter de rug. Tot aan het Franse bewind woonden hier kloosterlingen: achtereenvolgens de Bogaarden, een soort van mannelijke begijnen, de Benedictijner monniken van de abdij van Vlierbeek, voor wie dit het refugiéhuis was, en de Oratorianen. De Fransen sloten het klooster van de Oratorianen in de 18^{de} eeuw en verkochten het domein in twee loten. Nadat de kloostergebouwen op het eerste lot volledig waren afgebroken kwam daar de brouwerij-mouterij "**De Witte Leeuw**".

Het gebouw op de tweede kavel in de Mechelsestraat werd een herberg met als naam "**Oratoriënhof**". In 1853 werden de brouwerij en de herberg verkocht; de mouterij werd overgenomen door een Frans bedrijf. Deze mouterij was de belangrijkste leverancier van mout voor Stella Artois. In 1967 verhuisde zij naar Herent waar ze later werd overgenomen door Cargill. De gebouwen van de mouterij werden in 1993 gesloopt en vervangen door appartementen.

Het Mercatorpad brengt je naar de Mechelsestraat waar je links afslaat.

De Mechelstraat is altijd een straat van ambachtslui en handelaars geweest. Tegen het eind van de 18de eeuw vond je in deze straat 14 brouwerijen, een goede 100 jaar later waren er daar nog vier van in werking. De meeste brouwerijen waren vrij kleinschalige ondernemingen: in de 18^{de} eeuw stelden de 42 Leuvens brouwerijen samen een goede 200 arbeiders tewerk. Zij werden betaald per brouwsel en kregen daarnaast ook gratis eten en drinken. In totaal produceerden zij in één jaar 335.250 hl. bier waarvan 270.000 buiten Leuven werden verhandeld.

In de richting van de Keizersberg, aan je linkerhand, lagen, voorbij de Pereboomstraat, de brouwerijen "**Den Soeten Inval**" (waarvan het complex reikte tot aan de Penitentienstraat nr13) en "**De Luypaert**".

Dit waren twee brouwerijen die in de 17de eeuw door dezelfde eigenaar waren opgericht en tot in de 20ste eeuw bier bleven produceren. Op het eind van de 19de eeuw was burgemeester Frederik Lints brouwer in "Den Soeten Inval".

Tussen de Penitentienstraat en de Fonteinstraat stonden de brouwerijen "Den Horen" (rechts naast de huidige nrs. 179-185) en "La Vignette" (nrs. 201-203A).

In brouwerij "Den Hoorn" meldde Sebastiaan Artois uit Herent zich aan om de brouwersstiel te leren. In 1708 behaalde hij zijn meesterstitel en in datzelfde jaar huwde hij met de rijke brouwersdochter Barber Hermans.

Haar fortuin stelde hem in staat om in 1717 de brouwerij bij een openbare verkoop te kopen om ze verder te zetten onder zijn eigen naam. Tot aan de overname door Artois was "Den Horen" een eerder kleine brouwerij maar onder leiding van Sebastiaan en nadien diens zoon Adrianus en kleinzoon Leonardus groeide ze zeer snel. In 1723 produceerde zij 9 brouwsels goed bier, in 1733 22, in 1761 36, in 1772 87 en in 1782 206. Op dat ogenblik was de brouwerij "Den hoorn" de 3^{de} grootste van Leuven geworden en was de familie Artois opgeklimmen tot de hogere burgerij. Bij de inhuldiging van de Vaart in 1752 liep juffrouw Artois in de eerste rij van notabele vrouwen vooraan in de stoet. 40 jaar later vroeg Leonardus aan de stad of hij gratis mocht beschikken over een terrein van bijna 1 ha. in de buurt van de Vaartkom. Daar richtte hij in 1787 de brouwerij "De Franse Kroon". In 1793 kocht hij de vlakbij gelegen brouwerij "Prins Karel" die op dat ogenblik met 307 brouwsels per jaar Leuvens grootste was.

Alle brouwerijen van Artois werden na de dood van Adrianus in 1785 door een familiale vennootschap beheerd. Vanuit de twee kernen, in de Mechelse- en Penitentienstraat en bij de Vaart breidde het patrimonium van de brouwerij zicht steeds verder uit. Tijdens het regime van Napoleon was brouwerij Artois de grootste van het hele keizerrijk. Leonardus was kinderloos gestorven in 1814 en na zijn dood werd het beheer van de brouwerij waargenomen door zijn zus Joanna Maria en haar echtgenoot, de Leuvense burgemeester Jan Baptist Plasschaert. Joanna Maria liet de brouwerij bij

testament na aan Albert Marneffe, een neef van haar vriend en mentor Mathieu Verlat, en na Marneffe werd de brouwerij verder gezet door Edmond Willems. Het zijn diens dochters die in 1901 de NV Brouwerijen Artois oprichten.

De twee wereldoorlogen en de crisis van de jaren dertig belemmerden de groei van de brouwerij, ook al werd in 1938 La Vignette overgenomen. Pas na 1955 kende de brouwerij haar grootste expansie en werd zij ook actief in Nederland, Frankrijk en Luxemburg. Na een fusie in 1988 met de Luikse brouwerij Piedboef werkte de brouwerij verder onder de naam Interbrew. In 2004 ging Interbrew in zee met het Braziliaanse AmBev en in 2008 nam de groep de grootste Amerikaanse brouwer Anheuser-Busch over en werd AB InBev 's werelds grootste brouwerij.

Brouwerij "**La Vignette**" werd in 1838 gesticht op het terrein van het voormalige klooster Onze-Lieve-Vrouw- ter-Wijngaerd. Het was de eerste Leuvense brouwerij die werkte op stoomkracht. Onder de naam "Société des Brasseries Belges" en, later dus "La Vignette" produceerde zij vooral blond bier: Peeterman, Gerst, Dubbele Gerst, Geuze en Ale. In 1936 verandert de brouwerij nog eens van naam. Zij heet dan "La Dyle" maar al een jaar later, in 1937, zal ze opgaan in brouwerij Artois.

De directeur van La Vignette woonde in de Mechelsestraat 201, in een neoclassicistische woning uit 1877.

Aan de overkant van La Vignette lag "**De Meermin**" (nrs. 162-172). Deze brouwerij werd in 1717 ingericht in het vroegere refugiehuis van de abdij van Vrouwenpark in Rotselaar.

Antonius Van Tilt die afkomstig was uit Veltem nam de brouwerij in 1752 over. Later werd zij samengevoegd met haar buur "**De Jonge Sirene**" en tot de overname door Artois in 1954 bleven de brouwerij en bijhorende mouterij actief onder de naam "**De twee Sirenes**". De Leuvenaars kenden de brouwerij ook als die van "**Les soeurs Van Tilt**".

De broer van Antonius, Guilielmus Van Tilt, trad in 1752 op zijn beurt toe tot de Leuvense brouwersgilde. Hij werd de brouwer in De Witte Leeuw en De Rode Leeuw.

Naast "**De Meermin**" lag, in de richting van Sint-Geertrui, brouwerij "**De Gulden Arendt**". Die had al een putsel in de 15de eeuw. In 1738 werd zij gekocht door Guillaume Vranckx die burgemeester van Leuven was tussen 1750 en 1756 en één van de belangrijkste initiatiefnemers achter de aanleg van een kanaal tussen Leuven en Mechelen.

In de Mechelsestraat nr. 150 kan je via een doorgang onder een appartementsgebouw, door een aantal binnenterreinen doorsteken naar het Klein Begijnhof.

Begijnen waren vrouwen die ervoor kozen om een zelfstandig leven te leiden, gericht op spiritualiteit, maar zonder zich volledig uit de wereld terug te trekken of het klooster in te gaan. Zij woonden in individuele huizen, meestal met een eigen tuintje. Naarmate hun aantal toenam, groepeerden de begijnen hun huizen rond een eigen kerk, en lieten ze het geheel ommuren. Op die manier zijn er tussen de 13^{de} en 16^{de} eeuw in de steden van de zuidelijke Nederlanden naar schatting 300 begijnhoven gesticht. In Leuven zijn er twee: het Groot Begijnhof en dit Klein Begijnhof.

We weten dat in 1269 een zeker Bertula, 'beghina de sancta Gertrude de Lovanio', geld schenkt aan de Sint-Geertruiabdij. Waarschijnlijk vestigden de begijnen zich hier in de buurt van een infirmerie en bouwden ze ook een eigen kapel. In de 17^{de} eeuw was die kapel een kerk geworden en bestond het begijnhof uit een hoofdstraat en twee zijstraten waarin 90 begijnen woonden. Achter de kerk lagen de infirmerie en daarachter de bleekweiden aan de Dijle. Na de dood van de laatste begijn in 1855, werden eerst de kerk (in 1862) en later de infirmerie (in 1954) afgebroken om plaats te maken voor brouwerij Artois.

Als je het begijnhof helemaal uitloopt kom je in de Sluisstraat. Volg die naar links en wandel tot aan de Vaartkom.

In 1842 proefden de brouwers van het Boheemse plaatsje Pilsen in hun nieuwe stadsbrouwerij voor het eerst van een koel, helder, licht, goudkleurig bier met een uitstekende smaak. Dat nieuwe pilsbier viel zo in de smaak bij toeristen dat het niet lang duurde voor het in alle chique cafés van de grote Europese steden werd geschonken.

Het succes van pilsbier viel samen met een aantal belangrijke wetenschappelijke ontdekkingen. Bier van lage gisting gist bij een temperatuur van 6° tot 9°C. Daarna moest het bier ook nog gedurende een lange periode koel bewaard worden om het een zachtere smaak te geven. Zo lang hiervoor alleen maar natuurlijk beschikbaar was –dat ijs werd ingevoerd vanuit Scandinavië en bewaard in ijskelders – was dit bijna onuitvoerbaar. Maar in 1880 had de Duitser Carl Linde de eerste mechanische koelinstallatie gebouwd en kon het bier koel gebrouwen, koud bewaard en fris gedronken worden.

De Franse scheikundige Louis Pasteur had in 1862 ontdekt dat als je een vloeistof gedurende korte tijd tot een voldoende hoge temperatuur verwarmt, kwalijke bacteriën vernietigd worden zonder de vloeistof te beschadigen. Ook dit werd toegepast door de brouwnijverheid.

Dankzij deze ontdekkingen waren brouwers voor het eerst in staat om bier van een constante kwaliteit te leveren dat bovendien ook nog langer bewaard kon worden. In Duitsland, Frankrijk en in Nederland schakelden zij daarom zeer snel over op dit brouwproces van lage gisting. België zou pas tegen het eind van de 19de eeuw volgen. In Leuven begonnen zowel La Vignette als Artois een variant van pilsbier te brouwen in 1892 – het Bockbier, maar de echte algemene doorbraak volgde pas na de eerste wereldoorlog. Tot dan werd pilsbier als een luxebier beschouwd en dat blijkt ook uit de prijzen die ervoor werden gevraagd. Voor 1914 betaalde je voor Bock bier 15 centiemen, een Geuze of een Bruinbier kostte 12 centiemen en het goedkoopst waren de Peeterman en het Leuven witbier die slechts 10 centiemen kosten.

Voor de armere bevolking was dat nog altijd niet goedkoop maar bejaarden uit het stedelijk rusthuis kregen in sommige cafés hun Peeterman voor 4 centiemen. Zij waren herkenbaar aan hun pet met zwarte klep en werden daarom in Leuven “peekes van de blinkende kleppe” genoemd.

Op de hoek van de Burchtstraat en de Sluisstraat liet Artois in 1923 een nieuwe brouwerij bouwen, “de Hoorn”. Als het gebouw open is loont het zeker de moeite om hier binnen te wandelen. Je kan er nog de oude brouwzalen bewonderen met hun in het oog springende brouwketels, en je zal er onder de indruk geraken van de oorspronkelijke betonnen structuur. Ook al is het een fabrieksgebouw, het is verfijnd afgewerkt en dankzij de witte stalen nieuwbouw die erin geïntegreerd komt het geheel nog beter tot zijn recht.

Wandel nu terug tot je aan je linkerkant het Snoekenpad ziet dat je over het “Tierenlierenbrugske” via een ander binnenterrein naar de Vaartstaat voert.

Je staat tegenover de Kardinaalstraat, genoemd naar de vroegere brouwerij “**De Caerdinael**”. Dit was in de 16de eeuw één van de grootste Leuvense brouwerijen die ook Aarschot en het Hageland van bier voorzag. Haar gebouwen lagen ter hoogte van de huidige nrs. 113-115 van de Vaartstraat. In 1990 werden zij gesloopt maar tegen de tuin van het huis in de Vaartstraat 139 staat nog een bakstenen gebouwtje uit de 18^{de} eeuw dat oorspronkelijk bij de brouwerij hoorde.

Als je de Vaartstraat naar links zou volgen, in de richting van de Vaart, zou je het complex van *Inbev* kunnen gaan bekijken. Vroeger zou je dan ook nog de brouwerijen “*Het Exterke*”, “*Het Eselken*”, “*In Zeelandt*”, “*De Watervliet*” en “*Den Yseren Draek*” zijn tegengekomen.

Je slaat echter rechtsaf en volgt de Vaartstraat voorbij de vroegere brouwerij “Breda” (nr. 60-62).

Brouwerij “**Breda**” werd gesticht in 1627 en veranderde verschillende keren van eigenaar. Eind 18de eeuw was ze de tweede belangrijkste van de stad, na “Prins Karel” en voor “Artois”. In 1882 leed zij inkomstenverlies na een lastercampagne tegen haar nieuwe bruine en gerstebieren. Toch kon de brouwerij nog actief blijven tot in 1974, toen zij werd overgenomen door Artois. Enkele jaren daarna werd het complex gerenoveerd en omgevormd tot een studio- en appartementsgebouw. Het gebouw

daarnaast, op nr. 64, werd in de 19^{de} eeuw opgetrokken als brouwerswoning en deed later dienst als administratieve zetel voor de brouwerij.

Keer nu even op je passen terug te keren en loop linksaf via de Halfmaartstraat naar de Sint-Geertruikerk. Sla net voorbij de kerk, voor Café Onder de Toren, opnieuw linksaf en wandel rechtdoor de vroegere Sint-Geertruiabij binnen

In 1206 stichtte hertog Hendrik I van Brabant nabij een kapel net buiten de stadsmuren een priorij voor Augustijnenmonniken die zich onder bescherming van de patrones van deze stadswijk plaatsten: Sint-Geertrui. In de 15^{de} eeuw werd de priorij een zelfstandige abdij, één van de rijkste en machtigste van Brabant met talrijke landerijen en hoeves, eigen wijngaarden en een wijnpershuis in de stad.

De abdij werd in 1797 door het Franse bewind opgeheven en een jaar later in drie afzonderlijk loten verkocht. Een gedeelte van het kloosterpand werd afgebroken. In de kloostertuin en op de oevers van de Dijle werden werk- en stapelplaatsen gebouwd.

Het geheel werd in 1911 bij een openbare verkoop gekocht door kanunnik Armand Thiéry. Hij liet een gedeelte restaureren en breidde de abdij uit met neogotische gebouwen. In 1917 verkocht hij het domein aan Luikse Benedictinessen. Zij brachten studentinnen onder in de Thiéry vleugel. Dat is het merkwaardige complex in de binnentuin van de abdij: Thiéry gebruikte bouwonderdelen die hij gerecupereerd had uit huizen die in 1914 waren verwoest waren als een soort blokkendoos om een nieuwe gevelrij samen te stellen.

Een bombardement in de 2de wereldoorlog trof de abdij zwaar; wat overbleef van het kloosterpand en een deel van de uitbreidingen van Thiéry waren nagenoeg volledig van de kaart geveegd en werden niet meer wederopgebouwd.

De benedictinessen vertrokken in 1968 na de splitsing van de Leuvense universiteit. De site werd door de stad gekocht en de verschillende gebouwen werden gerestaureerd en kregen een nieuwe bestemming. Sinds 1987 is de Thiéryvleugel omgebouwd tot privéwoningen.

Je hebt hier ook een mooi uitzicht op de toren van de Sint-Geertruikerk, één van de “7 wonderen” van Leuven. Hij wordt “toren zonder nagels” genoemd omdat hij volledig in steen is opgetrokken met een zeer mooie; als een stenen kantwerk, uitgewerkte torenspits.

Hou de Thiéryvleugel aan je rechterhand en wandel tot aan uitgang van de abdij. Steek de brug over de Dijle over en neem de Karel Van Lotharingenstraat naar rechts. Via de Karel van Lotharingenstraat kom je opnieuw op de Vismarkt.

Steek dat plein over en wandel tot aan het begin van het winkelwandelgedeelte van de Mechelsestraat.

In de 19de eeuw werd in Engeland voor het eerst bier uit flessen geschonken en de Leuvense brouwers waren bij de eersten om dat ook voor hun Peeterman te doen. De inhoud van een fles Peeterman was even groot als die van het kleinste bierglas, een halve liter. De fles werd afgesloten met een beugelsluiting of met de in 1892 uitgevonden kroonkurk Het grootste probleem bij bierflessen was dat de glasindustrie de vraag van de brouwers niet kon bijhouden en dat maakte het flessenbier dan weer duurder.

In cafés waren de stenen bierpullen bijna volledig vervangen door glazen en daarom werd het uitzicht van bier steeds belangrijker. Het heldere goudkleurige pilsbier stak beter af tegen het troebele, donkerdere traditionele bier

Marketing voor bier werd in de periode tussen de twee wereldoorlogen steeds belangrijker. Brouwerijen prezen hun bier aan in professionele reclamecampagnes met grote borden, slagzinnen op bierwagens, krantenadvertenties, eigen bierglazen enz.

Het aantal brouwerijen bleef echter dalen, mede als gevolg van de economische crisis. De tweede wereldoorlog veroorzaakte dezelfde problemen als de eerste, zodat in het België van 1946 nog slechts 755 brouwerijen actief was.

De schaalvergroting zette zich vanaf de jaren '50 nog verder door. Kleinere brouwerijen sloten hun deuren of werden door grotere spelers overgenomen. Het absolute dieptepunt werd bereikt in 1983 toen er nog maar 138 Belgische brouwerijen overbleven.

Deze evolutie zie je ook in Leuven. Het 20tal brouwerijen dat Van Even nog gekend had was in 1976 terug gebracht tot 1. Den Zoeten Inval sloot in 1929, De Hopbloem in 1932 en La Fleur d'Or in 1947. In 1954 volgden Lints Sterck (Lovania) en La Vignette, Van Tilt sloot in 1961, De Eendracht in 1975 en in 1976 ten slotte stopte brouwerij Breda haar activiteiten. De meeste van deze brouwerijen waren enkele jaren eerder door brouwerij Artois overgenomen, maar bleven nog een korte tijd bier produceren onder hun eigen naam.

De schaalvergroting van de brouwerijsector leidde tot een inkrimping van het bieraanbod. Dankzij het jaar van het bier in 1986, de belangstelling van buitenlandse bierauteurs voor de Belgische brouwsels en het toenemend wereldwijde succes van Belgische speciaalbieren kwam er stilaan een kentering. Brouwers, zowel professionele als liefhebbers, herontdekten de traditie van het ambachtelijke bierbrouwen en de rijkdom van plaatselijke biervariëteiten.

*Je wandelt door de Mechelsestraat. Recht voor je zie je, op nr. 37 “**De Grote Cruywaeghen**” en daarnaast op nr. 39 de “**Cleyne Cruywaehgen**”.*

Deze twee panden waren oorspronkelijk gekend als de brouwerij “De Vloghel” en het huis “De Wan”, maar al in 1421 wordt er over “de Crudewagen” en de “Cruwaghen” gesproken. In de 17^{de} eeuw hebben ze blijkbaar hun finale naam gekregen. Het grote huis is de brouwerswoning, in het kleinere gebouw ernaast woonde de herbergier die daar ook de herberg van de brouwerij uitbaatte. De eigenlijke brouwerij, de “camme” lag achter deze twee huizen en gaf uit op het Leverstraatjes, één van de oude straten van de Slachthuiswijk die na de oorlog weggesaneerd werd.

Tot op het einde van de 18^{de} eeuw was hier een brouwerij actief, daarna werden beide huizen gebruikt als handelszaak. De huizen zijn verschillende keren verbouwd en het is zeker op het gelijkvloers moeilijk om de oorspronkelijke structuur te herkennen, maar als je doorloopt tot op het binnenpleintje krijg je toch nog een idee van hoe het er kan hebben uitgezien. Het bakstenen gebouwtje dat daar staat is waarschijnlijk de vroegere brouwcamme.

Blijf verder wandelen tot aan het eind van de Mechelsestraat.

Je kunt een groet brengen aan het standbeeldje van Erasmus, ook al dacht hij het zijne over het Leuvens bierversbruik. “Er zijn te veel drinkgelagen”, vond hij, “niets kan er gedaan worden zonder een drinkpartij”. Evenmin was hij onder de indruk van de studiejver aan de universiteit. “Nergens bestaat zo weinig zin voor de bonae literae of worden de studies zo geminacht, en nergens zijn meer vitters en lasteraars”.

Voor je ligt het Mathieu de Layensplein. Steek dat plein over en wandel verder door de Pensstraat.

Tegenover de trappen van de Sint-Pieterskerk stond in de middeleeuwen het Vleeshuis en daarnaast kruisten niet minder dan 6 straten elkaar: de Pensstraat, de Leverstraat, de “Beetje Leverstraat”, de Mechelsestraat, de Schrijnmakersstraat en de Jodenstraat. Vandaar dat je hier nog een straatnaambordje kan zien dat verwijst naar die “Zeven hoeken”.

Tot aan de eerste wereldoorlog stond hier het vleeshuis, een centraal gebouw voor de slacht en de verkoop van vlees. In het gebouw waren 49 stallen beschikbaar voor de Leuvense slagers. Pas vanaf 1849 werd vlees ook in winkels verkocht. Of het vlees nu winkels of in het vleeshuis verkocht werd, het moest in elk geval het merkteken van het stedelijk slachthuis dragen om te bewijzen dat het daar geslacht was.

Leuven is de eerste stad in de Nederlanden die, in 1778, een openbaar slachthuis laat bouwen. Dat lag langs de Dijle in een bocht van de Slachtstraat, ongeveer op de huidige hoek van de Lei en de Amerikalaan. Voordien werden dieren op straat geslacht, altijd bij voorkeur aan de Dijle. De stad betaalde de slagers van het slachthuis per geslacht dier, maar zij moesten wel instaan voor het vervoer van het vlees naar het Vleeshuis. In de 19^{de} eeuw steeg de consumptie van vlees voortdurend en daarom liet de stad eerst het slachthuis vergroten. De hygiënische situatie in de Slachthuiswijk was echter zo slecht geworden dat er tussen 1900 en 1908 een nieuw slachthuis werd gebouwd op Kapucijnenvoer aan de rand van de stad.

In dezelfde periode werden de eerste plannen gemaakt om de hele Slachthuiswijk rond het Vleeshuis te saneren en om een nieuwe stadswijk aan te leggen waarin de Sint-Pieterskerk beter tot haar recht zou komen. De uitvoering van die plannen startte in 1909 en werd versneld door de verwoestingen van de eerste wereldoorlog.

Na de oorlog werd het plein voor de Sint-Pieterskerk, de Parvis Saint-Pierre aangelegd en bebouwd; pas na de 2^{de} wereldoorlog kreeg het zijn huidige naam, Mathieu de Layensplein. Alleen de Pensstraat met haar artisanale beenhouwerijen herinnert nog aan het oude karakter van deze buurt.

Na de Pensstraat steek je de Brusselsestraat over en loop je de Parijsstraat in. Volg deze tot je aan de eerste zijstraat rechts, de Drinkwaterstraat komt.

Op de kruising van deze straat met de Wieringstraat was het drinkwater van de Predikheren, een drenkplaats voor het vee dat op weg was naar het Slachthuis. In deze buurt stonden 4 brouwerijen. De 3 eersten heetten de “**De 4 Hespén**”, de “**Cleyne Blaesbalck**” en “**Den Hincxt**”.

De vierde brouwerij stond in de 16^{de} eeuw tussen de Rattemanspoort en de Drinkwaterstraat. Je kan haar nog lezen op een aantal huizen die in 1911 in het begin van deze laatste straat werden gebouwd. Die naam is eigenlijk een oud Nederlands voor “vergiet” of “zeef”, een standaard werktuig in elke brouwerij.

Neem in de Parijsstraat de Drie Engelenberg. Die brengt je tot op de Oude Markt.

De Oude Markt is niet voor niets de langste toeg van België en dit is dus ook de meest logische plek om je bierwandeling te beëindigen.

De Oude Markt was tot voor kort het belangrijkste marktplein van de stad. Tot na de eerste wereldoorlog werd er driemaal per week markt gehouden, op maandag, woensdag en vrijdag. Groenten en fruit vond je dichtbij de Kortestraat. Daar kon je ook haring kopen en gedroogde vis. Aan de oostzijde werd boter, kaas en eieren verkocht, aan de zuidzijde wild en gevogelte. De overgebleven plaatsen werden ingenomen door verkopers van porselein en onderhoudsproducten, door bakkerskramen en snoepverkopers en door vleeshandelaren. Die indeling bleef ook grotendeels bewaard tot de markt, die later alleen nog op vrijdag plaats vond, in 1992 naar het Ladeuzeplein verhuisde.

Pas vanaf dan werd de Oude Markt hét uitgaanscentrum van Leuven. De verschillende handelszaken maakten plaats voor kroegen, estaminets, cafés en enkele restaurants, en terrassen vulden de plekken waar marktkramers hun waren stonden aan te prijzen.

Even rondlijken zal volstaan om te begrijpen waarom dit plein de langste toeg van België wordt genoemd en dus de meest logische plaats is om deze bierzoektocht te beëindigen.