



BROUWERIJ KLUIZ EN BROUWERIJ NECTAR BOHEME

TEKST: TONY DAUWENS
FOTO'S EN ILLUSTRATIE: © BROUWERIJEN, TONY DAUWENS

Dat bier booming is, merk je heden ten dage aan het snel toenemende aantal brouwerijen. Dit is zeker ook het geval in de provincie Henegouwen, waar er sedert begin 2017 tot het moment van dit schrijven maar liefst 13 nieuwe bijgekomen zijn. Een zonnige, vrije vrijdagvoormiddag in augustus geeft me de gelegenheid twee nieuwe Henegouwse brouwerijen nader te leren kennen: Kluz en Nectar Bohème. Beide liggen slechts op een boogscheut van mekaar verwijderd.

Brasserie Kluz is gelegen in Anseroel, deel uitmakende van Mont de l' Enclus en vlakbij het bij Vlamingen wellicht meer gekende Kluisbergen.

De legende wil dat prins Salvaert van Dijon in het jaar 620 samen met zijn zwangere vrouw Ermengaert het woud Sans-Merci doorkruist op weg naar Engeland. Hij wordt aangevallen door graaf Phinaert. Het hele gevolg wordt vermoord, behalve Ermengaert die door de angst van haar zoon bevalt. Een eremiet ontfermt zich over het kind en geeft hem zijn eigen naam, Liederiq (Lydéric). Eens volwassen, wrekt Liederiq de dood van zijn vader, sticht de stad Rijsel en wordt de eerste Graaf van Vlaanderen. Kluz komt van het woord Kluzenaar. De plaats waar hij woonde, heet vandaag nog steeds Kluisbergen.

In het logo van de nieuwe brouwerij draagt de kluzenaar het kind in zijn armen, gesteund door een beschermende hinde uit het woud.

Brasserie Kluz is het project van twee vrienden, Vincent Duroisin en Quentin Brunelle. De ruime hoeve van Vincent - met prachtig uitzicht over het heuvelende landschap trouwens - is deels ingericht als een lokaal pedagogisch centrum, de stallen en de open schuur stonden echter leeg. Quentin werkte de afgelopen jaren als brouwer bij Brasserie des Légendes en zo ging de bal aan het rollen... Waarom niet samen een eigen brouwerij opstarten in deze gebouwen?

De Italiaanse brouwinstallatie is minutieus verankerd in de stallen. De brouwketels hebben een capaciteit van 1000 liter en ieder brouwsel gaat in een van de 7 gist- en tegelijk lagertanks van 1500 liter. Naast de eerste bieren blond en tripel, is er expansiegelegenheid voor nog andere bieren. Er is ook meteen geïnvesteerd in een eigen bottellijn. Dit is een combinatie van een gewezen Italiaanse bottelmachine voor grappaflessen uit de streek rond Verona en een (van stevige Duitse makelij) capsuleuse die stond te verkommeren in de Elzas. Alles aangepast voor de steini-flesjes die hier gebruikt worden.

Momenteel zijn 2 bieren beschikbaar. Het blonde bier van Kluz met 6,4 vol.% alc kreeg de naam *Liederiq* mee, verwijzend naar de legende uit het jaar 620. Bedoeling van de brouwer is een vlot drinkbaar bier te produceren dat bij een groot publiek z'n gading vindt, geen extra hop of toevoe-



ging van kruiden. Bij dit eerste bier is dit zeker goed gelukt. Het tweede bier, *Triple* met 10 vol.% alc. is m.i. toch al van een heel andere dimensie, zoet alcoholisch en met een stevige, moutige body. Ondertussen heeft Remy Vancamelbeke het Kluz-team vervoegd voor de verdere commercialisering en verkoop.