

MAAKT DA MEE!

Liefst 13.700 bedrijven die samen direct werk verschaffen aan ongeveer 312.000 mensen: daarvoor staat de industrie in Vlaanderen. Door de sterke verwevenheid met onze diensteneconomie creëert ze ook veel indirecte tewerkstelling in onder andere de logistiek, de juridische en de administratieve sector. Zonder deze motor van onze welvaart zou ons dagelijks leven er heel anders uitzien dan vandaag. Overtuigd van het belang van de industrie voor het Vlaamse economische DNA, ontrafelen we voor u elke maand een productieproces van Vlaamse bodem.

The Musketeers doet stadswater parelen

Geen wereldreis of een bungeesprong, maar wel smakelijke brouwsels: dat past volgens The Musketeers uit Sint-Gillis-Waas veeleer op een bucketlist. Haar gelijknamige serie bieren is maar een voorbeeld van de originele marketingaanpak van deze authentieke brouwerij. Na de verhuizing naar een omgebouwde steenbakkerij intussen twee jaar geleden is de ambitie bij vennoten Kristof De Roo en Stefaan Soetemans allerminst geblust. Per kwartaal een nieuw bier? Een exclusieve samenwerking met een toprestaurant? Stefaan Soetemans legt uit hoe The Musketeers dat tot realiteit brengt.

door Valerie Van der Avert
fotografie Wim Kempnaers

Stefaan Soetemans

Gerstemout is een van de vier
hoofdbestanddelen van
bier, naast water,
hop en gist.



De brouwzaal
is het hart van
de brouwerij.



ONDERNEMERS
MAAKT DA MEE!



HOE MOEILIK IS HET?

'Het meest uitdagende aspect aan het brouwproces is de consistentie van je product bewaken. Je wil dat elk bier steeds hetzelfde smaakt, maar de vier hoofdingredienten kunnen wel veranderen. Vandaar is het belangrijk om alle paramaters goed onder controle te houden. Een hoge graad van automatisatie in de brouwerij is daarom nodig. Elke medewerker in onze productie is brouwingenieur, wat onze brouwerij vrij uniek maakt. Naast een technische opleiding zijn oog voor detail en een goede smaakzin cruciale skills.'



In het labo worden parameters opgevolgd zoals bitterheid, alcoholpercentage, kleur, zuurstofgehalte in het bier, ...

WAT MAAKT U?

'Bier is ons hoofdproduct, met vier specifieke productlijnen. De belangrijkste daarvan is de Troubadourserie, die ruim 20 jaar geleden is opgestart met de Troubadour Blond. Daarnaast hebben we de Belgian Legends-serie, de Bucket List-serie en de Boudelo abdijbieren. Er komt ook nog een speciale samenwerking met The Jane Antwerp voor een culinair bier bestemd voor foodpairing.'

HOELANG DUURT HET?

'Het brouwen neemt slechts 3 tot 5 uur in beslag. Maar het wort moet wel nog wekenlang gisten. Zo mag je voor het volledige productieproces rekenen op 6 tot 8 weken.'

HOE WORDT HET GEMAAKT?

'Bier bestaat rudimentair gezien uit water, mout, hop en gist. Elk ingrediënt kan echter veranderen. Zo is de samenstelling van water in Gent al anders dan die in Antwerpen. Wij gebruiken stadswater dat we in onze waterbehandelingsinstallatie verwerken door bijvoorbeeld de hardheid en het zoutgehalte aan te passen. Ook in mout heb je massa's soorten. Onze hop komt zowel uit Australië, Amerika, Japan als België. Het samenspel tussen de verschillende ingrediënten, de hoeveelheden en de timing zorgt voor een speciaal karakter van het bier. Het brouwproces start met het mengen van water met gebroken en gemalen moutkorrels. In de volgende stap scheiden we in de filterkuip de bekomen vloeistof, het wort, van de resten moutkorrels. Het wort brengen we aan de kook, waarbij we op het einde van dat proces hop toevoegen. Nadat de hop er weer is uitgefilterd, blijft een heldere vloeistof over. Die pompen we over naar fermentatietanks, waarna we gist toevoegen. Hierdoor zetten de restsuikers die in het wort aanwezig zijn zich om in alcohol en koolzuur. Na een drietal weken in de fermentatietanks halen we de gist er terug uit. Dan pasteuriseren we het bier en gaat het naar de bottelarij. Ten slotte gisten de flesjes nog enkele weken in een warme kamer.'



Per uur rollen er 6.000 flesjes Troubadour of andere bieren van de band in de bottelarij.



HOE ZIET DE TOEKOMST ERUIT?

'Op korte termijn komen er nog twee extra tanks om de brouwcapaciteit tegen januari 2022 met 40% te verhogen. Op langere termijn kijken we naar verdere automatisatie, zoals robotisering van de bottelarij. Op vlak van verpakking verwachten we ons aan een verschuiving richting blik. Zelfs bij speciaalbieren tekent die trend zich nu al af. Terwijl bier in blik in België nog steeds kampt met een imagoprobleem, is dit in Nederland al een doodnormale zaak. Wij zien er wel de voordelen van in. Een blik biedt visueel gezien een groter oppervlak, doet het bier veel sneller koelen en verhoogt de kwaliteit van het bier door het weren van licht. Ten slotte willen we via artificiële intelligentie meer proactief kunnen werken. Uiteraard blijft ook duurzaamheid een zeer belangrijk facet.'



Laden en lossen van volle vrachten bier en leeggoed voor klanten over de hele wereld.

OPMERKELIJK!

- Licht is een negatief gegeven voor bier, vandaar dat het meestal in bruine flesjes wordt gedaan.
- 95% van een donker bier is dezelfde samenstelling als een licht bier. Slechts een kleine hoeveelheid donkere, gebrande mout gebruiken, heeft een grote impact op kleur en smaak.
- De brouwerij produceert jaarlijks tussen 5 en 6 miljoen glazen bier.

VOOR WIE MAAKT U HET?

'We leveren aan een 16-tal landen. Naast onze thuismarkt is Nederland onze belangrijkste markt. Maar ook in verre bestemmingen zoals Chili, Japan, Rusland en Canada is ons bier bekend.'