



BIER
in
Drossen
handen

BELEVINGSGIDS





TIP

Op het gratis bijgeleverde proefplan vind je restaurants, cafés en winkels die creatief met bier aan de slag gaan, van een biertapa tot een ijsje. Ga er langs, proef en pen je ervaringen neer.



BESTE BEZOEKER je hebt dit boekje net opengeslagen. Wellicht moet je Mechelen dus nog leren kennen. Het idee dat je Mechelen voor de eerste keer zal zien, ervaren en proeven, maakt ons een beetje jaloers. Wij kennen onze stad immers al lang, maar jij moet al die zalig mooie plekjes, gebouwen en kunstwerken nog ontdekken! Een prachtig vooruitzicht.

In deze gids nemen we je mee op een tocht vol contrasten. Mechelen is nu eenmaal een zeer diverse stad, maar dat maakt haar net zo boeiend. De stad staat vol met prachtige oude historische gebouwen en bulkt van de biertradities. Daarnaast zijn er tal van hippe en trendy bars te vinden. In Mechelen kan je, zelfs in volle centrum of boven op de Sint-Romboutstoren, genieten van stilte. Tot opeens die prachtige en serene beiaardklanken weerklinken, niets minder dan een topervaring.

Met deze brochure 'Bier in Vrouwenhanden' wil Mechelen bierdegustatie en elegantie aan elkaar koppelen. We willen dat je de stad niet alleen leert kennen maar ook proeft. Dompel jezelf onder in de biergeschiedenis van Mechelen, ga terug naar de tijd van de Margareta's en beleef de stad met al je zintuigen.

Op het bijgeleverde Proefplan hebben we ruimte voorzien om je persoonlijke indrukken te noteren. Zeker doen, zo hou je een fysiek zintuigelijke herinnering over aan je bezoek aan onze prachtige stad. *We wensen je een belevenisvolle kennismaking met Mechelen.*

*Björn Siffer,
Schepen van Toerisme*

*Bart Somers,
Burgemeester*



Inhoudstafel

VOORWOORD	Sofie Vanrafelghem	4
HALTE 1	Sint-Romboutstoren	7
HALTE 2	Grote Markt	11
INTERMEZZO	<i>Een bier voor elke smaak</i>	14
HALTE 3	IJzerenleen	17
HALTE 4	Zoutwerf	18
INTERMEZZO	<i>Brouwen van graan tot bier</i>	20
HALTE 5	Lamot & Vismarkt	22
INTERMEZZO	<i>Foodpairing & Beertasting</i>	26
HALTE 6	Melaan & De Cellekens	29
HALTE 7	Groot Begijnhof & Het Anker	30
INTERMEZZO	<i>Enkele bieren van Brouwerij Het Anker uitgelicht</i>	34
HALTE 8	Klein Begijnhof & Ankerbrug	37
INTERMEZZO	<i>De vier ingrediënten van bier</i>	40
UITBREIDING 1	Via het Dijlepad naar de Kruidtuin	42
INTERMEZZO	<i>Een lang, gezond en hoppig leven</i>	44
UITBREIDING 2	De paleizen van de Margareta's	46

**IN DE BROCHURE ZIE JE REGELMATIG
DEZE SYMBOLEN OPDUIKEN.**



Onze suggesties voor extra activiteiten in Mechelen.



Extra weetjes over bier, vrouwen of Mechelen. Of een combinatie van alle drie.

Bier alleen een mannendrank?
Het is een vrouwelijker verhaal
dan je zou denken. Bier
brouwen begon zelfs bij de
vrouwen...



Het allereerste document dat naar bier verwijst, is een ode van 3800 jaar geleden aan de Soemerische godin Ninkasi. Haar priestersessen brouwden bier om haar te eren. Ook in de middeleeuwen brouwden de vrouwen, het was gewoon een van de huishoudelijke taken. In Mechelen hanteerden de begijntjes de roerstok tijdens de middeleeuwen. Op dezelfde plek vinden we tegenwoordig Brouwerij Het Anker.

Jammer genoeg begint later het idee te ontstaan dat het voor een deftige vrouw niet hoort om bier te drinken, laat staan te brouwen. Ook nu nog blijven heel wat vooroordelen over 'vrouwen en bier' en bier *tout court* overeind. 'Bier is niet elegant', 'bier is een grotere dikmaker dan wijn' en 'bier op café, maar wijn op restaurant', om er maar enkele te noemen. Sinds 2012 probeer ik samen met andere vrouwen die van bier houden die foute ideeën eindelijk de wereld uit te helpen.

Daarom ben ik zo enthousiast om met de stad Mechelen samen te werken. Sterke vrouwen hebben hier altijd al veel invloed gehad. En met haar mooie horecazaken en bijzondere bieren is het de perfecte plek om onze Vrouwen en Bier-beweging nog meer uit te bouwen. Hartelijk welkom in de stad waar mannen en vrouwen samen genieten van heerlijke bieren en lekker eten!

Hoppige groet,

Sofie

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sofie Vanrafelghem', written over a dashed horizontal line.

Sofie Vanrafelghem

biersommelier en bezielster 'Vrouwen en bier'



Sint-Romboutstoren

We starten de wandeling symbolisch bij het **Opsinjoorke XXL 1**, het grote gele beeld naast de Sint-Romboutskathedraal. Opsinjoorke verbeeldt de eeuwige dronkaard en slechte echtgenoot die veel te veel drinkt, altijd te laat thuiskomt en het kindergeld verbrast. Om met hem te spotten, gooien de mensen hem op een groot laken in de lucht.

Voor het stadhuis op de Grote Markt staat een bronzen versie van het dikke ventje. Van het Opsinjoorke bestaat ook een originele houten pop uit 1647 die nog altijd meegedragen wordt in praalstoeten en ommegangen. Zijn naam leeft voort in de Gouden Carolus

TIP

Maak een klim naar de top van de Sint-Romboutstoren. Je ontdekt er zes kamers die elk een eigen functie hebben, een werkend torenuurwerk en twee beiaarden. Uniek in Europa! Na 538 trappen bereik je de **skywalk, waar je een prachtig uitzicht over Mechelen en omgeving hebt. Bij mooi weer kan je zelfs het Atomium in Brussel zien liggen. Sinds enkele jaren heeft de toren ook enkele bijzondere bewoners: een koppeltje slechtvalken en hun kroost.**

Hopsinjoor, een hoppig bier van stadsbrouwerij Het Anker.

Waarom de pop Opsinjoorke heet? Die naam kreeg hij in 1775. Tijdens een stoet valt het houten mannetje in de menigte. Een Antwerpse toeschouwer steekt zijn armen uit om de pop af te weren, maar de mensen geloven hem niet en denken dat hij de pop wil roven. Enkele heethoofden slaan hem in elkaar. Omdat de pop op een sinjoor (bijnaam voor een Antwerpenaar) terecht komt, wordt hij sindsdien Opsinjoorke genoemd.



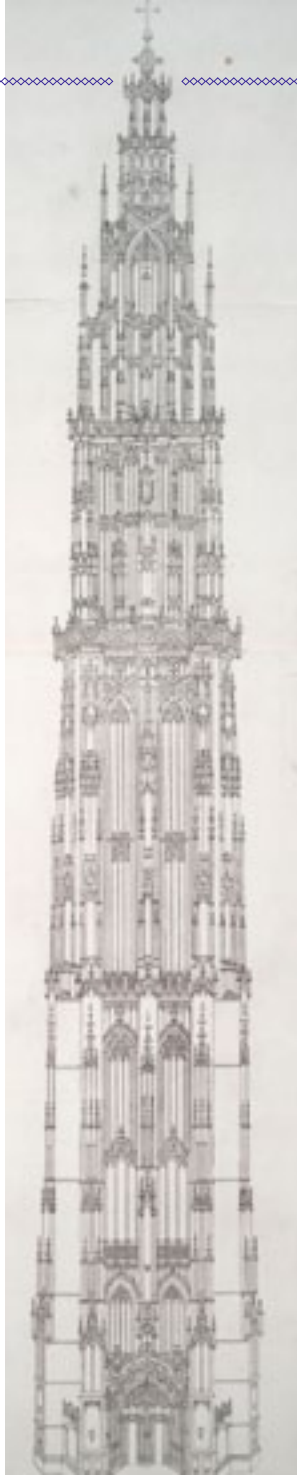
Loop zeker eens binnen in de **Sint-Romboutskathedraal** 2. Je kan er onder andere het schilderij 'Christus aan het kruis' van Antoon Van Dyck bewonderen. Maar de grote blikvanger is de Sint-Romboutstoren. Ook al is de bouw nooit afgeraakt, toch is de 97 meter hoge toren het symbool bij uitstek van Mechelen.

Oorspronkelijk zou de Sint-Romboutstoren 600 Mechelse voet (ca. 167 meter) hoog worden. Rond 1520 valt de bouw echter definitief stil op een hoogte van 97,28 meter.



EERSTE HULP BIJ DORSTIGE GEVALLEN

Mechelen heeft sinds 2009 haar eigen stadsbier: de Maneblusser. Brouwerij Het Anker maakte een goudgeel bier van 5,8 % alcoholvolume met enkel Belgische hop en een vleugje citrus in het aroma. De Maneblussers is de bijnaam van de Mechelaars, die ze aan het volgende verhaal danken: "Het is een mistige nacht in 1687. De maan geeft haar gloed af aan de Sint-Romboutstoren. Een man komt uit de kroeg en begint 'Brand! Brand!' te roepen. De noodklok wordt geluid en de mensen snellen toe om de brand te blussen. Maar nog voor ze met hun emmers de toren bereiken, breekt de maan door de nevel en is de vuurgloed verdwenen. Sinds die dag heten de Mechelaars de Maneblussers."





PATROONHEILIGEN

De Sint-Romboutskathedraal is genoemd naar de patroonheilige van Mechelen: Rumoldus. Die van de bierbrouwers verschilt maar drie letters: Arnoldus. Tijd voor een vergelijking.

Mechelaars

NAAM: Sint-Rombout

WIE? Rumoldus (Latijnse naam van Rombout) was een Ierse missionaris die rond het jaar 600 naar Mechelen afzakte om het christelijke geloof te verspreiden.

INTERESSANT: De botten van Sint Rombout worden in een majestueus schrijn megedragen tijdens de Hanswijkprocessie, die elk jaar de zondag voor Hemelvaart door de Mechelse straten trekt. Interessant zijn ook de 25 schilderijen achteraan het koor die over zijn leven vertellen.



VS

Bierbrouwers

NAAM: Sint-Arnoldus

WIE? Arnold van Soissons (1040–1087) was ridder in dienst van de graaf van Vlaanderen, leefde dan als kluizenaar alvorens tot bisschop benoemd te worden. De legende vertelt dat toen de pest lelijk huishield in Vlaanderen en het water besmet was, hij zijn staf in een brouwketel stak. Alle pestlijders die van dit brouwsel dronken, waren op slag genezen.

INTERESSANT: Je herkent Sint-Arnoldus aan zijn *stuikmand*, een mand gebruikt om bier te filteren.





Margareta van Oostenrijk
als tiener, rond 1495.

Grote Markt

Na zijn onafhankelijkheid in 1830 deed België een oproep om standbeelden op te richten die het roemrijke verleden van het land in de verf zetten. Antwerpen koos voor Rubens, Gent voor Artevelde, Tongeren voor Ambiorix,... Mechelen was de enige stad die een vrouw koos: **Margareta van Oostenrijk** 📍, landvoogdes van de Nederlanden .

Sterke vrouw op de troon

Margareta van Oostenrijk (1480–1530) was een echt straffe madam. In haar jonge jaren kende ze nochtans geen geluk. Nog voor haar 24ste was ze al drie keer uitgehuwelijkt: één man liet haar stikken, de andere twee kwamen vroeg om het leven. Daarop besliste ze om nooit meer te trouwen

en zich over de opvoeding van haar neefje, de latere keizer Karel V, te ontfermen.

In 1507 namen Margareta en Karel hun intrek in Mechelen. Onder haar bewind als landvoogdes van de Nederlanden kent Mechelen een gouden periode. Margareta is een intelligente en diplomatieke vrouw, maar bovenal een cultuurminnares. In haar paleis (→ p. 47) komen constant kunstenaars, muzikanten, dichters en humanisten over de vloer. Zo gaf ze de opkomende renaissance een stevige duw in de rug.

Na de dood van Margareta verhuist het Habsburgse hof naar Brussel en eindigt de bloeiperiode van Mechelen.



Het beeld van Margareta van Oostenrijk uit 1849 stond oorspronkelijk op de Grote Markt, maar werd na de aanleg van de ondergrondse parking in 2006 naar de Schoenmarkt verplaatst.



Café Le Pavillon Belge.

Sterke vrouwen aan de tap

Vanop haar sokkel kijkt de landvoogdes uit op het imposante stadhuis met belfort en de levendige **Grote Markt** 📍. Het is hier heerlijk om iets te drinken op een van de terrassen, terwijl de beiaard voor fijne muziek zorgt.

Sommige cafés hebben al een lange geschiedenis, waarin vrouwen vaak een rol spelen. Op Grote Markt 26 was jarenlang de **herberg Le Pavillon Belge**. Maar de Mechelaars gingen geen pint pakken in de Pavillon Belge, maar wel ‘Bij Zwette Maria’.



Café Glasgow.



ZWETTE MARIA

In de nacht van zaterdag 31 mei op zondag 1 juni 1919 werd het standbeeld van Margareta van Oostenrijk volledig met zwarte verf beklad. De dader werd nooit gepakt. Waarschijnlijk was het een studentenmop. Het standbeeld stond toen nog op de Grote Markt, niet ver van herberg Le Pavillon Belge. Volgens sommigen heeft ‘Zwette Margriet’ inspiratie gegeven voor de bijnaam van de cafébazin van de Pavillon Belge, ‘Zwette Maria’.



Keizer Karel.

Café Glasgow (Grote Markt 12) heet het officieel, maar op de gevel staat in neon: Bij Torke Lemberechts. In de volksmond wordt het café ‘Bij Jeannine’ genoemd. Naar de schoondochter van voetballegende Victor (Torreke) Lemberechts, die samen met haar man het café van de voormalige kv Mechelen-speler overnam.

In **Brasserie Den Beer** (Grote Markt 32–33) kwam Karel V geregeld een pintje drinken. In de tijd van Karel V heette de herberg In Den Engel. Het verhaal gaat dat

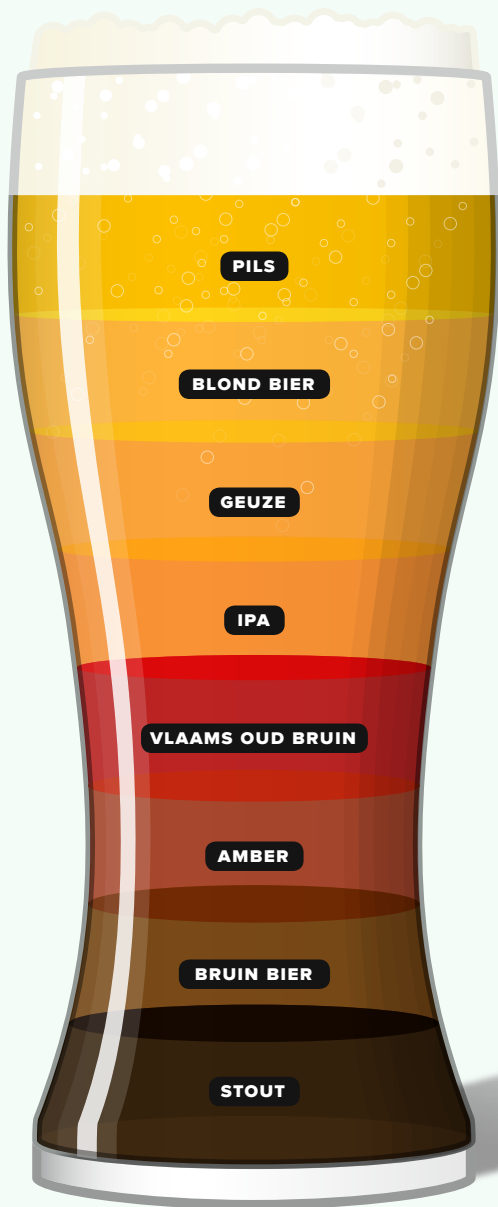


Brasserie Den Beer.

Keizer Karel na een wekenlange reis weer in Mechelen aankomt. Hij is bestoft en bezweet waardoor de eigenares van de zaak — ‘Kwade Bet’ in de volksmond — hem niet herkent. “Mevrouw, mag ik hier overnachten”, vraagt de keizer. “Geef me zijden lakens en maak een lekker stukje wild gereed.” Waarop Kwade Bet antwoordt: “Een strozak kan je krijgen en een bord stoverij.” De dag nadien komt de keizer in vol ornaat terug. “Jij hebt me gisteren nogal behandeld”, zegt hij. “Vanaf nu zal je herberg niet meer In Den Engel heten maar in Den Beer.” En de beer, die zit nog altijd op de gevel.



Een bier voor elke smaak



PILS

De beroemdste bierstijl ter wereld. In de 19de eeuw ontstaan in de stad Pilsen in Tsjechië. Bier van lage gisting, lichtgoudkleurig en relatief laag in alcohol: 4,5 tot 5,2%.

bv. Jupiler, Stella Artois, Maes, Cristal

BLOND BIER

Verzamelnaam voor een hele reeks goudgele bieren, zoals saison en tripel.

bv. Maneblusser, Grimbergen Blond, Westmalle Tripel, Gouden Carolus Tripel

GEUZE

Geuze ontstaat door jonge en oude lambiek te mengen en te laten hergisten op fles, soms nog jarenlang. Het is typisch voor het Pajottenland en de Zennevallei. Voor bierdrinkers die een complexe zurige smaak en zwavelige geur aankunnen.

bv. Oud-Beersel, 3 Fonteynen, Boon

IPA

IPA komt van India Pale Ale. Dat extra gehopte bier won tijdens lange zeeereizen naar Indië aan smaak en werd zo een groot succes. Moderne brouwerijen herontdekten het genre. Omdat het zo'n hopbommetjes zijn, zijn IPA's meestal bitter.

bv. Vedett IPA, Gouden Carolus Hopsinjoor, Triest IPA

VLAAMS OUD BRUIN

Een van de oudste Belgische bierstijlen. Diepe roodbruine kleur. Het jonge bier rijpt vaak in eikenhouten vaten. De rijping zorgt voor de typisch frisse, lichtzure smaak.

bv. Rodenbach, Vanderghinste Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Liefmans Goudenband

AMBER BIER

Het bier krijgt zijn amberkleur dankzij het juiste gebruik van donkerdere mout. Daardoor krijgt het vaak ook een karameltoets.

bv. Bolleke De Koninck, Gouden Carolus Ambrio, Palm

BRUIN BIER

Verzamelnaam voor een hele reeks donkerbruine bieren van hoge gisting. Meestal zwaarder van alcohol. Bruin bier dankt zijn kleur aan het gebruik van speciale gebrande mouten. Soms wordt ook kandijstroop gebruikt.

bv. Sint-Bernardus Abt 12, Westvleteren 12, Rochefort, Gouden Carolus Classic, Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw

STOUT

Donkerbruin tot zwart bier met een dikke romige schuimkraag. Meestal redelijk bitter door het gebruik van gebrande of geroosterde mout. Je herkent toetsen van chocolade, koffie en drop.

bv. Guinness, Oosterstout, Kempisch Vuur Haverstout, Stout Mokke



De fonteintjes met vissenkoppen met op de achtergrond het Schepenhuis, een werk van Jean-Paul Laenen.

IJzerenleen

Via het smalle straatje naast het Schepenhuis kom je op de **IJzerenleen** 📍. Het Schepenhuis is een van de oudste stadhuizen van het land. Hier werden de vrijheden en schatten van Mechelen bewaard.

Je loopt nu eigenlijk over water! De IJzerenleen was immers een van de vele *vlieten* in de stad, een waterloop waarlangs grondstoffen en handelswaar (en dus ook bier) vervoerd werden. Ze mondde uit in de Dijle. Heel veel vlieten werden gaandeweg overwelfd of gedempt, zoals ook de Melaan (→ p. 29) en de IJzerenleen.

De IJzerenleen is volgens veel Mechelaars de Champs-Élysées van Mechelen. Gelukkig zijn er minder auto's te zien, maar wel imposante gevels, mooie winkels en horeca-zaken. De gevels uit de vijftiende, zestiende en zeventiende eeuw zijn niet origineel maar werden weer opgebouwd na de vernielingen van de Eerste Wereldoorlog. De straat dankt haar naam aan de ijzeren leuningen naast het vlietje, die er nog altijd staan.

Vier fonteintjes met vissenkoppen geven aan waar vanaf de 13de eeuw tot ongeveer 1530 de vismarkt gehouden werd. Dat was niet volledig naar de zin van Margareta van Oostenrijk. Zij vond dat de vismarkt te hard stonk en vroeg om ze te verplaatsen. Toch zal haar wens pas vervuld worden net na haar dood in 1530. De vishandelaars moeten vanaf dan hun kramen opstellen op de Vismarkt.



LEEN PATAT

In een van de kleine straatjes rond de IJzerenleen woonde Leen Patat, die aardappelen op de markt verkocht. Op een dag was ze het zo beu dat haar man constant dronken was, dat ze een gewicht van haar weegschaal nam en daarmee 'een goei patat' op zijn hoofd gaf. De man viel dood neer. Leen Patat werd opgepakt en moest voor de rechter komen. Tijdens het proces kwam de hele straat getuigen dat Leen Patat uit wettelijke zelfverdediging had gehandeld. Ze werd vrijgesproken.

Zoutwerf

Net over de mooie Grootbrug sla je linksaf naar de Zoutwerf.

Op de Zoutwerf springen huizen **De Zalm, Steur en Waag** in het oog. De prachtige renaissance-gevel De Zalm was het gildehuis van de visverkopers. Die Gilde was zo rijk dat ze het kunstwerk 'De Wonderbare Visvangst' van Rubens liet maken. Dat schilderij kan je nog altijd bewonderen in de Onze-Lieve-Vrouw-over-de-Dijlekerk. De Steur was in de 16de eeuw een opslagplaats, in de Waag werd onder meer het zout gewogen.

Aan de overkant van de rivier stonden ooit de 'fortjes aan de Dijle'.

In deze piepkleine huisjes — vaak niet meer dan 16 vierkante meter — moesten heel grote families samenhokken. Hier woonden en werkten onder andere de *stoelenvlechtsters*, die de beroemde Mechelse stoelen voor een hongeroon vlochten.

Iedereen aan het bier!

Water in de steden was vaak vervuild en een bron van ziektes en epidemieën. Het was veiliger om bier te drinken omdat het water in bier bij de bereiding gekookt en gefilterd wordt. Voor het gewone volk was het de normaalste zaak

'In den Grooten Zalm', het voormalige ambachtshuis van de visverkopers.





Twee vrouwen vlechten een typisch Mechelse stoel, een houten stoel met een zitting uit stro. Van 1880 tot 1930 was Mechelen de meubelstad van het land.

om dag in dag uit bier te drinken. Arbeiders kregen soms ook een deel van hun loon in bier uitbetaald. Het bier was wel veel minder straf dan we het nu gewend zijn. Vergelijk het met tafelbier. Straffer en beter bier was grotendeels voorbehouden voor de adel en de burgerij.

Brouwen was eeuwenlang een *vrouwenberoep*. In de middeleeuwen bijvoorbeeld maakte het deel uit van het huishouden, zoals koken en wassen. In de loop der tijd ontstaan kleine commerciële brouwerijen, die bier aan derden verkopen. Op nummer 3 zat in de 19de eeuw zo'n brouwerij: **Brouwerij Drie Koningen** ⑦, uitgebaat door 'La Veuve Scheppers'. Weduwe Scheppers stamde uit een echte brouwersfamilie die een bierimperium in Mechelen uitbouwde.



Kasteel Tivoli was het buitenverblijf van de brouwersfamilie Scheppers.

Net zoals La Veuve Clicquot dat in Frankrijk met de champagne deed, gaf ze na de dood van haar man jarenlang leiding aan het bedrijf.

Brouwen van graan tot BIER

1 SCHROTEN

De gemoute gerst en andere granen worden gemalen zodat het zetmeel kan vrijkomen.

2 MAÏSCHEN

Het geschrote mout mengen we met warm water. Dat beslag wordt langzaam volgens verschillende temperatuurstappen opgewarmd. Daardoor gaat het zetmeel omgezet worden in vergistbare en onvergistbare suikers.

3 FILTEREN

Het suikersap (het wort) wordt gescheiden van de rest (de draf). De draf kan achteraf als veevoeder gebruikt worden.

4 KOKEN

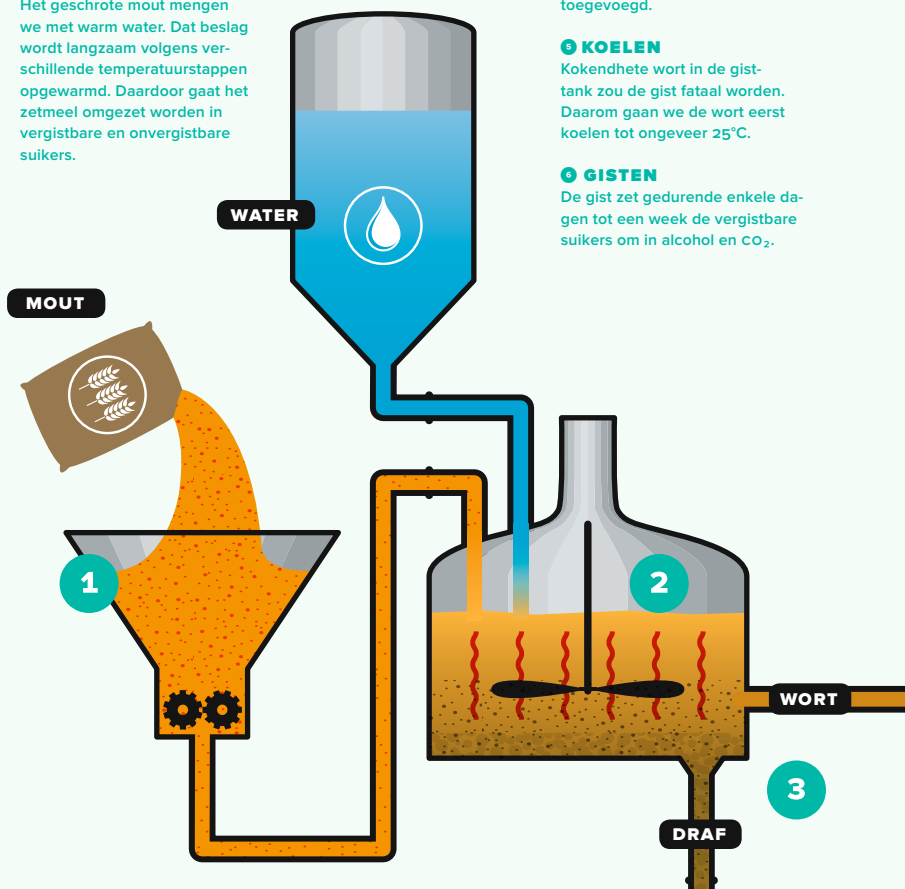
Het kookproces duurt ongeveer anderhalf uur en maakt het wort steriel. Tijdens het koken worden ook de hop en andere ingrediënten zoals kruiden en extra suiker toegevoegd.

5 KOELEN

Kokendhete wort in de gist-tank zou de gist fataal worden. Daarom gaan we de wort eerst koelen tot ongeveer 25°C.

6 GISTEN

De gist zet gedurende enkele dagen tot een week de vergistbare suikers om in alcohol en CO₂.



OPTIMALE SCHENKTEMPERATUREN

4–5°C	pils
8–12°C	blonde of amber bieren van hoge gisting
12–14°C	donkere bieren van hoge gisting lambiek en geuze

LAGEREN

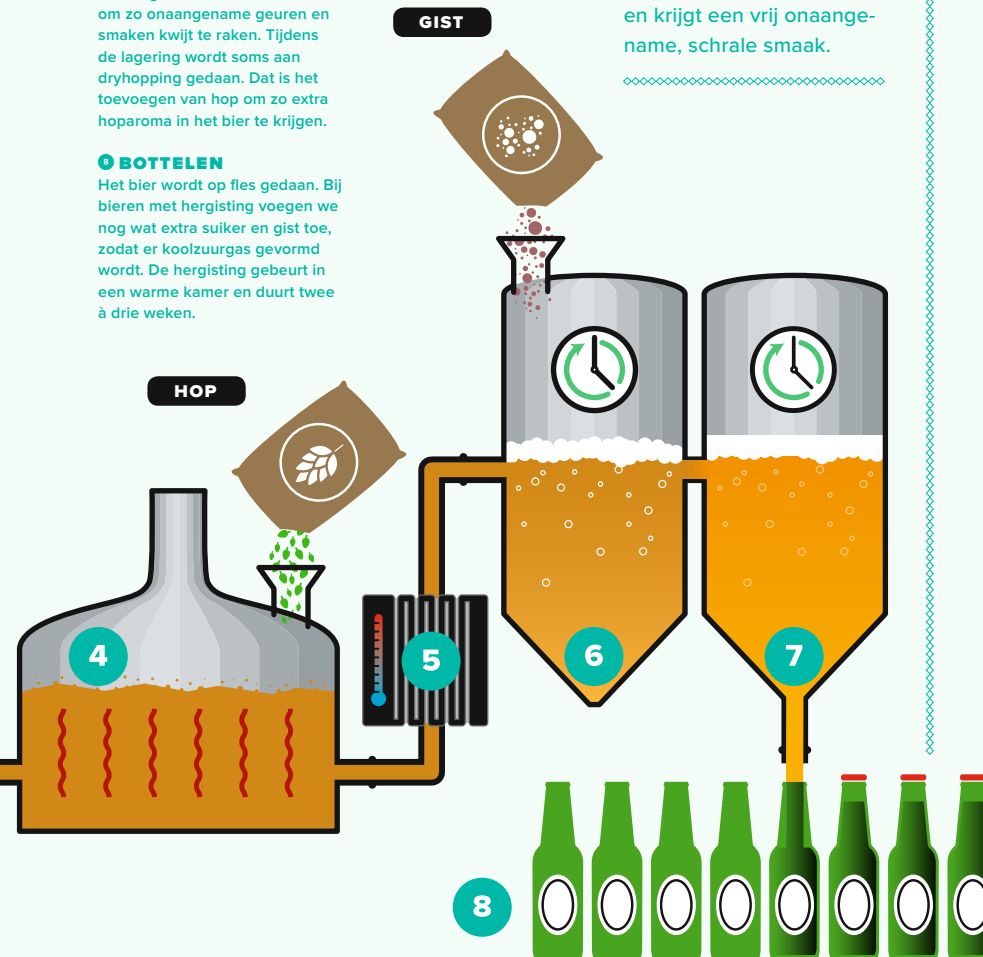
Na de hoofdgisting rijpt het jonge bier nog enkele weken verder om zo onaangename geuren en smaken kwijt te raken. Tijdens de lagering wordt soms aan dryhopping gedaan. Dat is het toevoegen van hop om zo extra hoparoma in het bier te krijgen.

BOTTELEN

Het bier wordt op fles gedaan. Bij bieren met hergisting voegen we nog wat extra suiker en gist toe, zodat er koolzuurgas gevormd wordt. De hergisting gebeurt in een warme kamer en duurt twee à drie weken.

OP TEMPERatuur

Bier mag niet te warm of te koud geserveerd worden. Bij te koude temperaturen komen er weinig aroma's vrij, waardoor het bier niet alle aanwezige geuren zal prijsgeven. Een te warm geschonken bier verliest zijn verfrissende karakter en krijgt een vrij onaangename, schrale smaak.



Lamot & Dismarkt

Wandel terug naar de brug. Naast het kleine Tolhuisje aan het water staat **huis De Sterre** ⑨. Het gebouw was ooit een burcht en stadsgevangenis, tot de brouwers het in 1485 als gildehuis inpalmden.

Enkele huizen verder in de Guldenstraat, op nummer 20, was het voormalige **herenhuis van de brouwersfamilie Lamot** ⑩.

“Van Lamot word je zot, van Krüger nog vruger”

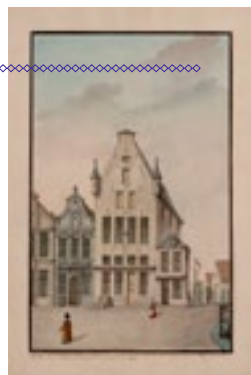
uitspraak van soldaten die in Mechelen gelegerd waren. Krüger was een brouwerij uit Eeklo.

Heb je op de straatnaam gelet? Je bent in de *Van Beethovenstraat*. Jep, Ludwig van Beethoven (1770–1827) heeft Mechelse voorouders. Een gedenkplaat in de vitrine van het Novotel herinnert aan de plaats waar zijn grootouders lange tijd woonden, net als het beeld even verderop.

Op de hoek met het Zwaanstraatje zie je de mooie houten gevel en het uithangbord van het huis **In de Pekton** ⑪. In de 13de en 14de eeuw was Mechelen een welvarende havenstad. ‘In de Pekton’ verwijst

Het oorspronkelijke interieur van café In de Pekton.





Huis De Sterre.

Brouwerij Lamot met café In de Pekton op de achtergrond.

naar de plaats waar de schippers pek kwamen kopen om de kiel van hun boot in te pekken. Het was jarenlang een legendarische herberg. Immers: waar havenactiviteiten zijn, zijn veel kroegen. Ooit telde de stad meer dan 800 herbergen! In de 17de eeuw waren er langs de Dijle alleen al 65 herbergen.

Je loopt hier door het hart van wat ooit **Brouwerij Lamot** 43 was. Van 1858 tot 1994 vloeide er hier bier uit de brouwketels, die je trouwens nog altijd kan zien staan. Op een gegeven moment was Lamot

de vierde grootste brouwerij van België en palmde ze de hele wijk in. Enkele bieren die Lamot brouwde, waren de Pilsor Lamot, Export Lamot en de Maibock. Later maakte ze ook limonade Colibri. Een deel van de gebouwen is van de sloop gered en doet sinds 2005 dienst als brasserie, congres- en erfgoedcentrum, waar geschiedenis en moderniteit hand in hand gaan.



Zin in een wandeling langs het water en in het groen? Maak de extra wandeling langs het Dijlepad naar de Kruidtuin. → p. 42



De Vismarkt: van 's morgens tot 's nachts een levendige plek.

De **Vismarkt** ⁴² en de Nauwstraat zijn de uitgaansbuurt bij uitstek van de Mechelaars. Nonchalante bruine kroegen, stijlvolle loungebars en hippe restaurantjes,... In deze gezellige mengelmoes kom je tot in de late uurtjes aan je trekken.



BIER NA WIJN IS VENIJN...

In de middeleeuwen kon je de sociale positie van iemand afleiden aan wat hij dronk. Was je van rijke afkomst, dan kwam er wijn op tafel; was je een gewone man, dan dronk je bier. De gezegden 'Wijn na bier geeft plezier' en 'Bier na wijn is venijn' hebben dus niets te maken met de volgorde waarop je best drinkt.



Dit bas-reliëf op de gevel van 'De Duiveltjes' vertelt het verhaal van De Verloren Zoon.

Haverwerf 📍

Kijk voor je de Dijle weer oversteekt naar de **drie opmerkelijke huizen** bij de brug. Het zijn drie legendarische herbergen uit de 16de en 17de eeuw. Het hoekhuis heet Het Paradijske. De reliëfs boven de ramen verbeelden de scènes 'Het aards paradijs' en 'De boom der kennis van goed en kwaad'. In het midden staat De Duiveltjes, een van de mooiste houten gevels in ons land. Het is genoemd naar de duiveltjes die als zuilen fungeren. Boven de toegangsdeur zie je een bas-reliëf met daarop het onfortuinlijke verhaal van de Verloren Zoon, over een rijke man die zijn geld verbrast aan vrouwen en bier, maar uiteindelijk in de stal bij de varkens belandt. Links staat het huis Sint-Jozef, met centraal het reliëf van Sint-Jozef met het kind Jezus.



Van links naar rechts: Huis Sint-Jozef, De Duiveltjes en Het Paradijske.



VAN BIER WORD JE NIET DIK

Veel mensen zijn ervan overtuigd dat wijn minder calorieën bevat dan bier. Terwijl dat helemaal niet klopt, vertelt Sofie Vanrafelghem. “Wijn heeft meestal een alcoholpercentage van 12 tot 14 procent, een pak meer dan de meeste bieren. En hoe hoger het alcoholpercentage, hoe meer calorieën. Als je bier in dezelfde hoeveelheden als wijn drinkt, krijg je minder alcohol binnen, en dus minder calorieën.”

Foodpairing & Beertasting

Bij ieder gerecht, zelfs bij desserts, past een biertje, maar hoe kies je het juiste? Biersommelier Sofie Vanrafelghem weet raad.

“Foodpairing met bier is als goede huwelijken sluiten. Daarvoor zijn er twee opties: een huwelijk van gelijkgestemden of van tegengestelden. Je gaat dus op zoek naar smaaktonen die je zowel in het bier als in het gerecht vindt en laat ze elkaar aanvullen.

Een zoet dessert zoals witte chocolademousse gaat goed samen met een nog zoeter bier zoals een zoete kriek. De overweldigende zoetheid van het dessert maakt het bier weer frisser. Of je kiest smaken die zo hevig clashen met elkaar, dat het huwelijk vonken geeft en de combinatie je trakteert op een leuke smaaksensatie. Er zijn een aantal richtlijnen, maar het belangrijkste is: proef en durf te combineren.”



HET JUISTE GLAS

“Typisch voor onze biercultuur is dat elk bier zijn eigen glas heeft, een idee dat in de 17de eeuw is ontstaan. Dat is uniek en die gewoonte mag zeker niet verloren gaan, maar het is helemaal niet zo dat je dat specifieke glas nodig hebt om het bier goed te kunnen degusteren”, vertelt Sofie. “Zelf hou ik ervan om bier te proeven uit elegante glazen, zoals een wijnglas. Het is meteen een andere beleving, veel eleganter en smakelijker.”

TIP

Heel wat Mechelse cafés en horecazaken combineren op een verrassende manier bier en voeding. Maar dat is niet alles. Van bierpalines tot bierbrood: heel wat handelaars gaan innovatief aan de slag met het Mechelse bier. Op het bijgevoegde **Proefplan** is er genoeg plaats om je eigen bierervaringen en ontdekkingen op te schrijven!



DE PERFECTE SCHUIMKRAAG

“Een goede schuimkraag blijft zo’n 3 minuten staan en bedekt het bier met een dunne schuimlaag tot het glas helemaal leeg is (15 à 20 minuten).”



De dansende beelden van Mariette Teugels
in de binnentuin van de Cellekens.

Melaan & De Cellekens

Her en der in de stad krijg je nog een idee van hoe Mechelen er uitzag toen de vlieten nog open lagen.

De Melaan 44 was de grootste vliet die de stad doorkruiste. Sinds 2007 ligt ze op deze plaats weer open.

Je wandelt voorbij het Scheppers-instituut, een grote basis- en secundaire school. De stichter en bezieler was monseigneur Victor Scheppers (1802–1877), inderdaad ook een telg uit de bekende brouwersfamilie (→ p.19).

Let op het spel dat de fonteintjes aan het Conservatorium met je spelen. Afhankelijk van de bewegingen die je maakt, spuiten er ritmische waterstralen omhoog.

Deze Waterpiano is bedacht om kinderen te prikkelen, maar eigenlijk vindt iedereen ze tof, toch?

De Cellekens 45 was een 19de-eeuws godshuis voor behoeftige en alleenstaande vrouwen. Zij konden hier gratis terecht in een kleine ‘cel’, twee kleine kamertjes met bed, kast, stoel en tafel. Als je door de poort piept, zie je de prachtige binnentuin waarin vijf vrouwen dartel ronddansen. Het zijn beelden van Mariette Teugels, een Mechelse kunstenares die de gebouwen restaureerde en er haar thuis, atelier en expo-ruimte heeft.

De Sint-Katelijnekerk 46 is een van de acht historische kerken in Mechelen. Het ronde raampje verwijst naar de legende van de martelares Catharina van Alexandrië. Catharina was een slimme en heel gelovige vrouw. Omdat ze haar geloof niet wilde afzweren, werd ze gefolterd met een rad met daarop vlijmscherpe pinnen. Maar in plaats van Catharina, brak het rad, getroffen door de bliksem. Vandaar dat ze op schilderijen en in beelden altijd met een rad wordt afgebeeld. Het Katrienewiel kreeg ook in de geneeskunde een betekenis als huidaandoening.



VERDWENEN BROUWERIJEN

Tussen de Melaan en de Katelijnestraat wandel je door de A.B Straat. Wat een rare naam, denk je? Wel, hij verwijst naar een verdwenen brouwerij: **brouwerij AB**. Ook andere straten herinneren aan het rijke brouwerijverleden van Mechelen: Hertshoornstraat, Zwaanstraatje, Sleutelstraatje,... Vandaag is Het Anker de enige nog actieve brouwerij in de stad.

Groot Begijnhof & Het Anker

Als je de Moreelstraat inloopt, treed je de rust en charme van het **Groot Begijnhof** 17 binnen.

Beeld je in hoe het was om in dit stadje in de stad te leven. Begijnen voorzagen zelf in hun levensonderhoud: er was dus een eigen bakkerij, een ziekenhuis en kerk, maar evengoed een eigen brouwerij.

In 1872 start de familie Van Bredam met een moderne brouwerij met stoomketel aan de huidige Guido Gezellelaan: **Het Anker** 18. In de 20ste eeuw wordt het complex uitgebreid met de gebouwen van de voormalige brouwerij van de begijnen. Vandaag is Het Anker de laatste actieve brouwerij in Mechelen, in handen van de vijfde generatie van de stichters.

Als de poort aan de Krankenstraat openstaat, kan je zo het binnenplein van de brouwerij opstappen. Die poort was vroeger de hoofdingang van het ziekenhuis van de begijnen, het zogeheten krankenhuus. Omdat water in die tijd niet veilig was om te drinken, brouwden de begijntjes bier ook als geneesmiddel.

Van bier tot whisky

In de 17de-eeuwse familiehoeve in Blaasveld, even buiten Mechelen, stookt Het Anker sinds 2010 ook zijn eigen whisky: de Gouden Carolus Single Malt. De Gouden Carolus Tripel dient als basis om de alcohol te distilleren.

“Ne zatterik op een ton, ne pater op een non, ne pastoor op een begijn en dan heeft iedereen het zijn.”

oud Mechels gezegde.





Claire Leclef

EEN STERKE VROUW
 ACHTER EEN GROOT MAN

De wat weeë brouweur, het geluid van de koperen ketels, het gelach in het brouwerijcafé... Claire Leclef ervaart dag in dag uit, met al haar zintuigen, wat leven in de brouwerij betekent. Letterlijk dan: als echtgenote van eigenaar Charles Leclef woont ze op het domein van brouwerij Het Anker.

TIP

Ga voor een brouwerijbezoek en luister naar het verhaal van vijf generaties vrouwen op het Groot Begijnhof Reserveren kan via www.hetanker.be.

“Dat ik in de brouwerij leef, beschouw ik als een privilege. Ik heb een mooi zicht op de gebouwen, hou van het contact met de werknemers en geniet van de typische geur van het wort (het ‘suikerwater’ dat je krijgt door het water en de granen te verwarmen, red.). Voor mijn man is het ook gemakkelijk, hij staat nooit in de file.”

Het begon bij Claire te kriebelen om zelf aan de slag te gaan. “In 2005 vond het culturele evenement ‘Mechelen. Stad in vrouwenhanden’ plaats. Een mooie gelegenheid om als vrouw even de brouwerij over te nemen. Samen met Arabel, de vrouw van een van onze brouwers, ben ik toen in de leer gegaan. We hebben verschillende keren mee gebrouwen om 6 uur ’s morgens, terwijl we de kneepjes leerden.” Het resultaat was Margriet, een niet al te zwaar bier van 6,5%. “We staken er een vrouwelijke touch in door te werken met gedroogde bloemen.”

“Ik ben in de bierwereld getuimeld dankzij mijn huwelijk. Ik ben echt heel fier om de vrouw van Charles Leclef te zijn. Dankzij zijn onuitputbare energie staat de brouwerij waar ze vandaag staat. Maar wordt er niet gezegd dat achter elke grote man een sterke vrouw staat?” (lacht)

Zicht op brouwerij
 Het Anker vanuit de
 Hoviusstraat.





De Begijnhofkerk, met reliëf 'God de Vader' van Lucas Faydherbe.



WERELDERGOED

Het Groot Begijnhof staat op de befaamde UNESCO-lijst van Werelderfgoed. "Het is een getuige van de culturele traditie van onafhankelijke religieuze vrouwen in Noordwest-Europa in de middeleeuwen", staat op hun website te lezen. Dit zijn de andere vier vermeldingen:

- ★ de **Sint-Romboutstoren**
- ★ het **belfort** van het stadhuis
- ★ de **Mechelse reuzen**
- ★ de **Mechelse beiaardcultuur**

Begijnen

Sinds het begin van de 13de eeuw zijn er begijnen in Mechelen. Begijnhoven werden gesticht in de tijd van de kruistochten. Veel mannen vertrokken op kruistocht, maar keerden nooit terug. Zo ontstond een vrouwenoverschot van weduwen, wezen en vrouwen die geen passende echtgenoot vonden.

Vrouwen die niet in een klooster terecht konden of wilden, gingen samenwonen en voorzagen samen in hun levensonderhoud. Ze leidden een vroom, kuis en sober leven, maar anders dan nonnen legden ze geen eeuwige gelofte af.



De twee laatste begijninnen op het Groot Begijnhof.



NIET ALTIJD EVEN VROOM

In 1467 is hertog Karel de Stoute op bezoek in Mechelen. Hij beslist dat de begijninnen geen taken en belastingen moeten betalen op het bier dat ze voor eigen gebruik brouwen. Maar de begijninnen durven weleens buiten de lijntjes te kleuren en bier onder de toonbank te verkopen. Een ordonnantie uit 1761 dreigt met een boete van 25 gulden als de begijninnen nog bier verkopen aan niet-bewoners van het begijnhof.

Er waren rijke, meestal adellijke begijninnen, die zelf een huisje bouwden of kochten op het begijnhof. Minder rijke begijninnen huurden bij deze eigenaressen een kamertje en verzorgden er het huishouden. Begijninnen zonder bezit vonden een onderkomen in de conventen.

In 1993 sterft zuster Melanie en verdwijnt zo het laatste begijntje uit het Mechelse straatbeeld.

Typische klederdracht van de begijninnen uit het Groot Begijnhof (ca. 1790).



Enkele bieren van Brouwerij *Het Anker* uitgelicht



GOUDEN CAROLUS CLASSIC

donker robijnrood
8,5 % alc.vol.

- Dit streekproduct gaat terug op het Groot Keizersbier: het beste bier dat de brouwers voor Keizer Karel brouwden. Gouden Carolus verwijst naar de gouden munten van de keizer. Een oude kroniek meldt dat dit bier vooral bij de vossenjacht werd gedronken “daar dit zowel de ruiters als de paarden in volle vuur bracht”. Won al meermaals op de World Beer Awards.

SOFIE ADVISEERT DIT BIER BIJ:

- romige blauwschimmelkaas
- gedroogd en/of gerookt vlees
- Vlaamse stoverij
- moelleux van donkere chocolade



GOUDEN CAROLUS AMBRIO

licht amberkleurig
8 % alc.vol.

- Gouden Carolus Ambrio wordt nog altijd gebrouwen op basis van het eeuwenoude recept van de Mechelschen Bruynen, dat uit 1421 dateert. De huidige versie is iets zwaarder dan vroeger en wat fijner gehopt.

SOFIE ADVISEERT DIT BIER BIJ:

- oude kaas type Gouda
- rundscarpaccio
- gevogeltesuprême met bospaddenstoelen
- tartiflette
- broodpudding
- flantaart

**MET FOOD-
PAIRINGTIPS
VAN SOFIE
VANRAFELGHEM!**



**GOUDEN CAROLUS
CUVÉE VAN DE KEIZER BLAUW**
donker robijnrood
11 % alc.vol.

- Dit bier wordt maar 1 keer per jaar gebrouwen, op 24 februari, de verjaardag van Keizer Karel. Het is een speciale versie van de Gouden Carolus Classic, met meer alcohol en een geheime kruidenmix.

SOFIE ADVISEERT DIT BIER BIJ:

- Stilton of Roquefort-kaas
- hertenragout
- crème brûlée
- gestoofde peren met speculaasjys
- perfect als digestief na het eten



GOUDEN CAROLUS TRIPEL
goudgeel
9 % alc.vol.

- Dit goudblonde bier werd oorspronkelijk gebrouwen voor de Ridders van het Gulden Vlies in 1491. Het is ideaal voor wie houdt van een zwaarder, ietwat kruidig maar toch verfrissend bier. Opvallend zijn de toetsen van kamille en curaçao (sinaasappelschillen). Op de World Beer Awards in 2012 verkozen tot beste tripel!

SOFIE ADVISEERT DIT BIER BIJ:

- Keiems Bloempje en kaas met gewassen korst (Li P'tit Rossé, Vieux Pané, zachte Maroilles)
- gegrilde gamba met mangosalsa
- asperges op Vlaamse wijze
- crumble van appel



TIP

Elke zaterdag om 10.30 uur
kan je de Manufactuur
bezoeken met een gids.

Een vrouw geeft een
demonstratie weven bij
Koninklijke Manufactuur
De Wit.

Klein Begijnhof & Ankerbrug

Van het Groot Begijnhof wandel je naar het Klein Begijnhof. Op de oude bleekweide, waar de begijntjes de schapen schoren en laken bleekten, staat het vrouwelijke beeld 'Brede Heupen' 19 van Frans Walravens.

Drie begijnhoven

De begijnen hebben in de loop van de geschiedenis op verschillende plaatsen gewoond. In de 13de eeuw vestigden de eerste begijntjes zich op het Klein Begijnhof. Maar nog geen eeuw later is het begijnhof al te klein. De oude en zieke begijnen blijven er wonen, de rest verhuist naar buiten de stadsmuren. Rond 1560 wordt het begijnhof buiten de stadsmuren vernield. De begijnen trekken opnieuw naar de binnenstad. Ze kopen er bestaande panden op en bouwen nieuwe woningen: het Groot Begijnhof. Op haar hoogtepunt zijn er 1800 begijnen in Mechelen!

Even uitrusten? De **Tuin van het Ondernemershuis Oh!** 20 is een groene oase in de stad. Hier zie je nog water van het Duivelsvlietje of Hellevlietje.

Koninklijke Manufactuur De Wit 21 in de Schoutetstraat is een wereldberoemd restauratieatelier van wandtapijten. Om een wandtapijt te herstellen, is veel geduld en liefde nodig. Misschien daarom dat bijna alle medewerkers van De Wit vrouwen zijn. Bovendien heeft de Manufactuur een prestigieuze collectie antieke en moderne wandtapijten. Manufactuur De Wit heeft haar intrek in de 15de-eeuwse Refuge van de abdijs van Tongerlo. De binnentuin is aangelegd met planten die je op de 16de-eeuwse wandtapijten vindt.



Zo zagen de begijnen uit het Klein Begijnhof er uit (ca. 1790).



Het klooster van Bethanië, in 1784. Op de achtergrond zijn de torens van de Sint-Janskerk en de refugie van Sint-Truiden zichtbaar.

Op nummers 4–6, het voormalig klooster van Bethanië, zie je boven de deur nog het embleem van **Brouwerij De Posthoorn** 23 die hier in de 19de eeuw gevestigd was.

Een van de meest fotogenieke plaatsen van Mechelen is wat in de volksmond het ‘**Groen Waterke**’ 23 wordt genoemd, naar de eendenkroos die het water bedekt. Dit is een stuk van de Melaan dat nooit gedempt werd. Je hebt er een goed zicht op de toren van de Refugie van Sint-Truiden. Leuk detail: de toren zit vol met spreuwenpotjes. Die dienden om de spreuwen te vangen. De vogeltjes waren indertijd een lekkernij.

Behalve fotogeniek is het ook een symbolische plaats, want hier liggen de wortels van Brouwerij Het Anker. Jan uit den Anker woonde hier, aan de Ankerbrug. Er is een document uit 1369 waaruit blijkt dat hij belastingen op brouwen betaalde.

Daarmee is hij de oudste geregistreerde brouwer in Mechelen. Zijn Mechelsen Bruynen was zo in trek bij de adel en de burgerij dat Keizer Karel het mee op zijn veldtochten nam. ■

Het Groen Waterke, gezien vanaf de Ankerbrug.





'Huiselijke zorgen' van Rik Wouters op het vernieuwde Sint-Romboutskerkhof.



RIK WOUTERS & DE VROUWEN

Rik Wouters (1882–1916) is een van de meest geliefde schilders en beeldhouwers bij het Belgische publiek. De artistieke carrière van Rik Wouters speelt zich vooral in Brussel, Antwerpen en Amsterdam af, maar de band met zijn geboortestad Mechelen is altijd bijzonder gebleven. Hoewel hij sterft als hij pas 33 is, laat Rik Wouters een geweldig oeuvre na. Daarin staat zijn vrouw en grote liefde Nel centraal. Nel zal het korte leven van Wouters totaal beheersen en de kunstenaar inspireren. Op het Sint-Romboutskerkhof staat het beeld 'Huiselijke Zorgen', natuurlijk naar Nel-model, dat samen met het 'Zotte Geweld' tot zijn bekendste werken hoort.



Genoeg gewandeld? Wandel via het beeld 'Huiselijke Zorgen' van Rik Wouters terug naar de kathedraal en de Grote Markt.



Nog energie over? Maak dan een extra lus van 1 kilometer naar de paleizen van Margareta van Oostenrijk en Margareta van York.



DE VIER INGREDIËNTEN VAN BIER

De Basis...

De combinatie van slechts vier grondstoffen zorgt voor duizenden verrassende bieren.

1. WATER

- De basis: maakt ongeveer 90% van het bier uit.

2. GRANEN

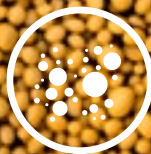
- Zorgen voor smaak, kleur en het zetmeel dat nodig is voor vergisting.
- Naast gerst en tarwe worden soms ook andere granen zoals haver en spelt gebruikt.
- Om bruikbaar te zijn, gaat het graan eerst naar de mouterij waar het onder invloed van warmte en water gekiemd en daarna gedroogd wordt. Zo gaan de enzymen in de graankorrel actief worden die tijdens het brouwen het zetmeel kunnen omzetten in suikers.

3. HOP

- Latijnse naam: *Humulus Lupulus*
- Zorgen voor aroma en bewaarbaarheid.
- Breed gamma aan aroma's zoals citrus (vb. Citra) en passievrucht (vb. Simcoe)

4. GIST

- Eencellig micro-organisme dat suikers omzet in alcohol en CO_2 .
 - Zorgt ook voor aroma's, zoals banaan en kruidnagel.
- *Verskillende soorten gist:*
- **Saccharomyces cerevisiae** is de 'standaard' voor bier van hoge gisting en werkt bij een hoge temperatuur (21–25°C).
 - **Saccharomyces carlsbergensis** wordt gebruikt voor lage gisting (pils) en werkt bij een lagere temperatuur (5–10°C).
 - **Brettanomyces lambicus** en **bruxellensis** zijn twee belangrijke gisten die bij spontane gisting (lambiek, geuze) hun werk doen.



...en verder

Kruiden

- Koriander vb. Tripel Karmeliet
- Curaçao vb. witbier
- Gagel vb. Gageleer
- Kaneel, steranijs, kardemom, kruidnagel, cacao vb. in zware, zoete, donkere (kerst)bieren
- Zottere ingrediënten als vanille, gember, tijm, rozemarijn, jeneverbes, laurier(bes), look of peper

Fruit

- Vers, diepgevroren, sap of siroop
- Vooral krieken en frambozen worden gebruikt om fruitbier te maken.
- De basis van fruitbier is meestal een zurig bier zoals een witbier of lambiek.



HET REINHEITSGEBOT: WATER, MOUT, HOP EN NIETS ANDERS

In 1516 vaardigde de Beierse Hertog Wilhelm IV het Reinheitsgebot (Reinheitsgebod) uit. Dat gebod dat bier alleen met gemout graan, water en hop gebrouwen mocht worden. Later, eind zeventiende eeuw, kwam daar gist bij, want gist werd toen pas ontdekt. Brouwers mochten dus geen kruiden, vruchten, suiker of andere stoffen aan hun bier toevoegen. Het Reinheitsgebot wilde de consument beschermen tegen onveilig voedsel. In België is het Reinheitsgebot niet meer van kracht, maar in grote delen van Duitsland nog wel.

Via het Dijlepad naar de Kruidtuin



Deze extra wandeling is er een voor rustzoekers én shoppers. Via een wandelpad op en langs de Dijle kom je in een van de groene oases van de stad: de Kruidtuin. Hier kan je uitrusten om je daarna in de winkeldrukke van de Bruul te storten.

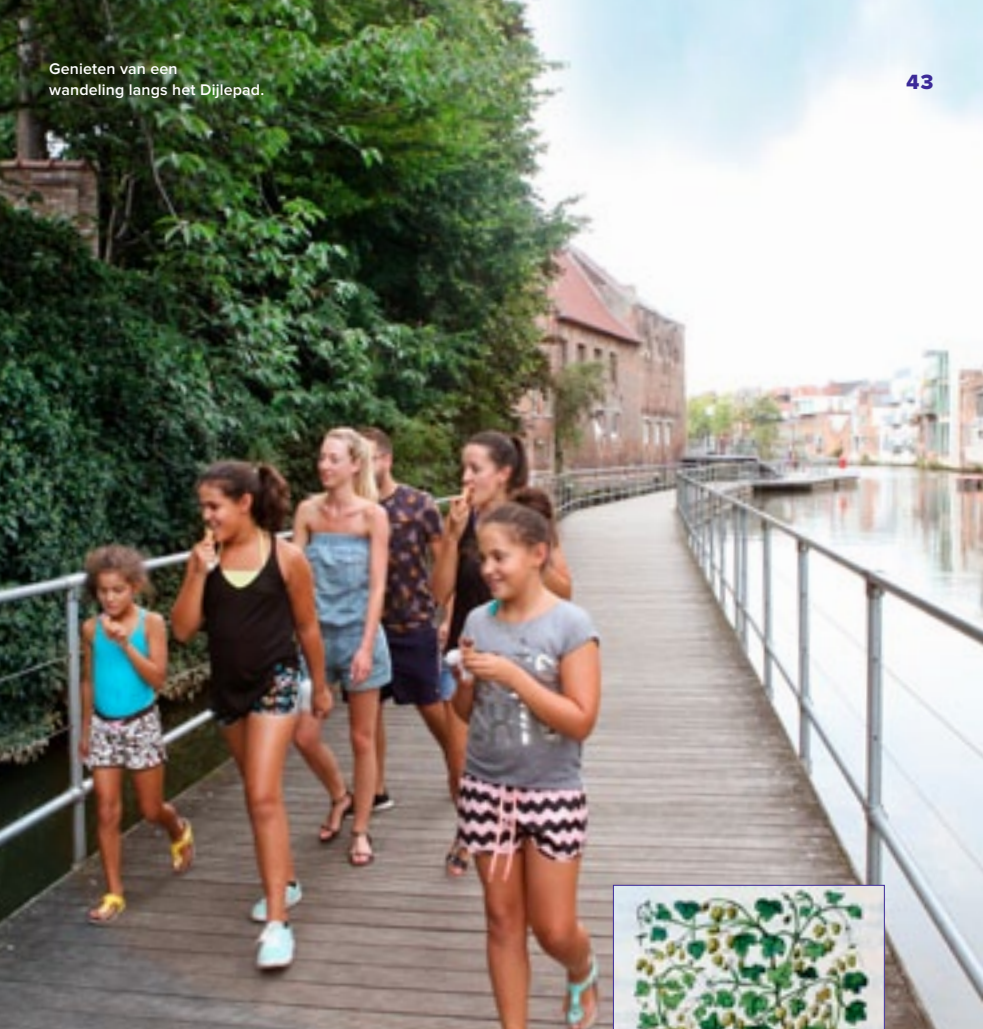
Het **Dijlepad** 25 leidt je langs (en over) de Dijle, tussen Congres- en Erfgoedcentrum Lamot en de Kruidtuin. Vanop het water bekijk je Mechelen vanuit een heel ander perspectief. 's Avonds is het pad gezellig verlicht. De beroemde Italiaanse architecten Secchi en Vigano tekenden het ontwerp.



De **Kruidtuin** 26 of 'Botanique' is het grootste openbare park in de historische binnenstad. Deze groene oase kent een rijke cultuurgeschiedenis. De Kruidtuin evolueerde van een middeleeuwse tuin naar een Franse formele tuin en tot slot naar een park in Engelse landschapsstijl. Midden in de groene oase staat het standbeeld van de bekende wetenschapper Rembert Dodoens. Hij schreef in de zestiende eeuw het Cruydeboek, een belangrijk werk over geneeskundige planten en kruiden. Loop zeker eens langs de Dodoenstuin, een onderdeel van de Kruidtuin. Die werd in 2010 heraangelegd volgens een schets van hop uit Dodoens Cruydeboek. In het ontwerp van de tuin, de zitbanken en plantenvakken herken je de typische vorm van hopbellen, de slingerende ranken en het hopblad.

De **Bruul** 26 is de drukste winkelstraat van Mechelen. Shoppers halen hun hart op in grote winkelketens en mooie boetieks.

De Kruidtuin met op de achtergrond het standbeeld van Rembert Dodoens.



Naast winkels ontdek je ook de Onze-Lieve-Vrouw van Leliëndaalkerk, met het gezellige Bruulpleintje en de wereldberoemde Koninklijke Beiaardschool Jef Denyn ernaast. ■



Afbeelding van het 'hoppecruyt' uit het Cruydeboek, editie van 1544.

Een lang, gezond en *hoppig* leven

‘Op je gezondheid!’ ‘Santé!’ Het zijn veelgehoorde toosten. En terecht, zo blijkt als we bier onder de loep nemen. Vooral de hopplant doet ons goed. Biersommelier Sofie Vanrafelghem legt uit waarom.

Stresswerend

“Hop is familie van de cannabisplant. Het is een sedatieve plant die je stress vermindert.”

Goede nachtrust

“Met een hoofdkussen gevuld met hopbloemen hoef je geen schaapjes te tellen om de slaap te vatten. Er bestaan intussen zelfs slaapbevorderende voedingssupplementen met valeriaan en hop.”

Stevige botten

“Vrouwen die regelmatig bier drinken hebben stevigere botten dan geheelonthouders.”

Gemakkelijke menopauze

“Hopprofessor Denis De Keukeleire wijdde zijn hele carrière aan het bestuderen van hop. Volgens hem is hop de meest vrouwelijke plant die in de natuur voorkomt. Hij heeft het dan vooral over het hoge gehalte aan fyto-oestrogenen. De fyto-oestrogenen in hop bootsen de natuurlijke oestrogenen na, waardoor ze de typische ongemakken van de menopauze kunnen afremmen zonder schadelijke nevenwerkingen.”

Antikanker

“Een bestanddeel van hop, xanthohumol, zou preventief werken tegen het ontstaan en de verdere ontwikkeling van kanker, tonen verschillende wetenschappelijke publicaties.”



HOP: VROUWEN AAN DE TOP

In de meeste landen, behalve in Groot-Brittannië, gebruiken brouwers enkel de vrouwelijke hopbellen. In België is het zelfs verboden om mannelijke hopplanten in een straal van 5 kilometer rond een plantage met vrouwelijke hop te kweken. Dit om bevruchting te voorkomen. De mannelijke hopplant bevat immers meer vetten en vezuren die een slechte invloed op het bierschuim hebben.



HILDEGARD VON BINGEN

Lang geleden gebruikten brouwers geen hop in bier. Ze voegden verschillende planten en kruidenmengsels toe om het bier smaak te geven. Daar komt in de 12de eeuw verandering in met Hildegard von Bingen. Hildegard stond aan het hoofd van een Duitse Benedictijnerabdij en componeerde klassieke muziek, maar ze schreef ook wetenschappelijke werken. Daarin beschrijft ze als eerste het gebruik van hop om het bier langer te bewaren.

De paleizen van de Margareta's



Drie Bourgondische paleizen op minder dan een kilometer. In Mechelen draaien ze er hun hand niet voor om. In deze extra lus wandel je via het piepkleine Klapgat naar de imposante paleizen van Hiëronymus van Busleyden, Margareta van Oostenrijk en Margareta van York.

Het **Klapgat** ²⁷ is een piepklein gangetje dat uitgeeft op de Sint-Janskerk. De naam zegt het zelf: hier babbelden ('klapten' in het dialect) de kerkgangers als ze van de mis kwamen. Dat deden ze zo intensief dat het gangetje de naam Klapgat kreeg.

In de 16de eeuw worden in Mechelen tal van paleizen gebouwd. Hiëronymus van Busleyden, lid van de Grote Raad, een humanist en goede vriend van Erasmus, laat een prachtig paleis ontwerpen door de bekende architect Keldermans. Van 1619 tot de Eerste Wereldoorlog doet het **Hof van Busleyden** ²⁸ dienst als Berg van Barmhartigheid: armen kunnen er geld lenen zonder rente. Tijdens de Eerste Wereldoorlog wordt het gebouw volledig vernield, alleen de muren staan nog recht. Het wordt later heropgebouwd en krijgt de functie van stadsmuseum. Het Stedelijk Museum Hof van Busleyden is





Zicht op het paleis van Margareta van York omstreeks 1530.

momenteel gesloten. Het wordt helemaal gerenoveerd en zal in 2018 opnieuw opengaan als hedendaags stadsmuseum.

Margareta van Oostenrijk (→ p.11) is tussen 1507 en 1530 landvoogdes van de Habsburgse Nederlanden. Haar woonpaleis is het **Hof van Savoye** 29, het eerste renaissancegebouw in de Lage Landen. Geniet van de prachtige renaissancistische voorgevel en de charmante tuin. Van 1616 tot 1796 wordt het paleis ingenomen door de Grote Raad, het hoogste rechtscollege van de Zuidelijke Nederlanden. Op de gevel vind je nog altijd het wapenschild van Margareta, naast het wapenschild van keizer Karel en een beeld van vrouwe Justitia. Vandaag doet het dienst als gerechtshof.

Aan de overzijde van het paleis van Margareta van Oostenrijk zie je een laatste overblijfsel van het paleis

TIP

Bier in Vrouwenhanden is meer dan deze brochure! Tijdens workshops, diners, city-tours en tal van andere activiteiten kan je zien, proeven én beleven dat in Mechelen bier in vrouwenhanden thuis hoort. Check www.visitmechelen.be voor alle info.

van Margareta van York 30. Het gebouw is oorspronkelijk de verblijfplaats van de bisschop van Kamerijk (Cambrai) als hij in Mechelen is. Margareta kiest het enorme Hof van Kamerijk als weduwegeod na de dood van haar man Karel de Stoute.



Margareta van York.



Reliëf van
de Zeeridder
bovenaan
de gevel van
Beverstraat 33.

Net boven de kleine deur in de toren prijkt haar ruitvormige wapenschild, naast dat van haar echtgenoot. De voormalige ontvangsthal van het paleis is nu stadsschouwburg.

De **Rik Wouterstuin** ³¹ is een nieuw groen rustpunt in de stad. Een bronzen buste van de hand van Rik Wouters en een muurschildering van stadsartiest Gijs Vanhee brengen hulde aan de kunstenaar die 10 jaar om de hoek bij zijn ouders woonde. In de tuin is ook een deel van een vliet opnieuw blootgelegd. Je kan de stadstuin bereiken langs de Beverstraat en de Rik Woutersstraat.

Bieretiket van
Chevalier Marin.



Wie in de Beverstraat 33-35 omhoogkijkt, ziet een mooi reliëf met hoefijzer en afbeelding van Neptunus. Het verwijst naar **brouwerij De Zeeridder** ³² die hier vanaf de 16de eeuw actief was. Het huidige gebouw dateert van rond 1910 en vervangt de oorspronkelijke houten gevel. De Zeeridder smolt rond 1890 samen met nog een andere brouwerij in de Beverstraat, brouwerij Het Hoefijzer (Beverstraat 25-27). Voortaan zou ze 'Le Fer à Cheval et le Chevalier Marin' heten, in 1907 gewijzigd tot Brouwerij Chevalier Marin. Ze spitste zich vooral toe op bieren van lage gisting, zoals pils. Het oude complex in de Beverstraat 25 moest wijken voor nieuwe gebouwen. ■

MET DANK AAN
Stadsgids Erik Vekemans
Sofie's World
Kris Deckers
Brouwerij Het Anker

FOTO'S
Layla Aerts, Toerisme Mechelen,
Het Anker, Aikon, Milo Profi, Regionale
Beeldbank Mechelen, Benjamin Martijn,
Michel Wuyts.

ONTWERP
duall.be

TEKST
Duall / Toerisme Mechelen

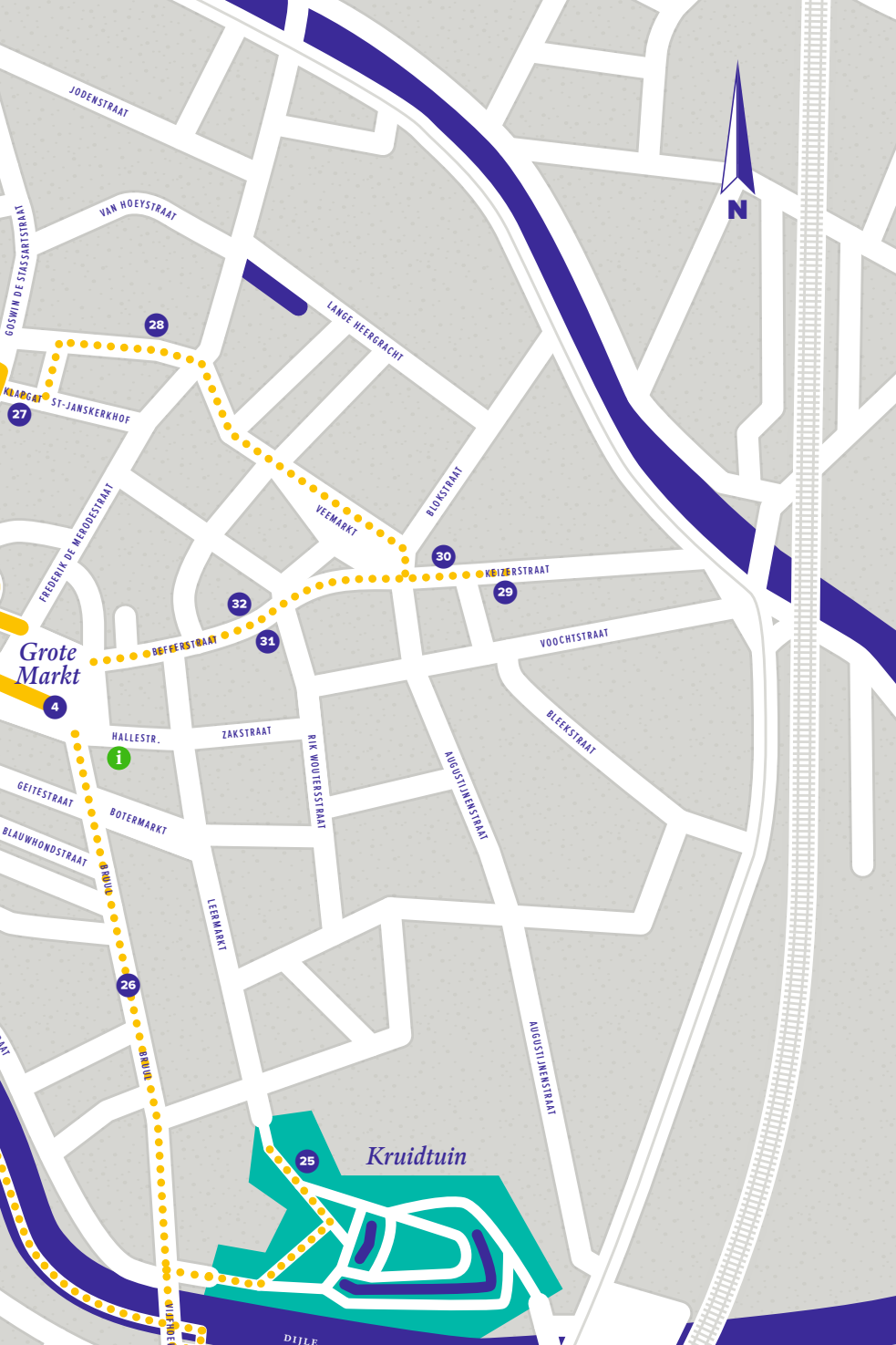
DRUK
Swinnen Printing

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
Björn Siffer, vvv Mechelen vzw,
Hallestraat 2-4-6, 2800 Mechelen

D/2015/10717/27

We hebben de grootste zorg be-
steed aan de nauwkeurigheid en
de actualiteit van de gepubliceerde
gegevens. De uitgever kan echter
geen verantwoordelijkheid nemen
voor eventuele onnauwkeurighe-
den of tussentijdse wijzigingen.

© 2015 alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd, opgeslagen in een
geautomatiseerd gegevensbestand
of openbaar gemaakt, in enige
vorm of wijze, hetzij elektronisch,
mechanisch door fotokopieën, op-
namen, of op enige manier, zonder
voorafgaande schriftelijke toestem-
ming van de uitgever. Alle teksten
en foto's blijven eigendom van de
uitgever.



Grote Markt

Kruidentuin

28

27

30

29

32

31

4

i

26

25

TOERISME MECHELEN

Hallestraat 2-4-6

2800 Mechelen

+32 70 22 00 08

www.visitmechelen.be

facebook.com/visitmechelen

@VisitMechelen

