

**BELGISCHE TRAPPISTEN-
& ABDIJBIEREN**





BELGISCHE TRAPPISTEN- & ABDIJBIEREN

GODDELIJK LEKKER

JEF VAN DEN STEEN



FOTOGRAFIE

ANDREW VERSCHETZE

ℒ | LANNOO





Belgische trappistenbieren	7
De trappisten, een hechte gemeenschap	9
1836 – Westmalle	11
1839 – Westvleteren	27
1862 – Chimay	43
1899 – Rochefort	59
1932 – Orval	73
1998 – Achel	91
Erkende Belgische Abdijbieren	103
Traditie en diversiteit	105
1949 – Maredsous	107
1952 – Leffe	119
1952 – Saint-Feuillien	131
1954 – Tongerlo	145
1956 – Affligem	159
1957 – Bornem	177
1957 – Postel	187
1958 – Grimbergen	199
1958 – Steenbrugge	211
1960 – Ten Duinen	223
1968 – Floreffe	233
1984 – Val-Dieu	247
1990 – Ename	261
1994 – Keizersberg	269
1997 – Abdij Dendermonde	279
2002 – Abbaye de Saint Martin	285
2004 – La Ramée	295
2005 – La Paix Dieu	307
2008 – Abbaye de Forest	319
2008 – Ter Dolen	333
2009 – Herkenrode	343
2013 – Averbode	357
Niet-erkende Belgische abdijbieren	371
1929 – Witkap Pater	373
1946 – Sint-Bernardus	381
1957 – Pater Lieven	395
1970 – Bonne-Espérance	409
1974 – Cambron	419
2015 – Abbaye de Villers	431
Literatuurlijst	441



BELGISCHE TRAPPISTENBIEREN



'Alle trappistenbieren zijn abdijbieren, maar niet alle abdijbieren zijn trappistenbieren', luidt een boutade. En het klopt nog ook!

De trappisten, de monniken die hun naam aan deze bieren geven, verschillen op meerdere vlakken van de andere orden waarvan de kloosters naar bier verwijzen.

Vooreerst zijn deze kloosterorden (benedictijnen, cisterciënzers, norbertijnen) al eeuwenlang aanwezig in onze streken, terwijl de trappisten (ook cisterciënzers van de strikte observantie) pas na de Franse Revolutie van 1789 naar ons land gekomen zijn. Hun aanwezigheid hier is dus van veel recentere datum.

Daarnaast brouwden de kloosters van die andere orden reeds eeuwenlang bier toen ze na de inval van

de Fransen in 1794 afgeschaft werden.

De trappisten hadden voor hun komst naar België nog nooit bier gebrouwen.

Ten slotte, wanneer vanaf 1830 - de onafhankelijkheid van België - een aantal van die afgeschafte kloosters opnieuw tot leven komt, wordt er geen brouwerij meer opgestart. Maar de trappisten starten pas dan hun brouwactiviteiten: Westmalle in 1836, Westvleteren in 1838, Achel in 1850, Chimay in 1862, Rochefort in 1899 en Orval in 1931.

Trappistenbieren worden gebrouwen binnen de muren van hun abdijen, door of onder leiding van de monniken. De opbrengst komt ten goede aan de abdij om in haar levensbehoeften te voorzien en met de overschotten goede doelen te steunen. Dat garandeert het zeshoekige label 'Authentic Trappist Product' (ATP), in het leven geroepen





door de Internationale Vereniging Trappist (IVT). Deze vereniging telt twintig trappistenabdijen uit negen verschillende landen en werd opgericht om de benaming 'trappist' te beschermen als oorsprongsbenaming, zoals dat reeds in 1962 door de Handelsrechtbank van Gent wettelijk vastgelegd werd.

Het ATP-label kwam er om het onderscheid duidelijk te maken tussen de trappistenbieren en de abdijbieren. Voor deze laatste bieren wordt immers zo veel publiciteit gemaakt - de trappisten zijn op dat vlak veel bescheidener - dat de consument ging geloven dat alles wat naar een abdij genoemd wordt (vaak ook kazen) door monniken gemaakt wordt. De benaming 'trappist' of 'trappistenbier' moet dan ook beschouwd worden als een BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming) en verwijst telkens naar de

abdij waar het bier gebrouwen wordt. Trappistenbier is geen biersoort, daarvoor zijn de onderlinge verschillen te groot, zowel qua kleur, geur en smaak als qua alcoholgehalte. Toch zijn er ook een aantal gemeenschappelijke kenmerken: het zijn allemaal bieren van hoge gisting die hergisten in de fles of in het vat.

Tot voor enkele jaren waren bier brouwende trappistenabdijen een bijna uitsluitend Belgische aangelegenheid, op Koningshoeven bij Tilburg in Nederland na. De laatste paar jaren is deze toestand sterk geëvolueerd: na Engelszell (Oostenrijk, vanaf 2012) en Zundert (Nederland, vanaf 2013), brachten Spencer (VS, vanaf 2013) en Tre Fontane (Italië, vanaf 2015) het voorlopige aantal op elf. Voorlopig, want ik ben ervan overtuigd dat er in de nabije toekomst nog trappistenbieren bij zullen komen.

DE TRAPPISTEN, EEN HECHTE GEMEENSCHAP

VOORWOORD DOOR BROEDER XAVIER, ABDIJ VAN ORVAL

In de schoot van het brouwerserfgoed dat verbonden is aan de religieuze gemeenschappen, bestaat er een heel bijzondere verwantschap – deze met het gedachtegoed van Cîteaux – al van in de twaalfde eeuw. Vandaag gaat het in België om de gemeenschappen van Chimay, Rochefort, Orval, Westmalle met Achel, en Westvleteren.

In de cisterciënzer traditie en in het leven van de monnik is de verankering van de plek stichtend en maakt deel uit van het geheim van een leven voor God. Dit is ook de grondslag van het economische leven van elke gemeenschap.

De bieren die op onze trappistlocaties worden geproduceerd, zijn stuk voor stuk origineel en niet in een categorie onder te brengen. Zowel omdat hun giststam telkens uniek is, als om hun heel eigen aroma's en kleur en vooral het verhaal van hun ontstaan. Jef Van den Steen kwam naar ons toe om u al deze uiteenlopende en boeiende verhalen te kunnen vertellen. Op de volgende bladzijden kunt u de gezichten ontdekken van zij die deze producten uitwerken, vaak aftastend, altijd met enthousiasme en passie. De auteur verrichtte uitgebreid documentatiewerk om de schijnwerpers te richten op de mensen, de monniken van de trappistengemeenschappen en werknemers van brouwerijen, die elk recept bedachten en de productie-uitrusting door de tijd heen deden evolueren om ze voortdurend aan te passen aan de moderne werkomstandigheden, maar altijd met respect voor dit monastieke kader van eenvoud en natuurlijkheid, zoals bij een oord van gebed hoort.

Maar als het dan toch vruchteloos is om een gemeenschappelijke brouwmethode te zoeken voor de trappistenbieren, waar is dan hun raakpunt? Daarvoor moet geput worden uit de levende bron van een gemeenschappelijke denkwereld. Want daar huist wel degelijk het echte geheim en het unieke dynamisme van onze trappistenbrouwerijen, een geest van onderlinge hulp om de authenticiteit van elke productie op een bevoorrechte plek te beleven. Dit sluit aan op het maatschappelijk project van elke trappistengemeenschap, doorheen een ethisch en solidair einddoel. Het zijn deze waarden die uitgedragen worden door het keurmerk '*Authentic Trappist Product*', waar vandaag elf trappistenbrouwerijen in de wereld borg voor staan. Ver van de karikatuur van een dikbuikige figuur in monnikspij of van een duister recept uit een middeleeuws toverboek, is er die nooit aflatende inzet die elke gemeenschap doet leven, een zin geeft aan onze samenleving en een pad naar de toekomst effent.

Broeder Xavier, Abdij van Orval

Voorzitter van de IVT



Orval © WBT, David Samyn



1836

WESTMALLE

ABDIJ TRAPPISTEN

WESTMALLE

Antwerpsesteenweg 496, 2390 Malle

www.trappistwestmalle.be

NOOIT RUST

Na de Franse Revolutie besliste de Nationale Vergadering die toen Frankrijk bestuurde, de vele religieuze instellingen die het land rijk was af te schaffen. Het kerkelijk grondbezit werd genationaliseerd en te gelde gemaakt om de staatsfinanciën op orde te brengen. Als gevolg hiervan werden ook de trappisten gedwongen Frankrijk te verlaten.

Zo vertrok op 28 augustus 1793 een groepje van tien monniken uit het Zwitserse Val Sainte, waar zij als bannelingen leefden, met als opdracht een klooster te stichten in Canada. Maar zover is het nooit gekomen.

Door de inspanningen van monseigneur Nelis, de bisschop van Antwerpen, vestigde dit groepje zich op vrijdag 6 juni 1794 op het landgoed Nooit Rust in Westmalle, gelegen aan de oude baan die Antwerpen met Turnhout verbindt. Dit landgoed was daartoe aangekocht door een aantal goeude burgers die monseigneur Nelis had weten te ronselen.

Maar op 17 juli, precies zes weken na hun aankomst, moesten de monniken Westmalle alweer verlaten. De Fransen waren immers België binnengevallen en voor Franse uitwijkelingen was een eventuele confrontatie met het Franse leger veel te gevaarlijk. Toen Napoleon in 1814 bij Waterloo definitief werd verslagen, keerden de trappisten terug. Maar met de komst van de Nederlanders waren nog niet

alle problemen van de baan:
de vijandelijke kloosterpolitiek

van koning Willem I bleef de abdij in haar bestaan bedreigen.

Het duurde nog tot 1822 voordat de jonge stichting zekerheid kreeg over haar bestaan. Toen onderkende Willem I een Koninklijk Besluit waardoor de kloostergemeenschap van Westmalle erkend werd als *personne civile*. Noodgedwongen richtte zij een school op met internaat om zich 'nuttig te maken voor de maatschappij' zoals de Nederlandse koning dat eiste.

Pas met de Belgische onafhankelijkheid en het instellen van de grondwet werd de toekomst van de gemeenschap verzekerd; op 22 april 1836 ten slotte werd de priorij van Westmalle tot abdij verheven.





EEN GEZONDHEIDSDRANK

Toen de monniken zich in 1814 voorgoed in Westmalle vestigden, zwaaide Vrouwe Armoede de scepter in de Kempen. Het was er hard werken om de heidegrond te cultiveren en de landbouw rendabel te maken. De broeders moesten noest werken en de kost was zeer mager. Daarenboven was water de enige toen toegelaten drank voor de monniken. Gezond, dat wel, maar niet altijd even smakelijk noch even opwekkend.

In zijn bezorgdheid om de moed erin te houden, stond prior Alexius de broeders toe twee glaasjes bier per dag te drinken. Het getuigde van durf dit aan abt de Lestrangle in een brief te melden, wetende dat deze in zijn uitermate strenge regel alleen water toeliet. Gelukkig kon Alexius in hetzelfde bericht ook melden dat er geen zieken waren.

Toen in 1836 de zeer strenge regels van abt de Lestrangle door de paus verboden werden, zagen de monniken van Westmalle zich verplicht de gematigder constituties van Armand Jean Le Bouthillier de Rancé te volgen. Deze lieten naast water ook afgeroomde melk, karnemelk en de volksdrank van de streek toe. De Rancé had in 1664 in het Normandische dorp Soligny de trappistenorde hervormd. Om geen bier te moeten kopen, werd beslist het zelf te brouwen, een beslissing die past in het kader van de aanbevelingen van de *Regel van Benedictus*. Die stelt dat een klooster zo ingericht moet zijn om 'van het werk van hun handen te kunnen leven' (RvB 48.8).

Op 1 augustus 1836 werd begonnen met de bouw van de brouwerij. Om een dergelijke onderneming tot een goed einde te kunnen brengen, waren mannen nodig die het brouwersvak kenden. Gelukkig waren er twee paters, allebei Nederlanders, die het vakmanschap bezaten om een brouwerij op te starten.







Pater Albericus Kemp uit Sint-Oedenrode, die in het burgerleven brouwersgast en kuiper was geweest, was bijgevolg vertrouwd met het materiële werk in een brouwerij. Als brouwer duidde de abt de uit Cuijk afkomstige pater Bonaventura Hermans aan, een bekwaam apotheker en kruidendokter. Dat juist een kruidendokter werd gekozen om de brouwerij op te starten, mag heden ten dage verwondering wekken. Toen echter werd bier als een gezondheidsdrank beschouwd.

Op 10 december 1836 konden de monniken voor het eerst het ter plaatse gebrouwen bier proeven – het trappistenbier was geboren! De donkere, zoete drank werd uitsluitend voor eigen gebruik geproduceerd en in de refter als tafelbier geschonken. Desondanks moesten er van in den beginne accijnzen betaald worden. De gist werd aan bakkers verkocht.

Oorspronkelijk werd het bier van de brouwerij niet als een bron van inkomsten beschouwd. Daarvoor rekende men vooral op de landbouw, de veeteelt maar ook op de druiventeelt en de wijnbouw. De stichters kwamen tenslotte uit Frankrijk.

OPMARS VAN DE BROUWERIJ

Vader Benedictus, stichter van de orde, liet zijn zonen toe hun producten te verkopen, opdat zij van hun handenarbeid zouden kunnen leven. De oudst bekende bierverkoop in Westmalle gebeurde op 1 juni 1861 'van bruin bier ... 60 frank'. Deze verkoop betrof ongetwijfeld een volle ton, want een weinig verder staat in hetzelfde kasboek 'van gist, bier en wijn ... 4 frank'. Een volle ton vertegenwoordigde één brouwsel, zo'n 300 liter, wat een idee geeft van de grootte van de eerste brouwerij.

Dat de vraag naar bier snel toenam, blijkt uit het feit dat al in 1859 een nieuwe lagerkelder klaar was, die reeds in 1865 vergroot werd. Van dan af werd overgegaan op regelmatige bierverkoop. Zo noteerden de paters in 1868 393 frank inkomsten uit de verkoop van biergist, wat erop wijst dat er jaarlijks zo'n 35 tot 40 brouwsels werden gemaakt.

Er werd gebrouwen en verkocht volgens de financiële behoeften. Zo werd de abdij in de periode 1885–1908 grondig verbouwd en een stichting gepland in Congo, die veel geld zou kosten. De bierverkoop werd gestimuleerd, wat een modernisering en vergroting van de brouwerij noodzakelijk maakte.

Links: De nieuwe brouwzaal, uitgevoerd in roestvrij staal met op de achtergrond de vroegere brouwinstallatie in rood koper.



Om materialen voor de nieuwe gebouwen aan te voeren, werd in 1895 een aansluitspoor aangelegd van ruim een kilometer lang, dat de abdij verbond met de tramlijn Antwerpen-Turnhout. Na de bouwwerken bleef het spoor in gebruik voor de aanvoer van allerlei benodigdheden voor de boerderij en de brouwerij.

Diezelfde tramlijn annex aansluitspoor werd ook gebruikt om klanten te beleveren – het vervoer met vrachtwagens stond toen nog in zijn kinderschoenen. De klanten 'der stad Antwerpen en omstreken' ontvingen hun bestellingen van de bode van de abdij, die elke week een ronde deed. Wie sneller bediend wilde worden of elders woonde, werd beleverd 'met de stoomtram of den staatsspoorweg'.

In 1897 was de nieuwe brouwerij klaar; de inhoud van de nieuwe brouwketel bedroeg 40 hectoliter. Hoewel toen reeds bier werd afgevuld in 'flesschen', gebeurde de verkoop toch hoofdzakelijk in houten tonnen.

De Eerste Wereldoorlog riep echter een halt toe aan de opmars van de abdijbrouwerij. De monniken vluchtten naar het neutrale Nederland, slechts enkelen bleven om op de abdij te passen. Maar ze konden niet voorkomen dat de Duitse bezetter het koper opeiste. De brouwerij werd ontmanteld en ontdaan van al het koperwerk. Het zou nog tot 1922 duren voordat de brouwerij heropgestart kon worden.

EEN DUBBEL OF EEN TRIPEL?

In dat jaar werd voor het eerst 'candijvie suiker' gebruikt. Dit had alles te maken met het brouwen van een sterker bier, in het kasboek eerst 'straf bier', later 'dubbel bruin' genoemd. Er werden dus twee bieren aangeboden met extra gersten, een laag-alcoholisch blond bier (extra – 4,8 vol % alc.) en het nieuwe bier dubbel bruin (dubbel – 7 vol % alc.).

Beide bieren worden nog steeds gebrouwen. De bierverkoop kende slechts een matig succes, want de tijden waren onzeker door de dreigende wereldwijde economische crisis van de jaren 1930. En hopen op een verhoogd rendement van de boerderij was een illusie: een landbouwbedrijf in volle zandstreek met betaalde werkkrachten! Er moest dus uitgekeken worden naar ruimere inkomsten. Abt Tarcisius van der Kamp hoopte die te vinden in het opvoeren van de productie van de brouwerij. De benaming 'trappistenbier' werd in 1933 gedeponereerd en nog in datzelfde jaar werd beslist tot de bouw van een volledig nieuwe brouwerij. In afwachting daarvan bleef de oude brouwerij in gebruik. In de nieuwe brouwerij werd een eerste poging gedaan om een superbier te brouwen, dat de naam 'Tripel' meekreeg. Dit bier werd afgeleid uit een blond bier dat sinds 1931 sporadisch werd gebrouwen.



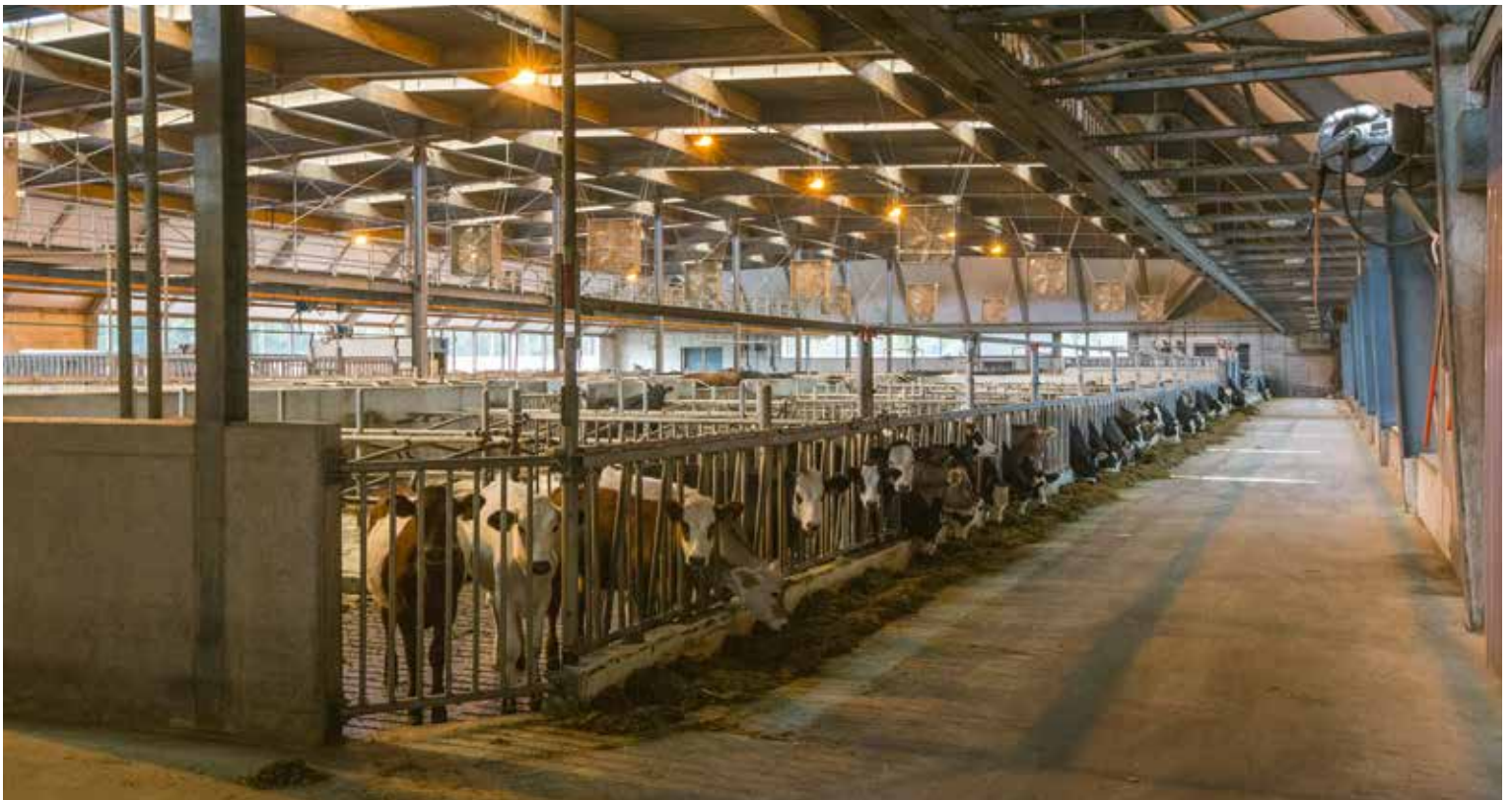


**De imposante
volautomatische
bottelarij.**





In de brouwerij zijn
geen monniken meer
tewerkgesteld,
in de boerderij en de
kaasmakerij wel.



Deze goudgele Tripel - 9,5 vol % alc. - werd in 1934 gelanceerd, midden in de economische crisis. Om de prijs te drukken en omdat het alcoholgehalte zeer hoog was, werd dit bier afgevuld in kleinere 25cl-flesjes. Toen in 1935 een moderne bottel-machine in gebruik werd genomen, verdwenen deze flesjes. Sindsdien worden de Westmalle-bieren afgevuld in 33cl-flessen.

De Tweede Wereldoorlog remde de doorbraak van de Westmalle af, maar de abdij kon zonder noemenswaardige problemen standhouden. Na de oorlog kwam de abdij voor een dilemma te staan: de productie beperken tot de noodzakelijke hoeveelheid om te kunnen leven - de keuze van onder andere Westvleteren - ofwel de productie vergroten vanuit een sociale verantwoordelijkheid ten opzichte van de regio. Westmalle koos voor deze laatste optie en brouwt nu zo'n 130.000 hectoliter per jaar.

NAAR DE TRAPPISTEN GAAN

Westmalle ligt op zowat 20 kilometer van Antwerpen, een grote afstand in de negentiende eeuw. Toen vanaf 20 september 1885 een stoomtram Antwerpen via Oostmalle verbond met Hoogstraten was die afstand plotseling geen bezwaar meer voor de Sinjoren. Ter hoogte van de dreef die de Antwerpsesteenweg met de abdij verbindt, kwam een halte die officieel de naam Statie Trappisten meekreeg. Voor de Antwerpenaar werd 'naar de trappisten gaan' een geliefd zondags uitstapje ... en dat is het nu nog.

De tram is er al lang niet meer (die is sinds 1960 vervangen door een autobus), maar de halte is uitgegroeid tot Café Trappisten. Over dit café gaat trouwens het verhaal dat het bier via een ondergrondse leiding vanuit de abdijbrouwerij rechtstreeks naar de tapkraan werd gepompt. Een fabeltje, natuurlijk!





**De eigen melkveeboerderij
levert de melk die hier
tot Westmallekaas
verwerkt wordt.**

**De wongel wordt in
de vormen geplaatst.**