



# BROUWERIJ STOKHOVE

## TE WAARDAMME

TEKST: FREDDY VAN DAELE  
FOTO'S: © KOEN VANHAVERBEKE (WWW.UWFOTOGRAAF.BE)  
& FREDDY VAN DAELE

Zeven jaar geleden, in september 2011 om precies te zijn, verhuisde Jan De Waele naar de Geldeweistraat in Waardamme, in de wijk Stokhove. Jan was al gedurende zijn hele leven bezig met destillatie. Zijn buurman, Levi Hogenhall, was gedurende zijn levensloop aan het brouwen geslagen. Na eerst wat 'over de haag' gesprekken, waarbij het voornamelijk om hun respectievelijke hobby's ging, werden naast de woorden ook de glazen gewisseld. 1 + 1 is dikwijls meer dan 2 en er werd al snel beslist om samen te gaan brouwen.

Ze startten, in oktober 2011 reeds, als hulpbrouwers bij Luc Vermeersch in brouwerij De Leite, (de 'brouwvong' was dus heel snel over de haag gevlogen) en bleven daar twee jaar tot november 2013. Ondertussen waren beiden ook gestart met de 3-jarige cursus brouwen in de CVO Panta Rhei te Gent bij Peter Croonenberghs.

### TRIPEL-HATTRICK

Het eerste eigen brouwsel zag het daglicht in december 2013, in de schuur bij Jan, in een 200 liter installatie die ze hadden laten bouwen bij Polsinelli in Italië: de *Waardamse Tripel*. Dit bier werd op het BAB-festival (februari 2014) verkozen tot beste bier van het festival. De *Waardamse Tripel* werd al snel gevolgd door *Waardams Blond*, *Waardamse Dubbel*, *Tripel Jack*, *Waardams Wit*, *Waardamse Pale-Ale* en *Waardamse Framboos*.

Het winnen van consumententrofeeën legt meestal geen windeieren. Ook brouwerij Stokhove ontsnapte niet aan de groei. Brouwerij Stokhove werd BVBA en een derde persoon, Jean-Paul Proesmans – ook een buurman - kwam er bij om de werkdruk op te vangen. Niet alleen extra hulp was nodig, maar ook de brouwinstallatie was aan expansie toe: van 200 liter per week in de schuur werd er overgegaan naar een kleine



JAN DE WAELE, LEVI HOGENHALL  
EN JEAN-PAUL PROESMANS

loods waar er elke twee weken 1000 liter werd gebrouwen. Nadat ook in 2015 en 2016 de *Waardamse Tripel* tot beste bier van het BAB-festival was uitgeroepen, we kunnen hier dus spreken van een zuivere hattrick, werd beslist om naar een meer professionele brouwerij over te schakelen.

### CEO

In de oude meubelfabriek Bauwens te Waardamme werd met een oppervlakte van 830 m<sup>2</sup> de 'voorlopig' geschikte locatie gevonden. Met de bouw van de nieuwe brouwerij werd in mei 2017 begonnen en de effectieve verhuis gebeurde in februari 2018. Momenteel wordt 1500 liter per week gebrouwen. Met Mervin Van Impe werd ook een Sales Manager in huis gehaald om de verkoop in zowel België, Nederland als Frankrijk verder te ontwikkelen.

In september hebben Jan en Levi een stap opzij gezet als zaakvoerders (zij blijven wel stichters en eigenaars) zodat er een CEO van buitenaf in dienst genomen kon worden. De zware taak is voor Andy Ramandt om de brouwerij in de komende jaren verder uit te bouwen.

Verder wordt van de *Waardamse Tripel* ook bierazijn, een crème de bière, een kaas en een paté gemaakt.

### AFGELEIDE PRODUCTEN

Ook de accijnsvergunning voor de stokerij is ondertussen in orde. Jan is opnieuw begonnen met destilleren. Dit jaar wordt er nog gestart met de productie van Whisky, op basis van *Waardamse Tripel*, waarna nog een Gin en een Vermouth zullen volgen. Om het geheel compleet te maken komen er nog 2 soorten mosterd op basis van de *Tripel*.

Bezige jongens als je het mij vraagt!

### PRAKTISCHE INFO

#### Brouwerij Stokhove

Akkerstraat 1H - 8020 Waardamme  
[www.brouwerijstokhove.be](http://www.brouwerijstokhove.be)

