



Lange gebouwen met grote ingangspoorten en een puntig dak. Blote bakstenen muren, smeerputten en vooraan een ruime parking. Zou dit gebouw een loods geweest zijn? Een voormalige herstelgarage van vrachtwagens misschien? Of toch nog iets anders?

Om jullie snel uit jullie lijden te verlossen: Patrick Haselaars kocht samen met zijn vrouw een voormalige stelplaats van lijnbussen op en toverde er een brouwerij met brasserie in. We duiken even de tijd in.

EEN REMISE IS GEEN GELIJKSPEL

TEKST: JOHAN LEON
FOTO'S: © CASIMIR ELSSEN & BROUWERIJ REMISE 56

VAN TOEN ER NOG STOOMTRAMS REDEN

Het in 1907 gebouwde pand deed aanvankelijk dienst als stelplaats voor de stoomlocomotieven en de passagiersrijtuigen van de tramlijn Diest – Koersel. Aanvankelijk werd hier dus een stoomtram gestald, daarna kwamen de gemotoriseerde trams en rijtuigen. In 1954 werd de tramlijn vervangen door een busdienst. De olieslurpende motoren en machines deden hun intrede; u kent het verdere verhaal en de filegevolgen wel. Zo maakten de trams in de stelplaats na bijna vijftig jaar trouwe dienst plaats voor de lijnbussen.

Vanaf 2001 kwam door een verhuis van de bussen naar een andere stelplaats het gebouw leeg te staan. De stelplaats leek bestemd voor de sloophamer. Toch schreef de stad Beringen in 2013 een projectwedstrijd uit om de stelplaats te behouden en er een nieuwe originele bestemming aan te geven. Unaniem werd gekozen voor het prestigieuze project van Patrick. Een pluspunt voor het opkomend (fiets)toerisme in de regio.

OP HET JUISTE SPOOR!

De voormalige stelplaats in Koersel werd volledig gestript, grote glaspartijen vervingen de zijdeuren en de koperen brouwketels werden doorheen de grote poort binnengebracht en centraal opgesteld. In juni 2016 was het dan zover: Brouwerij en Grand Café Remise 56 ging van start. Deze naam is meteen een leuke verwijzing naar het gebouw en het verleden: Remise is een vakterm voor stelplaats (uit het Frans: remettre). Het getal 56 slaat op het huisnummer van de brouwerij.

DE START

Brouwmeester van dienst, Patrick Haselaars, brouwde eerst de *Remise Tripel*. Toen dit biertje na enkele proefbrouwsels aansloeg, waagde hij zich aan een bruine bier, de *Remise Dubbel*. Leuk weetje van de Remisebrouwer: bij een tripel kan je het beste het geleverde smakenpalet van de geselecteerde gist proeven. Bij de dubbele komen de smaken van de gebruikte ingrediënten dan weer beter naar voren. Omdat beide bieren een redelijk hoge alcoholgraad hebben, smeeften de regelmatig in de wind zijnde bezoekers om op termijn een iets lichter bier te brouwen. Kwestie van de lokale politie niet te veel werk te moeten geven.





EN... DE 56 SUPERPILS WAS GEBOREN

Wij konden op een koude novemberdag de recentste telg, de huispils, rechtstreeks van het vat proeven, puur en ongefilterd, dus licht troebel in het glas. Fris en lichtjes fruitig, met een mooie bitterige afdronk. *56 Superpils* is ongepasteuriseerd en heeft een alcoholpercentage van 5,6 vol % alc, net iets meer dan een standaardpils. Een pintje uit de tijd van toen er nog stoomtrams reden!

VERFIJND ETEN IN DE BRASSERIE

De Brasserie, ook wel Grand Café genaamd, moet niet onderdoen voor de brouwerij. Men serveert er verfijnde gerechtes die eerder in een restaurant thuishoren, lekker en bovendien verzorgd aan tafel gebracht. Testen zijn aan de gang om het bier te koppelen met de gerechten: de kruidige *Remise tripel* met quinoa bijvoorbeeld of *Remise Dubbel* met een nog warme moelleux. Of wat dacht u van een frisse pils met streekelijke kaaskroketjes?

Tof is ook dat je kan eten met zicht op de koperen ketels en dat aan de toog het eigen gebrouwen bier rechtstreeks uit grote schenktanks naar de tap stroomt.

DE TOEKOMST

Elke brouwer heeft stoute en minder stoute plannen met nieuw te ontwikkelen bier. Patrick dagdroomt over fietstoeristen die op zijn terras komen nippen aan een huisgebrouwen, niet aangezoete kriel geflankeerd door versgebakken brood en smeugige huiskaas. Of een lekker pintje op basis van Koerselse hop. Tja, wie droomt hier niet van op een zonnige zomerdag? Daarvoor komen we graag volgend jaar terug!

De contactgegevens, openingsuren en dagen kan je vinden op hun website <https://www.remise56.be>

