



Den BierBrief

393

Qui sapit...
invenit

(Wie proeft... die vindt...)

Mei 2016

bijeengesnuffeld deur den wacho

Alle bierbrieven (archief) te vinden op de site van Jan van Pelt:

http://biersites.info/id_wacho.html



Zal eveneens ter inzage liggen in : **Huyze Vacas, Kerkstraat 30, Waterland-Oudeman.**

Origineel beleveniskaffée gehuisvest in het voormalige gemeentehuis van Waterland-Oudeman, zelf gelegen in het gezellige krekengebied.(buurtkroeg - rariteitenkabinet - biertuin)

meer BB- info kan je ook krijgen in eet-biercafé Kroegske, Vijfwegenstraat 35, Emelgem

debels-trading.be
0473 52 05 06

Debels Nico
Priester Pattynstraat 7
8870 Kachtem (Izegem)
0473/520 506
info@debels-trading.be

Bij Debels Trading kunt u terecht voor top tweedehands wagens en bestelwagens. Wij staan garant voor kwaliteit voor de juiste prijs..... even Nico bellen..... 0473/520 506

Voor allerhande bierinformatie en forum: <http://www.belgianbeerboard.com>



Opnieuw een beetje kalm in het bezoeken van bierfestivals. Uitnodigingen om hernieuwde en uitbreidende biermakers en vooral tal van nieuwe bieren bereiken mijn mailbox, de keuze is niet gemakkelijk maar we doen ons best iedereen een beetje aandacht te geven. Veel leesgenot.

Nieuwe aanwinsten in Wacho's Proefkotje:

PROEFKOTJE: www.bloggen.be/bierdinges

Deze week alvast weer een uniek biertje gevonden bij Bierhalle Deconinck in Vichte Met 'Rook' van Vagevuur, eer speciaal gerookt bier van Nico Lugil uit de ketels van Hof ten Dormaal. Het ander 'Passe-Partout' waarbij De Dochter van de Korenaar de laag-alcoholische hype bewerkt met veel overzeese hopsoorten. Paché

BB-Mop

"Hij brouwmeester, hoe zit dat eigenlijk met de liefde bij u?" vraagt een curieuze Brouwre Vermeulne
"Awel baas, ik denk dat ze niet meer van mij houdt!" "Ja, waarom denk je dat?"
"Ze is de laatste weken niet meer naar huis gekomen!"

De Koekelaarse Bierfanaten zijn klaar om de vele bierliefhebbers te ontvangen.

Op zaterdag 14 mei 2016 wordt cultuurzaal De Balluchon voor het vierde jaar op rij de grootste bruine kroeg van Vlaanderen. Ook nu is ons hoofddoel: een warm en sfeervol bierfestival waar proeven en genieten centraal staan! 18 brouwerijen stellen er hun pareltjes van bieren voor. Kleine en middelgrote brouwerijen gaan hand in hand om zo gekende en minder gekende streekbieren voor te stellen. Een waar paradijs voor iedere bierliefhebber. Met meer dan 100 bieren te proeven voorzien we weer in een fantastisch aanbod!

Weetjes: De deuren gaan open om 12u en het festival sluit af om 24u. Er worden jetons verkocht tot 23u15. Er wordt geschonken in proefglazen van 15cl. Alle brouwerijen brengen hun eigen proefglazen mee. Een drankjeton kost 1,5 euro. Een waarborgjeton voor het glas kost 3 euro. Alle info (ook bierlijst) is te bekijken op: <http://www.debierfanaten.be/index.php/streekbierenfestival>

LIVE-muziek door TEN SQUARE FEET!! SPRINGKASTEEL voor de kleinsten onder ons
Diverse EETSTANDEN. Wijnbar Jovino en CATERING door TRAITEUR TOM!

De keuze van Mel - Abierittiefje van de week

Met dank aan Bierhalle Deconinck, Bosstraat 37, Vichte

Guldenberg - Brouwerij De Ranke, Dottignies/Wevelgem



Melissa ging met haar keuze deze week naar een van de fundamenteën van onze Westvlaamse biercultuur dit met een link naar de vrouwelijke trappisten van de Wevelgemse abdij Guldenberg. Het abdijbier heeft nog steeds de uitstraling van bij de start en maakte de volledige evolutie van de ketels in Deca Woesten tot het nieuwe project in Dottignies.

Wacho's Proefkotje: Goudkleurig met stevige witte schuimkraag en een sprankelende carbonatatie. Zoet, licht gefruït (citroenzeste) en kruidig hoparoma. Een zachte hopbitterheid waarbij zich een mooie alcoholwarmte meester maakt van het karaktervol mondgevoel en dit meeneemt tot een pittige, droge bittere afdronk. Een bier voor alle gelegenheden.

Napoleone Bacelle was de oorzaak van een bierig verhaal dat begon met een frisdranken Valpo en later bierstekerij die bierhandel werd.

In 1994 begon koeltechnieker Nino Bacelle met zijn brouwkunsten in de ketels van Deca te Woesten waarbij tot 9000 liter Guldenberg werd gebrouwen. Tijdens een tuinfeestje in 1996 ontmoette hij brouwer Guido Devos en beiden begonnen ze aan een lange maar succesvolle carrière in de brouwerwereld.

Na elf jaren wel en wee verhuisden ze met inboedel en naar de nieuwe brouwerij in het Henegouwse Dottignies waar naast een donker bier maar ook de beroemde Hop Harvest werd geboren (verse en ongedroogde hop toevoeging). Tussendoor hebben gerenommeerde brouwers van 'de la Senne' en Brouwers Verzet' er hun kennis verreikt. De jaarlijkse productie bedraagt ondertussen 5.000 hecto's die worden uitgevoerd naar zo'n 20 landen.

BESTE LEZERS, EVEN UW VOLLE AANDACHT



Het HOPnieuws en Den BierBrief trakteren: Wij laten onze lezers 3x meegenieten van Pierre's Bock.

1 - We trakteren alle bezoekers op 28 en 29 mei tijdens de openingsuren van Bierhalle Deconinck in Vichte zolang de voorraad strekt. (Tevens verjaardag van Melissa)

2 - Vrijdag 10 juni om 19h30 in zaal van taverne Vifana Waregem. Daar richten de Waregemse Bierfanaten een avond in met Chris Bauweraerts. Die zal met zijn nieuwe presentatie het uitzonderlijke verhaal vertellen van Pierre Celis. Hierbij zal het bier Pierre's Bock geschonken worden en tal van andere bieren van Duvel Moortgat. Jullie kunnen deze avond meemaken voor slechts €3 Inschrijven noodzakelijk! E-mailadres TSTBRW03@wbfb.be Met aanwezigheid van Madame Roza Merckx(Liefmans)

3 - Op 10 en 11 september tijdens het bierfestival van bierclub 'Beveren Hop'
Met dank aan Michel Moortgat, Chris Bauweraerts en Jay Stubbe
Groenselkes van: William Roelens, Ariël Meeuwssen, Jan Van Pelt en Den Wacho

Brouwerij Eutropius verhuist naar Menen.



De Mellestraat te Heule was ooit de start van de bekende brouwerij Alvinne. Toen deze naar Moen verhuisde werd de plaats ingenomen door brouwerij Eutropius die onder leiding van Gaverhopke brouwster Gudrun Vandoorne een moeilijke start doormaakte en na een tijdje haar eigen biermakerij de volle aandacht moest geven. Ze werd op evenwaardige wijze vervangen door de jonge, sympathieke brouwer Wouter Vermeersch (28). De Kortrijkse brouwkunstenaar veroverde in mum van tijd, samen met echtgenote Barbara Pratz (30) met zijn unieke presentatie en vooral werkkraft de harten van vele bierliefhebbers. Intussen wordt er in Heule naast hun eigen gamma ook nog gewerkt met en voor 51 andere recepturen. Om aan de grote vraag verder te

kunnen voldoen hebben Wouter en Barbra uitgekeken naar een grotere capaciteit. Na enige zoektocht vonden ze eindelijk een nieuwe bestemming in de opslagplaats van Decospan (Hoogweg) te Menen. De komende weken wordt daar de nieuwe brouwerij installaties neergepoot. Een investering van ongeveer 600.000. Nieuw wordt een automatische afvullijn, zodat het plaatsen van de etiketten eindelijk automatisch zal gebeuren. "In onze nieuwe brouwerij van liefst 1.500 m² willen we binnen 2 jaar 10.000 liter per dag brouwen met 200 verschillende biertjes voor verenigingen en bedrijven", zegt Vermeersch. "Nieuw wordt een automatische afvullijn, zodat het plaatsen van de etiketten eindelijk automatisch zal gebeuren." Binnen 2 maanden zal Wouter, die brouwer-ingenieur van opleiding is, zijn eerste biertje brouwen in de nieuwe brouwerij. Er komt ook een winkelruimte en degustatiezaal.

Unieke voorstelling Oorlogsbieren bij De Waregemse Bierfanaten.



Zaterdag 30 april kwamen een 30-tal bierliefhebbers in het zaaltje boven 'Peerdeken' Waregem luisteren naar de prachtige verhalen die praatvaar Geroen Vansteenbrugge had over de verschillende bieren die ter nagedachtenis van Wereldoorlog 1 werden uitgebracht. In totaal werden een zestiental van die bieren op de markt gebracht. Tijdens deze activiteit van de Waregemse Bierfanaten heeft het bestuur werk noch kilometers gespaard om enkele unieke exemplaren te laten proeven. Omdat iedere bier zijn eigenheid heeft en het een persoonlijke kans te geven wordt er deze keer blind geproefd en mag de deelnemer zijn persoonlijke voorkeur in punten weergeven.

Tussendoor stelde Geroen de verschillende bieren voor elk met zijn eigen uniek verhaal.

Als eerste kwam **'Passchendaele'** van Brouwerij Van Honebrouck (Izegem). Het bier doet meteen de herinnering heropleven van de 'Slag bij Passendale'. De 'Battle of Passchendaele' door de Britten als een der memorabele uit WO I genoemd. Een deel van de opbrengst werd door de brouwerij geschonken aan de gemeente Zonnebeke voor onderhoud aan de talrijke oorlogsmonumenten waaronder het beroemde 'Tyne Cot Cemetery' een der aangrijpendste is. Daarna kwam het beeld van het meer commercieel gerichte **'Flanders Field 14/18'** waarbij de lokale bierfirma 'Flanders Treasures' (Ieper) een drietal bieren liet brouwen ter herdenking van de strijd op Vlaamse velden. Bij het project 'Kazematten' van het duo Ghequire/Depypere mocht **'Wipers Time 14'** zeker niet ontbreken. Het bier gebrouwen door Koen Hugelier in de bunkers onder de vestiging 'Houten Paard' aan de Rijsepoort te Ieper. De naam werd geleend aan het beruchte satire gazetje dat in de loopgraven circuleerde. Deze krant werd gedrukt op een drukpers die de Britse officiers hebben gered uit de ruïnes van de platgebombardeerde stad Ieper. Wipers refereert naar de bijnaam die de Britse soldaten aan de stad Ieper gaven en die ze doelbewust verkeerd uitspraken. Eén van de kruiden die het bier op smaak brengt, is het zaad van de geneeskrachtige Mariadistel. Bij brouwerij Hof ten Dormaai brachten ze twee oorlogsbieren naar voren. Met **'Brand van Leuven'** verwijst men naar de branden waarmee de Duitsers in de eerste weken van de oorlog de stad zwaar beschadigden. Er is ook een historische film gemaakt over deze oorlogsmisdad. Bierproevers noemen het 'oorlog in een glas'. Het bevat al de smaken die je aan oorlog doen denken: Zuur, bitter en geturfd. Als u dit bier proeft waan je je direct tussen alle ellende en chaos die er 100 jaar geleden zoveel was. Bij de **'Zure van Tildonk'** werd het zure type bieren van destijds in de actualiteit gebracht. In april 2014 werden we met de bierpers uitgenodigd naar Brouwerij De Leite te Ruddervoorde. Het werd een voorstelling van een oorlogsbier **'Merci Maman'** met een zeer apart verhaal. Brouwer Luc Vermeersch had zich ingelaten met het uitbrengen van een speciaal bier. Het werd voorgedragen door 4 jonge economen die hun eer betuigen aan een vergeten groep in de Grote Oorlog en de oorlogen van vandaag: moeders en vrouwen. Ze leden vaak ontbering, verloren man of zoon, maar hielden toch een gezin recht. Sommigen werden – ondanks hun gezin – ook échte helden. Om de sterke vrouwen van vandaag te steunen gaat 10 procent van de omzet van 'Merci Maman' naar het Vrouwencentrum in Istalif (Afghanistan), het project van barones Jennie Vanlerberghe. Toen kwam een bier van de zusjes Dilewyns. Brouwerij Vicaris kreeg van het Fort van Leisele (Puurs) de opdracht **'Commandant'**, een exclusief huisbier te brouwen voor het bekende museum dat, samen met Fort van Breendonck' tijdens WO I een onderdeel van de Duitse verdedigingsgordel rond Antwerpen was en ook later dienstdeed als decor voor oorlogsherinneringen als 'Hel van Tangers', 'De Smaak van De Keyser' en vooral van 'In Vlaamse Velden'. Als laatste voor de pauze kwam een Westvlaams onderonsje. **'Goulburn'** gebrouwen in de ketels van Boelens (Lebbeke). Het recept kwam van Jan Bruneel (Wevelgem) en Philippe Martin (Zonnebeke). De naam verwijst naar de woonplaats in Australië van William Leggett. Hij sneuvelde in Geluwe tijdens WO I. Met Goulburn is er een link met de herdenking van de Eerste Wereldoorlog.



Het is makkelijker om een oorlog te beginnen dan te beëindigen. Het is makkelijker om anderen de schuld te geven dan naar jezelf te kijken, om de verschillen met een ander te benoemen dan de overeenkomsten te vinden. Maar we moeten het juiste pad kiezen, niet slechts het meest gemakkelijke pad. (Barack Obama)

Na een korte rook- en plaspauze werden we opnieuw ondergedompeld in de prachtige verhalen rond de herinneringsbieren voor Wereldoorlog 1. De eerste die nu aanbod kwam kreeg de toepasselijke naam **'Oud Strijder'** een veelzeggende naam voor dit biologisch bier van Brouwerij Strubbe (Ichtegem) Het werd gebrouwen op vraag van Jürgen Bollen, een creatieve duizendpoot uit Riemst. Op de hals van het 33 cl-flesje staat te lezen: gebrouwen in het westen nabij Diksmuide, gelagerd in het oosten in de brug van Vroenhoven. "Het bier brengt eer aan de jongens die hebben gestreden voor onze vrijheid in de Eerste en Tweede Wereldoorlog. Voor de lieve vrede werden hopsoorten uit België en Duitsland gebruikt. Er werd amper 3000 liter gebrouwen. De Struise Brouwers (Lo-Reninge) mocht natuurlijk niet ontbreken en met **'Ypres'**. Deze "Double Barrel Aged Flemisch Old Brown" is de lange titel voor dit herdenkingsbier die ongeveer twee jaar heeft doorgebracht in speciale foeder. Het was hen te doen een bier te ontwikkelen die het vocht dat werd gedronken in en rond de loopgraven te benaderen. Een eerbetoon aan de verloren biestijl in de Westhoek waar de meeste brouwerijen met de oorlog ook zelf de dood tegemoet ging (ontmanteling voor munitie en economische crisis). Het allereerste herdenkingsbier (februari 2012) kwam uit de ketels van Brouwerij Eutropius (Heule) en kreeg eerst de naam Remembrance (Amerikaans dialect) Later werd de officiële naam **'Remembrance 14-18'** opgetekend. De naam is een link naar de herdenking bij het oorlogsgeweld dat woede in de streek van Heule waarbij ons leger de hulp kreeg van vooral Amerikanen. Het eerste bier werd gebrouwen met een samenwerking van 2 Amerikaanse brouwers, de tweelingen Sean en Andy Arsenault uit Philadelphia. Intussen is het voor brouwmeester Wouter Vermeersch een meesterwerk geworden met een 150 hecto's onder het moto: 'Lest we forget'. In Holsbeek zijn ze volledig in de ban van de herdenking van de slachtoffers van WO I en daardoor kon de sympathieke Marc Andries, brouwer van en bij Brouwerij De Vlier zeker niet achterblijven en creëerde een donker driegrans bier. **'De Onbekende Soldaat'**, een speciaal seizoensbier met als doel de herinnering aan de gesneuvelden van de oorlogen levendig te houden. De **'Soldaat'** een belangrijk onderdeel van den 'grote oorlog' kreeg ook zijn brouwsel. Leopoldsburg, de garnizoen gemeente en het mekka van de Belgische soldaat kreeg via wijlen Ray Verpoorten, voorzitter van de plaatselijke toeristische dienst met een eigen stadsbier een waardige opvolger van hun soldatenbier. Gebrouwen bij de vroegere familie brouwerij De Smedt (Opwijk) naar een vooroorlogs kempisch recept. Bij de volgende bieren gaat het verhaal gepaard met de klinkende overwinning op het bezettingsleger. Het wereldbekende verhaal waarbij ene 'Karel Cogge' met de hulp van 'Hendrik Geeraert' in de nacht van 21 en 22 oktober de streek tussen de verhoogde spoorwegberm Diksmuide-Nieuwpoort en de linkeroever van de IJzer onder water zette en de Duitse troepen een halt toe riep. Beide oorlogshelden kregen een eigen bier met dank aan bedenker Bert Gunst uit Nieuwpoort. Schipper **Hendrik Geeraert** en **Karel Cogge** komen terug tot leven in een blond en bruin bier. Beide bieren van 7% worden gebrouwen en gebotteld bij DECA Services in Woesten en zijn te consumeren volgens eigen zeggen 'naar godsvrucht en vermogen', maar altijd met mate. De laatste in het rijtje werd gebrouwen door brouwmeester Wim Saeyens van Brouwerij De Graal (Brakel). Het kwam er op vraag van het vakantiehuis De Bosgeus, gelegen aan Dranouterstraat 24, te Nieuwkerke. **'JJ Crowe Brown Beer'** is een speciaal gebrouwen bier ter herinnering van wat er in WO I gebeurd is tijdens de slag om Nieuwkerke eind april 1918 in en rond De Bosgeus. Voor zijn heldendaden heeft JJ Crowe te velde uit handen van King George the V de grootste onderscheiding mogen ontvangen, namelijk het Victoria Cross. Ook heeft hij de grootste onderscheiding mogen ontvangen die Frankrijk uitreikt voor mensen die iets speciaals hebben gepresteerd in hun leven.



Intussen zijn alle punten van de zes te proeven en te beoordelen binnen en wordt na de uitslag van de traditionele kwis ook deze uitslag prijsgegeven.

De grote overwinnaar is 'Oud Strijder' van Brouwerij Strubbe (Ichtegem) De anderen volgen met het kleinste verschil 2. J.J. Crowe (De Graal Brakel); 3. Ypres (Struise Brouwers Lo-Reninge); 4. Wipers Times (Kazematten Ieper); 5. Merci Maman (De Leite Ruddervoorde); 6. Remembrance 14/18 (Eutropius Heule).

De witten van Hoegaarden veroverd nu ook het E.K.



In de brouwerij Hoegaarden zullen ze de komende maanden zo'n 10 miljoen extra Witte van Hoegaardens brouwen. Dat komt door de grote vraag vanuit het buitenland, vooral dan voor het Europees Kampioenschap in Frankrijk. Om die 10 miljoen "Wittekes" op tijd klaar te krijgen, werkt het personeel nu 6 op de 7 dagen, vanaf 1 mei werkt de brouwerij zelfs constant door. Er komen zes vaste en enkele tijdelijke werkkrachten bij. Naast een grotere vraag vanuit Frankrijk, is de vraag naar het witbier ook vanuit China fors gestegen.

Het voelt goed om in de juiste richting verdwaald te zijn

Nederlandse vrouwen brouwen eigen bier in Twente.

Vrouwen die bier brouwen, in een ver verleden behoorde dat tot de dagtaak van de meeste vrouwen. Intussen is er opnieuw een opflakking bij de noemer 'vrouwen en bier' gekomen. Het vele, onversaagde werk van onder meer Sofie Vanrafelghem en Fiona Delange begint zijn vruchten af te werken.



In de Nederlandse gemeente Enschede enkele vrouwen een bezoek aan Bierbrouwerij De Hoge Esch te Buurse waar brouwers Nijhof, Leemreide en Leusink hun befaamde Richtersbier aan het brouwen waren. Volgens Merel en Fleur Hogenelst, Minke van der Velde, Milou van den Bos en Eva Leemreide was dit meteen het sein om zelf aan de slag te gaan en gingen overal informatie en ingrediënten halen. Het idee een licht, wit terrasbier te brouwen was van het begin de uitdaging voor een eigen bier.

Alle begin is moeilijk en door een rekenfout in de receptuur waarbij er teveel vlierbessensiroop was toegevoegd en het zootje meteen veel te zoet overkwam. Er werd opnieuw begonnen en kregen nu en dan wat technische hulp van de nieuwsgierige mannen. Na veel zwoegen, kuisen en controleren zaten eindelijk een 900 liter heerlijk bier in de lagertanks.

Het bier kreeg de naam 'Lust' een idee van Jenny Hogenelst de moeder van brouwsters Merel en Fleur. Aanvankelijk dacht men aan 'Lieve lust' (de manier waarbij de meisjes het brouwen beleven) maar ze vonden dit niet zo mooi prijken op het etiket. Het bier wordt alvast aangeboden op het Bierfestival in Atak op 7 mei.

Paljas Saison voor de maanden mei en juni het 'bier van de maand' bij BAB



Voor de maanden Mei en juni kunnen de leden van de Brugse Autonome Bierproevers voort hun 2° streekbier bij deelnemende horecazaken (zie lidkaart BAB) genieten van een dorstlessende Paljas Saison.

Paljas Saison is een zomers degustatiebier van hoge gisting en hergisting op de fles. De typische Saison gist zet alle suikers om waardoor dit een zeer vlot drinkbaar bier is. Het gebruik van tarwe en speciaal geselecteerde hoppen zorgt voor extra frisheid. Dit bier is dan ook 3 keer gehopt ondermeer met Magnum, Saaz, Amarillo, Cascade en citra waarna dry-hopping, dit geeft een extra fruitige citrus toets aan dit heerlijke licht blonde bier.

Wacho's Proefkotje: Goudkleurig met romige, witte schuimkraag en zeer pittige carbanatatie. Citrusachtig hoparoma. In e zoetachtige smaak vooral het fruitige (sinaasappel) van de hopbitterheid waar zich een toetsje kruidigheid in de keel nestelt en eindigt op een frisse hopbittere droge afdronk.

Bier uit de tijd van Christus herboren in Israël.



Ondanks dat onze Belgische brouwerijen als Van Honsebrouck, Strubbe zijn er toch een paar brouwerijgroepen die het in de streek voor het zeggen hebben. 'Tempo Beer Industries en 'Israël Beer Brewery' proberen zoveel mogelijk de toeristen eigen recepten aan te bieden. De Israëliërs zijn geen bierdrinkers bij uitstek maar vermits er veel Joden buiten Israël wonen is er een grote exportmarkt voor koosjer bier.

Een paar jaar geleden begon de inmiddels 31-jarige Israëli Itai Gutman de Herzl Brouwerij met een missie: bier ontwikkelen dat zo veel mogelijk lijkt op het bier dat tweeduizend jaar geleden werd gedronken tijdens de Tweede Tempel-periode. Samen met een onderzoekteam van de Univ de Tel-Aviv werd een graansoort ontwikkelt van dezelfde stam als zijn soortgenoot zo'n 2000 jaar geleden.

Het bekende recept uit de streek Mesopotamië (bijna 4000 jaar oud) werd als basis gebruikt.

Na talrijke probeersels kwam een bier van ongeveer 3% alc dat volgens persagentschap Reuters een mondgevoel van honig (mede) en bessen bevatte. De gebrouwe 20 liter werd plaatselijk aan de man gebracht en gezien hij zijn droom had waargemaakt besloot hij het recept op te doeken. (nvdr: als ik me niet vergis werd dit in het verleden ooit gebrouwen door brouwer Johan Brandt in de toenmalige Brugse Regenboog brouwerij) en of de 'zoon van God' ooit bier dronk ipv wijn moet zeker ook nog uitgemaakt worden, al beweren sommige geleerden van wel.

Reactie op 'Wij willen Alexander ook in België (De openbare groep op Facebook)

Leuk dat je zo enthousiast bent! Er werd inderdaad zo'n 200 hl RODENBACH Alexander bier gebrouwd. Het bier wordt dit jaar als markttest enkel gelanceerd in de US, en is dus (nog!) niet terug beschikbaar in België. Maar wat niet is, kan nog komen! Als de gelimiteerde markttest in de Verenigde Staten goed bevalt zullen we ook overwegen RODENBACH Alexander in BE/ NL en andere exportmarkten terug te brengen.

Met vriendelijke groeten, Het RODENBACH-team



Brouwerij Palm komt met retroflessen op de markt



Onder de noemer 'Heerlijk Tijdloos' brengt Brouwerij Palm drie retroflessen op de markt.

Spéciale Belge Ale: Het biertype ontstond na een in 1904 door de Unie van de Belgische Brouwers uitgeschreven wedstrijd om het lokale, dorpse bier van die tijd te veredelen zodat het de concurrentie kon aangaan met Britse, Duitse en Tsjechische importbieren. 'Une bière type Belge' Het resultaat werd voorgesteld op de Wereldtentoonstelling van 1905 in Luik. Het succes leidde ertoe dat vele brouwers in de jaren 10 en 20 van de twintigste eeuw hun eigen versie maakten.

1929: 'Spéciale Belge van Steenhuffel' wordt 'Spéciale PALM'

Wanneer na het beëindigen van de vijandelijkheden de ondertussen heropgebouwde brouwerij opnieuw operationeel wordt, brouwt Arthur Van Roy verder zoals voor de oorlog, bier van hoge gisting dat tot 1929 geen merknaam droeg, maar gewoon 'bier van Steenhuffel' werd genoemd. Eén jaar daarvoor had Arthur de hulp gekregen van zijn toen vijftienjarige zoon Alfred die aan vaderszijde de stiel leerde. Maar de praktijk, hoe belangrijk ook, liet vele vragen voor de leergierige jongeman onbeantwoord! En om dit bier alle kansen op succes te geven kreeg het een merknaam: Spéciale PALM. De naam PALM zag vader Arthur als een symbool voor de zege van de hoge gistingbieren.

2016: PALM nog steeds 'Heerlijk tijdloos!'

Dat PALM vaak tegen het conventionele, het gemakkelijke en de mainstream vocht bewijst haar rijke geschiedenis. Het Spéciale, authentieke en onconventionele karakter van PALM uitte zich ook op de flesjes doorheen de geschiedenis. Als ode aan deze rijke geschiedenis en deze Spéciale authenticiteit te beklemtonen, brengt de brouwerij, dit voorjaar, 4 verschillende tijdsperiodes terug op de verpakkingen: 50, 70, 90 en de reguliere uit 2010. Zowel de flessen, de 33cl blikken als de 50cl blikken komen tijdelijk uit in een oorspronkelijke look uit het verleden om zowel visueel als degustatief te genieten van een authentieke Spéciale Belge.

Brouwerij PALM, Peter Buelens, Public Relations Manager, peter.buelens@palm.be - www.palm.be

Michel Moortgat tot ridder gelauwerd



Onlangs werd Michel Moortgat (49), CEO van bierconcern Duvel/Moortgat nog aangenaam verrast met de toekenning van de BB-Trophy 2016 met Duvel als liefst gedronken bier bij de lezers van deze BierBrief en er stonden maar liefst 5 bieren in de top-tien. In 2010 werd Moortgat uitgeroepen 'Manager van het jaar' door het tijdschrift 'Trends' en in 2014 ontving hij de 'Vlerick Award' omdat zijn bedrijf binnen haar sector op duurzame wijze door hem tot Internationale hoogten steeg. Dit jaar mag hij zich ook nog eens ridder noemen.

Bij de start van het Aspergefestival op zondag 24 april op het Dorpshart van zijn thuisbasis Puurs werd hij geridderd door de 'Grootmeesters van het Graaflijk Genootschap van de Klein-Brabantse asperges'.

Michel Moortgat vond het een eer en genoegen om aan de populariteit dit streekproduct te mogen bijdragen. "De bitterheid van asperges past perfect bij Duvel" waren de wijze woorden van de wereldmanager.

Moortgat wordt mee opgenomen in de galerij waar al tal van bekende personen deel van uitmaken, waaronder Dina Tersago, Kris Peeters, Annemie Turtelboom en Clara Cleymans. Uiteraard was ook meter van het festival, Sofie Dumont, van de partij. Zij zet op 13 mei haar schouders onder een exclusief asperge pop-up restaurant. Het Aspergefestival loopt tot 24 juni. Info: www.aspergefestival.be.



Michel Moortgat (°1967), CEO van de familiale brouwerij Duvel Moortgat, maakt deel uit van de vierde generatie. Samen met zijn broers nam hij de brouwerij over in 1998 door de verschillende familiale aandeelhouders uit te kopen in verschillende stappen. Hun ambitie was om te groeien in de nichemarkt van premium speciaalbieren door te investeren in kwaliteit, diversificatie en geografische expansie. Het bedrijf groeide van één merk en één landstrategie uit tot een complementaire productportefeuille met internationale aanwezigheid in meer dan 70 landen.

Vandaag is Duvel Moortgat één van de grootste onafhankelijke brouwerijgroepen in België en onderscheidt het zich van de concurrentie door te focussen op het speciaalbierensegment. Het bedrijf verenigt sterke merken zoals Duvel, Vedett, Liefmans, Chouffe, De Koninck Boulevard, Firestone Walker; met productievestigingen in België, de VS en Tsjechië. Een duidelijke M&A-strategie en een continue focus op kwaliteit en organische groei hebben ongetwijfeld geleid tot het succes van Duvel Moortgat.

Michel Moortgat omschrijft zijn bedrijfscultuur als ambitieus en professioneel met een gezonde dosis zelfrelativering maar ook mensgericht. De groep telt vandaag meer dan 1000 werknemers: 400 in België; 250 personen werken in de VS, 25 in Nederland, 150 in Frankrijk en een team van 50 in China. Het bedrijf trok in 1999 naar de Belgische beurs en werd een paar jaar later van de beurs gehaald. Ondanks een dalende biermarkt is de omzet en cashflow van de brouwerij de laatste 10 jaar verdrievoudigd,



Vicaris fandag 21 mei! - Er staan verschillende workshops op het programma waarvoor u kan inschrijven via bovenstaande knop.
Inschrijven: <http://vicaris.be/online/?p=820>