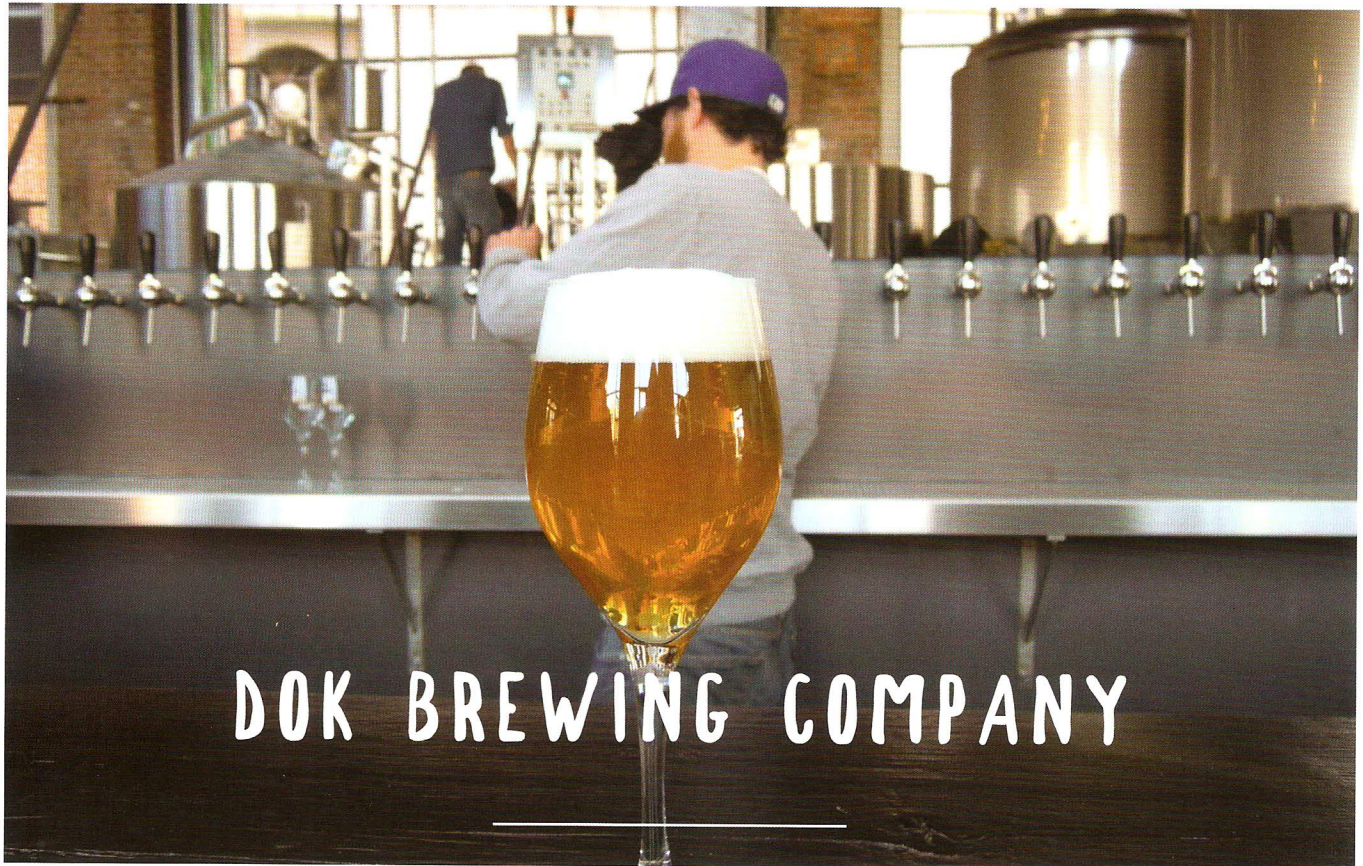




DOK BREWING COMPANY

TEKST EN FOTO: FREDDY VAN DAELE

Midden op de vroegere Acec-site van Dok Noord vind je HAL 16. HAL 16 was vroeger een transformatorhal. Dit beschermd industrieel gebouw werd nu getransformeerd tot een ambachtshal, waar zich zes zaken gevestigd hebben: OFFICINA RAFFAELLI, DOK BREWING COMPANY – RØK – TØAST – BRUUD – PATISSERIE BOSTOEN.

Het wordt een ware brouwerij van leven, een plaats waar je een heerlijk Italiaans gerecht/pizza (Officina Rafaelli) kan combineren met een echte Gentse pint (DOK Brewing Company), een heerlijk stukje vlees op de grill kan eten (RØK) of een TØAST. Als afsluiter kan je jezelf trakteren op een vers gedraaid ijsje, gebak of huisbereide chocolade (Bostoen patisserie) en tevreden huiswaarts keren met een heerlijk vers biobrood (Bruud)'. Zo luidde het persbericht van de verzamelde huurders. Het is een samenspel van mensen met passie, creativiteit en innovatie.

Ons interesseert natuurlijk het brouwerijgebeuren. De Dok Brewing Company is een samenwerking tussen The Ministry of Belgian Beer (*Pils 13*) en Hedonis Ambachtsbier (*Suzanne, Ouwen Duiker, Excuse me while I kiss my stout,...*). De 1000 liter brouwinstallatie is van Zuid-Afrikaanse makelij. Het volledige ontwerp en de bouw gebeurden in samenwerking met Bert Van Hecke (Triporteur).

Het is de bedoeling van de brouwers om naast hun eigen proefbrouwsels ook te brouwen voor derden of om derden zelf gebruik te laten maken van de brouwerij. De brouwerij is zo geconfigureerd dat alle experimenten mogelijk zijn.

Naast de brouwerij is er ook een 'toog', of is het 'tuug' in het Gents, met 30 tapkranen. Boven deze tap hangen drie monitoren met een overzicht van de beschikbare bieren. De monitoren zijn gelinkt met de Untappd-App zodat je ook van thuis kunt zien wat er op het vat zit.

Het is een concept dat in ieder geval voor een gezellig dagje uit kan zorgen met Gentse gastronomie op zijn best.

PRAKTISCHE INFO

Dok Brewing Company

Dok Noord 7

B-9000 Gent