

Brouwerij De Brabandere Bavikhove

De historische kijk op het beschermd erfgoed



Never compromise on taste

Bavikhove, een plaatsje dicht bij Kuurne en ook niet zo ver van Harelbeke. De gemeente heeft zich dan ook economisch sterk moeten ontwikkelen om mee te kunnen met hun grote burens.



In de 2^e en 3^e eeuw waren er amper een drietal hoevetjes op het grondgebied van Bavo, zoals dat toen heette. Ten tijde van de verschrikkelijke Hertog van Alva (1572) woonden er toch al zo'n 500 boeren in die streek waarvan er velen bier brouwden voor hun werkvolk en de weinige plaatselijke kroegen. In de 17^e eeuw, toen Louis XIV de baas was, had Bavikhove met haar 800 inwoners toch al zes stamminees.

Dit waren: 'Het Wethuys' (voor de witte boorden), 't Bruegelken' (meer voor de artiesten), 'Treur niet' (een gezellig dorpscafeetje), 'Heetjes' (waar er meisjes van plezier de bestelling opnamen) en twee gewone stamineetjes 'De Schaere' en 'd'Halve Maene'. Op dit stukje West-Vlaanderen begon het verhaal van brouwerij Bavik/De Brabandere.

De Brabanderkes zaten rond de periode 1380 reeds in regio Harelbeke. Voordien werden ze al geseind te Sainte Winoksbergen (nu Bergues) ergens in Frans-Vlaanderen. We hebben het dan wel over stamvader Arent De Brabandere, die getrouwd was met Gilotte Vandeghinste. Uit hun kweekschool groeide Jean Baptist De Brabandere op.

Een van zijn zonen, Adolffus Leopoldus, op 25 januari 1837 geboren te Beveren/Leie, was, na zijn trouwmis met Eufrasie Masureel op 5 september 1894, in hoeve/brouwerij 'Ter Coutere' te Bavikhove gaan wonen. Het kleine brouwerijtje bestond enkel uit enkele koperen ketels als brouwzaal en een koertje als opslagplaats voor de mout.



Adolphe De Brabandere - familie De Brabandere - Volgens een familieoverlevering zou Adolf De Brabandere deze kapel hebben laten bouwen omdat hij een oogkwaal dreigde op te lopen.

Al had de familie de naam van 'de Heeren van Bavikhove' toch waren het allemaal vriendelijke, behulpzame mensen. Joseph, de zoon van 'Dolfke', had een brouwsel gemaakt die in de buurt door iedereen zeer lekker werd bevonden waardoor het gezellige Bavikhove een uitgangspunt werd om tot het mondaine brouwerswereldje te gaan behoren.

De brouwerstiel werd 'den Seppen' aangeleerd door twee zeer bekwame brouwers uit Harelbeke (de brouwerijen Boucquet en Thurman). De eerste serieuze probeersels werden op het erf zelf vervaardigd.

Deze was er enkel voor de uitvoer naar familie, vrienden en kennissen en geleverd met kar en paarden uit de stoeterij van het hof.

Toen in 1894 zowaar iedere brouwer zijn verplichte aangifte indiende deed op 5 september van dit jaar ook Adolph het verzoek om in Bavikhove een brouwerij te mogen uitbaten. (zo moest dat in die tijd). De kinderen (13 stuks) werden groot en moesten onder dak.

Drie van die zonen bleven Bavikhove trouw: Maurits, die bleef in de ouderlijke hoeve 'Ter Coutere'. Georgske bekwaamde zich in de vlasindustrie op 't Hoog Hemelrijk' en Joseph werd dan maar brouwer. Nonkel Pol werd missionaris in China en Midden-Mongolië



Voor de bouw van het pand werden wel zes oude krotwoningen afgebroken. Dolf De Brabandere zou niet lang van dit brouwfestijn mogen genieten want amper één jaar later smeed hij al zijn roerstok weg en nam de jonge Joseph de brouwzaal voor zich. Adolphe stierf 18 juli 1895 te Bavikhove. De opvolging kwam er natuurlijk door zoon Joseph. Deze maakte het uitstekend in de Rue d'Arelbèke. Aan het nr. 47 gonsde het van de activiteiten en bleef zelfs overeind toen de meeste van zijn collega's de teleurgang tegemoet moesten.

Oorspronkelijk was de brouwzaal in een hokje waar mout werd vervaardigd doch na zijn huwelijk met Gabrielle Vandeghinste (dochter van de Rollegemse brouwer Theophile Vandeghinste) werd die mouterij afgeschaft en oriënteerde men zich op de productie van bier. Het echtpaar kreeg 10 kinderen.



In die tijd was brouwerij 'Sint-Antonius' (dat was toen de naam) vooral bekend voor zijn bruin bier en een licht tafelbier. Na een drietal jaren kwam er een nieuwe trendsetter. Iedereen richtte zich vooral op het fabriceren van de Pilsener Style Beer, een biertje van lage gisting, dat zijn oorsprong ergens in Tsjecho-Slowakije vond. Ze ontworpen een biersoort dat in glazen werd uitgeschonken.

Dit veroorzaakte een ware revolutie. Bij Bavik kwam er uitbreiding waarbij een 'malterij' met slinderkot zeer noodzakelijk en succesrijk bleek.

De recordafname van die tijd bleek in een oud bouwvallig cafeetje te Heule (Den Oede Fortuin). Daar leverde men iedere week minstens 16 vaten van 180 liter.

14 jaar later verschenen de eerste donkere wolken boven de succesvolle brouwerij. Tijdens wereldoorlog1 verplichten de Moffen hen, samen met honderden andere brouwerijen, om te sluiten. Na die oorlog begon Joseph De Brabandere met de heropbouw van zijn troetelkind.

Na enkele jaren was hij opnieuw leverancier voor talrijke stamineetjes. Joseph stierf op zeer jeugdige leeftijd (amper 54 jaar), in 1929, en het was zijn vrouw, Gabrielle Vandeghinste, die de zaak verder uitbouwde.



Joseph en Gabrielle met hun zoontje Albert – eerste Chevrolet-Truck – binnenplaats oude farmbrouwerij – vaten per sdoor

Omdat, na de dood van Jozef, de kinderen te jong waren om de zaak op te volgen werd door de broers van Gabrielle een beetje bijgesprongen waar nodig bleek. Ze hadden het geluk om zelfs gedurende W.O.II de bezetters te kunnen overtuigen de brouwerij draaiende te houden.

Ze investeerden in een Chevrolet-truck om de brouwsels bij de ver afgelegen consument te brengen.



Tijdens de oorlog werd de wagen verstopt onder stapels oude, ongebruikte biervaten.

Er werd weer (en dit tot 1944) uitgevoerd met de bierkar en de paarden van het hof. Daarna werd het wagenpark gestadig uitgebreid.

Naar aanleiding van het oorlogsbestand werd een stevig bruin kerstbier gebrouwen.

Langzaam trad Albert De Brabandere op de voorgrond en in 1950 kreeg hij samen met broer Paul uiteindelijk de brouwerij in handen. Het kreeg de naam van 'Brouwerij De Brabandere'.

Onder het bewind van Albert en Paul De Brabandere kende de biermakerij een enorme bloei. Zus Suzanne deed tot 1960 als stille vennoot mee.



De brouwerij begon zich nadrukkelijk toe te leggen op de horeca én op de export. In 1958 investeerden ze zelf in de aankoop van materiaal om naast bier ook limonade en mineraalwater zoals 'Bon-Val Monopole' te maken.

Oorspronkelijk werd er enkel bier geleverd aan cafés en particulieren, maar Albert was een slimme verkoper. Hij begon met de uitvoer naar bierhandelaars en werd er dan ook geopteerd om de grote opkomst van de 'biermarchands' te gebruiken en ermee zijn productie verder de hoogte in te jagen.

Vanaf 1952 prijkte op de voorgevel van de brouwerij de tekst: 'Bavik's Bier', de naam van hun eerste bier. Een variant van het bier was Bavik Export (voordien Big Bavik), dezelfde blonde dorstlesser als Bavik Pils met gerstemout en aromahop maar nu met alcoholvolume van 5,2%.



Vanaf 1972 ging Paul het wat kalmer aan gaan doen en trok hij zich terug uit het brouwerswereldje. Daardoor kwam de brouwerij onder bewind van Albert De Brabandere en zijn vrouw Paula Vandeghinste. Gedurende dertig jaar was Albert de drijvende kracht van de brouwerij, waarna zoon Ignace de leiding nam.

Met zijn komst van Ignace De Brabandere stond vanaf 1975 de vierde generatie De Brabandere aan het bewind.



Om de grote vraag naar frisdranken (Bon-Val) een nog grotere kans te geven kwam een nieuw arsenaal aan onder de naam 'Eaumege' met talrijke frisse smaken.

De flessen zorgden door zijn unieke druppelvorm vooral voor de perfecte 'finishing touch' op een gedekte tafel en kon vooral de horeca nog meer bekoren.

Bavik brouwde ook twee tafelbieren: 'Bavik Blond' en 'Bavik Faro' een bleek en een donker 'Dinner Beer' beiden met een alcoholpercentage van 1,5%.



Bij de opstart van een brouwsel gebeurde het regelmatig dat een batch mislukte. Dat gebeurde in de beste brouwerijen en dus ook bij Bavik. Maar bier weggooien, daar dacht men niet aan. Wat deed men? Men liet het bier op vaten rijpen, meestal een jaar. Het gebeurde dan dat het bier zich keerde en nog goed werd. Was dat niet het geval, dan moest het onherroepelijk weg.

Bij de Brabandere was men enkele foeders vergeten te checken. Men merkte dat ze al 24 maand ongeopend waren geweest. Men proefde en viel om van verbazing. Na 2 jaar rijpen was bier plots heel fris en lekker zuur geworden. Een wonder was geschied! Albert en zoon Ignace bedachten de specifieke historische naam 'Petrus' te schenken aan hun eerste speciaal bier 'Petrus Oud Bruin'. Wat ook zeker meespeelde: de hoop dat hij, na een bourgondisch leven aan het hoofd van de brouwerij, zijn toegang tot de hemel veilig zou stellen.

Deze methode gaf 'Oud Bruin' een enigszins zuur, wijnachtig karakter en door het relatief lage alcoholgehalte van 5,5% was het een aangename dorstlesser.



Het werd in 1975 geïntroduceerd om het tij te keren voor de brouwerij, die te lijden had onder de concurrentie van grote brouwers.

Traditioneel werd Petrus (Sinte Pieter) immers afgebeeld met een sleutel in zijn hand, hij was het die besliste over wie naar de hemel kon. De slogan van het Petrusgamma was niet toevallig "De sleutel tot hemels genieten".

Het zuur bier werd nooit puur op de markt gebracht, het werd geblend in het 'Oud Bruin' dat op die manier extra frisheid en bewaarpotentieel kreeg.

Van de vijf kinderen waren het vooral de zonen Vincent en Ignace die de het brouwersleven beaamden. Vincent (gehuwd te Komen met Katrien Vandenbroucke) stierf in 1986 aan een hartaderbreuk.

De Petrus bieren werden goed gesmaakt.

Met 'Petrus Dubbel' (voorheen als Petrus Dubbel Bruin) werd een in 1982 een volmondig donkerbruin bier gecreëerd, ideaal na een harde werkdag. De bitterheid was afkomstig van zes verschillende moutsoorten. De dagelijkse sleur vloeide in geen tijd weg door zijn uitgebalanceerde en volle smaak.

In 1984 kwam er de 'Cuvée St.Amand' (later Petrus Golden Tripel) een verwijzing naar de plaatselijke Sint-Amanduskerk. Dit stevig bruintje kwam 40 jaar geleden als eerste kerstbier op de biermarkt.

In 1991 kwam de eerste 'Petrus Roodbruin', een traditionele Westvlaams bier 2 jaar gerijpt in eikenhouten vaten in omloop.

Iedere rendabele brouwerij moest zeker een tripel in zijn gamma hebben. Met 'Petrus Gouden Tripel' (later gewoon Petrus Tripel genoemd -7,5%) kwam een heerlijk fris bier van 8% uit de brouwzaal gevloeid.



In 1997 sloot Brouwerij Bavik een overeenkomst met VTM om een 'wit bier' op de markt te brengen, genaamd naar de Vlaamse soapserie 'Wittekerke'. Wittekerke was een onbestaande Vlaamse gemeente. Sinds 1998 kwam er 'Wittekerke Wild' op de markt en leed het een eigen leven, los van de soapserie. Een jaar later kwam de 'Wittekerke Speciale' opdagen.



Ignace De Brabandere, die in Ertvelde was getrouwd met Elisabeth Van Steenberghe, werkte nauw samen met zijn collega's brouwingenieurs Nollet en Chris Van Acker.

De Brabandere's hadden al rap in het oog dat met de komst van de grote supermarkten, maar vooral door de verandering in het sociaal cultuurgedrag, waardoor er minder cafébezoek kwam en de cafeetjes verdwenen.

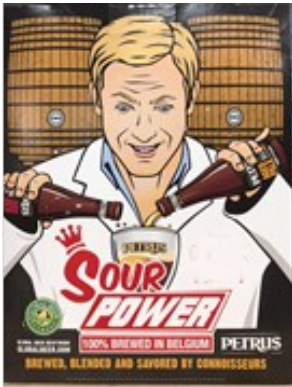
Er moest uitgekeken worden naar een andere koers. Als lokale ondernemer profileerde Ignace De Brabandere zich als sponsor. Er werd contact gezocht met de grote distributiewereld waardoor de brouwerij zijn Bavikmerken dan ook in het buitenland liet ontdekken. De sportlui kregen in 1982 de Bavik reclame te zien op den televisie en dat vooral op de truitjes van 'Essevee Waregem', op dit ogenblik één van de beste ploegen van het land en waarmee de Petrus meehielp om zijn 'stroateploegske' tot in de UEFA-beker te brengen.

Ook andere voetbalteams kregen de met Bavik bedrukte truitjes en een stuiver van de baas erbovenop.



Maar de Bavik-aanvoerders deden nog meer. Ze trokken naar de wielersport met hun reclame en waren de gangmakers bij o.a. Gent-Wevelgem, de E-3 prijs in Harelbeke,

Kuurne-Brussel-Kuurne, de Nationale Sluitingsprijs, waarvan een aflevering op de Kwaremont en tal van andere koersen. Bavik werd een begrip in de sport- en recreatiewereld.



Om de vele bierliefhebbers te bekoren werd in 2001 unieke foederbieren aangeboden onder de noemer 'Petrus Sour Beers'. Dit waren de referentie voor zure bieren. Het waren gerijpte, authentieke bieren gebrouwen volgens de beste tradities. Petrus Sour Beers waren intrigerend, eigenzinnig en daardoor moeilijk te evenaren. Alleen de brouwmeesters konden het complex brouwproces helemaal vatten. Ze beheersten de mysterieuze microbiologie die plaatsvond in de eiken foeders. Wetenschap met een snuifje magie. Die magie werd werkelijkheid in de foederzaal.



Dit 'Petrus Sour' gamma vormde een stevig trio met: 'Petrus Aged Pale' (7,3% alc.) een foederbier dat op eiken vaten werd gerijpt. Het werd het voor het eerst op de markt gebracht in 2001 dankzij een bezoek van bierkenner Michael Jackson.

Het had een goudgele kleur en smaakte als een echte 'brut de brut'. Brouwerij De Brabandere was ook regelmatig te zien en te genieten op belangrijke grote tot kleine bierfestivals. Ook bij belangrijke meetings of evenementen speelde de marketing een belangrijke rol.



Naast hun uitstraling op talrijke bierfestivals was Brouwerij De Brabandere voor vele liefhebbers een thuishaven waar ze hun bierkennis konden verrijken en bij tal van evenementen zelfs een rol vertolkten. Zo werden ze ooit uitgenodigde naar een experiment om onder leiding van baas Bert De Brabandere en zijn crew de verschillende Petrus-Sour brouwsels te blenden tot een persoonlijk beste zuurbierperfectie werd bereikt. Een ware leerschool voor inrichters en aanwezigen.

Tijdens de nieuwe eeuw werd de export verder uitgewerkt. Het geraakte het zelfs tot in het verre Amerika, via Californische zakenlui.



De winterbieren werden bij Bavik/De Brabandere alleen in de maand november gebrouwen.

Met 'Petrus Winter #9' kwam in 2014 een unieke variant van het winterbier opdagen na 4 jaar in de fles te hebben doorgebracht.

Tien jaar na datum een herbeleving van 'Petrus Roodbruin', een blend van 33% Petrus Aged Pale, puur foederbier, dat 2 jaar rijpte op eiken vaten, en 67% jong bruin bier. In deze blend zorgde het jonge donkere bier voor de roodbruine kleur en de Aged Pale voor de zachtzure smaak. Petrus Roodbruin, een typisch Vlaams roodbruin bier zoals de traditie het vereiste. 'Red by Petrus, een blend van 15% Petrus Aged Pale en 85% dubbel bruin met krekensap. Ideaal voor de fruitbierliefhebber, maar met een unieke zoetzure balans. Volmondig, fris en fruitig tegelijkertijd!

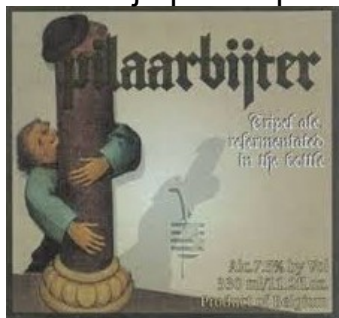
Ze werden ook gebruikt als blend-bier bij andere bieren om deze ook de frisse zachtzure smaken en aroma's te geven.



De wereld mocht het weten dat Bavikhove een sterke brouwerij is. In 2002 werd op het kruispunt van de Bavikhoofsestraat en de provinciale weg N36, ter hoogte van Bavikhove (Harelbeke) een aandenken geplaatst. In het midden van dat rondpunt had de plaatselijke brouwerij een mooie koperen brouwkuip uit 1945 laten zetten. Het werd plechtig geopend door Dhr Luc Decavele, toenmalig burgemeester van Harelbeke in het bijzijn van pers en de directie van de brouwerij.

Deze koperen ketel werd mooi opgepoetst en kreeg een speciaal vernis waardoor het bestand was tegen alle weersomstandigheden en alsook tegen de gevreesde graffitispuiters.

In 2003 plaatste kunstenaar Luc Lapere een drinkende kikker wijzend richting brouwerij op de top van de ketel.



In 2003 kwam de Kuurnse diaken Rudy Raes met een leuke receptuur naar Bavikhove om ter gelegenheid van de Kortrijkse 'Bisdomdag' een gelegenheidsbier te laten brouwen. Bavik was meteen bereid om het onder licentie van het bisdom Brugge te brouwen. In plaats van het bier traditioneel naar een of andere heilige te noemen, werd gekozen voor een ludieke naam. In plaats van bij een heilige kwam men uiteindelijk terecht bij een „schijnheilige“, de 'Pilaarbijter'.

In 2005 zochten Christophe Maes en Eric Gunst, twee cafébazen uit Veurne naar een frisse doordrinker tijdens de plaatselijke 'Boeteprocessie'. Ze vonden hun gading in Bavikhove. Deze 'Boeteling' werd tevens het uithangbord bij de talrijke restaurants en kreeg ook het label van Veurn's streekbier' met zich mee

In 2005 werd, door een verkeersongeval, de monumentale brouwketel op het rondpunt van de N36 gerestaureerd door carrosseriebedrijf Devisschere uit Waregem.



Brouwerij De Brabandere heeft in 2010 een overeenkomst gemaakt met brouwerij De Smedt en de gemeente Kluisbergen zodat dit bier onder de naam 'Kwaremont' (6,6%) mocht worden gebrouwen. Dit sloeg echter niet aan bij het publiek. Het werd verkocht met een rommelig etiket. Vooral het gotisch lettertype, kerkje en kinderkopjes en geschonken in een soort ijsheeglas stoorde de bierliefhebber..

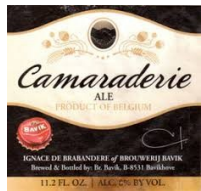
Net zoals de vorige generatie had meneer Ignace veel oog voor distributie met de grootwarenhuizen. Hij zette rond 2003 'Alberg Pils' (5%) in de schappen van Colruyt en Alvo (Beernem). Een tijdje later kwam er vanaf 2006 in de bedrijven van 'Albert Hein' het wit tarwebier als huisbier ter aanbod. Deze werden voorheen gebrouwen bij de Nederlandse Brouwerij 'Dommelsch Bier' en in 2006 realiseerde men met 'Andreas Blond, Dubbel' en 'Andreas Dubbel Bruin' drie bieren voor de St Andreasabdij te Zevenkerke nabij Brugge.

Voor Lidl werd het 'Archivist Bruin en Blond' en uitgevoerd via het Fuitse Neckarsulm en voor de bedrijven Spar kwam er 'Goldburg' en 'Gold pils'

In 2009 startte Annick De Slenter (Riva/Liefmans) in Gent haar eigen stekje 'Brouwerij Gruut' naar de bieren die ze brouwde; zonder hop maar met een kruidenmengsel 'Gruyt' of 'Gruut'. De grote vraag, vooral vanuit Amerika, noopte haar beroep te doen op Brouwerij Bavik. Er waren verschillende varianten: een witbier, een blonde, een amber, een bruine en Inferno.



De brouwerij kreeg tevens in 2014 opnieuw de naamsverandering naar 'Brouwerij De Brabandere' gezien hun internationale bekendheid en de naam Bavik te veel verwees naar hun succesrijke super pils.



In 2016 kwam, met een verwijzing naar de vriendschap met de Usaanse kleine 'Housebrewery', de Belgische Pale-Ale 'Bavik/DJ's Camaraderie' tot stand. In de 75Cl flessen werd voor de eerste maal ook Amerikaanse hop gebruikt (Cascade en Amarillo voor den tripel). Dit werd dan gemengd met de helft 'Petrus Aged Pale'.

Van 2014 tot 2016 was De Brabandere hoofdsponsor van Flanders Classics om de voornaamste uit het wielerpeloton te noemen. Onder toezicht van Nico Mattan waren ze in de meeste koersen opmerkelijk te zien. Toch groeide de vraag, volgens De Brabandere, vanwege toenemende populariteit van het wielrennen.

In 2017 kwam er voor 'Kwaremont' een nieuw moderner etiket en voor de winnaar bleek een ultra groot glas aan Zeer geslaagd nu iedere sport- en bierliefhebber. Op de steun van het glas staat een renner die de helling oprijdt. De voet van het glas is het beeld van de kasseien.

De naam 'Kwaremont' op het glas staat tevens 6,6 % hellend. De winnaars werden beloond met een 3-literglas Kwaremontbier.

Voor de Nederlandse markt kwam er een 'Kwaremont Bokbier'.



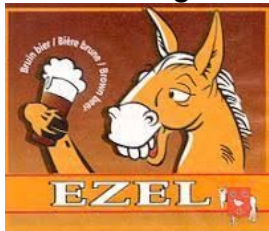
De inzet op de buitenlandse biermarkt brachten de brouwers uit Bavikhove een goede reputatie met zich mee. De vertegenwoordigers van het Amerikaanse 'BJ's Restaurant/Brewhouse' uit Allentown Pennsylvania wilden voor hun kaart enkele Belgische bieren zetten.

Ze waren onder de indruk van de mogelijkheden bij Brouwerij De Brabandere die voor de eerste keer een samenwerking aanging.



De marketing zorgde ook voor een grote warme luchtballon. Dat enorme bierglas was van ver te bemerken. Goeie strategie van de reclamejongens, want Bavik was op bijna alle Vlaamse evenementen te zien en verkochten er natuurlijk het bekende Bavik biergamma. Bij het sympathieke brouwerijtje waren internationaal Frankrijk en Nederland de eerste veroveringen.

Ter gelegenheid van het 120 jaar bestaan van de brouwerij werd uitgekeken om de vele bierliefhebbers te vergasten met een zeer uniek bier. Onder de naam '1894 Oak&hops' (8%) werd een gewaagde combinatie van een stevig gehopte tripel met een fris, 2 jaar gefoederd bier in beperkt aantal aangeboden. Een unieke fles voor de trots voor 5 generaties van gedurfd familiaal ondernemen.



'Ezel' is de spotnaam voor mensen en/of groepen in de regio Kuurne. Het stond symbool voor geduldig maar koppig doorzetten, bewust van eigen kwaliteit.

Het bier 'Ezel' werd sinds september 2015 gebrouwen voor de 'Orde van de Ezel' uit Kuurne. Er werden nog twee andere versies uitgebracht, namelijk "Ezel wit" en "Ezel bruin".

In 2016 kwam er met de opkomende fruitbieren en ter gelegenheid van 50^{ste} jaardag van de 'Rode Kaart' in het voetbal een zware 'Red by Petrus'. Een blend van 15% 'Petrus Aged Pale' en 85% 'Dubbel Bruin' met kriekensap dat na 2 volle jaren in de foederzaal te hebben doorgebracht een unieke smaakbeleving opleverde.

Voor de fruitbierliefhebber, maar met een ideale zoet-zuur balans. Volmondig, zoet, fris en fruitig tegelijkertijd!



De brouwerij bleef in Bavikhove stralen van levenslust en passie. Ze beschikte over een indrukwekkend patrimonium. Dankzij hun oog voor kwaliteit en vooruitgang is deze kleine hoevebrouwerij uitgegroeid tot een sterk familiebedrijf die met eigen familiekapitaal het water uit de streek omtoverde tot een heerlijk gamma van verschillende biersmaken. In die tijd werkten er ongeveer 80 mensen in de brouwerij langs het Rijkswegs naar Harelbeke.

Van de kinderen van Ignace en Betty wist men bijna met zekerheid dat er iemand het levenswerk van hun voorvaders even knap verder gaat uitbouwen. Katrien (1977) werd apotheker, zusje Isabelle (1981) heeft, jammer genoeg, amper één jaar gehaald, dan was Albert (Bert) de reddende erfgenaam.



(Al)Bert De Brabandere, die handelsingenieur aan het worden was, zou de naam van zijn familie alle eer aandoen. Bert De Brabandere kwam na een leerschool bij de Hollandse biergigant 'Heineken' zijn intrede maken in het familiebedrijf als 'Chef Marketing' waarna hij in 2017 doorgroeide naar de algemene leiding. De liefde voor het brouwen kende geen grenzen in dit familiebedrijf, waar innovatie telkens gestuurd werd door kwaliteit.



1917 was een van de hoogtepunten van beleving waren de 'Brewmaster's Edition' gebrouwen naar aanleiding van het bestaan van de brouwerij sinds 1894. De drie brouwmeesters Chris Van Acker, Yves Benoit en Pieter Maes zetten zich steeds onvoorwaardelijk in om iedereen te laten genieten van het best mogelijke bier. Hoewel de 'Meesterbrouwers' dagelijks en vol overgave een rijk assortiment aan bieren voor ons brouwen, hebben ook zij natuurlijk hun eigen smaken en voorliefdes. Ze kregen dan ook de feestelijke opdracht om elk apart een receptuur te creëren naar eigen smaak en beleving. Deze werden in beperkte oplage van 150 hl gebrouwen.

Met de 'Brewmaster's Selection', stelden de drie brouwmeesters hun eigen unieke creatie voor die zij op gelimiteerde basis hebben gebrouwen. Deze selecties zijn, zoals hen, eigenwijs, uniek en briljant tegelijkertijd.



Chris Van Acker kwam met een 'Wild Tripel Hop', Dit brouwsel bestond uit 15% foederbier dat 24 maanden rijpte op eikenhouten foeders en versneden met Petrus Tripel', waar 2 Amerikaanse hopsoorten (Cascade en Amarillo) werden aan toegevoegd. Het werd naar verluidt 3x gekookt, 1x gekoeld en 1x dryhopped.

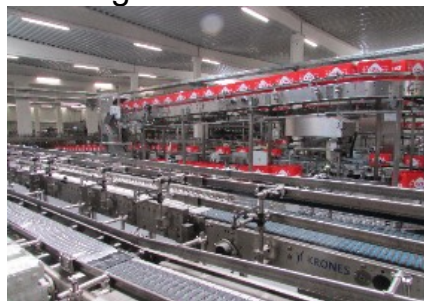
Voor Yves Benoit kwam er in de zomer het een 'Wild Funky Wit'. Dit bier werd een verfrissend witbier waarbij de eerste vergisting gebeurde op basis van de wilde microflora, geënt uit de eikenhouten foeders waardoor de citruszure smaak een verfrissende indruk naliet

Pieter Maes lanceerde op het jaareinde zijn 'Wild Quadrupel' gebrouwen met 5 verschillende moutsoorten en 1 gepelde en geroosterde gerst. Dit gecombineerd met het zuren foederbier btacht een uniek smaakpalet OP.

Allen werden door de bierliefhebbers hartelijk onthaald.

In dit zelfde jaar 1917 werd ook de 'Bavik Super Pils' gelanceerd. De befaamde Pils had in het verleden namen als: 'Bavik's Bier', 'Bavik Pils' en 'Bavik Premium Pils'. Tal van nevenbrouwsels weden via dit authentiek recept uitgebracht.

Vooraf op het gebied van productie en logistiek werd veel aandacht aanbesteed. De economie was aan het digitaliseren. Vader en zoon De Brabander waren ervan overtuigd dat ook in de brouwsector digitalisering zijn vruchten zou afwerpen.



Om in de toekomst aan een groter wordende vraag nog beter te kunnen antwoorden, werd er de komende drie jaar met 15 miljoen euro geïnvesteerd om de capaciteit naar 500.000 HI te brengen. Het speerpunt van het investeringsplan was dan ook een gloednieuwe, hoogtechnologische bottelarij.

De geplande multifunctionele afvullijn, met een capaciteit van 35.000 flessen/uur, zorgden dat al hun producten op één en dezelfde lijn kunnen geproduceerd worden en dit aan een veel hoger rendement.

De brouwerij investeerde ook in twee nieuwe gisting- en lagertanks van 1.000HL. noodzakelijk omwille van de focus op authentieke recepten waaraan zij zich vastpinden.



Er werden tevens zes nieuwe (rechtstaande) eikenhouten foeders bijgeplaatst voor het rijpen van de 'Petrus Sour' die zeker zullen bijdragen tot een gestage groei van de onderneming waar ook hun medewerkers positiever zullen uitkomen. Bovendien kon De Brabandere, toen als een van de enige 5 brouwerijen in België, een typisch Vlaams roodbruin bier uitbrengen.



Rijens de herfst van 2017 waren er contacten met de Amerikaanse winkelketen 'Trader Joe's' (California). Voor deze export werden een blend van het beroemde 'Petrus Aged Pale Sour' (100% foederbier) dat 24 maanden rijpte in 'Calvados Oak Foeders' met verse frambozen, pompelmoes, aardbeien of frambozen.

Voor de verschillende 'Sour Beer' werd beroep gedaan met onder meer 'Steinhaus Brewery/JosephBrau'



In 2017 lanceerde de Usaanse Brewery Left Hand (Longmont Colorado) een, op wetenschap berustend uniek bier op basis van stikstof (i.p.v. koolzuurgas). Dit bracht een revolutie teweeg in de brouwwereld. Het waaide dan ook vlug over naar onze contreien met als grote bezieler het Ierse 'Guinness'.

Ook in Bavikhove leken ze overtuigd om hierdoor de unieke smaakbeleving te vergroten en werd de eerste vernieuwde Quadrupel met nitro geboren.



'Petrus Nitro Quad' kwam reeds in 2018 op de markt. Dit meesterwerk was het resultaat van zes verschillende soorten geroosterde mouten, verrijkt met smaken van premium kersen en chocolade. Met een stevig alcoholpercentage van 8,5% bood dit bier een diepdonkere verschijning en een weelderig smaakprofiel. De toevoeging van stikstof resulteerde in een complex en rijk smaakpalet. Iets later kwam het fruitige 'Petrus Cherry Chocolate Nitro Quad' op de markt.

Het rijk assortiment aan bieren werd niet enkel gesmaakt door nationale bierkenners, maar ook bierkenners tot ver buiten onze landsgrenzen stonden te springen om de bieren te proeven en positief te beoordelen.

Zo voerde 'Brouwerij De Brabandere' uit naar 42 landen met als grootste afnemers Frankrijk, Nederland, Rusland en de VS. De Brabandere investeerden de voorbije jaren sterk in hun machinepark om de productiecapaciteit te verhogen en de vraag naar hun bieren tegemoet te kunnen komen.

Begin 2018 kwam er een samenwerking met Brewery 'Dogfish Head' uit Milton (Delaware, USA) en de zure bieren van 'Bavik'. De Usaanse vertegenwoordiger Bryan Selders kwam persoonlijk de oceaan over om zelf deze 'Saison de Pale' te brouwen voor zijn 'Philly Beer Week'.



Het wereldberoemde Duitse 'Oktoberfest' van München kreeg ook in ons land zijn gelijkaardig bierfeest. Tussen 1956 en 1987 trokken velen naar Wieze om te genieten van de halve liters bier in stenen potten. In 1997 sloot inrichter Brouwerij Van Roy de deuren.

Het duurde tot 2018 toen 'Radar Events' heropende in de 'Oktoberhallen' te

de feestelijkheden

Wieze. Het bier dat de bezoekers aangeboden kregen werd in Bavikhove door Brouwerij De Brabandere gebrouwen en had een zeer laag alcoholgehalte (een biernodige veeldrinker dus). Het beste is om de markt een stap voor zijn, met behoud van vakmanschap en authenticiteit.

In 2019 mochten de vele bierliefhebbers kennismaken met 'Dangerousse' een 'Red Ale' met een betoverende smaak die alle harten deed kapseizen. Op het etiket een mythisch wezen, met het bovenlichaam van een vrouw en in plaats van benen een vissenstaart.



Steeds meer gaan Belgische brouwerijen samenwerken met buitenlandse bieren, maar een verbintenis tussen een Waalse en een Vlaamse brouwerij was tot dan toe enkel La Chouffe in Wibrin.

Toen in 2019 er de 125^{ste} jaardag van de brouwerij aankwam zochten ze een uniek middel om hun lustrum kracht bij te zetten. Dit vonden ze bij de Waalse collega's uit Pipaix. Brasserie Dubuisson was ook op zoek naar de geschikte aanbieding voor hun 250^{ste} jubileum.

Bert De Brabandere en Huguer Dubuisson vonden de alles zeggende uitvoering van het subliem verjaardagsbier 'Alliance' een heel logische keuze.

Beide brouwerijen maakten deel uit van de 'Belgian Family Brewers', waar de Belgische familiale brouwerijen zich verenigen om ons Nationaal bier wereldwijd bekend te maken. Het bleef niet bij die ene samenwerking.



De samensmelting met de sterke Waalse bieren en de Westvlaamse foeder gerijpte dranken werden een unieke, ongeziene collab gerealiseerd.

De 'Petrus Quadrupel' ging in Pipaix een zestal maanden rusten op Franse eiken wijnvaten uit Bourgogne en de 'Bush Caractère' mocht dan, na een infuus van 'Petrus Aged Pale' voor 2 jaar onder dak in de imposante foederzaal te Bavikhove.



Om het feestprogramma nog meer luister te geven kwam er in maart 2019 aan de overkant van de brouwerij een zeer aantrekkelijk 'Brouwershuys' waarin de uitbaters brouwmeester Chris Van Acker en zijn vrouw Jeanine de bezoekers met veel bierliefde ontvingen. Na een zeer educatieve rondleiding werd hen dan aan de overzijde van de brouwerij een smakelijke maaltijd en/of het plaatselijk biergenot aangeboden.



Met aandacht voor de Franse markt kwam ter gelegenheid van 'De Internationale dag van de kleine man' met 'Demi de Mêlée' een pale-ale bierstijl uit die verwees naar de nr 9 in de rugbywereld.

De befaamde 'Serum Half', meestal de kleinste van het team dat steeds gericht recht op het doel afstevent.



Om de trend van de bieren met weinig of geen alcohol te volgen en om moeilijkheden bij beschonken sportliefhebbers te vermijden kwam er na 'Fancy' (0.5%) in 2020 de 'Kwaremont 0,3%' op de markt. Een frisse dorstlesser na vele sportieve inspanningen. Het is gemaakt met speciale gist, die ervoor zorgt dat er tijdens de vergisting minder alcohol aangemaakt wordt.

Er werd steeds meer aandacht gevestigd op de foederbieren met in 2021 de komst van 'Petrus Bordeaux' (BDX). Deze zogenaamde 'Flanders Red Ale' is een fluweelzacht bier dat 2 jaar zijn smaakevolutie heeft verwerkt in de eikenhouten vaten in de grote foederzaal.

Daarna gemengd met een jong bruin bier waardoor het een mooie balans kreeg. De naam 'BDX' verwijst subtiel naar bordeaux en dus naar de invloed van de houten vaten en de bordeauxrode glans die weerspiegelt in het glas.

Na 50-jaar stopte in 1922 de verkoop van de frisdrank-merken 'Bon-Val' met als enige reden het aanhoudend personeelsgebrek dit vooral in de bottelarij (enkel cola op 't vat werd verder aangeboden). Hun frisdranken 'Eaumege' (bruis, plat, fruit en Ice-Thea) werden verder verkocht.



In 1922 kwam, wegens de vele voordelen (vooral bij export), bieren in blik. Ook onderging 'Bavik Super Pils', het veel bekroonde prijsbeestje, een volledige hermerking. Zo werden de klassieke elementen zoals het Bavik logo en de hopman behouden en geïntegreerd in een nieuw en dynamisch design.

Het nieuwe etiket en blik worden gekenmerkt door een eerder eenvoudig en minimalistisch design.

Er werd een blauwe kleur toegevoegd (verwijzend naar de extreme versheid door eigen waterbron) wat een duidelijke referentie naar eerdere designs is.

Brouwerij De Brabandere kon terugblikken op een rijke geschiedenis, maar keek met evenveel vertrouwen naar de toekomst. De droom die stichter Adolphe De Brabandere aan het eind van de negentiende eeuw koesterde wanneer hij in Bavikhove de fundamenten legde van zijn brouwerij is realiteit geworden met de succesvolle onderneming van vandaag.



Er was dus nog altijd leven in de brouwerij te Bavikhove en het kenmerk van de dynastie 'De Brabandere' was, tot op heden, nog steeds: zelfbewustheid en familietrots. In haar thuisbasis, het West-Vlaamse Bavikhove, werd nog maar eens 15 miljoen euro geïnvesteerd in een nieuwe ultramoderne bottelarij en een nieuw magazijn. Einddoel was om meer flexibel te kunnen inspelen op de vraag van de klant, zeker van de buitenlandse klant



De brouwerij stond in 2020 goed voor een productie van 200.000 hectoliter op jaarbasis. Om tegemoet te komen voor stijgende consumptievraag werden 5 extra tanks (165.000 liter) aangekocht en op 7 maart per boot van Menen naar Bavikhove gebracht.

De gistsilo's waren 23 m lang en wogen zo'n 15.000kg.

In 2020 kwam er ook van hogerhand de beslissing om hun vroeger succesrijk bier 'Wittekerke' een grondige opschoning te geven.

De receptuur werd aangepast aan het hedendaagse smaakprofiel van de consument én het merk kreeg een nieuwe 'look en feel'. Het bier zou voortaan onder de naam 'Bavik Super Wit' door het leven gaan.

Een nieuwe super referentie had alles in huis om de liefhebbers van witbier aangenaam te verrassen tijdens de komende zomerperiode.

Ook werden de vele bieren uit het gamma geleverd met een persoonlijke touch zoals voor het historische 'Domein Rozendael' te St. Katelijne-Waver.



In de Westvlaamse afdeling werkten 80 mensen en in Noord-Frankrijk nog eens een 10-tal personen. Hoewel de productie ver geautomatiseerd was, bleven mensen een belangrijke schakel in het volledige productieproces. Die werknemers waren de beste ambassadeurs van onze merken.

Na een jaar van renovatie verhuisde de administratieve dienst van de familiebrouwerij naar het originele 'Brouwershuys' waar een prachtige kantoorruimte binnen de bestaande structuur werd ingericht

Er werd door de architect voldoende aandacht besteed aan lichtrijke en ruimte om de medewerkers hartelijk te ontvangen.



Net zoals de 'Bavik Super Pils' niet zomaar een pils was, waren de medewerkers niet zomaar medewerkers, maar een hechte groep (Bavik Super People!) met onder meer ex-wielrenner Nico Mattan, Tanguy Vermeeren, opvolger van Stijn Vermoere, (sedert 2024 bij Club Brugge)

Sinds jaar en dag brengen zij leven in de brouwerij en komen ze met veel plezier werken waardoor ze dit met veel passie en overgave deden.

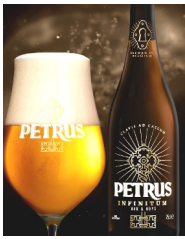
De brouwerij blijft actief in het sportgebeuren.

In 2021 werden ze partner bij de inrichting van het Wereldkampioenschap Veldrijden te Oostende en De West-Vlaamse brouwer was met 'Bavik Super Pils' en 'Kwaremont' officieel partner van het 'Lotto Belgium House' in Parijs én het 'Olympic Festival' in Middelkerke tijdens de Olympische Spelen 2024 die hun doortocht maakten van 26 juli tot 11 augustus 2024.



De toekomst had nog meer in petto..

In maart 2024 ondergingen de etiketten van de Petrusbieren een vernieuwing en werden de recepten van Petrus Dubbel en Tripel geoptimaliseerd. Petrus Tripel kreeg een verfijnde hoppige smaak door dry-hopping met Belgische hoppen. Petrus Dubbel werd intensiever met aanvullende tonen van chocolade.



In het jaar 1924 was er 130 jaar brouwactiviteit bij De Brabandere. Ter dezer gelegenheid werd een nieuw recept uitgeschreven dat de naam 'Petrus Infinitum' kreeg. Het werd een alcoholvrij feestbier met een gewaagde combinatie van een stevig gehopte tripel en uitmuntend verfrissend foederbier van spontane gisting. Er werd gekozen voor een feestelijke champagnefles met gouddruk.



Bijzonder is wel dat er beroep werd gedaan op het Emelgemse mannenkoor 'De Kerels' om de gist echt op gang te brengen. Volgens brouwer Sam Quartier wordt beweerd dat de vibraties en de juiste tonen de wilde gisten opschrikten en in cadans lieten werken voor een betere smaakervaring. Dit principe werd al toegepast bij bepaalde whisky- en cognacmerken waar er heavy metal wordt afgespeeld in de gistingszaal. Het proberen waard, dachten ze bij Brouwerij De Brabandere.

"Alles wat ons dichterbij brengt bij een hemelse smaak, kunnen we niet laten liggen", besluit Albert. "Het is een detail, maar het benadrukt de symboliek in het Petrus-assortiment."

Iedereen die ooit in aanraking kwam met het bedrijf was overtuigd van de kwaliteit maar ook van de beleving die de brouwerij uitstraalt.



Ieder werknemer werkt er met passie en overtuiging en zijn zeer trots over het product en de rijke geschiedenis van de brouwerij. De Brabandere is een familiale onderneming, dus de familie bedanken lijkt niet meer dan logisch. De band tussen personeel en familie De Brabandere is essentieel voor het succes van het bedrijf." zei Legal & HR-verantwoordelijke Karlien Touquet.

Er waren natuurlijk enkele festiviteiten voorzien.

Een drink met alle collega's-brouwers, een feest met volle ambiance en zoals 'in die goeien 'oeden tied' kwamen er potten en pinten op tafel.

Voor het traditioneel personeelsfeest hadden de werknemers een verrassing voorzien uit dankbaarheid voor hun werkgever.

Op die manier wou het personeel, dat zichzelf de 'Bavik Super People' noemt, de betrokkenheid tussen het personeel en de brouwerij extra benadrukken en toch op een originele manier uit de hoek komen om de familie De Brabandere nog eens extra te bedanken.



Het is op 5 september niet alleen het 130-jarig ontstaan van de brouwerij maar tevens ook de jaardag van hun CEO Bert De Brabandere. Dubbel feest dus.

Als alternatief voor het traditionele kaartje of een bos bloemen, koos het personeel voor bedankingsaffiches in bushokjes, op ronde punten en andere drukbezette plaatsen waar zaakvoerder Albert De Brabandere langskomt.



De werknemers van de brouwerij lieten een opvallende affiche ontwerpen door Cdesign in Wielsbeke, gekend van de campagnes van de E3 Harelbeke. Centraal staat onze werknemer Dries Demyttenaere, die het iconische knipogende hopmannetje in het logo van de brouwerij een passende imitatie geeft.

Hij kreeg voor de gelegenheid zelfs een hopbaard. Opvallen moest het doen, want de affiche kwam niet enkel terecht op de deur van het bureau van Bert De Brabandere, maar werd ook doorgetrokken op herasdoeken rond publieke plaatsen in de wijde omgeving en ingebouwd in de bushokjes en reclamepanelen nabij de brouwerij.

De hopman was en is nog steeds een belangrijk element in het logo van 'Brouwerij De Brabandere'. De kroon op de hopman staat symbool voor de erkenning voor het werk dat de vorige generaties in 130 jaar hebben verricht. Het schild op de hopman wijst op de lokale verankering en de rol van de brouwerij binnen de gemeenschap. De baard in het logo is gemaakt van hop, uiteraard essentieel voor het brouwproces. Ten slotte benadrukt de knipoog een speelse en eigenzinnige aard van de brouwerij.

Dankzij de hardwerkende en ambitieuze familie De Brabandere is de brouwerij vandaag de dag nog altijd een familiebrouwerij en één van de grootste onafhankelijke brouwerijen in België



