

Antwerpen Amateurbrouwers trekken met caravan door het land om biercultuur te promoten

Brouwerij op wielen

Probeer u te beheersen wanneer u op de autosnelweg weer eens moet uitwijken voor een veel te trage oude caravan. Mogelijk zijn het voor één keer geen Nederlanders op weg naar een Franse camping, maar is het De Verhuisbrouwerij die u de weg verspert.

Jan Auman

Bier lusten Tom Robbroeckx uit Hemiksem, Raf Benoy uit Schoten, Jan Duym (Sint-Job-in't-Goor), Tommy Thys (Deurne) en Steven Renders (Antwerpen) al langer. Maar de liefde voor het brouwen kregen de vijf informatici tien jaar geleden te pakken in 't Pakhuis op 't Zuid. 'We

volgden er samen een cursus', zegt Tom Robbroeckx. 'Daarna gingen we zelf aan de slag en dat bleek aardig te lukken. Onze mini-brouwketels zijn eigenlijk drie roestvrije biervaten die we opensneden en monteerden op een poot met gasbrander. Onze maximumcapaciteit bedraagt 30 liter.' Na hun eerste gelukke experimenten met water, mout, hop en gist, begonnen de vijf informatici zes jaar geleden het land door te trekken met hun tweedehands caravan. 'Al ons materiaal wordt daarin opgeslagen en tijdens de brouwdag dient die caravan ook als labo en schuilplaats voor de regen', zegt Raf Benoy. 'Ook onze zelf ontworpen afwasbak is opvouwbaar. Het is onze missie om de bedreigde biercultuur overal te lande te promoten. Als de mensen niet naar de



De bierbrouwers van de Verhuisbrouwerij trekken met hun caravan zondag naar het West-Vlaamse Gits. © Koen Fasseur

brouwerij komen, een stilaan bedreigd stuk Vlaams erfgoed, dan komen wij met de brouwerij maar naar de mensen toe. We tonen ze stap voor stap hoe bier eigenlijk gemaakt wordt. De liefhebbers kunnen ruiken, proeven en hun eigen

kennis bijschaven.'

Bierbrouwen is niet eenvoudig, maar vergt vooral ook heel veel geduld. Een ambachtelijk brouwproces neemt afhankelijk van de biersoort al gauw tien weken in beslag. 'Het zogenaamde *maischen*, waarbij de mout wordt geplet en verwarmd, filteren, koken en koelen gebeurt op locatie. Het gisten en lagersen, waarbij de dode gist uit het bier wordt gehaald, doen we thuis. Eén keer in de maand komen we samen om de flessen te bottelen en te voorzien van zelfgemaakte etiketten. We gebruiken daarvoor oude champagneflessen. Die zijn makkelijk te krijgen en stevig genoeg voor de nagisting op de fles', zegt Tommy Thys.

De amateurbrouwers experimenteren wat af. Notenbier, pompoenbier en guaranabier: het stroomde allemaal al door hun leidingen, het ene met al meer succes dan het andere. 'Meestal smaakt het wel, moet ik eerlijk zeggen. Slechts één keer gingen we echt de mist in toen we bier zonder hop probeerden te maken', herinnert Tom zich. 'Dat bier was veel te zuur omdat hop ook dient als bewaarmiddel.'

'Als de mensen niet naar de brouwerij komen, een stilaan bedreigd stuk Vlaams erfgoed, dan komen wij met de brouwerij maar naar de mensen toe'

Raf Benoy van De Verhuisbrouwerij

'Onze eigen brouwsels worden niet verkocht. Dat zou ook niet mogen vanwege taksen en zo. Met de tijd ontwikkelden we twee recepten die nu helemaal klaar zijn en waarvan enkele grote brouwerijen nu en dan duizend liter brouwen met het oog op verkoop. Die verkoop dient om onze brouwemonstraties gratis te houden.'

Lezersservice

De Verhuisbrouwerij is zondag 28 september present en actief tijdens de Dag van het Plattelandstoerisme in het West-Vlaamse Gits. Meer info op www.verhuisbrouwerij.be

'Een tripel hoeft niet blond te zijn'

'Dit smaakt echt té goed om voor jezelf te houden.' Zo spoorde de wereldvermaarde, intussen overleden Britse bierkenner Michael Jackson Tom Robbroeckx en co ertoe aan om één van hun zelf uitgevonden bieren in grotere volumes te laten brouwen. En zo geschiedde. *Den Trisser* is te koop in enkele drankenhallen, cafés en bij de initiatiefnemers zelf natuurlijk.

Het paradepaardje van de Verhuisbrouwerij is genoemd naar de student die zijn studiejaar twee keer moet overdoen. De associatie met het cijfer 3 en de bekende tripelbiersoort was mooi

meegenomen.

'Onze Trisser, met een alcoholpercentage van 7,5, is vrij donker en daarom geen typische blonde tripel omdat we net willen aantonen dat een tripel niet blond hoeft te zijn. Het is de marketing die ons de tripel met blond en de dubbel met donker doet associëren. Historisch gezien wilden de brouwerijen die speciaalbieren maakten, ook meegenieten van het succes van de blonde pils. Daardoor maakten ze ook hun straffere bieren blond. Onze Trisser loopt aardig. We lieten er al 9.000 liter van brouwen door beroepsbrouwers.' (jaa)