

## PERSNOTA – BOEKVOORSTELLING :

*De dolle biertocht van Sint-Henricus en zijn Arabier(en) : de brouwerij Sint-Henricus / de Dolle brouwers in Esen (1835-heden)* door Chris VANDEWALLE. Een uitgave van Westhoek-Monumenten vzw in Alveringem.

Deze nieuwe publicatie is een boeiend verhaal van drie generaties/families bouwers – Nevejan (1835-1882), Costenoble (1882-1978), Herteleer/De Dolle Brouwers (sedert 1980) - die komen en gaan, van wisselende activiteiten, van ondernemingszin- en handelsgeest gepaard gaande met vakmanschap en noeste arbeid. Het gaat over een intiem micro-economisch wereldje in de gemeente Esen dat de confrontatie aangaat met de problemen van zijn tijd. Hier passeren brouwers en arbeiders, klanten en leveranciers de revue.

In de genealogie van de Diksmuidse familie Nevejan vinden we talrijke mout- en brouwactiviteiten terug. Vanaf het einde van de 18<sup>de</sup> eeuw tot in de 20<sup>ste</sup> eeuw bracht de familie Nevejan een opvallende groot aantal dokters, veeartsen en brouwers voort. Deze eigenaardige combinatie van beroepen was als het ware het handelsmerk van de familie Nevejan. Het brouwersvak was voor hen vaak een bijberoep naast een dokters- of veeartsenpraktijk, maar even vaak ook hun hoofdberoep. (zie ook Chris VANDEWALLE, *De Kerels van Nevejan – De brouwersfamilie Nevejan in Beerst, Diksmuide en Krombeke (19<sup>de</sup> – 20<sup>ste</sup> eeuw)*, Alveringem 2005)

In deze studie gaat onze belangstelling uit naar de bierbrouwerij *St.-Henricus* in Esen (1835). Ludovicus Franciscus (Louis) Nevejan (1802-1882), afkomstig van Westrozebeke, huwde op 7 februari 1832 met de Merkemse notarisdochter Emilie-Adelaide Syoen (1810-1878). Beroepshalve was Louis heelmeester (chirurgien) en brouwer-stoker. In 1835 richtte hij de brouwerij *Sint-Henricus* op. De Bestendige Deputatie West-Vlaanderen leverde hem op 3 maart 1835 de vergunning af tot de oprichting van een brouwerij. De nieuwbouw werd ingeplant langsheen de '*Rousselaerstraat*' en werd *Sint-Henricus* genaamd: op 29 maart 1835 overleed immers Louis Nevejans derde zoon Henri Theodorus (04.05.1834). Aanvankelijk begonnen als brouwerij werd er in Esen ook vlug overgegaan naar het stoken van jenever op basis van granen en mout.

Op 21 februari 1882 sterft Ludovicus Franciscus (Louis) Nevejan (80 jaar). Het rechtstreekse gevolg hiervan was dat schoondochter en bierbrouwster Maria Nevejan-Baert de brouwerij *Sint-Henricus* met het *brouwerijallaam*, de brouwerswoning, de afhankelijke herbergen, de woonhuizen en de grondbezittingen in Esen, Vladslo, Merkem en Hooglede openbaar te koop stelde. In totaal werden 23 loten te koop aangeboden. Bij de definitieve toeslag op 16 mei 1882 werd de brouwerij toegewezen aan Alois Costenoble. Hij was afkomstig uit Woumen en werd de nieuwe brouwer in *Sint-Henricus*.

Het courante bier dat voor de Eerste Wereldoorlog werd gedronken was Vlaams bruin bier (een ton bier). De densiteit lag zeer hoog rond 3 à 3,5 graden. De kwaliteit beantwoordde perfect aan de noden van die tijd: een licht doordrinkbaar donker bier dat tegelijk verfrissend zuur was en zacht van smaak. Dat bier was toen eigen voor onze streek. Bier kon door de particulier worden opgehaald maar er werd ook geleverd aan de herbergen in Esen, Zarren, Diksmuide, Vladslo, Middelkerke, Nieuwpoort-Bad, Westende, Middelkerke, Lombardsijde, Keiem, Beerst, Nieuwpoort, Oostende, Woumen, Leke, Klerken, Merkem, Schore en Kaaskerke.

De brouwerij St.-Henricus speelde een belangrijke rol tijdens de Eerste Wereldoorlog. Wanneer het dorp op de vooravond van 20 oktober door de Duitsers werd ingenomen, zochten de inwoners van Esen o.m. hun toevlucht in de kelders van de brouwerij. De Duitsers maakten hiervan gebruik om in de feiten de hele brouwerij en het brouwershuis uit te bouwen tot gevangenis. Op 15 november (na de val van Diksmuide op 10 november) werden de meer dan 500 gevangenen uit de brouwerij te voet naar Zarren (Kortemark) overgebracht, van waar ze met de beestentrein verder vervoerd werden naar Torhout, Roeselare of Brugge.

Op 11 november 1918 eindigde de 'Grote Oorlog'. De economische omstandigheden waren echter zeer moeilijk. Het industriële apparaat was ontwricht en machines en apparaten konden slechts met veel vertraging worden geleverd. Daarbij aansluitend stak er in de brouwerijwereld een nieuw fenomeen de kop op dat de toekomst sterk ging bepalen. De lagegistingsbieren deden volop hun intrede. Aldus had de mechanisatie en de modernisering haar intrede gedaan en kon de bierproductie in maart 1920 opnieuw worden gestart. Eveneens op een ogenblik

dat vele brouwerijen nog door de oorlogsomstandigheden nog ontredderd waren. Voor de familie Costenoble alvast een lucratief toeval. De wederopbouw van de frontstreek trok immers extra werkrachten aan, waardoor het bierverbruik opnieuw fel toenam.

In december 1928 trok Aloys Costenoble zich terug. Hij liet de exploitatie van de brouwerij over in de goede handen van zijn zoon Moise Costenoble en zijn echtgenote Elodie Courtens. Als jonge brouwer beseftte Moise vrij vlug dat het flessenbier van het tonnenbier had gewonnen, en dat hem een taak te wachten stond om de brouwerij *St.-Henricus* verder te moderniseren en aan te passen aan de nieuwe noden van de tijd. De brouwerij schakelde over op flessenbier en drukvaten. Naast tafelbieren *Extra Blond*, *Extra Bruin*, *Dubbel Bruin*, werden vanaf 1930 ook *Triple 1<sup>e</sup> Klas 6* en *Prima Export 6* (met beiden een haantje op het etiket) gebrouwen.

De Tweede Wereldoorlog had ook bij de familie Costenoble sporen nagelaten. Inkwartiering voor soldaten, officieren en onderofficieren werd opgeëist vanaf augustus 1941, zowel bij Moise Costenoble als bij zijn zussen. Eveneens vanaf september 1941 leverde men bijna wekelijks 80 à 150 hectoliter bronwater aan de Duitse Wehrmacht. Alsook electriciteit, twee voertuigen en het bureau van de brouwerij werd verplicht aan de bezetter ter beschikking gesteld. De Tweede Wereldoorlog zette aldus een domper op het familieleven alsook op de brouwactiviteiten in Esen. De productie van de brouwerij ging tijdens de tweede wereldoorlog duidelijk achteruit. Wanneer er in 1939 nog 14.950 kg grondstoffen werd gestort, daalde dit in 1941 naar ongeveer 2.850 kg. Vervolgens zakte het cijfer tot 1.850 kg, om in 1945 opnieuw te stijgen naar 4.850 kg, en in 1946 naar 8.400 kg.

Het kostte de brouwerij aanvankelijk, net zoals bij de andere brouwerijen, enige moeite om de productie weer op aanvaardbaar peil te krijgen. Zoals gezegd werd 1946 werd opnieuw 8.400 kg grondstoffen gestort. Van de zoon Louis werd er verwacht dat hij zo snel mogelijk in de brouwerij *St.-Henricus* kon optreden. Hij werd naar de *Hoge School voor Gistingsbedrijven in Gent* gestuurd. Thuis gekomen wachtte hem de taak om de brouwerij verder te moderniseren en aan te passen aan de nieuwe noden van de tijd. Louis Costenoble nam in 1957 de brouwerij *St.-Henricus* van zijn ouders over. Omdat men in de naoorlogse jaren reeds meer en meer de concurrentie aanvoelde met de grote pilsbrouwerijen, werd in 1955 een reeks bieren van hoge gisting gecreëerd onder de naam *Cosmos*. De drie versies (Dubbel, Speciaal Natuur en Abt) werden aanvankelijk voorgesteld als een 'type trappist'. *Cosmos* kreeg de ondertitel '*Paterbier van Diksmuide*' mee. Het was een versnijbier van jong bier en bier dat in houten fouders was verzuurd, een soort Rodenbach. Een ander abdijbier dat Louis Costenoble vanaf 1971 brouwde was Abdij Steenbrugge. In 1971 besliste Louis Costenoble de productie van *Coq-Pils* stop te zetten en deze in zijn cafés te vervangen voor de pils van Brusselse brouwerij *Leopold*.

Tijdens de jaren zeventig kreeg Louis Costenoble te kampen met gezondheidsproblemen, en er werd maar een paar maal per jaar gebrouwen. *'In 1943 werd het record gesteld van het aantal brouwsels. 43 met een storting van 20 maal ; een cijfer dat enkel in 1966 en 1967 werd gegevenaard. De investeringen voor al in de bottelarij bleven achterwege.* In 1979 zag hij zich verplicht om alle brouwactiviteiten te staken. Men brouwde nog 6 maal met een opbrengst van 328 HL bier. Het bierwerkregister vermeldt 31 juli 1979 als laatste brouwdatum van de Brouwerij Costenoble. Een jaar later, in 1980, verkocht Louis Costenoble de brouwerij aan De Dolle Brouwers.

Op 12 juli 1980 werd de koop gesloten en was de brouwerij hun eigendom. Voortaan zouden ze door het leven gaan als de PVBA *De Dolle Brouwers*. De naam was geïnspireerd op het wielclubje *De Dolle Dravers*. Dit waren twee broers Herteleer, Dirk Coussée en Bernard Veranneman. Een voorwaarde om toe te treden was de jaarlijkse trip van Roeselare naar Cap-Gris-Nez en terug af te leggen per fiets in één dag. Dit merkwaardig gebruik wordt tot op heden herhaald alhoewel de dolle dravers niet meer bestaan. Bij de vele fietsers was er niet alleen een parate kennis van afstanden en hellingen, maar ook van de regionale biercultuur. Na de nodige aanpassingswerken aan de brouwerij brouwden *De Dolle Brouwers* op 15 november 1980 hun eerste Oerbier in de eigen brouwerij. Medestichter Romeo Bostoen verliet in november 1981 de PVBA. Intussen was de oudere broer Ward Herteleer, econoom van beroep, tot het brouwclubje toegetreden. Aan creativiteit ontbrak het de nieuwe brouwers zeker niet. Vooral in de eerste tien jaren werden de bierliefhebbers regelmatig verrast met nieuwe bieren. Sommigen waren slechts eenmalig of tijdelijk, anderen hebben sindsdien een blijvende plaats in het assortiment van de brouwerij verworven, hetzij permanent, hetzij als seizoensbier. De productie is stabiel rond de 1000 Hl per jaar. De gekende bieren zijn : *Oerbier*, *Arabier*, *Stille Nacht*, *Boskeun*, *Dulle Teve* etc . Kris Herteleer, in de praktijk eigenlijk de enige Dolle Brouwer die overgebleven is (broer Jo werkt thans als geneesheer in Zuid-Amerika en ook Ward heeft zich al enkele jaren geleden uit de zaak teruggetrokken), is

overigens niet alleen een uitstekend brouwer. Ook als kunstenaar heeft hij reeds de nodige faam verworven. Na 25 jaar zijn De Dolle Brouwers een gevestigde waarde geworden op de Belgische biermarkt. Meer zelfs, ook internationaal is de kwaliteit van hun bieren wijd en zijd bekend. Menige Amerikaanse toerist of Japanner heeft de weg naar de 'mad brewers' al gevonden, en in de prijzenkast van de Esense brouwerij zijn al verschillende awards en medailles te vinden die behaald werden op internationale wedstrijden. *De Dolle Brouwers* kunnen dus met vertrouwen de toekomst tegemoet zien. Zie ook: [www.dedollebrouwers.be](http://www.dedollebrouwers.be)

#### Een woordje door Frank Becuwe, voorzitter Westhoek-Monumenten vzw:

De monografieënreeks *Het Vlaams Brouwbedrijf in historisch perspectief* blijkt de hoge verwachtingen in te lossen die ik in 1996 bij de opstart van deze reeks koesterde. Aan de basis van dat initiatief lag de overtuiging dat het *Mout- & Brouwhuis de Snoek* een rol te vervullen had én heeft in de opwaardering van de eeuwenoude Vlaamse biertraditie, die bij gebrek aan een vleugje chauvinisme van zijn cultureel aureool was ontdaan. Als unieke brouwindustriële erfgoedplaats in Vlaanderen vormt het Mout- & Brouwhuis de Snoek immers nog altijd de uitgelezen locatie om met wetenschappelijk onderzoek onderbouwd te ijveren voor het behoud van zowel het onroerend als het roerend en immaterieel erfgoed dat aan de Vlaamse biercultuur belevingsgericht gestalte geeft. Dat deze zorg voor ons brouwindustrieel collectief geheugen, niet alleen geen sinecure is maar ook een uitdaging inhoudt waaraan men *in se* op eigen kracht invulling moet geven, ervaart Westhoek-Monumenten vzw als erfpachthouder van het Mout- & Brouwhuis de Snoek als geen ander. Dit doet echter geen afbreuk aan ons vertrouwen en geloof in het maatschappelijk belang van een zorg voor ons collectief geheugen, én trouw aan het Oranje-devies "Je maintiendrai" gaan we nu en in de toekomst door op deze nog deels ongeplaveide weg. Een bewijs van deze volharding, waarvoor ik bij deze zeer graag alle bestuursleden van Westhoek-Monumenten en de Gilde van Sint-Arnoldus bedank, vormt ondermeer onderhavige monografie 'De *dolle* biertocht van *Sint-Henricus* en zijn *Arabier(en)*', de dertiende in reeks.

Dat Chris Vandewalle, die intussen als gildedeken in de voetsporen van onze vriend wijlen Roger Lievens is getreden, hiermee een zeer boeiende brouwhistorische bijdrage heeft geleverd, is voor mij het tweede genoegen. Opnieuw heeft de auteur een puike prestatie neergezet door het verhaal van de brouwerij De Dolle Brouwers (vroeger Sint-Henricus) in Esen zowel vanuit brouwindustrieel als vanuit lokaaleconomisch en -maatschappelijk oogpunt te brengen. Deze gevalstudie geeft eens te meer aan dat de studie van een nijverheidstak zich uitstekend leent – voor wie het *métier* kent – om inzicht te verwerven in de historische ontwikkeling van de lokale economie (in dit geval van het voor Diksmuide historisch trouwens zeer belangrijke Esen) en zijn maatschappelijke inbedding.

Dat deze monografie in het bijzonder het rijke brouwhistorische verleden van de brouwerij Sint Henricus / De Dolle Brouwers en zijn wereldbekende brouwers ontrafelt is de derde reden van genoegen. De huidige brouwer, Kris Herteleer, is voor het *Mout- & Brouwhuis de Snoek* immers helemaal geen onbekende. Van bij de opstart van dit erfgoedproject was Kris samen met ons gemeenschappelijke vriend Rudy Vereecke als architect betrokken bij de revalorisatie van deze unieke industrieel-archeologische site. Aan deze samenwerking evenals aan onze heroïsche uitstapjes naar Frans-Vlaanderen om er oude brouwerijen te bezichtigen denk ik met zeer veel plezier terug. Dat deze vriendschappelijke band tussen de actieve brouwerij De Dolle Brouwers en de museale mouterij-brouwerij De Snoek nu via een publicatie bezegeld wordt, geeft aan deze uitgave een bijzondere dimensie. Dat De Dolle Brouwers als dynamische West-Vlaamse familiebrouwerij en het Mout- & Brouwhuis De Snoek als het meest authentieke museum-van-de-dorst samen nog een mooie toekomst mogen kennen... in hun betrachtning de Vlaamse biercultuur uit te dragen, is dan ook niet alleen mijn vurigste wens maar zonder enige twijfel ook van alwie het met het brouwerijerfgoed in Vlaanderen goed voor heeft.

Deze bedrijfsgeschiedenis sluit opnieuw aan bij de monografieën over het lokaal brouwbedrijf, die door de vzw *Westhoek-Monumenten* (Alveringem) worden gepubliceerd in de reeks *Het Vlaams brouwerbedrijf in historisch perspectief*. Dit dertiende nummer werd samengesteld door de Diksmuidse stadsarchivaris Chris Vandewalle en wordt aan het publiek voorgesteld op 17 augustus 2008 in het Mout- & Brouwhuis *de Snoek* in Alveringem om 10.45 uur. Deze monografie omvat 64 bladzijden en kost 7,50 euro en kan worden aangekocht bij het *Mout- & Brouwhuis de Snoek* in Alveringem of bij de auteur. Wie hieromtrent info wenst kan contact opnemen met Chris Vandewalle, Nieuwpoortstraat 43, 8600 Diksmuide (tel.0497.54.95.85) of [chris.vandewalle@scarlet.be](mailto:chris.vandewalle@scarlet.be) of [www.desnoek.be](http://www.desnoek.be)

Andere publicaties van dezelfde auteur:

- Chris VANDEWALLE, *De brouwersfamilie Comeyne-Vande Woude in Pervijze : een korte schets van drie mout- en brouwbedrijven tijdens de 19<sup>de</sup> en 20<sup>ste</sup> eeuw*, Alveringem 2005
- Chris VANDEWALLE, *Brouwerijen in Pervijze 1800-1914 : de teloorgang van een nijverheid*, Alveringem, 2003
- Chris VANDEWALLE, *De bierslag van Zannekin : de mouterij-brouwerij St.-Louis in Lo (19<sup>de</sup> – 20<sup>ste</sup> eeuw)*, Alveringem, 2004
- Chris VANDEWALLE, *De Kerels van Nevejan – De brouwersfamilie Nevejan in Beerst, Diksmuide en Krombeke (19<sup>de</sup> – 20<sup>ste</sup> eeuw)*, Alveringem 2005
- Chris VANDEWALLE, *Brouwer, kan ik geen bier krijgen? De familie Lievens en hun brouwerijen in Zedelgem St.-Laurentius en in Wingene de Standaard (19<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> eeuw)*, Alveringem 2006

**Chris VANDEWALLE**

09.08.2008