

Causerie: ‘Het gerief van de bierbrouwer’ door Frank Becuwe

Vrijdag 18 november 2011 om 20.00 u.

op de stemmige Gerstzolder van het Mout- & Brouwhuis de Snoek

Op de causerie ‘Het gerief van de bierbrouwer’ neemt Frank Becuwe u mee doorheen de geschiedenis van het bierbrouwen. Uitgangspunt vormt de brouwwijze in de voormalige brouwerij-mouterij De Snoek. Deze site geeft immers als geen ander aan dat brouwen eeuwenlang een ambachtelijk, op ervaring geschoeid bedrijf was. De brouwerij- als ook de mouterijuitrusting waren in oorsprong dan ook vrij rudimentair. De brouwinstallatie bestond in de regel uit een koud- en warmwaterketel, een roer- of beslagkuip, een brouw- of kookketel (met wortfilter), een koelschip, een gijlkuip en een aantal gistingsvaten, gistkuijjes, biertonnen en biestellingen, met daarnaast was ook heel wat kleiner gereedschap. Om het tonnenbier te vervoeren beschikte de brouwer over een biersteekkar en/of een door een paard getrokken bierkar of -wagen. Voor de aandrijving van zijn brouwinstallatie was men eeuwenlang op menselijke en soms op dierlijke kracht aangewezen.

In het zog van de grote, industriële brouwerijen zouden deze kleine(re) brouwerijen vanaf het einde van de 19^{de} eeuw, mede door de komst van mechanische drijfkracht (stoommachines, gasmotoren, ...), echter ook in de ban geraken van een verder doorgedreven mechanisatie.

Aan de hand van het in de Snoek bewaarde brouwmaterieel vertelt Frank Becuwe hoe deze evolutie verlopen is en hoe vooral na de Eerste Wereldoorlog alles veranderde. Roerkuipen werden van een mechanisch roerwerk voorzien, ammoniakkoelsystemen vervingen de natuurlijke koeling, gemechaniseerd biervoer verbande het paard met de bierkar, enz.... En bij dit alles gingen lokale en regionale bedrijven een steeds grotere rol spelen als toeleverancier van machines, bierbakken, bierflessen, enz.... Voor onze regio moet men maar denken aan de voormalige bedrijven Billiet in Alveringem of Feys-Van Hee in Veurne.

Kortom, als u geïnteresseerd bent in bierbrouwen en tevens meer wil weten over de bierbrouwerij op zich en de bedrijven die die bierbrouwerij uitrustten, dan is deze causerie zeker een aanrader. U zal zien dat Vlaanderen, alsook de Westhoek, in de late 19^{de} en eerste helft van de 20^{ste} eeuw een nijvere streek was.

Tijdens de pauze wordt aan de aanwezigen een Snoek-bier ter degustatie aangeboden.

Inkom: leden: 2,5 euro / niet-leden 3,5 euro.