

Brouwerij DijkWaert – 21/07/2010

Sabine Mans

In een uitloper van de Herentalse industriezone ligt de straat Dompel, midden in een landelijke omgeving die vol zit met KMO's; het aantal gewone huizen is er op één hand te tellen. In deze omgeving zou je niet meteen een ambachtelijke huisbrouwerij verwachten, maar sinds kort is die er wel. Hans Wierds en Carine Van Dyck verbouwden immers een deel van hun huis tot brouwerij. Daar willen ze bier, fruitige wijnen, aperitieven en kruidendranken produceren, naast een aantal ambachtelijke producten zoals krieckenconfituur. De kriek neemt in hun producten een prominente plaats in, want Hans en Carine hebben allebei een passie voor deze veelzijdige kleine vrucht. Naast kriecken worden er ook appels en kruiden gebruikt. Het belangrijkste voor Hans en Carine is echter dat hun producten zo natuurlijk mogelijk moeten zijn, gemaakt met zo weinig mogelijk chemie, en dat ze zoveel mogelijk zelf willen doen, soms tot het plukken van de vruchten toe.

Hans is al een tiental jaar bezig met hobbybrouwen en wijn maken. Voortdurend zit hij nieuwe ideeën uit te werken en ingrediënten op originele manieren te combineren. De grote interesse in koken die hij ook heeft, komt duidelijk naar boven in zijn inventieve en geslaagde recepten. In het begin kon hij moeilijk beslissen op welk product hij zich het meest zou toespitsen, dus besloten Hans en Carine een marktonderzoek te doen om na te gaan waarin de mensen het meest geïnteresseerd waren. Uit de respons die ze daarop kregen, bleek meteen een duidelijke voorkeur voor de bieren, dus was de beslissing snel gemaakt om een professionele brouwinstallatie aan te schaffen en in hoofdzaak een brouwerij te worden. In juli 2010 verkregen ze hun vergunning van Voedselveiligheid. De brouwerij kreeg de naam DijkWaert: 'dijk' is afgeleid van de familienaam van Carine, en 'waert' verwijst naar de familienaam van Hans en naar de waard van een café.

Met hun semi-automatische brouwinstallatie (vergelijkbaar met een groot uitgevallen Braumeister, voor de hobbybrouwers onder u) was het aanvankelijk de bedoeling om tweemaal per maand te brouwen. De vraag naar het bier bleek echter groter dan verwacht, waardoor het nu al nodig is om

elke week te brouwen om iedereen te kunnen bevoorraden. Ondanks dat succes willen ze toch absoluut kleinschalig blijven. De relatief kleine installatie van 250 liter biedt hen de mogelijkheid om brouwsels op maat te maken, bijvoorbeeld voor bedrijven of restaurants (of bierverenigingen) die eens een eigen, exclusief bier willen.

Wij gingen bij hen op bezoek op het moment dat ze nog volop bezig waren met verbouwingen. Daarenboven waren ze op dat moment een grote berg zelfgeplukte kriecken aan het verwerken, én hadden ze vijf kinderen te gast die de vakantie bij hen doorbrachten. Toch waren Hans en Carine de rust zelf en maakten ze onwaarschijnlijk veel tijd vrij voor ons. Om zeker te zijn dat we een goede keuze zouden kunnen maken voor ons bierfestival, kregen we proevetjes van vier verschillende soorten bier. Het krieckenbier viel bij ons heel erg in de smaak door de fris-zurige smaak en het effect van vruchten op jenever, dat bereikt werd doordat de kriecken al in wijn gefermenteerd waren voordat ze in het bier belandden. Toch gaven we voor het festival de voorkeur aan een donker bier, omdat het krieckenbier vooral een zomers bier is en misschien iets minder goed zou passen eind oktober. Het bruine bier dat we kozen, was in feite speciaal gebrouwen voor hun eigen huwelijksfeest begin juni en had nog geen naam. Tijdens het proeven discussieerden we over mogelijke namen, en uiteindelijk werd het "Eeuwige Liefde".

Na de biertjes kwamen Hans en Carine nog met een krieckenwijn op de proppen, die werkelijk heerlijk was: hij kwam absoluut niet over als een wijn die puur op basis van kriecken gemaakt was; het leek eerder een druivenwijn in de richting van een Shiraz waaraan kriecken toegevoegd waren. Na de wijn kwamen er drie aperitieven op tafel, geïnspireerd op porto maar op basis van kriecken, vlierbessen en appels.

Door de enorme gezelligheid bleven we heel lang plakken bij deze gastvrije mensen. Naast kaas en zelfgebakken brood kwam er uiteindelijk zelfs een kom frieten en een schoteltje kippenworsten op tafel terecht, die toch wel smaakten na een viertal uur lang proeven!

Bieren van Dijkwaert te proeven op het tweede Diesters Bierfestival :

- Eeuwige liefde (primeur)

The logo for DijkWaert features the brand name in a stylized, cursive script. The letters are white and set against a dark, rectangular background. The 'D' and 'W' are particularly large and ornate, with the 'i' and 'a' being smaller and more delicate. The overall style is elegant and classic.

Informatie:

Website: <http://www.dijkwaert.be>

Adres: Dompel 27, 2200 Herentals

Email: info@dijkwaert.be