

O'DE LYS

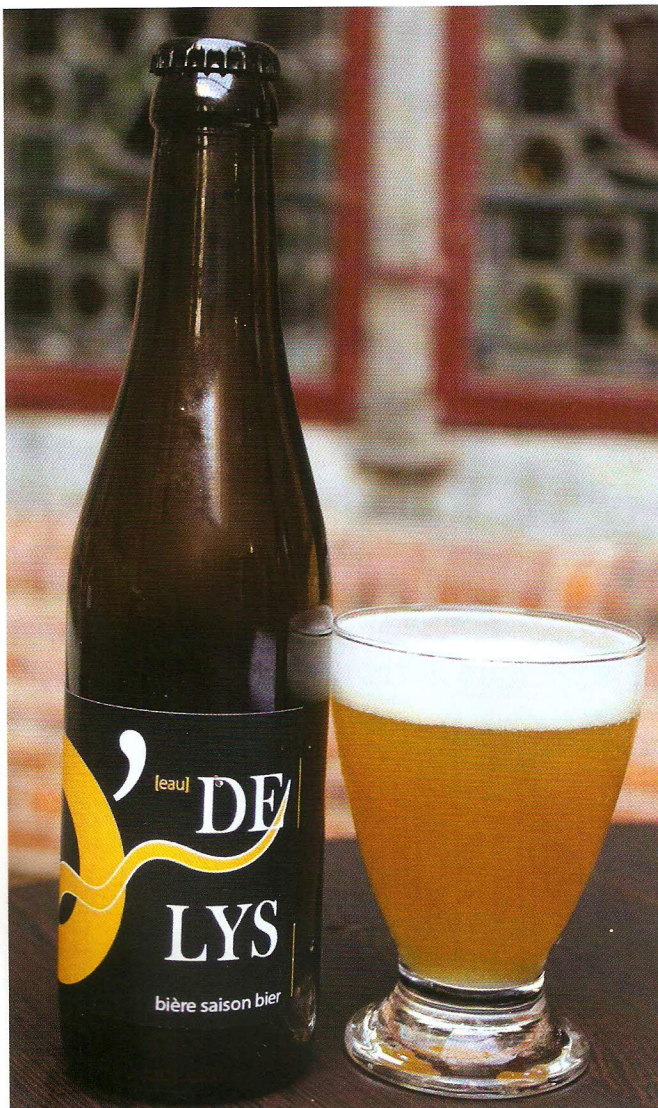
BIER MET LEIEWATER

TEKST: CARL KINS

FOTO'S: © WILLIAM ROELENS, CARL KINS

Als jarenlang erkende culturele vereniging neemt Heerlijk Objectief Proeven (HOP) frequent deel aan de vergaderingen van de Kortrijkse cultuurraad. Daar worden de nieuwe projecten van de diverse verenigingen maar ook van de stad toegelicht.

Naar aanleiding van de afronding van de tientallen jaren durende werken voor het recht trekken van de Leie in de stad, stelde de stad de vraag welke vereniging iets kon doen om dit feit extra cachet te geven. Dit was de aanleiding om te brainstormen binnen HOP, wat resulteerde in het idee om een bier te (laten) brouwen met gezuiverd Leiewater.



Inspiratie werd gevonden bij een project van de RUG waar op kleine schaal bier werd gebrouwen met gezuiverd afvalwater onder de slogan From Sewer to Brewer. Een idee is mooi, maar moet in de praktijk kunnen worden omgezet. Navraag bij RUG leverde lange tijd geen antwoord op. Na herhaald aandringen via een bevriend RUG-partner kwam het antwoord dat Leiewater zuiveren wel kan, maar veel geld zou kosten.

AARDAPPELEN

Gedurende maanden werden andere partijen aangezocht die water kunnen zuiveren, maar dit alles leidde niet tot resultaat. Tot een artikel in de lokale pers de aandacht trok. Daarin werd gemeld dat Agristo, een aardappelverwerkend bedrijf met hoofdzetel in Harelbeke, sedert mei 2018 gezuiverd Leiewater gebruikt. In de praktijk is het zo dat de Watergroep een zuiveringsinstallatie heeft geplaatst op de gronden van Agristo in Wielsbeke, die het daar gezuiverde water gebruikt voor het schillen, versnijden van aardappelen, enz.

Een gesprek met de verantwoordelijken bij Agristo leverde een positief resultaat op voor het gebruik van dat gezuiverde Leiewater voor het maken van bier.

VLAS

De volgende stap was een lokale brouwerij te vinden die een bier wou produceren. Op basis van diverse criteria, zoals batch-grootte en beschikbaarheid, werd beslist om in zee te gaan met Brouwerij Toye, bekend van de bieren uit het Goedendag-gamma (Sterk blond, Donker en Cuvée 1302). Tijdens een gesprek bleek de keuze nog beter te passen. Immers, Brouwerij Toye is gelegen op zowat driehonderd meter van



de Leie, en is gevestigd in een oude vlasschuur. Vlas is net de grondstof die de Leie de naam van gouden rivier bezorgde en naam en faam (en geld) naar Kortrijk bracht.

Brainstorming door de drie partijen leidde er toe dat werd gekozen voor een saison-type met een gouden (heb je hem) kleur en met een prettige hopping, en een alcoholvolume van 5,5 vol. % alc. Op die basis ging Geert van Brouwerij Toye aan de slag en maakte een aantal test-batches die door het triumviraat werden gekeurd en waaruit een finaal recept werd gekozen

NOMEN EST OMEN

Maar dan had het bier nog geen naam. Enkele betrokkenen suggereerden wat namen, maar geen enkele kon iedereen bekoren. Zodoende werd een openbare wedstrijd uitgeschreven om een goede naam te vinden. Deze vond plaats tijdens de vakantiemaanden zodat de respons nogal mager uitviel. Na afsluiten ervan werd finaal beslist om de naam *O' de Lys* te weerhouden. Er zit meer dan een dubbele bodem in. Immers, de naam kan vertaald worden als water van de Leie, waarbij *O'* staat voor de Fran-

se term eau / water. De *Lys* staat voor van de Leie, maar ook voor *délice* ofwel lekkernij.

Het marketingteam van Agristo ontwierp het etiket, waarna alles klaar was om het bier officieel voor te stellen. Dit kon jammerlijk genoeg niet plaats vinden op de dag die HOP voor ogen had, met name de Dag van de Bierconsument op zaterdag 8 september. Het kon pas een maand later doorgaan op dinsdagvoormiddag 9 oktober in de Sint Beatrijszaal van het Stadhuis van Kortrijk, waar het bier van het vat werd geserveerd aan de aanwezigen, waaronder pers en politici maar eveneens voorzitter Freddy en bestuurslid Yannick van Zythos.

TWIJFEL

Daar werd het verhaal uit de doeken gedaan door de drie partijen. Wat vooral in de verf werd gezet, was het ecologische aspect, alsmede het feit dat dit bier steeds kan worden gebrouwen, ook in tijden van waterschaarste zoals wij deze zomer overal aan den lijve konden ondervinden. Bovendien is het volgens mij het eerste bier in Europa dat met rivierwater wordt gebrouwen.

Het bier kende behoorlijk wat weerklank en succes. Daarmee is de laatste twijfel weggenomen en zal er door Brouwerij Toye gewerkt worden aan het verder commercialiseren van *O' de Lys*. In eerste instantie wordt gemikt op de onafhankelijke cafés in de regio van de Leie, met aanbod op vat. In de volgende weken wordt een specifiek glas ontworpen en aangemaakt, ter ondersteuning. Tevens zal ook een deel van elke volgende batch gebotteld worden, zodat het ook in de handel kan worden verdeeld. Gemikt wordt op een globale beschikbaarheid begin 2019.

Ik had het drinken van Leiewater nooit op mijn bucket lijst geplaatst, omdat ik dacht dat het altijd een verre droom zou blijven. Immers, de rivier was jarenlang een van de meeste vervuilde van Vlaanderen. Maar dit initiatief maakt dit dan toch tot realiteit. HOP hoopt dan ook dat jullie ook wel eens willen proeven en gezien de erg mooie droge afdrank er meerdere zullen willen nuttigen. Hou het bieraanbod in de bierhandel en horeca dus maar goed in het oog.

Gezondheid.

