

Brouwerij Rodenbach, Roeselare

De historische kijk op het beschermd erfgoed



Met de groenselkes van den Wacho

Weinig families hebben zo'n voorname rol gespeeld als de familie Rodenbach in de culturele geschiedenis van ons land.

Er was een tijd dat elke gemeente wel een of meerdere brouwerijen had. Dit was ook het geval in Roeselare. In de negentiende eeuw kwam de ene brouwerij na de andere. WO I was een klap die vele brouwerijen niet te boven kwamen. Later volgden moeilijkheden onder meer vervuiling, dalende omzetcijfers of gewoon gebrek aan opvolging. De toegenomen mobiliteit zorgde ervoor dat de grote brouwerijen een steeds groter afzetgebied vonden. Deze brouwerijen en de talrijke drankenhandels brachten de kleine brouwerijen van weleer de doodsteek toe. In Roeselare slaagde enkel Rodenbach erin te overleven via een uitgekiend campagnebeleid, maar ook hier ging het overleven aan een zijden draadje. We gaan even kijken hoe de familie Rodenbach de biergeschiedenis heeft geschreven.



Roeselare, het hartje van West-Vlaanderen met als bekendste wereldburgers: Olympisch zwemkampioen en wereldrecordhouder 100 m schoolslag Fred Deburghgraeve, de voetballers 'Gouden Schoen' Roland Storme, Johny Thio en Yves Vanderhaeghe, de beruchte coureurs Jempi Monseré, Benoni Beheydt, Valère Ollivier, André Declercq, Hektor Martin, Maurits Blomme, Flander Janssens, Gilbert Desmet en zelfs de Sercu's hebben connecties met deze stad.

Intussen maakt onze bergkoningin Justine Ghekiere het mooie weer in het wielerveleton. Voor cultuur zorgde operettecomponist Willy Ostyn, beeldhouwer Jules Lagae, soapactrice Machteld Ramoudt en de Roeselaarse roots van haar vriendin Martine Dejonckheere. Voor de politiek was er naast de talrijke senatoren een regering minnende Luc Martens en Robert Deman. Maar het bekendst is Roeselare door zijn Rodenbach(s). Samen met dichter Albrecht is er zeker 'The best red ale of the beerworld', zoals de beruchte Britse zytholoog Michael Jackson er ooit zijn mening over uitsprak.

Ook de historiek van 'pittig en apart' is er eentje met een internationale invloed, 25 tot 75 centiliter optimale historiek. Dat sterk vertelselke zoog zijn wortels (oorkonde uit 733 na Chr.) in de omstreken van het dorpje Neuwied, aan de rechterkant van de Rijn, rechtover Andernach, dat de linkerkant van de Rijn bestrijkt en bekend stond om de bevoorrading op vloten bij de plaatselijke molenbouwers te brengen. Er werden enkele Rodenbach's ontdekt in 1310 met als wapenschild 'd'or à 2 fasces d'azur'.

Tussendoor vonden we enkele gelijknamige gemeenten. Een gemeente Rodenbach werd genoteerd bij Hanau (Du) en zelfs eentje bij Diedenhoven in Lotharingen (Fr). Wat de Belgische inbreng betrof: in Leuven rond 1356 kwam er al ene Aleit Rodenbach, een dochter van Wijnrics, ter sprake. Een tak met wortel bij de Keulense kleermaker Joann Rodenbach (1635- 1721) kwam Catharine Rüssel (1655-1714) en haar man Nicolas Lembgen vanuit Keulen rond 1784 in Oostende aangespoeld. Een andere Rodenbach, Petrus Willem uit Emmerich aan de Rijn vestigde zich eveneens ergens in Vlaanderen.

Van de uit Andernach afkomstige tak kwam benevens Frans Rodenbach (een apart familie verhaal van paardegeleiders) ene Pieter Ferdinand, die zijn naamdragers uitzond naar Gent, Kortrijk, Leuven, Detroit (USA) en Roeselare waar hij het verhaal en de geschiedenis van de bekende Roeselaarse brouwerij zal opstarten. Die geschiedenis begon met een roddelcampagne in de jaren 14 à 1500 over ridder 'von Rodenbach', (of was het nu toch met ridder Rodensteins) gehuwd met Maria von Hochberg, een schoonheidskoningin uit Heidelberg. De overblijfsels van zijn kasteel vind je nog ergens in de bossen van het 'Odenwald' te Darmstadt en dat ligt ergens in het Duitse Groothertogdom Hessen, niet ver van Koblenz.

De legende situeerde dat de ridder zijn zwangere vrouw, Fraulein von Hochberg, verstootte om zijn tegenstander, Herr Von Schnellen, te gaan bekampen in een uitgestrekt bos. Het blazoen van de Rodenbach's getuigt van deze sage.

De Rodenbachstam heeft in de Mandelstad historische sporen nagelaten waarin hier vooral de brouwactiviteiten hun verhaal schreven.

Het verhaal begint hier met eerste in Roeselare neergestreken Rodenbach



Pieter Ferdinand (Andernach am Rhein 1714-1783) de eerste Rodenbach die hier neerstreek in het jaar 1749.

Hij was de zoon van Hans Everard Ferdinand Rodenbach en Anna Marie Wünger. Hij kwam als 15-jarige met Franse krijgsgevangenen aan te Rijsel (Lille).

Gedurende het Oostenrijks Bewind, deed hij dienst onder bevel van Joseph de Murray, als dokter bij het leger van Keizer Franz I die hier Lodewijk XV kwam bevechten.

Na zijn ontslag uit het Oostenrijks leger vestigde hij zich te Roeselare. Hij werd 'gheadmitteert by het Collegium Medicum van Ipre'.

Pieter Ferdinand huwde 17 juli 1748 met Jeanne-Marie Vandenbossche, handschoenmaakster en dochter van bakkerij uit Wakken.

Ze kregen 8 kinderen (Marie, Domitella, Victoria, Jeanne, Pierre, François, Augustine en Antoine).

Zijn vijfde zoon Pierre Ferdinand Baltazar (1759-1820) werd na zijn geneeskundige opleiding in 1782 te Rijsel en Gent ook 'Chirurgijn'.

In ditzelfde jaar huwde hij met de Brugse Anna Maria De Geest (dochter van Gregorius De Geest en Maria Joanne Nory, een belangrijke politieke, culturele en commerciële familie) en kocht hij in 1792 het huis van dokter Brouckaert gelegen op de hoek van de Noordstraat en de Brouwerijstraat (nu Albrecht Rodenbachstraat). Ze kweekten zeven kinderen op (Laurence Amelie, Ferdinand Gregoire, Alexander, Pius, Raymond, Constantin Pierre (Pedro)).

In 1797 kocht hij samen met zijn vrouw de jeneverstokerij/brouwerij 'Het Paradijs' in de volkswijk Cleen Spagnien (in de volksmond 'Krottegem' of 'Over Statie' genaamd). Hij distilleerde brandewijn op Hollandse wijze. Als patriot voor de 'Verenigde Belgische Republiek' begon hij een engagement voor dertig jaar Roeselaarse politiek. Hij werd door Keizer Napoleon benoemd tot 'adjoint au maire'. Hij overleed in 1820 thuis aan een beroerte. Zijn vrouw Anna overleed in 1841. Enkele van hun kinderen, Ferdinand, Alexander, Pierre (Pedro) en Amelie, zouden later zeer belangrijk worden bij de Roeselaarse bieroorlog en verder het leven bij onze beroemde brouwerij.



Bij de legendarische Rodenbach's waren er nog enkele legendarische personen

Ferdinand-Grégoire (1783-1841) (zoon van Pierre Ferdinand Balthazar Rodenbach en Anne-Marie de Geest) bijgenaamd 'de gezapige'. Hij vocht nog met Napoleon tegen de Russen en werd in 1807 luitenant bij de 'Grenadiers de la Garde Bationale' en werd in 1830, samen met Bartels, aanvoerder van de eerste compagnie 'vrijwilligers' uit Vlaanderen. Hij zetelde later in de gemeenteraad van Roeselare.

Hij werd iets later aangesteld als arrondissementscommissaris en naar Ieper gezonden. Hij was getrouwd met de Roeselaarse Marie Jacqoba Vermandere en tevens de pépé van onze zeer bekende dichter Bertje Rodenbach

Een dochter (Pauline) huwde die andere Roeselaarse brouwer René Cauwe.



Albrechtus Petrus Josephus Mannuetus Ferdinand Rodenbach (kortweg Berten) (1856-1880) was de oudste van 10 kinderen van Julius Rodenbach en Silva de la Houttre. Hij liep school in het Roeselaarse 'Klein Seminarie' en lid van de studenten vereniging 'Zoeavenkorps'. In 1875 verheerlijkte Rodenbach hen in zijn Kerelsliederen. Hieruit kwam de leuze van zijn beweging: "Vliegt de Blauwvoet! Storm op zee!" In 1876 trok hij naar de Katholieke Universiteit te Leuven.

De studies waren in 't Frans maar de Vlaamsgezinde Berten begon met enkele medestudenten het gebruik van 't Vlams te promoten.

Als oprichter van de 'Algemene Studentenbond' (1877) schreef hij prachtige gedichten waaronder 'Blauwvoeterie' en 'Gudrun'. 'Berten' stierf in 1880 op 23-jarige leeftijd aan tuberculose. De 'wonderknaap' werd aanzien als 'Supervlaamink' en lag aan de basis van vele Vlaamsgezinde groeperingen. Als eerbetoon kreeg hij in 1909 op het De Coninckplein een standbeeld ontworpen door Jules Lagae waarbij hij een Jan-van-Gent (Blauwvoet) vasthoudt.



Ook een bekende in de Rodenbachdynastie was Constantin (1791-1846), de pépé van George, (ja, deze die 'Bruges la morte' schreef). Hij trok als hulpmajoor en chirurgijn op veldtocht met het leger van Napoleon in Rusland. Hij was ook lid van het Nationaal Congres en Volksvertegenwoordiger. Hij nam deel aan de revolutie in 1830 en schreef mee aan de eerste tekst van de Brabançonne (Belgisch volkslied). Hij was gehuwd met Louise Ludivica Pauline Wieland. Ze hadden 3 kindjes.

Een straffe gast, want hij was in 1839 Belgisch ambassadeur in Zwitserland en in 1849 te Athene in Griekenland. Hij ligt begraven in 't Acropolis.

Het grote verhaal van de brouwerij Rodenbach kreeg geschiedenis na de dood van Pieter Ferdinand (6 december 1820)



Zeer belangrijk voor deze Roeselaarse brouwerij geschiedenis was Alexander, geboren 28 september 1768 in het ouderlijk huis in d'Ieperstraat als Petrus Alexander, eerst genaamd 'de wijze' maar later overal haalde 'den blinden' de bovenhand. Hij werd op elfjarige leeftijd door een verdwaalde kogel afgeschoten door vader Pieter Ferdinand in het linkeroog getroffen waardoor hij, wegens de opeenvolging van enkele moeilijke operaties, door Napoleons lijfarts Baron Dubois en ontsteking op rechteroog volledig blind werd.

Hij studeerde aan het blindengesticht 'Musée des Aveugles Valentin Haüy' te Parijs en maakte er een erezaak van dat de blinde kindertjes ook het blindenschrift in België konden leren. Bij zijn terugkeer in 1805 woonde hij in het ouderlijk huis aan de Noordstraat en werkte er in de geneverstokerij van vader Pieter Rodenbach. In de familieschat bevindt zich de zilveren paternoster die hij kreeg van Paus Pius VII bij diens bezoek aan België.



Hij bracht het, naast het brouwersleven, ook nog tot burgemeester van Rumbeke (25 jaar) en zetelde in het 1^o congres van België (1830), een taak die hij 38 jaar actief invulde. Mede door zijn bemiddeling kreeg Roeselare een spoorroute en een binnenhaven.

De vallei van de Mandel werd het decor van het Kanaal Roeselare-Leie (vroeger Inooigem) alsook vele nieuwe industrie.



Het kasteel dat hij in de Blasiusstraat als woonplaats liet bouwen doet momenteel als 'Onze Kinderen' dienst voor de opvang van wezen en verlaten kinderen.

In 1797 kochten Pieter Rodenbach en vrouw Anne De Geest brouwerij 'Het Paradijs' gelegen in de Spanjestroate. Volgens akte bij Notaris Gilles werd in 1835 door de Rodenbach's besloten om de likeurstokerij met staakmolen gelegen aan Spanjestraat 196 en tot het patrimonium van de familie behoorde deze aan Pedro Rodenbach over te laten. Deze houten graanwindmolen werd gebouwd in 1820 door Anna De Geest, weduwe van Pieter Rodenbach. Toen begon het avontuur van Brouwerij Rodenbach

In 1820 kwam het kleine Sint Jorisbrouwerijtje, gelegen in de Spanjestraat, die Constantina David had geërfd van haar oom Norbert, in de problemen en omdat het niet failliet zou gaan kocht Alexander Rodenbach met het familiekapitaal er een deel van op.

Van brouwer David kocht Alexander ook enkele mee geërfde lokalen zoals de Roeselaarse cabarets 'De Stroom' (Verwerijstraat) en 'De Voerman' (Meensesteenweg) en staminee 'Le Cerf' te Beveren/Roeselare.

In die tijd was de Spanjestraat een beruchte caféstraat, die het oude gedeelte van Roeselare verbond met de wijk 'Cleen Spangien' (Klein Spanje). De nieuwe brouwerij kreeg de naam 'Brouwerij Alexander Rodenbach en Cie' en de aankoop van 'De Hert' in Beveren, het Roeselaarse 'Cabaret Batavia' (Ardooiesteenvweg) en de rest van de brouwerij werd ook maar herzien en nieuw leven in de geblazen. In 1824 werd de grafelijke herberg 'De Vijfwegen' te Rumbeke van Maria Colette de Lichtervelde aangekocht. Na een klein meningsverschil werden Ferdinand Gregorius, Petrus (Pedro) Jacobus en zus Laurence Amelie medevennoten van 'Firma d'Heeren A. Rodenbach en Compagnie Verenigde Brouwers'.



Amalia Laurence was gehuwd met goudsmid Martin Lenoir. Deze laatste was aanwezig op de aankoop van de brouwerij waarbij hij meebesliste over alle aankopen betreffende de brouwerij 'Brasserie et Malterie Saint-Georges'.

Pierre Jacques Rodenbach (Pedro) geboren op 2 juni 1794 te Roeselare met als logische bijnaam 'de soldaat'.

Na zijn opleiding in het Klein Seminarie te Roeselare studeerde hij verder in het Lyceum te Parijs. Pedro begon zijn militaire opgang in 1810 bij de roemrijke grenadiers te paard van de 'Garde Impériale'. Met dit Franse keursleger nam hij deel aan de Russische veldtocht van 1812 (de Napoleonramp te Bérésina).

Later trok hij naar het Hollands leger (bij het corps der karabiniers) en versloeg op 18 juni 1814 zijn vroegere baas in een gevecht nabij Waterloo.

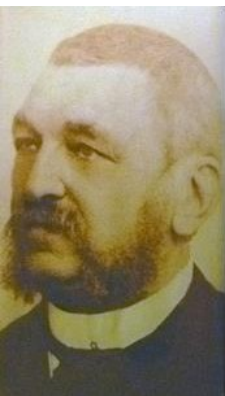
In 1818 trouwde hij in Mechelen met Regina Wauters, nam ontslag als militair en keerde terug naar zijn geboortestreek Roeselare en naar de stokerij 'Cleen Spanien'. In 1824 werd Pedro verdacht van clandestiene sluikehandel in zijn ouderlijk huis (overtreding van de plaatselijke belastingen).

Met de hulp door de politiek armslag van de Rodenbach's tijdens de bieroorlog met de Hollandse heerser Willem 1 werd de zaak geseponeerd. Hij maakte ook, net als broer Ferdinand, deel uit van de Regentie.

Na de omwenteling blijft hij als de commandant van Brussel in de hoofdstad wonen waarbij hij zijn naam Pierre veranderde in Pedro.



Tijdens de legerdienst van Pedro werden de honneurs van de stokerij waargenomen door zijn vrouw Regina Wauters, een jeneverstookster en Mechelse brouwersdochter waarmee hij acht kinderen had (Raymond, Sidonie, Edourd, Gustave, Regine Elise, Edmond, Florent en Emile. Ze bracht niet alleen veel geld mee, maar had kennis van zaken en liefde voor Rodenbach en de brouwerij. Pedro overleed op 20 januari 1948 in het Brusselse café 'Mille Collnes' te Sint-Joost-ten-Node en werd daar met militaire eer begraven.



De familie verkocht dan maar de stokerij aan zijn weduwe Regina Wauters. Nadat haar zonen Emile en Florent. Ze stelde haar zoon Raymond aan die het bedrijf zou runnen tot 1895.

Intussen beleefde het brouwerijtje van Alexander en Cie betere tijden. In 1836 waren alle papieren in orde en de Rodenbach's hadden zo brouwerij Rodenbach volledig in familie. Pedro Rodenbach en zijn echtgenote Regina Wauters kochten de andere familieleden uit met Pedro als grootste aankoper en nieuwe aangestelde huurder.

De nieuwe brouwerij. verwezenlijkte de aankoop van 'De Hert' in Beveren, het Roeselaarse 'Cabaret Batavia' (Ardooiesteenweg) en de rest van de brouwerij werd ook herzien en leven in de geblazen. In 1824 werd de grafelijke herberg 'De Vijfwegen' te Rumbeke van Maria Colette de Lichtervelde aangekocht.

Na de dood van Pedro beheerde Regina de brouwerij samen met haar zonen Florent Jozef Gustaaf en Emiel Alfred Pieter, en vanaf 1851 ook met Raymond Jozef Pieter (aan wie zij in 1854 haar stokerij toevertrouwde).

Vanaf 1858 runde Regina Wauters de bieronderneming met haar zoon Edouard Willem Alexander (1823-1902).

Nadat hij de verkoop van de stokerij aan de Spanjestraat met zijn broer Raymond had geregeld kocht hij de Mechanische spinnerij van Dominique Soenen-Vandeckerhove in de Groenstraat.

Edouard trouwde in 1849 te Esen met Eugenia Maria Mergaert, dochter van een Diksmuidse huidvetter. Ze kregen 4 kinderen (Eugène Pieter Hendrik, Anias Maria Margaretha, Julia Josephine Antoinette en Margaretha Emilia Maria). Edward beheerde de brouwerij.

De brouwerij zat meteen in de lift. De oude gebouwen verdwenen en nieuwe, moderne complexen, verrezen onder hun bewind.

Zij brachten ook de eerste stoommachine (12 pk) naar de fabriek met de bedoeling het graan beter te malen. Deze werd geleverd door werkhuisen Petry-Driane uit Grivegnée nabij Liège.



In 1864 verkocht mama Regina de brouwerij aan haar zoon Edouard. De brouwerij kreeg een Franstalige naam: 'Brasserie Malterie Saint-Georges - Edouard Rodenbach-Mergaert'. Hij bouwde in datzelfde jaar een nieuwe brouwzaal en trok de mouterij op. de oppervlakte van het complex bedroeg ruim 7.500 m² en stelde men een twintigtal arbeiders en bedienden te werk. De omvang en de indeling van de brouwerij, doen vermoeden dat men er op traditionele wijze werkte: na het brouwen en afkoelen in open lucht werd het wort ingeënt met zetgist in gijlkuipen, om daarna verder te laten gisten in houten staanders.

Zodra de gisting ten einde was werd het bier overgetapt in kleinere houten tonnen en naar de cafés gebracht.

Herbergen als 'De Roos' (Grote Markt Roeselare), 'Het Stroomken' (Rumbeke), 'De Korte Wandeling' (Roeselare) en 'Het Hinnekot' (Ledegem) werden onder meer aangekocht. De brouwerij kreeg opnieuw een groeiproces. met in 1872 een nieuwe lagerkelder en een andere eest.

In 1877 een nieuwe gisting en hij bekwam tevens de toelating om water te pompen uit de Krommebeek.

Met 'De Zalm', 'De Postillon', 'Java', 'De Belgische Leeuw', 'De Zoete Pinte', 'Het hof van Brussel', 'Het Salon', 'Rome', 'Café d'Algar', 'Het Canon', 'De Koevoet', 'De Wever', 'Den Hof' en 'Sint Jan' allen te Roeselare

Verder 'De Posthoorn' (Ardoorie), 'De Goede Hoop' (Rumbeke) en in Izegem 'De Posthoorn' kwamen al 21 herbergen in het beheer van Edwards commerciële expansie.



In 1888 verhuisde Edouard naar de Louisalaan te Elsene. Na een kort verblijf in Elsene nam hij in 1891 opnieuw zijn intrek in, het Rodenbach's Kasteeltje' recht tegenover de brouwerij waar ook de Diksmuidse ingenieur-brouwer Leon Verhelst inwoonde en hij een jaar later zou overlijden

Intussen was er ook al de aankoop van 'Het Hof van commerce' (Meensesteenweg Roeselare), 'Het Stoomtuig' te Lichtervelde en aan de Roeselaarse statieplein 'De Gouden Leeuw' en café 'De Lijster' op het gehucht 'Kruypt in d'aerde' te Ledegem.



Eugène Pedro Hendrik (1850-1899), een der kinderen van Edward en Eugenie hielp al op zeer jeugdige leeftijd in de brouwerij van zijn vader. In 1878 nam het de leiding van de fabriek op zich. Hij was een 'zeer slimmen typ', werd door zijn studies in Zuid-Engeland de groten bezieler van de huidige Rodenbach-Classic. Bij gebrek aan authentieke documenten is het moeilijk met zekerheid te zeggen in welke Engelse brouwerijen Eugene Rodenbach zijn studie over de porter-stijl deed, en zijn we dus aangewezen op vermoedens en gissingen.

De Britse bier-auteur Roger Protz schreef over dit onderwerp het volgende in zijn boek "The Ale Trail":

"In de jaren 1870 ging Eugene Rodenbach naar Engeland het brouwen bestuderen en zijn ervaring moedigde hem aan om oud bier te ontwikkelen. Oud bier dat de stempel van het bedrijf was.

Er is aanzienlijke speculatie welke brouwerijen Eugene Rodenbach bezocht. Men denkt dat hij naar King Greene, Bury St Edmunds, Suffolt zou kunnen gegaan zijn, welke geografisch dicht is en waar een zuur sterk Suffolt-ale werd gebrouwen. Geen enkele brouwerij heeft om het even welk verslag om dit te steunen.

Sommige onderzoekers beweren dat Eugene niet naar Suffolk maar naar het gebied Tyneside van Noordoostelijk Engeland ging. Het onderzoek brengt naar voren dat hij waarschijnlijk de grote brouwerij van John Barras bezocht, welke in Gateshead in 1770 werd opgericht en werd verplaatst naar Newcastle in 1860".



Barras, recenter deel van de Groep van de Brouwerijen van Newcastle, nu Schottisch & Newcastle, produceerde een roemrijke porter, die voor volledige twaalf maanden in houten vaten (foeders) werd opgeslagen om te rijpen. Aangezien die vroege porters eerder taankleurig bruin, naar de zwarte kant toe waren kan je zich sterk inleven dat deze brouwwijze de inspiratie gaf.

tot het vervaardigen van het Rodenbach bier, gezien de sterke gelijkenis met het Britse porter bier.

Na Studies op de Britse Porter-bierstijl (voor de eerste maal in te London in 1922 door Ralf Harwood gebrouwen) veranderde Eugène in 1878 de werkwijze op de manier van die Britten en veranderde de brouwerij in een archeologische modelindustrie.

Na zijn aanstelling als commanditair vennoot (onder toezicht van zijn ouders) stelde Eugène ook de 'vinificatie', die het proces met de eiken foeders, op punt stelde.



Eugène Rodenbach, trouwde in 1879 met de zeven jaar jongere Emma Alice Norbertine Ghislaine Termote, geboren in Venetië als dochter van de bevriende

notaris Raymond Termote uit Rumbekke. Ze namen hun intrek in de Oostraat waarna ze verhuisden naar het woonhuis aanpalend aan de brouwerij in de Spanjestraat. Tal van nieuwe verkooppunten werden aangekocht.

In Roeselare: 'De Ballon', 'De Phenix', 'Chrispijn', 'De Molen' 'Hotel Saint-Georges', 'Den Trap', 'De Stad Brussel', Jan Bart', 'cabaret Rhetorika', en 'De Brouwerij'.

'Het Bourgondisch Kruis'. en 'Den Boonhoek' te Ledegem.

In 1879 werd hun enige dochter Louise Adelaïde geboren. Deze zou later in het huwelijk treden met de Kortrijkse advocaat Paul Coucke. Gedurende 10 jaar zou Eugène zich kunnen bewijzen in de brouwstiel. Het personeel steeg er naar 30 mensen.

Voor de verkoop van hun bieren werden nog enkele aanwinsten gemaakt zoals 'De Stad Luik' in Nieuwpoort, 'De Concordia' in Diksmuide en 'St Elooï' te Oekene.

Eugène overleed in 1889 op zeer jonge leeftijd (amper 39 jaar) in de Eendrachtstraat te Elsene waarna bijgelegd in de Roeselaarse stedelijke begraafplaats 'Campo Santo'

Gezien er geen mannelijke erfgenamen waren en dochter Louise toen amper 10 jaar jong was nam de oude Edouard opnieuw de zaak onder zijn controle. Gezien de dochters van Edouard na hun huwelijk respectievelijk uitweken naar Sint Gilles en Esen verzocht Edward zijn schoonzoons Gustaaf Tenty (boekhouding) en Mielke Van Dromme (verkoopdirecteur) hem bij te staan. Ze mochten beiden in hun woonhuis blijven wonen.

Het werd het latere vennootschap van de familie. Gezien beide schoonzoons geen enkele notie hadden over het maken van bier werd eerst gezocht naar een geschikte fabrieksdirecteur. Na veel overleg en deskundige familietraditie werd toch Emiel Vandromme op 1 juli 1892 aangeduid als huurder van brouwerij 'Brasserie & Malterie St.Georges-Roulers S.A.' en haar patrimonium waarbij intussen 'Grand Café' (Roeselare), 'Hotel De Hert' (Poperinge) en enkele huizen aldaar waren bijgekomen.

Het bekende 'Bruine Bier' werd verder gebrouwen en kreeg de naam 'Speciale'.

In 1894 kwam een nieuw bier uit de ketels met name 'Uytzet' dat de concurrentie met de pilsopgang moest aangaan.

Edouard Rodenbach controleerde tot bij zijn dood de gunstige werking van zijn schoonzoon. Hij overleed in zijn 'Kasteeltje' op vrijdag 28 maart 1902. Hij werd bewaard in de familiegraftombe Rodenbach op het Roeselaarse stedelijk kerkhof 'Campo Santo' (Groenestraat). Zijn vrouw overleed op 7 oktober 1913.

Daarna verdween de familie Rodenbach uit het brouwersleven, verlieten de stad Roeselare maar de naam 'Brouwerij Rodenbach' moest contractueel voor altijd worden behouden.

Het speciale jong bier om Rodenbach te maken mocht ook nooit de brouwerij verlaten.

Emiel Vandromme, die niet als brouwer opgeleid was, kreeg bijstand van de bekende Leon Verhelst, professor aan de brouwerschool van Leuven. Na deze tandem werd het bestuur overgenomen door Paul Van IJserdijck die ingenieur en administrateur was.

Een jaar later (1 augustus 1914) namen de Duitse bezettingstroepen hun intrek in de brouwerij en richtte er zijn commandantuur in.



De Rodenbach familie vestigde zich in Brussel. Ondanks de grote bedragen die de Rodenbach's aan de bezitters gaven om de brouwerij te vrijwaren werd de fabriek bijna geheel vernield door het oorlogsgeweld.

Vanaf 1920 kreeg de onderneming de naam 'NV Brasserie Rodenbach', juist 100 jaar nadat Alexander Rodenbach de eerste mout liet gisten voor zijn bekende 'brunnen',

Als gevolg van de productiestop tijdens de oorlog was de specifieke gemengde gistcultuur verloren gegaan en slaagde men er niet in het traditionele bruine bier, de zogenaamde 'speciale', opnieuw te brouwen.

In 1925 werd daarom een jonge ingenieur aangetrokken, Léon Lambert, die tot in 1972 de feitelijke leiding over de brouwerij zou hebben. Samen met diens zoon Jacques werd hun beroemd geworden bierstijl opnieuw opgewaardeerd. Het was vooral architect Bernard Lambert die de gebouwen zijn huidige vorm gaf. In 1951 kwam Christiaan Steurbout er als Technisch Directeur tot 1990. In 1962 kwamen Louise Adelaide Rodenbach, de weduwe van Paul Coucke, hun schoonzoon André Fontigny echtgenoot van Colette Coucke en Thérèse Jansens in de brouwerijbeheerraad.

Van 1975 tot 1980 brachten Paul Bodart, Michel en Serge Fontigny, Michel en Jacques Van Overbergh en Jean Marie Meeuw, echtgenoot Colette Hermans ook hun stem in het Rodenbachbeleid.



In tegenstelling tot de meeste andere landen, waar de brouwers in de loop van de 20ste eeuw massaal overschakelden op bier van lage gisting, konden in België een aantal regionale biersoorten van hoge gisting behoorlijk standhouden.



Die bieren hadden meestal een lokale, beperkte afzetmarkt als gevolg van een typisch Belgische situatie: de cafés waren namelijk doorgaans eigendom van de brouwers.

Op 1 april 1982 mocht de jonge landbouwingenieur Rudi Ghequire, na een tussenstop bij Horafrost Staden, starten als inkoper bij Brouwerij Rodenbach. In korte tijd werkte hij zich op van productie-directeur tot algemeen directeur.

Rudi woonde samen met echtgenote Marijke Staelens in een appartement in de brouwerij.

Van 1983 tot 1993 werd de firma bestuurd door directeur-generaal Leon Van Merhaege en dan kwam, op nieuwjaar 1994, Jozef Bevens overnemen.

Allen waren ze sterk begaan met het lot van 's werelds lekkerste bruintje (dit volgens de befaamde en zeer gewaardeerde bierkenner Michael Jackson).

Na een jaar kwam de eer aan de laatste directeur Dhr. Luc Segaert om de fabriek te runnen.



De concurrentie met andere grootmachten werden moeilijk maar niemand wilde de eigenheid van de brouwerij opgeven. Zelfs niet toen de Kuurnse brouwmeester Peter Bouckaert in 1996 de brouwerij verliet om in het Amerikaanse Colorado de 'New Belgian Brewery' te helpen opstarten.

De concurrentiestrijd werd echter verder hevig uitgevochten en vooral de open grenzen deed meer kwaad dan goed voor ons taai bruintje.

Plots kreeg Rodenbach, door de hevige concurrentiestrijd, het hard te verduren en groeiden de moeilijkheden ver over hun oren en was, zoals ze dat plegen te noemen, 'op sterven na dood'. Het had vooral te maken met de enorme kosten om de bottelarij op niveau te brengen (€ 8 milj.). Gevolg was een zekere afkeer van het biertype met vooral de opkomst van de zware bieren. Dit bracht dat de glorie dagen van de brouwerij (voorlopig) een mindere periode kende. Brouwerij Rodenbach zocht een geschikte overnemer die dan toch haar bekend product verder op de bierkaart kon zetten. Er werd onderhandelt met Jan Toye van Brouwerij Palm (Steenhuffel) en in 1998 met succes afgerond.



Jan Toye deed het wel goed berekend waarbij hij meteen aandelen verwierf in enkele samenhangende bierfabrieken waaronder 'De Gouden Boom' uit Brugge. In Roeselare liepen er ook veranderingen.

Zo gebeurde enkel het bottelen van kleine (33cl) flessen nog in Roeselare. Voor het afvullen op vat waren er wel nog altijd twee

afvullijnen. Bij Palm kostte het bottelen slechts 1 miljoen euro, inclusief vervoer in citernen naar Steenhuffel).

Brouwerij Palm, die graag waakte over het Belgisch bierpatrimonium, nam ook haar verantwoordelijkheid om van het bedrijf het boegbeeld te maken die het verdiende. Palm was ervan overtuigd om deze unieke, authentieke Vlaamse biermaatschappij en zijn pittig bruintje over heel de wereld bekend te maken.

Om Rodenbach verder en beter te evalueren kreeg keldermeester Rudi Ghequire de hulp van zijn rechterhand Koen Vannieuwenborg en als adviseur smaakexpert Professor Freddy Delveaux.



Intussen was de groep 'Palm' bezig een opwaartse trend te veroorzaken in de biergeschiedenis van de Roeselaarse brouwerij Rodenbach en haar historiek wat uitgebreider te maken.

Er werden belangrijke vernieuwingen aangebracht. De oude brouwzaal uit 1864 werd vervangen.

De gisttorens uit 1950, 1952 en 1963 werden gesloopt omdat de kostprijs van hun behoud niet verhouding stond tot de intrinsieke waarden. Het overgehouden gedeelte was wel interessant.

Het sloot aan op de oude brouwzaal en bevatte zowel open als gesloten gistbakken.

De kleinste op de eerste verdieping daterende uit 1925 en op de tweede verdieping de grotere, rechthoekige koperen bakken met deksel uit roestvrij staal uit 1934. Bij de uitbreiding van de gisting in 1950 werden in de westgevel van de oudste gisttoren grote openingen gemaakt, om slechts één zaal per verdieping te hebben.



Na de afbraakwerken werden deze openingen behouden en afgesloten met schrijnwerk, zodat de gistkelders vanaf de koer zichtbaar waren. De gevelindeling gaf de verschillende niveaus weer, inclusief de tussenverdiepingen voor de klimaatregeling. De ast uit 1872 werd behouden, zijn uniek systeem van warmterecuperatie boven en onder de vloer verdubbelde van capaciteit in 1951. De stoomketel dateerde uit 1954 en bestond uit 3 stukken die tot $3 \frac{1}{2}$ ton stoom per uur konden geven. De lagerkelders waren geklasseerd.

Het aangepast traject zorgde ervoor dat de bezoekers nu onder in de ast doorheen de kelk langs de vuurhaard komen. De kap boven op de ast werd

tijdelijk verwijderd. De originele assen en lagers werden behouden, maar alle delen uit staalplaat werden vervangen. De metalen delen werden gemetalliseerd en gelakt en ten slotte boven op de ast geplaatst.

Aan de lagerkelders zelf werd niet veel veranderd. Waar nodig werd een nieuwe trap of een nieuwe doorgang gemaakt, deels om een logische rondgang voor de bezoekers te realiseren, deels als verbinding met de kuiperij die van de voormalige bottelarij overgebracht werd naar een gebouw palend aan de lagerkelders.



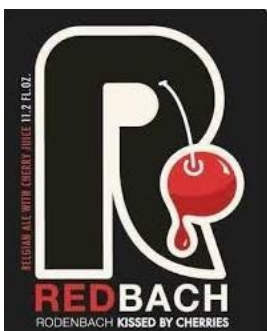
Een nieuwe brouwzaal met hoge technologie werd in amper 9 maanden en 3 miljoen Euro later operationeel gemaakt. Er zijn elf cilindervormige silo's voor maïs en mout, met kamerfilter (mout fijner en dus met minder vetzuuroxidatie). Er kwam o.a. een Hydromill-moutmolen (die werkte als een onderwatermolen en 12 ton per uur verwerkte), een wortfilter van dezelfde Meura-fabriek als de oude voorbijgestreefde molen. Hierbij werd 750 hl per uur gekoeld zonder gebruik van ammoniak.

De moutopslagplaats en de vroegere inkomhal werden beschermd en gaven zicht op de nieuwe brouwzaal. Het systeem kwam er al in 1821 onder Alexander en werd in een later stadium door opvolgers Edward en Eugène verder uitgebreid.



Een bezienswaardigheid in de Roeselaarse Rodenbach brouwerij was de verbazingwekkende vatenkathedraal met 294 foeders in eikenhout (enkele van kastanje- of populierenhout) waarvan de oudste dateert uit 1836. De inhoud van die vaten varieert van 12.000 liter tot 68.000 liter bier.

Een groot kundig onderzoek (vanuit de bedrijven 'Imago' en 'Rodenbach' naar de juiste imago-kwaliteit van Rodenbach mondde uit tot een nieuw logo, een paar nieuwe etiketten en zelfs een nieuw modelglas, maar ook een ander lettertype.



Een campagne dus in functie van het merk. Goed geslaagd! Dat moet iedereen toegeven. Met o.a. de Redbach werd nu ook de link herleid naar de jeugd. Intussen daalde het jaarlijks verbruik van het bier in België sedert 1982 van 124 liter tot 54 liter. Het tafelbier was aan het verdwijnen en kwam er het gevecht met de opkomende alcoholpops.

Dit alles verplichte de Belgische brouwerijen tot export.

De groei van de karaktervolle bieren bevond zich in de distributie en niet in de productie. Drankencentrales werden overgenomen door de grote concerns (Interbrew, Maes...)

Het buitenlands beleid kon echter gevaarlijk situaties veroorzaken. Een voorbeeld citeerde zich in Texas waar een dame een claim won van \$ 60.000 omdat een flesje 'Rodenbach' tussen haar dijen openbarste. Gelukkig was de firma voldoende verzekerd. Naast het wegvallen werd in het verleden ook al bijzondere maatregelen getroffen. De verkoop van eigen zeer geëerde Rodenbachgist werd plots stopgezet door site-manager Rudi Ghequire. Sommige kleine en minder grote brouwers profiteerden van de zeer sterke kwaliteit van de Roeselaarse gist om hun eigen roodbruine vloeistof in eigen cafés onder de noemer Rodenbach (maar van mindere kwaliteit) aan de man te brengen wat tot gevolg had dat de publieke opinie reageerde als "Rodenbach is niet meer wat het geweest is...".



Na het verdwijnen van de bottelarij bekeek Palm den 'Alexander', die hij als geen echt bier beschouwde maar meer als een 'abieritief', en deze bleek enorm verlieslatend te zijn (amper een hoopje dagen brouwen). Besluit het moest uit het gamma verdwijnen en dit ondanks de smeekbede van de Engelstalige landen en een stukje van Vlaanderen.

Toen Rodenbach in 1998 in handen kwam van de Palm-groep werd ongeveer 58.000 hectoliter Rodenbach op jaarbasis gebrouwen. Dat cijfer daalde plots tot 50.000 hectoliter. De hype rond de zoete fruitbieren in de laatste jaren is niet vreemd aan de daling. De marketing zocht een oplossing. Met Rodenbach Alexander haalde de brouwerij een product in huis dat inspeelde op die trend. Den 'Alexander' smaakte lekker, maar stelde inhoudelijk niet genoeg voor. Bovendien stond de brouwerij niet meer achter het bier". Alleen in België werd bier gebrouwen volgens vier gistingswijzen en rijpte het op eik. Uit bewogenheid voor het Belgische bierpatrimonium bleef onze brouwerijgroep zweren bij authenticiteit en ambachtelijke echtheid. "Een herlancering van de Rodenbach Alexander zou die missie ondermijnd hebben" volgens Toye.



De Rodenbach 'Grand Cru' bracht de brouwerij dit jaar wel op de markt. Het was volgens Toye een eerste bewuste aanzet om de merknaam Rodenbach in volle glorie te etaleren. Een aanpak die volgens hem rendeerd: "In de eerste vier maanden van het jaar noteerden we een afnamestijging met zeventien procent." verklapte de Palmbeheerder.

Om die stijging nog een tijd vol te houden, had de nieuwe eigenaar van de Roeselaarse brouwerij een uitgebreid marktonderzoek gedaan dat moest dienen als basis voor een grootschalige reclamecampagne. Rodenbach werd vooral gesmaakt in de eigen provincie maar bereikte ook elders veel bijval.

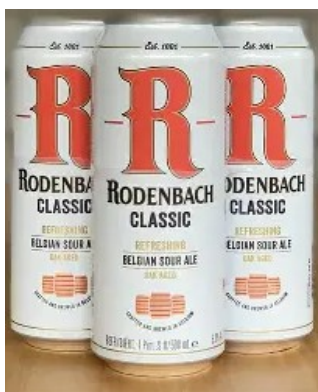


Op vraag van bierkenners bracht Rudi Ghequire, brouwmeester van Brouwerij Rodenbach, in het voorjaar 2016 een beperkte hoeveelheid Rodenbach Alexander op de Amerikaanse markt. De vraag om het bier terug te brouwen ontstond tijdens één van Rudi's reizen doorheen de Verenigde Staten. De Roeselaarse keldermeest gaf lezingen over de bieren Rodenbach en Vlaams Rood onder de noemer "US Sour Ales".

Tijdens de 'Craft Brewer's Conference' in Nashville, Tennessee, in maart 2018 brainstormde Rudi Ghequire met enkele andere brouwmeesters over de mogelijkheid om de terugkeer van dit Vlaams roodbruin op de wereldmarkt terug te krijgen.

De terugkeer van Rodenbach Alexander zorgde voor heel veel positieve reacties, en niet alleen in de VS maar ook bij veel Belgische en Nederlandse bierliefhebbers die zich via 'social media' lieten horen. Rodenbach besloot daarom om de "klassieker" ook in onze contreien te herlanceren.

Een nieuw imago werd door de marketing voorbereid. De merknaam Rodenbach werd volgens het onderzoek onder meer geassocieerd met eigenzinnigheid. Om het eigenzinnig imago van het te bier promoten, begonnen de nieuwe eigenaars een affichecampagne met bekende gezichten (onder meer Arno Hintjes)



De Rodenbach-etiketten op de flessen waren al aan hun 10^o jaargang bezig en kregen dus een nieuw jasje die moest zorgen voor meer eenheid en duidelijkheid van het assortiment en de identiteit van Rodenbach.

Het logo werd lichtjes herwerkt om de letter R sterker te maken als icoon. Zowel het bier als het bierglas bleven uiteraard ongewijzigd. Aan de originele naam van 'Rodenbach' werd 'Classic' toegevoegd.



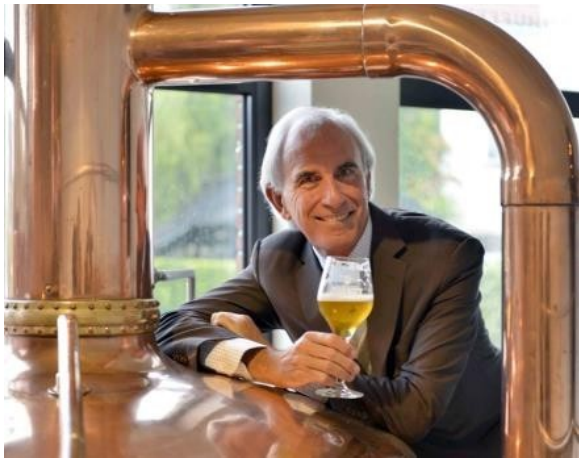
Met Nederlands, Frans en Engels op het etiket was er meer Internationale uitstraling. Op het etiket vooraan prijkte driemaal de letter 'R': Red, Ripened en Refreshing (rood, gerijpt en verfrissend).

Met de slogan 'Karakter rijpt met de tijd' wilde de Palm-groep het merkbeeld van Rodenbach sterker positioneren in de markt.

Door de jaren heen werd het portfolio van brouwerij Rodenbach sterk uitgebreid. Rodenbach Classic, dé verfrissende dorstlesser, Rodenbach Grand Cru en Rodenbach Vintage leenden zich uitermate tot degusteren maar ook als abieritief.

fruitversies (Rodenbach Alexander en Rodenbach Caractère Rouge) werden door vele meiden geapprecieerd. Het West-Vlaamse Rodenbach was onbetwist marktleider van de Vlaams roodbruine bieren.

Nederlandse Bavaria neemt onze bedrijven over.



In 1974 nam Jan Toye de dagelijkse leiding van Brouwerij De Hoorn van nonkel Alfred Van Roy over en veranderde de naam in Brouwerij Palm (verwijzing van hun succesrijk bier). Onder zijn leiding breidde Palm internationale faam.

In 1998 nam, na een zakelijke overeenkomst met Geuzestekerij Frank Boon, hij het Roeselaarse bedrijf Rodenbach over en later ook nog de Brugse 'Gouden Boom.

Na talrijke aanpassingen en investeringen kwam Toye met een doorgedreven specialisatie in de vier gistingwijzen op 4 historische brouwerijsites (Steenhuffel, Roeselare, Brugge en Lembeek) waarmee hij een succesvol portfolio in de horeca uitbouwde. Toen hij pensioengerechtigd werd en het wat langzamerhand wilde doen keek hij uit naar een opvolger.

Omwille van het verlies van zijn zoon Christoph (suicide) en de beslissing van zijn andere zoon om piloot te worden, was er geen opvolging. Hij wilde het pakketje brouwerijen enkel overlaten aan een goed geconstrueerd familiebedrijf. In ons land leek niemand geïnteresseerd en na een lange zoektocht naar een geschikt familiebedrijf kwam het Nederlandse familieconcern 'Royal Swinkels Family Breweries' in het vizier.



Gezien ze samen in het verleden een familiale vriendschap hadden opgebouwd verliep de overname zeer goed.

De Nederlanders hadden een belang van zestig procent verworven in Palm Belgian Craft Brewers en vanaf 2021 zou Palm met Rodenbach en Brugge Tripel voor honderd procent deel uitmaken van Bavaria.

Het assortiment van Palm was complementair aan de merken van Bavaria. Ook bij deze uitbreiding betrokken was er de uitbreiding van Holland Malt, de ontwikkeling van brouwerij 'Habesha' in Ethiopië en de recente overnames van 'Bier en Co' (Amsterdam). en brouwerij De Molen (Bodegraden).

De groep had meteen een productiecapaciteit van 1 miljoen hectoliter en een omzet van 53 miljoen euro.

Palm had een belangrijke plek in de Nederlandse markt en er kwamen mogelijkheden voor een verdere internationale groei.

Daarnaast kregen ze met deze samenwerking toegang tot Belgische retail en horeca".



Palm was op zoek naar een partner om zijn "internationale distributiekraft te maximaliseren. Palm kreeg door de overname immers toegang tot het internationale netwerk van Bavaria.

De brouwzaal in de Roeselaarse afdeling werd eind 2001 meteen aangepast met onder meer een ruwe granenketel, beslagketel, Meura maisfilter, wortbufferbank, kookketel, whrlpool en wortkoeler.

Het merkenportfolio en een tweetal brouwerijen kostte de Brabanders 79 miljoen euro, iets minder dan 17 keer het brutoresultaat. Duur, maar we kregen er veel voor terug', vertelde Frank Swinkels en de verdere groei van hun merken, de brouwerijsites en de werkgelegenheid waren veilig.



Royal Swinkels Family Brewers (zoals Bavaria sinds 2019 heet) nam de Belgische brouwerijen over van de holding van ondernemer Jan Toye.

Het jaar waarin bierbrouwer Bavaria het 300-jarig jubileum vierde, was voor directievoorzitter Jan-Renier Swinkels een mooi moment om te stoppen.

Op 17 april 2004 droeg JR zijn taken als directievoorzitter van Swinkels Family Brewers, de vorig jaar geïntroduceerde overkoepelende naam van het Lieshoutse familiebedrijf, over aan zijn neef Peer Swinkels. Voor het Bavaria-merk was de thuismarkt dit jaar wederom uitdagend



In het jaarverslag van 2019 boekte Swinkels zomaar even 36,7% af van de waarde van Palm Belgian Craft Brewers. Hoppa, 29 miljoen euro in de bierput. "Ons vijfjarenplan bij de overname bleek te ambitieus te zijn", zei de nieuwe CEO Peer Swinkels in het jaarverslag.

De concurrentie in de speciaal-biermarkt is in een paar jaar tijd enorm toegenomen met de opkomst van nieuwe kleine brouwerijen. De omzetstijging van 8,2 procent in 2018 was voor een groot deel toe te schrijven aan de capaciteitsuitbreidingen bij 'Holland Malt' en brouwerij 'Habesha'.

Verder nam de omzet van met name de merken 8.6, La Trappe, Rodenbach en Cornet toe. Voor het Bavaria-merk was de thuismarkt dit jaar wederom uitdagend.

Spektakel in Roeselaarse Brouwerij Rodenbach.



De marketing van de Roeselaarse brouwerij Rodenbach fungeerde op volle toeren.

Om de aandacht te vestigen op heden en verleden maar vooral om de vele bierliefhebbers te behagen brachten ze tijdens de herstvacantie 2022 een fascinerend schouwspel in eigen site.

Een uniek decor voor een magisch spektakel.

De 'Lumineuze nachten', getekend brouwerij Rodenbach, begon op 28 oktober en eindigde op 13 november. Een totaal spektakel geprojecteerd op de muren van de brouwerij. Verwondering van begin tot einde.

Via kleurrijke projecties kwam de geschiedenis van Rodenbach tot leven.

In verschillende groepen wandelden men door de brouwerij van de ene indrukwekkende projecties en talrijke lichtspektakels naar het andere. Tijdens die wonderlijke avond wees een magisch verlicht pad je de weg doorheen de site. Een verrassende totaalbeleving om nooit meer te vergeten. De unieke wandeling doorheen de site van de brouwerij lokten vele gezinnen met een totaalpakket van 25.000 bezoekers.



Brouwerij Rodenbach onthult 'Het Foederhuis'



Wie ooit een bezoek bracht aan de Roeselaarse fabrikant van het beroemde Vlaams roodbruin werd nadien meestal ontvangen op de gezellige zolder. In 2021 kwam er in de nabijheid van de spectaculaire foederzaal een ontmoetings- en belevingscentrum 'Ter Eeste'.

Naast de duizenden bezoekers werden vele voorname evenementen, seminaries, smakelijk uitgevoerd en brachten honderden koppels er hun trouwbelofte.

Na 22 jaar kwam er een beetje sleet op de aanpak mede door de steeds groter wordende verwachtingen van de bierliefhebber. De vernieuwing drong zich op.

Een tijdje geleden begonnen de werken om 'Ter Eeste' om te toveren tot een volwaardig brouwerijkaffee en onlangs (17 april 2024) werd de nieuwe bestemming bierlijk onthuld.

De andere pogingen om het niveau voor de bezoeker op te krikken werd in verschillende keren gemaakt.



Na de onthulling van 'Het Foederhuis' kwam er eind mei een leuke Shop waarin alle Rodenbach gadgets en bieren worden aangeboden. Rond de maand oktober kwam er een grootscheeps evenement waarin een zeer immersieve rondleiding werd uitgevoerd. Er moest een naam gegeven worden aan deze nieuwe bestemming en de Rodenbach marketing schreef een prijskamp uit waarbij iedereen via sociale media zich kon uitleven.

Deze werd gekozen door superfan Bruggeling Willy Monte die de naam 'Het Foederhuis' voorstelde.

Vroeger moest men verplicht reserveren voor een brouwerijbezoek dit ging drastisch veranderen.

Elke woensdag tot en met zondag kan je vanaf stipt 14.00 meegevoerd worden door zeer bekwamen gidsen voor een authentiek en zeer leerrijke tocht door heen de brouwerij met als eindpunt 'Het Foederhuis'.

Bierliefhebbers krijgen nu de kans om in deze uitzonderlijke setting van hun favoriete Vlaams Roodbruin bier te komen genieten.

Alle Rodenbach-bieren worden hier vers van het vat worden geserveerd, zelfs de Rodenbach Alexander die elders enkel op fles verkrijgbaar is.

Ook de mooie klassieker 'Picon Grand Cru' krijgt een prominente rol. De drankenkaart is verder voorzien van softdrinks en warme dranken. Het



Foederhuis is open van woensdag tot en met zondag van 11 tot 19 uur. "s Avonds openen we de deuren bewust niet omdat we niet willen concurreren met de horecazaken in de stad", aldus Didi Decaesteker die nog meegeeft dat er binnen in totaal 180 zitplaatsen zijn en op het terras ook nog eens 80 plekje. Voor een bezoek aan Het Foederhuis is reserveren niet noodzakelijk.

Een icoon van Rodenbach Brewery met pensioen.

Tijdens de feestelijkheden bij de opening van het nieuwe ontmoeting- en belevingscentrum 'Het Foederhuis' werd er meteen ook aandacht besteed aan een nieuwe belangrijke vernieuwing.



Het bureau van Rudi Ghequire, brouwmeester en site-manager maar zeker het boegbeeld van de Roeselaarse brouwerij wordt geruild met Didi Decaesteker, die de titel krijgt van Global Ambassadeur Rodenbach en keldermeester Koen Vannieuwenborg die zich meer met het technisch aspect zal ontfermen en het nalatenschap van Ghequire zullen vrijwaren.



Tijdens de feestelijkheden bij de opening van het nieuwe ontmoeting- en belevingscentrum 'Het Foederhuis' werd er meteen ook aandacht besteed aan een nieuwe belangrijke vernieuwing. Het bureau van Rudi Ghequire, brouwmeester en site-manager maar zeker het boegbeeld van de Roeselaarse brouwerij wordt geruild met Zillebekaar Didi Decaesteker, die de titel krijgt van Global Brand Ambassadeur Rodenbach en Koen Vannieuwenborg die zich meer met het technisch aspect zal ontfermen. De 'Visit & Event Coördinator' blijft in handen van de liefvallige Nancy Verschaete.

Didi Decaesteker die bij de Trappistenbrouwerij te Koningshoeven een zeer verantwoordelijke job had als vertegenwoordiger van deze Nederlandse trappistenbieren, werd overgenomen uit hetzelfde Nederlandse bedrijf 'Swinkels Breweries' waar Rodenbach (via Palm) ook in thuishoort. Koen Vannieuwenborg was al vele jaren hoofd van de productie en rechterhand van brouwmeester Rudi Ghequire. Samen gaan ze nu het beleid van de foederkathedraal verder ontplooiën.

Rudi Ghequire kwam ter wereld te Roeselare op 26 maart 1959. Na zijn studies brouwerijtechnologie kwam hij op 1 april 1982 als jong gastje bij zijn favoriete bierbrouwerij aan als verantwoordelijk voor de verkoop.

Zijn gedrevenheid maar vooral zijn kennis bracht hem eerst als productiedirecteur om verder door te groeien naar site-manager. Door het Nederlandse brouwerijconcern 'Swinkels Breweries' werd hij verkozen tot algemeen directeur.



Rudi Ghequire, al vele jaren HET gezicht van Brouwerij Rodenbach, en zijn gedrevenheid om zijn roodbruintje op een hoog peil te houden was lang zijn levenswerk. Hij had reeds in 2011 een tienpunten programma uitgedokterd waardoor hij het succes van de brouwerij zou verzekeren. Rudi Ghequire was een deel van het meubilair geworden. De Westvlaamse boerenzoon was een bijzonder deel in het verhaal bij het Roeselaars stadswater

Hij vertegenwoordigde vele malen zijn brouwerij in het buitenland.

Hij maakte de ontwikkeling van het mobiliteitsproces mee. Van paard en kar tot de huidige mogelijkheden om Rodenbach te bezorgen. Hij werd nauw betrokken bij de overname door Palm en stond later aan de wieg bij de adoptie door Swinkels Breweries.

Rudi was tevens de grote bezieler om Rodenbach, maar vooral het Roodbruine foederbier, tot een internationale herkenning te brengen.

Hij verwezenlijkte, samen met een goed werkend team, tal van biernodige aanpassingen als de vernieuwingen van brouwzaal, ontmoetingscentrum en andere verbeteringen betreffende het brouwproces.

Vele bierliefhebbers mochten ook genieten van talrijke unieke activiteiten waardoor de naam 'Rodenbach' Nationaal en Internationaal verder kon uitstralen.



Aan dit alles komt, door het pensioengegeven van Rudi Ghequire, nu een einde maar al is de opvolging optimaal verzekerd zal 'Mister Rodenbach' hopelijk deze nog veel goede raad kunnen meegeven om de status van Rodenbach optimaal hoog te houden. Hij blijft een aandenken door de nr 42 van een der Grote foeders

In juni mag onze ex-site manager zijn Brouwerij Rodenbach nog een gaan vertegenwoordigen bij de Usanen tijdens de Belgian Beer Week. Hopelijk doen ze regelmatig beroep op het, voor eeuwigdurende gezicht van Rodenbach.

Rudi Ghequire zal wel niet vlug uit de bier- en brouwerwereld verdwijnen want hij blijft betrokken bij de Ieperse brouwerij Kazematten en brengt verder

deskundig advies uit als zelfstandige consultancywerk en dan heeft hij als familieman nog heel veel te beleven.

Hiermee sluit de beroemde Brouwerij Rodenbach een fantastisch hoofdstuk af waarin ze hopelijk nog lang beroep kunnen doen op de enorme vakkennis van hun begaafde werknemer. Rudi, het ga je goed en bedankt voor alles.



Foeder op Roeselaarse Batjes.

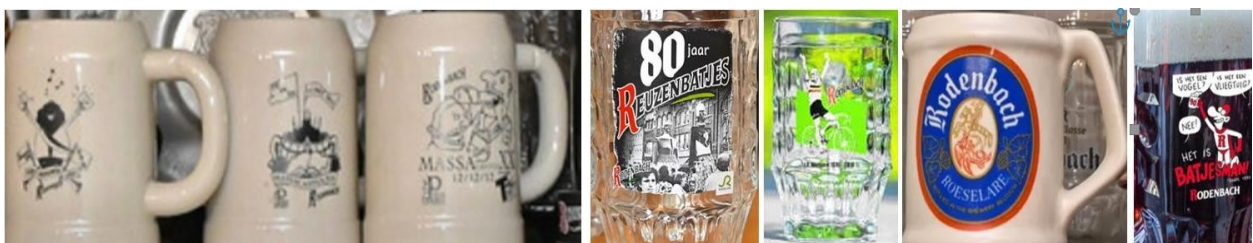
Op het einde van de 2^{de} Wereldoorlog (1944) hielden de verenigde handelaar van de stad Roeselare een gezamenlijk festijn om de zomer in de zetten.



Gezamenlijk boden ze aan de vele bezoekers spotgoedkoop (in het dialect 'een batje doen) hun waar aan. De genaamde 'Batjes' werd een traditie die al jaren een oorverdovend succes is en gekenmerkt met allerhande nevenevenementen. Muziek en drank spelen daarbij een voorname rol vooral in een stad waar Rodenbach in de harten van iedereen leeft.

De grote vraag naar het Roeselaars bier en de enorme aantrekkingskracht van de foederzaal in de brouwerij bracht, in 1968, de inrichters op een spectaculair idee.

Om alle aanwezigen op de Roeselaarse markt te verrassen met een heerlijke exclusieve glazen beker Vlaams Roodbruin ter plaatse getapt uit een eikenhoutenvat van meer dan 3000 liter.



Voor deze speciale gebeurtenis werden er speciale kruiken en glazen van $\frac{1}{2}$ liter verkocht. Na al die jaren wordt er door de duizenden bezoekers lekker genoten van een stevige slok 'Rodenbak'. De glazen of potten krijgen ieder jaar een toepasselijk thema.

Telkens iets wat uitzonderlijk was dat jaar zoals de heropening van de wielerpiste in Rumbek, een eerbetoon aan wereldkampioen Jempi Monseré en ter ere van het afscheid (pensioen) van Rudi Ghequire enz...

Meerdere malen kwam uit de brouwzaal een uniek aanbod, meestal in kleine hoeveelheden, maar zeer beheert bij de bierliefhebbers.



Al heel lang wil iedere biervereniging het moederbier waarbij de soorten Rodenbach worden verwerkt in hun tastings zetten. Dat is echter onmogelijk wegens contractueel vastgelegd dat dit geheim NOOIT de brouwerij mag verlaten. Dan maar kiezen voor een andere mogelijkheid om de bierproever te verbazen.

Sedert 2023 is het plan om ieder jaar met een project te ontwikkelen die Brouwerij bewijst dat ze tot heel veel brouwkunst in staat zijn en de Rodenbach liefhebber nog steeds met verstomming slaat (alhoewel)

Het werd een jaarlijkse serie 'Rodenbach Evolved'.



In 2023 kwamen de brouw- en keldermeesters uit met een 'speciale' uit foeder 95. In een foeder rust en rijpt de Rodenbach Grand-Cru zo'n 18 maanden tot de keldermeester de juiste smaak heeft ontdekt. Voor de eerste editie van 'Rodenbach Evolved' hebben ze de Grand-cru van foeder 95 tien jaar laten rijpen. Een ode aan de kennis en ontwikkeling van het Roeselaarse roodbruin en meteen het ultieme bewijs dat Vlaams Roodbruin ongeëvenaarde rijpingsmogelijkheden heeft.

Een iconisch brouwsel vol subtiliteit en complexiteit. Dankzij die uitzonderlijk lange rijping op Deze eikenhouten foeder heeft het bier een nog uitgesprokener houtkarakter.

De verrassing 2024 werd nog onder bewind van sitemanager Rudi Ghequire klaargestoomd om opnieuw een iconische brouwsel uit de reeks 'Evolved' voor te stellen. De exclusieve 'Rodenbach Evolved Saint-Georges' is werkelijk een smaakvolle bierervaring.

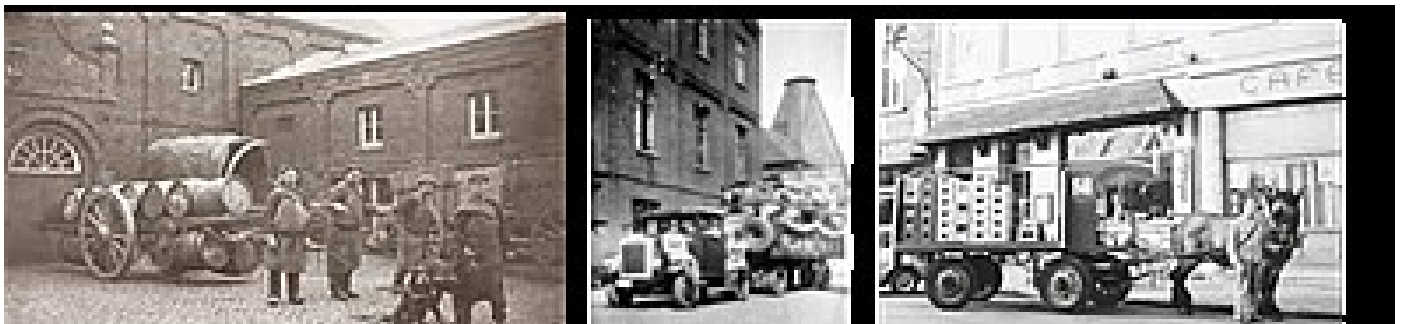


Onder de noemer 'Sour Pale Ale' (6,%) halt hij zijn inspiratie uit het verleden met de toen geliefde 'Gueuze Saint Georges' dat tot eind jaren '70 een graag besteld bier was. Het ambachtelijke proces omvatte het mengen van traditionele ingrediënten van tarwebier, saison en lambiek, resulterend in een verfrissende en fruitige zure pale ale. Dit bier werd gefermenteerd met onze eigen speciale Rodenbach-gistcultuur, wat resulteerde in een onderscheidend smaakprofiel.

Na de fermentatie kreeg het twee jaar onderdak en smaakevolutie in de zorgvuldig geselecteerde foeder "93" met als resultaat een licht, fruitig bier met een subtiele zuurheid dat perfect is om je dorst te lessen.

Een unieke kans als je op zoek bent naar iets onderscheidend heerlijk te proberen. You're in for treat!

Zoals bij vele Roeselaarse en andere evenementen werkt de brouwerij mee. Zoals in 2025 de Rodenbachfeesten/ Geïnspireerd door dichter Albrecht Rodenbach brengen ze jong en oud samen voor een festival vol vuur en verbeelding. De Rodenbachfeesten zorgen voor artistieke roering in de stad én zijn de ideale afsluiting van de zomer. Twee volle dagen beleving in het hart van de stad met eigzinnige circusontmoetingen tot intieme concertjes op verrassende locaties straatmuzikanten tot salto's en stellingen, van eigzinnige circusontmoetingen.



Vervoer van vaten, eerste autobezorging, met peird en karre door de Roeselaarse straten.



Grafsteen Alexander Rodenbach en familiegraf Rodenbach op begraafplaats 'Campo Santo Roeselare' – Standbeeld Alexander aan zijn villa te Rumbeke



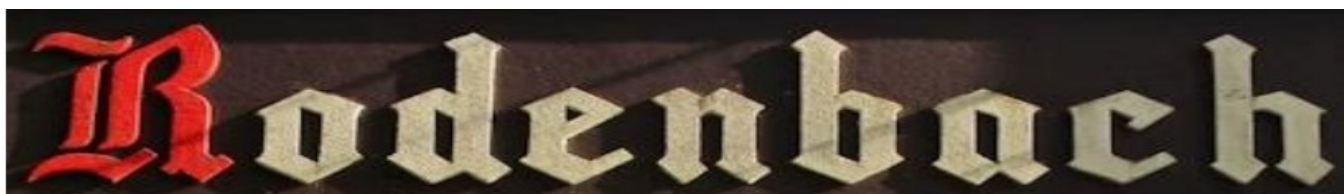
Maken en herstellen van foeders door kuipers en de foederkathedraal



Ingang brouwerij- Rudi Ghequire (Site-Manager) – Peter Buelens (Global Communication Manager Royal Swinkels) – Nancy Verschaete (Assistant PR Communications & Events) – Rodenbach van 't vat en lekker genieten van nen Vlaamschen roodbrunnen



Partnership met Swinkels Family Brewers (NI) – Brouwerijbezoek met gids Belinda Eelbode (BeertoTaste) Site Manager Rudi Ghequire begroet Didi Decaestecker (nieuwe Global Ambassador Rodenbach)



The most refreshing beer in the world

