

# *Brouwerij Desmedt/Affligem/ Opwijk*

**De historische kijk op het beschermd erfgoed**



Met de groenselkes van den Wacho



Een van de uitzonderlijke bieren werd in lang vervlogen tijden gebrouwen in de Benedictijnenabdij Sint-Pieter en Paulus te Affligem. De abdij van Affligem mag beschouwd worden als de meest imposante abdijsstichting in der Lage Landen. De monniken in de abdij Affligem leefden volgens de Regel van Sint-Benedictus (Black Monks).

Hierin stond *"Indien mogelijk moet het klooster zo zijn ingericht zijn dat alles wat er nodig is, zich binnen de muren bevindt, zoals water, een molen, een tuin, een bakkerij, een brouwerij"*. Zo hoefden de monniken niet buiten het klooster rond te zwerven, want dat was volgens de wetten van Sint-Benedictus schadelijk voor hun ziel. Maar zoals de andere benedictijnenabdijen droeg ook de abdij Affligem de gastvrijheid hoog in het vaandel. Armen en zwervers vonden er altijd onderdak, om wat te eten en te drinken.

Hoe en wanneer het brouwen is begonnen of hoelang er reeds een brouwerij stond op de plaats waar Brouwerij Affligem (De Smedt) is gevestigd is moeilijk te achterhalen. Het gebied rond Opwijk heeft een woelige roemruchte geschiedenis achter de rug.

De brouwerij van de abdij Affligem werd in 1129 voor het eerst vermeld naar aanleiding van een brand die het hele dorp verwoeste.

In de eerste gravure met afbeelding van de brouwerij en de woorden er in gebeiteld: 'Coquina Cerevisira et Pistrinum' (bierkeuken en bakkerij) dateert van 1570. Brouwerij en bakkerij waren toen in één gebouw ondergebracht (bier wordt vandaag niet ten onrechte "de glazen boterham" genoemd). Dat jaar werd trouwens voor het eerst hop gebruikt in het abdijsbier.

Uit de resten van het platgebrande dorp viel, volgens een kroniek van 1597, is op te maken dat er drie brouwerijen waren.

Twee mensen begonnen reeds in 1832 te brouwen. Eerst was er in de Marktstraat brouwer Peter De Reuse. Later kwam de zoon en de kleinzoon in de brouwerij en begon schoonzoon Joos Wouters de latere brouwerij 'Temmers' van Pieter Jan Temmerman waarin diens schoonzoon Frans De Coster, zoals het toen moest, zijn brouwerij, in 1892, aan de fiscus melden. Zoon Emile nam het roer in handen tot 1925. De familie De Coster beheerste de brouwerij tot ze in 1935 stopten met brouwen maar pas in 1940 de boeken neerlegden.

De brouwerij van de familie De Roy-Mannaert startte in 1903 en hield het in 1921 voor bekeken.

In het jaar 1832 begon een zekere Staes te brouwen in de vroegere 'Sterre' van Pieter Aelbrecht gelegen aan de Opwijkse Ringlaan.

Nadat schoonzoon Gilles De Valck overnam en het later terug in handen kwam van Joos Staes waarop Brouwerij De Smedt op gebaseerd is.

In 1892 kwam Brouwerij Staes in handen van Pieter Joseph De Smedt en Elisabeth van Doorslaer. Deze werd net aan het begin van de WO I gecontroleerd door zijn zonen, 'brasserie De Smedt frères'.



Als zovele instellingen begonnen met een beperkt afzetgebied in eigen dorp en naaste omgeving zou deze brouwerij toch nog de veerkracht bezitten om in de trend van de steeds evoluerende brouwerwereld te lopen. Bij het ingaan van de 2<sup>o</sup> wereldoorlog gaf opvolger Joseph Aloïs Marie De Smedt de brouwerij de naam 'brasserie Monterey'.

Toen het genootschap nog tot de familie De Smedt behoorde werd, mede door de 'Speciale Op-Ale', de belangstelling voor de brouwerij groter. Dit, steeds meer bekend geraakte bier werd gelanceerd in 1949 en had een nerveuze, eigen smaak.



Rusteloos maar behoedzaam en zonder veel oppervlakkige publiciteit, die er slechts op gericht was in de kijker te lopen, werkte brouwerij/mouterij De Smedt aan een gestadige uitbouw en slaagde er steeds in om een cachet van degelijkheid te kleven op hun producten.

Hoewel er de laatste jaren verbouwd en gemoderniseerd werd, was het grondprincipe van de traditionele brouwerij nog helemaal aanwezig.

Ieder domein was uitstekend afgebakend. De brouwmeester had zijn eigen territorium net als de keldermeester en de bottelarijmeester. De brouwerij werkte onafgebroken van s' morgens vroeg tot 's avonds laat.

Ingesloten door een zoetgeurende omgeving straalde ze dan toch de onvervalste sfeer van weleer uit. Dit kwam vooral door de drie reusachtige, met de hand geslagen, koperen ketels uit 1947 (met stoomverwarming en handbediening).

Hier controleerde de brouwer nog altijd zijn creatie en zag nog altijd kritisch toe of zijn product wel degelijk naar wens verliep.

De abdij van Affligem speelde ook een zeer belangrijke rol in het verhaal van Brouwerij De Smedt. De abdij van Affligem was de oudste bestaande abdij van de Nederlanden en is ontstaan uit de bekering van zes roofridders in 1074. Jarenlang maakten deze roofridders de omgeving van Affligem onveilig, tot ze door predikant Wedericus tot inkeer werden gebracht.



Onder het motto 'Ora et laboro' (bidden en werken) kwam er in 1074 in de abdijhoeve een nieuwe kleine brouwinstallatie waardoor de monniken tijdens hun maaltijd bier van eigen kweek konden drinken.

In de 18de eeuw vloeiden er jaarlijks zo'n 2000 vaten bier uit de brouwketels: witbier voor de zomer en bruin bier voor de winterperiode.

Omdat ze tijdens de vastenperiode minder bier dronken maar ook om de huisbazen Herman II van Lotharingen, Anno II van Keulen en andere grootheden te ontvangen kwam een zwaarder bier (tripel) uit de ketels van de abdij.

Tot de Franse Revolutie waren deze brouwers altijd leken die betaald werden voor hun werk. Het behoorde tot de Regel van de abdijen dat ze gastvrijheid moesten bieden aan de armen en de pelgrims die er op bezoek kwamen. Om de dorst van de armen te lessen, werd aan de poort licht bier geschonken. Jaarlijks ongeveer tweehonderd vaten.

Door de Franse Revolutie werden de monniken in 1796 uit hun abdij verdreven, de gebouwen (waaronder een brouwerij) aangeslagen, verkocht en systematisch verwoest.

Dat de gemeenschap is blijven voortbestaan is te danken aan het feit dat de in 1833 nog overlevende monniken zich toen hergroepeerden.

Pas in 1869 keerden de paters terug naar de oude Abdij in Affligem, met grote verwachtingen en even grote dorst... maar ze moesten hun bier kopen bij de plaatselijke brouwers.

Het duurde tot in 1885 voordat ze hun brouwerij weer konden openen.

Dat was het begin van een langzaam herstel. De abdij was in het bezit van een brouwerij. Tegenslagen achtervolgden echter de brouwende paters.



De abdij werd meerdere keren verwoest en heropgebouwd. De gevluchte paterkes stichtten in 1870 een nieuwe gemeenschap maar het duurde tot 1895 alvorens er opnieuw bier werd gebrouwen.

Tijdens de Eerste Wereldoorlog eisten de Duitsers in 1917 de koperen brouwketels op en moest de brouwerij opnieuw haar deuren sluiten.

In 1920 stonden er nieuwe ketels en het was pater Tobias Vergauwen die er met veel liefde voor zijn beroep werkte.

Bij de start van WO II werd er, onder leiding van Dom Robert Demuyneck, op 13 maart 1940 de laatste maal in de abdij gebrouwen door de brouwende broeder Tobias Vergauwen.

De Affligemse minnebroeders hadden wel nood aan enig gerstenat bij de maaltijd en voor de vele bezoekers in de abdij. Ze sloten op 1 maart 1956 een overeenkomst met brouwerij 'De Hertog' te Deurne.

De nieuwe formule "Formula Antiqua Renovata" maakte het mogelijk met de moderne materialen te brouwen er toch de traditionele smaak van het Affligembier te behouden.

Hun eerste realisatie werd onder begeleiding door de abdijbrouwer dom Tobias Vergauwen als abdijbier 'Affligems Dubbel' aangevoerd. De vernieuwde receptuur werd ontwikkeld door Adrien Floor, technisch directeur van de brouwerij dit in samenspraak met broeder-brouwer Vergauwen. In 1957, met de Wereldtentoonstelling in zicht, kwam de herboren tripel er nog bij. Daarbij werd gebruik gemaakt van de befaamde 'Groene Bel' hopsoort, een creatie van de plaatselijk familie Marion.



Vanaf 1966 maakte brouwerij De Hertog deel uit van de Brasserie de Ghlin te Bergen. Op 15 december 1969 legde de Brasserie de Ghlin de boeken neer en uit dit faillissement kochten de gebroeders De Smedt, in overleg met de abdij, de brouwerij waarbij de licentie voor het brouwen van het abdijbier van Affligem werd aangekocht.

Brouwerij De Smedt uit Opwijk groeide steeds meer en de productie steeg naar een jaarlijkse oplage van 120.000 Hl, dit vooral met de grote expansie nadat hun 'Op-Ale' tijdens de Wereldtentoonstelling 1935 zeer goed werd onthaald. Zij mochten het originele recept van pater Vergauwen gebruiken en brachten er hun aangepaste en modernere versie. De bieren worden nog altijd gebrouwen volgens de originele receptuur.



Sinds 1993 produceerde de brouwerij eveneens, onder licentie voor Delhaize "De Leeuw", een ruim assortiment van speciale bieren: 'Florival' (blond, bruin en tripel abdijbier), de 'Witte Leeuw', het amberkleurige bier Brabant, het sterke blonde bier 'Angel' en 's winters ook de 'Florival Winter', die erg dicht stond bij de vroegere 'Christmas'.

De traditie wilde namelijk dat ze in Opwijk alleen bieren van hoge gisting brouwden. Authenticiteit en traditie werd hoog in het vaandel gedragen. Van het brouwen tot het bottelen was het proces voor alle hier vervaardigde biervariëteiten identiek. Het enige wat varieerde waren de kenmerken van de mout (licht, matig of sterk gebrande mout) en de eventuele toevoeging van sommige specerijen aan het brouwsel van de bruine en witte bieren. Maar sst, dat blijft een geheim!

Om de internationale vraag en hun positie in de brouwerwereld te verzekeren werd in 1985 met Heineken een overeenkomst gesloten die de afzet van de Affligembieren (vooral Nederland en Frankrijk) garandeerde en steeds meer kon uitbreiden.

Wegens de sterke concurrentie op onze biermarkt en het succes van de abdijbieren werd op 26 mei 2000 de participatie van de Nederlandse brouwerijgroep Heineken bezegeld met een aandeel van 50% in de Brouwerij De Smedt in Opwijk.

Brouwerij De Smedt had in 2000 een capaciteit van 70.000 hectoliter en bood op dat moment werk aan ongeveer 30 personen. Heineken hoopte met deze actie haar positie in het segment van de speciaalbieren te versterken terwijl de overeenkomst betere afzetkansen bood voor de partners. In 2001 werd het aandeel vergroot naar 95%. Het restant bleef in handen van de familie De Smedt.

Beetje bij beetje verschaftte Heineken zich een groter aandeel in de brouwerij, totdat eind 2002 de Zouterwoudse biergigant 100% van de aandelen in handen kreeg. De naam van de brouwerij werd veranderd in Brouwerij Affligem BDS. Heineken investeerde flink in de brouwerij.



Elke vorm in het brouwproces kreeg een force update, de gistcapaciteit werd drastisch verhoogd, er kwam een moderne filterinstallatie en dank aan de nieuwe, meer productieve stoomketels werd de capaciteit van de brouwerij gegroeid van 70.000 hl naar 200.000 hl per jaar.

Ondanks de sterke verhoging van de productie en modernisering van de installaties zag de brouwerij erop toe dat kwaliteit en authenticiteit van de bieren gewaarborgd was en bleef.

Om aan de steeds strenger wordende milieunormen te voldoen werd op de site een waterzuiveringsinstallatie gebouwd. Bij Brouwerij Affligem keken ze zeer nauwlettend toe dat het brouwproces authentiek bleef.

De drie handgeslagen brouwketels met stoomverwarming en handbediening, stamden nog uit 1947 waarin de mout, het water, de hop en de eventuele specerijen de eerste drie productiestadia doormaakten. Er was geen computergestuurde productie aanwezig. De brouwer stak geregeld letterlijk zijn hoofd in de ketels.

Dat deze oude ketels het nog prima doen bleek wel uit het feit dat er vier keer per dag gebrouwen werd. Met zijn 34 werknemers slaagde men erin om maar liefst vijf keer per dag te brouwen, bijna volcontinue dus.



Die verhoging van de productie legde de abdij geen windeieren. Door de extra inkomsten werd het mogelijk het gastencentrum van de abdij te verbouwen en flink uit te breiden.

De dagelijkse leiding van de brouwerij kwam in handen van gedelegeerd bestuurder Theo Vervloet terwijl Leo De Smedt voorzitter van de Raad van Bestuur werd.

De gist die de Affligemse brouwerij gebruikte kwam oorspronkelijk uit Schotland. Hiermee werden alle bieren van Affligem gemaakt en die gist was zeer bepalend voor de smaak van de bieren. Na filtratie werd de mout naar de gistingskuipen gepompt, om er bij een temperatuur van 24°C te gisten gedurende vijf dagen, voldoende tijd om de gist aan de oppervlakte te laten komen. Daarna rustte het bier twee weken en onderging het nog een laatste filtratie waaraan het zijn perfecte helderheid ontleende. Het bier was dan klaar om te worden gebotteld.

Naast de drie gangbare abdijbieren, dubbel, tripel en blond, maakte de brouwerij eenmaal paar jaar een variant op het blonde bier: 'Patervat'.

De wat zoete smaak van het blond werd vervangen door een prachtige hopbitterheid, omdat het bier dubbel gehopt was. Het alcoholpercentage was 6,8% en toch makkelijk doordrinkbaar.

In 1993 werd de capaciteit geschat op 36.000 hl maar werd het aantal werknemers van 54 herleid tot 22. Deze sanering was nodig om het hoofd te kunnen bieden aan de tegenslagen die bijna alle kleine brouwerijen overkwam.

Op 1 mei 2010 werd het merk Affligem in de portefeuille van Alken-Maes ondergebracht en verdween de vennootschap Affligem Brouwerij.

De brouwheren uit Waarloos sloten in Opwijk de bottellijn. sindsdien werden de bieren afgevoerd in Alken.



Omdat grote investeringen om de brouwerij uit te breiden en ecologisch te maken was zo goed als niet realistisch en werd in augustus 2022 de productie volledig overgeheveld naar Alken en sloot de brouwerij in Affligem op 19 januari 2022 definitief de deuren en verdween een stuk Opwijkse geschiedenis.

Ook voor de 11 medewerkers, de gemeente Opwijk en hun inwoners was dit een grote klap. De medewerkers van de brouwerij kregen ondertussen een nieuwe functie binnen Alken-Maes of kozen ervoor om hun loopbaan elders voort te zetten.

De bouwinstallaties en bijbehoren werden, indien mogelijk, herbruikt in andere zaken van de groep en de rest werd te koop gezet.

De abdij van Affligem bleef echter eigenaar van het merk waardoor de recepten niet veranderden. De inhoud der flesjes daalde wel van 33cl naar 30cl. Het biermerk 'Affligem' werd ook erkend als Vlaams-Brabants streekproduct.



Net na de sluiting van de brouwerij in Opwijk kondigde ex-baas Leo De Smedt in de media aan dat hij de vroegere brouwerij van zijn voorvaderen, die hij ooit aan biergigant Heineken verpaste, zou terugkopen. Iets wat hij reeds in 2007 voorbereid had..

Om dit doel te bereiken overtuigde hij 23 personen, onder valse voorwaarden, om een slordige 2,3 miljoen Euro te sponsoren. Hij verzamelde die som door met schijnbaar betrouwbare argumenten waaronder de zekerheid (op papier gezet) dat ze binnen de drie maanden hun geld met 5% intrest zouden terugkrijgen. Hij overtuigde hen met een (vervalst) testament van zijn nonkel Emiel (Bisschop van Brugge) waarin zagezegd stond dat hij als laatste brouwer van de familie alles zou erven waaronder heel wat vastgoed in Canada.

Na een tijdje ontdekten de slachtoffers, waaronder vele familieleden en zelfs monniken van de abdijen Grimbergen en Affligem, dat ze waren opgelicht. Leo Desmedt kreeg daarbij de hulp van Roland L. die zich voorstelde als zijn advocaat. Het brein achter de oplichting bleek geregisseerd te zijn door meesteroplichter Hans Velle.

Er werden nooit onderhandelingen gevoerd met de Nederlandse eigenaar en plots bleek het geld ook spoorloos te zijn

De drie oplichters werden door het Parket Halle-Vilvoorde gebracht. De Smedt kreeg 30 maanden cel en een geldboete van € 800. Roland L. kreeg 15 maanden opsluiting maar in beroep omgezet tot 150 uren werkstraf.

Velle, kreeg € 1600 en zes jaar gevangenis. Omdat hij niet aanwezig was op het proces beval men onmiddellijke aanhouding wegens recidive- en onttrekkingsgevaar. De slachtoffers kregen een hoge schadevergoeding. Ook werd er 1.600.000 Euro verbeurt verklaard. Het geld was spoorloos. Het onderzoek kon het evenmin achterhalen.



Wat er van de site worden moest lag in de handen van het Opwijkse gemeentebestuur. Er werd samen met de eigenaars Alken-Maes gezocht naar een behoorlijke oplossing. Die kwam er in februari 2023 met een overeenkomst tussen Alken-Maes en de projectontwikkelaar DIFF uit Londerzeel die de site ging overnemen. Samen met Steven Nuis, zaakvoerder van DIFF, de gemeente en omgeving werd op zoek gegaan naar de beste invulling van de site met respect voor haar geschiedenis en zeker daarbij een meerwaarde te creëren voor een duurzame en groene omgeving en een nieuwe impuls te geven door plaats te maken voor nieuwe kernversterkende functies zoals horeca, handelszaken of cultuur. Het werd een gemengde invulling van woonblokken, appartementen en



mogelijkheden om de plaatselijk cultuur verder te ontwikkelen. De bestaande berging en opslagloods werden gesloopt, en er kwam een nieuwe aanbouw in de plaats.

De gemeente bracht alle diensten over naar de oude gebouwen van de vroegere brouwerij.

Dank zij deze vernieuwing en monumentale plaatsing van de oude brouwketel van de brouwerij blijft Brouwerij Affligem voor altijd in het geheugen van de inwoners en de vele bierliefhebbers gegrift.

Een Affligem drinkjenooit alleen,  
Je deelt hem om er samen van te genieten