



Onze eerste ontmoeting met Marc Struyf moet dateren van ergens in het midden van de jaren 90, toen we zelf pas onze eerste stapjes in de bierwereld zetten als verzamelaar en lid geworden waren van de Gambrinusclub van België. Marc had er toen al een jarenlange ervaring opzitten als bierliefhebber en hobbybrouwer. Van een echte officiële brouwerij, erkend door de accijnzen en het agentschap voor de voedselveiligheid, was toen nog geen sprake. Dat gebeurde pas tien jaar geleden. Zijn eerste kennismaking met bier gebeurde echter via de theaterwereld.

# VAN HET THEATER NAAR DE BROUWKETEL

TEKST: CASIMIR ELSEN

ILLUSTRATIES: © CASIMIR ELSEN, HANS MEIJVIS EN MARC STRUYF

ETIKETTEN : VERZAMELING STÉPHANE VANGRUNDERBEECK

We zitten dan eind jaren 70, zowat op de vooravond van de grote doorbraak van de speciaalbieren. Marc werkte toen als lichttechnicus bij het Fakkeltheater en toerde dus regelmatig met dat gezelschap door heel Vlaanderen. Na afloop van de voorstelling was het de gewoonte om nog iets te gaan drinken in een café. Zo leerde Marc op korte tijd een hele resem nieuwe bieren kennen. Bieren waar hij nog nooit van gehoord had en die in de buurt van zijn woonplaats – hij woonde toen nog in het Antwerpse, nabij het Beerschot-stadion – niet te vinden waren. Om toch nog een overzicht te kunnen houden van wat hij geproefd had, begon hij na een tijdje de etiketten van de flesjes bij te houden. En daarmee was het hek van de dam: Marc werd verzamelaar.

## ETIKETSERVICE

Door het verzamelen van etiketten begon Marc ook hoe langer hoe meer contacten te leggen met de brouwerijen zelf. Eerst stuurde hij brieven naar de brouwerijen met de vraag om etiketten op te sturen. Vaak bleven die echter onbeantwoord en hij kwam er al gauw achter dat vele brouwerijen tientallen van dergelijke

brieven kregen en de tijd en de moeite niet namen om daar op te antwoorden. Zo kwam Marc op het idee de brouwers dit werk uit handen te nemen en in 1985 richtte hij de Belgische Etiket Service op. Hij reed zelf naar de brouwerijen, vroeg er een pakje etiketten en verdeelde die dan volgens een bepaald systeem onder de verzamelaars. Op korte tijd kende de Service meer dan duizend leden in binnen- en buitenland, tot zelfs in Canada en Argentinië. Zijn eigen verzameling groeide natuurlijk ook zienderogen. Enkele jaren geleden telde ze zo'n 45.000 etiketten van Belgische bieren, waarmee hij de grootste verzamelaar van ons land werd in dit genre.

## HOBBYBROUWER

Door de vele brouwerijbezoeken begon Marc na een tijdje ook het brouwproces van bier door te krijgen. Het ging hem natuurlijk niet alleen maar om de etiketten, maar ook om het bier zelf. Daarmee was het indertijd immers begonnen. De volgende logische stap was dus: zou ik dat zelf ook niet kunnen, bier brouwen? En Marc werd hobbybrouwer. Zijn eerste brouwsel maakte hij nog niet in eigen keteltjes, maar bij Eric Desmet in de – inmiddels al twintig jaar gesloten – brouwerij 't Steedje in Oudenburg.

Wat bij Marc gemengde gevoelens oproept, is het avontuur met brouwerij Piessens in Temse. Marc was in 1988 ingegaan op de vraag van Luc Piessens om medevenoot te worden in de nieuw op te richten brouwerij. Maar het project liep uiteindelijk slecht af en eindigde in een faillissement. Marc is nog altijd zeer tevreden over de bieren die brouwerij Piessens produceerde – Sublim en Promesse zullen bij oudere

bierliefhebbers zeker bekend in de oren klinken – maar de financiële kater die hij aan het avontuur overhield tempert toch die goede herinneringen. Het leidde er in elk geval toe dat hij gedurende een aantal jaren het zelf brouwen de rug toekeerde.

## NAAR KAPELLE-OP-DEN-BOS

Beroepshalve was Marc toen nog altijd een lichttechnicus. Na de start van VTM was hij bij deze nieuwe televisiezender in dienst getreden. De grote afstand tussen zijn woonplaats in het Antwerpse en zijn werkplaats bij de technische dienst van VTM begon echter door te wegen en in 1998 verhuisde hij naar een gerenoveerd boerderijtje in Kapelle-op-den-Bos, zodat hij dichterbij zijn werk woonde. Op aandringen van zijn vrouw verhuisde hij met zijn verzamelingen naar een van de twee schuren, die hij ombouwde tot een knus café'tje in de stijl van de jaren 30. Daar kwam hij in contact met François Robeyns, een hobbybrouwer die in het nabije Zemst woonde. En de brouwmicrobe begon weer te kriebelen. Eerst gewoon een handje toesteken bij François, maar al snel toch weer zelf beginnen met brouwketteltjes die in de andere schuur werden geïnstalleerd. Het waren in feite niet meer dan omgebouwde biervaten van 50 liter waarin de eerste eigen bieren werden vervaardigd. Gisten en lageren gebeurde in plastic vaten, van waaruit het bier ook fles per fles met de hand werd afgevuld.

In het begin van deze eeuw verhuisde VTM haar technische diensten naar haar nieuwe locatie aan de Medialaan in Vilvoorde en werd Marc bedankt voor bevoezene diensten. Hij ging toen freelance werken als lichttechnicus voor verschil-



1985 : MARC BROUWT ZIJN  
EERSTE BIER IN BROUWERIJ  
'T STEEDJE IN OUDENBURG



lende televisiezenders en productiehuizen (o.a. Woestijnvis). Uiteindelijk leidde de combinatie van hobby-brouwen met een druk beroepsleven tot het besef dat de twee steeds moeilijker met elkaar te verzoenen waren. Er moest dus een keuze gemaakt worden: bier of licht? Tot geluk van vele bierliefhebbers gaf bier uiteindelijk de doorslag. Marc besliste de overstap te maken naar een professionele brouwerij.

### MICROBROUWERIJ

Eind juni 2009 had hij alle nodige vergunningen op zak en kon microbrouwerij Den Triest officieel van start gaan. De naam van de nieuwe brouwerij verwijst gewoon naar het gehucht waar ze gelegen is. Den Triest is een wijk in Kapelle-op-den-Bos, gelegen langs het kanaal van Willebroek, die nog grotendeels haar rustieke karakter heeft bewaard.

De installatie waarmee Marc startte in zijn brouwerij had een heel gevarieerde herkomst. De beslagkuip (200 liter) was een omgebouwde soepketel van een grootkeuken. De filterkuip had Marc al meer dan 15 jaar in zijn bezit en was afkomstig van de brouwerij Isebaert in Woesten. De gist- en lagertanks werden gekocht bij een Franse wijnboer. Enkel de kookketel werd speciaal gemaakt naar de behoeften van de brouwerij.

Vooraleer met professioneel brouwen te beginnen had Marc ook zijn kennis bijgeschaafd door cursussen te gaan volgen aan het instituut Elishout in Anderlecht. Daarna ging hij ook nog een jaar naar de hogeschool in Gent.

### EIGEN BIJEREN...

Op biergebied had Marc een dubbel doel: enerzijds een assortiment eigen bieren ontwikkelen, anderzijds kleine volumes brouwen in opdracht van anderen.

De eigen bieren begonnen met de klassieke drieëenheid *Triest Blond*, *Triest Dubbel* en *Triest Tripel*. Kort daarna kwam er ook een *Triest Kriek* bij, die eigenlijk zijn oorsprong vond in het gelegheidsbier *Kuitenbijter*, gebrouwen voor de Stichting Willy Vanderstappen (die zich inzet voor asbestslachtoffers).

Al spoedig zou Marc echter afwijken van de traditionele paden en zijn aandacht vooral richten op de ontwikkeling van bieren met speciale kenmerken. Zonder volledig te willen zijn, vermelden we er hier toch enkele. *Triest X-Mas* was ook al vanaf het eerste jaar in het gamma en onderscheidt zich van de andere bieren door haar lagering op eikenhouten vat. *Bruut'n Triest* is het champagnebier van de brouwerij, ook verkocht onder de naam *Dame Jeanne*. Het was in 2014 het winnende bier op de Brussels Beer Challenge.

*Triest IPA Dryhopping* werd bekroond op het bierfestival van onze lokale vereniging BAB in Brugge in 2013 en won ook de consumententrofee van het Zythos BierFestival in 2015. *Brazil* (amber, blond en tripel) zijn bieren die in 2018 op de markt kwamen en waarbij de lagering gebeurde op een speciale Braziliaanse houtsoort.

Bij verschillende bieren is de interesse van Marc voor hop duidelijk merkbaar. Hij gaat regelmatig op 'vakantiereis' naar landen en streken waar de hopteelt een bijzonder belang heeft, om er nieuwe variëteiten te leren kennen, die hij in zijn bieren kan verwerken. In 2011 begon hij ook met de aanleg van een eigen hopveld nabij zijn brouwerij, waar hij in eerste instantie de hopsoort Target plantte. Nauwelijks een jaar later kwam daar al een tweede variëteit bij, de Amerikaanse Cascade. Bieren

waarin hop speciale aandacht kreeg waren onder andere *Triest Ale* (2013), met Centennial en Cascade hop, en *Indian Summer* (2015), met Equinox hop. De meeste aandacht trekt sinds 2011 echter de *Green Hopping*, een jaarlijks wijzigend bier in gelimiteerd volume, waarin de hopoogst van zijn eigen veld onmiddellijk na de pluk verwerkt wordt.

**...EN DE ANDERE**

Naast zijn eigen bieren brouwde Marc in de loop van de voorbije tien jaar ook talrijke bieren voor anderen. Ze hier allemaal vernoemen is onbegonnen werk, want de lijst zal inmiddels wel dicht bij de 400 namen bevatten. Het zijn bieren in beperkt volume, die eenmalig of blijvend gebrouwen werden in opdracht van verenigingen, scholen, clubs, cafés, cultuurraden, individuele personen... Ook voor diverse evenementen werden al geregeld speciale bieren ontwikkeld. Het gaat dus steeds om originele brouwsels, op punt gesteld in nauwe samenspraak met de klant.

Als we van deze honderden bieren er dan toch één met naam willen vernoemen, laat het dan *De Neus* zijn, het bier dat Marc brouwt voor zijn eigen gemeente Kapelle-op-den-Bos. Het was – na de hierboven al vernoemde *Kuitenbijter* – wellicht het tweede bier dat na de start van de brouwerij voor anderen werd gebrouwen. En dat het door het gemeentebestuur van Kapelle-op-den-Bos geapprecieerd werd (en wordt) blijkt wel uit het feit dat hij door de gemeente al in 2006 als ‘verdienstelijk inwoner’ werd gelauwerd. Een onderscheiding waarop hij terecht trots mag zijn!

