

“Onze missie: Jan met de pet bier leren proeven”

■ **LICHTERVELDE** – Drie uitgeweken Lichterveldenaars en een-tje die in afwachting van zijn verhuizing naar Heule nog in zijn hometown woont, vormen proefbrouwerij d'Oude Maalderij. Die vier gepassioneerde bierliefhebbers organiseren op vrijdag 4 mei een heuse 'speciaal-bieravond' in de Potteriezaal in Lichtervelde: een "streekbieren-avond met alleen speciale bieren."

DOOR TIM VANSTEELENDT

De vier leden van d'Oude Maalderij, dat zijn Pieter Deleersnyder (28), Wouter Pollet (28) Joris Vankeirsbilck (29) en Jef Pirens (30). Alle vier afkomstig uit Lichtervelde, maar ook alle vier uitgeweken. Alleen Wouter woont voorlopig nog in Lichtervelde, maar wanneer zijn nieuwbouw in Heule af is, trekt hij daarheen. Wouter verdient de kost als *key account manager*. Pieter woont in Zwevezele, maar vertoef nog vaak in Lichtervelde. Hij is immers kleuterleider in 't Beverbos. Joris werkt als arbeider en woont in Koolskamp, net als Jef. Die is zelfstandige en doet naar eigen zeggen alles.

Proefbrouwsels

De vier leerden elkaar beter kennen toen ze samen bierproeflessen volgden in brouwerij Maenhout in Meulebeke, onder leiding van lesgever en brouwer Piet Salomez. Later besloot het viertal om samen bier te beginnen brouwen. Dat



Joris Vankeirsbilck, Pieter Deleersnyder, Jef Pirens en Wouter Pollet brengen een toast uit. Op 4 mei organiseren ze in Lichtervelde hun eerste 'speciaal-bieravond', waarop ze het ruime publiek kennis willen laten maken met speciale en minder bekende bieren. (Foto Kurt)

doen ze vandaag in hun proefbrouwerij *d'Oude Maalderij*. "Jef zat al langer met het idee om zoiets te doen", zegt Pieter. "Zijn eindwerk ging bovendien al over bier proeven en brouwen." d'Oude Maalderij is een proefbrouwerij, wat wil zeggen dat de vier brouwers voorlopig nog *proefbrouwsels* maken. Nu brouwen ze nog op kleine schaal - 25 liter - maar wanneer hun recepten op punt staan willen ze die op grotere schaal laten brouwen door een grotere brouwerij. Met de bedoeling die brouwsels op de markt te brengen. En de grote droom, dat is hun eigen grote brouwzaal om zelf bier op grotere schaal te produceren. Hun brouwerij heeft zijn naam te danken aan het huis van Joris, waar zich vroeger een graanmaalderij bevond. Die maal-

derij staat er nog en het is de bedoeling daar ooit een brouwzaal in onder te brengen.

"Waarom we ons eigen bier willen brouwen? Omdat we vier vrienden zijn die uit een passie voor bier begonnen zijn met bier te proeven. Nu willen we het ook eens zelf maken. Het is als hobby begonnen, maar neemt steeds grotere vormen aan. Al is dat stap voor stap gebeurd."

Degustatiebier

De bedoeling van het viertal is niet om gigantische hoeveelheden bier te produceren en verkopen. "Wij willen degustatiebier brouwen, geen dagdagelijkse biertjes", klinkt het. "Bier dat karaktervol is van smaak en de moeite waard om te drinken voor iemand die veel kent van bier. Belangrijk is ook

dat ons bier op artisanale wijze gebrouwen wordt en uitsluitend uit natuurlijke producten bestaat. Dat dragen we hoog in het vaandel." "Op dit ogenblik worden die bieren in Vlaanderen door een beperkt publiek gedronken, maar wij hopen dat publiek te verruimen. Daarom organiseren we ook proefavonden. Wij geven immers initiaties bierproeven. Dan gaan we bij de mensen thuis met een selectie bieren, glazen en brood. We leren de mensen het hele parcours van bier proeven en brengen hen basiskennis over bier bij. De mensen staan daar zeker voor open, die avonden hebben veel succes. Nadien zijn ze ook altijd tevreden: ze hebben een leuke avond beleefd en veel bijgeleerd. Je merkt wel dat de mensen graag willen biileren."

De vier merken ook dat bier in de lift zit. Naast de traditionele wijndegustaties worden er alsmaar meer bierproefavonden georganiseerd. "De mensen worden door de media wakker geschud: er is bier in België! Maar de grote media richten zich vooral op de *grotere* en bekendere bieren, terwijl wij een stapje verder gaan en mikken op de specialere bieren. Er is immers een groot verschil in brouwen. De grotere brouwerijen produceren 14 brouwsels in een dag, wij geraken slechts aan één brouwsel. Voor ons moet het bier goed gebrouwen zijn volgens de kunst van het bierbrouwen, en niet volgens de nieuwste technieken om het zo goedkoop mogelijk te houden. We kweken zelfs onze eigen hoppe, sinds dit jaar hebben we alle vier enkele planten in de

tuin staan."

Kwaliteitsbier maken

De vier zijn gepassioneerd door bier, maar het is meer dan dat. Ze hebben een heuse missie.

"Ons absolute doel is lekker kwaliteitsbier maken en een kwalitatieve bijdrage leveren aan de biercultuur in België. We willen ons bier graag op de markt brengen, maar het is onmogelijk om een grote brouwerij te worden en er van te kunnen leven. Dat zou strijdig zijn met onze idealen. Het zal dus altijd een nevenactiviteit blijven. De kroon op het werk? Iemand die naast ons aan de toog ons bier bestelt."

"Onze bedoeling is om het dagdagelijkse volk, Jan met de pet, bier te leren proeven. Bieren die je niet in de supermarkt of de meeste drankcentrales vindt. Wat niet betekent dat we neerkijken op die bieren, laat dat duidelijk zijn. Maar wij willen laten zien dat er meer is dan de courante bieren."

Speciaal-bieravond

Op vrijdagavond 4 mei vindt vanaf 19.30 uur de *Grootse d'Oude Maalderij Speciaal-bieravond* plaats in de Potteriezaal, Potteriestraat 16 in Lichtervelde. De toegang is gratis, voor de bieren dien je uiteraard wel te betalen. Het viertal serveert een 25-tal ongewone, maar "prachtige" biertjes, waaronder ook het nieuwe bier Hopahontas van brouwerij Maenhout, dat op 4 mei voor het eerst geschonken wordt. "Het is een streekbierenavond, maar dan met speciale bieren", luidt het. "Voor ons is de avond voor een groot stuk geslaagd als iedereen iets geproefd heeft dat hij nog niet kende, dat lekker vond en iets bijleerde. We raden ook aan om van elkaars glas te drinken, zodat je ook iets nieuws kan proeven dat je niet zelf besteld hebt. Dúrf experimenteren, bestel niet altijd hetzelfde. We hebben de prijzen ook bewust democratisch gehouden."