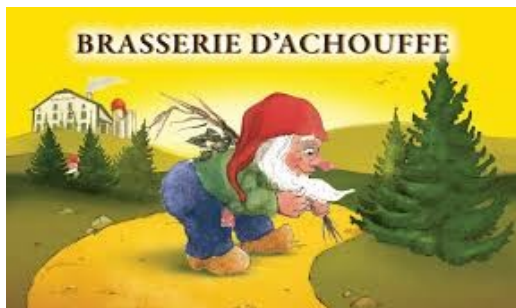


Brouwerij (La) Chouffe Wibrin (Achouffe)

De historische kijk op het beschermd erfgoed.



Met de groenselkes van den Wacho

'Chouffe' een woord die door onze Ardennen galmt. De Belgische Ardennen zijn verrassend en dan heb ik het hier over onze Ardense fauna en flora, die Julius Cesar "Arduenna Silva" noemde (het diepe bos).



De fabelachtige bossen waren een bekende schuilplaats voor de vrijbuitende ridders en vele andere fabelachtige wezens zoals kabouters. De verhalen vertellen dat deze wezentjes ongeveer 66 centimeter groot waren en woonden in paddenstoelen of holen die door 'Moeder Natuur' waren gevormd langs de waterstromen die door de bossen slingeren. Bij die kleine wezentjes is het verhaal van La Chouffe ontstaan.



Er is in de bier- en andere media enorm veel geschreven over de historiek van het kabouterbier 'La Chouffe' (momenteel gewoontjes 'Chouffe' genoemd). Uitvinder en medestichter Chris Bauweraerts heeft zijn eerste bevindingen gebracht via zijn gigantische computer 'GE 265'. De rest heb ik gezocht in zijn dagboek en het interessante boek 'My Chouffe Story' waar hij alles tot in de details uitgelegde maar wij houden ons aan een simpel verhaal bij het beleven van 'Brouwerij 'd' Achouffe'



Volgens een Dardense legende en de marketing uit de brains van Chris Bauweraerts zou het bier (birre) ontstaan zijn 6666 v.Chr. bij de Nuttons, een kabouterdorp ergens tussen de eikenbomen van het 'Bois de Cedrogne' aan de rivier 'Ruisseau de Chevril' in 'La Vallées des Fées'.

Daar ontdekten de kabouters dat ze met een recept uit hun toverboek en water uit de plaatselijke Cédrognebron een soort brabbelwater konden maken (deze bron is nu eigendom van OCMW Brugge).



Toen de kabouters vele later bedreigd werden door een zware ontploffing in hun ondergrondse brouwerij, en door de komst van vele grotere mensen zocht Marcel, een stoutmoedige, amper 66 cm grote kabouterbrouwer, contact met twee grote mensen net buiten het grote bos.

Chris en Pierre, twee toenmalige schoonbroers, die zich in de buurt van Houffalize hadden gevestigd wilden onderhandelen over de verkoop van, het op een eikenblad geschreven, recept van de toverdrank. En nu naar de echte wereld.



Chris Bauweraerts, geboren op 18 december 1952 te Willebroek. Tijdens zijn jeugd jaren ging hij regelmatig mee met broer Jean-Paul naar de Ardennen. Deze had in 1966 daar een stuk grond gekocht. De jonge Bauweraerts vond de streek in en rond het 'Cedrogne bos' zeer fascinerend en fietste er dan ook meerdere malen met zijn jeugdvriend Hugo Huyghe naar toe.

Hij studeerde 'Elektronica' aan de Provinciale Technische school te Boom.

Tijdens een optreden in de streek met de Belgische rockband 'Wallace Collection' leerde hij Christine Raveau, zijn toekomstige vrouw, kennen.

Na zijn huwelijk gingen ze samenwonen te Laeken (later werd het Houffalize en deelgemeente Mont). Chris werkte bij het bedrijf 'General Electric Information Service' te Schaarbeek (Place d' Houffalize).



Pierre Gobron, geboren op 29 juli 1956 te Verviers kwam tijdens zijn studie 'Technische Wetenschappen' en 'Voedingsingenieur' in de ban van het bierbrouwen.

Na een nachtelijke kroegtocht in 1978 besloten Chris Bauweraerts en Pierre Gobron te experimenteren met het bierbrouwen (nen Vlaming en nen Waal!). Deze dronkenmanseed leverde een uniek verhaal op in de wereld van onze bier- en brouwcultuur.

Samen begonnen de toenmalige schoonbroers in 1980 te experimenteren met potten en pannen in de garage van hun schoonmoeder Madeleine Bastin in de 'Rue de Schaarbeek' te Houffalize.

De schoonbroers wilden geen simpel bier maar een uniek recept uitproberen met er dennentakjes aan toe te voegen. De eerste zeven liters waren een totale mislukking.

Het duo droomde ervan om in de garage een kleine brouwerij te starten doch de brouwzaal werd door Douane en Accijnzen afgekeurd. Dan maar verder hobbybrouwen.



De stevige biergeur veroorzaakte een verbod van moeder Madeleintje om verder te brouwen, maar boer en huisvriend Albert Masson kwam met de oplossing. Ze mochten zijn koestalletje van 40m² gebruiken. Deze was gelegen in Achouffe, een gehucht van Wibrin (deelgemeente van Houffalize), waar ze gezamenlijk verder experimenteerden.

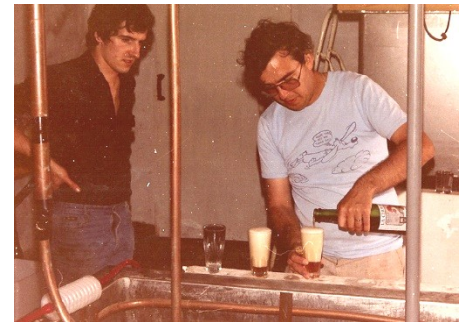
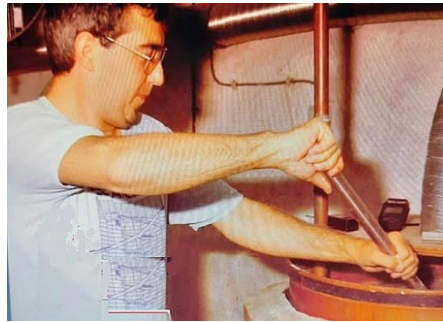
In 1980 begonnen ze met de inrichting van een brouwzaal. Gezien beiden niet goed bij kas waren (budget €250) moesten ze zelf de benodigdheden in elkaar knutselen. De stal werd opgefrist door enkele mensen van plaatselijke viskwekerij en ene Jean-Luc Teugels.



De brouwzaal creëerden ze dan ook eigenhandig met een filterkuip gemaakt van de trommel van een wasmachine en als beleg- en roerkuip twee 2^{de}hands wastobbes, van elk 134 liter, uit een antiekwinkel. Om na het koken de hete wort af te koelen werd een koperen spiraal gebruikt. Deze was in een bak met koud water ondergedompeld. De wort werd doorheen de koelspiraal gepompt.

Het basisrecept kwam van Monsieur Dierickx van Malterie Descamps te Gembloux die dit recept ooit als brouwer in de Congo heeft gebruikt. Op 27 augustus 1982 werd, in aanwezigheid van 5 agenten van Douane en Accijnzen Malmédy, de eerste officiële 49 liter bier geboren.

Deze werd door familie en vrienden goed bevonden en kon het verhaal verder worden uitgebreid. Uit het accijnsregister 1982 bleek dat som van de eerste drie brouwsels samen in totaal nog geen 2 hl waren.



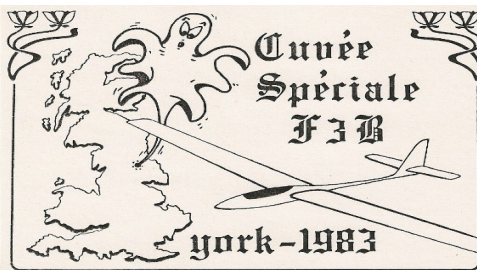
Volgens de wet mocht je officieel geen kleine volumes brouwen doch van de heer Mausen van Accijnzen Malmedy kregen ze uitzonderlijk de toelating om minder dan 100 graden/hl te produceren.



Geen druppel van dit bier werd verkocht, alles werd door beide brouwers en hun familie, vrienden en kennissen opgedronken. Basserie 'La Vallée des Fées' werd officieel aangenomen bij de 'Douane en Accijnzen' en werden de schoonbroers een echte brouwerij.

Het combineren met werk en brouwsels experimenteren werd steeds maar moeilijker. Beide heren besloten om hun project verder serieus uit te oefenen en hun droom de bierwereld te veroveren proberen waar te maken.

Bij het vijfde brouwsel (161 liter) gaf de bevriende brouwer Pierre Celis (Hoegaarden) de raad om koriander aan toe te voegen om tot een nog beter resultaat te komen (nu nog steeds 3,7kg/100hl per brouwsel). De alcoholsterkte bedroeg 6,8%



In maart 1983 kwam dit vijfde brouwsel onder de naam 'Cuvée Spéciale F3B' uit. De flessen kregen voor het eerst een etiket met een ode aan 'York 1983', het wereldkampioenschap met radiobestuurde zweefvliegtuigen, een hevige passie van Chris Bauweraerts, die het jaar voorheen daar zelfs wereldkampioen Dwight Holley klopte.

Om alles wat professioneler te doen lijken moest er dringend een nieuw logo en biernaam gevonden worden. Een merknaam verkoopt beter met een gemakkelijk uit te spreken naam. Gebruikelijk voor die tijd werden de namen gekoppeld aan een religieus beeld, een abdij, een dikke pater, enz... ook als de drank hoegenaamd niets met een kloostertraditie te maken had. Ze wilden iets anders, iets sympathiekers.



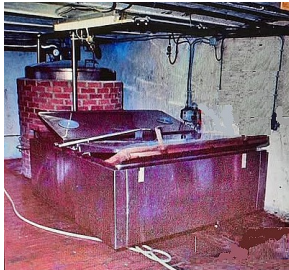
Het toeval wilde dat er dit jaar een benefietavond werd georganiseerd voor de slachtoffers van een tornado te Léglise. Een schilderij van een kabouter trok de aandacht van Bauweraerts en meteen was het voor hem duidelijk wat er op het label moest prijken.

Onmiddellijk werd, via een collega, tekenlerares Dominique Fléron uitgenodigd om een kabouter voor het bierlabel te maken.

Deze tekening werd later door vele kunstenaars o.a Bram Debaere overgenomen. Het werd een kaboutertje met een paar takken gerst op de rug en kijkend naar een glas bier. Ze hadden al een beeld maar nog geen naam. Tijdens een middagmaal brabbelde een fanatieke, alcohol vermijdende, mormoon met volle mond het onbegrijpelijke woord 'Oumph' uit.

Dit werd vertaald als 'Chouffe', even nietszeggend maar linkend aan het kleine gehucht Achouffe waar het bier werd gebrouwen.

In juli 1983 werd 'La Chouffe' officieel voorgesteld op 'La Foire Artisanale' in Wibrin. De naam 'La Chouffe' werd in mei 1983 door iedereen aanvaard en er werden meteen 10.000 etiketten gedrukt. Er werden duidelijke afspraken gemaakt. Pierre zorgt dat de productie volgt en Chris zorgt ervoor dat de productie niet kon volgen.



De marketingstrategie werkte en groeide naar een jaarproductie van 40 Hl. Plots dook er in de zomer van 1983 een zwaar probleem op. Door een zure gisting, door gebrek aan een degelijke koelinstallatie bij het lagere. Er werd geïnvesteerd in vier lagertanks van elk 600 liter die Pierre van de ijsfabriek, waar hij werkte, kon krijgen. In de brouwzaal werd de 7hl brouwketel aangepast met een vierkante melkkoeltank (4 m²) die als filter zou dienen.

In december 1983 besloot Pierre Gobron zich fulltime bezig te houden met het brouwen om hun project een optimale kans te geven. Deze maand werd een recordaantal van 800 flessen verkocht. Enkele flessen 'La Chouffe' gingen zelfs buiten de provincie Luxemburg.

De brouwzaal werd, begin April 1984, aangevuld met een brouwketel van 800 liter. De jaarproductie was gestegen naar 240 hl.

In mei 1984 werden, op vraag van Romain Pré voor zijn café 'La Grange' te Achouffe, vaten van 50 liter handmatig afgevuld. Er gingen al meteen 240 hl de deur uit.

In juni 1984 zorgden enkele brouwingenieurs van het labo bij 'Institut Meurisse' uit Anderlecht dat de brouwerij, na een strenge selectie, haar eigen gist kreeg. Madame Lietard was, als gistexpert, werkzaam in het lab en had in haar labo een enorme verzameling van verschillende giststammen. Ze bood haar diensten aan en wanneer er verse gist nodig was, belde Chris haar op en een paar dagen later reed hij naar haar huis om de gist op te halen.



In juli van dat jaar kwam er ook een koelinstallatie in de gistingskamer en in november was de 'warme kamer' af. December 1984 werd terug een recordmaand vermits er 3000 flessen de brouwerij verlieten. In die tijd stonden maar twee personen aan de flessen-wassercarrousel. In juni 1985 kon een nieuwe flessenwasser in gebruik worden genomen. Men kon nu 650 flessen per uur in plaats van 650 flessen per dag worden gewassen.

Dat deed ook de capaciteit de hoogte in jagen. De brouwerij kreeg de naam 'Brasserie La Chouffe' en dreigde nog maar eens uit haar voegen te barsten.

Begin 1985 werd ter gelegenheid van het pausbezoek voor het Brusselse café 'Chez Moeder Lambic' te Saint-Gilles) een gelegenheidsbier gebrouwen onder de naam 'Pape-Ale'.

Dit eenvoudig recept zou regelmatig gebrouwen worden en het bier zou verscheidene namen krijgen, waarvan de bekendste: 'Malmédy Blonde' – 'Kwelchouffe' waren. Deze receptuur, met Usaanse hopsoorten, zou resulteren in de 'Houblon Chouffe', de referentie van de Belgische I.P.A.'s.



Op 6 september van datzelfde jaar (1985) kwam 'Couffeleir Quvae Anno MCMLXXXV' op de markt (504 flessen van 75 Cl en 12 magnums van 1,5 liter). Dit ter gelegenheid van een gastronomisch bierweekend door de brouwerij georganiseerd in het plaatselijk hotel. Het werd aan de aanwezigen als eerste de 'Chouffeleir' aangeboden. Het logo werd ontworpen door het 16-jarige neefje Paul Bauweraerts.

Het grote succes van het Chouffe bier noodzaakte uit te kijken naar een grotere brouwzaal. (2000 liter) vooral omdat er plots interesse kwam uit Italië.

Toen begin 1986, door een wijziging in het recept, het alcoholgehalte van 'La Chouffe' steeg van 6,8% naar 7,5% maar moesten de liefhebbers van dit bier hiervoor niet dieper hun geldbeugel tasten!

Op 2 augustus 1986 augustus kreeg de de Dardense 'Brasserie d'Achouffe' de naam 'Coöperatieve Vennootschap' (CV)



Chris Bauweraerts kreeg in 1985 al het idee de leegstaande hoeve van Masson in te palmen. Wegens de enorme resultaten en blik naar de toekomst werd op 15 november 1986 toch beslist de hoeve Masson aan te kopen (prijs 5 miljoen Bfr). Het startkapitaal werd gebracht naar 1.5 miljoen Bfr en kreeg de brouwzaal een jaarresultaat van 900 hl.

Plots sensatie in de Belgische bierwereld. Het kleine brouwerijtje uit Achouffe werd besproken in "All About Beer", een der grootste Amerikaanse tijdschriften, In de Internationale pers was er plots overal veel aandacht voor het kabouterbier.

Op het jaareinde 1986 werden grote verbouwingswerken in en boven de brouwzaal aangevat die de capaciteit onzienlijk zou verhogen (tot 6.600 liter/week).

De nieuwe brouwketel (16 hl) werd op het 1°verdiep geplaatst net boven de oude brouwketel van 7 hl (waarin water werd gekookt voor het brouwproces).

Er kwam een zoektocht naar een receptuur voor een donker bier dat niet echt zoet maar licht-bitter zou moeten zijn.



Op 31 januari 1987 analyseerde het labo van 'Instituut Meurisse' hun 'La Chouffe' en bleek dat het alcoholgehalte naar 8,5% was gesterkt.

Een aangename smaakontwikkeling. Tevens werd de gist (op aanvraag) uit een 5 jaar oude 'Thomas Hardy's Ale' fles terug opgewekt. De reincultuur die hieruit kwam voortgesproten zal dienen tot het enten van het 'Chouffeleir' bier. Deze gist was theoretisch bestand tegen een alcoholgehalte dat hoger is dan 12 % alcohol!!!

Tijdens het weekend 27/28/29 maart 1987 werden er drie brouwsels (ongeveer 1600 liter) van het gelegheidsbier 'Chouffeleir Quvae MCMLXXXV +2' gebrouwen. Het kreeg een oranje etiket en werd op 29 maart voorgesteld in het plaatselijk hotel.

In mei 1987 werd de vroegere bottelruimte omgebouwd tot koele kamer met 4 lagertanks van 4500 liter. Het Chouffebier kreeg daarin 2 weken koude rijping.

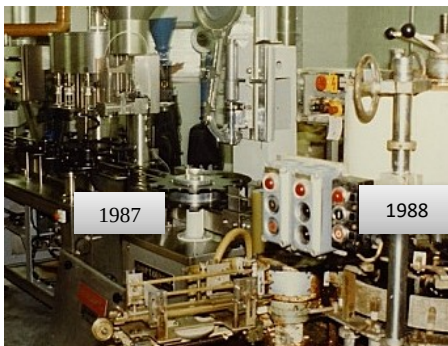


Het resultaat van de zoektocht in 1986 naar een donker bier kreeg resultaat. Na enkel proefbrouwsels had 'Kabouter Marcel' een donkere (robijnrode) broer bij. Het werd gedoopt in 'Kabouter Malcolm', genaamd naar Malcolm McCall Roberts, een Schotse/Welshman en goede biermoet van Chris Bauweraerts. Met een alcoholgehalte van 8% werd deze 'Scotch' gebrouwen met verwijzing naar de trappisten/abdijbieren.

Het bier werd zonder te veel publiciteit op 31 mei 1987 aan het grote publiek voorgesteld met de hoop zijn blonde versie te evenaren.

Op 2 juni 1987 werd de nieuwe brouwzaal, een samengaan van de 7 hl brouwketel en de 16 hL brouwketel, na lang knutselwerk in gebruik genomen! Met deze konden er 2.200 liters ineens worden gebrouwen. Hierdoor werd de vereiste van de accijnzen om minimaal 100 hectoliter-graden te brouwen een feit.

In december 1987 werd de hoeve grondig aangepakt met een industriële betonvloer waarvan 1/3 voorzien van vloerverwarmingssysteem. De ruimte werd volledig geïsoleerd om gebruikt te worden als 'warme kamer' met een capaciteit van 39 paletten (19.305 liter bier of anderhalve oplegger).



In April 1988 werd het trage afvulsysteem vervangen door een Italiaanse wijnvuller 'Bodini' van 'Bertolazzo'. De nieuwe bottellijn werd in de voorziene ruimte naast de warme kamer in gebruik genomen. Deze afvuller was gloednieuw. Eens alles goed ingewerkt zou men flessen afvullen aan een ritme van 3.000 flessen per uur. Deze werden ook gebruikt voor het bottelen van de magnumflessen (1,5 liter)

Later bleek dat de flessenvuller 4.500 'drieëndertigers' (33 cl flessen) per uur kon afvullen.



Medewerker Dominique Mathurin ontwikkelde een werktuig om zeven flessen in één keer op de afvullijn te plaatsen.

De vaten werden wel nog steeds manueel gewassen. Al bij al bleek deze flessenvuller een zeer grote aanwinst te zijn vermits deze

eveneens het bier t.o.v. de omgevende lucht beter afschermd zodat het infectierisico bij het afvullen verminderd is.

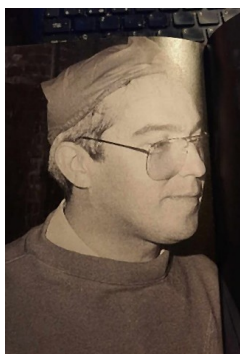
In Mei 1988 werd de vroegere bottelruimte volledig ontruimd en omgebouwd tot een koele kamer waarin 3 bieropslag tanks. (lagertanks in het vakjargon) met een totale inhoud van 15.000 liter zullen plaats nemen. Om alles beter onder controle te houden werd een professioneel labo geïnstalleerd. De jaarmzet was weer gestegen tot 1500 hl.



Het 5-jarig brouwerijbestaan werd in bescheiden (enkele vrienden en familie) gevierd in een bevriend café te Nadrin

Op 15 oktober 1988 kreeg Chris Bauweraerts eindelijk Internationale erkenning dit tijdens de uitreiking van Het 'Zilveren Frietje' in het Nederlandse biercafé 'Den Beyaard te Breda. Deze onderscheiding werd jaarlijks aan een verdienstelijke brouwer toegekend die ijvert voor het in stand houden of uitbreiden van het 'Biersmakenaanbod'.

1988 een nieuwe episode in het verhaal Brouwerij d'Achouffe.



Nadat Pierre in 1983 zich volledig had gestort op het brouwen nam in 1988 Chris Bauweraerts eveneens de beslissing om zich volledig ten dienste te stellen van de brouwerij en hun ultieme droom de bierwereld te veroveren waar te maken.

De inkomsten van de bierverkoop waren echter niet genoeg om van te leven waardoor het salaris van Christine, werkzaam als spoedverpleegster in het ziekenhuis van Bastogne, broodnodig was.

Om niet alle dagen van Brussel naar D'Ardennen te pendelen werd in Houffalize een huisje gekocht.



In de maand december 1988 werd een klein stoomapparaat aangeschaft om de vaten te steriliseren. De stoom kwam, via een leiding, in de vaten terecht en zorgde ervoor dat de vaten na één minuut uitstomen steriel werden.

Een nieuwe opdracht die de brouwerij in februari 1989 voor analyse bij twee verschillende brouwsel van 'La Chouffe' aan het labo van 'Instituut Meurisse' gaf bleek dat het bier weer eens sterker geworden is.

Naargelang de stalen bedroeg het alcoholgehalte 8.3 of 8.5 vol. % alc. Door het iets meer te hoppen zou dit bier, langer te bewaren zijn.



De kaap van 2000 hl werd bereikt.

In februari 1989 kwam er een overeenkomst met het Québecse 'Société des Alcools du Quebec' om in een korte periode 80.000 flessen 'La Chouffe' te leveren. In totaal exporteerde de brouwerij dit jaar 666 Hl 'La Chouffe' naar Canada.



Daarmee verzekerde het Ardense brouwerijtje zich het succes en vertrouwen voor de toekomst. De helft van hun omzet ging naar het buitenland.

Op 3,4 en 5 maart 1989 werd tijdens een uitgebreid gastronomisch feest het befaamde 'Chouffeleir Quave Anno MCMLXXXV' (4 jaar later dus) met succes voorgesteld door de plaatselijke druïde 'Choufftanikizat' .

Dit bier beperkt tot 32 hl werd gebrouwen met 1.100 kg Pale-mout, 11 kg Kent hop, een Britse biergist en als kruiding 'hagel' (van de hagelplant).

Vanaf 18 november 1989 kwamen er opnieuw verbouwingswerken. Naast het hoofdgebouw kwam een nieuwe loods om de opslagruimte te vergroten.

In deze loods kwam een grote flessenwasser die, indien nodig, 8000 flessen per uur kon reinigen en bestuurd werd door één man.



Er werd een centrifuge aangekocht die, omwille van het lawaai, afgedankt werd door de abt van de abdij van Rochefort. Naast de centrifuge kwam een buffertank waarin 100hL bier, klaar om te bottelen, kon overgepompt worden. Door deze nuttige aanpassingen deed de brouwerij geen stap, maar een sprong voorwaarts.

Er vloeide dit jaar 2400 hl bier uit de ketels van d'Achouffe.



Tijdens de feest- en vakantiedagen diende de loods als biershop. Tegelijkertijd werden er eveneens werken aangevat om in de schuur van de hoeve een proeflokaal in te richten. Dit proeflokaal werd met de nodige luister geopend op vrijdag 13 april 1990. Het openingsfeest duurde 48 uur.



Het proeflokaal 'Taverne de la Brasserie' evolueerde vlug naar een eetcafé, die klanten van heinde en verre begon aan te trekken.

Tijdens de zomer serveerde men in de wijk Achouffe (37 inwoners) zo'n 1500 liter Chouffe van 't vat! Kok Jean-Luc Teugels, die sinds 1983 samen met zijn vrouw Michèle in 'Hotel Les Vallées des Fées' werkten, verzorgde tevens, op zijn eentje, éénmaal per dag, leerrijke rondleidingen in de brouwerij.

Er werd intussen een parkeerruimte voor ruim 20 auto's aangelegd.



Hiervoor werd alle grond, links bij het binnenrijden van de brouwerij, weggegraven tot aan het gebouwtje. Daar bevonden zich de brouwzaal, de gistingstanks en de lagertanks..

18 December was een historische dag voor de Chouffe brouwers want die dag werden er 10,000 flessen van 75 cl gewassen en gebotteld;

Tijdens het vierde kwartaal van 1990 vingen in de boerderij de werken aan om voldoende ruimte te maken voor een gloednieuwe brouwzaal.

Gedaan met het recyclen van gebruikte melktanks! Begin 1991, werd de grotere afvultank (100 hl) in gebruik genomen.

De kleinere capaciteit van de vorige afvultank (45 hl) had voor gevolg dat er tijdens het bottelen van bijvoorbeeld 66 hl een uur extra tijd nodig was dit ten behoeve van het bijpompen en het mengen van de bijgevoegde gist en suiker.

Via Chris Bauweraerts mochten ze van Pierre Lefèvre bij diens brouwerij te Quenast nieuwe gist halen. Deze gist was gekweekt uit de giststammen die 'William Younger' ooit uit het Britse Edinburg meebracht en ook gebruikt werd bij de Belgische brouwerijen 'Grade' (Mont-Saint Guibert) en Leffe (Leuven).

Op 15 januari 1991 werd voor het eerst 'Chouffe-Medium gebotteld voor de Nederlandse markt. De sterkte van dit bier was 4.5% en het was de bedoeling om dit bier af en toe te brouwen om de receptuur bij te sturen. Het werd onder andere gebruikt als basisrecept voor het gelegenhedenbier tijdens het feest van 5-jarig bestaan van café Beiaard' in het Nederlandse Hoorn. (zou éénmalig blijven)



In april 1991 vertrok een eerste lading 'La Chouffe' naar de luxueuze grootwarenhuisketen 'Mitsukoshi' te Tokyo (Japan) en vertrok ook de eerste 20 container bier richting Rochester (USA).

Van 3 tot 14 Juni 1991 werd eindelijk werk gemaakt van de binnenkoer. Het asfalt zorgde ervoor dat het opslaan van leeggoed (nieuwe flessen, nieuwe kratten) aanzienlijk vereenvoudigd werd. Er kwam ook een nieuwe 'Clayton EG-60'stoomgenerator de brouwzaal vervoegen

Het laden en lossen van de vrachtwagens zou hierdoor eveneens aanzienlijk worden vergemakkelijkt. Het sympathiek binnenplaatsje verdween, net als het ambachtelijk bureel van Bauweraerts.

Op 7 augustus 1991 werd door 'Ateliers de Monsville' uit Quarignon nieuwe brouwketels gekocht. Deze kon nu 70 hl aan.

In november mochten bij de Denen, met dank aan dhr. Leo Brand van brouwerij St Christoffel (Roermand), 3500 liter Magnums 'Big-Chouffe' (1,5 liter) als eindejaarsgeschenk worden aangeboden. Het kabouterlogo deed het beter dan de kerstman. Deze werd even later ook bij de groep Delhaize aangeboden.

Intussen wordt 2/3 van het brouwsel naar het buitenland geëxporteerd, naar onder meer alle West-Europese landen (enkel Duitsland, wegens Reinheidsgebod niet) verder Canada, USA, Australië, Israël, Japan en het eiland Guadeloupe.



Met de nieuwe brouwzaal en laboversterking dacht de brouwerij voldoende gewapend te zijn om te mogen beweren dat de productietoename gepaard zou gaan met een kwaliteitstoename. Op 23 November 1991, kwam er een loopbrug tussen de brouwketels. Merkwaardig is het feit dat deze loopbrug door de lokale constructeur van 'Les Ateliers Eschette' op maat werd gemaakt. Dankzij deze loopbrug werden het proeflokaal en de nieuwe burelen met elkaar verbonden.

Om de steeds stijgende productie (3400 hl) te kunnen bolwerken kwam in 1991 Martine Gillet als voedingsingenieur Pierre Gobron gezelschap houden. Martine zou borg moeten staan voor de bacteriologische zuiverheid van de bieren uit Achouffe.

Zij moest, eveneens vertrekkende van een gistcel, instaan voor het opkweken van de nodige Chouffe biergist.



De nieuwe brouwzaal werd op 11 februari 1992 in gebruik genomen waarbij die dag in beide brouwzalen tegelijkertijd werd gewerkt. De maximum capaciteit (90 hl per week) van de tijdelijke gistingszaal werd al vlug bereikt maar om verder uit te breiden moest het kleine schuurtje worden afgebroken.



In de plaats kwam een modern gebouw, en werden op 13 november '92 twee warme kamers en 6 cilindro-conische tanks met een inhoud van elk 180 hL geplaatst. Deze tanks werden ontworpen en gebouwd door 'Les Ateliers de Monsville', de constructeur van de brouwzaal. De cilindro-conische-gistingstanks hadden de ideale afmetingen voor het gisten, met als gevolg dat der twee brouwsels, werden gebrouwen en in dezelfde gistingstank werden gepompt,

Het logisch gevolg was dat de week nadien de wekelijkse productie toenam van 90 tot 140 hl. Indien nodig zou zelfs wekelijks 280 hl gebrouwen kunnen worden.

De drie gasbranders werden vervangen door een stoomgenerator. Onmiddellijk nadien werd er vlug een muur omheen de tanks gemetst. De koelgroep werd eveneens verhuisd naar deze nieuwe lagerruimte. Op één weekend werd een lagerruimte ontmanteld en wederom opgebouwd.

Een nieuwe brouwzaal bracht ook nieuwe moeilijkheden want de gisting duurde langer dan voorzien. Gelukkig kwam er die oude 'Titan centrifuge' van Rochefort om een ramp te voorkomen. Het probleem werd vakkundig opgelost door de brouwingenieur Jan Van Gyseghe van brouwerij De Kluis uit Hoegaarden.

In maart 1992 werd de centrifuge, die ze bij de Trappisten van Rochefort omwille van het lawaai afgedankt op de kop hadden getikt, voor de eerste maal in gebruik genomen. Dit apparaat zou gedurende heel het jaar door zeer nuttig van dienst zijn vermits door de ondercapaciteit van het lageren, het bier geen tijd kreeg om te bezinken en er dus nogal wat vaste stoffen rondzwierven in het bier.

Deze vaste stoffen zouden, door het centrifugeren, gescheiden kunnen worden van het bier. Naast de centrifuge kwam een buffertank waarin 100 hl bier, klaar om te bottelen, kon overgepompt worden.

In de loop van de maand Mei '92 werd de moutsilo geplaatst. Er konden nu 25.000 kg gerstemout in bulk worden aangevoerd. (3,5 ha gerst). Gedaan met het zwoegen van de zware zakken (50 kg) gerstemout.



De brouwersruggen werden nu, dankzij het verminderde sjuwwerk, een beetje meer gespaard. Met een soepel wormwielsysteem en een zeer nauwkeurig doorstroomgraanbalans (ongeveer 2 kg/1000 kg) werd de gerstemout vervoerd en gedoseerd. In het begin werd de moutsilo 4 maal per jaar gevuld. Nu was dit al tweemaal per week, of 50 à 55 ton per week. Het groter worden van de brouwerij had meerdere voordelen, onder andere het feit dat zij nu met veel verse mout hun bieren brouwen.

Met de mout werd tevens ook zeer zorgvuldig omgegaan. De welgemutste moutsilo zorgde ervoor dat de gerstmout er warmpjes inzat.

Op 14-15-16 augustus 1992 mochten, tijdens de 10^{de} verjaardag van de brouwerij, 350 genodigden (uit tien verschillende landen) genieten van 'La Chouffe'. Er werd 5.700 liter chouffebier gedronken. Bij het sluiten van de festiviteiten waren er nog slechts 6 volle vaten in voorraad. Het feest met randanimatie, muziek en veel 'Chouffe' is in de loop der jaren als brouwerijfeest 'La Grande Choufferie' een traditie geworden.

Wat begon met een familiefeest en een optocht is uitgegroeid tot een jaarlijks volwaardig evenement op de site van brouwerij D'Achouffe tijdens het 2^{de} weekend van augustus. Eind september waren de lagertanks leeg en werden deze verhuist naast de flessenspoeler..

Met man en macht werd een muur rond deze oude melktanks (van 50 liter) gemetst en ook de koelgroep werd naar de nieuwe lagerruimte verplaatst.

22 December 1992, op deze dag werd het 'duizendste brouwsel' sinds het opstarten van de brouwerij gebrouwen.



De jaarproductie werd opgedreven van 3400 hl tot 5000 hl op jaarbasis.

1993 is het jaar dat de vatenproductie eindelijk werd opgevoerd.

Van brouwerij Riva-Liefmans werden, via Olav Blanquaert, een partij oudgediende 42 liter vaten (1.000 stuks) voor een prijsje aangekocht.

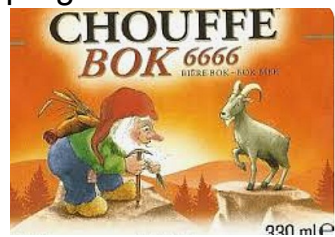
Deze vaten werden tijdens de eerste helft van 1993 in driemaal geleverd.

Nog steeds verhoogde de jaaromzet. In 1993 was het nog 6000 hl en het volgende jaar al 7000 hl.

Een nieuwe gistinginstallatie werd in gebruik genomen. De cilindro-konische-gistingstanks hadden de ideale afmetingen voor het gisten met als gevolg dat de twee eerste brouwsels die respectievelijk op 10 en 11 juni 1994 werden gebrouwen en in dezelfde gistingtanks werden gepompt, reeds op 14 juni uitgist waren. Het logisch gevolg is dat de week nadien de wekelijkse productie toenam van 90 hl tot 140 hl. Indien nodig zou zelfs wekelijks 280 hl gebrouwen kunnen worden.

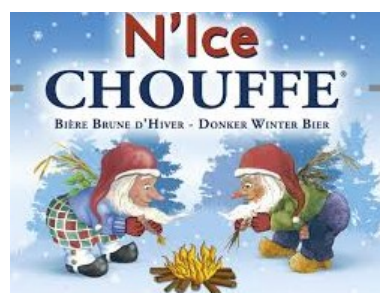
26 juli 1994, de gemoderniseerde bottellijn werd in gebruik genomen. De nieuwe apparaten als een flessen uitpakkemachine, een krattenreiniger, etiketteerapparaat en de flessen inpakkemachine werden aangevoerd.

Op 10 september 1994, werd de vatenreiniger - vatenvuller in gebruik genomen, alsook de nieuwe vaatjes van 20 liter. Historisch gezien was Brasserie d'Achouffe de allereerste brouwerij in België die smalle 20 liter vaten in gebruik nam. De compacte vatenreiniger/vatenvuller moet niet worden onderschat. De rekencapaciteit van de programmeerbare automaat is viermaal groter dan deze van de brouwzaal.



Nederland was tijdens de herfstmaanden de hype van bokbier volop in opgang. Naar aanleiding van het Nederlandse 'Hoorns-Bokbier-Festival' kwam een overeenkomst met Rob Ladiges van de caféketen 'De Beiaard' te Hoorn om samen met de bierinvoerders 'Bier & Co' (Amsterdam) en 'Bierelier' (Waalwijk) een 'Chouffe Bok 6666' aan te voeren.

Op 20 en 21 September 1994 werd deze 'Chouffe Bok 6666' gebotteld. Van de 40 pallets werden er reeds vooraf 37 besteld. Het ware Chouffe verhaal werd op de rugzijde van de fles gedrukt. De uniek mooie fles werd rechtstreeks bedrukt met verglaasbare verf dat bij 525 °C met de fles één wordt.



Het resultaat mocht er zijn en nogal wat Chouffe Bok 6666 flessen zullen de woonkamer van menig Nederlandse bierliefhebber lang versieren. Het werd een groot succes, van de 360 Hectoliter is bijna 98% naar Nederland gegaan.

Na zomerbier kwam ook een winterbier in het gamma. Ieder gerespecteerde brouwerij moest een zwaar donker bier hebben om de eindejaarsfeesten in te zetten.

In 1995 werd er speciaal voor het Canadese Bierfestival in Chambly 'N'ice Chouffe' gebrouwen. Een fris bier van 10,8%. Deze werd beperkt tot 200 hl. De naam 'N'ice Chouffe' (naais) werd bedacht door een zakenrelatie uit het Canadese Quebec. De stevige Amerikaanse verkoop bracht de omzet naar 10.000 Hl.

Plots doken bij warenhuizen 'Delhaize' de grote (1,5 liter) Magnum-flessen op als eindejaarsgeschenk, Het werd een opgemerkte intrede in de Belgische grootdistributie.

De vatenverkoop nam dan ook toe tot 25% van de jaarproductie. Voor het jaar 1995 moesten er nog 2000 vaten worden aangevoerd. Door deze doorbraak werd geïnvesteerd in modern materiaal en het aantal medewerkers opgevoerd van 7 naar 11.

Er werd een 'large sales account manager' aangeworven die deze en de andere klanten moet gaan bezoeken.

In de maand juli 1995 werd een "Alfa-Laval" separator en een "CIP" (Cleaning In Place) installatie in gebruik genomen.

1996 was het jaar dat de kurkafsluiting werd weggelaten, enkel een kroontje zou het koolzuurgas in de fles houden. De mogelijke "kurksmaak" verdween voor goed. Logistiek gezien bood de afwezigheid van een kurk een interessant voordeel, want dan kon in een container één laag meer gestapeld worden.



Tijdens een reis naar Belgrade in de VS werd bij 'The Big Hole Brewing' van Jef Dafou een éénmalige collaboration bier gebrouwen. Pierre hielp er 7 hl 'The Big Boogooloo' brouwen. Op materieel vlak werd in juli 1995 een 'Alfa-Laval' seperator en een 'CIP'(Cleaning In Place' aangekocht.

Een prototype van het gistkweekstelsel werd uitgevonden/ontworpen door Prof. Charles Masschelein. Het prototype, gemaakt door Delta Meura en Marc Andries (eigenaar van Br. De Vlier) zorgde voor de verkoop en de opstart van dit gistpropagatiesysteem.



Om tijdens de warme zomerdagen te genieten van een frisse dorstlesser kwam (H)ollander Toon Van De Reek (Arcense Brouwerij) met een recept van een witbier. Het kreeg de naam 'Chouffe Soleil'. Dit had echter weinig bijval omdat de handel er toen van uitging dat het moeilijk was om een bier van 4,5 vol.% alc. duurder te verkopen dan een pils.

Het werd gebrouwen met uit 50% gerstemout, 25% tarwemout, 25% roggemout.

Het zomerbier bleef wel haar weg vinden naar Usanenland en werd ook getapt tijdens 'La Grande Choufferie'.

De stevige Amerikaanse verkoop (200 hl) bracht de omzet naar 10.000 hl.



Bij Brasserie D'Achouffe werd 'N'ice Chouffe' en hun eerste winterbier (10,8%) gebotteld.

In 1996 werd de enorme hoeveelheid paletten bier bij de buurman gezet tot deze ook te klein werd Er werd in het naburige Fontenaille, via een lokale bierhandelaar, een grote opslagloods (600 m²) aangekocht om er een buffer voor de afgewerkte producten te bekomen.

Wegens de afstand van 4 km tussen Achouffe en Fontenaille en een hoogteverschil van 120m en de rotsachtige ondergrond was het onmogelijk een pijpleiding aan te leggen en moest het bier éénmaal per week worden vervoerd door een tankwagen van 2 x 150 hl (300 hl). 1996 eindigt met de magische jaarproductie van 10 000 hl.



Bij een huldiging in de Nederlandse gemeente Breda werd door enen Maxx Van Der Hoeven een verkeersbord met kabouter Chouffe opgehangen. Het werd echter het vlugst gestolen bord want na amper ½ uur na de voorstelling was het al verdwenen

In 1998 trok diezelfde Maxx met enkele vrienden op trektocht door de Himalaya voor 'Operation Chouffe'. Op 6.666 m hoogte genoten ze, samen met de sherpa, van een heerlijke 'La Chouffe' waardoor de brouwerij nu kan claimen als: 'Het hoogste hoge gistingsbier ter wereld'. De bekendheid van La Chouffe gaat de wereld rond. Zelfs op de wetenschappelijke Frans/Italiaanse basis 'Concordia Station' gelegen op het Antartisch Plateau op de Zuidpool werd in de bartent wel eens een Chouffekes gedronken.



Op 1 september 1998 kwam de pas afgestudeerde Jean-Lou Barbette het team vervoegen waardoor de bierverkoop verdubbelde. Hij werd in de productie bijgestaan door Dominique die uit Chimay kwam overgewaaid. Beiden dirigeerden het Chouffeschip.

Er werd tijdens de 24-uur van het Belgisch bier te Antwerpen met 3063 Chouffekes een recordaantal getapt. Dus uitgerekend om de 26 seconden een pint.

In opdracht van de Nederlandse bierimporteur 'De Brouwketel' uit Hazeldonk (Breda) kwam in 1999 de blonde 'Kwelchouffe' (8,5%) opdagen.

De flessen werden toen gebotteld bij 'Brouwerij De Smedt' Affligem.

In 1999 was het tijd om de Franse biermarkt aan te pakken want deze werd al een tijdje overspoeld door de Belgische bierexport.

Sedert 'Euro Bière '99' steeg de Franse export er van 650 hl naar meer dan 1.000 hl.



Een Franse Chouffefan vertelde er dat de naam van kabouter Marcel afkomstig was van het woord 'Vesoule' uit een lied van Jacques Brel die aan zijn accordeonist iets zegde dat klonk als 'chauffe Marcel, chauffe... Met eigen distributieplatform te Benifontaine konden de Fransen genieten van heerlijke Chouffebieren. Wegens steeds meer vraag naar de lekkere Chouffekes kwam er in 1999 een grotere bottellijn in Houffalize die in een uur 12000 flessen afvulde.

Deze kochten ze reeds in 1996 van de Chimay abdijbrouwerij te Scourmont. Daarnaast een apparatuur bevattende uitpakmachine, krattenreiniger etiketteerapparaat en een inpakmachine.

In 2000 werd het 'Depot de Fontenaille' uitgebreid tot 3000 m².

De gistzaal werd in 2001 opnieuw te krap. Er kwam versterking met 4 gisttanks van elk 400 hl waardoor de gistingcapaciteit van 17.000 hl naar 40.000 hl/jaar steeg.

De bierindustrie begon de Ardense brouwerij in haar armen te sluiten. Er waren toen al 21 werknemers in dienst. Om nog verder te kunnen groeien moest worden uitgekeken naar een breder netwerk wat Chris Bauweraerts zeer ter harte nam en er overal opdook om zijn Chouffe te promoten.

Het overschot van de minder verkochte N'ice Chouffe uit 1996 werd bewaard om in 2002 bij de 20^e verjaardag van 'La Chouffe' te worden gedistilleerd en uitgebracht onder de naam 'Esprit D'Achouffe' (40%).

Daarnaast kwam er ook 'Chouffe Coffee', een likeur op basis van de Esprit d'Achouffe (bierbrandewijn) verkregen door het distilleren van La Chouffe. Toevoeging van graanalcohol en 100% natuurlijke koffie-extracten en een stevige scheut Mc Chouffe gaven dit uitzonderlijk resultaat. Chouffe Coffee drink je warm met een laagje slagroom of ijskoud.

Een tijdje later kwam er een 'Chouffe Coffee Cream' opdagen, eenzelfde bewerking, aangevuld met room. Jammer dat het alcoholgehalte van 'Chouffe Coffee' werd afgenomen van 25 naar 20 vol.% alc.

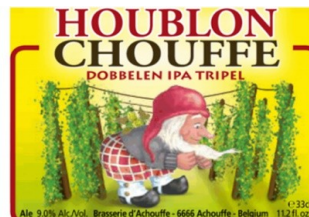


Vanuit de Usaanse markt kwam in 2005 een vraag van Mathias Neidhart om een stevig gehopt bier te brouwen.

Als moederbier werd gekozen voor de in Nederland bestemde, tripel 'Kwelduivel' aangevuld met een stevige portie 'Amarillo en Tomahawk' hop

Deze hopsoorten werden gekozen bij het Amerikaans hopcentrum 'Yakimo Chief' door brouwmeester Christian Van Haeverbeke die daarmee een lekkere IPA veroorzaakte (62 IBU).

De brouwerij in Achouffe leverde in februari 2005 een krachttoer om hun bier in één maand te brouwen en af te leveren onder zijn volledige naam: 'Houblon Chouffe Dobbelen IPA Tripel'. De kleine uitvoer (per 1000 hl) in de VS werd het enkel aangeboden in de plaatselijke brouwerijshop.



Intussen verliep de jaarlijkse 'Grande Choufferie' zeer goed. Op het programma stonden bier- en kaasproeverijen, in de Chouffe Chalet, ook animatie voor de jongsten met leuke spelletjes werden aangeboden. Tijdens het weekend kon je genieten van een breed aanbod aan gratis concerten.



Er werd ook een mogelijk voorzien om met de Chouffe-luchtballon van ballonvaarder Filip Audenaert en zijn team mee te varen en een uniek uitzicht over de prachtige regio van 'Vallei des Feeën' te beleven.



Tussen de vele muzikale acts entertainde het groepje 'Dixieland Street Band' van JeePeke Severens (chef van de beroemde Oostendse 'Melody Makers') een duizendtal bezoekers.

Straatmuzikant en finalist 'The Voice' Jan Van der Ven kwam tijdens de show gezellig kwelen tussen de foodbars en culturele activiteiten door en een diskjockey zorgde voor een stevige ambiance..

Er was ook ieder jaar een zoektocht naar het opklimmen op een zo hoog mogelijke bierkrantentoren. Het record was 29 bierbakken (den Wacho laagterecord met 3 bakken). Volgens ingewijden leed het feest in Achouffe regelmatig verlies en moeten er aanpassingen gebeuren die goedkoper en even gezellig zijn.



En de kabouter chouffende verder

Wegens overdonderende vraag naar de Chouffebieren kon de brouwzaal de hoeveelheid van meer dan 25.000 hl niet meer aan. Er moest dus worden uitgekeken naar nieuwe mogelijkheden om het verhaal verder uit te breiden.



De familie Moortgat (van Duvel) die in en rond Houffalize enkele bezittingen had en er regelmatig op bezoek kwam en van 'Chouffekes' genoot in de omliggende tavernes.

Op een zwoele avond zaten Michel Moortgat en Chris Bauweraerts in het plaatselijke Chouffe-café 'Aux Chéras' en kwamen, de voorafgaande overnamegesprekken, genomen in 1999 op de Grote markt te Brussel, opnieuw ter sprake.

Na enkele frisse Houblon's stelde Michel Moortgat voor om de eventuele overname te bekijken waardoor 'Brasserie D'Achouffe' op het hoge niveau van de bierwereld een woordje zou kunnen meespreken.

Spitsbroeder Pierre Gobron had het moeilijk om zijn bierkindje af te geven maar Chris Bauweraerts en de zusjes Christine en Bernadette Raveau trokken hem over de streep.

Op 6 september 2006 werd de overname een feit en kwam Brasserie D'Achouffe voor de 100% in de portfolio van de familiebrouwerij Duvel Moortgat.

Bauweraerts bleef er actief als 'Chouffenisist' en Pierre Gobron (die in 2004 reeds Duvelse bieren 'Brookklynette' en 'Celisette' brouwde) begon in 2008 op eigen kracht aan een nieuw brouwersleven in zijn Fourquets' (later Lupulus) verder timmeren aan een mooie brouwgeschiedenis.

Om de beloofde ambities waar te maken moest Duvel Moortgat veel investeren (50 miljoen Euro). De brouwzaal kreeg een derde ketel (100 Hl) en bestond nu uit een beslag-, een filter- en gistingketel.



Er werd door een 20-tal medewerkers de hele volle week, vierenvestig maal per week, gebrouwen.

Ook het labo kreeg een opfrissing met de aanwinst van een 'Anton Paar analysecomputer'. De brouwzaal kreeg uiteindelijk 10 lagertanks van elk 1000 hl bij.

2009 was ook het jaar dat er in de brouwerij 33-cl flessen verschenen om de horeca een plezier te doen. Deze handige drie-en-dertigers werden van Achouffe naar Breendonk vervoerd. Dankzij de overname steeg de jaarlijkse omzet naar 85.000 Hl.



Wie met de auto (of fiets) richting Houffalize de brouwerij wil bezoeken werd aan het kruispunt Fontenaille met Achouffe/ Mont de juiste richting naar brouwerij d'Achouffe gewezen (4 km verder) door een 2 meter hoge houten kabouter. De Chouffekabouter (Marcel) was ongeveer 2 meter lang en woog 200kg. Het prachtig houten beeld werd gemaakt door houtkunstenaar Joost Vanvoorden.



In maart 2009 begon Chris Bauweraerts aan een reeks voorstellingen met 'Slow Brew Tour de Belgique' waarbij het verhaal en de bieren van Duvel Moortgat werden besproken. Deze try-out werd voorzien van passend beeldmateriaal (en evolueerde door de jaren heen tot november 2022). Tijdens en en de revalidatie van de Covid virus liet Chris deze uitvoeren door Pascal François, Duvelsommelier en Chouffe gids)



In december 2010 kocht Duvel-Moortgat Hotel 'La Vallée des Feés' en verhuisde de gezellig eetkroeg van de schuur naar hotel 'La Vallée des Feés' waar de kantoren, de shop en proefzaal 'Taverne des Lutins' werden ondergebracht.



Jean-Luc Teugels en vrouwtje Michèle trokken naar 'Taverne de La Chouffe' gelegen vlak bij het oude Sint-Jozefskapelletje dat dateert uit 1875



Een der belangrijkste investeringen was het waterzuiveringsstation te Fontenaille.

Tijdens het jaar 2011 ging 10.900 hl de deur uit.

Ook werd er op de Internationale markt verder gewerkt. Na 'La Douce France' kwam Groot-Brittannië voor het eerst in beeld met een kleine omzet van 150 hl.

In Zwitserland en G.H. Luxemburg voerde men toen 500 hl. Voor Israël en Oostenrijk (waar ze opteerden voor het 'Gemütlichkeitsgebod') exporteerde men 900 hl. Voor Italië werd de export na vele jaren aanmodderen nu opgedreven van 600 Hl naar 8000 hl. In maart 2012 werden in Achouffe 21 ha naast de bottelarij aangekocht en kwamen er nog 2 tankwagen bij.

Naar aanleiding van het dertigjarig bestaan van 'Brouwerij d'Achouffe' ging het bedrijf op zoek naar iets speciaals. Hiervoor trokken ze naar de Bordeaux-streek in Frankrijk om zich te laten inspireren door de wijn in dit gebied.



Er was vooral interesse in de dessertwijn, de Sauternes.

Al snel werd het idee opgevat om een samenwerking op touw te zetten, waardoor het bier zich ging vermengen met deze wijn. De brouwerij bestelde most van twee hectare witte wijndruiven. Deze most, het versgeperste sap van de druiven, werd afgeleverd in de brouwerij en vermengt met het wort van 'La Chouffe'

Het mengbier 'Chateau D'Ychouffe' (White Grape Edition) kan zowel gedronken in gezelschap als een abieritief of bij het dessert. Het werd uitgebracht in een genummerde en beperkte oplage van 12.000 flessen van 75 cl.



Enkele weken na het verjaardagsfeest ontdekte men in Houffalize dat de grote, wegwijzende, kabouter Marcel van zijn sokkel werd gestolen.

Na een felle zoektocht werd deze ontdekt in een hoeve te Hilvarenbeek (Tilburg). In tussentijd maakte houtkunstenaar Joost Vanvoorden (Gouvy) een gelijkaardig beeld dat gedoopt werd als Malcolm Chouffe' en mocht na de terugkeer van Marcel samen de weg naar de brouwerij aanwijzen.



In 2015 kwam men in Wibrin met een hersenspinsel om de bierliefhebbers, die Achouffe in het hart dragen, onder één naam te verzamelen.

Het werd een eretitel 'Chouffeleir' voor talrijke cafés die 'La Chouffe' op de kaart hadden. Als ambassadeur van het Chouffebier mochten ze éénmalig het unieke bier op vat aanbieden. De eretitel "Chouffeleir" is een titel die wordt toegekend aan café-uitbaters die het Chouffe-bier met zorg en volgens de juiste normen serveren, waardoor ze ambassadeurs van het bier worden

Voor ieder seizoen een bier is moeilijk vol te houden, vooral zonder verkoopteam. Wegens mindere interesse verdwenen 'Chouffe Bière de Mars' en 'Chouffe Soleil' uit het gamma.



In het jaar 2020 werd de wereld opgeschrikt door de verschrikkelijk (en soms dodelijke) Covid-19 epidemie. Ook ons Chouffe-icoon Chris Bauweraerts keerde terug van een reis naar Luik, met muzikant Jan Van der Ven' met de besmetting. Hij moest onmiddellijk worden opgenomen op 'Intensief Care' van de kliniek te Aarlen. Hij kreeg er de voornaamste zorgen van vrouwtje Christine en haar collega spoedverpleegster Mimoussa. Op het nippertje werd een fatale uitslag vermeden.



De opgang van Liefmans bracht ook bij Achouffe de noodzaak een fruitige smaakmaker te produceren

Als basis was er 'Liefmans Goldenband' kersenextract gemassacreerd van krieke uit de velden van de familie Briffoz in Jeuk-Ginglegom.

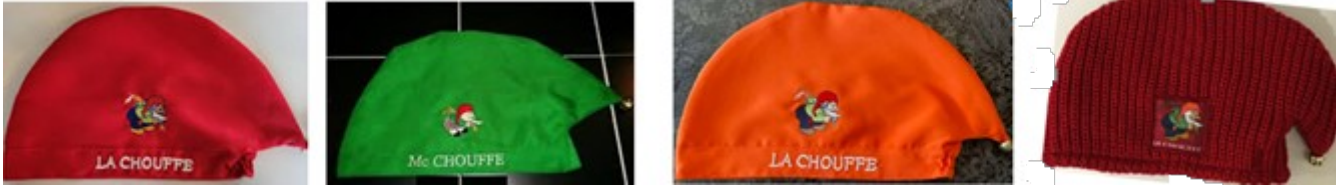
Een Cherry Chouffe blend met McChouffe aangevuld met gekristalliseerde rietsuiker. die de subtiele, bittere smaak veroorzaakte.



Elk jaar, sinds 2005, mag een andere tekenaar de achterkant van de flessen Big Chouffe illustreren. Dit jaar combineren we authenticiteit en innovatie door een beroep te doen op 'Hell'O Collective', een kunstenaarsduo bestaande uit Antoine Detaille en Jérôme Meynen. twee Brusselse kunstenaars binnen een rijk en intrigerend grafisch universum,

Ze tekenden de kabouters in volle actie tussen de dennenbomen en de paddenstoelen.

Waar ge ook gaat of staat regelmatig ziet ge bierliefhebbers met een speciale knalrode kaboutermuts (Chouffe Willou-hoed) kenmerkend met een belletje op de punt.



Deze kwam voor het eerst voor in oktober 1985 tijdens het eerste Chouffeleir feest. Intussen is er een oranje muts, ooit gemaakt voor Nederland bij het WK voetbal maar nu gebruikt op Koningsdag. De groene kaboutermuts werd gemaakt naar aanleiding van St-Patricks Day. Voor de koude periode kwam er ook een wollen kaboutermuts.



Er kwamen nog een paar bieren het gamma van de Chouffekes vervoegen. De grote vraag naar tarwebier resulteerde in 'Chouffe Blanche, een heel bijzonder, licht gekruid witbier. Om op festivals en andere bierevenementen een lichter bier aan te bieden lanceerde men de 'Chouffe Lite' (4%).



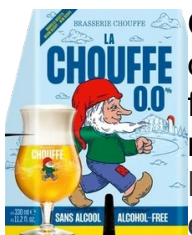
De hype van de alcoholvrije bieren resulteerde in een 'Chouffe 0,0%'. In tegenstelling tot andere bieren werd er bij het productieproces van deze alcoholvrije 'Chouffe' een speciaal soort gist gebruikt. Hierdoor worden de suikers tijdens het gistingproces niet omgezet in alcohol waardoor deze onder de 0.4% blijft. Een licht uniek alcoholvrij bier met toch de karakteristieke Chouffe-smaak.



Dat 'Brasserie d'Achouffe' ook zijn stempel gedrukt op het sportief gebeuren. Ze waren reeds met grote spandoeken te zien langs de velden van Italiaanse voetbaltempels.

Brasserie d'Achouffe heeft ook wel een hart voor de wielersport. Het is prachtig (en tamelijk lastig) fietsen in en rond Houffalize, Het trekt dan ook vele fietsende toeristen aan. Vooral tijdens de doortocht van Luik-Bastenaken-Luik.

Er was ooit de 'Wereldbeker mountainbike' De brouwerij sponsort ook activiteiten als 'La Chouffe Classic voor amateurs' waarbij de renners een keuze krijgen uit 3 routes (153, 115, 94 km). en er is tevens een Chouffe Marathon met deelname van wielrenners als wielrenners. Sinds 2009 wordt de 'Chouffe Cycling Tour' er verreden.



Overal ter wereld worden de bierliefhebbers overstelpt met alcoholvrij bier en daar kon Duvel Moortgat natuurlijk niet achterblijven. en verving hun festivalbier van 0,4% door een niet alcoholische versie die verrassend zeer nauw aansluit bij de echte klassieke

Dit goudblonde bier biedt een friszurig en fruitig karakter met kruidige toetsen en een zachte, verfrissende afdrank én is helemaal alcoholvrij.

Hiermee komt aan het Chouffeverhaal voorlopig een eind; Een verhaal die een beetje lijkt op een 'American Dream story', maar dan in de Ardennen.



Wij danken vooral mijn bier- en Chouffemoatje Chris Bauweraerts en de vele Chouffekenners voor het aanbrengen van geschiedkundige en andere anekdoten.

Wat de toekomst brengt zal de tijd moeten uitwijzen doch men is nu al bezig met een nieuwe zuiveringsinstallatie te bouwen die verbonden is met de stuwdam van Nisramont.

Deze laatste zou begin 2026 operationeel moeten zijn en zal de watertoevoer naar meer dan 4000 aansluitingen en de brouwerij veiligstellen.

Vele groenselkes van den Wacho en geniet van alle heerlijkheden van de Chouffe familie Marcel (La Chouffe), Malcolm (Mc Chouffe), en Matthew (Houblon Chouffe) en Micheline (Cherry Chouffe) als hoofdrolspelers die andere familieleden onder hun goede namen.

Vele groenselkes van den Wacho



"In Chouffe we trust"





De beste stuurhulpi staan aan wal, de beste brouwers in 'de kroeg

