

ERIK VERDONCK

BROUWERS

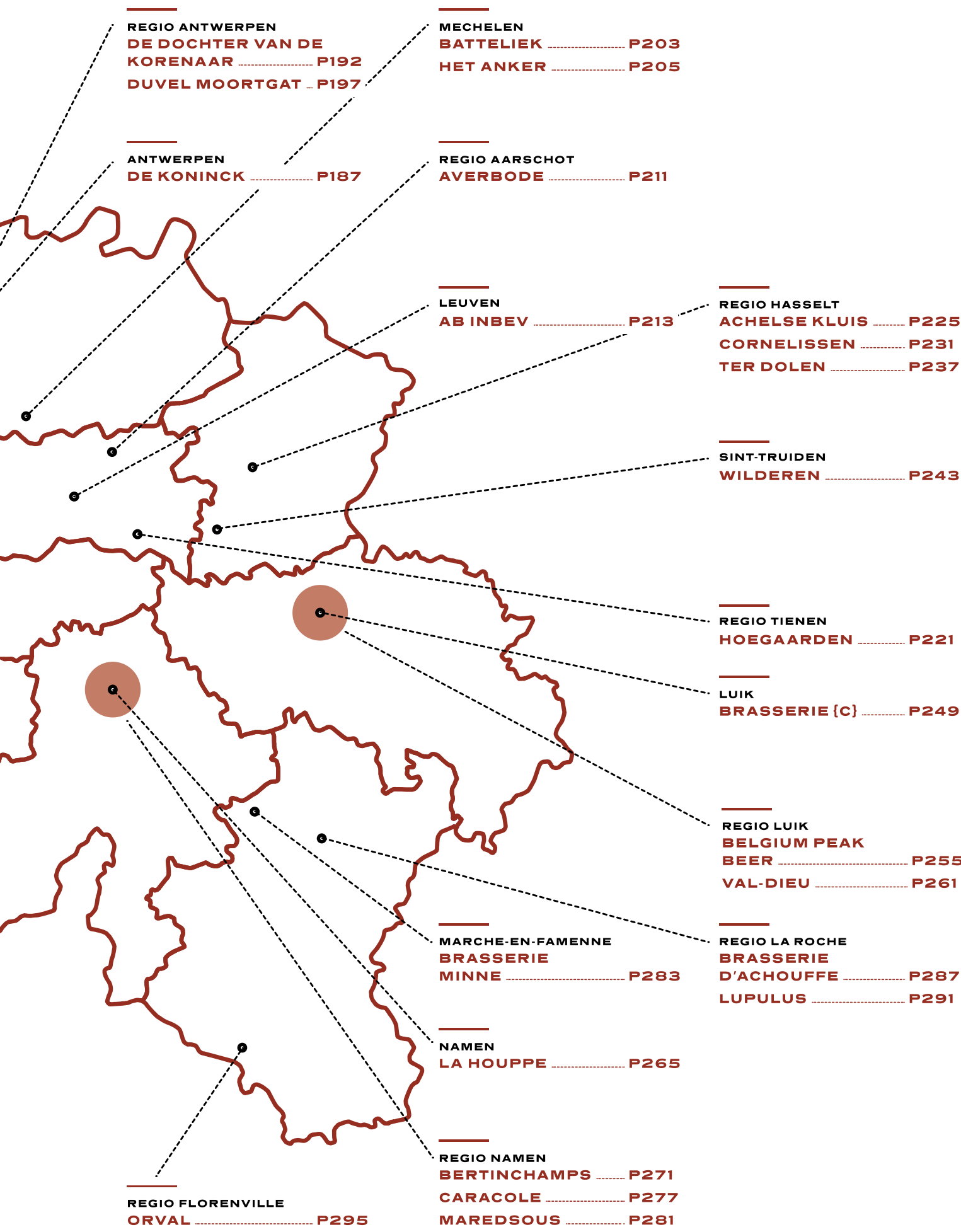
VAN

**BELGISCH
BIER**

DE UNIEKE BELGISCHE BIERCULTUUR IN 50 VERHALEN

Lannoo

	REGIO GENT HAESEVELD P159 HUYGHE P161 VAN STEENBERGE ... P167	REGIO SINT-NIKLAAS THE MUSKETEERS .. P183
BRUGGE BOURGOGNE DES FLANDRES P137 DE HALVE MAAN P141	GENT ARTEVELDE P147 DOK BREWING P149 GRUUT P155	REGIO DENDERMONDE BOSTEELS P173 DE LANDTSHEER P179
KUSTREGIO SINT-IDESBALD P135		
REGIO IEPER DE KAZEMATTEN P127 ST. BERNARDUS P129		
REGIO KORTRIJK DE BRABANDERE P97 DE RANKE P103 OMER VANDER GHINSTE P109 RODENBACH P115 VAN HONSE- BROUCK P121	UDENAARDE LIEFMANS P89 ROMAN P92	
REGIO DOORNIK DUBUISSON P71 DUPONT P77		BRUSSEL BRASSERIE DE LA SENNE P9 BRUSSELS BEER PROJECT P15 CANTILLON P21
ATH - ELLEZELLES BRASSERIE DES LÉGENDES P83	REGIO BERGEN ST-FEULLIEN P65	REGIO BRUSSEL BOON P27 3 FONTEINEN P33 GRIMBERGEN P39 LINDEMANS P45 PALM/DE HOORN P51 TIMMERMANS P57 BRASSERIE DE WATERLOO P61



REGIO ANTWERPEN
**DE DOCHTER VAN DE
 KORENAAR** P192
DUVEL MOORTGAT . P197

MECHELEN
BATTELIEK P203
HET ANKER P205

ANTWERPEN
DE KONINCK P187

REGIO AARSCHOT
AVERBODE P211

LEUVEN
AB INBEV P213

REGIO HASSELT
ACHELSE KLUIS P225
CORNELISSEN P231
TER DOLEN P237

SINT-TRUIDEN
WILDEREN P243

REGIO TIENEN
HOEGAARDEN P221

LUIK
BRASSERIE {C} P249

REGIO LUIK
**BELGIUM PEAK
 BEER** P255
VAL-DIEU P261

MARCHE-EN-FAMENNE
**BRASSERIE
 MINNE** P283

REGIO LA ROCHE
**BRASSERIE
 D'ACHOUFFE** P287
LUPULUS P291

NAMEN
LA HOUPPE P265

REGIO NAMEN
BERTINCHAMPS P271
CARACOLE P277
MAREDSOUS P281

REGIO FLORENVILLE
ORVAL P295



BRASSERIE DE LA SENNE

“

IN DIT VAK BEN JE

NOOIT VOLLEERD.

ALS BROUWER VOEL

JE DE MATERIE

WAARMEE JE WERKT,

JE MAAKT JE HANDEN

VUIL, JE NEEMT RISICO.

IK LEER ELKE DAG BIJ.

YVAN DE BAETS

Yvan De Baets en Bernard Leboucq ontmoeten elkaar in mei 2002 op de Brusselse Zinneke Parade. Bernard heeft voor het evenement het Zinnebir gebrouwen in de kelder van een kraakpand. Yvan, afgestudeerd in politieke en sociale wetenschappen, werkt in de sociale sector, maar heeft zijn hart verpand aan het bier en brouwt sinds jaren thuis. Hij gaat geregeld bijkluken bij Cantillon. Bernard is trompettist. Hij wil een brouwerij beginnen in Elsene, maar dat project gaat niet door. In 2003 beschikt hij over een kleine ruimte in Sint-Pieters-Leeuw in het pand van de voormalige lambiekbrouwerij Moriau. Yvan beslist om voltijds brouwer te worden. Hij volgt een brouwopleiding en neemt de productie op zich, terwijl Bernard het dagelijks beheer regelt. Yvan verdient bij als operator en verkoper bij De Ranke in Dottenijs. De heren brouwen bij Deca in Woesten. Yvan: 'Ik ondervond hoe moeilijk het toen was om bittere bieren te slijten. De markt was er nog niet rijp voor.' In 2006 worden Yvan en Bernard vennoten en neemt Yvan afscheid van De Ranke. Hij werkt nog wel deeltijds als gids en operator bij Cantillon. Eind 2005 verlaten de brouwers Sint-Pieters-Leeuw. Ze willen een brouwerij beginnen in Brussel. Het duurt vijf jaar voor ze de locatie en de vereiste middelen hebben gevonden. Yvan: 'Intussen brouwden wij bij De Ranke. We huurden hun installatie.' Maar wanneer Jambe-de-Bois het assortiment vervoegt in 2008, blijkt er onvoldoende capaciteit voorhanden in Dottenijs en verhuist de productie tijdelijk naar Brasserie Thiriez in Noord-Frankrijk. In 2010 vinden de brouwers onderdak in een voormalige industriële bakkerij in Molenbeek. Brussels Calling is hun eerste Brusselse brouwsel. In 2019 slaat de brouwerij haar tenten op aan Tour & Taxis in Brussel, waar ze nu beschikken over een



eigentijdse installatie. Yvan: 'We dragen Brussel diep in ons hart. Brasserie de la Senne is een Brusselse brouwerij. We bedienen eerst onze stad en dan België.' Zinnebir is intussen uitgegroeid tot een klassieker die in de smaak valt bij zowel bierkenners als de modale Brusselaar en ook Taras Boulba inspireert veel brouwers. De Verenigde Staten en Italië zijn de grootste exportmarkten.

De brouwer heeft graag de volledige controle. 'Ik brouw zelf minstens eenmaal per week', verzekert Yvan. 'Ik hecht zeer veel belang aan de persoonlijke binding met het product.' Zinnebir en Taras Boulba zijn herkenbaar aan de moutigheid, de hopbitterheid en de fruitige gist. Een vast plan volgen de brouwers niet. 'We maken karakterbieren die we zelf graag drinken', vindt Yvan De Baets. 'Net als vroeger, toen zoet bier niet bestond. We werken alleen met water, mout, hop en gist. En we brouwen vooral lichtere bieren met veel smaak. Hop is ons handelsmerk. We kiezen Europese hopsoorten geteeld in het land van herkomst.' Het duurt gemiddeld zes weken voor een bier op de markt komt, vanaf hoofdgisting, lagering, botteling, hergisting, rusttijd in de warme kamer tot in het depot. De bieren gisten volledig uit. Je zult er geen restsuikers in vinden, noch kruiden. De

brouwers experimenteren verder met gemengde gisting voor een Vlaams roodbruin bier en een saison '19de-eeuwse stijl'. Deze bieren rijpen in gebruikte wijnvaten. Yvan De Baets vond veel inspiratie in de biërgeschiedenis. In de hoofd-fasen van het productieproces werken de brouwers met 'laagtechnologische intensiteit' om het volle karakter van de smaak en de textuur van de grondstoffen te bewaren. Daarom filteren ze niet. De troebele bieren wijzen op een natuurlijk karakter. De juiste keuze van technologie en hygiëne is minstens zo belangrijk als het recept. Yvan is begeistert door technologie voor zover die de natuurlijke bescherming van de bieren bevordert, nooit om het proces te versnellen. Verder wordt er niet gefilterd en niet gepasteuriseerd. Alle granen zijn bio. Vaste bieren zijn de ongefilterde Zenne Pils, de Belgische pale ale Zinnebir, het hoppige *session beer* Taras Boulba, de hoppige tripel Jambé-de-Bois, de Brusselse *dry stout* Stouterik, de *brett-pale ale* Bruxellensis, de drooggehopte *double stout* Brusselleir en de speltsaison Saison van de Bruwer. De brouwer streeft naar evenwichtig bier, met goed waarneembare hoparoma's en smaken. De keuze valt op Duitse en Sloveense hop zonder overweldigende aroma's naast Belgische mout.

“

**WE BROUWEN BIEREN
MET KARAKTER DIE WE
ZELF GRAAG DRINKEN,
ZOALS IN DE GOEDE
OUDE TIJD TOEN ZOET
BIER GEWOON NIET
BESTOND.**

YVAN DE BAETS



Deze brouwerij heeft een sterke identiteit. Je herkent de bieren aan de huisstijl van de hand van tekenaar Jean Govaerts, de neef van Bernard. Yvan: 'Een mengeling van de klare lijn van de art deco en de klassieke Sovjetpropaganda.' Tijdloos en met een knipoog, die ze in Brussel 'zwanze' noemen. Ten slotte is de Zenne onderhuids aanwezig. 'We hebben altijd dicht bij de rivier gebrouwen, ook nu', besluit Yvan. Brasserie de la Senne huist op de bekende Tour & Taxis-site in de Brusselse havenzone. Je ontdekt het hele brouwproces in een hedendaags pand tijdens een bezoek op aanvraag via Once (www.onceinbrussels.be). De microbrouwerijen En Stoemelings, La Source en No Science huizen om de hoek. Tip: combineer met een bezoek aan het Atomium.

WWW.BRASSERIEDELASENNE.BE





VAN DAI AVOÛL ON TOP

ZINNE PYS	12.50
ZINNEBÛR	12.50
TAKES BOUHA	12.50
DAMBE DE BOIS	12.50
BRUYTERIK	12.50
BRUSSELEK	12.50
BRUSSELS CALLING	12.50

→ CHECK THE MENU
2018 100% FINE



BRUSSELS BEER PROJECT

“

**CRAFT IS CREATIVITEIT,
INNOVATIE EN
DYNAMISME. MAAR
DENK VOORAL NIET
DAT WE ALLE TRADITIE
OVERBOORD GOOIEN.
KIJK NAAR ONZE
MICROBROUWERIJ
DANSAERT BY BBP, WAAR
WE LAMBIEKBIEREN EN
BIEREN VAN GEMENGDE
GISTING BROUWEN.**

SAM FLEET

Op naar de smakenspeeltuin’, luidt het devies van deze brouwerij. De *craft brewers* koppelen pure traditie aan experiment en kleuren graag buiten de vertrouwde bierstijlen. Ze toveren elke maand een nieuw bier uit de tanks naast de vertrouwde All-Stars. In 2013 kloppen Olivier de Brauwere en Sébastien Morvan aan de virtuele deuren van crowdfunding. In 2013 stappen er 369 geldschietters in, anno 2022 staat de teller op ruim 4000. Brussels Beer Project (BBP) is het kind van een bruisende, moderne, multiculturele metropool. In hun visie op de Belgische biercultuur borrelt er altijd wat nieuws in de brouwketel. De heren nodigen collega’s uit om samen nieuwe bieren te ontwikkelen. Innoveren en slimme marketing zitten hen in de genen. Zo verwerken ze onverkocht brood in hun Babylone. Brussels Beer Project evolueert voortdurend en grenzen vormen geen beperking. De community wordt nauw betrokken bij het hele verhaal. Zo werd Delta IPA destijds door de fans verkozen tot eerste All-Star.

Het leek een luchtkasteel, toch hielden de brouwers hun belofte en wisten ze de fans te overtuigen. Intussen stonden brouwers uit Kyoto, Buenos Aires, Québec, São Paulo, Barcelona, Kopenhagen en vele andere steden mee aan de brouwketel in de Dansaertstraat en de gloednieuwe brouwerij Port Sud aan het Kanaal. Er waren *collab brews* met Dandoy, Forcado en samenwerkingen met onder meer de Britse band Editors. De brouwers voelen zich als koks. Er borrelen voortdurend nieuwe ideeën op, die vorm krijgen in bieren.





Sigaarbladeren uit Nicaragua, bloemen uit Japan, *pastéis de nata* van de beste Portugese bakker in Brussel leiden nu een vloeibaar leven. Het team telt tien verschillende nationaliteiten met brouwers uit Brazilië, het VK, de VS, Portugal en België. De kruisbestuiving werkt. Het experiment vertaalt zich ook in verschillende samenwerkingsverbanden. Zo is Brussels Beer Project nu een testcentrum voor nieuwe hopvariëteiten van leverancier Yakima Chief, is er een nauwe samenwerking met teler 't Hoppecruyt in Poperinge en met mouterij Dingemans in Stabroek BBP besteedde tot dusver de productie van de All-Stars uit aan Brouwerij Anders en de alcoholvrije Pico Bello en Pico Nova aan de Proefbrouwerij. Het Anker is een partner voor het bottelen.

Port Sud ligt aan het Biestebroekdok in Kuregem. Hier worden nu alle bieren gebrouwen, ook de All-Stars. In de naburige Dansaertstraat bevindt zich een microbrouwerij met *taproom* voor *sour ales* en bieren van spontane en gemengde gisting. Recent opende Brussels Beer Project een taproom aan de Louizalaan, met 36 tapkranen waarvan 30 gereserveerd voor eigen bieren. Er zijn intussen ook taprooms in Parijs en Tokio. Een greep uit het assortiment: Delta IPA, Grosse Bertha (witbier), Babylone (brood bitter), Jungle Joy (passie & mango dubbel), Wunderlager (hoppige lager), Juice Junkie (New England IPA), Pico Bello (alcoholvrije New England IPA), Pico Nova (alcoholvrije West Coast IPA), Dark Sister (Black IPA), Viens Gamin (Indie popcorn pale ale), Kick Back (Detox Slow Gose), Black Swan (Baltic Porter)... Delta IPA telt voor de helft van het volume, gevolgd door Jungle Joy en Juice Junkie. 'We betrekken onze crowdfunders nauw bij de productontwikkeling', verzekert brouwer Sam Fleet. 'Er zijn geen heilige huisjes. Ook All-Stars zoals Grosse Bertha of Babylone gaan op de testbank. De crowdfunders proeven ze naast prototypes en geven hun voorkeur. Dat houdt ons scherp.' Experimenteren zit de heren in het DNA. In Port Sud bedraagt de kleinste batch 10 hectoliter. 'Wij streven naar goed doordrinkbare, vrij lichte bieren', vindt Sam Fleet. 'We willen mensen laten genieten, verrassen met iets nieuws, niet snel dronken voeren. Om die reden is het alcoholvolume van Delta teruggeschroefd van 6,5 procent naar 6 procent.' Hij benadrukt het belang van consistente kwaliteit en research. De brouwerij is ten slotte actief in projecten rond duurzaamheid. Zo wordt het onverkochte brood van Delhaize hergebruikt in het bierbeslag van het Babylone-broodbier. Momenteel werkt BBP met



droge gist. Op middellange termijn zal gist uit vorige brouwsels hergebruikt worden om ten slotte eigen gisten op te kweken. De All-Stars hergisten op fles, uitgezonderd de alcoholvrije Pico Bello en Pico Nova. De overige bieren hergisten niet. De bieren worden gecentrifugeerd en gepasteuriseerd. Sam Fleet staat aan het hoofd van de productie, met een team van dertien man. De internationale craftcultuur weerspiegelt zich in de mix van nationaliteiten: Portugezen, Brazilianen, Italianen, Amerikanen, Britten, Canadezen... Rond Port Sud ontwikkelt zich intussen een cluster van microbrouwerijen, net zoals op de site van Tour & Taxis enkele kilometers naar het noorden. Sam: 'Craft is creativiteit, innovatie en dynamisme. Maar denk vooral niet dat we alle traditie overboord gooien. Kijk naar onze microbrouwerij Dansaert by BBP, waar we lambiekbieren en bieren van gemengde gisting brouwen. We maken er gebruik van een open koelschip en de lambiek gist op houten vaten.' Dansaert by BBP huist in een voormalige brouwerij. Brouwer Dimitri Van Roy is er mijn gids. We lopen door de kelder waar het

schuim op het spongat van menig vat wijst op actieve gisting. Dimitri: 'Dit is onze speeltuin. Als lambiekbrouwer leer je elke dag bij. We experimenteren nu met blends van lambiek en onder meer kruidige, licht bittere saison en met grappalambiek.' We proeven een blend van twee jaar oude saison en jonge lambiek, Sonic Freefall, waarin de draf van sauvignon-blanc- en sauvignacdruiven macereert. Een samenwerking met de Argentijnse brouwerij Juguetes Perdidos geeft een variant op het Vlaams roodbruin bier. Aan het basisbier werd een Argentijnse gistcultuur toegevoegd die zich ruim één jaar lang op vat heeft ontwikkeld.

Bezoek de brouwerij op twee locaties aan het Kanaal. In Port Sud ontdek je het hele productieproces en proef je de bieren in de degustatieruimte of op het ruime terras aan het water. Dansaert by BBP is de place to be voor een initiatie in lambiek brouwen en geuze steken. Naast de taproom is er een brouwerijwinkel. De Dansaertstraat voert naar het stadscentrum. Brussels Beer Project opende een taproom met terras op de hoek

van de Louizalaan en de Baljuwstraat, waar je dertig eigen tapbieren proeft. Fietsers kunnen beide locaties bezoeken op het traject Brussel-Beersel langs het kanaal. In Beersel en Lot bevinden zich lambiekbrouwerij en restaurant 3 Fonteinen en geuzestekerij Oud Beersel.

WWW.BEERPROJECT.BE





PALM/ DE HOORN

**ARTHUR VAN ROY GEEFT
ZIJN SPÉCIALE BELGE DE
MERKNAAM 'SPÉCIALE
PALM' MET EEN KNIPOOG
NAAR DE ZEGE VAN
HOEGISTINGSBIER
OP HET LAAGGISTENDE
PILSBIER. HIJ VINDT DAT
ZIJN BIER MEER AROMA
EN SMAAK HEEFT TE
BIEDEN DAN PILS.**

De geschiedenis van Brouwerij Palm begint in 1686. Anna Cornet baat dan dorpsbrouwerij De Hoorn uit tegenover de kerk van Steenhuffel. Andries Van Doorselaer vestigt er in 1706 een boerderij, brouwerij De Hoorn en een herberg. Volgens een kwitantie uit 1710 laat Theodoor Cornet, rentmeester van het naburige kasteel Diepensteyn, dat jaar een ton 'half bier' en een ton 'goed bier' leveren. In de daaropvolgende jaren bestelde Cornet – waarnaar het latere *oaked* bier Cornet is genoemd – nog regelmatig bier voor onder meer de werklui op het kasteel. Eind 18de eeuw start het verhaal van Brouwerij Palm door overnames. Jean-Baptiste De Mesmaecker neemt de brouwerij over, hij wordt burgemeester van Steenhuffel. In 1908 trouwt dochter Henriette met Arthur Van Roy, telg van een brouwersgeslacht uit Wieze. Arthur start de industriële ontwikkeling van de brouwerij om ook ver buiten de gemeentegrenzen zijn bieren te kunnen verkopen. Hij creëert bovendien zijn eigen Spéciale belge-amberbier. Tijdens de Eerste Wereldoorlog wordt de brouwerij bijna volledig vernield. De middelen ontbreken om te investeren in de 'koudetechnologie' voor lagegistingsbieren – pils – tijdens de heropbouw. De brouwerij focust daarom op hoge gistingsbier. In 1929 geeft Arthur Van Roy zijn Spéciale belge de merknaam 'Spéciale Palm' met een knipoog naar de zege van hoge gistingsbier op het laaggistende pilsbier. Hij vindt dat zijn bier meer aroma en smaak heeft te bieden dan pils. In 1958 scoort zoon Alfred met zijn Palm-Hof op de wereldtentoonstelling van Brussel. De nieuwe brouwerij krijgt nu vorm. In 1974 verandert de naam De Hoorn in Palm. Alfred heeft geen kinderen en daarom vraagt hij aan zijn neef Jan Toye, nazaat van het brouwersgeslacht Roman, om zijn levens-



werk voort te zetten. Onder impuls van Jan groeit de brouwerij uit tot een internationale speler. In 1980 verschijnt het Brabants trekpaard als logo op het etiket. Intussen veroverft Spéciale Palm de Nederlandse markt. In 1988 verwerft Palm kasteel Diepensteyn. Het slot wordt volledig heropgebouwd tussen 1993 en 1996. De stoeterij is het mekka van het voskleurige Brabants trekpaard met de bruine vacht en de blonde manen. In 1990 sluit Palm een joint venture met lambiekbrouwerij Boon. In 1998 volgt de overname van Brouwerij Rodenbach. In 2016 komen de brouwerijen Palm en Rodenbach in handen van Swinkels Royal Family Brewers.

Palm, het sterbier van de brouwerij, is een amberkleurige Spéciale belge van begin 20ste eeuw. In 1904 organiseren de Belgische brouwerijsscholen een wedstrijd om het Belgische bier te verbeteren. De opdracht is om een sterker bier te brouwen en zo ontstaat Palm. De brouwerij kent een lange

traditie in de productie van hogegistingsbieren met onder meer de Steenbrugge-abdijbieren en Brugge Tripel. Onder de lagegistingsbieren vind je de Estaminet-pils. De nieuwe microbrouwerij De Hoorn op de brouwerijsite leent zich tot experimenten met kleinere volumes. Hier ontwikkelen de brouwmeesters nieuwe Arthur's Legacy-bieren, waarin kruiden, fruit, hout of hop de overhand nemen. Deze 'limited editions' worden aangeboden in geselecteerde horecazaken. Op die manier is de Cornet Oaked ontstaan. De naam Arthur's Legacy herinnert aan brouwer Arthur Van Roy. Het brouwwater is rijk aan calcium en magnesium en aan zouten, sulfaten en chloriden. Het wordt opgepompt uit 21 boorputten rondom de brouwerij. De moutsoorten variëren van bleek via amber tot donkerbruin, gekleurd op de eest of gebrand in de trommel (direct vuur). Vooral de moutkorrel bepaalt de basissmaak van hogegistingsbieren. Een selectie aromahop wordt in een latere fase toegevoegd en zorgt voor het gewenste aromaprofiel.

Voor de vergisting wordt een giststam gebruikt uit de familie van de hoge gisten, de *Saccharomyces cerevisiae*, actief tussen 15°C en 25°C.

Na afspraak bezoek je met een professionele gids de brouwerij en microbrouwerij. Je wordt onthaald in bezoekerscentrum De Oude Bottelarij. Eerste stop is de brouwzaal en daarna volgen de kruidenkamer, de gistingszalen, de bottelarij en de distributiehuis. Uiteraard sluit een bierproeverij het bezoek af. Geleid bezoek kan voor groepen van vijftien tot vijftig personen. Indien gewenst kun je ook de stoeterij van Brabantse trekpaarden op kasteeldomein Diepensteijn bezoeken. De Leirekens-fietsroute (18,6 kilometer) naar Aalst loopt langs het hopveld, tussen de brouwerij en domein Diepensteijn. Wandelaars volgen de Molenbeekroute (8,7 kilometer), Van droog naar nat Steenhuffel (8,6 kilometer) of de Pluimennest-wandeling in Londerzeel (7,9 kilometer). Verken ook het wandel- en fietsknooppuntennetwerk.

WWW.PALM.BE

