

Degustatie met een lokale blik op ons rijk en regionaal bierlandschap



Objectieve Bier Academie Diest

Themadegustatie
Hagelandse brouwerijen

5 juli 2013



Inleiding

Deze degustatie is gewijd aan de brouwerijen die in het Hageland gevestigd zijn: brouwerijen **Loterbol, Vissenaken, Nieuwhuys, De Schuur, De Vlier, Kortrijk-Dutsel** en **Stadsbrouwerij Aarschot**.

Buiten deze 7 erkende brouwerijen (en brouwerij De Kluis van AB InBev), telt het Hageland nog talrijke bierfirma's, die wel bieren op de markt brengen, maar de productie ervan uitbesteden aan erkende brouwerijen:

- **Montaigu** (bij 't Hofbrouwerijke, brouwerij Anders en brouwerij Nieuwhuys),
- **De Kale Ridders** (bij de Proefbrouwerij),
- **Broeder Jacob** (bij Du Bocq),
- **Gibrit** (bij brouwerij Anders!),
- **Paters & Prinsen** (bij de Proefbrouwerij en brouwerij Anders!),
- **Wolf** (bij Het Anker) – tijdelijk in afwachting van de installatie van de nieuwe brouwerij?

Brouwerij **Wolf** (Lupus) figureert niet in deze presentatie over de Hagelandse brouwerijen, omdat deze sinds de verkoop van hun brouwinstallatie aan de Stadsbrouwerij in Aarschot momenteel al hun bieren (Wolf 7, Wolf 8 en Wolf 9) laat produceren bij Het Anker. In principe zullen ze in de toekomst opnieuw zelf gaan brouwen en worden ze opnieuw bij de brouwerijen geklasseerd. Indien ze het brouwen blijven uitbesteden, zullen ze bij de bierfirma's ingedeeld worden.

Daarnaast is er nog minstens één brouwerij in oprichting: **Craeywinckelhof** in Lubbeek, die momenteel nog bier laat brouwen bij brouwerij Pirlot (Kraaike Metteko) en de Proefbrouwerij (Kraaike Gouden, Kraaike Tripel Blond, Kraaike Tripel Donker). Craeywinckelhof wordt momenteel echter niet erkend als bierfirma omdat het op de markt brengen van bier niet de hoofdactiviteit van de firma is. Het is dus nog even wachten op hun officiële start als erkende brouwerij.

In de nabije toekomst zal er in het Hageland ook een extra bierfirma bijkomen: de hobbybrouwers van **Hoplintier** uit Oplinter zijn momenteel druk bezig met een marktonderzoek om te bepalen met welke brouwerij ze in zee zullen gaan voor de productie van hun bier.

Het Hageland telt bovendien nog tal van andere opdrachtgevers die niet als bierfirma erkend zijn, zoals de **Lestedröppel** die de Walsberger-bieren (blond en dubbel) commercialiseert (gebrouwen bij Van Steenberge), **Promaco Vision**, die verantwoordelijk is voor de bieren Tiense Kweiker (Amber, Tripel, Donker, Kerst en Ginseng; gebrouwen bij Den Hopperd) en Zoeg (gebrouwen bij De Vlier), **Djinn Creations** die het bier Nonneke laat brouwen bij brouwerij Anders! en ook de stad **Tienen** brengt bieren op de markt onder de naam Lorejas (Blond, gebrouwen bij De Proefbrouwerij en Donker en Winter, gebrouwen bij brouwerij Anders!). Vorig jaar liet de **Landelijke Gilde van Molenstede** hun TripLG van M'LSTé brouwen bij Anders!.

Andere bieren met een Hagelands karakter zijn het Horstbier, dat gebrouwen wordt door Haacht voor het Wagenhuis, een restaurant in de schaduw van het ridderlijk Kasteel van Horst in Holsbeek, en de beroemde Jack-Op die bij brouwerij Boon wordt geproduceerd.

Misschien komen al deze bierproducenten wel eens aan bod in een latere themadegustatie, maar voor deze degustatie beperken we ons tot brouwerijen met een eigen, erkende, en werkende brouwinstallatie.



Diest

Ooit waren er zeker 33 brouwerijen in Diest, maar slechts van enkele bestaan er nog materiële overblijfselen. De reputatie van Diest als bierstad gaat erg ver terug. In de Middeleeuwen bestond er al een brouwersambacht, dat verdeeld was in brouwers-tappers, herbergen die bier brouwden voor eigen gebruik, en brouwers-leveranciers die ook bier leverden aan anderen. Toch bleef de export naar buitenaf beperkt (8,5% in de 16de eeuw), en werd het Diesterse bier vooral binnen de stadsmuren gedronken. Pas in de 17de en 18de eeuw werd het afzetgebied uitgebreid en steeg de verkoop buiten de stad, tot 88% van de totaalproductie. De faam van het Diesters bier was enorm en had als gevolg dat er meer dan 40 brouwerijen buiten Diest ook een “Diest” of “Diesters” in hun gamma hadden, waaronder een groot aantal brouwerijen in Brussel: Atlas, Chasse Royale, Le Phare, Pax,... Ook in Wallonië, en dan vooral in Henegouwen, werd Diesters bier gebrouwen, onder andere bij du Faleau in Châtelineau

– de “uitvinder” van de Spéciale Belge. In Vlaanderen vinden we Diesters bier vooral in de regio van Antwerpen: Beirens in Edegem (dit is niet de bekende brouwerij Beirens in Wommelgem), De Preter in Antwerpen, Hannes in Wijnegem, Hoefnagels in Hoboken, Jacobs/Matthieu in Merksem, Rottiers in Borgerhout, Veraart in Stabroek en Verlinden in Brasschaat.

In het begin van de 20ste eeuw telde Diest nog steeds 19 brouwerijen, waarvan de meeste gelegen waren in de buurt van de Michel Theysstraat (vroeger Wederbroekstraat) en de Demerstraat. De **aanwezigheid van de Demer, die nog in een open bedding stroomde en de Verversgracht die nu onder de Michel Theysstraat stroomt**, waren daar niet vreemd aan.



Maar in de eerste helft van de 20ste eeuw ging de brouwerijtraditie in Diest grotendeels verloren.

De brouwinstallaties waren sterk verouderd en de brouwerijen konden de concurrentie met de nieuwe pilsbieren niet meer aan. En net als overal in het land, lieten de twee wereldoorlogen hun sporen na. In 1950 bleven nog slechts 6 brouwerijen over.

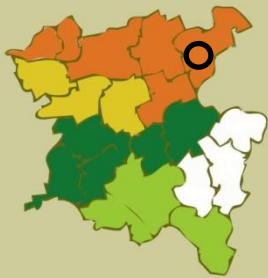
- Brouwerij Het Anker van Marcel Vansanten hield ermee op in 1954. De gebouwen zijn volledig verdwenen, op de plek waar de brouwerij stond, bevindt zich nu het Instituut van de Zusters van Voorzienigheid in de Demerstraat.
- Brouwerij De Proosdij (ook wel brouwerij Gustave Maris-Van Nitsen genoemd) stopte ook in 1954. Het complex werd omgebouwd tot een appartementsblok, zichtbaar in de brouwerijstraat.
- Brouwerij Ossekop (ook wel brouwerij Allen, of Tête du Boeuf genoemd), van de familie Allen-Crets, sloot de deuren in 1963. In het gebouw is thans de KBC in de Koning Albertstraat gevestigd.

- Brouwerij Ooms, of Het Hoefijzer, sloot in 1972. De begindatum van de brouwerij is niet bekend, maar ze bestond reeds in 1723 toen schepen Hermans er eigenaar was. De brouwerij kwam in handen van de familie Sooghen en Ooms. Jean Ooms was de laatste eigenaar. Het gebouw is nu volledig verdwenen, op de locatie is nu de Spar gevestigd in de Michel Theysstraat.
- Brouwerij Duysters, ook wel de Brouwketel of La Chaudière genoemd, stopte met brouwen in 1973 en deed daarna nog dienst als opslagplaats van de NV Duysters-Ooms-Cerckel tot 1985. Dat er in 1706 al brouwactiviteit was, bewijst een steen met deze datum, die uit de brouwerij komt. Deze steen kan nu nog steeds bekeken worden in het Loterbol-café.
- Brouwerij Cerckel werd in 1816 uitgebaat door Frans Pieck, en later door zijn zoon Charles Pieck. In 1889 staat de brouwerij bekend als Cerckel-Pieck en ze wordt in 1929 overgelaten aan Paul Cerckel. Bij het overlijden van Paul Cerckel in 1979, wordt de brouwerij opgekocht en gesloten door Haacht. Enkel de toegangspoort in de Michel Theysstraat blijft bewaard.



Met de sluiting van de brouwerijen Cerckel, Ooms en Duysters was het doek in de jaren '70 definitief gevallen over het roemrijke brouwerijverleden van Diest. Meer dan vijftien jaar lang zou er in Diest niet meer gebrouwen worden.





Loterbol, Diest

Marc Beirens, afkomstig uit Zichem, groeide op als zoon van een bierhandelaar, en zit dus al van kindsbeen af "in het milieu". Hij is ook een telg van de bekende brouwersfamilie uit Wommelgem, die tot 1970 bestond. Marc neemt de drankenhandel in Zichem over, en in 1992 koopt hij de site van de voormalige brouwerij Duysters, met de bedoeling er opnieuw bier te brouwen.

Omdat de brouwerijactiviteiten er al sinds 1969 gestopt zijn, ligt het terrein er vervallen bij. Marc restaureert de gebouwen

eigenhandig, waarbij hij zoveel mogelijk rekening houdt met het oorspronkelijke karakter van de brouwerij. De verbouwingen lopen echter niet van een leien dakje. De fundamenteën van het oorspronkelijke brouwerijgebouw blijken verzakt door overstromingen en op een dag kwam er een steen van het gebouw op een politiecombi terecht. De dag nadien stond de politie aan de deur met een bevel tot sloping van het hele gebouw. Uiteindelijk mag het gebouw toch blijven bestaan en brengt Marc Beirens (onder de naam "Duysters") opnieuw bier op de markt.

Het eerste bier is Drossaard, maar het bier werd toen nog niet zelf gebrouwen. De blonde Drossaard werd geproduceerd bij De Biertoren in Kampenhout. Toen die in 1993 door Huyghe werden overgenomen, verplaatste ook de productie van de blonde Drossaard zich naar Melle. Er was ook een donkere Drossaard, die uit de ketels van St. Jozef in Opitter kwam.

In 1995 wordt de brouwerij geïnstalleerd. De brouwketels en lagertanks van deze eerste brouwinstallatie werden gevonden in een voormalige huisbrouwerij, taverne en restaurant in Parijs, maar zijn van Schotse makelij. De brouwerij was er in de kelder gehuisvest, de taverne bevond zich op het gelijkvloers en het restaurant op de eerste verdieping. De klanten van het Parijse etablissement vonden het echter maar niets om van hun eten te genieten terwijl men in de kelder aan het brouwen was en de brouwaroma's door de zaal waaiden. En dus besloot de eigenaar om met de brouwerij te stoppen. De rest van de brouwinstallatie, de inox-leidingen, pompen en dergelijke, zijn wel allemaal nieuw geplaatst door een gespecialiseerde firma.



Op 12 april 1995 wordt de eerste Loterbol voorgesteld. De naam verwijst naar een historisch Diesters spotfiguurtje, dat in de plaatselijke Sint-Sulpitiuskerk het koorgestoelte versiert. Een Loterbol betekent letterlijk een knappe kop (=bol) die weet hoe hij plezier (= lote) moet maken.

In de beginperiode werd er 1x per week gebrouwen, samen met Marc Knops die toen nog werkzaam was bij brouwerij Villers (waar onder andere ook Marc Limet (Kerkom) zijn sporen verdiende). Toen werd er elke week 400 liter bier gebrouwen, uitsluitend op vat en uitsluitend bedoeld voor het eigen café. Het café was toen ook elke week open, van maandag tot donderdag (vanaf 19u) en van vrijdag tot zondag (vanaf 15u). De blonde Loterbol, die toen wat amberkleurig was en een alcoholpercentage had van 4,8 vol. % alc., was het enige bier dat door de brouwerij werd geproduceerd, naast enkele seizoensbieren.

Deze brouwzaal is nog steeds actief, het is de “kleine” brouwzaal van de brouwerij en hier wordt nog het vatenbier geproduceerd. Standaard is er maar 1 vatbier: een blonde Loterbol van 6 vol. % alc. De capaciteit van deze brouwzaal is 500 liter (voor koking).

In 2002 wordt brouwerij Loterbol uitgebreid: in 2002 wordt in het aanpalende gebouw uit 1908 (dat ook deel uitmaakte van Duysters) een tweede brouwinstallatie geïnstalleerd. Ook deze installatie is tweedehands, en is afkomstig uit een Duitse kloosterbrouwerij. De brouwzaal is deels opgebouwd volgens het zwaartekracht-principe, en vrij uniek is het feit dat de maischketel geen ton of vat is, maar een serie buizen langs de muur waardoor het wort loopt. Hete stoom loopt door andere buizen en brengt het wort op de gewenste temperatuur. In deze brouwzaal, met een capaciteit van 2800 l (voor koking) worden de flessenbieren Loterbol Blond (8 vol. % alc.) en Loterbol Bruin (8 vol. % alc.) geproduceerd.

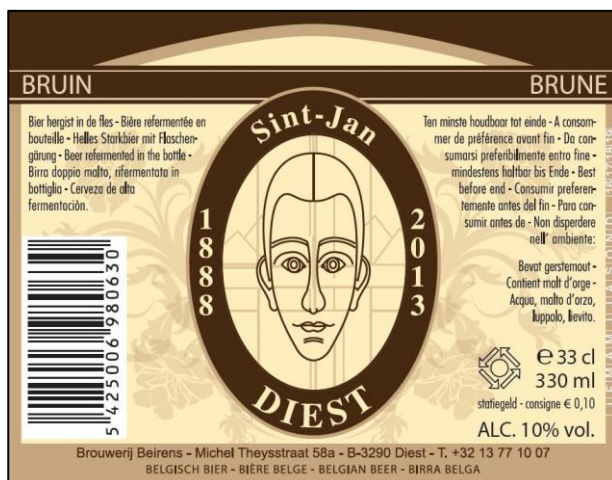


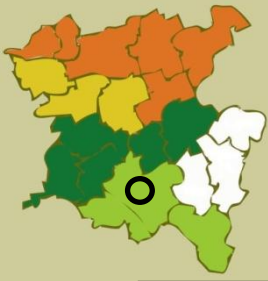
Vandaag de dag is het gezellige café van Loterbol enkel nog open op elke eerste zaterdag van de maand, vanaf 16u, behalve in de maanden augustus (vakantie) en september (bierfestival Brussel).

Loterbol produceert momenteel ongeveer 20 brouwsels per jaar (“kleine” en “grote” brouwzaal samen).

Naast de Loterbol Blond (vat) en Loterbol Blond en Bruin (fles), brouwt Loterbol nog vier standaardbieren:

- De productie van Drossaard werd van Huyghe overgenomen: sinds april 2009 wordt dit bier opnieuw door Loterbol geproduceerd, met een aangepast recept en een alcoholpercentage van 7 vol. % alc.
- Tuverbol is een mengbier van 10,6 vol. % alc. dat in flessen van 37,5 cl wordt verkocht. Voor dit mengbier wordt eerst een sterkere blonde Loterbol gebrouwen (rond de 20° Plato) in de “grote” brouwzaal (dus ongeveer 2800 liter). Dit bier wordt dan naar 3 Fonteinen gebracht, waar het versneden wordt met lambik. Eens gemengd, blijft het nog verschillende maanden bij 3 Fonteinen waar het nog aan 17°C wordt bewaard. Het bier wordt niet gefilterd en hergist spontaan in de fles, zodat de productie ervan vrij onvoorspelbaar is en afhangt van wanneer de lambik wil gisten. Sinds het eerste brouwsel van Tuverbol in 2007, is dit nog maar de derde keer dat dit versnijbier werd geproduceerd. De nieuwe versie van Tuverbol is pas sinds november 2012 beschikbaar. Het bier wordt dus slechts eens om de 2 à 3 jaar geproduceerd.
- Roodebol (6,6 vol. % alc.) is uitsluitend in 75 cl-flessen beschikbaar. Normaal gezien wordt dit bier 1x per jaar gebrouwen in de “kleine” brouwzaal. In 2012 werd het echter twee keer geproduceerd, goed voor zo’n 9 hl in totaal. Er worden zo’n 26 à 27 kg krieken per 100 l toegevoegd. De krieken komen uit Kortenaeken en zijn van de variëteiten Gorseem en Noorderkrieken, die dan eerst worden ingevroren om nadien in het bier te gebruiken. Marc is ook van plan om krieken te zetten op een terrein dat hij bezit aan het St. Jansklooster. Roodebol is allesbehalve een zoet fruitbier, maar eerder een bittere en zurige krik op basis van blond bier.
- Naar aanleiding van de herdenking van de 125^{ste} verjaardag van de heiligverklaring van de Diestse patroonheilige St. Jan Berchmans, brouwde Loterbol op initiatief van Leo Mees, O.B.A.D.-lid en voorzitter van de heemkundige kring Limes Tamera het bier St. Jan. Het bier werd officieel aan de pers voorgesteld op 6 juni 2013. Het is een sterk donker en feestelijk degustatiebier van 10 vol. % alc. Diest telde in het verleden vele tientallen brouwerijen, die hoofdzakelijk bruin bier produceerden. De bruine St. Jan is dan ook een knipoog naar het rijke brouwverleden van de stad. Om die reden wilde Leo het bier ook absoluut in de stad laten brouwen. St. Jan is geen gelegenheidsbier, het is de bedoeling dat het permanent in omloop blijft.





Vissenaken, Vissenaken (Tienen)



Voor Rudy Scheys en zijn brouwerij in Vissenaken begon alles eigenlijk met een wijncursus, die hij in de jaren 1990 in zijn dorp organiseerde. Die cursus kende een groot succes met meer dan 20 geïnteresseerde deelnemers, die een hecht klikje vormden en naast de wijncursus nog andere zaken samen deden. Meer dan twee jaar werden alle aspecten van wijn bestudeerd, met de nadruk op het detecteren en herkennen van smaken. Na afloop van de wijncursus ontstond in de groep het idee om samen eens bier te proeven in plaats van wijn, en op zo'n bierproefavond stelden ze vast dat de kennis uit de wijncursus hen hielp om op een aandachtige manier te proeven.

Het rijke smaakpalet van de bieren was een ware openbaring voor Rudy en hij besloot om zich verder in de biercultuur te gaan verdiepen. Toen hij hoorde dat het ook perfect mogelijk is om zelf bier te brouwen, ging hij op zoek naar meer informatie en belandde hij bij Louis Meulders, bekend als initiatiefnemer van het bier Gageleer en een echte autoriteit op het gebied van hobbybrouwen.

In 1999 organiseerde Rudy dan een bierbrouwcursus voor een 11-tal geïnteresseerden, die door Louis Meulders gepresenteerd werd. De cursus bestond uit 3 (lange) avonden theorie en uit een brouwdag op zaterdag. De dag nadien werd er door de cursisten zelf nogmaals gebouwen, zodat ze over ongeveer 80 liter bier beschikten.

Ongeveer het halve dorp werd bij deze brouwcursus betrokken: het gebrouwen bier lagde in de koelkast van een bevriende bloemist, en nadat het bier gebotteld werd, mocht het nog hergisten in een klein zaaltje ergens in het dorp waar continu de verwarming werd aangezet.

Enkelen van de cursisten waren betrokken bij de lokale toneelkring "Welle(n) de Slumme(n) van Vessenaken" en kregen het idee om het bier te verkopen tijdens de voorstellingen. Omdat het hobbybier niet verkocht mocht worden, verkochten ze nootjes als borrelhapje en gaven ze het bier gratis bij de nootjes.

Eén medecursist had een reeks inox ketels uit een oude limonadefabriek op de kop kunnen tikken, met een inhoud van 20 tot 200 liter, en Rudy kocht er enkele die hij tot brouwinstallatie ombouwde. Ook een 7-tal andere cursisten bleven hobbybrouwen en regelmatig kwam de groep samen om bier te brouwen. Voor de volgende toneelvoorstelling besloot de groep om opnieuw een bier te brouwen, maar deze keer wilden ze het op een meer officiële manier verkopen. Rudy nam contact op met Kamiel Mievis van accijnzen en kreeg toelating voor "eenmalige verkoop", een eenmalige erkenning van het hobbybrouwsel als het ware. Deze keer werd een groter brouwvolume gemaakt, wat ervoor zorgde dat het recept makkelijker te volgen was, en de vergisting een pak vlotter verliep dan de eerste keer. De traditie om een jaarlijks toneelbier te brouwen, was geboren, en elk jaar zou



Rudy steeds bij accijnzen de toelating krijgen voor eenmalige verkoop (dit is beperkt tot éénmaal per jaar).

Maar stilaan begonnen de dorpsbewoners ook te vragen om bier te kunnen kopen buiten de toneelvoorstellingen, en wilde Rudy zelf ook meer brouwen. Hij trok opnieuw naar Kamiel Mievis, die hem hielp om alles officieel in orde te brengen via het ondernemingsloket. Rudy vroeg ook een vergunning aan bij het voedselagentschap, maar daar lieten ze hem weten dat het niet was toegestaan om zijn garage (waar meestal de auto binnen stond) af en toe als brouwerij te gebruiken. Om officieel erkend te kunnen worden, moest de brouwerij een vaste plaats krijgen die alleen maar voor het brouwen gebruikt werd.



Noodgedwongen begon Rudy aan de noodzakelijke verbouwingen en kon hij in april 2007 officieel beginnen: brouwerij Vissenaken was geboren. Vanaf toen brouwde hij op vrij onregelmatige tijdstippen, meestal een 3-tal keer per jaar. Het was immers niet zijn bedoeling om heel commercieel te beginnen, maar gewoon om zijn hobby verder te zetten op een legale manier. Rudy wou bovendien aantonen dat iedereen bier kan maken en dat je daarvoor echt geen gigantische of dure installatie nodig hebt. De filterkuip, gisttank en tegenstroomkoeler zijn op

wieltjes gemonteerd, zodat ze makkelijk te verplaatsen zijn, want echt veel ruimte is er niet in de omgebouwde garage.

Vanaf de eerste jaren kreeg Rudy veel aspirant-brouwers over de vloer die eens wilden meebrouwen. Voor brouwerij Vissenaken waren dat handige brouwhulpjes, want alléén brouwen in de toenmalige brouwinstallatie was niet evident: je moest er minstens met twee voor zijn. Ook Jürgen Bessendorffer van brouwerij Kortrijk-Dutsel kwam bij hem over de vloer, en Rudy stond hem ook bij met raad en daad en hielp hem op het vlak van vergunningen en administratie om zijn brouwerij op te starten. De laatste tijd komt er echter minder vaak spontane brouwhulp over de vloer, en moet Rudy zelf mensen vragen om de nodige hulp te krijgen. Blijkbaar is de interesse in het brouwen wat verminderd of begint de markt stilaan verzadigd te raken. Om tegemoet te komen aan dit probleem heeft Rudy zijn installatie wat aangepast om beter alleen te kunnen brouwen.

De capaciteit van de brouwinstallatie bedraagt 200 liter. Momenteel wordt er 10 of 11 keer per jaar een dubbel brouwsel gemaakt, dus telkens twee dagen na elkaar, zodat er telkens 2x200 liter beschikbaar is. Dit jaar wordt de brouwerij echter verbouwd naar een capaciteit van 500 liter. Het zou dan de bedoeling zijn om nog slechts 1x per maand te brouwen. Op dit moment kan Rudy de vraag naar zijn bier nog min of meer bijhouden, en met 500 liter zou hij dus iets meer reserve hebben.

Een verdere uitbreiding van de brouwerij is niet aan de orde, dit zou immers betekenen dat ook de commerciële kant moet worden uitgebouwd om ook actief het bier te gaan verkopen, en daarvoor heeft Rudy geen tijd. In het dagelijkse leven is hij immers havenloods in de Antwerpse haven en vaart hij regelmatig heen en weer tussen Antwerpen en Vlissingen. Op dit moment spendeert hij al 6 à 7 volle dagen per maand aan zijn brouwerij (brouwen, administratie en verkoop samen), maar het bier verkoopt zichzelf.

De drie vaste bieren worden ongeveer even vaak gebrouwen, maar de Fasso wordt één keer meer gebrouwen dan de andere bieren. Jarenlang heeft brouwerij Vissenaken slechts twee vaste bieren in het gamma gehad:

- Fasso (6,5 vol.% alc.), een blond bier van het saison-type, met tarwetoets. Het bier verwijst naar de Germaan Fasso die zich in de streek vestigde. We vinden zijn naam terug in de oude naam van Vissenaken: Fassiniacus, wat zich vertaalt als “een vestiging, gesticht door Fasso”.
- Himelein (6 vol.% alc.), donker bier van het abdij-type, chocoladezoetig, maar niet plakkerig. Dit bier is genoemd naar Sint Hymelinus, een Schotse of Ierse heilige die op terugreis uit Rome in Vissenaken overleed. De plaatselijke Himelinusbron is nog steeds naar hem vernoemd.

Maar commercieel was er ook vraag naar tripels. Voor het toneelbier van 2012 maakte hij een amberkleurige tripel ‘Kaviaar of Spaghetti’, en dat recept werd zeer goed onthaald. Het recept voor dit bier werd nog wat aangepast, en werd uiteindelijk het derde vaste bier in het gamma van brouwerij Vissenaken:

- Meetsel (7,5 vol.% alc.), amber tripel, vrij hoppige tripel.

Het toneelbier is steeds een origineel recept, brouwerij Vissenaken maakt immers nooit etiketbieren. Voor één van de toneelbieren maakte hij gebruik van wat speciale mouten die hij van vorige brouwsels overhad en die hij bij mekaar mengde. Dit toneelbier viel zodanig in de smaak, dat het “vast” in het gamma kwam als het winterbier De Nacht. Dit bier wordt elk jaar gebrouwen, maar slechts 1x per jaar. Het is dus niet continu verkrijgbaar.

- De Nacht (5,2 vol.% alc.), dieprood speciaalbier, een soort kerstbier, met complexe moutsmak.
- Eenmaal per jaar wordt er een éénmalig toneelbier gebrouwen voor plaatselijke toneelvereniging “Welle(n) de Slumme(n) van Vessenaken”. De meest recente toneelbieren waren: Paradijsvogel (2009), Acht Vrouwen (2010), Roze Ridder (2011), Kaviaar of Spaghetti (2012) en ’n Doodgewoon Avondje (2013).

De flessen worden hergebruikt, maar Rudy moet wel telkens bewijzen dat hij zijn flessen 5 of 7 keer opnieuw gebruikt. Om flessen te herbruiken, zijn er in principe twee officiële vergunningen nodig: enerzijds voor het vervoer van afvalstoffen, en anderzijds voor de recyclage van afvalstoffen. Het uitwassen gebeurt erg manueel, met een borstel, en is dus behoorlijk arbeidsintensief.

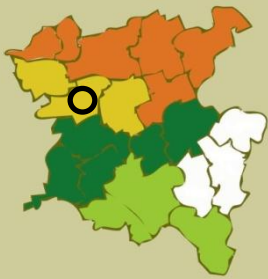
Op sommige etiketten staat ook de datum: MDCLVII. Bij het napluizen van de stamboom van de familie Scheys werden enkele brouwersfamilies teruggevonden, en de vroegste vermelding van



'brouwer' komt voor in een document uit 1657 (MDCLVII), toen een zekere Hendrick Scheys brouwer was in “De Morghensterre” in Leuven. De dochter van Hendrick, Maria, huwde met een andere brouwer, Carolus Hermans, en een dochter uit dit huwelijk, Maria Isabelle, huwde op haar beurt met Sebastien Artois, een stamvader van het bekende brouwersgeslacht uit Leuven.

De brouwerij is te bezoeken, maar moet op voorhand gereserveerd worden. Het nadeel is dat er niet meer dan 12 tot 14 personen binnen kunnen. Het brouwerijbezoek duurt gemakkelijk anderhalf tot twee uur en tussendoor worden de bieren geproefd. Een kleine brouwerij heeft natuurlijk ook een (groot) voordeel: omdat alles manueel gebeurt, kan iedereen het ganse proces zien, horen, ruiken en zelfs proeven. Tijdens het bezoek wordt er op kleine schaal ‘gebrouwen’. Rudy vertelt vanuit zijn persoonlijk wedervaren, hoe en waarom deze brouwerij

ontstond vanuit een zeer specifieke visie en hoe ze met relatief kleine middelen helemaal zelf gebouwd is. Inclusief het proeven kost het bezoek 6 euro per persoon, met een minimum van 42 euro.



De Vlier, Holsbeek

Hoewel De Vlier een vrij jonge brouwerij is, heeft Marc Andries al behoorlijk wat ervaring achter de kiezen. Hij studeerde af als ingenieur in de scheikundige en landbouwindustrieën, en ging eerst aan de slag bij Meura, in België de grootste producent van materiaal voor de brouwerijindustrie, waar hij onderzoek verrichtte naar gistingssystemen. Hij werkte er vooral aan de ontwikkeling van de Immobilised Yeast Fermentor (IYF), een systeem waarbij de vergisting van wort tot bier (een proces dat normaal gezien



verschillende dagen in beslag neemt) kan gereduceerd worden tot 1 dag. Bij IYF komt het er eigenlijk op neer om het klassieke systeem om te draaien: normaal gezien is de wort een stilstaande vloeistof waarin de gistcellen “rondzwemmen” op zoek naar de suikers. Bij de IYF zitten de gistcellen vast op de wand van poreuze keramische buisjes waardoor het wort stroomt. De gistcellen hoeven dus alleen maar toe te happen. Helaas bleek de financiële investering om het procédé tot een commercieel inzetbaar resultaat te brengen te groot en Meura wou niet verder investeren, waarna het project doodbloedde.

Nadien begon Marc een loopbaan uit te bouwen bij de brouwerijen zelf. Eerst in Achouffe, waar hij de productie opvolgde, en dan bij brouwerij Haacht waar hij de leiding kreeg over de bottelarij en verantwoordelijk werd voor het installeren van de



nieuwe bottelarij. Toen het project rond de installatie van de nieuwe bottellijn achter de rug was, verliet Marc tijdelijk het brouwerijwezen om in Tienen de productielijn voor de fabricatie van zonnepanelen op te starten. Hij deed dat vier jaar, om nadien in Nederland voor een ander bedrijf in zonnepanelen hetzelfde te doen.

Marc werd benaderd door Liefmans, dat toen al in moeilijke financiële papieren zat, om het productieproces in de brouwerij volledig terug op poten te zetten. Hij wilde hier wel op ingaan, maar moest eerst zijn contract in Nederland afwerken, en Liefmans ging vroegtijdig failliet.

De droom om een eigen brouwerij op te richten, kwam toen in een stroomversnelling. Brouwerij De Vlier werd op 10 maart 2008 boven de doopvont gehouden. Als locatie werd een

leegstaand gebouw in het centrum van de Leuvense deelgemeente Kessel-Lo gevonden, waar vroeger het café Bieduif'ke was gevestigd. De duif herkennen we nog steeds in het logo van de brouwerij. Door zijn werkzaamheden bij Meura en in de brouwerijwereld was Marc bevriend geraakt met Pierre Rajotte, een Canadese leverancier van kleine brouwinstallaties. In april 2008 werd de

brouwinstallatie dan ook aangekocht in Canada, en begin juli werd het eerste bier reeds op grote schaal gebrouwen.

In het najaar van 2009 verhuisde de brouwerij van Kessel-Lo naar het Hagelandse Holsbeek waar ruimte werd gevonden voor de brouwerij, een ruim proeflokaal en een terras. Aangezien het dezelfde watermaatschappij is die instaat voor het leidingwater in Kessel-Lo als in Holsbeek, was er geen verschil in het bier te merken.

De brouwerij heeft een capaciteit van 500 liter per brouwsel. Er wordt ongeveer om de twee weken gebrouwen, telkens twee brouwsels na elkaar, die dan samengevoegd worden in de gistingskuip van 1000 liter. Brouwerij De Vlier streeft in 2013 naar een jaarproductie van 250 hl.

Vrij uniek aan deze brouwerij is de wijze waarop de versuikering in de beslagkuip gebeurt. Niet de kookketel wordt eerst gebruikt als beslagkuip, maar wel de filterkuip, die niet verwarmd wordt. In tegenstelling tot de meeste andere brouwerijen is er geen sprake van een trapsgewijze opwarming van het beslag, maar wordt meteen gestart op een temperatuur van 65 °C, die tot het einde van de beslagfase constant wordt gehouden. De achterliggende gedachte is dat moderne graangewassen en moutsoorten zo veredeld zijn dat de omzetting van zetmeel in suikers op eenzelfde temperatuur kan gebeuren. Marc leerde deze techniek van de Canadees Pierre Rajotte en ging zelf in enkele Canadese brouwerijtjes kijken hoe dit werkte. De gistingstanks hebben een ingebouwd koelsysteem waardoor ze geschikt zijn voor lagering rond 6°C. Alle bieren zijn enkel verkrijgbaar in 75 cl-flessen. Alleen de Kessel Blond is ook beschikbaar op 33 cl, maar die versie wordt geproduceerd door de Proefbrouwerij in Lochristi.

De twee basisbieren van de brouwerij, Kessel Blond (waarvoor enkel pilsmost wordt gebruikt) en Kessel 69 (met licht geroosterde Munichmost), verwijzen nog naar de periode in Kessel-Lo. Daarnaast brouwt Marc als seizoensbieren de Holsbeek Lentetripel voor het voorjaar, Carrousel voor zomerse dagen en X-Mas om de winterse koude te verdrijven.

Maar de laatste tijd maakt De Vlier vooral faam met de aperitiefbieren, die ongeveer een even groot marktaandeel innemen als Kessel Blond (ongeveer 19%), maar vooral tijdens de eindejaarsperiode een grote stijging kennen. Alle aperitiefbieren van De Vlier zijn ondergistende bieren, met een zeer lage hopgift, waardoor de bieren ook droog overkomen. Bij de aperitiefbieren is de melkzuurgisting

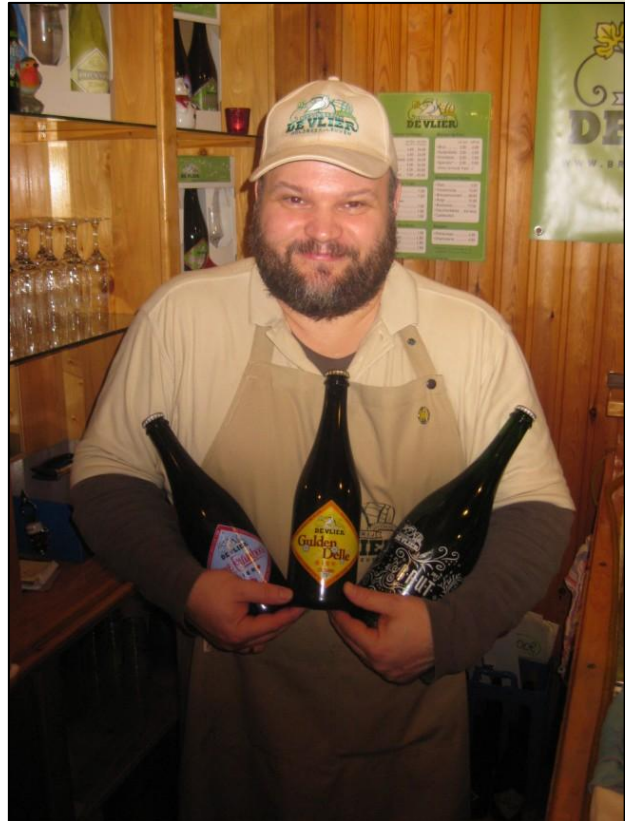


gewild, daarom moet ofwel de hopgift laag gehouden worden, of moet er overjaarse hop gebruikt worden om de melkzuurbacteriën niet kapot te maken. Als hopsoort voor de aperitiefbieren wordt Saaz gebruikt, die sowieso niet al te bitter is, en om het hoparoma zoveel mogelijk te beperken, wordt de hop bij het begin van het kookproces toegevoegd. Het gaat wel degelijk om aperitiefbieren, en niet om "champagnebieren", omdat De Vlier geen méthode champenoise gebruikt.

Het eerste aperitiefbier uit de reeks was de Gulden Delle, die het levenslicht zag in 2011. Aanvankelijk was Gulden Delle een biercocktail waarbij vlierbloesemsiroop in het glas gemengd werd met een melkzurig basisbier waarover Marc al beschikte in de Kessel-Lo-tijd, maar Hans Meus (broer van Jeroen) van de Gempemolen in St. Joris-Winge en Herman Vangramberen van de ambachtelijke beenhouwerij in Boutersem, spoorden hem aan om van de cocktail een kant-en-klaar aperitiefbier te maken. Dit lukte uiteindelijk door vlierbloesemsiroop te gebruiken voor de nagisting op fles.

Alle varianten van de aperitiefbieren van De Vlier zijn eigenlijk ontstaan op vraag van klanten of door samenwerkingen met andere streekproducenten. Veel mensen vonden de Gulden Delle, die als demi-sec wordt verkocht, te zoet en vroegen iets droger. Dit werd dan de Brut: er werd minder vlierbloesemsiroop aan toegevoegd en het bier mocht veel langer rijpen: twee maanden. Voor de nagisting wordt champagnegist gebruikt. Brut is, naast de 75 cl-versie, ook beschikbaar in een Magnum-fles. Volgens Marc Andries is die versie nog beter en hangt de smaak beter samen. Nochtans gaat het om identiek hetzelfde bier als voor de 75 cl-flessen. Wellicht zijn de Magnums minder onderhevig aan oxidatie omdat er procentueel minder zuurstof in de fles zit.

Ook het derde aperitiefbier, Ferme Framboos kwam tot stand op vraag van klanten. Brouwerij De Vlier was één van de standhouders op een streekproductenmarkt in Huldenberg, maar door het slechte weer kwamen er maar weinig bezoekers opdagen. De streekproducenten begonnen dan maar wat met mekaar te verbroederen en een mengeling van Kessel Blond en het frambozensap van fruitbedrijf De Ferme Framboos uit St. Agatha-Rode viel verbazend goed mee. Toen enkele jaren later De Vlier gecontacteerd werd met de vraag een rosébier te maken voor een verjaardag, herinnerde Marc zich het experiment, en trok hij naar De Ferme Framboos voor een fles frambozensap. Hij kreeg echter geen frambozensap mee, maar frambozensiroop, en hoewel de smaak wel goed zat in combinatie met hetzelfde basisbier dat hij gebruikt voor de andere aperitiefbieren, bleek het geheel te explosief. Hij besloot de frambozensiroop te vervangen door frambozensap en extra suiker toe te voegen. Het frambozensap bevat immers

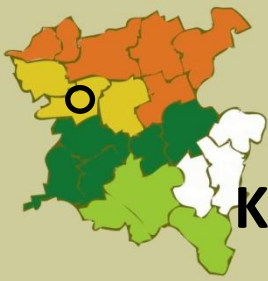


minder suiker dan de vlierbloesemsiroop van Gulden Delle en Brut, en anders was er niet genoeg suiker voor de nagisting. Hierdoor is de Ferme Framboos dan ook het enige aperitiefbier dat op vat kan worden afgevuld.

Holsbeek is een gemeente met veel lokale producenten: asperges, witloof,... en er zijn veel telers met thuisverkoop. De gemeente is dan ook een voorbeeldgemeente op het vlak van ondersteuning aan de lokale producenten, waarbij ook de B&B's worden ingeschakeld voor de promotie. De Vlier draagt ook graag haar steentje bij in de promotie van streekproducten, en in hun proeflokaal worden dan ook verschillende streekhapjes bij de bieren geserveerd, gaande van Pietermannenworst en Schelmenrol van Vangramberen tot schapenkaas van de Pottekaashoeve uit Zoutleeuw.

Tenslotte produceert De Vlier ook een cider, in combinatie met een andere streekproducent: fruitbedrijf Vanhellemont uit Meensel-Kiezegem. Appelsap van Vanhellemont wordt met biergist vergist tot een cider, op een zeer praktische wijze: de 1.000 liter gistingstanks van De Vlier zijn immers transporttanks, die naar Vanhellemont worden gebracht op het moment dat de mobiele perswagen langskomt. Die perswagen doet alles in één keer: persen en meteen pasteurizeren. De gistingstanks worden dus ter plaatse gevuld, en gevuld terug naar De Vlier gebracht. Eens terug in Holsbeek laat Marc het appelsap wat chamberen en doet er dan de gist bij.

Openingstijden proeflokaal: iedere 2de en 4de zaterdag van de maand van 14 tot 20 uur. Op de proefdagen is er ook telkens een korte rondleiding om 15 uur. (€ 5/pers. incl. 1 consumptie)



Kortrijk-Dutsel, Kortrijk-Dutsel (Holsbeek)

Toen Jürgen Bessendorffer met zijn echtgenote Valerie in de Holsbeekse deelgemeente Kortrijk-Dutsel kwam wonen, wou hij graag iets doen in het sociale leven van de gemeente, om nieuwe mensen te leren kennen. Hij overwoog de Boerenbond of de fanfare, maar besloot uiteindelijk naar



de wijngilde in het dorp te gaan, in de overtuiging dat men hier kon leren wijn te proeven. Het bleek echter de bedoeling te zijn om zelf wijn te maken. Jürgen maakte er wel kennis met Romain Schotsmans, de oudste hobbybrouwer van Holsbeek, die al meer dan 20 jaar brouwde. Romain overtuigde Jürgen dat hij geen wijn moest maken, maar bier. Romain bracht zijn passie voor bier op Jürgen over en leerde hem om te brouwen met het plaatselijke water dat bijzonder rijk is aan kalk.

In 2009 werd brouwerij Engel opgericht, een zeer kleinschalige brouwerij met een

capaciteit van slechts 75 liter per brouwsel. De brouwerij, gekocht bij Brouwland in Beverlo, was ondergebracht in de kelder van het huis.

Een van de ingrediënten van zijn eerste (en voorlopig nog steeds enige) bier was de haver van een lokale boer, die het bier een aparte smaak gaf. De “Engel” werd dan ook eerst als havertripel op de markt gebracht, en kende zijn primeur op het eerste Diesters Bierfestival. De haver werd overigens niet samen met de gerstemout in de beslagkuip gestort, maar vooraf gekookt. Dit “verkleisteringsproces” zorgt voor een goede enzymenwerking. Pas daarna wordt de gerstemout toegevoegd en wordt het beslag op de klassieke manier via temperatuurstrappen verwarmd.

Er werd manueel gebotteld op 33 en 75 cl, en naar het voorbeeld van Westvleteren werd het bier toen in houten bakjes verdeeld, en hadden de flessen geen etiket: alle informatie was terug te vinden op de kroonkurk.

De vergisting van het bier gebeurt op een vrij unieke manier, en ontstond toen een van de eerste proefbrouwsels niet volledig wilde doorgisten. Om het brouwsel te redden, ging Jürgen op zoek naar een andere gist die de vergisting opnieuw op gang kon trekken. Deze techniek is hij blijven behouden voor zijn bier: een eerste gist zorgt voor de basisgisting van het bier, en pas als deze gist zijn werk gedaan heeft, wordt een tweede gistsoort toegevoegd om het bier droger te maken en meer doordrinkbaarheid te geven. Het feit dat deze tweede gist pas later wordt toegevoegd, is vrij uniek. Het is een zeer moeilijk proces, maar Jürgen is ervan overtuigd dat je anders bepaalde esters en smaakcomponenten mist. Door deze werkwijze is het brouwproces dan ook tamelijk lang, maar het resultaat is zeker de moeite waard. Na het bottelen wordt dan nog eens een derde gist gebruikt voor de nagisting op fles, die alle resterende suikers omzet. Elk van de gistsoorten geeft zijn eigen esters en smaak aan het bier.



Ondertussen werden de 33 cl-flessen en de houten bakken afgeschaft en werd het bier alleen nog gebotteld in 75 cl-champagneflessen met etiket. Het bleek een ongeloofelijk tijdrovende bezigheid te zijn om kleine flesjes handmatig te vullen, en de brouwer moest continu houten bakken bijmaken omdat niemand de bakken terug binnenbracht, ondanks het feit dat in principe alleen dorpsbewoners de houten bakken meekregen en een “buitenstaander” eerst 7 keer bier moest aankopen in kartonnen dozen en de flesjes terugbrengen eer hij ook recht had op een houten bak!



Om ervoor te zorgen dat hij niet zonder leeggoed valt, vraagt Jürgen 1 euro leeggoed per fles, wellicht het duurste statiegeld van het land.

Begin 2010 kreeg Jürgen Bessendorffer slecht nieuws te verwerken: de naam “Engel” was al geregistreerd door de Duitse brouwerij Crailsheimer Engelbräu G. Fach (°1738) uit Crailsheim in de Zuid-Duitse deelstaat Baden-Württemberg, en mocht niet gebruikt worden door het kleine brouwerijtje uit het Hageland. De Duitse brouwerij nam een Brusselse advocaat onder de arm, en de kleine brouwerij uit Kortrijk-Dutseel kreeg een aangetekende brief waarin geëist werd dat het gebruik van de naam Engel onmiddellijk moest worden stopgezet, en dat ze het bier niet meer mochten commercialiseren of promoten via de website. Jürgen Bessendorffer kon niet anders dan in te gaan op de eisen, maar kreeg gelukkig wel toestemming om de huidige stock in het dorp te verkopen, om een grote financiële aderlating te voorkomen. Toch kostte dit grapje de brouwerij handenvol geld: aanpassen van de website, nieuwe etiketten laten drukken,...

De brouwerij ging op zoek naar een nieuwe naam en schreef een wedstrijd uit. Het hele dorp was ermee bezig, en zo kon Jürgen toch betere contacten leggen met de dorpsgenoten. Als winnaar kwam de naam “Kortrijk-Dutseel” uit de bus, met ‘Dutseel’ in grote letters en ‘Kortrijk’ in kleine letters ervoor. Jürgen was eerst niet overtuigd van deze naam, tot zijn advocaat hem vertelde dat je een plaatsnaam niet kan claimen, en een herhaling van het hele avontuur dus onmogelijk zou zijn.



De brouwerij gaat sindsdien door het leven als Kortrijk-Dutseel, en het bier Engel werd dDutseel. Met de naamswijziging kwam er ook een schaalvergroting: er werd een grotere brouwinstallatie in de kelder van de woning geïnstalleerd, die evenwel nog steeds zeer beperkt bleef tot 150 liter.

Zoals gezegd werd het bier in de beginperiode als havertripel verkocht. De stap naar een aperitiefbier kwam er eerder toevallig: een buurman die het bier proefde, zei immers “dit is een heerlijk aperitief. Doe daar iets mee”. Van toen af, kreeg het bier een stijlvol etiket, met een champagneglaasje in het logo, en de zin

“Hagelands aperitief”. Jürgen schenkt het bier ook bij voorkeur uit champagneglazen.

Bij Kortrijk-Dutseel valt de smaakconsistentie op: het bier smaakt altijd hetzelfde. Voor de brouwerij is dat een belangrijk aspect, en ze willen zich voor de rest niet vastpinnen op definities zoals brut of demi-sec. Jürgen vindt dat iedereen er mag van maken wat hij zelf wilt, hij wil niemand in een bepaalde richting duwen. Hij vindt het dan ook belangrijk dat hij gewoon zijn eigen ding kan doen, en zijn filosofie is dan ook: een lokaal en feestelijk bier brouwen, respect hebben voor alles en iedereen, doe uw eigen ding, rij je eigen traject, en verspil je energie niet door naar de anderen te kijken.

Ondertussen gebruikt brouwerij Kortrijk-Dutsel geen haver meer uit eigen dorp, dat gaf teveel problemen met controles en de verplichte traceerbaarheid van de grondstoffen. De brouwerij is overgestapt op havervlokken, die geen smaakafwijking geven ten opzichte van het bier zoals het oorspronkelijk was.

Onlangs verhuisde de brouwinstallatie van de kelder naar een nieuw gebouwde tuingarage, en werd de productie uitgebreid tot 7,5 à 8 hl per brouwsel in 4 kleinere ketels en 1 verzamelvat. Het verzamelvat is trouwens het geheim wapen voor de consistente smaak van het bier... Er wordt ongeveer 1x per maand gebrouwen, en hiermee zit de brouwerij nu echt wel aan het maximum van de brouwcapaciteit. Eind vorig jaar vertrokken er twee paletten (dus 2x 570 flessen) naar New York, waar exporteur Authentic Beverages het bier als exclusief streekproduct verdeelt. Voor deze bestelling moest het bestaande etiket

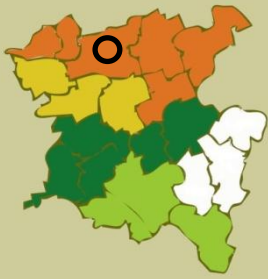


veranderd worden, omdat gehomologeerde analyses verplicht waren en het bier 8,9 vol. % alc. bleek te bevatten in plaats van de vermelde 8,5 vol. % alc. Aangezien het afvullen en etiketteren volledig manueel gebeuren, moesten er in de brouwerij wat overuren gedraaid worden. Bovendien is de brouwerij gevestigd in een smal straatje waar een vrachtwagen moeilijk kan passeren, maar de plaatselijke drankenhandel Vercammen bood aan om de paletten met zijn vorkheftruck bij Jürgen op te pikken en naar de drankenhandel te brengen, waar de vrachtwagen het bier kon inladen.

Tot op heden produceert brouwerij Kortrijk-Dutsel nog maar één bier: de gekende dUtsel. Twee jaar geleden is er eenmalig een dUtsel Extra-Brut voor de feestdagen gekomen, maar dit experiment werd niet meer herhaald. Wellicht komt er volgend jaar een donker bier bij: het recept voor deze donkere dUtsel staat bijna op punt, en we mochten reeds proeven van een brouwsel dat toen een 4-tal weken gebotteld was. Het donkere

bier wordt een gerstewijn van 12 vol. % alc., met een aroma van koffie, rode wijn en anijs, een smaak die behoorlijk wat alcohol en rode wijn bevat, en een nasmaak met veel fruitige esters. Het bier zal dus perfect kaderen in het feestelijke imago van de bieren van de brouwerij.





Stadsbrouwerij Aarschot, Aarschot

Aarschot was eeuwenlang het centrum van erg actieve en professionele brouwersactiviteiten. Vanaf de 11de eeuw nam de bevolking gestaag toe. Bier werd oorspronkelijk vooral binnen de kloostermuren gebrouwen, maar met de opkomst van de steden kwam daar verandering in. Tot diep in de 16de eeuw had Aarschot zelfs twee stadsbrouwerijen. De bevolking in de steden begon spectaculair toe te nemen in de loop van de 16e eeuw. Bovendien was die eeuw behoorlijk woelig (80-jarige oorlog) en waren er in Aarschot en omgeving nogal wat troepen gestationeerd. Beide factoren zorgden ervoor dat het bierverbruik navenant toenam. Anderzijds was door het langzaam kouder worden van het klimaat de wijnbouw flink achteruitgegaan en moest er steeds meer wijn geïmporteerd worden. En dat was voor de meeste mensen een dure zaak waardoor ze wijn gretig vervangen door bier.

Met de Franse Revolutie kwam er een serieuze achteruitgang: er zijn geen kermissen of uitvaarten meer, boeren brouwen zelf en er wordt veel brandewijn gestookt. Maar stilaan kroop de

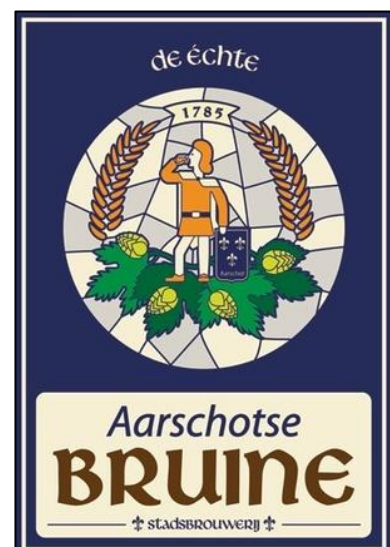


brouwindustrie terug uit het dal en er komt een grote doorbraak met de invoering van de stoommachine halverwege de 19de eeuw. Dankzij het gebruik van stoom kon men op industriële wijze gaan brouwen en meer consistentie geven aan de smaak en de kwaliteit van het bier. Het is in deze periode dat de Aarschotse Bruine het levenslicht ziet. Het was niet zozeer een specifiek product, maar

eerder een biersoort met lokale variëteiten in smaak, geur en kleur.

Na de tweede wereldoorlog geraakt alles in verval. Door de tendens van fusioneren en schaalvergroten op wereldvlak, ontstaan er megabrouwerijen die de andere brouwerijen in het beste geval opslokken oftewel helemaal van de kaart vegen. Dat is helaas ook het lot van de Aarschotse brouwerijen die er één voor één het loodje bij leggen. In 1972 sluit de laatste haar deuren. Maar de schaalvergroting in de sector is zeker niet de enige reden. De opkomst en neergang van de Aarschotse Bruine is een unieke illustratie van veranderende smaakvoorkeuren, van de verzoeting en vercommercialisering van onze smaak en het verdwijnen van het verband tussen smaak en streek.

In de 19de eeuw waren er nog slechts 4 brouwerijen in de stad. Drie ervan brouwden zeker Aarschotse Bruine:



- Stoombrouwerij Het Drossaarde lag tegen de Demer aan de kant van het stadspark, naast brouwerij Tielemans. Het was de allereerste brouwerij in Aarschot die gebruik maakte van stoomkracht: een stoommachine zorgde voor de aandrijving. Het Drossaarde was een hoog gebouw, gebouwd in de 16e eeuw. Na de eerste wereldoorlog werd de brouwerij verkocht aan het



- stadsbestuur van Aarschot. Rond 1920 was het enkel nog goed om te dienen als stapelplaats voor timmerhout van het leger en werd het werkhuis ingericht als stedelijke tekenschool. Tot 1940 deed het Drossaarde dienst als stadhuis. Jammer genoeg werd het in 1940 zwaar beschadigd door een bombardement van de Duitsers. Naast Speciale Drossaarde, Dubbele Drossaarde, Aarschots bier en Triple-gueuze werd er ook Aarschotse Bruine gemaakt.
- Brouwerij Tielemans ontstond als Brouwerij Den Hertog in de Borchstraete of Quaetstraet (later Kortstraat, nu Jozef Tielemansstraat). De brouwerij was in 1779 in het bezit van Josephus Petrus Persy en ging in 1833 over naar Henri Van Bergen. In 1855 bevatte de Hertog een brouwerij en magazijn, een stoomgraanmolen en een branderij. Een afstammeling, Florence Van Bergen, huwde in 1857 met Henri Tielemans, die al een kleine brouwerij had in De Valk. Hij zou de uitvinder van de Aarschotse Bruine geweest zijn. Het brouwen eindigde in 1969 en de gebouwen werden afgebroken in 1977, ondanks protest uit diverse hoek. De bieren die er gebrouwen werden, waren: Aarschotse, Aarschotse Bruine, Aarschotse Bruine 1785, Bruine, Forto, Gersten, Stamper, Tielemans, Tieler ale, Tripel, Tieler en Duc.
- Brouwerij Valvekens was gelegen in de Amerstraat en ontstond als "Victoria" in 1904. Ook hier zorgde een stoomketel voor de aandrijving. Na het overlijden van brouwer Julien Boeyé in 1919, hertrouwde zijn weduwe met Evrard Valvekens, die samen met zijn broer al een brouwerij "Valvekens" had in Rillaar. De brouwerij werd in 1966 verkocht en een jaar later stopte ook de brouwactiviteit. In 1972 werden de gebouwen ontmanteld om begin jaren 1980 te worden afgebroken. De bieren die er gebrouwen werden, waren Aarschotsch, Aarschotse Bruine, Aarschotse Bruine, Bruine Diesters en Triple-gueuze.



Vanaf 1650 brouwen echter ook de Grauwzusters een donker bier in het gasthuis. Ze hadden er immers een kleine huisbrouwerij, waarmee ze tot 1917 hun eigen bier brouwen. Op 26 september 1917 kwamen de Duitsers de brouwerij van het gasthuis ontmantelen en namen ze 836 kg koper mee als buit. Waar vroeger de brouwerij van de grauwzusters stond, wordt nu de nieuwe Aarschotse Bruine gebrouwen.

Bierbeleving zit in de lift en het Aarschotse stadsbestuur wilde de Aarschotse Bruine terug. Schepen Steven Omblets en gedeputeerde van de provincie Monique Swinnen werkten een stappenplan uit om Aarschot haar beroemde bier terug te geven. In een eerste fase ging men aan de hand van



proefbrouwsels op zoek naar de "originele smaak" van de Aarschotse Bruine. Bier- en wijngilde 't Alternatief maakte verschillende proefbrouwsels en de Aarschotse Bierwegers organiseerden proeverijen om het collectieve smaakgeheugen aan te spreken van mensen die het bier vroeger nog gedronken hadden. Verschillende keren werden de proefbrouwsels bijgestuurd en opnieuw gebrouwen, tot men tot een eindproduct kwam dat een breed draagvlak had. De eerste officiële Aarschotse Bruine werd gebrouwen door brouwerij Wolf.

In een tweede fase werd een werkende brouwinstallatie gebouwd in de historische gasthuisschuur. Deze installatie voldoet aan alle wettelijke voorschriften, en is zichtbaar van buitenaf door het raam. Tegelijk werd ook vorm gegeven aan het beleavingscentrum: de cafetaria van het Stedelijk Museum werd omgebouwd tot een oude kroeg.

De Stadsbrouwerij en het bierbelevingscentrum openen de deuren op 29 september 2012. De brouwerij, gelokaliseerd in de schuur van het Gasthuis, heeft een capaciteit van 500 liter. Het is de brouwinstallatie die vroeger bij Achilles (van de Serafijn-bieren) stond en nadien bij Wolf is terecht gekomen. Brouwerij Wolf verkocht toen hun brouwinstallatie aan de stad Aarschot. De maximum vergistingscapaciteit is 1500 liter, dus soms wordt er 3x per week gebrouwen.

Het bier is voorlopig alleen in het bruine café van het museum te verkrijgen, en er wordt pas gebrouwen als de stock te klein wordt. Het bier is beschikbaar in beschilderde 75 cl-flessen.

Het brouwen gebeurt door mensen van bier- en wijngilde 't Alternatief, onder leiding van hoofdbrouwer Tony Bries.





De Schuur, Linden (Lubbeek)



Voor Jan Symons van brouwerij De Schuur begon alles tijdens zijn collegetijd, op 17 jarige leeftijd. Tijdens een brouwerijbezoek aan de brouwerij van Hoegaarden nam hij hop, gerstemout, tarwe en kandijsuiker mee, waarmee hij thuis meteen begon te experimenteren. Hij voegde alle ingrediënten samen, liet het geheel koken en daarna gisten. Zijn zussen Mieke en Lies waren de ongelukkige proefkonijnen, die hem van miserie als kerstgeschenk in het jaar 1980 het boek "Hoe zelf bier brouwen" kado deden. Het boek wakkerde de passie

aan, en Jan werd een overtuigd en gepassioneerd hobbybrouwer.

Na jaren hobbybrouwen, zette Jan de volgende stap in 1994 en brouwerij De Schuur werd een officiële brouwerij. Dat maakt dat brouwerij De Schuur de oudste van alle huidige ambachtelijke brouwerijen van het Hageland is: Jan verslaat de Loterbol met 1 jaar.

De brouwerij, toen nog gelegen in Kortrijk-Dutsel, bevond zich in een vrij grote schuur (vandaar de naam) en had een brouwcapaciteit van 360 liter. Dat jaar ontstond ook een van de twee vaste bieren van De Schuur: Meneer (7,5 vol. % alc.), een ongefilterd blond bier van hoge gisting, waarbij naast water, gerstemout, hop (Hallertau) en gist ook wat rijst en suiker worden gebruikt. De tekening op het eenvoudige halsetiket is een ontwerp van de Holsbeekse kunstenaar Dirk Boulanger.

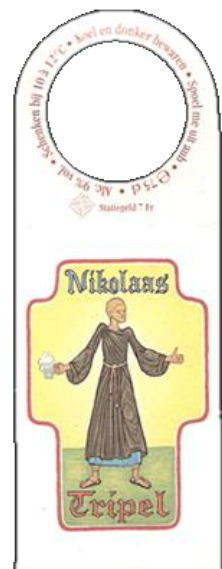


In 1998 ging het echter minder goed, en sloot de brouwerij tijdelijk. In 1999 verhuisde de brouwerij tijdelijk naar de kelder in het huis van zijn moeder, en de brouwcapaciteit daalde dramatisch naar slechts 50 liter.

Jan Symons volgde de opleiding aan het Labo voor Mouterij en Brouwerij, en met de ingrediënten die hij er meekreeg, brouwde hij in het jaar 2000 zijn tweede "vaste

bier": Nikolaas Tripel (9 vol. % alc.), een bruin ongefilterd tripelbier van hoge gisting, met gerstemout en karamelmout, bruine kandijsuiker en Hallertau-hop. De droge afdrank en zachtbittere smaak werden geapprecieerd en het bier bleek een blijver. Jan was ondertussen ook toegetreden tot de Orthodoxe Kerk, waar hij de naam Nikolaas Jan kreeg, vandaar de naam van het bier. Voor het etiket werd beroep gedaan op de Georgische ikonenschilder David Chichua.

Naast de twee vaste bieren werden er in het verleden af en toe ook andere bieren gemaakt: Cuvée Josée voor tante Josée, Kerstbier 2003, Paasbier 2003, De Schuur Bruin, maar één voor één werden deze bieren afgebouwd. Enkel in 2009 werd nog eens een Kerstbier gemaakt en in 2010 werd eenmalig "Ons Moe" gebrouwen, een beperkt brouwsel van 240 flessen ter gelegenheid van de 80ste verjaardag van Jan's moeder. Het etiket was van de hand van Lieve Van Den Eynde, een kunstenares uit Heverlee, en het bier bevatte Hagelandse zomer- en lentehoning (acacia- en lindehoning).



Tijdens zijn carrière als brouwer, verrichtte Jan Symons ook vrijwilligerswerk bij Freddy Delvaux van het Leuvense Centrum voor Mouterij en Brouwerij, en verzorgde hij ook enkele keren de rondleiding bij brouwerij Domus in Leuven.

Ondertussen verhuisde de brouwerij opnieuw, deze keer naar de definitieve stek in de Wolvendreef in Linden (deelgemeente van Lubbeek), eerst met een verhoogde productie, maar sinds enkele jaren met een zeer constante brouwcapaciteit van 180 liter per brouwsel. De brouwerij is zeer compact ondergebracht in de garage. De beslagkuip/filterkuip en de kookketel in één hoek, het gistings- en lageringsvat en het vat voor de recuperatie van warm water in de andere hoek. Jan werkt het brouwproces vrij snel af: een brouwdag bestaat uit slechts 5 uur, en het bier is anderhalve maand later klaar.



De productie wordt bewust onder een bepaalde limiet gehouden: een onderneming is vrijgesteld van BTW als de jaarinkomsten onder de 5.500 euro blijven. Jan wil zich daar strikt aan houden, en de brouwactiviteit beperkt zich dan ook tot 5 à 6 brouwsels van 180 liter per jaar. Twee keer per jaar wordt er Nikolaas gebrouwen, en vier keer per jaar Meneer. En daar blijft het ook bij.

Het bier is dan ook zeer beperkt te verkrijgen en is vaak uitverkocht. De bieren zijn enkel beschikbaar op 75 cl, bij Jan thuis op afspraak. Soms is het bier ook te vinden in de Spar (Frooninckx) in Linden, het Suikermuseum in Tienen, en af en toe in café In Den Hof in Linden. Eventuele overschot belandt wel eens bij ABS, maar dat is uiterst zelden. Het brouwen zit de familie Symons blijkbaar in het bloed, want Jan's zoon Bert heeft ook ambities in die richting. Als eindwerk besloot hij het

verloop van de bitterwaarden en densiteit in bier te onderzoeken, een werk dat geanalyseerd werd door Freddy Delvaux. Zoon Bert mocht vorig jaar dus even stage lopen in de brouwerij van zijn vader...

Door de zeer beperkte beschikbaarheid van het bier, is het dan ook altijd moeilijk om bier van De Schuur vast te krijgen, maar deze keer hebben we wel iets heel speciaal, want we zijn erin geslaagd om een ander bier van De Schuur vast te krijgen voor deze degustatie! Bruin voor Bruin (7,5 vol. % alc.) is een primeur en meteen ook de allerlaatste kans. Het gaat namelijk om een eenmalig bier, naar aanleiding van een vernissage van Jan's schoonbroer. Normaal gezien brouwt De Schuur enkel en alleen de twee standaardbieren Meneer en Nikolaas Tripel, en in bijzonder kleine hoeveelheden. Het is dus een absolute zeldzaamheid eens een ander bier van De Schuur te kunnen proeven. Het is een sterk, donker bier van 7,5 vol. % alc., met lichte kandijsuiker, een kleine hoeveelheid (0,5%) sterk gebrande mout en lichte karamelmout (40 EBC) voor de volmondigheid.

Het bier werd dus gebrouwen voor een vernissage van Jan's schoonbroer, de kunstenaar Bruno Smeyers, die door zijn moeder altijd "Bruintje" werd genoemd. Bruno nam de naam "Bruin" aan als artiestennaam. Vandaar de naam van het bier: Bruin voor Bruin. Aangezien De Schuur slechts 6x per jaar brouwt, komt er dit jaar dus wellicht maar 1 brouwsel Nikolaas in plaats van twee.





Nieuwhuys, Hoegaarden

Het Nieuwhuys is in tegenstelling tot wat de naam laat vermoeden, zeker geen nieuw gebouw. Het is integendeel wellicht zelfs het oudste stenen gebouw van Hoegaarden. In de kelder bevindt zich nog steeds een waterput uit de Gallo-Romeinse tijd. Reeds in de middeleeuwen deed het gebouw dienst



als herberg, bekend als het 'Cabaret over den Cruysblock in die Cuype'. Wellicht werd ook de Hoegaardse brouwersgilde 'Die Guld vanden Moutstock ende Stuyckwan tot Hougaerde' er in 1560 opgericht. Rond 1636 werd het Cabaret door een brand verwoest, en werd er een "nieuw huis" gebouwd. Dit huis werd in 1645 door de burgemeester en brouwer Daniel Bormans gekocht. In de registers van de brouwersgilde staat een verwijzing naar de inwijding van het nieuwe huis: "Item ten jaere MDCLIV wydinghe vanden nieuwe bierhuysse D. Bormans int Nieuwhuysse van voors. ten gesaementlycke sitplaetse vant Guld'.

Het Nieuwhuys heeft in de loop der eeuwen heel wat meegemaakt. Als herberg en afspanning kwamen er hoge gasten, doortrekkende huurlingen vielen er binnen, in de Franse tijd was het de verzamelplaats van de "conspirateurs", het was lange tijd het gemeentehuis en tijdens de tweede wereldoorlog opereerde het verzet vanuit het café. In 1965 deed het gebouw dienst als museum voor

heemkunde en folklore, en in 1990 werd de combinatie gemaakt met een biermuseum.

In 2002 wordt het gebouw overgenomen door Jan Dewachter, die van het Nieuwhuys terug een café maakt. Op het einde van de jaren '80 werkte Jan in Zuid-Afrika voor South African Breweries (SAB), die in 2002 met het Amerikaanse Miller fuseerden tot SABMiller. Hij was niet rechtstreeks betrokken bij de brouwafdeling, maar had wel veel belangstelling voor wat er in de brouwkuipen gebeurde. Hij begon dan ook te experimenteren met hobbybrouwen, en toen hij terugkeerde naar België bleef hij zijn kennis vergroten. Toen hij in 2002 het Nieuwhuys kocht, was het dan ook de bedoeling om op termijn een brouwerij aan de herberg toe te voegen.

In mei 2006 diende Jan Dewachter zijn aanvraag voor een brouwvergunning in bij accijnzen, en kreeg hij de toestemming om de proefbrouwsels die hij had gemaakt, te laten proeven door de klanten. Accijnzen legden wel enkele beperkingen op: het bier mocht niet geserveerd worden in volle glazen, en van verkoop mocht geen sprake zijn. Het stelde Jan wel in staat de verschillende proefbrouwsels aan klanten voor te leggen en de definitieve receptuur van het eerste bier vast te



leggen. In december 2006 kreeg de brouwerij definitief het groene licht en kon Nieuwhuys officieel als brouwerij van start gaan.

De brouwketel met een capaciteit van 250 liter werd tweedehands aangekocht in Nederland en werd in de gelagzaal opgesteld. Het gebouw leende zich echter niet geweldig goed tot brouwen: vooraleer er kon gebrouwen worden, moest het meubilair opzij geschoven worden, leidingen gelegd worden tussen de ketels en de tanks in de kelder en moesten de schrootmolen en filterkuip volledig worden opgesteld. Het brouwen gebeurde dus alleen op de sluitingsdagen van de herberg, het bleek onmogelijk te zijn om te brouwen tijdens de openingsuren van de herberg. Voor de hergisting op fles werd een originele oplossing gevonden: de oude Gallo-Romeinse waterput in de kelder bleek perfect dienst te kunnen doen als warme kamer.



Brouwerij Het Nieuwhuys werd al zeer snel geconfronteerd met capaciteitsproblemen: het oorspronkelijke plan van slechts 50 hl per jaar te produceren, moest al gauw worden bijgesteld tot 200 à 300 hl per jaar. De ruimtelijke beperkingen van het historische gebouw maakten het echter moeilijk om uit te breiden, en sinds 2007 werd er dan ook al actief uitgekeken naar een nieuwe locatie voor de brouwerij. Om de bezoekers toch een blik van het brouwgebeuren te verschaffen, werd een deel van de vloer in de gelagzaal vervangen door glazen tegels, waardoor de gistings-

en lageringstanks die in de kelder stonden opgesteld, zichtbaar waren.

Het eerste bier van Nieuwhuys was Alpaïde, genoemd naar de gravin die tijdens de vroege middeleeuwen over het graafschap Bruningerode heerste en het kapittel Huardis stichtte (het latere Hoegaarden). Alpaïde is bepaald geen dorstlesser, en moet voor een schokgolf gezorgd hebben in Hoegaarden, dat meer vertrouwd was met laagalcoholische witbieren dan met stevige, donkere, gebrande en massieve bieren. Maar het bier was zo populair, dat de productie van andere bieren steeds maar vertraging opliep. De vraag naar Alpaïde oversteeg het aanbod, en Nieuwhuys had geen tijd en geen ruimte om meer te brouwen. Uiteindelijk kwam het tweede bier, Rosdel er toch. Het bier was een dorstlessend amberbier, dat genoemd werd naar een natuurgebied dat een aaneengesloten geheel vormt met de Schoorbroekbeekvallei en gesitueerd is tussen Hoegaarden en l'Ecluse-Beauvechain.

Uiteindelijk kwam er in 2008 dan toch nieuws over een uitbreiding. Vier huizen verder in dezelfde straat konden Jan Dewachter en zijn vrouw Mieke De Backer een oud herenhuis kopen. Belangrijker dan het huis, was de schuur die erbij hoorde, en waarin een nieuwe brouwerij met een grotere capaciteit kon geïnstalleerd worden. Op die manier hoefde men niet meer in de brasserie te brouwen, en moesten ze niet telkens een deel van hun zaal ombouwen.





De officiële opening van de nieuwe brouwerij en de persvoorstelling vonden plaats op donderdag 3 september 2009. Jean Blaute (Tournée Générale) tapte er de eerste Huardis, onder het goedkeurend oog van Pierre Celis, die met het andere witbier Hoegaarden de gemeente wereldwijd op de bierkaart heeft gezet. In het weekend van 5 en 6 september 2009 werd de nieuwe brouwzaal aan het publiek voorgesteld, samen met een nieuw gelegenheidsbier Huardis, een witbier dat speciaal voor deze opendeurdag werd gebrouwen. Huardis is de oudste geschreven vorm van de naam Hoegaarden. Een tweede brouwsel van Huardis werd eind augustus 2009 geproduceerd, en normaal zou het bij deze twee brouwsels blijven, maar door de interesse is het bier blijven bestaan tot op heden. Het is echter wel de bedoeling het bier uit het gamma te schrappen. De nieuwe brouwinstallatie heeft een capaciteit van 800 liter per brouwsel. Tegelijkertijd liet Jan ook een kleine brouwketel installeren om met proefbrouwsels te kunnen experimenteren. Opvallend naast de twee

gistingstanks is het “mengvat” dat zowel dienst doet als maischketel, filterkuip en kookketel. Naast de bieren is er ook een kleine stokerij aanwezig, waar Nieuwhuys hun eigen likeur (een bierlikeur op basis van Alpaïde) en allerhande jenevers produceert.

Met de blonde Alpaïde Cuvée van de Generaal die er als vierde bier bijkwam, is het gamma van de brouwerij vrij compleet, maar toch speelt het Nieuwhuys met het idee om nog één bier toe te voegen: een hoppig bier, met Poperingse hop – de streek waaruit Mieke afkomstig is.

Brouwerij Nieuwhuys produceert momenteel 800 liter per brouwsel. In de winter wordt er ongeveer tweemaal per maand gebrouwen, maar in de zomer richt Nieuwhuys zich vooral op de stokerij,



zodat ze jaarlijks tussen de 200 en 250 hectoliter bier produceren. Vorig jaar wilde brouwerij Nieuwhuys vooral de bierproductie stabiliseren, een nieuwe uitbreiding van de brouwerij-activiteiten zat er dus niet meteen in. Een uitbreiding op het vlak van distillatie was wel aan de orde. In dit kader kreeg Nieuwhuys reeds van verschillende andere brouwerijen de vraag om hun bier af te stoken.

In juni 2013 maakte brouwer Jan toch uitbreidingsplannen bekend, maar een begin- of einddatum is nog onzeker. Nieuwe gisttanks komen er zeker en hij wil zelfs zelf gaan mouten.