

# EEN EENMALIG BIER, RONDLEIDINGEN 'DE LUXE' EN EINDELIJK FLESSENBIER

TEKST: CASIMIR ELSÉN

FOTO EN ILLUSTRATIE: © CASIMIR ELSÉN & BROUWERIJ REMISE 56

De geschiedenis schrijven van een bedrijf dat nog geen drie jaar oud is, kan kort zijn. Bovendien hebben we het hele ontstaan van brouwerij Remise 56 in Koersel al eens uit de doeken gedaan in De Zytholoog nr. 55. In grote lijnen geeft collega Johan Leon ze nog eens weer elders in dit nummer. In deze bijdrage beperken we ons tot enkele recente evoluties.

## TRIPEL 30

Het eigen bierassortiment van de brouwerij bestaat nog steeds uit een pils, een dubbel en een tripel. Toch was er dit jaar ook nog iets nieuws te proeven, al bleef het beperkt tot een eenmalig brouwsel dat ondertussen volledig uitgeput is. Het was *Tripel 30*. Het bestaande tripelbier was de basis waarop gewerkt werd, maar waar slaat die 30 dan op? Daarvoor moeten we naar Open Monumentendag. Dit jaarlijks terugkerend evenement is een initiatief van de vzw Herita in samenwerking met de Vlaamse steden en gemeenten en het agentschap Onroerend Erfgoed van de Vlaamse overheid. De praktische organisatie berust bij lokale comités, maar de coördinatie van het geheel gebeurt door Herita. Dit jaar kende Open Monumentendag op 9 september zijn 30ste editie en dat was de aanleiding om eenmalig en op beperkte schaal een speciaal bier aan te bieden. Omdat het die dag speciaal om erfgoed te doen is, werd ook voor het bier teruggegrepen naar traditionele, maar enigszins in onbruik geraakte ingrediënten. Er werd gebruik gemaakt van speltmout, roggemout, uitsluitend Belgische hop en gruit (een – ook naar aloude traditie – zelf samengestelde geheime kruidenmengeling), die het bier een heel speciaal karakter gaven. De *Tripel 30* werd niet alleen aangeboden in brouwerij Remise 56, maar ook op verschillende andere plaatsen waar de lokale comités in het project gestapt waren.

Naast dit eenmalige brouwsel staat er in de brouwerij toch een en ander in de planning op biergebied. Zo hoopt Patrick Haselaars tegen het voorjaar klaar te zijn met een eigen kriebier, in aanvulling op het huidige vaste assortiment. Ook komt er plaats voor regelmatige Spielereien, zoals Patrick ze om-

schrijft: eenmalige brouwsels (2000 liter), die gebrouwen worden, opgedronken en dan vervangen door weer iets anders. Zo is er al een idee voor een pilsbier met gebruik van een lokale Koerselse wilde hop.

## RONDLEIDINGEN 'DE LUXE'

Naast de gewone rondleidingen (voor groepen) met degustatie van de bieren, organiseert brouwerij Remise 56 op aanvraag ook rondleidingen 'de luxe'. Dit zijn uitgebreidere rondleidingen, waarbij de degustatie van de bieren wordt gecombineerd met aangepaste hapjes. Voor elk bier werd een speciaal hapje ontwikkeld.

Bij de *Superpils* wordt een kroketje van Koerselse pecorino-kaas geserveerd. Deze kaas wordt door kaasmakerij Catharinadal in Hamont vervaardigd met melk van een Koerselse schapenboer. Het pilsbier zorgt er als het ware voor dat het vettige en zoutige van de kaas wordt weggespoeld, zodat een aangename combinatie ontstaat.

De *Remise Dubbel* wordt gecombineerd met een mini-moelleux au chocolat met karamelsaus en vanille-ijs. De chocolade van de moelleux versterkt de chocoladetoetsen van het bier. Het vanille-ijs is eigenlijk een toemaatje dat niet echt noodzakelijk is voor een geslaagde combinatie van chocoladetaart en donker bier.

Bij de *Remise Tripel* hoort een gerookte eendenborst met verse sinaasappel en koriander. Bij de bereiding van de eendenborst wordt ook quinoa gebruikt. De koriander sluit aan bij de kruidigheid van het tripelbier (afkomstig van de gist – er



worden, met uitzondering van hop, geen echte kruiden gebruikt in het bier). De combinatie heeft een enigszins fumée-karakter.

### FLESSENBIER

'De levering en installatie van een afvullijn voor flessen is voorzien voor eind november, zodat als u dit leest mogelijk ook al flessenbier beschikbaar is'. Zo schreven we het twee jaar geleden in De Zytholoog. De afvullijn kwam er inderdaad, maar op het flessenbier hebben we moeten wachten tot een paar maanden geleden. Dit hoofdstuk in de geschiedenis van de brouwerij werd inderdaad een lijdensweg, die nog steeds niet ten einde is. Hoewel de installatie er al bijna twee jaar staat, werkt ze nog steeds niet naar behoren en heeft men nog steeds niet kunnen vinden wat er nu eigenlijk misloopt. Kroonkurkenapparaat en etiketteermachine zijn inmiddels op punt gesteld, maar bij de eigenlijke vuller zijn er nog steeds problemen, die de werking van de bottellijn onmogelijk maken. Patrick moet toegeven dat deze aankoop eigenlijk een miskoop is gebleken.

Omdat de vraag naar flessenbier bleef terugkeren, werd enkele maanden geleden beslist om de afvulling van de bieren dan maar uit te besteden aan een andere brouwerij. Nadat het bier – het gaat momenteel om de dubbel en de tripel, niet de pils – in Koersel gebrouwen, vergist en gelagerd is, gaat het met zgn. event tanks naar brouwerij De Dool in Helchteren, waar het wordt afgevuld en een hergisting op fles krijgt in de warme kamers.

Nu het flessenbier er eindelijk is, wordt ook werk gemaakt van de geleidelijke uitbouw van een distributienetwerk. Dit wordt deeltijds ook een werk voor Jasper, die momenteel Patrick Haselaars assisteert bij het brouwen.

