

Yves Vindevogel  
Opleiding Zythologie, 2019 - 2021



# Revival

van de

# Oudenaardse Brouwerijen

Vlaams Agentschap voor  
Ondernemersvorming  SYNTRA Vlaanderen



Vlaanderen  
is werk





Yves Vindevogel  
Opleiding Zythologie, 2019 - 2021



# Revival

van de

# Oudenaardse Brouwerijen

Vlaams Agentschap voor  
Ondernemersvorming



Vlaanderen  
is werk





|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>I</b> | <b>Revival van de Oudenaardse Brouwerijen</b> | <b>1</b>  |
| <b>1</b> | <b>Proloog</b>                                | <b>3</b>  |
| 1.1      | Voorwoord . . . . .                           | 3         |
| 1.2      | Dankwoord . . . . .                           | 4         |
| 1.3      | Digitale versie . . . . .                     | 5         |
| <b>2</b> | <b>Bierstad bij uitstek</b>                   | <b>7</b>  |
| 2.1      | Bruin . . . . .                               | 7         |
| 2.2      | Oudenaarde bierstad . . . . .                 | 8         |
| <b>3</b> | <b>Historiek van de stad</b>                  | <b>11</b> |
| 3.1      | Inleiding . . . . .                           | 11        |
| 3.2      | 1000 Jaar Oudenaarde . . . . .                | 11        |
| 3.3      | Middeleeuwen . . . . .                        | 12        |
| 3.4      | De industrialisering vanaf 1800 . . . . .     | 14        |
| 3.5      | Invloeden van de wereldoorlogen . . . . .     | 15        |
| 3.6      | Na-oorlogse teloorgang . . . . .              | 15        |
| 3.7      | De 21ste eeuw: de revival . . . . .           | 17        |
| <b>4</b> | <b>Brouwerijen</b>                            | <b>19</b> |
| 4.1      | Inleiding . . . . .                           | 19        |
| 4.2      | Clarysse . . . . .                            | 21        |
| 4.3      | Cnudde . . . . .                              | 22        |
| 4.4      | HopSaSam . . . . .                            | 23        |
| 4.5      | Liefmans . . . . .                            | 24        |
| 4.6      | Petre-Devos . . . . .                         | 26        |
| 4.7      | Roman . . . . .                               | 28        |
| 4.8      | Smisje . . . . .                              | 30        |
| 4.9      | Vergane brouwerijen . . . . .                 | 31        |
| <b>5</b> | <b>Verkoop</b>                                | <b>35</b> |
| 5.1      | Doelpubliek . . . . .                         | 35        |
| 5.2      | Prijzen . . . . .                             | 36        |
| 5.3      | Afzetmarkt . . . . .                          | 38        |
| 5.4      | Alternatieve inkomsten . . . . .              | 39        |
| 5.5      | Brouwerij bezoeken . . . . .                  | 40        |
| 5.6      | Innovatie . . . . .                           | 41        |
| <b>6</b> | <b>Internet</b>                               | <b>43</b> |
| 6.1      | Untappd . . . . .                             | 43        |
| 6.2      | Website . . . . .                             | 43        |

|            |                                       |           |
|------------|---------------------------------------|-----------|
| 6.3        | Webshop . . . . .                     | 45        |
| 6.4        | Facebook . . . . .                    | 46        |
| <b>7</b>   | <b>Epiloog</b>                        | <b>49</b> |
| <b>II</b>  | <b>Foodpairing</b>                    | <b>51</b> |
| <b>8</b>   | <b>Gerechten</b>                      | <b>53</b> |
| 8.1        | Introductie . . . . .                 | 53        |
| 8.2        | Menu met Oudenaardse bieren . . . . . | 54        |
| 8.3        | Bier en kaas . . . . .                | 62        |
| 8.4        | Extra pairing . . . . .               | 64        |
| 8.5        | Topchef met Oudenaards bier . . . . . | 65        |
| <b>III</b> | <b>Documentatie</b>                   | <b>67</b> |
| <b>9</b>   | <b>Bronnen</b>                        | <b>69</b> |
| 9.1        | Bronnen . . . . .                     | 69        |

**Deel I**

**Revival van de Oudenaardse  
Brouwerijen**





### 1.1 Voorwoord

Voor de opleiding zythologie heb ik als student de opdracht om een eindwerk te maken. Als informaticus leek het evident om iets te kiezen in de software- of online-wereld. Enkele van mijn voorgangers zijn er ten slotte heel inventief en succesvol mee geweest. Maar toch heb ik gekozen voor een ander onderwerp.

Ik ben geboren in Oudenaarde. Oudenaarde blijft bij uitstek een stad gekend voor zijn bier. Volgens verschillende bronnen heeft de stad op zijn grondgebied, postcode 9700 is een groot gebied, nog steeds het meeste aantal brouwerijen vergeleken met eender elke stad in België. In hectoliters komt Oudenaarde niet in de top voor, maar ongetwijfeld zullen de brouwerijen Liefmans en Roman de stad niet achteraan in het peloton doen bengelen, alsmede moeten deze 2 brouwerijen bij elke bierliefhebber wel een belle-tje doen rinkelen. Daarnaast heeft Oudenaarde met zijn Adriaen Brouwer Bierfeesten elk jaar een grote publiekstrekker in de binnenstad. De middeleeuwse schilder geeft niet alleen zijn naam aan de feesten eind juni, maar geeft zijn naam ook aan een bier gebrouwen in Oudenaarde.

Toch is het niet mijn geboorte die de uiteindelijke aanleiding gaf voor dit eindwerk. Ergens eind 2019 of begin 2020 was ik aan het klussen bij mijn moeder, die nog steeds in Nederename, een deelgemeente, woont. Bij wijze van tractatie ging ze bier halen bij de lokale Prik&Tik. Ze bracht uiteraard Liefmans mee, het bier waar ik mee *opgroeide*, het bier dat vloeide op de TD's in het vijfde en vooral zesde middelbaar. Maar ze had ook Petre-Devos zien staan. Eigenwijs en toch enigszins op de hoogte van het reilen en zeilen van de brouwerijen in Oudenaarde vond ik dat vrij ongeloofwaardig. Mijn grootmoeder had nog over Petre-Devos verhalen verteld, maar die brouwerij was al gesloten voor ik geboren ben. Google, your friend, dan maar. En inderdaad, Petre-Devos brouwt weer. Na 45 jaar ! Wie had dat gedacht.

Daarnaast vierde ook Cnudde in 2019 zijn honderdjarig bestaan. Lieven Cnudde, één van de huidige brouwers, was mijn wiskunde-leraar uit het vierde middelbaar. Als klastitularis van de 'W-A' trok hij met de klas naar de brouwerij. Toendertijd, 1987, leek de brouwerij ten dode opgeschreven. Heel af en toe werd nog eens gebrouwen en niemand van de generatie erna, mede door hun job, leek ooit brouwer willen te worden. Welnu, in 1993, toen vader Louis stopte, namen de drie broers, inclusief Lieven, over. Ze brouwen verder als hobby en om deelgemeente Eine van bier te voorzien. Naast hun honderdjarig bestaan hebben ze nog iets te vieren: ze brengen een nieuw bier op de markt.

Het is niet allemaal koek en ei voor de Oudenaardse brouwerijen. Liefmans bestormt nu de markt met zijn Fruitesse bieren, zich hip en trendy richtend tot een jonger publiek. We mogen niet vergeten dat de brouwerij er niet meer zou zijn, mocht Duvel Moortgat in 2008 niet in de bres gesprongen zijn. De vroegere concurrent van Liefmans in mijn schooljaren, Clarysse met het Felix bier, is nog op de markt, maar wordt helaas niet meer gebrouwen in Oudenaarde. Het brouwen wordt uitbesteed. Zij zijn de

laatste parel aan de kroon die het niet overleefd hebben. Er zijn er helaas velen in de loop van de geschiedenis.

Tot slot verwelkomen we twee nieuwelingen die niet in de rijke geschiedenis voorkomen: Smisje en HopSaSam. Deze craft brewers versterken de tendens dat we als consument meer en meer gecharmeerd geraken door kwalitatief sterke streekbieren. Hopelijk kunnen zij en wie weet nog anderen, de brouwtradities van Oudenaarde verder zetten.

Vandaar de titel van mijn eindwerk. De revival van de Oudenaardse brouwerijen. We staan weer op de bierkaart ! In dit eindwerk zal ik naast de geschiedenis belichten, meer de economische kant bekijken en ook verder ingaan op de aspecten die de huidige brouwerijen heeft laten verder bestaan. En hoe ze, zeker nu een covid-pandemie de markt veranderd heeft en mogelijks nog zal veranderen, de toekomst willen aanpakken. Hoe willen ze inspelen op de veranderende tendensen op de biermarkt ? Hoe willen ze hun verkoop bestendigen ?

## 1.2 Dankwoord

Voor het schrijven van dit eindwerk kon ik rekenen op de hulp van velen. Ik wens hen hiervoor expliciet te bedanken. Wanneer je start aan een taak als een eindwerk, heb je een zeker doel voor ogen waar je wil eindigen. Door de interessante contacten, het lezen van veel materiaal omtrent de materie, ben ik geëindigd met een ander resultaat dan wat ik oorspronkelijk voor ogen had. Het was een waarlijk boeiende tocht.

De brouwers zijn uiteraard de belangrijkste om te bedanken. Zonder hen geen bier, geen opleiding. Speciale dank voor Marc Coesens (Liefmans), Lieven Cnudde, Sam Vanderstraeten (HopSaSam), Johan Brandt (Smisje) en Edward Vandermeersch (Petre-Devos) om mij persoonlijk te woord te staan en zelfs rond te leiden in de brouwerij, wat niet evident is in tijden van pandemie.

Heel belangrijk in mijn opleiding zijn uiteraard de leraars geweest. Dimitri Staelens en Steven Bollion hebben een fantastische kennis van bier en het brouwen ervan. Beiden zijn jaren in het wereldje actief en geven graag die kennis die ze opgebouwd hebben door aan de studenten zythologie. Beiden zijn ook brouwers en dat merk je aan hun vakkennis. Hopelijk sta ik binnen enkele jaren niet al te ver meer af van wat zij allemaal weten. Veel werk voor de boeg.

Ik vermeld ook graag de schrijvers van boeken rond het thema bier, waar ik niet alleen informatie vond, maar ook inspiratie om dit eindwerk te maken. Vooral in het eerste gedeelte over de geschiedenis heb ik mij zwaar laten leiden door het boek Bruin.

Ik wil ook mijn medestudenten niet vergeten. Week na week babbelen over bier, bier proeven, helaas te weinig aan de toog door de pandemie, met een stel liefhebbers ga ik missen. Ik hou er hopelijk toogkameraden voor het leven aan over. Dank uiteraard aan Syntra, dat deze cursus faciliteerde. Week na week onze bieren, de samenwerking met de koksopleiding voor de foodpairing, dit alles is maar mogelijk door de inzet van de mensen van Syntra of die samen met Syntra deze opleiding op poten zetten. Misschien moet ik aan de volgende opleiding beginnen, micro-brouwer lijkt me wel iets. Speciale vermelding zeker voor Katia Warny, die via WhatsApp en andere kanalen de groep een aansprekingspunt gaf voor al onze besommeringen rond inschrijvingen, cursussen en dergelijke.

Tot slot wil ik mijn moeder bedanken voor het idee achter dit eindwerk. Zonder haar hint over Petre-Devos had ik waarschijnlijk een heel ander iets gemaakt van mijn eindwerk. En ik kan ook altijd rekenen op haar, voor wat dan ook. Ik denk dat ze dit eindwerk ook van voor tot achter en terug een ettelijk aantal keren zal lezen.

### 1.3 Digitale versie

Mijn eindwerk is ook op het Internet gepubliceerd en bevat meer materiaal dan wat in de geschreven versie staat. Zo staan er meer en grotere foto's in, enkele filmpjes en soms ook meer details over bepaalde onderwerpen. Via de online versie zijn ook alle bronnen zoals de spreadsheets voor de grafieken te downloaden.

De website is te bezoeken op <https://vindevoy.zytholib.online>



#### 2.1 Bruin



Bier in een product waarmee Oudenaarde van oudsher faam maakte. Wie aan Oudenaardse bieren denkt, denkt aan de typische bruine bieren. Reeds in 1851 werd *deze bierstijl* uitvoerig besproken door brouwingenieur Georges Lacambre in zijn baanbrekend boek 'Traité de la fabrication des bières ...'. Volgens hem kwam de typische smaak door de hoge gisting, het gebruik van mout die iets langer en hoger in temperatuur gedroogd werd. Het kookproces zou 15 tot 20 uren duren. Het bier rijpte volgens hem op zijn minst 2 tot 3 maanden. Het koken is nu korter maar de rijping durft zelfs langer te zijn. Uiteraard is het water ook belangrijk. Oudenaarde heeft heel hard water. Volgens onze brouwingenieur zouden sommige brouwers zelfs de kooktijd verminderd hebben door kalk toe te voegen aan de wort. Tegenwoordig is er ook kandijzuiker in't spel.

De verkoop van deze bieren kende zijn hoogtepunt in de decennia voor de Eerste Wereldoorlog en tijdens het interbellum. Na de Tweede Wereldoorlog met de opkomst van de pilsbieren, kregen deze bieren en hun brouwers het heel moeilijk. Het verval was ingezet en ook het overgrote deel van de Oudenaardse

brouwerijen ging ten onder. Vandaag zijn er eigenlijk maar twee die altijd zijn overgebleven: Cnudde en Roman. Gelukkig is de revival ingezet en zijn er opnieuw bieren van zeven brouwerijen op de markt.

Hoewel het logo vooral rood en geel is, zijn er eigenlijk maar twee kleuren die een belang hebben in de geschiedenis van Oudenaarde. Groen, van de verdures die de stad financieel lieten bloeien en bruin, de kleur van het typisch Oudenaards bier.

## 2.2 Oudenaarde bierstad

### 2.2.1 De meeste brouwerijen in één stad in België

Dat Oudenaarde dé bierstad bij uitstek is, is niet enkel samen te vatten met de uitspraak dat Oudenaarde dit is omdat het in België nog steeds de stad is met de meeste brouwerijen op zijn grondgebied. Of dat beweert men toch. Met de vele nieuwkomers is het moeilijk dit nog met zekerheid te zeggen en de laatste cijfers heb ik niet gevonden. Die uitspraak verdoezelt ook een beetje het feit dat het grondgebied van Oudenaarde na de fusies vrij uitgestrekt is maar onder één postcode zit. Vier van de zeven brouwerijen bevinden zich in deelgemeenten. Maar dat neemt niet weg dat er vroeger veel meer waren en dat het logisch is dat een brouwerij zich de dag van vandaag niet meer vestigt midden in een stad.

### 2.2.2 Wapenschild



Keizer Karel V, geboren in Gent in 1500, heeft een speciale band met Oudenaarde. Zijn dochter, Margaretha van Parma, werd geboren in Oudenaarde. Het weinig opbeurende verhaal van het buitenechtelijke kind, staat in contrast met het olijke verhaal van Hanske de Krijger. De legende gaat dat Hanske, de stadswacht, in slaap is gevallen toen hij op de uitkijk stond om de komst van Keizer Karel te melden. Hij had teveel bier gedronken, samen met de andere bewoners van de stad die de komst al op voorhand vierden. Waar zijn de tijden gebleven dat de vorst nog kwam zonder dat de kelder en de straat onder water gelopen zijn? Nu ja, Keizer Karel was niet opgezet met het wachten aan de stadspoorten en heeft toen, volgens de legende, een bril laten toevoegen aan het wapenschild van de stad. Welke stad kan zeggen dat zijn wapenschild, als is het maar een onderdeel ervan, rechtstreeks verbonden is met de geneugden van bier? Dit wapenschild is verwerkt in de etiketten van de Clarysse, de brouwers van Felix.

Helaas, naast de legende zijn er ook meer wetenschappelijke benaderingen van de bril. Maar niemand die tijdens een avondje aan de toog daar naar wil luisteren. De stad Oudenaarde gebruikt wel nog steeds met fierheid de bril, ook in de modernere versies van het logo van de stad.

### 2.2.3 Adriaen Brouwer Bierfeesten



De Adriaen Brouwer Bierfeesten zijn ontstaan in 1954. Tot 2010 werden ze georganiseerd door de stad zelf, maar nu worden ze georganiseerd door de brouwerijen Roman en Liefmans, met de hulp van een evenementenbureau. Ze hebben steeds plaats tijdens het laatste weekend van juni. Uit mijn jeugd herinner ik mij vooral de zaterdagavond. Historische gebeurtenissen worden herdacht, met name het in brand steken van het kelliioothuisje zoals men indertijd ook had gedaan omdat de belastingen op het bier te hoog werden. Daarna werd er gratis bier geschonken gedurende een uur aan iedereen die een bierpot met een oor bij had. Het waren zware tijden want op maandag was er meestal nog een laatste examen voor de scholieren, waar ook ik nog toe behoorde. We hadden nog niet het geluk dat we half juni al gedaan hadden met de examens zoals tegenwoordig.

De bierfeesten hebben, naar mijn mening, iets te weinig te maken met bier, zoals de naam toch suggereert. Maar het festival trekt jaarlijks 25-30.000 toeschouwers, een groot succes voor de streek van de Vlaamse Ardennen. Daarmee is het het tweede meest belangrijke evenement in de streek na de Ronde van Vlaanderen wielrennen. De Ronde komt trouwens aan in Oudenaarde in de buurt van de markt.

Uit de partnerbrochure blijkt dat er in 2019 voor het eerst een nieuw foodconcept was. Mogen zythologen dromen van een foodpairing festival ?

<http://www.bierfeesten.be/>

### 2.2.4 Brouwers in het bos

Recenter is dat Oudenaarde nu ook zijn eigen bierfestival heeft. In 2019 was het de tweede editie van het Brouwers in het bos festival. Met 10 brouwerijen aanwezig is dit nog een jong festival. Hopelijk overleeft dit festival de pandemie.

<https://www.brouwersinhetbos.be/>

### 2.2.5 The Big Bang Theory



Een poster van Petre-Devos is gebruikt op de set van The Big Bang Theory. De meest bekende afbeelding van de mascotte 'Mr. Demi-ton' en met het opschrift 'Audenaerde - Petre Devos' hangt in de keuken van het appartement van Leonard en Sheldon. Niemand weet hoe die daar ooit is beland. Karma wellicht, want Petre-Devos komt later nog terug wanneer we over reclame en marketing spreken. Ook zonder de televisieserie heeft deze poster namelijk een belangrijke plaats veroverd als pionier op het vlak van reclame voor bier.





### 3.1 Inleiding

Wanneer we de historiek van de stad Oudenaarde bekijken, van de eerste meldingen in de middeleeuwen tot ongeveer eind vorige eeuw, dan hebben we een massa aan interessante gegevens, vaak in de stadsarchieven. Vergeten we niet dat de brouwers machtige mensen waren in de middeleeuwen die de stad mee bestuurden. Macht die ze wilden behouden en liefst niet ver buiten de familie lieten gaan. Veel brouwersfamilies zijn daarom met elkaar verbonden door huwelijken. Dit alles is goed voor *de boekskes* maar niet voor mijn eindwerk. Ik ga me beperken tot een kort overzicht en daarbij de economische links met het heden aanstippen. Beslissingen uit de middeleeuwen en het ancien régime hebben vandaag nog steeds een impact op de brouwerijen uit Oudenaarde.

### 3.2 1000 Jaar Oudenaarde

Oudenaarde is ontstaan omstreeks het jaar 1000 uit een conflict dat zich afspeelde langs de Schelde. Deze rivier was de toenmalige grens tussen het graafschap Vlaanderen en het Heilig Roomse Rijk van de Duitse Keizers. De Duitse keizer Otto II bouwde in 974 een versterking op de rechteroever in Ename, tegenwoordig een deelgemeente. Als reactie had de graaf van Vlaanderen, wellicht opgericht door Boudewijn IV, een versterking *Aldenarda* op de linkeroever. Er ontstond een nederzetting met een parochiekerk gewijd aan Sint-Walburga en een markt. Deze woonkern bekwam de stadsrechten in 1189. De Schelde werd overgestoken en een tweede nederzetting ontstond in Pamele. In 1290 werden stadsversterkingen opgetrokken rond Oudenaarde en Pamele en zo ontstond de stad zoals we die vandaag ook nog kennen. Een stad doormidden gesneden door de levensader, de Schelde. De bloeiperiode van de stad, vooral gebaseerd op textiel en wandtapijten, lag in de 16de eeuw toen de stad meer dan 8000 inwoners had. Daarna zou het met de stad langzaam bergaf gaan en thans is Oudenaarde een rustig provinciestadje, een parel in de Vlaamse Ardennen.

Oudenaarde is als stad nu groter dan vroeger. Via fusies werden in 1964 Eine, Bevere, Ename, Nede-  
rename, Edelare, Leupegem en Volkegem toegevoegd aan de stad. In 1971 ook Heurne, Mater, Melden  
en Welden. Bij de laatste fusie, in 1977, werden ook Mullem en een deel van Ooike met de stad gefu-  
seerd. De stadskern van Oudenaarde, met alle parochies (Sint-Walburga, Pamele en Sint-Jozef), had in  
2001 amper 5338 bewoners op een totaal van 28933 (18%) als je alle deelgemeenten bijrekent.

### 3.3 Middeleeuwen

#### 3.3.1 De eerste brouwers

De eerste sporen van brouwactiviteit rond Oudenaarde zijn te vinden in de Salvatorsabdij in Ename. Deze abdij ontstond uit de versterkingen die Otto II liet bouwen en die aan de oorsprong liggen van het ontstaan van Oudenaarde. Ename heeft zoveel jaren later Roman de mogelijkheid geboden om een abdijsbier op de markt te brengen, met dezelfde naam.

De vroegst gekende brouwer in de stad zelf, was Jan Van Den Brouke die in 1291 ingeschreven werd in Pamele. In de vroege middeleeuwen was brouwen een dagdagelijkse bezigheid van elk huishouden. Mettertijd kwamen er beroepsbrouwers die zich konden toeleggen op de brouwtechnieken en die ook investeerden in infrastructuur. Zo ontstonden de eerste brouwerijen. In oude geschriften werd goed bijgehouden wie er brouwde, niet alleen voor de belastingen. De wet verplichtte de brouwers namelijk ook hun ketels af te staan in geval van brand.

In de veertiende en vijftiende eeuw werd bier de volksdrank bij uitstek. Wijn verbouwen was in onze streken quasi onmogelijk en wijn was daarom voorbehouden voor de rijken, of voor speciale aangelegenheden. Graan verbouwen was in onze contreien veel gemakkelijker. Daardoor was bier veel goedkoper en op de koop toe smaakte het ook nog veel beter dan het vervuilde water.

#### 3.3.2 Ambachten

Zoals in alle steden ontstonden ook in Oudenaarde ambachten. De ambacht van de brouwers, opgericht in 1357, werd beperkt tot enkel brouwers en liet geen mouters, distilleerders, herbergiers of drankhandelaars toe. In Oudenaarde was men verplicht om toe te treden tot het ambacht vooralleer men zich brouwer mocht noemen. Ook om zijn bier te mogen verkopen in Oudenaarde, moest men lid zijn van het ambacht. Deze regels golden tot twee mijlen (ong. 12km) rondom de stad. Protectionisme, het liet de dorpsbrouwers niet toe om goedkoper te produceren en te verkopen.

Om lid te worden moest men betalen en soms was er ook een leertijd voorzien. Van een meesterwerk of bekwaamheidsproef was in Oudenaarde geen sprake. Het lidgeld en het feit dat de infrastructuur van een brouwerij ook toen al een hoge kostprijs had, zorgden ervoor dat niet iedereen zomaar brouwer kon worden. Je moest al tot de betere klasse behoren om dit te financieren.

De lidgelden, de boetes, de verschillende heffingen op brouwsels, maar ook de erfrenten op huizen en gronden zorgden voor de inkomsten. In de middeleeuwen was het bezit van huizen nog een privilège van de hele rijken. Wie meer dan twee huizen in de stad had, was uitzonderlijk rijk. Deze erfrenten op gebouwen zorgden voor een stabiele financiële belegging. Vastgoed als veilige beleggingsvorm, toen al. Maar, meer van belang was dat brouwerijen investeerden in herbergen. Ook nu nog hebben de grote brouwerijen een deel vastgoed in hun bezit dat ze verhuren aan de horeca. Naast de huurgelden is het ook een gemakkelijke manier om een afzetmarkt te creëren. Dit gemak heeft later wel mee geleid tot het verval. De verkoop bleef lokaal en toen de grote pilsbrouwerijen de markt veroverden, was het te laat om de afzetmarkt nog uit te breiden.

Het ambacht werkte regulerend in die zin dat ze, in samenspraak met het stadsbestuur, de verkoopprijs van een vat bier bepaalden. Het had een juridische en economische functie binnen de leden. Diefstal van vaten van een collega werd bijvoorbeeld zwaar bestraft. Ze hield ook 'zwarte lijsten' bij van klanten die niet betaalden. Zo was het verboden om bier te verkopen aan een klant die nog schulden open had staan bij een collega. Bij geschillen en problemen onder de leden, fungeerde de *eed*, het ambachtsbestuur, als verzoenende partij.

Het ambacht fungeerde ook als een soort consumentenbond. Het hield nauwlettend de kwaliteit van het bier van zijn leden in de gaten. Zo bepaalde ze het aantal kilo mout dat gebruikt moest worden voor de bieren. Dat was in slechte tijden belangrijk. Met iets minder mout brouwen is een middel om eenzelfde aantal liter bier te krijgen met minder kosten. Tijdens de wereldoorlogen werd dit telkenmale toegepast, zij het met extreem minder mout.

Het ambacht had ook een religieuze invloed. In Oudenaarde financierde het brouwersambacht schilderingen in de Sint-Walburga kerk. Sint-Walburga, patroonheilige van de stad, is trouwens ook de patroon-

heilige van het Oudenaardse ambacht en niet Sint-Arnoldus zoals vaak het gebruik was. Waarom zij dat geworden is, valt niet meer te achterhalen.

### 3.3.3 Accijnzen

Aangezien er net als vandaag op alles wel een belasting was, werd alles goed genoteerd. Deze belastingen werden accijnzen of *ongelden* genoemd. Wat een leuk woord en zoveel minder abstract dan het woord accijns, hoor ik velen denken. Het is vooral uit de geschriften over de accijnzen dat we veel te weten komen over de belangrijkheid van het bier in de middeleeuwen. Zo weten we dat in de zestiende eeuw, het jaarverbruik aan bier per man ongeveer 262 liter was. Vergelijk dat met vandaag waar het verbruik *amper* 82 liter per man is. In ieder geval, de accijnzen brachten de stad veel op. Tussen de 20 en 30 procent van de stadsinkomsten kwamen uit accijnzen op bier, en dit van de veertiende eeuw tot en met de zeventiende eeuw.

Deze accijnzen werden eerder als ondemocratisch gezien. De gegoede klasse dronk niet veel meer bier dan de lagere klassen, dus het waren vooral deze laatsten die harder getroffen werden. Het was ook een gemakkelijke manier om tijdens tijden van oorlogen deze accijnzen te verhogen. Op een bepaald moment waren de accijnzen op bier goed voor 60% van de stadsinkomsten. Dit exces leidde in 1539 tot een opstand en het kelliiothuisje werd afgebroken.

Het stadsbestuur had er alle baat bij om de controle op de productie, het vervoer, de verkoop en de consumptie nauwgezet bij te houden. De persoon die dit alles moest controleren, noemde men de pegelaar. Zo controleerde hij bijvoorbeeld of de brouwer niet te veel water had gebruikt naargelang de mout. Hij deed dit met een stok, genaamd de pegel. De brouwer mocht niet boven de pegel brouwen en dat werd gecontroleerd alvorens het bier in de vaten mocht. De brouwer mocht ook niet zelf zijn bier vervoeren, dit was het werk voor speciaal aangestelde *biervoerders*. We zien dit beroep van *uitzetter* nog steeds een belangrijke rol innemen in de horeca. De fiscus was toen ook al achterdochtig. Bier vervoeren 's nachts was verboden.

De hoge accijnzen waren economisch gezien catastofaal. Ze zorgden ervoor dat de brouwers hun bier niet meer verkocht kregen. In de achttiende eeuw slonk het aantal brouwers in de stad tot drie. Het is pas op het einde van die eeuw dat het beroep van brouwer weer aantrekkelijk werd.

Naast de gangbare accijnzen, was er in Oudenaarde uiteraard ook een belasting op de gruit. In tegenstelling tot Brugge, zijn er in Oudenaarde minder sporen terug te vinden van de families die rijk geworden zijn van het pachten van dit recht.

### 3.3.4 Groot en klein bier

In de meeste Vlaamse steden en ook in Oudenaarde, werden er twee soorten bier gebrouwen: groot bier en klein bier. Het groot of dubbel bier was zwaar bier van een goede kwaliteit terwijl klein bier een verzamelnaam was van de slappere soorten. Het kleine bier verkreeg men door minder mout te gebruiken. Het kleine bier was daardoor goedkoper en werd eerder door de lagere klassen gedronken. Een brouwer mocht nooit de twee soorten tergelijktijd brouwen om misbruiken te voorkomen. Het is niet de enige maatregel die gekend was om *belastingsontduiking* te voorkomen. Een brouwer mocht aan zijn brouwerij geen herberg hebben. Deze laatste regel werd wel oogluikend toegestaan, dus het Brouwateljee had ook in Oudenaarde gekund.

Het kwalitatieve Oudenaardse bier werd ook geëxporteerd. Dat blijkt uit het feit dat er vanaf 1560 een belasting op 'uitvaerende' bieren terug te vinden is in de stadsrekeningen. Het Oudenaardse bier werd vooral geëxporteerd naar de streek rond Doornik. Het was in die mate populair dat het de Doornikse brouwindustrie bedreigde en op een bepaald moment werd de verkoop van bier uit Oudenaarde in Doornik verboden. Een waar handelsembargo. Omgekeerd waren ook de brouwers van Oudenaarde niet vies van dit middel. Zo werden er hogere belastingen gelegd op importbieren waardoor ze duurder waren om te consumeren.

### 3.4 De industrialisering vanaf 1800

#### 3.4.1 De opmars van de mechanisering

In het begin van de negentiende eeuw zijn de meeste brouwerijen nog ambachtelijke familiebedrijven. Ze hebben het tot 1860 niet gemakkelijk. Uit de Amerika komen nieuwe dranken zoals koffie en lokaal neemt de graanjenever meer en meer markt in. Bier is voor velen te duur. Twee belangrijke Oudenaardse brouwerijen sluiten hun deuren: Den Anker en Valcke.

Door toedoen van de overheid komt daar verandering in rond 1860. Enerzijds is er een belastingshervorming die de rechten van de steden beknot en op staatsniveau brengt en anderzijds ziet men de problemen met sterke dranken. De gemiddelde lonen stijgen licht en bier wordt weer populair.

De meeste brouwerijen werden gemechaniseerde bedrijven. Het eerste belangrijk instrument was de thermometer. Men moest niet langer *aan de elleboog* voelen hoe warm het bier was. Wetenschappers, met name Louis Pasteur, droegen bij, o.a. met zijn inzichten over zuivere gist, aan de bierwetenschap. Maar de belangrijkste uitvinding was een koelmachine. Men kon het ganse jaar bier brouwen vanaf nu, ook al had men niet altijd koele plaatsen of kelders. Langzaam aan verandert dit de brouwactiviteiten.

Wanneer men ook nog de stoommachine uitvindt, is de cirkel rond en kan men de brouwerij zo goed als volledig mechaniseren. In 1853 zou Henri Ronsse van de gelijknamige brouwerij, een eerste stoommachine in dienst nemen en in 1880 had elke Oudenaardse brouwerij deze machine geïnstalleerd. Oudenaarde was daar heel progressief in. In 1880 had nog maar 30% van de brouwerijen in België dergelijke stoommachine. Stoom werd gebruikt voor het pletten van de mout, maar ook voor de verwarming van de ketels. De productie van bier steeg in kwantiteit en de productieprijzen daalde.

Al deze nieuwe machines vereisten een nieuwe scholing. Er werden echte brouwersscholen opgericht, de eerste in Oost-Vlaanderen in Gent in 1887. Zo goed als alle brouwers in Oudenaarde werden gevormd in deze scholen. Dit was een ingenieursopleiding, van zythologie opleidingen hadden ze toen nog niet gehoord.

#### 3.4.2 Nieuwe trends op de biermarkt

De Oudenaardse brouwerijen bleven wel familiebedrijven. De meeste brouwersfamilies waren rijke families en hadden geen externe financiële middelen nodig. Ook de afzetmarkt bleef eerder lokaal. De gemaakte winsten werden geïnvesteerd in de eigen brouwerij en meer en meer gingen de brouwerijen vastgoed aankopen om daar cafés in te maken. Zo had men niet alleen een renderende belegging maar ook een afzetmarkt die weinig tot geen moeite kostte om te onderhouden. Dit was nefast. Toen in 1842 in het huidige Tsjechië de brouwerij Pilsner Urquell een nieuw bier begon te brouwen en het overal populair werd, kwamen de Oudenaardse brouwerijen te laat om zich aan te passen. Niet alleen moesten ze nieuwe technieken overnemen, zoals op het vlak van de koeling tijdens het lageren, de omschakeling kostte ook veel geld. Financiering was iets wat niet gekend was omdat men voorheen altijd het kapitaal binnen de eigen familie vond. Veel kleinere brouwerijen gingen op in grotere. De hoeveelheid bier dat geproduceerd werd, veranderde evenwel niet significant en ook werd vaak het personeelsbestand bij een overname gered.

Een andere belangrijke invloed kwam er van het spoor. België kreeg een omvangrijk spoorwegnet en daardoor konden de hele grote brouwerijen, waartoe geen enkele Oudenaardse brouwerij behoorde, veel gemakkelijker hun bier over het ganse land transporteren.

De smaak veranderde ook. Net zoals vandaag wilde men nieuwe bieren proeven. In Oudenaarde werd kriebier gemaakt, met krieken uit van de lokale boomgaarden. Velen brachten hun krieken naar de brouwerij in ruil voor bier.

### 3.5 Invloeden van de wereldoorlogen

De wereldoorlogen hebben beiden een enorme invloed gehad op de Oudenaardse brouwerijen. De Eerste Wereldoorlog van 1914 tot 1918 had een paar belangrijke implicaties. Zo eiste de Duitse bezetter veel van het brouwersmateriaal op. De ketels voor kanonnen, maar ook de paarden die dienden voor het vervoer van het bier. Brouwer Michel Dugardein ontkwam aan deze opeisingen door zijn koperen installaties in de Schelde te laten zakken.

Anderzijds had de bezetter ook wel door dat het Oudenaardse bier de moraal van de soldaten geen kwaad deed. Toen de grondstoffen schaarser werden en veel brouwerijen verplicht werden om te sluiten, commandeerden ze toch één Oudenaardse brouwerij om te blijven brouwen. Die eer viel Petre-Devos te beurt. Zij brouwden het zogeheten soldatenbier, een bier met weinig mout gebrouwen en dus met minder smaak en alcohol. Het bier had typisch 0.8 alc.%. Het *zéro-huit* bier was de toen gangbare naam voor dit soldatenbier.

In november 1918 kwam Oudenaarde vol in de frontzone te liggen omdat de Duitsers het belang van de Schelde goed wisten in te schatten. Oudenaarde leed onder de beschietingen en enkele brouwerijen werden zwaar getroffen. Het mag een wonder heten dat ze na de oorlog allemaal weer konden opstarten, ondanks de zware investeringen die nodig waren. In de buurt van Eine, een deelgemeente van het huidige Oudenaarde, staken de Amerikanen de Schelde over met grote verliezen tot gevolg. Velen soldaten kwamen uit Ohio. Ter ere van hen werd later de Ohiobrug opgericht, met aan beide kanten enorme standbeelden van bizonen. Het zijn deze bizonen die Brouwerij Cnudde in hun logo gebruiken en hebben ze één van hun bieren 'bizon' genoemd.

In de jaren '30 bloeiden de brouwerijen in België en ook voor de Oudenaardse brouwerijen was het een gouden tijd. België werd in die jaren de vierde grootste bierproducent van de wereld. Helaas, deze periode was van korte duur.

De Tweede Wereldoorlog bracht identieke problemen. Vlak voor de oorlog werden paarden, de eerste vrachtwagens en personeel opgeëist. Eens bezet, namen de Duitsers de rest in beslag. Weer was er een grondstoffentekort, de brouwer kreeg zelfs een rantsoen opgelegd via de 'brouwkaart', en opnieuw werd de densiteit van het bier aangepast. De Duitsers stelden enkele eisen aan het bier, maar het bleken niet de beste betalingswijzen te zijn. Daarom zochten veel brouwerijen met allerlei excuses te ontsnappen aan de verplichte leveringen.

### 3.6 Na-oorlogse teloorgang

Toen de Duitsers in september 1944 verdreven werden uit Oudenaarde, verdwenen niet meteen alle problemen van de brouwers. Het duurde tot 1948 tot de bevoorrading van grondstoffen weer normaal verliep. Maar in de jaren '50 ging het niet beter, integendeel. De redenen bleven gelijk als op het einde van de vorige eeuw: de pils en de grotere brouwerijen. Daarnaast kwamen ook nog de supermarkten op als concurrent van de cafés. Deze nieuwe trend bracht opnieuw kosten mee. Plots had men nood aan bottel- en spoelmachines want het flesje bier deed zijn intrede. De Oudenaardse brouwerijen werden gedecimeerd.

Marketing werd ook belangrijk. Plots werd er reclame gemaakt. Dit was nieuw voor de meeste brouwers en maar enkelen, o.a. Petre-Devos, konden mee met deze ontwikkeling. Enkel de grote, zoals het huidige AB InBev, konden marketing met zulke grote budgetten bekostigen.

Op een hele korte periode verdwenen toen, op twee na, alle brouwerijen uit Oudenaarde. Enkel Liefmans en Clarysse overleefden, maar hun productie was heel beperkt ten opzichte van de echt grote brouwerijen. Clarysse brouwde ook pils, om mee te kunnen voldoen aan de vraag naar dit nieuwe bier. Roman veroverde, bijna letterlijk ook, de Oudenaardse markt omdat zij heel succesvol waren met hun Romy-Pils.



### 3.7 De 21ste eeuw: de revival

De laatste twee decennia is de biermarkt opnieuw aan't evolueren. Vele kleine(re) craft brewers zijn op de markt gekomen met minder commerciële bieren. Ze brouwen meer kwalitatieve(re) bieren. Ze experimenteren met brouwen en genieten van de brouwkunst, eerder dan dat ze hier Carlos Britta willen mee van de troon stoten. Via allerhande webshops hebben we toegang tot een ganse wereld van bier, terwijl we vroeger beperkt waren tot wat het café of de lokale bierhal ons bood. Helaas, ook voor de pandemie, gaat het cafébezoek er nog steeds op achteruit ten voordele van het thuisdrinken. Verstrengde wetgeving op rijden onder invloed en roken in de horeca hebben een grote invloed.

Onze eigen opleiding zythologie is ook een voorbeeld van deze nieuwe, opkomende biercultuur. We gaan op zoek naar het betere bier en combineren het ook met eten. Het café is niet alleen meer de horeca-zaak waar bier een hoofdrolspeler wil zijn. Vele bierfestivals nodigen ons uit om telkenmale een nieuwe generatie brouwers te ontdekken. Ikzelf zet me daar ook voor in. Via het organiseren van *tap take overs* wil ik mensen in Pand 10 (Tienen) overtuigen om bier te komen degusteren. Na de pandemie kunnen velen van ons hopelijk verder timmeren aan deze weg.

In Oudenaarde zijn er vooreerst zo twee nieuwe brouwerijen ontstaan: HopSaSam en Smisje. Elk heeft zijn eigen filosofie. HopSaSam brouwt met lokale ingrediënten zoals *lekkies*, een snoepje gebaseerd op pure suiker, gekend vooral van de bedevaarten naar Kerzelare, een deelgemeente net buiten de stad op de weg naar Roman. Smisje brouwt met veel aandacht voor natuurproducten. Een andere trend waarop brouwers durven inspelen. Beiden houden het vooralsnog klein.

Roman speelt verder in op de markt. Zo brengen zij nu naast de gewone, eerder commerciële bieren, ook de Adriaen Brouwer Oaked. Een degustatiebier in 75cl flessen. Zij concurreren hier openlijk met de craft brewers.

Er zijn ook twee negatieve vermeldingen, op het eerste zicht toch. Zo is Clarysse, van het Felix bier, omgevormd tot een drankenhandel. Het Felix bier is evenwel niet verdwenen. Het wordt nog altijd gebrouwen in bij Brouwerij Verhaeghe in Vichte. Zo wordt de traditie wel bewaard en laat ons eerlijk zijn, veel brouwers gebruiken deze methode om hun bieren op de markt te brengen zonder echt zelf te moeten investeren in een infrastructuur. Daarnaast hebben we ook Liefmans. Na een paar overnames, ging de groep uiteindelijk failliet eind 2007. Gelukkig nam Duvel Moortgat de activiteiten over. Met een andere marketingstrategie boren zij nu de markt aan van de eerder jongere generaties. Naar mijn mening zijn hun traditionele bieren nog steeds hun kroonjuwelen, maar zij kunnen misschien op een alternatieve manier met een ander publiek dan de man aan de toog bijdragen tot een revival van de biercultuur in't algemeen. Daarom verdient ook hun aanpak een positieve noot in de revival van de Oudenaardse brouwerijen.

Cnudde, wel ja, de broers Lieven, Steven en Pieter amuseren zich nog steeds met een hoop vrijwilligers om van tijd tot tijd een nieuwe ketel bier te brouwen en vooral lokaal te verdelen. Deze aanpak is zeker ook bewonderenswaardig. Puur als hobby, puur als liefhebberij verenigen zij een hoop vrienden rond de brouwketel. Vriendschap rond het brouwen, wat zullen ze het missen tijdens deze pandemie. Toch durven ze het aan om een nieuw bier in de markt te zetten. Op zich is dat voor hen ook al vermeldenswaard want ze brouwen eerder hun klassieke, tradionele bieren.

Maar. De uitschieter is evenwel toch Petre-Devos. Gestopt in 1970 maar opnieuw begonnen na 45 jaar. Zij bewandelen zowel de weg van hun traditionele bieren die ze maken naar de oude recepten, als de weg van de trendy bieren. Dry hopped, NEIPA, het zijn maar twee van de termen die je beter kent als je hun etiketten leest.





### 4.1 Inleiding

De website van de stad Oudenaarde spreekt enkel van 4 brouwerijen. Ook Zythos, de lijst van brouwerijen in 2020, spreekt van dezelfde 4: Cnudde, Liefmans, Roman en Smisje. Eigenlijk zijn het er meer. Vermoedelijk is dit enkel een kwestie van tijd alvorens de aanpassingen online komen.

HopSaSam brouwt reeds sinds 2012 en verdient naar mijn mening zijn plaats in deze oplistings zeker op basis van de internationale prijzen die hij gewonnen heeft en de inventiviteit die men in zijn bieren steekt. Sam, de brouwer achter HopSaSam, heeft ondertussen zijn toestemming van de accijnzen gekregen en brouwt volwaardig op Oudenaards grondgebied. Sam is trouwens ook zytholoog.

Petre-Devos is opnieuw gestart in 2015. Eerst waren zij gypsy brewers die capaciteit huurden, maar ondertussen hebben ook zij een volwaardige brouwerij neergepland op het industrieterrein rond Oudenaarde.

Over Clarysse kan men een gelijkaardige discussie hebben. Ze brouwen niet meer zelf, maar besteden hun productie uit nadat ze niet meer verder konden uitbreiden in het centrum van Oudenaarde. Maar hoeveel bieren worden niet uithuizig gebrouwen? Uitbesteden liet deze brouwerij verder bestaan. Het Felix bier blijft verder bestaan. Dus dit is voor mij geen reden om ze te weren uit deze lijst, zeker niet met hun historiek. En, aangezien ik een meer economische benadering wil, verdienen ze zeker hun plaats. De familie zit nog steeds in de bierhandel.

En tot slot Liefmans. In de brouwerij van Liefmans wordt inderdaad niet meer het volledige brouwproces gedaan. Liefmans werd overgenomen door Duvel Moortgat groep uit het Antwerpse. Omwille van schaalvergrotingen wordt het eerste gedeelte van het proces overgenomen door De Koninck. Het wort komt aan in Oudenaarde in citernen en begint hier zijn gisting in de open gistkuipen. Het lageren en rijpen gebeurt in Oudenaarde. Het afvullen evenwel niet. Ook zij hebben zo een grote historische impact dat ze hun plaats hier verdienen. Ook naar marketing toe zullen ze een belangrijke case vormen.



*Verder worden deze brouwerijen en hun bieren besproken. De tekst die onder elk bier staat, is hoe de brouwer zijn bier ziet en aanprijst.*

## 4.2 Clarysse

### 4.2.1 Steekkaart



- Adres: Krekelput 22, Oudenaarde
- Oprichting: 1742
- Aantal hl/jaar: onbekend

### 4.2.2 Geschiedenis

Voor 1742 was er aan de Krekelput een azijnbrouwerij, gerund door Melchior Van Langermeersch, maar vanaf dan begint men er ook bier te brouwen. Regina Van Langermeersch liet na haar dood de brouwerij over aan haar neef, Jan Vandenhulle. In 1870 neemt Eugène Felix over. Hij sterft amper 4 jaar later, maar toch blijft de brouwerij in handen van de familie Felix. In het begin van de twintigste eeuw, enkele generaties verder, was de brouwerij voor Léonard August Felix maar bijzaak door zijn andere bezigheden. Hij was schepen in Oudenaarde en voorzitter van de brandweer, terwijl het personeel de brouwerij recht hield. Na de dood van Léonard komt de brouwerij in handen van een vriendin van de familie. De zoon van deze vriendin, Pierre Adams, hernoemt de brouwerij. Omdat hij samenwerkt met een vennoot, Roger Clarysse, die ook bij Liefmans had gewerkt, krijgt de brouwerij de namen van beiden: Adams-Clarysse. Na de dood in 1951 van Pierre Adams, die kinderloos stierf, komt de brouwerij volledig in handen van de familie Clarysse en verdwijnt Adams uit de naam. De naam Felix bier werd ook behouden omwille van de naambekendheid.

Clarysse bleef als laatste actief in het centrum van de stad. De onderneming bleef investeren en innoveren op de biermarkt. In 1958 kreeg het bier *Felix Speciale Oudenaards* een wereldprijs op de Expo in Brussel. De brouwerij bracht in de jaren tachtig ook een witbier op de markt, in concurrentie met het befaamde Hoegaarden witbier, het Witteke van Felix. En het brouwde een amberkleurig abdijbier, opnieuw inspringend op een markttrend. De brouwerij bleef heel modern maar de locatie werd te klein. Uitbreiden ging niet meer midden in een drukke stad. In 2002 werd de productie stilgelegd en sindsdien wordt het bier verder gebrouwen in de artisanale brouwerij Verhaeghe in Vichte, onder toezicht van de familie Clarysse. De familie bleef wel in de bierwereld. Zij baten meerdere bierhallen uit onder de naam Clarysse Dranken.

### 4.2.3 Bieren

**Felix Speciaal Oudenaarde** - Oudenaards bruin, 4.8 alc.%

Op dit moment is dit het enige bier dat brouwerij Clarysse nog op de markt zet. Het wordt extern gebrouwen bij Brouwerij Verhaeghe, onder hun toezicht. Er is een versnijding van jonge en oude bieren. Het bier is donkerbruin met een hechte schuimkraag.

## 4.3 Cnudde

### 4.3.1 Steekkaart



- Adres: Fabriekstraat 8, Eine
- Oprichting: ca. 1870 / 1919
- Aantal hl/jaar: 150 hl/jaar

### 4.3.2 Geschiedenis

Op het eind van de negentiende eeuw begon Hector Meheus een brouwerij, naast zijn zeepziederij. Toen zijn broer Aimé overnam, liet hij de zeep voor wat ze was. In 1919 werd de brouwerij dan overgekocht door Alphonse Cnudde. Zijn zoon Omer nam over en toen hij stierf nam zijn vrouw tijdelijk over. Enkele jaren later nam Louis, hun zoon, de teugels in handen. Louis ging in 1993 op pensioen en de zonen Lieven, Steven en Pieter runnen nu de bvba. Zij doen dit als hobby. Zoals reeds vermeld heeft Lieven een rijke carrière gemaakt in de school waar ik mijn middelbaar volgde. Hij is ook in de politiek gegaan. De hoeveelste brouwer zou het zijn die in de lokale politiek stapt ?

Cnudde is een kleine brouwerij in hoeveelheden. In de jaren zeventig van vorige eeuw, was de productie beperkt tot 30 à 35 bakken per week. Ook vandaag nog is het een doelbewuste keuze van de broers om alles klein en ambachtelijk te houden. Door deze kleinschaligheid, is de afzetmarkt beperkt tot de omliggende cafés.

### 4.3.3 Bieren

**Cnudde Bizon** - fruitbier, 5.5 alc.%

Cnudde Bizon is een rood fruitbier met een alcoholpercentage van 5,5 %. De naam Bizon verwijst naar de Ohiobrug over de Schelde. Er staat een Amerikaanse bizon op elk van de bruggenhoofden.

**Cnudde Bruin** - Oudenaards bruin, 4.9 alc.%

Cnudde Bruin is een bruin bier, type Vlaams oud bruin, met een alcoholpercentage van bijna 5 %. Het wordt ook wel Kerkhofbier genoemd omdat het water waarmee het bier gebrouwen wordt, komt uit de boorput gelegen onder de binnenkoer van de brouwerij. Het kerkhof is vlakbij.

**Cnudde Pure Kriek** - fruitbier, niet gekend alc.%

Cnudde Pure Kriek ligt nog te rijpen en kon voorlopig eenmalig afgehaald worden in de brouwerij. Covid zal bepalen wanneer we dit bier verder zien ontwikkelen.

## 4.4 HopSaSam



- Adres: Sint-Salvatorsstraat 2, Ename
- Oprichting: 2012
- Aantal hl/jaar: 60 hl/jaar

### 4.4.1 Geschiedenis

Sam Vanderstraeten begint in 2012 twee dingen die zijn leven zullen gaan bepalen. Een brouwerij en een opleiding zytholoog. Reeds in 2015 kaapt hij reeds goud weg op de Brussels Beer Challenge. Sam specialiseert zich verder in bieren met heel streekgebonden producten zoals *lekkies* en wilde Oudenaardse Scheldehop. Hij brouwt eerst uithuizig bij Brouwerij Hof Ten Dormaal (Haacht), Brouwerij Gulden Spoor (Wevelgem) of Brouwerij De Meester (Stategem). In 2020 heeft hij in Nederename zijn eigen kleine brouwerij gemaakt. Voorlopig zal Sam zich bezig houden met nieuwe bieren. Op zijn website staan er reeds een paar in aankondiging.

### 4.4.2 Bieren

**Nonniversaire** - digestiefbier, 12.5 alc.%

Een digestiefbier is zowat de tegenhanger van een aperitief. Het bevordert de vertering, is een boeiende smaakervaring en zorgt ervoor dat dat fijne moment nog wat langer kan duren. Vergist met abdijgist en champagnegist, hergisting op 50cl-fles met champagnegist.

**Stouten Blackie** - digestiefbier, stout (Russian imperial), 6.5 alc.%

Een eigenwijze atypische zwarte stout aan de basis, waarbij de klassieke suikers werden vervangen door de Oudenaardse streekspecialiteit *lekkies*, een snoep uit de reeks *babbeluten*.

**Cuvée Congé** - , niet gekend alc.%

Wist je dat er in Vlaanderen ook wilde hop groeit? Hop komt namelijk van nature voor in Europa! Dus ook langs de Oudenaardse Schelde groeit er wilde, Oudenaardse Schelde-hop. Dit bier werd tijdelijk uitgesteld wegens de corona-crisis.

**Tuple'up** - Belgische tripel, 9.5 alc.%

Een extra vermelding voor dit bier. Het is een blonde complexe tripel gerijpt op vaten van Romeense pruimenbrandy. Een uniek bier dat ontstond uit een samenwerking van Oriel Beer uit Boekarest (Roemenië) en HopSaSam. Uit een vriendschap ontstond Oriel Beer.

## 4.5 Liefmans

### 4.5.1 Steekkaart



- Adres: Krekelput 21, Oudenaarde
- Oprichting: Ancien régime / 1784
- Aantal hl/jaar: 20000 hl/jaar

### 4.5.2 Geschiedenis

In 1784 kwam de grootste brouwerij in Oudenaarde, Brouwerij De Arend, in handen van Jacques Liefmans. Voordien was ze in handen van zijn schoonfamilie. De brouwerij, gelegen aan de Krekelput, bleef in handen van de familie Liefmans tot in 1902. Dat jaar kocht Pierre Van Geluwe de brouwerij, maar in een clause van de verkoopsakte stond dat hij de naam van de brouwerij niet mocht veranderen. Hij investeerde fors in het bedrijf, onder andere in een stoomketel. Tijdens de Eerste Wereldoorlog leed de brouwerij heel wat schade, maar na de oorlog herstelde men de gebouwen en ging men zelfs uitbreiden. Men vond een bijkomende locatie in Edelare, een deelgemeente, pal aan de Schelde. Tot vandaag staat de brouwerij daar. Na de Tweede Wereldoorlog, met de nodige schade en plunderingen aan de gebouwen aan de Krekelput, verhuisde men volledig naar de Aalststraat in Edelare.

In de nieuwe gebouwen werd voor het eerst in 1933 bier gebrouwen. Pierre werd opgevolgd door Paul Van Geluwe. Maar hij liet het werk veelal over aan zijn secretaresse, de beroemde Rosa Merckx, die in de brouwerij begon te werken in 1946. Het bleek een geschenk uit de hemel te zijn. Het zijn haar smaakpapillen die de smaak van Liefmans zullen gaan bepalen. De zakelijke leiding van de brouwerij was minder verfijnd. De brouwerij veranderde ettelijke keren van eigenaar en kwam in 2002 in handen van de Riva brouwerij uit Dentergem. Weer nieuwe eigenaars kwamen in financiële moeilijkheden nadat ze de modernisering hadden ingezet en in 2008 werd de brouwerij van de ondergang gered door Duvel Moortgat.

Rosa Merckx besefte heel vroeg reeds dat ze iets aan de smaak moest doen van de typische Liefmans-bieren. De markt veranderde snel na de Tweede Wereldoorlog. Algemeen kwam er meer en meer vraag naar iets zoetere bieren en ook vrouwen gingen meer en meer op café. Ook de heropleving van de traditionele bieren in de jaren zeventig van vorige eeuw, hielpen Brouwerij Liefmans. In 1975 werd het kriekbier in Amsterdam verkozen tot het beste bier van de wereld. Later zou dit bier nog jaren het beste kriekbier ter wereld blijven. De export over de ganse wereld was een feit. Het typische bier van Liefmans brouwen blijft heel arbeidsintensief. Het manueel verpakken van elke 75cl fles in papier blijft het handelsmerk van zowel het kriekbier (Liefmans Cuvée Brut) als het bruin provisiebier (Liefmans Goudenband). Rosa Merckx, Ridder van de Roerstok der Brouwers, blijft geeerd. Haar profiel en een handtekening staan op elke papieren wikkel van de 75cl flessen.

Nu de brouwerij tot de grote Duvel Moortgat groep hoort, is de activiteit in de brouwerij verandert. De brouwerij bestaat alleen nog als museum. Michel Moortgat beschouwt de oude technologie als echte parels die bewaard moeten blijven. Doordat bepaalde fases in het productie proces niet meer in Oudenaarde plaats vinden, is er binnen de brouwerij nu plaats voor andere activiteiten. Zo rijpt de Duvel Barrel Aged aan de oevers van de Schelde.

### 4.5.3 Bieren

**Liefmans Fruitesse on the Rocks - Alcohol free** - alcoholarm fruitbier, 3.4 alc.%

Je vertrouwde Liefmans Fruitesse, maar dan gewoon alcoholvrij, dat is Liefmans Fruitesse Alcohol Free. Ook in deze Liefmans proef je het gekende, fruitige boeket van kriek, framboos, bosbes, vlierbes en aardbei. En uiteraard drink je 'm on the rocks voor de meest verfrissende ervaring. Want ook alcoholvrij doet dit zomerse aperobier je sprankelen van plezier. Cheers!

**Liefmans Fruitesse** - fruitbier, 3.8 alc.%

Liefmans Fruitesse on the rocks is als citytrippen naar Berlijn, de sfeer opsnuiven in Milaan en cultuur ontdekken in New York. Ideaal om lekker lang van te genieten, in een leuke bar of gezellig chillend bij vrienden.

**Liefmans Glühkriek** - fruitbier, 6.0 alc.%

Dit hartverwarmende glühbier schenk je warm, maar nooit te heet. Een kruidige kriek die elke winteravond meteen gezelliger maakt.

**Liefmans Goudenband Barrel Aged** - Oudenaards bruin, 9.5 alc.%

**Liefmans Goudenband** - Oudenaards bruin, 8.0 alc.%

Liefmans Goudenband is een van de meest unieke bieren ter wereld. Oorspronkelijk heette het IJzerenband, een verwijzing naar de ijzeren ringen rond de biertonnen. Toen het werd omgedoopt tot Liefmans Goudenband kreeg het een champagnekurk.

**Liefmans Kriek Brut** - fruitbier, 6.0 alc.%

Dit weelderige bier is het perfecte huwelijk tussen frisse accenten en de ingetogen zoetzure smaak van krieken. Liefmans Kriek-Brut is een bier van gemengde gisting, waarvan elke hectoliter tot wel 13 kilogram fruit bevat.

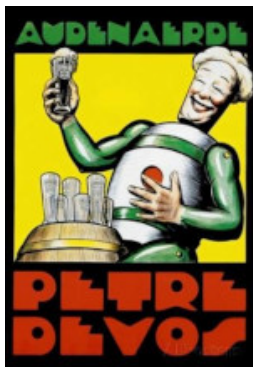
**Liefmans Oud Bruin** - Oudenaards bruin, 5.0 alc.%

Traditie is vooruitgang die geslaagd is. Denk daar maar eens over na, terwijl je van een glas Liefmans Oud Bruin geniet.

**Liefmans Yell'oh** - fruitbier, 3.8 alc.%

## 4.6 Petre-Devos

### 4.6.1 Steekkaart



- Adres: Bergstraat 4, Oudenaarde
- Oprichting: 1892
- Aantal hl/jaar: 400 hl/jaar

### 4.6.2 Geschiedenis

August Petre nam in 1892 de brouwerij over van de weduwe van brouwer Henri Senesal. De familie van August waren bekende brouwers uit Halle, met geuzebrouwerijen in Halle en Anderlecht. Hij trouwt met Mathilde Devos. De naam van de brouwerij werd aldus Petre-Devos.

De brouwerij was indertijd de enige brouwerij die zijn water niet uit de Schelde nam, maar uit een put van 80m diep. En Petre, vanuit zijn kennis van de geuze, brouwde zijn bruin bier ook met tarwe. Dat gaf zijn bier een typische smaak en een stevige witte kraag.

August stierf in 1914 en zijn zoon Pierre volgde hem op. De Eerste Wereldoorlog was een drukke tijd voor de brouwerij. Petre-Devos werd aangeduid door de Duitse bezetter om te brouwen voor de soldaten in de hele regio. Het beruchte soldatenbier, met minder alcohol en smaak mede door het gebrek aan grondstoffen.

Door slimme investeringen in de jaren 30 en het gebruik van de spoorwegen, werd de brouwerij een tijdje de grootste van de stad. Helaas werd de brouwerij zwaar getroffen tijdens de Tweede Wereldoorlog bij bombardementen, maar na de oorlog ging de brouwerij op zijn elan door. De brouwerij had een grote afzetmarkt die reikte tot aan de kust en ook in de Borinage werd het goed verkocht. Dit was mede te danken aan de goede *public relations*. Eén van de 3 broers, Charles, die na de oorlog de brouwerij leidden, was enkel met reclame en marketing bezig. Ze waren heel vooruitstrevend en hadden zelfs een eigen grafisch ontwerper.

Omdat men inzag dat de smaak van de bierdrinkers veranderde, kwamen ook zij met een pils op de markt. Een kwalitatief goede pils, maar in tegenstelling tot de andere bieren in het gamma, werd deze niet zo gemakkelijk verkocht buiten Oudenaarde door de stevige concurrentie. De verkoop van de pils kon de verkoop van het bruine bier niet compenseren en langzamerhand ging de brouwerij ten onder. Na finaal een paar foute investeringen, sloot de brouwerij in 1970 de deuren.

En dan jaren later, tijdens een familiefeest, besluiten drie vrienden om weer te gaan brouwen onder de naam Petre-Devos. Ze brouwden oorspronkelijk uithuizing maar binnenkort zullen de eerste brouwsels gebotteld worden op de industrieterreinen net buiten Oudenaarde.



### 4.6.3 Bieren

**Petre-Devos Audenaerde** - Belgisch blond, 6.2 alc.%

**Petre-Devos Auguste Bourgogne Barrel Aged** - Oudenaards bruin, 6.2 alc.%

**Petre-Devos Auguste** - blond / amber, 6.2 alc.%

**Petre-Devos Courant** - Belgische dubbel, 6.0 alc.%

**Petre-Devos Winterbier Donsdeken** - winterbier, 9.0 alc.%

**Petre-Devos Réserve** - Oudenaards bruin, 6.0 alc.%

**Petre-Devos Steeple Chase** - Belgische Tripel, 8.5 alc.%

**Petre-Devos Wildebeest** - New England IPA, 7.0 alc.%

### 4.7 Roman

#### 4.7.1 Steekkaart



- Adres: Hauwaert 105, Mater
- Oprichting: 1545
- Aantal hl/jaar: 95000 hl/jaar

#### 4.7.2 Geschiedenis

De brouwerij ontstaat in Mater, een landelijke deelgemeente van Oudenaarde, uit een herberg met hoeve en brouwerij genaamd De Clocke. Joos Roman is in 1545 de eigenaar van dit complex en hij mag aanzien worden als de oprichter van Brouwerij Roman. Veertien generaties later is de brouwerij nog steeds in handen van de familie. In 1668 brandde de brouwerij af, maar werd volledig heropgebouwd. De familie Roman heeft altijd ingezet op modernisering en industrialisering. Zo hadden ze in 1885 een stoommachine en in 1926 was het een volledig moderne geïndustrialiseerde brouwerij. Sinds de jaren 70 van vorige eeuw is zo goed als alles geautomatiseerd.

Ook Brouwerij Roman brouwde het typische bruine Oudenaardse bier hoewel ze niet aan de Schelde gelegen zijn en volledig op bronwater werken. Ook gebruiken zij zuivere gist, terwijl bijvoorbeeld Liefmans werkt met wilde gisten. Ook de open gistkuipen zijn ondertussen verdwenen. Kort na de Tweede Wereldoorlog begint de brouwerij reeds met zijn eigen pils. De Romy Pils was goed voor 55% van de totale opzet in 1955, en zelfs voor 70% in 1995. Vandaag is dit minder omdat het bruine bier weer aan belang wint. Het oorspronkelijke bier is hernoemd naar Adriaen Brouwer. In 1983 gaat met de concurrentie met Duvel aan en brengt men Sloeber op de markt. In 1990 brouwt men voor het eerst ook abdijbier. Roman speelt opnieuw kort op de bal als de abdijbieren de consumenten verleiden. Ze noemen hun abdijbieren naar de norbertijnenabdij van Ename, ontstaan in de elfde eeuw uit het oorspronkelijke fort dat mede het ontstaan van Oudenaarde heeft ingeleid. Ook op de populariteit van de witbieren hebben ze ingespeeld met hun eigen Mater Witbier in 1993. Vandaag spelen ze in op de vraag naar speciale bieren met onder andere de Adriaen Brouwer Oaked.



### 4.7.3 Bieren

**Adriaen Brouwer Audenaerds Bruyn** - Oudenaards bruin, 5.0 alc.%

**Adrian Brouwer Oaked** - Sterk donker bier (Quadruple), 10.0 alc.%

**Adriaen Brouwer Tripel** - tripel, 9.0 alc.%

**Roman Ale 5.0** - Oudenaards bruin, 5.0 alc.%

**Roman Blanche 5.0** - witbier, 5.0 alc.%

**Roman Black Label 5.6** - lager, 5.6 alc.%

**Roman Special Blond 6.5** - blond, 6.5 alc.%

**Roman Lager 5.0** - lager, 5.0 alc.%

**Roman Pils 5.0** - pils, 5.0 alc.%

**Ename Blond** - abdijbier, 6.6 alc.%

**Ename Cuvée Rouge** - abdijbier, pale ale, 7.0 alc.%

**Ename Dubbel** - abdijbier, dubbel, 6.6 alc.%

**Ename Pater** - abdijbier, 5.5 alc.%

**Ename Rouge** - fruitbier, 6.0 alc.%

**Ename Tripel** - abdijbier tripel, 8.5 alc.%

**Sloeber IPA** - IPA, 7.5 alc.%

**Sloeber** - Sterk blond bier, 7.5 alc.%

**Gentse Strop** - blond, 6.9 alc.%

**Rebelse Strop** - Brett bier (Geuze), 6.9 alc.%

**Ramon** - alcohol arm, 0.3 alc.%

**Roman Tafelbier Blond** - tafelbier, 1.3 alc.%

**Roman Tafelbier Bruin** - tafelbier, 1.3 alc.%

## 4.8 Smisje

### 4.8.1 Steekkaart



- Adres: Brugge
- Oprichting: 1995
- Aantal hl/jaar: 200 hl/jaar

### 4.8.2 Geschiedenis

Eigenlijk ontstaat deze brouwerij niet in Oudenaarde maar in Brugge. In 1995 wordt ze opgericht door Johan Brandt. Beroemdheid verwierf de brouwerij in 2007 door een bier te brouwen naar een recept van 4000 jaar oud uit Mesopotamië. In 2008 verhuist de brouwerij naar Mater waar het zich vestigt in een oude limonadefabriek. De brouwerij is van naam veranderd door een foutje. De brouwerij noemde oorspronkelijk Brouwerij Smisje maar toen er promotie-materiaal gemaakt werd, drukte men verkeerde *Smiske*. Johan vond deze naam ook goed klinken en sindsdien is dat de nieuwe naam geworden.

### 4.8.3 Bieren

**Smiske Flor** - sterk gouden bier, 8.5 alc.%

**Smiske Inès** - porter, 9.9 alc.%

**Smiske Kriek** - fruitbier, 12.0 alc.%

**Smiske Pieter** - moutbier, 6.6 alc.%

**Smiske Pi-je-ma** - sterk gouden bier, 12.5 alc.%

**Smiske Winter** - winterbier, 11.0 alc.%

## 4.9 Vergane brouwerijen

### 4.9.1 Een komen en gaan

In de geschiedenis van Oudenaarde is het een komen en gaan van brouwerijen. In de middeleeuwen was bijna in elke straat gelegen in de buurt van de Schelde, wel een brouwerij. In 1745 telt Oudenaarde amper nog 3 brouwerijen. Aangezien dit al meer dan 275 jaar geleden is, kunnen we spreken van een volledige *reset* en moeten we voor dit eindwerk niet meer terug komen op deze vergane gloriën.

De brouwerijen die in 1745 nog bestaan zijn:

- De Engel
- De Arend
- Het Schip (tussen 1745 en 1776 zelfs verdwenen)

We rekenen brouwerij Roman, ontstaan in 1545, niet bij in de telling van de drie brouwerijen. Roman was toen al gelegen in Mater. Mater maakt maar deel van Oudenaarde uit sinds de fusie van steden en gemeenten in 1971.

Omstreeks 1850 zijn er in de stad 9 brouwerijen:

- De Valcke
- Vanderpiete-Vanderstraeten
- Liedts-Liefmans
- Den Anker
- Lambert
- Ronsse
- Vandercruyssen
- Liefmans
- Vandenhulle

In 1930 zijn er 8. Wanneer we de grondplannen bekijken, kunnen we zien dat enkele zijn veranderd van naam:

- Cambier-Droesbeque: gevestigd waar vroeger Vanderpiete-Vanderstraeten was
- Liedts: noemde vroeger Liedts-Liefmans
- Naus: waar Ronsse gelegen was
- Six: nieuw, net naast Naus gelegen
- Dugardein: waar Vandercruyssen gelegen was
- Liefmans: zoals voorheen
- Felix: waar Vandenhulle gelegen was
- Petre-Devos: opgericht tussen 1850 en 1930

### 4.9.2 Centrum van Oudenaarde

#### Brouwerij De Valcke

- 1777 - 1848
- Hoogstraat 8
- Uitgedoofd

Dit was een kleine brouwerij. De Valcke werd in 1786 belast voor 46 tonnen bier, terwijl op hetzelfde moment Liefmans belast werd voor 1600 tonnen. Na de dood van de oorspronkelijke brouwer, legt men zich meer toe op azijn. Vanaf 1835 stond het enkel nog ingeschreven als *vinaigrerie* alvorens in 1848 volledig te stoppen.

#### Brouwerij Cambier-Droesbeque

- Ancien régime - 1951
- Markt
- Recept verloren na de dood van de brouwer

Brouwerij Droesbeque was gelegen op de Markt. Louis-Isidore bouwde de brouwerij uit en produceerde 2000 hectoliter bier. De schoonzoon, Jean Cambier, moderniseerde de brouwerij begin 20ste eeuw en gebruikte in 1925 electromotoren. De brouwerij legt de boeken neer in 1951. De concurrentiestrijd met pilsbieren werd verloren. Er wordt ook beweerd dat Jean Cambier bij zijn overlijden het recept meegenomen heeft in zijn graf en dat men dus niet meer exact hetzelfde bier kon produceren.

Deze brouwerij mocht leveren aan het hospitaal van Oudenaarde omdat ze konden leveren in flessen, een duur productieproces. Ze gebruikten hiervoor ongeveer de helft van de productie. De andere helft werd geëxporteerd naar een handelaar in Doornik. De Boreage kende met zijn mijnen veel arbeiders uit de streek van Oudenaarde, die graag hun eigen bier dronken.

#### Brouwerij Den Anker en brouwerij Liedts

- Den Anker
  - Ancien régime - 1854
  - Tussenbruggen
  - Gestopt na de dood van de brouwer
- Liedts
  - Ancien régime - 1954
  - Einestraat 18-20
  - Gestopt

De familie Liedts was een belangrijk geslacht in de geschiedenis van Oudenaarde. Zo is het stadspark nog steeds officieel "Park Liedts". Het is de grootvader van baron Charles Liedts (1802-1878), Laurentius, die met brouwen start. Laurentius bezat 3 brouwerijen nadat hij in 1776 toetrad tot het ambacht. Hij brouwde zelf in brouwerij Het Anker, de twee andere werden verhuurd. Zijn zoon Constantin nam brouwerij Het Anker over en werkt samen met zijn schoonzoon, Pierre Minnaert die vanaf 1835 alleen verder moet. Na zijn dood, stopt de brouwerij in 1854. De oudste zoon van Laurentius, Guillaume, begint te brouwen in de Einestraat onder de naam Brouwerij Liedts. Zijn zoon Jan nam in 1812 de brouwerij over en huwde met Natalie Liefmans. Vandaar de nieuwe naam: Liedts-Liefmans. De brouwerij gaat een aantal keer over van vader op zoon, tot Adelin Liedts er in 1954 de brui aan geeft. Op de poort in de Einestraat ziet men nog een verwijzing naar de voorlaatste brouwer, Oscar.

### **Brouwerij Lambert**

- 1782 - 1913
- Tussenbruggen 8
- Gestopt

In 1782 richtte Ferdinand Vannoo een brouwerij op in de buurt van Het Anker. Na zijn dood wordt de brouwerij eigendom van de familie Lambert. In het begin van de 20ste eeuw wordt de brouwerij opgekocht door Léon Debreuck, die vlak voor de Eerste Wereldoorlog de productie stil legt en de gebouwen afbreekt.

### **Brouwerij Naus**

- 1792 - 1954
- Jezuietenplein 9
- Gestopt

In 1792 schrijft een zekere Constantin Galle zich in in het brouwersambacht en start aan het Jezuietenplein. In 1836 wordt Henri Ronsse de eigenaar. Ronsse was de eerste brouwer in Oudenaarde met een stoommachine. Helaas, Ronsse gaat failliet en de familie Liefmans neemt over en zet ook de modernisering verder, maar helaas, de brouwerij gaat opnieuw failliet. Edouard Naus koopt ze in 1869. De brouwerij zou nog zo'n 100 jaar in de familie blijven. Na de dood van Maurice Naus in 1954 hield de brouwerij op te bestaan.

Naus was de eerste die een elektrische motor gebruikte in zijn brouwerij. Hij exporteerde zijn bier in een straal van 50 tot 60 kilometer buiten Oudenaarde, vooral richting Frankrijk door toedoen van de arbeiders uit de streek. Naus had een goed uitgewerkt netwerk van handelaars in bier en verkocht onder andere ook in Ronse (faciliteitengemeente 10 km ten zuiden van Oudenaarde) aan Leo Vindevogel, de oorlogsburgemeester van de stad. Jawel, verre familie.

### **Brouwerij Six**

- 1869 - 1940
- Jezuietenplein 7
- Gestopt door de oorlog

Jan Baptiste Van Ruyskensvelde, afkomstig uit Mater, verhuisde naar het centrum en werkte eerst bij brouwerij Liedts in de Einestraat, waar hij zich specialiseerde in de verkoop van gist. Hij startte later zijn eigen brouwerij op het Jezuietenplein in 1869. Na zijn dood werd de brouwerij verkocht aan Jérôme Six. Six brouwde onder andere een donkere tripel, maar zijn bier geraakte minder en minder verkocht. Nog voor de Tweede Wereldoorlog was het bedrijf op sterven na dood. Het kon niet brouwen tijdens de oorlog en na de oorlog werd het niet meer heropgestart.

### **Brouwerij Dugardein**

- 1846 - 1960
- Broodstraat 26
- Overgeschakeld naar bieruitzetters

In de Broodstraat was er op nummer 26 reeds een jeneverstokerij. Constantin Vandercruyssen nam deze in 1846 over en begon er ook bier te brouwen. In de 19de eeuw was deze brouwerij de kleinste van Oudenaarde, mede omdat ze ook jenever en azijn bleven stoken. In 1910 werd de brouwerij verkocht aan Michel Dugardein. Dugardein was bekend voor zijn kriebier, wat geschonken werd in een ballonglas en met een lepeltje bloedsuiker. In 1960 stopten vader en zoon met brouwen, maar werden bieruitzetters.





### 5.1 Doelpubliek

Elke brouwer of brouwerij wil met zijn bieren aanwezig zijn op een bepaald segment van de markt. Voor commerciële brouwerijen, met een hoop maandelijkse kosten zoals personeel, moeten genoeg omzet draaien en kiezen daarom eerder voor de gemakkelijke toegankelijke bieren. De kleine craft brewers die doen het vooral voor het plezier van het brouwen en mikken op een lokaler publiek.

Het doelpubliek is in de grafieken die volgen op de X-as geplaatst. De waarde die ik toeken is mijn persoonlijke, subjectieve inschatting in hoeverre je bierliefhebber moet zijn voor deze bieren. Pils is veel toegankelijker en scoort daarom laag. Aangezien dit een subjectieve score is, begrijpt de lezer normaliter mijn appreciatie voor Liefmans Fruitesse. De *barrel aged* bieren scoren hoog.

#### 5.1.1 De kleine brouwers

- Clarysse: lokale markt via de retail
- Cnudde: lokale markt, zelfs eerder deelgemeente Eine, via de horeca en retail, voor een ruimer publiek
- Smiske: Lokale markt, via eigen café en retail
- HopSaSam: Lokale markt van bierliefhebbers via de retail en ruimer via website
- Petre-Devos: Lokale markt via de retail

#### 5.1.2 De grote brouwerijen

Liefmans heeft twee verschillende publiek voor ogen.

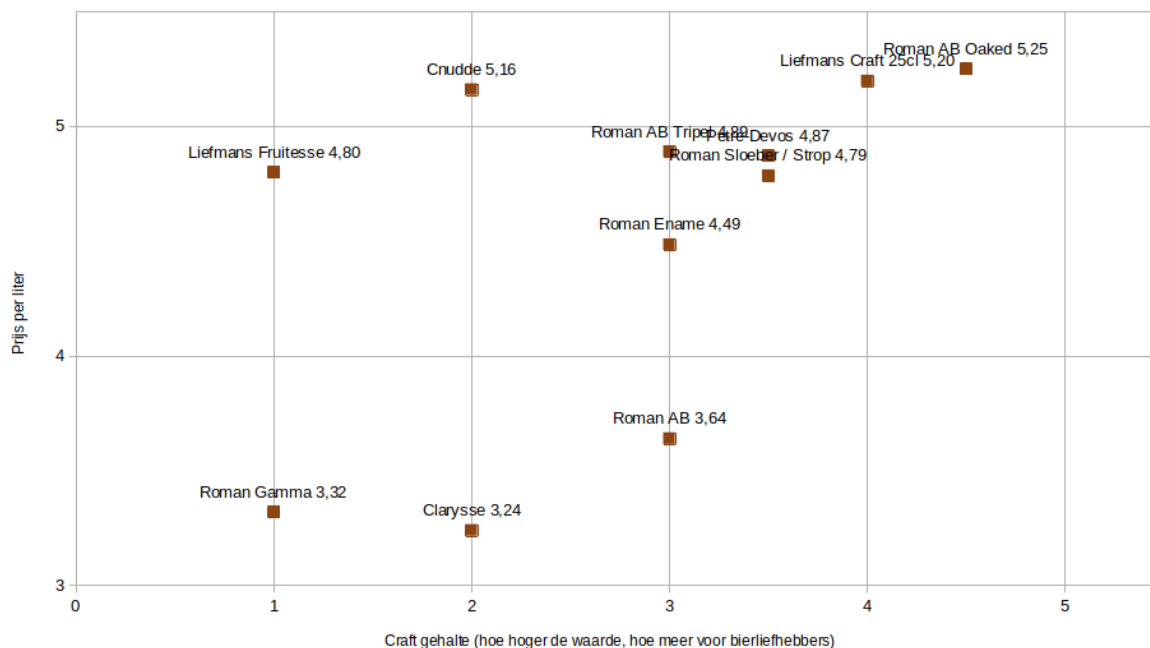
- Zij mikken met hun Fruitesse bieren op een jong publiek, dat Liefmans Fruitesse vlot drinkt bij alle feestjes, vooral in de zomer. Dit bier wordt verdeeld via de horeca en de retail.
- Daarnaast hebben zij hun publiek voor de klassieke bieren, een publiek dat kwaliteit opzoekt. Deze bieren bestempelt Liefmans zelfs als Craft Blends. Deze worden vooral verdeeld via de retail maar het is toch vooral de gespecialiseerde retail die dit verdeelt.

Roman heeft als grootste commerciële brouwerij een biertje voor elke smaak.

- Enerzijds hebben ze een gamma bieren dat vooral in de lokale horeca verdeeld wordt op vat. Ook Adriaen Brouwer 5.0 mogen we bij die bieren rekenen want het is de rebranding van het klassieke Oudenaards bruin.
- Voorts hebben ze een gamma abdijbieren, dat via de horeca en de vooral de retail gaat. Ook enkele speciale bieren zoals Sloeber verdelen ze via deze kanalen.

## 5.2 Prijzen

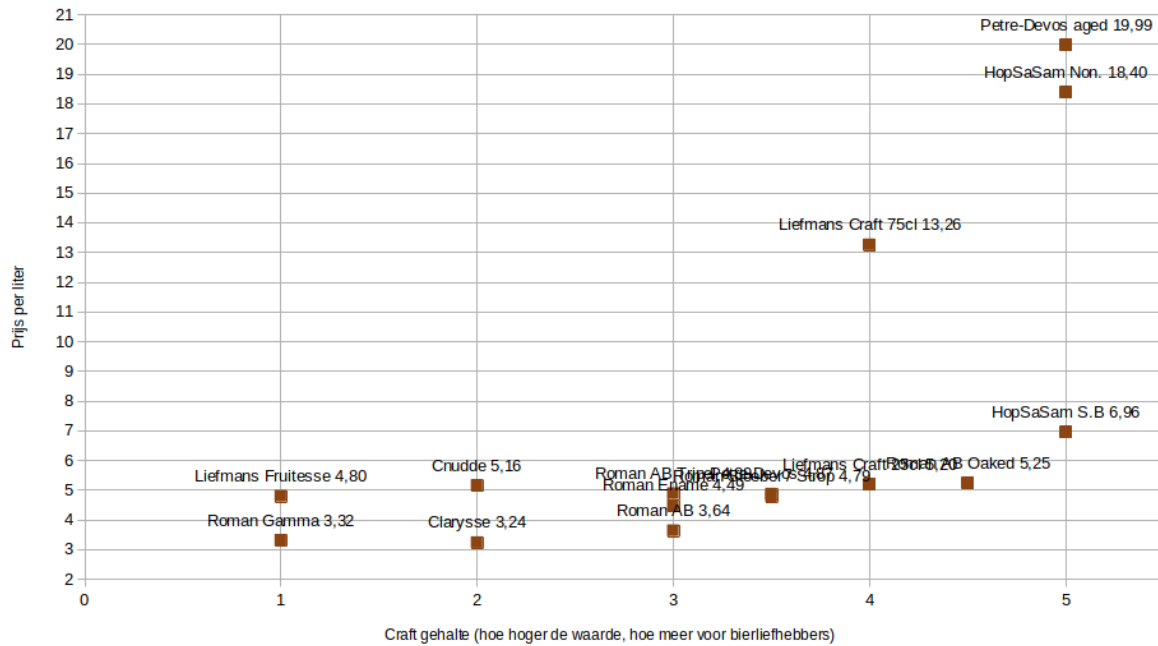
### 5.2.1 Courante bieren



De prijzen van het bier, uitgedrukt per liter in de grafiek om correct te vergelijken, liggen in de verwachtingen. Naarmate een bier hoger scoort voor bierliefhebbers, wordt er ook een duurdere prijs voor betaald. En die prijs is vrij lineair omhoog.

### 5.2.2 Exclusieve bieren

Maar voor de hele speciale bieren, met name van HopSaSam en de Petre-Devos Barrel Aged, betaalt men een hoge prijs. Hier is het lineaire wat verdwenen. Hoe exclusiever, hoe duurder.



Johan van Brouwerij Smisje heeft me de bieren cadeau gedaan, waarvoor nogmaals dank. Maar helaas kan ik ze daardoor dus niet in de vergelijking steken.

### 5.2.3 Liefmans

Er vallen in deze grafieken ook twee dingen op voor de brouwerij Liefmans:

- Fruitesse kost relatief veel geld. Voor een bier dat laag in alcohol is, of zelfs alcoholvrij, kost het ruim boven de verwachtingen.
- Je koopt beter Liefmans Craft Blends in kleine flesjes zonder wikkel. De grote flessen van 75cl, in papier gewikkeld, zijn heel duur in vergelijking met de gewone flesjes van 25cl.

### 5.2.4 Roman

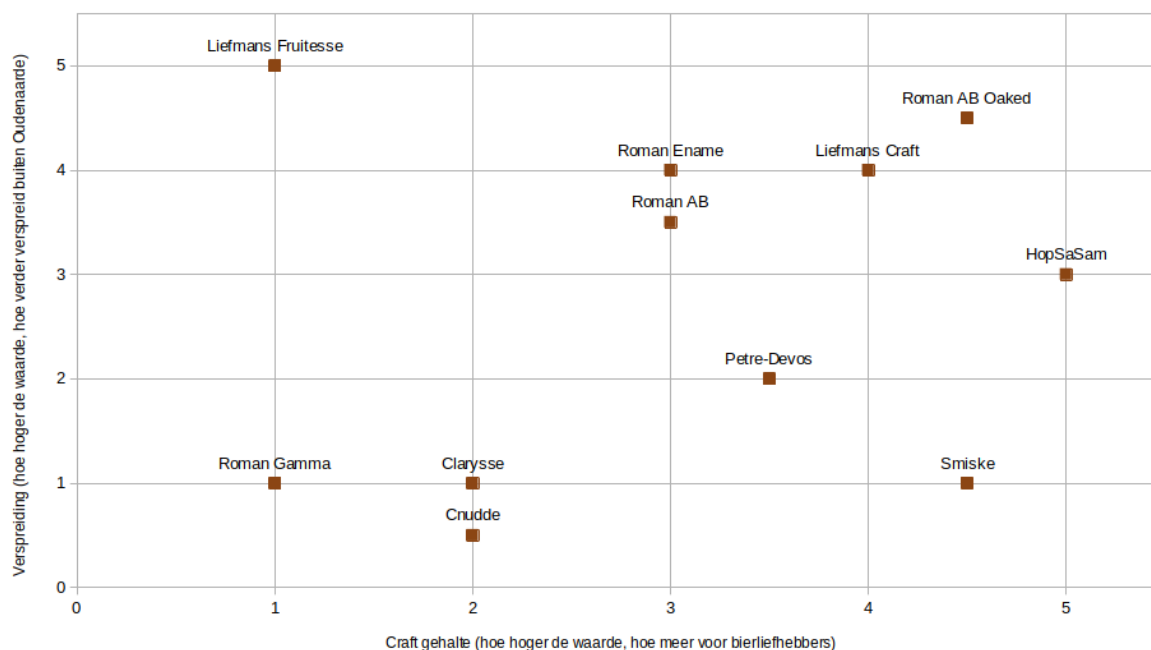
Voor Roman zien we dat de rebranding naar Adriaen Brouwer ook toelaat om de prijzen iets hoger te zetten. De Adriaen Brouwer 5.0 bijvoorbeeld is duurder dan zijn collega's in het Roman Gamma, de Pils 5.0, Blanche 5.0 en speciale pils Black Label 5.6. De Adriaen Brouwer Oaked zit dan weer eerder aan de lage kant, al moet gezegd worden dat de speciale fles van 75cl met papieren wikkel niet op het kasticket staat. Als die fles de trend volgt van Liefmans, zou de prijs wel eens omhoog kunnen gaan.

### 5.2.5 Sales award

Tot slot moeten we ook toegeven dat voor de bieren van Cnudde goed doorbetaald moet worden. Zijn beperkt publiek is duidelijk heel gehecht aan *het kerkhofsop*. De sales award gaat duidelijk naar Eine.

## 5.3 Afzetmarkt

### 5.3.1 Beschikbaarheid



De afzetmarkt van de kleine brouwerijen is heel lokaal.

Lieven Crudde is als authentieke Einenaar zelfs fier dat zijn bier niet overal in het grote Oudenaarde te krijgen is. *Want dan verkoopt hij meer lokaal en vooral, dan vinden die bieren van't stad ook niet zo gemakkelijk hun weg in Eine.* Met een klein, trouw publiek geraakt men ook een eeuw ver.

Het is echter vooral de 2 grote brouwerijen die we moeten bekijken: Liefmans en Roman.

### 5.3.2 Liefmans

Liefmans Fruitesse is het bier dat op het meeste aantal plaatsen te krijgen is. In elke supermarkt of drankencentrale kan je het vinden. Dat houdt nauw verband met het doelpubliek dat men aanspreekt. Vrienden onder elkaar, feestje. Ze mikken minder op de man die samen met maten op café naar de voetbal kijken.

Maar ook met de craft blends geraken ze op vele plaatsen. Niet meer elke supermarkt, maar toch nog de grotere en zeker ook de betere drankencentrales.

### 5.3.3 Roman

Roman is met zijn vele stijlen moeilijker te typeren. Zo is er een groot verschil tussen de pils, die men enkel lokaal vindt en de Adriaen Brouwer (Oaked) die men heel vaak vindt in de betere bierhandels. Daarom even een onderscheid:

- Het *Roman Gamma* met daarin de Pils 5.0, Blanche 5.0 en de Black Label 5.6 vindt men nagenoeg enkel lokaal in het Oudenaardse.
- Hetzelfde geldt voor Sloeber (niet de IPA). Men moet al geluk hebben om hem in een supermarkt te vinden. De IPA versie vindt met nagenoeg nergens buiten Oudenaarde.

- De Ename abdijbieren daarentegen zijn goed vertegenwoordigd in de rekken. Niet in elke supermarkt in vlaanderen, maar in vele grotere. Ook in veel drankencentrales geraakt men vlot aan de Ename.
- De Adriaen Brouwer daarentegen, zeker de Oaked versie, is een favoriet van vele bierkenners. De gewone Oudenaardse bruine (A.B. 5.0) vindt men als aanvulling in de rekken wanneer de Oaked versie de aandacht trekt. De verspreiding is nog niet 100% maar je hebt geen probleem om er aan te geraken in de betere winkels.

## 5.4 Alternatieve inkomsten

### 5.4.1 Brouwcapaciteit

Het is niet evident om in een brouwerij elke dag te brouwen. Daarvoor moet er voldoende afzetmarkt zijn en dat hebben de kleinere brouwerijen niet. Zelfs Liefmans brouwt slechts één keer per week, zij het dan wel direct 400 hl. Roman is de enige brouwerij die elke dag een brouwsel begint.

Daarom dringt zich de vraag op of het voor een brouwer niet interessant zou zijn om zijn installatie te verhuren aan een andere brouwer, zodat bijvoorbeeld ook beginnende brouwers een grote hoeveelheid kunnen brouwen zonder een grote investering te moeten doen.

- Op dit vlak is het alleen maar Smisje die zijn installatie ter beschikking stelt. Daarnaast brouwt Smisje ook speciale batchen op aanvraag, zoals bijvoorbeeld voor de Rotary Club.
- Cnudde heeft interesse in deze aanpak, maar is beperkt in capaciteit om te lagere. Op dit moment is er enkel genoeg capaciteit voor de eigen bieren. Dit komt vooral omdat het bier een hele tijd rijpt, zeker voor de kriekbieren. Het is niet zo dat bij Cnudde een bier na een zestal weken gebotteld kan worden. Dus hoewel er veel bier kan rijpen, is het door de lange tijd van rijpen niet mogelijk om snel het bier op de markt te zetten en capaciteit vrij te hebben. Typisch aan het product.
- Liefmans brouwt niet volledig zelf meer omdat de installatie te verouderd is. Het bier komt in citerns toe en start de gisting in open gistkuipen in de brouwerij. Daarna wordt de afvulling zelfs extern gedaan. Door de schaalvergroting binnen de Duvel Moortgat groep is dit een mogelijkheid. Iedereen binnen de groep specialiseert zich in een bepaald deel van het proces. En ook Liefmans heeft veel bier dat ligt te rijpen, maar opnieuw door de lange rijptijd is er geen capaciteit om snel voor iemand anders te lagere en daarom verhuren zijn geen brouwcapaciteit uit.
- Roman gebruikt de volledige capaciteit voor zichzelf omdat zij met hun grote gamma van bieren wel een snellere botteling hebben van sommige bieren. Voorts willen ze bijvoorbeeld absoluut geen wilde gisting.

### 5.4.2 Verhuur van cafés

In de middeleeuwen begon het verkrijgen van vastgoed reeds als investering voor de brouwers. Zo hadden ze meteen ook een afzetmarkt, want in *hun* cafés mochten enkel *hun* bieren geschonken worden. Dit fenomeen zien we vandaag nog steeds en met de huidige pandemie is dit een heikel punt van discussie geworden tussen de brouwerijen en de uitbaters.

Het zijn uiteraard enkel de grote brouwerijen, of brouwerijen die reeds enige tijd bestaan, die cafés in hun bezit hebben. Maar ook dat is fel geslonken. Cnudde heeft nog 1 café in zijn bezit, het café dat aanpaalt aan de brouwerij. Liefmans heeft zelfs geen enkel café meer. Clarysse heeft er nog enkele (aantal niet gekend) en via de website zijn ze ook zichtbaar als ze te huren staan.

Maar het is vooral Roman die uitblinkt in deze strategie. Op de markt van Oudenaarde en de aanpalende straten alleen al, zijn er 5 cafés die fier met de naam Roman pronken. Maar ook in andere buurten van de stad en in de omliggende dorpen zijn er heel veel (totaal aantal onbekend). Voor Roman is de impact van de Covid-pandemie dus enorm. Zelfs als we de huurinkomsten even vergeten, dan is de omzet in deze cafés tot nul herleid tijdens de lockdown.



### 5.5 Brouwerij bezoeken

Beide grote brouwerijen en Cnudde zijn fier op de brouwerij en leiden graag bezoekers rond. Het is vooral Liefmans die hiermee de hoofdvogel afschiet. Toen Duvel Moortgat de brouwerij overnam, wilde men eerst de bestaande installaties vervangen. Dit zou echter een grote kost geweest zijn en daarom heeft men besloten om dit stuk van de productie in een andere vestiging van de groep te doen. Met name bij De Koninck wordt alles gebrouwen tot men het wort klaar heeft. Deze wort gist dan in Oudenaarde, wordt hier ook gerijpt en geblend maar ook de afvulling daarna gebeurt in een andere vestiging. Schaalvoordelen. Omdat men dus maar een klein gedeelte van de infrastructuur gebruikt, heeft men van de oude, niet meer gebruikte gedeelte een museum gemaakt. Ik persoonlijk vond het een heel mooi stukje geschiedenis.



Maar ook Cnudde heeft grote plannen. Covid verstoort ze, maar in de nabije toekomst zullen ook hier rondleidingen plaats vinden. De binnenkoer is al helemaal gereed om de bezoekers te ontvangen. Het proeflokaal wordt verder afgewerkt en wie zo nodig moet, kan zijn weg al vinden.

## 5.6 Innovatie

Als we over innovatie spreken, kunnen we uiteraard niet rond Liefmans heen. Het ganse Fruitesse verhaal is een radicale vorm van innoveren. Bier op ijsblokjes, in een speciaal glas en mikken op een heel specifiek publiek. Een website die hier op inspeelt en reclame in de media. Liefmans is met die aanpak er in geslaagd om zijn Fruitesse producten overal op de markt te zetten. *Chapeau*.

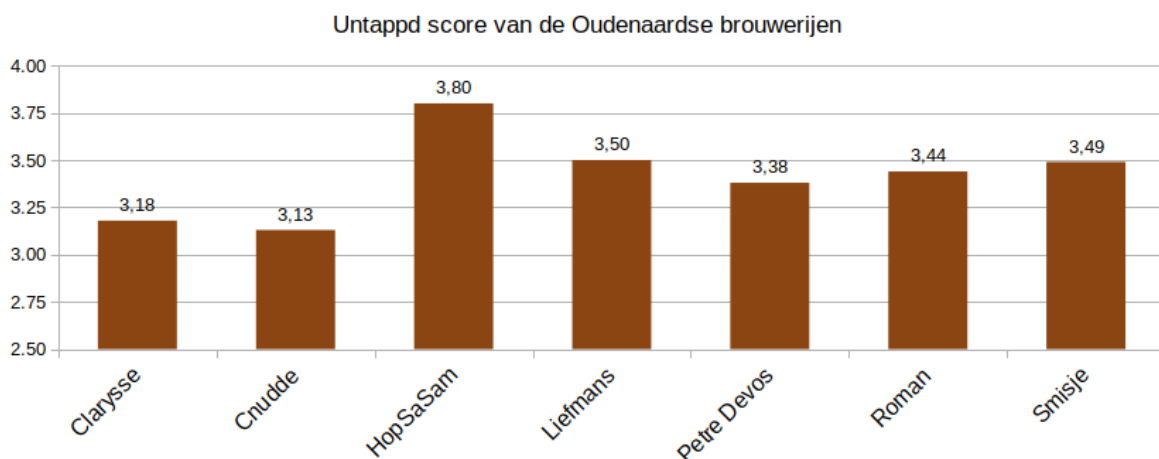
Maar innovatie zit soms ook in kleine details. En daar doet Roman opnieuw iets knaps. Algemeen wordt nu aanvaard dat er een bepaald type glas is dat het proeven van bier in al zijn facetten het beste mogelijk maakt. En wie heeft dit glas ? Juist, Roman voor zijn Adriaen Brouwer. Een zoveelste klein detail waar de brouwerij op gelet heeft. Dat de brouwerij bestaat sinds 1545, het is geen toeval.







## 6.1 Untappd



## 6.2 Website

### 6.2.1 Een eerste indruk is belangrijk

Het is een evidentie, veronderstel ik toch, dat iedere brouwerij een website heeft de dag van vandaag. Velen kunnen zich geen bestaan indenken zonder de smartphone en zoeken alles op via het Internet. Daarom is het heel belangrijk om te voldoen aan deze trend. Voor velen is de website ook een eerste kennismaking met de brouwerij. Met ziet een bier en gaat op zoek naar informatie. Automatisch komt men op de website terecht en een eerste indruk maak je maar één keer. Net zoals het een eeuw geleden een gemiste kans geweest is voor velen om de nodige *marketing* op poten te zetten, zou de online aanwezigheid of afwezigheid een bepalende factor kunnen zijn in het voortbestaan van de brouwerijen.

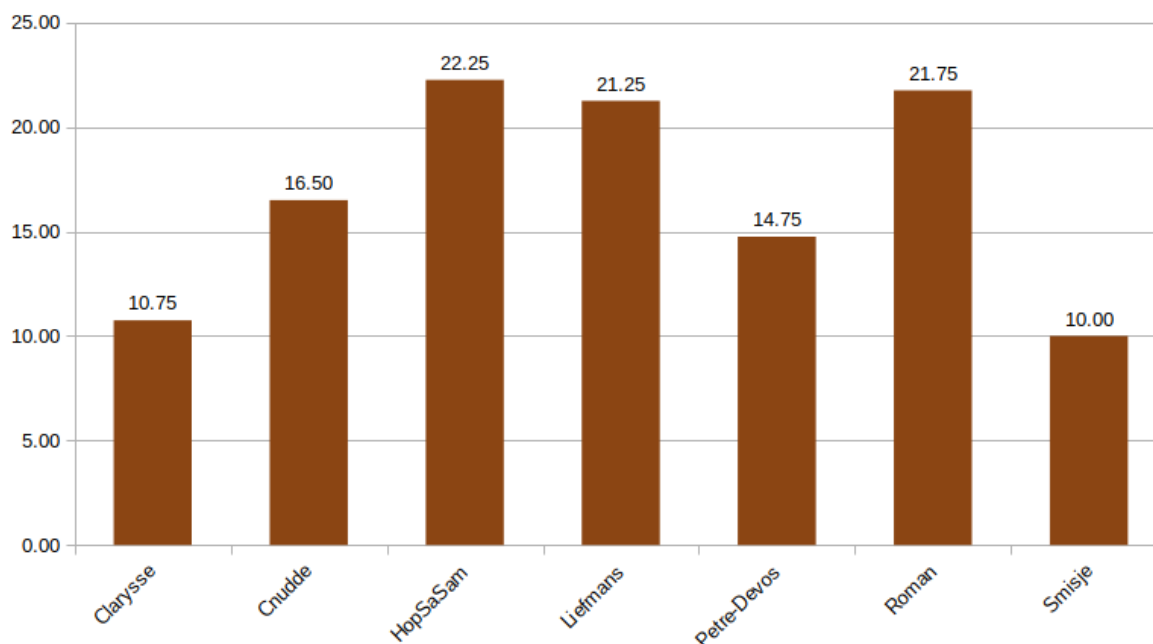
Ook naar revival toe is het belangrijk want hoewel er een groot verschil in budgetten kan zijn voor marketing, is het uitbouwen van een website een niet zo dure aangelegenheid. Het Internet vlakt die

ongelijkheid voor een deel weg. En een innovatieve brouwer kan via zijn website een verschil maken door bijvoorbeeld het artisanale karakter van zijn brouwen te benadrukken.

Ik heb de websites van alle brouwerijen bekeken en gequoteerd. Bij de online documentatie staat een gedetailleerd overzicht hoe ik de punten heb toegekend.

### 6.2.2 Scores van de websites

#### Grafiek



#### Impressies

Zo goed als alle brouwerijen zien het belang van een website in. Zowel naar inhoud als naar techniek scoren ze goed. Enkel Smisje hinkt hier achterop. Clarysse hinkt ook achterop, maar dat is te begrijpen aangezien hun activiteiten veranderd zijn.

Eén brouwerij valt op met zijn aanpak. Liefmans mikt met zijn hoofd-site op een heel jong publiek en laat de website minder informatief aanvoelen maar heel trendy en hip. Terwijl het gedeelte voor de klassiekers dan weer een heel informatief pareltje is. Het is een duidelijke keuze in marketing aanpak.

Roman is qua webshop dan weer het buitenbeentje. Het voelt raar aan dat ik daar gemakkelijker wieslertruitjes kan kopen dan bier. En enkel 2 samengestelde bierpakketten is ook wat weinig voor online verkoop.

Je voelt duidelijk aan dat de grote brouwerijen Liefmans en Roman een groter budget besteden aan de website. Dat is ook te verwachten. De best scorende site is evenwel die van HopSaSam. Sam, de eigenaar van HopSaSam, is een informaticus. En niet elke informaticus kan een website bouwen, maar je voelt wel de affiniteit met het vak. Technische en inhoudelijk is er weinig aan te merken. Als Sam zijn opleiding zythologie mee zou verwerken in de site, zou hij mogelijks dicht bij het maximum zitten. Smaakprofielen en foodpairing zouden het compleet maken.

## 6.3 Webshop

### 6.3.1 Investingering en technische aspecten

Meer en meer mensen bestellen alles online. Zeker in de Covid-lockdown, toen niet-essentiële winkels dicht moesten, was dit het geval. Eten en drinken was altijd essentieel, dus de verkoop van bier kon altijd doorgaan. De lokale drankhallen bleven open. Daarom bleef het voor de brouwers misschien geen noodzaak om online te kunnen verkopen. Het is ook evident dat een webshop online zetten technisch gezien een veel moeilijker opgave is dan een klassieke website. Als je dan ook nog met online betaling wil werken, dan zit je al vlug aan een hoge kost. Dus vermoedelijk is het hier een beetje appelen met peren vergelijken als we de webshops van de brouwerijen bekijken. Daarom heb ik ook geen quotering gedaan op de webshop zoals ik wel deed met de website.

### 6.3.2 De kleine brouwerijen

Cnudde, Smisje hebben niet geïnvesteerd in een echte webshop en dat is volkomen normaal. Beiden hebben wel een online bestelmogelijkheid, maar je moet de bieren daarna zelf afhalen. Dat past perfect in de filosofie van beiden. Ze brouwen voor een heel lokaal publiek.

Ook Petre-Devos heeft niet geïnvesteerd in een online shop en biedt ook niet de mogelijkheid aan om online te bestellen via hen. Daarentegen hebben ze als alternatief wel een hele grote lijst van verkoop-punten van hun bieren. In die lijst staan verscheidene bierhallen, naast een deel cafés.

HopSaSam is een uitzondering op het vlak van de webshop. HopSaSam heeft een volledig functionele webshop, inclusief online betalen. Dat is een flinke prestatie, maar gezien de informatica achtergrond van brouwer Sam is dit gemakkelijker te verklaren.

Clarysse mogen we niet meer meetellen, aangezien ze geëvolueerd zijn tot een drankcentrale. Zij horen daarenboven nog eens tot de grote groep van Prik&Tik verkooppunten. Zelf hebben ze geen webshop maar de groep heeft een heel uitgebreide shop met alle toeters en bellen die je mag verwachten. Maar dan speelt mijn achterdochtig karakter toch weer even parten. Als ik *Felix* zoek op de site van Prik & Tik, wordt die niet gevonden.

### 6.3.3 De grote brouwerijen

Het is eigenlijk eerlijker om enkel Liefmans en Roman in acht te nemen voor een vergelijk.

#### Liefmans

Liefmans heeft zoals gezegd twee aparte delen op zijn site. Het deel voor de populaire Fruitesse bieren is de plaats waar je eigenlijk verwacht dat alles gemakkelijk online kan besteld worden. Helaas, de website is echt wel bedoeld als commercieel uithangbord en heeft zeker niet de bedoeling om veel online te verkopen. Dat lijkt misschien een straffe uitspraak, maar ik durf ze te staven. De knop “Koop nu” resulteert in een “pagina niet gevonden”-boodschap (Startpagina -> shop -> scroll naar Fruitesse-> Koop nu -> 404). Aangezien dit euvel reeds enige tijd in de site zit, denk ik toch dat de online verkoop van Fruitesse een hoogvlieger was. Ik moet wel toegeven dat eens je in de shop bent en bovenaan op “On The Rocks”, je wel op een pagina komt waar je de bieren kan bestellen. Of toch niet, want je kan dan enkel de alcohol-houdende versie kopen en niet de alcohol-vrije.

Wat wel opmerkelijk is, is dat je online Fruitesse gadgets kan kopen onder de naam *Lifestyle*. Men heeft zelfs een deel strandmateriaal, inclusief strandballen van de brand *Yell'oh* terwijl het bier op de site niet te koop is.

Kijken we naar het gedeelte *Craft Blends*, waar de traditionele bruine en kriebieren onder vallen, dan heeft men in de site een mogelijkheid gecreëerd om naar de webshop te gaan. Die webshop is de webshop die gedeeld is met de Fruitesse bieren en de lifestyle gadgets. Omdat men eigenlijk uit de site

geleid wordt, stoort het minder dat de shop niet de consistente look heeft. En commercieel gezien is het ook logisch dat je de consument leidt naar een shop waar alles te koop is.

Dus al bij al moet ik als online consument, als bierliefhebber eerder ontevreden zijn met de webshop. Het is begrijpelijk dat men zijn klanten zoals bierhallen het brood van de plank niet wil afnemen, maar als men toch een aanbod heeft, moet het wel volledig uitgewerkt zijn.

### Roman

Roman heeft een consistente look & feel, ook al is de webshop een aparte site. Je kan de webshop bereiken via de startpagina zonder problemen.

Maar ook Roman maakt naar bieraanbod een bedroevende indruk. Op de shop staan bovenaan de lijst van hun belangrijkste brands (Ename, Adriaen Brouwer, Roman, Ramon, Gentse Strop), maar als je naar die onderdelen gaat, kan je het bier niet kopen. Je kan glazen kopen, toogmatjes, wielertuitjes, maar geen bier. Ook zijn niet alle brands aanwezig: Sloeber ontbreekt terwijl het wel op de hoofdsite bij de bieren als brand staat.

Dat lijkt een strategie te zijn, waarbij men de eigen klanten zoals bierhallen niet voor het hoofd wil stoten. Men heeft bovenaan wel een knop *Bieren* waaronder je dan twee standaardpakketten kan kopen. Deze pakketten zijn samengesteld onder de naam Belgium Beer Discovery Box en Blonde bieren box Roman. Maar de bieren los kan men niet bestellen.

Dus ook hier ben ik als bierliefhebber ontevreden over de webshop.

### 6.3.4 Impressies

Enkel HopSaSam heeft een webshop die *ik persoonlijk* de naam webshop waardig vindt. Als bierliefhebber schiet de rest tekort.

Dit lijkt me een gemiste kans als we de Covid-pandemie in gedachten houden, of als we internationale consumenten ook gemakkelijk een aanbod zouden willen geven. Er liggen opportuniteiten, zo zou je het ook positief kunnen zien.

## 6.4 Facebook

### 6.4.1 Een gevaarlijk medium

Facebook is het sociale medium bij uitstek. Net zoals elke brouwer een website moet hebben, zou ook elke brouwer een Facebook pagina moeten hebben. En dat hebben ze ook. Maar zoals verwacht gaat elke brouwer wel anders om met die medium. En er moet ook een nota gemaakt worden. Cnudde heeft géén Facebook pagina voor de brouwerij maar heeft een pagina naar aanleiding van zijn honderdjarig bestaan in 2019.

Zo hebben maar 2 brouwers van de 7 een “Berichten popup” waar ze je welkom heten en een chat met je *starten*. Dit is een nieuwe trend, dus niet abnormaal te noemen. Zoals verwacht springt HopSaSam op die nieuwe trend (informatica achtergrond) maar ook Clarysse. Dat laatste kan verklaard worden omdat zij een drankenhandel geworden zijn.

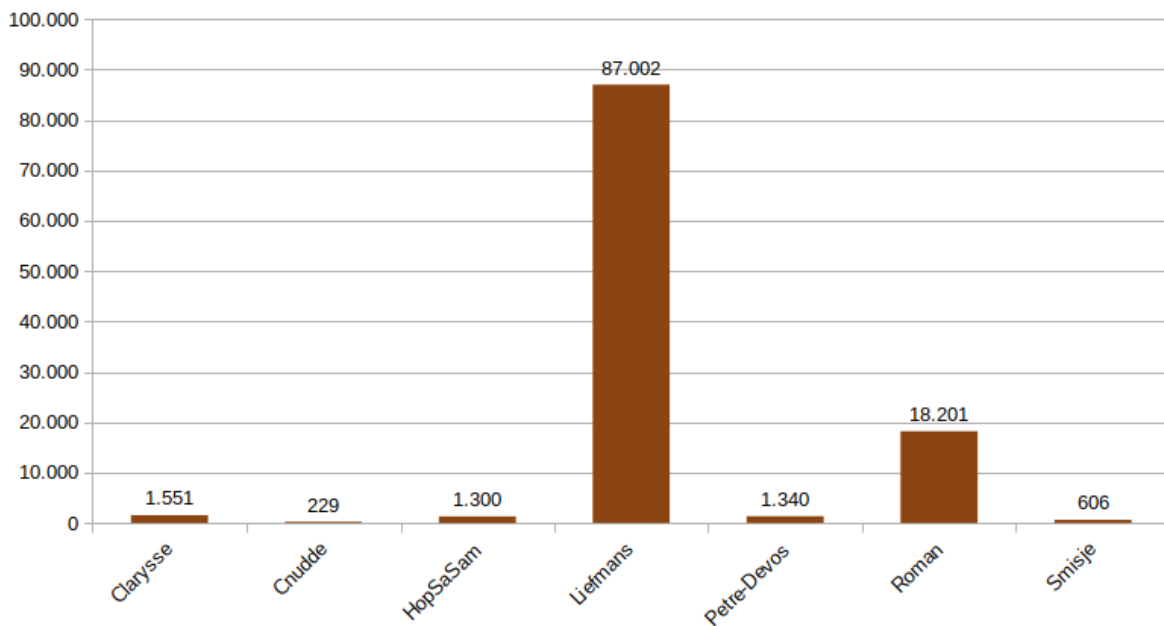
HopSaSam reageerde binnen enkele minuten. Hij maakt gebruik van een medium en gebruikt het medium zoals het hoort, of zoals de bezoeker verwacht. Clarysse dranken reageerde niet op de popup. Dat is een doodzonde. Het is alsof de vraag hen niet interesseert.

Op zich is het niet nodig om die popup te hebben. Elke pagina heeft bovenaan een berichten knop. En hier ligt het gevaar. Wanneer je op de sociale media aanwezig bent, verwacht de gebruiker bijna onmiddellijk een antwoord. Doe je dit niet, dan keert het medium zich tegen jou. En dat is gebeurd.

De anderen werden ook door mij gecontacteerd via een gewoon bericht en ook daar laat men soms gaatjes vallen. Cnudde reageerde persoonlijk. Oké, ze zijn bevoordeeld. Lieven is ook een Facebook-vriend en persoonlijke kennis. Het is te verwachten dat hij reageert. Roman daarentegen reageert ook, maar via een automatisch bericht. Dat is leuk, maar er moet opvolging zijn. En die is er niet. Ze reageerden niet binnen de 24 uur en ook dat is zonde. Petre-Devos en Smisje reageerden helaas ook niet.

Vandaar mijn stelling dat dit een gevaarlijk medium is. Clarysse, Petre-Devos, Roman en Smisje geven een slechte indruk door niet te reageren. Het medium werkt tegen hen.

### 6.4.2 Volgers

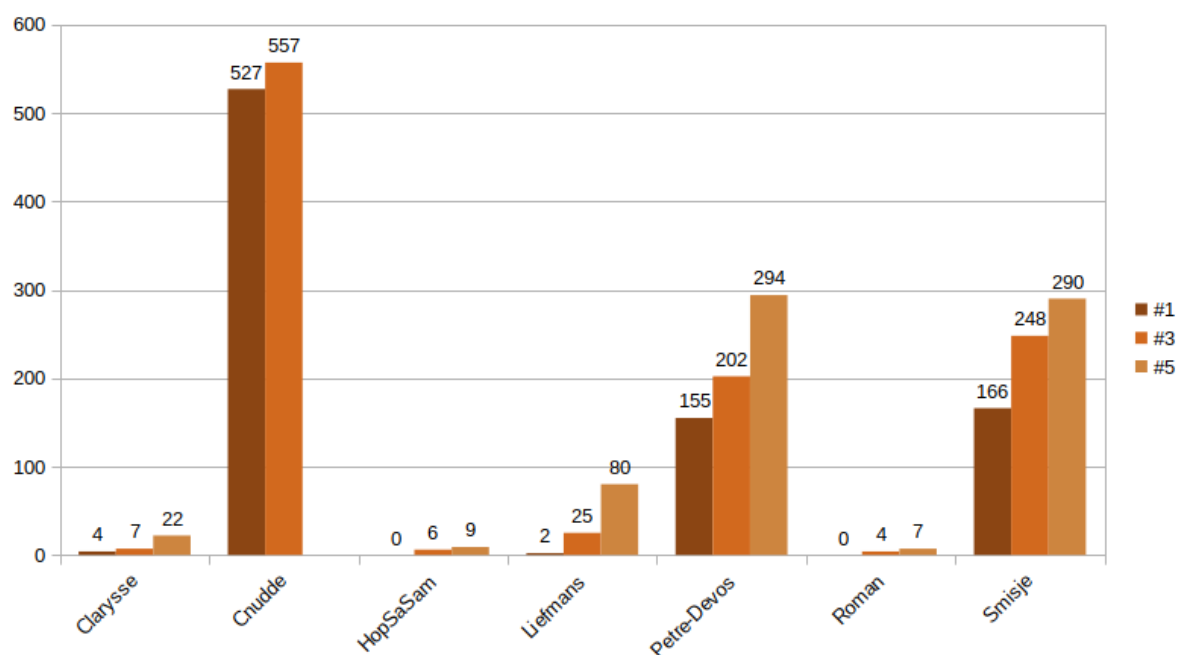


*referentie datum: 10 maart 2021*

Elke brouwerij heeft zijn volgers en de aantallen zijn te verwachten als we het verschil tussen de kleine en de grotere brouwerijen bekijken.

Maar toch valt ook het hele grote verschil op tussen Liefmans en Roman, de twee grote. Liefmans, zoals ook aangehaald met de website, zet veel marketing in op jongeren en sociale media zijn nu eenmaal meer het communicatie platform van jongeren. En dat vertaalt zich ook in het aantal volgers.

### 6.4.3 Frequentie van de berichten



referentie datum: 10 maart 2021

Berichten op Facebook posten, het is een stiel apart. Wat moet je posten op een Facebook pagina en met welke frequentie? Ongetwijfeld kan daar een volledig eindwerk aan gewijd worden, maar dat is niet de bedoeling hier.

Kijken we naar Cnudde, Petre-Devos en Smisje, dan zien we ook daar opnieuw dat ze de online aanwezigheid een beetje links liggen. Hun meest recente bericht (#1, staat bovenaan) dateert van meer dan een half jaar geleden. Volgers op Facebook krijgen weinig materiaal op te volgen. Cnudde heeft hier het voordeel van de twijfel omdat hun Facebook-pagina gelinkt is aan het honderdjarig bestaan. Een bericht 2 jaar na de viering plaatsen heeft inderdaad minder zin.

Als we opnieuw Liefmans met Roman vergelijken, valt opnieuw iets op. Hoewel Liefmans dus veel meer volgers heeft, is de frequentie van de berichten duidelijk lager. Roman zet echt fel in op dat kanaal. Ze gebruiken het om activiteiten aan te kondigen, verslag uit te brengen met foto's eens de activiteit plaats heeft gevonden en ook gewoon als reclame-kanaal voor hun bieren.

### Epiloog

---

Het zijn woelige tijden voor de brouwers. Corona hakt er aardig op in en zorgt niet alleen voor inkomstenverlies. Daarom ben ik genoodzaakt nog even een epiloog te schrijven.

Tijdens mijn bezoek aan Brouwerij Smisje vertelde Johan mij dat hij een overnemer zoekt. Als die er niet komt, dan stopt hij deze zomer definitief met brouwen. Zijn afzetmarkt is de plaatselijke retail en ook zijn eigen café verbonden aan de brouwerij. Aangezien dit café dicht is en hij op zoek moest naar alternatieve inkomsten, heeft hij besloten zijn beroep als brouwer op te geven en verder te doen met de job die hij nu uitoefent in een andere sector. Mogelijks verdwijnt deze brouwerij dus opnieuw uit Oudenaarde.

Petre-Devos werd gestart door drie vrienden, twee broers Vandermeersch en een telg uit de brouwersfamilie rond Petre-Devos. Deze laatste heeft besloten een ander pad in te slaan en trekt zich terug. Hij wordt vervangen door de derde broer Vandermeersch. Omdat het nu enkel nog de gebroeders Vandermeersch zijn die de brouwerij runnen, voeren zij ook een naamsverandering door. De nieuwe naam wordt Brouwcompany Rolling Hills, verwijzend naar de Vlaamse Ardennen. De bieren die in de toekomst gebrouwen worden, zullen heel streekgebonden bieren zijn met nadruk op de verbondenheid met de Vlaamse Ardennen. De nieuwe brouwers hebben ondertussen wel een nieuwe brouwerij gebouwd in deze moeilijke tijden en zullen binnenkort kunnen starten. Zij zullen de capaciteit van de huidige 400 hl/jaar opdrijven naar 1500 hl/jaar in een eerste fase.

Wat met de naam Petre-Devos zal gebeuren is onbekend. De aanleiding, het heropstarten van Petre-Devos, behoort binnenkort ook weer tot het verleden. Binnenkort zit ook mijn opleiding zythologie erop.





**Deel II**

**Foodpairing**



### 8.1 Introductie

Voor de foodpairing ben ik een stapje verder gegaan dan wat verplicht was voor het eindwerk. Ik ben met zeven brouwerijen in contact gekomen en ik heb ongeveer een veertigtal bieren van deze brouwerijen ter mijner beschikking om een keuze uit te maken. Vanuit die optiek heb ik geprobeerd om een volledig menu samen te stellen met een aperitiefje, een voorgerecht en hoofgerecht en tot slot een dessert, telkens met een bier uit Oudenaarde, rekening houdend met de opbouw van een menu zoals we in de les hebben gezien.

Daarnaast was ik tijdens de les over bier en kaas echt onder de indruk van deze combinaties. Toen ik gerechten zocht, vond ik twee gerechten die me fel aanspraken, beiden met schimmelkaas. Eentje heb ik overgenomen en het andere heb ik aangepast omdat de voorgestelde combinatie niet met een Oudenaards bier was. Maar volgens mij was er een ander bier uit Oudenaarde dat hier heel dicht bij aanleunde en deze combinatie heb ik dan ook uitgetprobeerd en toegevoegd.

Toen ik onlangs sushi at en ik toch eens wat bier erbij wou proberen, kwam ik tot de vaststelling dat één van de Oudenaardse bieren hierbij heel goed ging. Zonder echt op zoek te gaan, had ik een nieuwe pairing. Ook al is het niet meteen een gerecht in de klassieke zin van het woord waar veel bij gekookt wordt. Uiteraard, wanneer het afgehaald wordt, kan ik bij bereiding ook moeilijk zeggen: “doe het plastic doosje open en dresseer op een bord”. Maar toch heb ik het als extra foodpairing opgenomen, ook al omwille van de wat minder voor de hand liggende combinatie.

## 8.2 Menu met Oudenaardse bieren

### 8.2.1 Aperitief

Gevuld witloof met eiersla en heilbot, met Petre-Devos Wildebeest



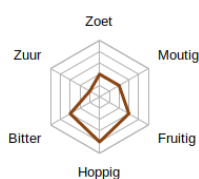
#### Filosofie achter het gerecht

Dit is een gerechtje dat ik reeds enkele malen heb gemaakt en gebruikt heb als klein voorgerechtje. Het is gebaseerd op een gerecht gepubliceerd door Colruyt. De mayonaise is vervangen door tartaarsaus en het zout is niet gebruikt omdat de heilbot reeds zout genoeg is.

Als ik de bieren uit Oudenaarde bekijk, zijn er uiteraard twee grote groepen: het Oudenaards bruin bier en fruitbier, en de abdijbieren. Petre-Devos daarentegen heeft ook een New England IPA (NEIPA). Een IPA heeft de bittere smaak die de zin in eten aanzwengelt als aperitief, zoals bijvoorbeeld een campari. Een NEIPA heeft dit bittere minder maar compenseert dit met iets meer carbonisatie. Bubbels als apero, geen slechte keuze. Daarnaast maak ik een brugje met het bittere van het rauwe witloof.

Dit bier heeft een alc.% van 7%. Dit is misschien op het randje als opener. Daarom schenk ik niet de volle 33cl bij het gerecht, maar een half flesje per persoon in een fluitglas om het aperitief-gevoel te vergroten. Per persoon geef ik 1 blaadje gevuld witloof. Daarna kan voor wie reeds grote honger heeft, een tweede blaadje en de rest van het flesje Wildebeest gegeven worden.

#### Smaakprofiel van het bier



- Aroma: Fruitige en kruidige esters met een toets citrus en biscuit.
- Smaak: Mout, biscuit, delicate hopcombinatie (bloemig, citrus). Gebalanceerd met een afgemeten bitterheid.

## Ingrediënten

- 1 stronk fijnproeverswitloof.
- 50g gerookte heilbot.
- 1 lente-uitje of een sjalot (brengt extra kleur).
- 1 ei.
- 1 eetlepel mayonaise of tartaarsaus.
- 1 peterselie plantje, 6 blaadjes bij de eiersla en eentje ter afwerking.
- snuifje cayennepeper.
- zwarte peper (molen).

## Bereiding

### Vorbereiding (10 min.)

- Snipper het lente-uitje of de sjalot fijn.
- Snipper de peterselie fijn.
- Snij de heilbot in smalle reepjes.

### Bereiding (25 min.)

- Kook de eieren 10 min. hard in water. Laat afkoelen en pel. Splits het eigeel van het eiwit en snij beiden klein.
- Pluk de 2 buitenste blaadjes van de stronk witloof. Deze zullen gebruikt worden om het gerecht op te schikken. Snij van de rest van de stronk de top helft klein.
- Leg de heilbot reepjes in de witloofblaadjes zodat het blaadje volledig bedekt is met de vis.
- Meng de eieren, het lente-uitje of sjalot, het witloof en de peterselie onder de mayonaise of tartaarsaus. Voeg het snuifje cayennepeper toe.
- Dresseer deze eiermengeling op een torentje in het midden van het witloofblaadje.
- Werk af met een blaadje peterselie.

## Resultaat

Bij de smaak van dit gerecht is het vooral de gerookte heilbot die naar voor komt. Op de tweede plaats heeft men de smeugheid van de tartaarsaus en het mondgevoel van de eiersalade. Het bier ruikt fris en versterkt het groene karakter van het gerecht. Het bier overheerst het gerecht niet omdat de smaken en aroma's in het bier eerder braaf zijn. Vooral het bittere is niet fel uitgesproken. De carbonisatie verfrist de mond en verlost ons van het vettige van de eiersalade. Deze combinatie is een goede opener.

Score: 4/5

### 8.2.2 Voorgerecht

#### Maatje met granaatappel en zure room, met Roman Sloeber

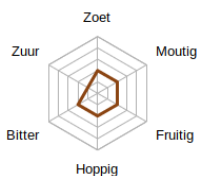


#### Filosofie achter het gerecht

Dit recept heb ik gevonden op Weekend Knack maar het is gebaseerd op een gerecht van Karl Van Malderen op zijn website [www.bapas.be](http://www.bapas.be). Het is niet verschenen in zijn boek Bapas. Karl doet de foodpairing met Roman Sloeber. Eenzijdig is het voor mij belangrijk om nog een blond bier te vinden aangezien dit een voorgerecht is, anderzijds mag ik de opportuniteit niet laten liggen om een gerecht van deze goeroe over te nemen. Het is een *tribute to the master*.

Het gerecht is aangepast tot een volwaardig voorgerecht met 2 maatjes in plaats van een half per persoon. Culinair is dit gerecht ook een uitdaging voor mij. Granaatappel staat niet in mijn lijst van ingrediënten die ik vaak gebruik. Ook maatjes niet, hoewel ik wel een zure haring met frietjes kan smaken. De combinatie met Sloeber, wat toch een bier is dat wou concurreren met Duvel, is een uitdaging omwille van de populariteit van dit biertype. Ook ik ben een Duvel fan.

#### Smaakprofiel van het bier



- Aroma: Discrete en gesloten neus, impressies van (zoete) mout, fruit, gist en een verborgen vleugje honing.
- Smaak: Volmondig en krachtig doch subtiel mondgevoel, subtiele moutaanzet gevolgd door een mooi verweven (hop)bitterheid, licht zoete afdronk.

#### Ingrediënten

- 2 maatjes
- 1 granaatappel
- 1 kleine rode ui
- klein potje zure room
- verse dille
- peper en zout

Voor de marinade:

- 2 eetlepels Teriyaki

- 2 eetlepels soja
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels rijstazijn (mirin)
- sap van een schijfje limoen

### Bereiding

#### Vorbereiding (10 min.)

- Voeg alle ingrediënten van de marinade samen en meng ze goed door elkaar.
- Snijd de rode ui in fijne ringetjes en leg ze gedurende 2 uur in de marinade.

#### Bereiding (15 min.)

- Haal de pitten met een lepeltje uit de granaatappel en verwijder de witte vliezen.
- Meng de zure room met de fijngehakte dille, peper en zout.
- Verwijder de staart van het maatje en dresseer het op het bord.
- Dresseer het bord verder met de granaatappel. Leg de uitgelekte uienringetjes en klein beetje zure room op de maatjes.
- Werk af met een klein takje dille.

### Resultaat

Het gerecht ziet er mooi uit en het is een gewaagde combinatie die velen gaat doen opkijken. Eerst komt de zure room tot uiting maar al vlug nemen de gemarineerde uienringen over. Het maatje versterkt de zoute smaak die ook van de soya komt. De granaatappel voegt minder smaak toe maar wel veel mondgevoel door de pitjes. De nasmaak van het gerecht is eerder zout.

Bij dit alles komt de Sloeber heel goed tot zijn recht. Sloeber overheerst niet omdat de smaken niet al te uitgesproken zijn. De carbonisatie verdrijft de zoute smaak eventjes, maar daarna komt die smaak toch terug. Het bier verfrist vooral en blijft genoeg op de achtergrond. De combinatie is zeker goed uitgebalanceerd.

Door de lichte kleur van het bier en de nog altijd maar 7 alc.% is dit een goede combinatie als voorgerecht. Met één kanttekening. Misschien is twee maatjes toch iets te veel. De dag dat ik de foodpairing deed, heb ik uiteraard veel gekookt en geproefd, maar dit gerecht viel toch vrij zwaar op de maag. ik verteer niet alles even gemakkelijk en mijn maag had toch wat last van deze grote portie.

Zoals op de foto ook blijkt, heb ik dit gerecht ook meteen geprobeerd met Duvel en in alle eerlijkheid moet ik bekennen dat Sloeber het toch beter doet. De bitterheid en het mouterig karakter van Duvel overheersen dit gerecht wel.

Score: 4.5/5

### 8.2.3 Hoofdgerecht

Everzwijnragout met worteltjes en aardappeltjes in de oven, met Liefmans Goudenband



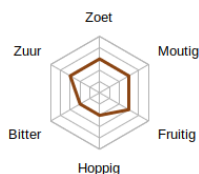
#### Filosofie achter het gerecht

Michael Jackson schrijft in zijn boek “Grote Belgische Bieren” over Oudenaards oud bruin dat dit het beste bier is om stoofvlees te maken. Hij bedoelt hierbij dat het bier ideaal is om het stoofvlees in te bereiden. Als Michael Jackson dit schrijft, dan voel ik mij moreel verplicht om dit over te nemen. *Tribute to the master again*. Hij heeft absoluut gelijk trouwens en het is traditie in Oudenaarde om het vlees te laten garen in Oudenaards bruin. Liefmans had hier vroeger zelfs speciaal keukenbier voor: Liefmans Odnar, bedoeld voor het klaar maken van stoofvlees en konijn.

Tevens wil ik met dit gerecht het allerbeste Oudenaards oud bruin bier eren, wat in mijn ogen nog steeds de Liefmans Goudenband is. Dit is een dergelijk complex bier dat het gemakkelijk gewoon stoofvlees zou kunnen overheersen. Daarom ga ik hier voor de everzwijnragout, die toch veel intenser is van smaak.

Als garnering kies ik voor vrij neutrale worteltjes en aardappeltjes die ik laat garen in de oven. Zij mogen de aandacht niet weg halen van de combinatie everzwijnragout - Liefmans Goudenband.

#### Smaakprofiel van het bier



- Smaak en aroma: Zuur maar niet overdreven, fruit, karamel, hout, licht zoet in de nasmaak maar het is toch vooral de licht zure nasmaak die blijft.

#### Ingrediënten

- 350 gr everzwijnragout
- 2 aardappelen
- 3 worteltjes
- 1 sjalot
- 1 sneetje peperkoek
- 1 koffielepel kaneel
- 2 flesjes Oudenaards bruin



## Bereiding

### Vorbereiding (30 min.)

- Smelt een beetje boter in een gietijzeren kookpot en bak het sjalotje aan.
- Blus dit met de 2 flesjes bruin bier.
- Voeg een gesneden worteltje en een gesneden aardappeltje toe, voeg ook de peperkoek toe en versterk de kruiding met de kaneel.
- Maak een braadpan heet en laat een klontje boter smelten. Doe de everzwijnragout in de hete pan en schroei de stukken vlees langs alle kanten dicht gedurende een paar minuten. Roer het vlees veelvuldig om zodat alle kanten goed aanbakken. Kruid met peper en zout.
- Voeg de inhoud van de pan toe aan de gietijzeren kookpot. Het vuur onder de kookpot mag nu op een laag pitje want het vlees moet tijd krijgen om te garen.
- Laat dit alles gerust 2 uren stoven. Roer regelmatig in de pot en kijk of het vlees mals is. Wanneer het vlees mals is, zet je het vuur uit en laat je alles nasudderen in de gietijzeren pot. De ragout mag gerust overnachten in deze pot.

### Bereiding (30 min.)

- Verwarm de oven voor op 160°.
- Laat de gietijzeren kookpot weer warm worden zodat het vlees mee opwarmt. Dit alles mag op een laag vuurtje.
- Was een aardappel en snij hem doormidden.
- Schil 2 worteltjes en snij doormidden.
- Leg de aardappel en de worteljes op een schotel en laat gedurende een 20 minuten garen in de oven. Na 15 minuten in de oven, kan je een beetje boter op de aardappelen doe voor extra smeugheid.
- Dresseer het vlees en de groenten op een bord en werk af met een blaadje peterselie.

## Resultaat

Alles draait hier uiteraard rond de ragout. De sterke smaak van het vlees wordt zoeter gemaakt door de peperkoek en de kaneel. Je krijgt daardoor een vrij zoet gerecht. Ook de wortel en aardappelen, zeker met wat boter, versterken de zoete toetsen.

Goudenband is een complex bier met heel wat smaken. Voor mij overheerst het zure over het zoete. De licht zure toets van de Liefmans Goudenband versterkt de smaak van het vlees perfect, terwijl de zoete toets goed met de kruiden samen gaan. Everzwijnragout is geen gewoon stoofvlees en Goudenband is niet zomaar bruin bier en de complexiteit van beiden gaan heel goed samen. Het bier benadrukt vooral de smaken van het gerecht, zonder te overheersen. Er is niet al te veel carbonisatie wat voor een hoofdgerecht wel passend is.

Dit was een binnenkoppertje uiteraard. Het is een gekende combinatie die werkt. Niemand zal je ooit deze combinatie verwijten, integendeel. Ik vond dat ik het moest opnemen in mijn reeks, maar het meest uitdagende gerecht is dit uiteraard niet. Het is gewoon lekker, punt.

Score: 5/5

### 8.2.4 Dessert

Chocolade mousse met zure rode vruchten - Liefmans Kriek Cuvée Brut / HopSaSam Stouten Blackie



#### Filosofie achter het gerecht

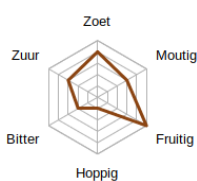
Met dit laatste gerecht wil ik 2 bieren eren. Met name de Liefmans Kriek, nu Cuvée Brut genoemd, wat ooit gekozen is als beste bier ter wereld en nog steeds één van de beste fruitbieren ter wereld is. En ook de Stouten Blackie van HopSaSam, die meteen met dit bier hoge ogen scoorde op de Brussels Beer Challenge en een Gouden Award in de wacht sleepte.

Wanneer we het kriekbier combineren met dit gerecht, doen we dit uiteraard omwille van de combinatie met de zure rode vruchten. Bekijken we de HopSaSam, dan doen we het om de voor de hand liggende combinatie met de chocolade en kunnen we rode vruchten zelfs vervangen door kandijnsuiker en cassonade.

De bordschikking is een eigen creatie en een eerbetuiging aan de stad Oudenaarde. De gekleurde strepen zijn geïnspireerd door het wapenschild van Oudenaarde. De bril in bloemsuiker uiteraard ook, maar de bloemsuiker is ook gekozen omdat indertijd Brouwerij Dugardein zijn zuur kriekbier aanpreef op een speciale manier: namelijk om het te drinken met een lepeltje bloemsuiker. De keuze van de kandijnsuiker bij Stouten Blackie is een bruggetje omdat deze suiker ook gebruikt is in het bier, staat vermeld op het etiket. Daarnaast zijn er ook lekkies gebruikt. Dit is een snoepje van boter en suiker dat ongeveer de kleur heeft van de cassonade. Het tweede bruggetje.

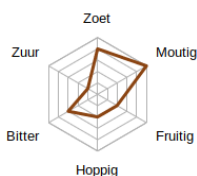
#### Smaakprofiel van het bier

##### Liefmans Cuvée Brut



- Smaak en aroma: Krieken en rood fruit uiteraard. Daarnaast een zure achtergrond want dit is absoluut geen zoet bier.

##### HopSaSam Stouten Blackie



- Smaak en aroma: Karamel, sterk gebrande mouten, chocolade, koffie en kandij, stevig bitter.

## Ingrediënten

- Chocolade mousse, liefst van pure chocolade
- 150 g veenbessen
- Rode vruchtenpurée
- Bananenpurée (of citroenpurée)
- Bloedsuiker
- Kandijnsuiker en cassonade

## Bereiding

### Vorbereiding (10 min.)

- Knip een bril uit een blad papier.
- Knip ook het logo uit maar behoud de weggeknipte delen om het logo te maken in twee delen.
- Wil je alles vers maken, maak dan ook chocolade mousse.

### Bereiding Liefmans Cuvée (10 min.)

- Spreid de chocolade mousse uit op een bord in een rechthoek.
- Crush de veenbessen in een blender en spreid ze over de chocolade mousse.
- Strooi bloedsuiker over de veenbessen en de chocolade mousse. Maskeer met de uitgeknipte bril.
- Voeg een streep rode vruchtenpurée toe, gevolgd door een streep gele. Herhaal om het wapenschild na te bootsen.

### Bereiding Stouten Blackie (10 min.)

- Spreid de chocolade mousse uit op een bord in een rechthoek.
- Strooi kandijnsuiker en de cassonade over de chocolade mousse. Maskeer met het nieuwe logo van de stad Oudenaarde.
- Strooi bloedsuiker over de andere suikers en de chocolade mousse. Maskeer met de uitgeknipte bril.

## Resultaat

Deze gerechtjes zijn de frivole uitspattingen van ondergetekende. Op zich is dit dessert heel simpel maar door het toevoegen van de suiker tracht ik iets uniekers te maken.

Chocolade mousse als dessert werkt altijd. Ik heb als rode vruchten veenbessen gebruikt omdat die er beter uitzien na de blender dan kriecken, die zachter zijn. Ook zijn ze nog iets zuurder dan bepaalde krieckensoorten. Daarmee benadruk ik het zure karakter van het kriekbier.

De tweede combinatie, een stout met veel toetsen van chocolade en suikers, is een heel gemakkelijke combinatie met het bord. Beide bieren zijn bommetjes qua smaak maar toch niet te hoog in alcohol, al is de Stouten Blackie misleidend. Deze heeft een meer alcoholische afdronk dan wat het alc.% laat vermoeden. Doordat beiden zo sterk van smaak zijn, zijn ze de perfecte afsluiter van het menu en ik denk dat velen een extra rondje zouden kunnen bestellen.

Score: 5/5

## 8.3 Bier en kaas

### 8.3.1 Stilton kaas

Rozijnenbrood met Stilton, walnoten en honing, met Adriaen Brouwer Oaked



#### Filosofie achter het gerecht

Ik heb dit gerecht gevonden met in combinatie met Pannepot, een sterk bruin bier van de Struise Brouwers. Ik heb dit bier vervangen door de Adriaen Brouwer Oaked. Van alle bieren die ik geproefd heb van Brouwerij Roman, is dit bier voor mij het beste, met kop en schouders. Daarom heb ik het geprobeerd als vervanger voor het West-Vlaamse bier.

#### Smaakprofiel van het bier



- Aroma: Heel complex, mout, karamel, gedroogde vruchten, hout, beetje alcohol.
- Smaak: Volmondig, heel krachtig, complex, vrij alcoholisch, mout, hinten van karamel en hout, vrij zachte afdronk met een bittertje.

#### Ingrediënten

- Geroosterd rozijnenbrood
- Stilton kaas
- Walnoten
- Honing

#### Resultaat

Het zoete van het bier, wat toch de hoofdsmaak is, onderdrukt het hele zoute karakter van de kaas. Persoonlijk vind ik dit zeker okée want Stilton is wel echt zout. Vraag is wat de liefhebbers van deze kaas daarvan vinden. Het bier verfrist de mond ook en haalt de plakkerigheid van de honing uit de mond met net voldoende carbonisatie. De walnoten smaakt men minder en er is geen link hiermee in het bier. De honing is wel aanwezig en dat gaat goed met het zoete van het bier.

Score: 5/5

### 8.3.2 Roquefort kaas

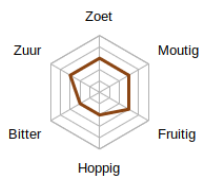
Roquefort met bleekselderij, walnoot en jonagold, met Liefmans Goudenband



#### Filosofie achter het gerecht

Dit gerecht staat letterlijk in het boek van Karl Van Malderen: Bapas. Als Karl mijn favoriete bier in zijn boek gebruikt, moet ik zijn gerecht testen. Meer zit er niet achter als filosofie.

Een gerecht met Roquefort is ook altijd wel een uitdaging door de hele sterke smaak van de kaas.



#### Ingrediënten

- Selder
- Roquefort
- Jonagold appel
- Walnoten

#### Resultaat

De smaak van het gerecht wordt heel kort overheerst door de Roquefort kaas, maar van zodra met meer knabbelt overheerst de selder. De walnoten komen er pas op het einde door. De jonagold vond ik minder aanwezig.

De combinatie met de Liefmans Goudenband werkt. Zijn complexe smaak kan gemakkelijk de sterke smaak en de vettigheid van de Roquefort de baas en op het einde, wanneer met de walnoten smaakt, worden deze ook wel benadrukt door het bier. Het zure van de appel en selder worden getemperd door het zure in het bier.

Score: 4.5/5

## 8.4 Extra pairing

### 8.4.1 Sushi

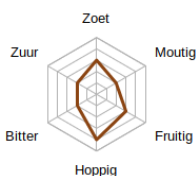
#### Sushi met Petre-Devos Steeple Chase



#### Filosofie achter het gerecht

Omdat het niet altijd koken moet zijn, wil ik nog een extra gerecht toevoegen. Het is sushi, wat je gewoon bij de afhaal-Japanees kan halen, of zelf maken. Het is een combinatie die ik eerder toevallig ontdekt heb tijdens mijn voorbereidingen van dit eindwerk. Voor de verjaardag van mijn zoon, een sushi-liefhebber, werd een boot vol verschillende soorten gehaald. Daar liggen veel soorten op, maar de pairing is vooral top met de zalm gebaseerde sushis. Gezien het een gerecht is wat op het eerste zicht wat moeilijk te combineren is, wil ik het opnemen naast mijn menu met Oudenaards bier.

#### Smaakprofiel van het bier



Smaak en aroma: Fleurig, hoppig karakter door de dry-hopping, kruiden, weinig bitter, eerder zoet.

#### Resultaat

Ik vond dit persoonlijk een goede combinatie. De carbonisatie haalt de plakkerigheid van de sushi-rijst weg en de kruiden in het bier combineren goed met de zalm. Het zoute karakter van de soyasaus wordt gemilderd door het zoete karakter van het bier. Voor mij een verrassende combinatie.

Score: 4/5.

## 8.5 Topchef met Oudenaards bier

Tot slot wil ik nog even een vermelding maken van een topchef die Oudenaards Liefmans bier combineert op een heel speciale manier. Sergio Herman van The Jane in Antwerpen serveert in zijn Upperroom Bar twee dergelijke gerechten. Ik moet toegeven dat vooral het recept met contrasterend kriebier mij heel interessant lijkt. Maar helaas, mijn culinaire capaciteiten zijn niet van die orde dat ik op basis van een titel en een foto, het gerecht durfde klaar maken. Maar van zodra de horeca terug open gaat, staat het op mijn programma om dit te gaan proeven.



*De omschrijving onder het gerecht is de omschrijving die ik op de website terug vond. De gerechten zijn enkel opgenomen ter illustratie van de appreciatie van een topchef voor Oudenaards bier.*

### **Makreel met jonge groenten, met Liefmans Kriek**



Een heerlijk contrasterende pairing tussen de frisse, licht zure makreel en de oude Liefmans kriek van 2005. Deze kriek is niet mierzoet, maar elegant, fris en uitgesproken van smaak.

### **Bak Kut Teh met Liefmans Goudenband**



Tijdens de Brussels Beer Challenge 2014 won Liefmans Goudenband voor de derde keer op rij goud en werd als klap op de vuurpijl uitgeroepen tot beste Belgische bier. Ik moet eerlijk toegeven dat ik geen liefhebber ben van de klassieke Goudenband. Maar deze gerijpte versie van 2004 is echt super. Een vol en afgerond culinair bier dat heerlijk smaakt bij dit oriëntaals gerecht met buikspek.





**Deel III**

**Documentatie**



### 9.1 Bronnen

Voor het schrijven van dit eindwerk werden vele bronnen gebruikt. Het is onmogelijk alles te vermelden dat ooit via Google gevonden is, maar hieronder is de lijst van boeken en websites opgenomen die wezenlijk hebben bijgedragen.

#### 9.1.1 Boeken

##### **Bruin.**

- Auteur: Charlotte Cappelle
- Uitgever: Beatrijs, Oudenaarde
- IBSN: 9789080950368

##### **De Grote Belgische Brouwerij Encyclopedie**

- Auteur en uitgever: François Verhofstadt, Aalst
- IBSN: 978909030484

##### **Grote Belgische Bieren**

- Auteur: Michael Jackson
- Uitgever: Media Marketing Communications, Antwerpen
- IBSN: 9053730109

##### **Alle Belgische Bieren**

- Auteur: Hilde Deweer
- Uitgever: Stichting Kunstboek, Oostkamp
- IBSN: 9789058565266

##### **Brouwerij Cnudde, 100 jaar brouwkust**

- Auteurs: Mark De Bock, Karel-Willem Delrue
- Uitgever: Stad Oudenaarde

- ISBN: 9789082301076

### Bapas

- Auteur: Karl Van Malderen
- Uitgever: Beatrijs, Oudenaarde
- ISBN: 9789022331033

### Smakelijk!

- Uitgever: Colruyt, Halle

## 9.1.2 Publicaties

### Traité complet de la fabrication des bières ...

- <https://books.google.be/books?id=yBQTAAAAQAAJ>

### Le Petit Bruges

- [http://www.le-petit-bruges.be/download\\_LPB\\_geschiedenis/Le\\_petit\\_Bruges.pdf](http://www.le-petit-bruges.be/download_LPB_geschiedenis/Le_petit_Bruges.pdf)

### Verdwenen brouwerijen van België

- <https://www.mens-en-cultuur-uitgevers.be/wp-content/uploads/2012/07/inhoud.pdf>

## 9.1.3 Websites

### Wikipedia

- <https://nl.wikipedia.org/wiki/Oudenaarde>
- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij\\_Felix](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij_Felix)
- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij\\_Cnudde](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij_Cnudde)
- <https://nl.wikipedia.org/wiki/Liefmans>
- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij\\_Sint-Arnoldus\\_\(Oudenaarde\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij_Sint-Arnoldus_(Oudenaarde))
- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij\\_Roman](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij_Roman)
- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij\\_Smisje](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij_Smisje)

### Stad Oudenaarde

- <https://www.oudenaarde.be/nl/toerisme/culinaire-troeven/brouwerijen>
- <https://www.oudenaarde.be/nl/toerisme/culinaire-troeven/streekproducten/bruin-bier>
- <https://www.bierfeesten.be/index.html>

## Brouwerijen

- <https://www.claryssedranken.be/>
- <https://brouwerijcnudde.be/>
- <https://www.liefmans.be/>
- <https://hopsasam.beer/>
- <https://www.petredevos.com/>
- <https://www.roman.be/>
- <https://smisje.wordpress.com/>

## Recepten

- <https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/gevuld-witloof-met-eiersla-en-heilbot>
- <https://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/recepten/maatje-met-granaatappel-zure-room-sloeber/recipe-normal-506271.html>
- <https://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/recepten/rozijnenbrood-met-stilton-en-reuzenbalsemienhoning-pannenkoeken/recipe-normal-506277.html>
- <https://www.bapas.be/recept/roquefort-met-bleekselderij>
- <https://www.kriskookt.be/bier-bites-the-upperroom-bar/>

## Festivals

- <https://www.brouwersinhetbos.be/>

## Biersites

- <https://vlaamsebrouwers.be/>
- <https://www.zythos.be/oud-bruin/>
- <http://www.bierpassie.com/article/3187/producenten-oud-bruin-wat-blijft-er-over>
- <http://www.bierpassie.com/article/3186/oud-bruin-een-kennismaking>
- <http://www.bierpassie.com/article/1111/liefmans-on-the-rocks>
- <http://www.bierpassie.com/article/1617/geen-duvel-maar-een-sloeber>

## Andere

- <http://www.le-petit-bruges.be/>
- <https://www.waterhardheidpergemeente.be/>