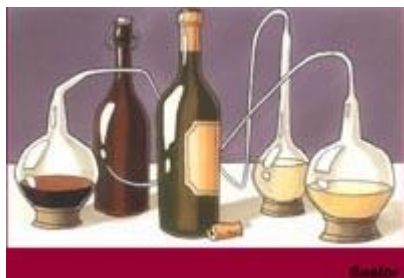


Leven in de brouwerij!

Zaterdag 21 november 2009

Katholieke Hogeschool Leuven, Herstraat 49, Leuven

Bierbrouwen is één van de oudste biotechnologische processen. Door de eeuwen heen hebben wetenschappers en technologen het productieproces geoptimaliseerd. Tijdens het symposium zullen enkele markante aspecten van het bierbrouwen worden belicht. Het symposium richt zich niet alleen tot wetenschapshistorici en technologen maar tot ieder die zich voor de geschiedenis van het brouwen interesseert.



De samenwerkende organisaties:

- Sectie Historiek van de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging (KVCV)
- Chemie Historische Groep (CHG) van de Koninklijke Nederlandse Chemische Vereniging (KNCV)
- Nederlandse Procestecnologen (NPT)
- Rotterdamsche Chemische Kring (RCK)
- Chemische Kring Eindhoven (CKE)
- Bossche Chemische Kring (BCK)
- Chemische Kring Midden Nederland (CKMN)
- Katholieke Hogeschool Leuven (KH Leuven)

Programma

- 10u30 - 11u00 **Ontvangst en koffie**
- 11u00 - 11u05 Inleiding door Hendrik Deelstra (KVCV, Sectie Historiek)
- 11u05 - 11u40 Eric Van Schoonenberghe (KaHo Sint-Lieven, Gent): 'Mouten tijdens de 19de eeuw'
- 11u40 - 12u15 Denis De Keukeleire (UGent, Gent): 'Gruit en hop'
- 12u15 - 12u50 Peter Zwaal (Bedrijfshistoricus, Rotterdam): 'Moedwil of misverstand? De marktontwrichtende werking van het (Nederlandse) bierbesluit 1926'
- 12u50 - 14u10 **Lunch**
- 14u10 - 14u15 Inleiding door Ad Minderhoud (KNCV, Chemie Historische Groep)
- 14u15 - 14u50 Henri Reuchlin (Bierburo, Den Haag): 'Oerbier. Bier in de Mesopotamische en Egyptische oudheid'
- 14u50 - 15u25 Hubert Verachtert (KU Leuven, Leuven): 'Geuze, een typisch Belgisch bier'
- 15u25 - 16u00 Onno Raspe (Grolsche Bierbrouwerij, Enschede): 'Brouwen tijdens de tweede helft van de 20ste eeuw'
- 16u00 - 16u05 Slotwoord door Marius van Doorn (Nederlandse Procestecnologen)
- 16u05 - 17u00 **Receptie**