



## VAN TRAMS NAAR BUSSEN OM TE EINDIGEN MET BIER

*Hoe dikwijls zouden we er in onze kinderjaren niet van de bus gestapt zijn? Waar? In het Limburgse Koersel aan de stelplaats van De Lijn, die toen nog met een hele mondvol de Nationale Maatschappij van Buurtspoorwegen heette. Het was een vertrouwde afstaphalte, want peetoom woonde maar een paar honderd meter verder, en ook grootmoeder en een paar ooms en tantes woonden er binnen wandelafstand. Nu, peetoom noemde het niet de 'stelplaats', maar gebruikte het voor ons vreemde woord 'remise' en hij vertelde erbij dat daar in zijn jonge tijd geen autobussen stonden, maar dat er een tramlijn liep en dat de trams 's nachts werden binnengezet in het gebouw en er zo nodig ook werden hersteld of onderhouden. Aan die trams hebben we zelf geen herinnering meer, want we waren nog maar 7 jaar toen de lijn Diest-Koersel (lijn 138) in 1954 werd opgeheven en de bussen hun intrede deden.*

Het zijn herinneringen die al jaren diep in ons onderbewustzijn verborgen zaten, maar die sinds een paar jaar terug naar boven gekomen zijn. Op 9 november 2013 lazen we namelijk in Het Belang van Limburg: 'Stelplaats Koersel wordt brasserie en huisbrouwerij'. Dat initiatief kwam

natuurlijk niet zomaar uit de lucht vallen. Het voormalige busstation stond al sinds 2001 leeg, toen De Lijn een einde maakte aan de stelplaatsen van Leopoldsburg, Koersel en Tessenderlo en ze verving door een nieuw onderhoudscentrum en stelplaats in Beverlo. Door die leegstand begon het gebouw hoe langer hoe meer te verkrotten. Dat was niet naar de zin van het stadsbestuur van Beringen (Koersel is sinds de fusies van 1977 een deelgemeente van Beringen). Het kocht daarom de gebouwen op, aanvankelijk met de bedoeling er zelf een herbestemming aan te geven. Om allerlei redenen kwam dit echter niet van de grond en werd beslist de 32 are grote site door te verkopen aan een creatieve geest om er een eigen project te ontwikkelen. Acht voorstellen werden na de oproep van de stad ingediend (o.a. sloop en woningbouw, een winkelcentrum, zelfs een funerarium ...), maar het was het brouwerijproject van Patrick Haselaars dat het uiteindelijk haalde. Voor het schepencollege dat zich over de nieuwe bestemming moest uitspreken, was het een belangrijk pluspunt dat het project ook een educatieve waarde had.

### PATRICK HASELAARS

Het minste dat je kan zeggen is, dat

de nu 50-jarige Patrick Haselaars geen leek in het bier- en brouwvak is. 'Op mijn zestiende, toen ik mijn eerste bier brouwde, wist ik al dat ik later een eigen brouwerij wou beginnen', vertelde hij zelf. Voor het zover was, volgden er echter nog zowat 25 jaar waarin hij de nodige ervaring opdeed in de bierwereld. Zo was hij verschillende jaren actief in de ontwikkelingsafdeling van Interbrew (nu AB InBev), belast met de ontwikkeling van nieuwe bieren en de optimalisatie van de brouwprocessen. Verder hielp hij met het opstarten van brouwerijen in Roemenië en Rusland. Ook in Brasserie d'Achouffe en bij Duvel Moortgat is hij geen onbekende.

Om zijn plannen voor een eigen brouwerij een solide basis te geven had Patrick al in 2007 samen met zijn echtgenote Michèle de CVBA Bibendis opgericht. Tot deze vennootschap traden in maart 2014, toen de gemeenteraad van Beringen zijn goedkeuring aan het project had gegeven, ook zijn broer, zijn zuster en zijn schoonbroer toe, zodat we de nieuwe brouwerij nu al een echt familiebedrijf kunnen noemen.

### START

Nadat de stelplaats en de terreinen aan de CVBA Bibendis verkocht waren, kon het eigenlijke werk in 2014



beginnen. Dat zou uiteindelijk bijna anderhalf jaar in beslag nemen. Omdat de gebouwen waren opgenomen in het 'Register van verwaarloosde en leegstaande bedrijfsgebouwen', kwamen sommige werkzaamheden in aanmerking voor subsidiëring door het Vlaams Gewest, meer bepaald via het kabinet van Joke Schauvliege, Vlaams minister van Omgeving. Bij de renovatie van de gebouwen werd getracht om zoveel mogelijk het oorspronkelijke uitzicht te bewaren. Meer zelfs, gebaseerd op de bouwplannen uit 1907 kon men bepaalde elementen, die in de loop der jaren verdwenen waren, opnieuw reconstrueren. Zo bevindt de lichtstraat in het dak boven de brouwerijtaverne zich precies op de plaats waar vroeger het 'stoomdak' was, waarlangs de stoom en de rook van de trams konden ontsnappen. Ook de penanten van de inrijpoorten werden terug gemetseld volgens origineel plan. De grote glasramen die zich nu op de kopgevels bevinden geven dus precies weer hoe groot de houten poorten waren waarlangs de tram binnenreed. Binnen werd de smeerput (de 'fosse') terug opengemaakt. Hij is voor het publiek zichtbaar via enkele grote glazen tegels. De koperen brouwketels, waarin brouwsels van 10 hl kunnen vervaardigd worden, werden opgesteld in het publieksgedeelte van de zaak, zodat de bezoekers de productie van het bier met eigen ogen kunnen volgen. Achter de muur bevindt zich de rest van de installaties, met onder meer vier gist- en lagertanks van elk 40 hl. In de lente van dit jaar was alles eindelijk zover klaar dat werkelijk met brouwen kon gestart worden. Op zaterdag 30 april 2016 werd voor

het eerst het vuur onder de ketels aangestoken (nu ja, figuurlijk natuurlijk, want in werkelijkheid verloopt alles met stoomverwarming). Zelfs op zondag 1 mei werd nog een tweede brouwsel van 10 hl geproduceerd. Nog een aantal weken gisten en lageren en het bier was klaar om geserveerd te worden. Op vrijdag 17 juni 2016 zette brouwerij 'Remise 56' officieel zijn deuren open voor het publiek. De naam van de nieuwe brouwerij hoeft nauwelijks verklaring: Remise verwijst naar de vroegere bestemming en 56 is gewoon het huisnummer van de zaak aan de Albert I-laan.

#### BIEREN

Bij de start beschikte de brouwerij over twee bieren: *Remise Dubbel* en *Remise Tripel*. *Remise Dubbel* is een volmondig bier met een diepdonkere kleur en een alcoholgehalte van 7 vol.% alc. Het wordt gebrouwen met donkere moutsoorten en donkere kandijnsuiker. Het aroma heeft de voor dit soort bieren typerende karameltoets, die we ook in de smaak terugvinden. *Remise Tripel* is een stevige blonde van 8,5 vol.% alc. Fruitig en een tikje hop in het aroma. Het bier heeft een zachtbittere smaak zonder overdrijving, zodat het ongetwijfeld bij heel wat mensen in de smaak zal vallen. Een goede maand na de opening, op 25 juli 2016, vloeide het derde bier voor het eerst uit de tapkraan. Het is de '56' *SuperPils*. Het is een pittig, lichtblond doordrinkbier van 5,6 vol.% alc. De pils is licht fruitig, met een bitterheid die we persoonlijk liever iets hoger hadden gezien, maar hij steekt toch nog altijd boven de mainstream-pilsen uit. Dat hij ongefilterd en ongepasteuriseerd wordt

geschonken draagt daartoe zeker bij. Op het ogenblik dat we dit schrijven zijn de bieren enkel nog maar verkrijgbaar van het vat. In het 'Grand Café' worden ze rechtstreeks getapt uit vier grote debiet tanks, die boven de toog zijn opgesteld. De levering en installatie van een afvullijn voor flessen was voorzien voor eind november, zodat als u dit leest mogelijk ook al flessenbier beschikbaar is.

#### GRAND CAFÉ

We hebben er hierboven al enkele malen allusie op gemaakt: Remise 56 is niet alleen maar een brouwerij, maar beschikt ook over een grote horecazaak. Het voorste deel van de beide stelplaatsgebouwen is omgevormd tot een mooie taverne of brasserie. Patrick Haselaars spreekt zelf liever van een 'Grand Café', om te benadrukken dat in Remise 56 eten (taverne, brasserie) en drinken (café) aangenaam naast mekaar bestaan. In de hoek die gevormd wordt door de geschrant gebouwde loodsen is een gezellig zomerterras aangelegd. Binnen is de taverne in L-vorm. In het korte eind, de loods langs de straatkant, kan je rustig zitten met zicht op de brouwketels. Met het lange eind erbij wordt het een kleine feestzaal. Die kan gebruikt worden voor evenementen als een babyborrel, een bedrijfsfeest, een communiefeest, maar evengoed voor een bierproefavond of een brouwcursus. Ook bussen met gasten voor een brouwerijbezoek kunnen er terecht. De menukaart – je kan er immers niet alleen de eigen bieren of andere dranken (al dan niet alcoholisch) proeven, maar ook eten – is nog in volle ontwikkeling. Toch kan je al genieten van een grote diversiteit van kleine en grotere gerechten.





|| Brouwerij Remise 56

|| Patrick Haselaars  
bij zijn brouwketels|| Debietanks boven  
de toog in de taverne

Naast de traditionele mosselen en het oervlaamse stoofvlees (bereid met *Remise Dubbel*) met frieten zijn er ook allerlei borrelhapjes (nacho's), soep, salades, toasts (croques), vlees- en visgerechten en een aantal 'zoetigheden' (pannenkoeken, rijstpap, chocolademousse, milkshakes). Voegen we er tenslotte ook nog aan toe dat je op zaterdag en zondag tussen 9 en 11 uur in brouwerij Remise 56 terecht kunt voor een gezellig ontbijt. Hiervoor is reserveren wel aangewezen (zie info hiernaast).

#### PRAKTISCHE INFO:

Brouwerij en Grand Café Remise 56  
 Albert I-laan 56 | 3582 Koersel (Beringen).  
 Tel.: 011-18 31 93 | [info@remise56.be](mailto:info@remise56.be) | [www.remise56.be](http://www.remise56.be)  
 Sociale media: [www.facebook.com/Remise56](http://www.facebook.com/Remise56).

Dagelijks open vanaf 11 uur (in het weekend vanaf 9 uur voor ontbijt). Wie met het openbaar vervoer komt, kan in Hasselt aan het station de buslijnen 22 of 23 richting Beringen nemen. De bus stopt vlak voor de brouwerij.