



Vergeten Londerzeels bier herleeft

Peter Buelens brouwt 'Wit Peerd'

LONDERZEEL - Peter Buelens is in Ursene 13 in Londerzeel begonnen met een nieuwe brouwerij onder de naam 'Wit Peerd'. Daarmee brengt hij een vergeten bier uit Londerzeel opnieuw tot leven.

Peter Buelens is trots op zijn brouwsel, want daarmee doet hij een stukje brouwersgeschiedenis uit Londerzeel herleven. Peter Buelens: 'In de 16de en 17de eeuw was Londerzeel -voor de fusie- met zijn 11 brouwerijen een belangrijke bierproducent voor het omliggende. Uit oude documenten blijkt dat Londerzeel in die periode - naast Zoutleew en Hoegaerden - één van de belangrijkste leveranciers van bier was aan de stad Mechelen. In 1686 telde Londerzeel 123 boerderijen, 887 huizen, 10 winkels, 5 ambachtshuizen, 1 kasteel, 11 brouwerijen en 10 herbergen. Het aantal brouwerijen was dus - in verhouding tot het aantal inwoners, woningen en herbergen - behoorlijk groot. Uit verschillende geschriften mag blijken dat veel van het bier dat toen in Londerzeel werd gebrouwen bestemd was voor de herbergen in Mechelen. De geschiedenis van het Wit Peerd, dat ontstond rond 1665, toont aan dat familiale banden deze economische sector sterk hebben bepaald en gestuurd. Namen als Puttemans, Heyvaert, Vanden Bossche, Lemmens, De Moor, Van Nieuwenhove en De Keersmaecker komen terug als brouwers in andere Londerzeelse brouwerijen, maar vinden we ook terug in brouwerijen buiten Londerzeel.'

'De brouwerij Wit Peerd' stopte haar activiteiten rond 1850. De laatste brouwer, Dominicus De Keersmaecker, had geen mannelijke nakomelingen en verkocht in 1851 de hoeve met brouwerij aan een Brusselse patriciërsfamilie. En zoveel jaar later neem ik de draad terug op door opnieuw 'Wit Peerd' te brouwen. Wit Peerd amber versterkt de reputatie van Klein Brabant als bakermat van de brouwkunst, met traditionele kleppers als Palm en Duvel. Brouwerij Wit Peerd ligt trouwens geografisch net in het midden tussen beide brouwerijen. Wit Peerd amber is een ongefilterd bier van 6,5% alcoholvolume, met hergisting op fles, op authentieke wijze gebrouwen op basis van 3 moutsoorten, zonder toevoeging van additieven. De hergisting zorgt voor een langere bewaartermijn. Tegelijk levert dit ook een smaakevolutie op, wat het bier qua smaakpalet met de tijd nog rijker maakt. De reacties op dit stevig gehopte bier zijn inmiddels ongemeen positief: het heeft een rijke schuimkraag, een krachtig aroma en een lange diepe afdronk. Dit maakt dat Wit Peerd amber zich zeker kwalitatief kan onderscheiden van de industrieel gebrouwen degustatiebieren. We gaan dit bier nu rustig commercieel laten evolueren', weet Buelens. (jh)

Info: www.witpeerd.be



FOTO'S INGEZ.

