

# De Verhuisbrouwerij brouwt overal



Tom Robbroeck (l.) en Alex Gaethofs

**HEMIKSEM** - Elke maand komen vier vrienden samen om bier te brouwen. Het is hun passie. Wat een decennium geleden als een smakelijke hobby begon, groeide uit tot vzw De Verhuisbrouwerij. 'Nadat we een cursus bierbrouwen hadden gevolgd, werden we pas goed door de microbe gebeten', vertelt Tom Robbroeckx.

'Medebrouwer Tommy Thys bouwde toen drie oude biervaten om tot evenveel brouwketels. Ons eerste probeersel kreeg de toepasselijke naam 'Primaat' mee. Dat smaakte niet zo slecht', lacht Tom. 'We stelden de ketels verder op punt en begonnen flink te experimenteren met nieuwe bierrecepten.' Dankzij het winnen van een wedstrijd in 2001 konden de amateurbrouwers hun lekkerste drankje, 'Trisser' (7,7 procent), aan Michael 'The Beerhunter' Jackson laten beoordelen. Tom: 'Die nam een uur lang de tijd voor ons, een onvergetelijke ervaring. Hij noemde ons egoïsten om zulk lekker bier alleen voor onszelf te brouwen. We volg-

den zijn raad op en nu wordt de Trisser door de Proefbrouwerij in Lochristi gebrouwen. Het is ook in verschillende gespecialiseerde drankenhandels verkrijgbaar.'

#### Tussen de kantklossters.

Niet alleen groeide de interesse voor de brouwsels. Alex Gaethofs: 'Steeds meer mensen vroegen ons om ook eens bij hen te komen brouwen, meestal op feesten en evenementen, omdat zij geïnteresseerd waren in het brouwproces van bier. Zo gebeurde het dat we in 2002 ons eerste 'publieke optreden' deden, op een talentenbeurs in Deurne. We stonden er wat misplaatst tussen kantklossters en schilders. Maar de reacties waren erg positief. Dat was voor ons het signaal dat 'verhuisbrouwen' de manier bij uitstek was om speciaalbier te promoten.'

#### In m'n caravan...

'Eerst verhuisden we de ketels en al het andere materiaal met drie auto's naar de brouwlocatie. Dat vergde heel wat tijd en er ging geen brouwdag voorbij of we vergaten wel iets. In 2004

kochten we daarom een oude tweedehands-plooiocaravan.

Die hebben we volledig leeggemaakt en met al ons materiaal volgestouwd. Nu hoeft nog maar één van ons de caravan aan te pikken en we hebben altijd alles bij.'

#### Rijpen en bottelen

'We krijgen gemiddeld een dertigtal aanvragen per jaar om ergens te komen brouwen', weet Alex. 'Maar daar kunnen we er slechts twaalf positief van beantwoorden omdat we maar één keer per maand een brouwdag houden. Wat de bezoekers dan meestal wel wat jammer vinden, is dat we het bier dat we die dag gebrouwen hebben niet verkopen. Dat moet immers nog verder rijpen en gebotteld worden. Wel hebben we vanzelfsprekend eerdere brouwsels ter degustatie en aankoop bij.'

Daarnaast laat De Verhuisbrouwerij zijn Lustum en Trisser in 'echte' brouwerijen brouwen; in sommige horecazaken en drankenhandels zijn die producten verkrijgbaar.

Meer informatie: [www.verhuisbrouwerij.be](http://www.verhuisbrouwerij.be).

wp

