



Den BierBrief

Nr 27



bijengesnuffeld deur den wacho

De bierbrieven zijn ook leesbaar op de site van Filip Geerts: <http://denbierbrief.belgianbeerboard.com/>

Zaterdag 7 en zondag 8 juni - Karakterbierweekend van HOP te Vichte.



Beste bierliefhebbers, hier zijn we opnieuw met een aflevering van jullie zo geëerde BierBrief. Ze komen op onregelmatige tijden. Als er iets gebeurt is en tussendoor een of andere reportage (van mij of iemand anders) met bijbehorende foto's. Maar er is ook ander biernieuws en dat willen we de lezers niet onthouden.

Zaterdag is er onder ander Het Karakterbierweekend van de biervereniging HOP.

Zaterdag van 14.00 tot 23.00 uur en op zondag vanaf 14.00 tot 21.00 uur. Alles gaat opnieuw door in de zaal CC De Stringe te Vichte. 19 standen worden door de brouwers of hun vertegenwoordiger bemand (kwestie van de juiste uitleg te geven).

Dit zijn: Leroy (Boezinge), Van Eecke (Watou), De Ranke (Dottenys), De Graal (Brakel), Dilewyns (Grembergen), Strubbe (Lichtegem), Rodenbach (Roeselare), Dubuisson (Pipaix), Bockor (Bellegem), Jandrain (Jandrenouilles), Verhaeghe (Vichte), De Leite (Ruddervoorde), Blaugies (Blaugies/Dour), De Block (Peizegem), Belgoo Beer (Binche), Contreras (Gavere), Abbaye des Rocs (Montignies sur Roc), De Cazeau (Tempeleuve) en Bavik (Bavikhove).

Al deze wonderbare brouwerijen brengen zeer veel uitstekende bieren die alvast bol zitten van het karakter. Wij hopen u te ontmoeten want den Wacho is er aan 't werk (in de zaal) op beide dagen.

Zaterdag 7 juni – Proeverij Oud Bruin van Bles.



Zaterdag 7 juni is er om 20.00 uur in het ontmoetingscentrum Leeuwergem, Gentssteenweg 306 te Zottegem een vergelijkend blindproeven van meerdere Oudenaardse (en enkele andere) Oud Bruine Bieren. Wie aanwezig wil zijn moet contact opnemen met David Leroy op gsm 0472/ 279 869 of via mail naar david@bles.be.

De te proeven en te ontdekken bieren zijn Liefmans Oud Bruin, Liefmans Golden Band, Speciale Roman, Adriaan Brouwer, Felix en natuurlijk bij de vaste waarden kan Rodenbach niet ontbreken. **Oud bruin: you love it or you hate it!**

Het rommelt weer in de ketels van Heineken.



Heineken gaat in Frankrijk zijn bierproductiehuizen reorganiseren.

De brouwer sluit onder meer de fabriek Brasserie Fischer in Schiltigheim waarvan de productie eind 2009 zal worden overgeheveld naar de brouwerij L'Esperance in dezelfde plaats. De Saint Omer-brouwerij wordt verkocht.

Heineken gaat daarnaast de komende drie jaar 124 miljoen euro investeren in de brouwerijen in Mons-en-Baroeul, Schiltigheim en Marseille. Deze investeringen leiden tot een verlies van 126 banen bij de bovengenoemde vestigingen.

Na de verkoop van de Saint Omer-brouwerij en de sluiting van de Fischer-brouwerij zal Heineken in Frankrijk nog drie brouwerijen bezitten met een capaciteit van meer dan zes miljoen hectoliter.

Smaakt een fris pintje in Nederland echt beter dan bij ons?



Volgens de Gentse Zytholoog (of zoiets) Gilbert Beatslé (zie foto) is de kans zeer groot dat een pilsje in Nederland beter smaakt dan in ons land.

Deze straffe uitspraak van de emeritus hoogleraar Brouwerij- en Fermentatietechnologie aan de Industriële Hogeschool CTL van Gent is niet gericht op de fabricatie van het bier maar op het feit dat de tapleidingen over de Moerdijk beter, grondiger (meer professioneel) en vooral veel meer wordt gereinigd. Ook de drukcontrole wordt hier dikwijls verwaarloosd. In Nederland wordt het reinigen van de leidingen door een privé-firma uitgevoerd zodat deze meer controle op de uitvoering.

Luc De Bauw, secretaris-generaal van Horeca Vlaanderen, ontkent stellig. "Dit is een totaal foute uitspraak van professor Baetslé. Contractueel gebeuren de reinigingen om de vier tot zes weken."

Na de Spacecake nu het Ruimtebier!



Sapporo Beer, een van de drie grote bierbrouwers in Japan, heeft mogelijk een goudmijn ontdekt om de consumptie van bier in Japan op te krikken: een sprankelend brouwsel op basis van gerst waarvan de zaden in de ruimte hebben vertoefd. Volgens Junichi Ichikawa moet het eerste ruimtebier in november klaar zijn.

Sapporo wil het bier brouwen op basis van de derde generatie planten die gegroeid zijn uit zaden die in 2006 vijf maanden in het Internationaal Ruimtestation ISS hebben vertoefd. De brouwer werkt samen met universitaire om de effecten te onderzoeken op planten van een potentieel vijandige omgeving zoals micrograviteit. Hij hoopt een honderdtal flessen te kunnen trekken uit deze oogst, maar zegt op dit moment geen commerciële oogmerken te hebben. De gerst, rijk aan voedende elementen en vezels, staat bekend om zijn extreme robuustheid, en is aldus a priori een ideale kandidaat voor een buitenaardse teelt, aldus professor Manabu Sugimoto van de Universiteit van Okayama. Hij werkt mee aan een Russisch project rond plantengroei in de ruimte, om de mens uiteindelijk toe te laten zelf in staan voor zijn voeding in de ruimte. Sugimoto heeft tot nog toe geen onderscheid opgemerkt tussen ruimtegerst en het aardse gerst. Meerdere landen ter wereld doen onderzoek naar plantengroei in de ruimte. (Bron: Knack)

BierBrief is aan het bekend worden hé (dank zij U)

<http://www.cafeplan.be/vlaanderen/view/ANTWERPEN/links.html>



Onlangs meldde de zakenkrant Financial Times dat de Belgisch-Braziliaanse bierbrouwer InBev werkt aan een overnamebod ter waarde van 46 miljard dollar (29,2 miljard euro) op zijn grote concurrent Anheuser/Bush. Volgens goede bron zou eerst een vriendelijk bod worden voorgelegd aan Anheuser topman August Bush om dan de heren van Anheuser en eventueel de aandeelhouders te benaderen.

Inbev wilde dit bericht niet bevestigen (ook niet ontkennen)

InBev, brouwer van onder meer Hoegaarden en Stella Artois, zou al een financieringsregeling van 50 miljard dollar hebben afgesloten met de banken JPMorgan Chase en Santander voor de overname.

Een combinatie van InBev en Anheuser, meest bekend van Budweiser, zou resulteren in een bedrijf met een beurswaarde van bijna 100 miljard dollar en een jaarlijkse omzet van ongeveer 20 miljard dollar.

Op de beurs in New York werd positief gereageerd op het bericht. Het aandeel Anheuser steeg met 8 procent naar een stand van meer dan 57 dollar. InBev verloor op de beurs in Brussel 3 procent in waarde.

De speculaties over een fusie van InBev en Anheuser doen al jaren de ronde. Volgens analisten passen de twee bedrijven geografisch goed bij elkaar. Anheuser is de exclusieve importeur van bieren van InBev in de Verenigde Staten, terwijl Anheuser door een fusie betere toegang zou krijgen tot Europa en Zuid-Amerika.

Het jaarlijkse productievolume van de twee bierbrouwers bedraagt ongeveer 350 miljoen hectoliter.

InBev, dat ook bekend is van Leffe, Jupiler, Hertog Jan, Dommelsch en Beck's, ontstond in 2004 uit de fusie van het Belgische Interbrew met het Braziliaanse Ambev.

Het concern werd vorig jaar van de troon gestoten als 's werelds grootste bierbrouwer gemeten naar volume door het Britse SABMiller. SABMiller nam eerder dit jaar Grolsch over voor 816 miljoen euro.

De op een na grootste aandeelhouder van Anheuser is de superbelegger Warren Buffett. Die bezit 35,6 miljoen aandelen ofwel 5 procent. De grootste aandeelhouder van de bierbrouwer uit St. Louis, Missouri, is de Britse bank Barclays met 43,7 miljoen aandelen.

Brouwerij Roman lanceert Adriaen Brouwer Finest Dark.



Met de Adriaen Brouwer Finest Dark lanceert brouwerij Roman uit Oudenaarde lanceert een nieuw bruin bier. Dat heeft een alcoholvolume van 8,5 %, even hoog als de Ename Tripel. De Adriaen Brouwer Finest Dark mikt volgens zaakvoerder Carlo Roman vooral op de toerist. Het bier moet de opvolger worden van de 'Dobbelen Bruinen', die verdrongen raakte door de komst van de abdijbieren van Ename. Roman zegt met het nieuwe bier de faam van Oudenaarde als bruinbierstad hoog houden. Het bier wordt gebrouwen op basis van water uit de Vlaamse Ardennen en Belgische hop. Het bier draagt het logo 'Belgian

Family Brewers', wat wijst op het unieke en Belgische karakter.

Het eerste café van Christal Alken opent opnieuw haar deuren.



Op de hoek van de Grootstraat en de Stationstraat te Alken huisde het café 'Het Moment' al ruim 100 jaar. Toen de Brouwerij zich zo'n 80 jaar geleden in Alken vestigde nam ze onmiddellijk het lemen stamineetje aan de overkant 'Diepers' onder haar hoede.

Ongeveer 2 jaar geleden verlieten Julia, Bertha en Laurent Machiel het café. Al die tijd stond het leeg maar sinds kort kwamen meester-tapper Michel Bossu met dochter Juhani en haar vriend meester-kok Christophe Berden de zaak nieuw leven in blazen.

Het café had echt de reputatie om echt heldere Christal te tappen. Volgens Yannick Boets, een erfgename van het brouwerijimperium bevestigde graag de legende (of toch waarheid?) dat zij met eigen ogen de leiding vanuit de fabriek naar den toog in het café heeft weten leggen. Onlangs werden in de straat alle leidingen vernieuwd maar of de verbinding van brouwerij naar cafétap ook werd vernieuwd werd niet medegedeeld. Wel dat ze van het tappen van Christal verder hun dada zouden maken. Uitbater Michel werd als tapkunstenaar al door het koningshuis geroemd.

"Wij willen een café zijn waar iedereen zich thuis voelt", vertelt Juhani. "Hier hangen 170 oude foto's die de geschiedenis van dit café en de brouwerij vertellen. Wij willen een dorpscafé zijn met een uitgebreide eetkaart en een keuken die open is van 10 tot 22 uur. Eigenlijk hopen we dat de bazen van Alken-Maes en andere ondernemers uit de buurt zoals vroeger hier hun 'tweede kantoor' hebben. Want veel Alkenaren hebben een band met dit café."

Guinness Brewery verdwijnt toch niet.



Eindelijk weer eens hoopvol nieuws uit brouwersland al is het niet bij ons bed. Een tijdje geleden melde ik in BierBrief de verdwijningkans (na 250 jaar) van het overbekende Guinness Beer.

De brouwerij in het hartje van Dublin werd overgenomen door het drankconcern Diageo. Deze heeft na maanden twijfel besloten de helft van de St James brouwerij te laten voortbestaan en de rest van het terrein voor 'Town Development' te verkopen.

Het Guinness museum, dat zich in het enorme complex bevindt kan blijven verder bestaan. Diageo is ook van plan om aan de rand van het Capital een nieuwe brouwerij voor het beroemde Ierse gerstentat te bouwen. Toch worden elders in Eire een paar kleine brouwerijen de dupe en zo komen er enkele honderden banen op de tocht te zitten.

Veel groenselkes uit Izegem van den Wacho en tot in Vichte misschien anders tot proefs