

Brouwerij Strubbe - Ichtegem

De historische kijk op het beschermd erfgoed



brouwerij
STRUBBE
Great beers since 1831



Met de groenselkes van den Wacho

Volgens vele verhalen en na talrijke opzoekingen kwam men tot resultaat dat de geschiedenis van de brouwerij zijn oorsprong vond in het boerenleven van de Strubbe's in Aartrijke.



Aartrijke verschijnt voor het eerst met een geschreven historische bron ten jare 898. Daar begint eigenlijk de echte geschiedenis van het dorp en dus ook een beetje van de Strubbe's, al werd het bewijs geleverd dat het vóór die tijd geen onbewoonde woestenijs was.

Er werden te Aartrijke historische vondsten gedaan die wel een klein beetje te maken hebben met de ervaringen bij de familie Strubbe.

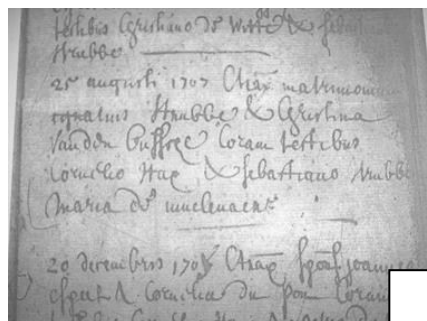
Onze eerste stamboomgerichte zoektocht leverde op dat Joannes Strubbe (1619) opdook in de streek van Aartrijke (ook zijn er sporen uit Snellegem). Zijn huwelijk met Joanna De Sanghere (1920) leverde 9 kinderen op: Sebastiaan (1650-1732), Joanna (1650-1675), Petronella (1655-1701), Maria (1660-1692), Godelieve (1660-1690), Catherina (1660-1724), Ignatius (1674-1707), Jacob (1675-1719) en Rycquaert (1680-1717).



In een dagboek van J.K. Verbrugge wordt vermeld dat er in 1890, in de groentetuin van de hoeve, waar een zekere Jan Strubbe woonde, door een mol een gouden muntstuk van Antonius Pius uit het jaar 139 werd opgegraven

Op dit grondplan van de Aartrijkse hoeven en gronden bevinden zich de eigendommen van o.m. Jan Strubbe, Philip Strubbe (°12/12/1797, gehuwd met Godelieve Thermote), Francis Strubbe (°26/4/1758

Later werden op deze hoeve, gelegen waar de Zeeweg en de Steenstraat elkaar kruisen, nog enkele historische vondsten gedaan. De hoeve, die het jaartal 1666 draagt werd, volgens de 'Omloper van Aartrijke' uit 1696 de partijen land (Ghelstick) en tot voor kort nog door een Strubbe bewoont.



De eerste waardevolle documenten betreffende de familie Strubbe vonden we bij Ignatius Strubbe, geboren op 1 februari 1674 te Aartrijke. Hij was de zoon van Johannes Strubbe en Joanna de Zanghere en huwde op 25/08/1707 met Christina Vandenbussche

Huwelijksakte van Ignatius Strubbe met Christina Vandenbussche

Ignatius was naast koopman van varkens ook nog beenhouwer (spekslager). Ze kregen 9 kinderen: Jacobus, Maria Godelive, Joanna, Christina, Anna Theresa, Sebastianus, Phillipus Ignatius en Patronella Jacoba. Ignatius Strubbe overleed op 16 mei 1749 te Aartrijke

De volgende in het rijtje de voorvaderen van brouwerij Strubbe was Philippus Ignatius, een zoon van Ignatus en Christina.

De jongeman groeide op in een gewaardeerd landbouwgezin. Een stiel die hij dan ook met alle plezier verderzette. Hij huwde te Aartrijke op 4 mei 1752 met mejuffer Maria Godeliva Termote afkomstig uit Eernegem.

Op 30 april 1803 overleed landbouwer Philippus Ignatius Strubbe. Zoon Franciscus Phillipus, geboren op 26 april 1758, nam het boerenleven over. Hij huwde op 20 april te Aartrijke met Rosalia Pollet, de 20-jarige dochter van Dominicus Pollet en Anna Maria Hemerijck beiden uit Torhout afkomstig.

Kinderen kwamen er ook: Carolus (Charel), Johannes (in 1844 schepen van de gemeente Aartrijke) Philippe, Henriette, Fransein, Ludovicus (Louis), Joseph-Bernard, (en waarschijnlijk ook een Marianne). Franciscus Strubbe overleed te Aartrijke op 8 juli 1826. Carolus, de oudste zoon van landbouwer Franciscus Strubbe werd geboren op 9 maart 1794 te Aartrijke. Op 26-jarig leeftijd trad de landbouwer te Aartrijke in het huwelijk met Sophia Carolina Werbrouck, dochter van handelaar en gemeenteraadslid Franciscus Strubbe en Isabelle Huisseune. Amper één jaar later kwam met Ludovicus, de opvolging ter wereld. Carolus, in de volksmond Charel genaamd, had echter geen reden om te vieren bij de geboorte van zijn zoon op 9 juni 1821.

Zijn vrouw Carolina liet echter het leven tijdens de bevalling. Vader Carolus stond er dus alleen voor en de zware opdracht van de boerenstiel en huisvader spelen was moeilijk en hij besloot andere oplossingen te zoeken om zijn spruit een betere toekomst te bezorgen. Daar zou de oorsprong kunnen liggen van Brouwerij Strubbe in Ichtegem.



Ichtegem, een vredig, maar levendige gemeente in het hart van West-Vlaanderen, gelegen op een boogscheut van de drukke verkeersader Roeselare-Oostende. Sinds 1976 neemt ze ook de supervisie van haar deelgemeenten Eernegem en Bekegem. en wonen zo'n 13.000 inwoners.

Ichtegem is prachtig stukje Belgische geschiedenis met hier en daar nog historische smalle straatjes met een originele wegbedekking van kasseien in porfier (De Kerselaar).

De gemeente heeft waarschijnlijk daardoor een aantal wielrenners voortgebracht die als "Flandriens" bijzonder bedreven waren in het bedwingen van weerbarstige kasseistroken. Een grote toeristische trekpleister is niet aan de vlaggemeente besteed. Al kreeg de gemeente in het verleden wel een aandacht via haar drie brouwerijen: In de Dorpstraat was er 'Brouwerij De Ster' van Hilaire Dewulf, die telooring in 1957. 'Brasserie de Ange' van Henri Sys bleef brouwen maar kreeg alle ellende van WO II over zich en kapseide in 1940. Alleen brouwerij 'De Maeght van Gent' bleef zich, met eigen familiekapitaal, en een goede exploitatie handhaven. De meeste brouwerijen zochten meer naar prestige en besteden het meeste kapitaal aan het uitbouwen van hun territorium. Cafés met verplichte verkoop werden aangekocht of omgebouwd.

De trots werd omgetoverd in enorme woonsten want naast de burgemeester en de pastoor was de brouwer toch de meest prestigieuze van stad of dorp.

Na enkele jaren begon de verloedering van het brouwerslandschap. Het aantal cafés verminderde zienderogen. Het verlies aan vaste klanten (en huishuur) bracht hen samen met de technische en kwalitatieve achterstand in de productie meestal de sluiting van het bedrijf op.

In deze periode stonden tal van panden te koop en/of te huur in de streek in en rond Ichtegem. Ook het pand en bijbehorende gronden waar later het familiebedrijf Strubbe zijn ontplooiing zou kennen kwam onder de hamer.



In de maand februari 1798 werd een verkoop geregistreerd van lot 12, met speciaal nummer 109, tussen de République Française en dhr. Pieter Claerhout, waarin deze een looierij zou opstarten.

Aankoopbewijzen tussen de République Française en Pieter Claerhout

1830, na de 'Stomme van Portici' werd België onafhankelijk. Dit jaar werd ook door iedereen aangenomen als de officiële start van brouwerij Strubbe te Ichtegem.

Volgens bronnen (waar ze ook mogen vandaan komen) werd gesuggereerd dat boer Carolus in 1830 naar Ichtegem afzakte om er de brouwersstiel uit te oefenen.

Na talrijke opzoekingen en de bevestiging van Dhr. Luc Neyt, voorzitter van de 'Vlaamse Vereniging voor Familiekunde' afdeling Tielt dat er volgens de volkstellingen geen enkele grond van waarheid schuilt bij deze veronderstelling.

Deze verwijst naar het bevolkingsregisters van Tielt anno 1827 welke werd opgenomen in drie dikke boeken. Nadat iedere bladzijde zorgvuldig werd doorgenomen kwam dhr. Luc Neyt ter bevinding dat er in deze tijden geen enkele Carolus (of Charel) Strubbe te bespeuren was.

Volgens andere gegevens verliet Carolus in 1831, op 61-jarige leeftijd, het handelsstadje Tielt om in Ichtegem zijn geluk te gaan beproeven. Hij begon hier een boerderij/brouwerij, een veel gebruikte combinatie die tijd. In de zomermaanden werken op het land en in de wintermaanden op de moutvloer en aan de roerkuip. Dat was ook nog de tijd dat de brouwers niet alleen zelf de gerst en andere granen verbouwden, maar op vele plaatsen zelfs hop. Maar ook de vaten en de kuipen werden veelal in de brouwerij zelf vervaardigd en hersteld. Dit verklaart de grote verscheidenheid in grootte en inhoud.

Landbouwer Carolus Strubbe, ook wel Charel genaamd, verbleef volgens de geruchten nog steeds te Aartrijke, om precies te zijn op de wijk Zuid- West terwijl het vooraf besproken pand te Ichtegem met hoeve en bijbehorende gronden opnieuw te koop werd gesteld.

Gezien het zware boerenleven van Carolus te Aartrijke werd zoon Ludovicus uitgeleend aan de familie Daelemans. Misschien ligt hier wel de link naar de brouwersstiel of zelfs naar 'De Maegd van Ghent'.



Tussen de vele gronden en panden die van eigenaar veranderden zat ook de grond waarop heden het gezellige restaurantje 'De Somme' staat. Het perceel werd omstreeks 1835 eigendom van Petrus Haelevoet die er naast zijn boerderij ook het brouwen beoefende.

Tijdens de koude wintermaanden brachten ze dan hun tijd door op de moutvloer waarbij ze uit een vroeger verworven recept meestal het bier maakten voor hun familie, werklieden en naaste vriendenkring (saisonbier). Ook de werklieden kregen verder werk met o.a. het helpen brouwen, en het vervaardigen (of herstellen) van de eiken biertonnen.

In 1845 erfde Karel Haelevoet, brouwer/herbergier het gebouwtje van Petrus Haelevoet. In 1858 werd alles omgebouwd tot een schuur.

Hier zijn we even de geschiedenis bijster maar gezien weinig of niks officieel was en de Strubbe's geen enkel archief bezitten hebben wij er het raden naar wanneer daar ooit werd gebrouwen. Zal wel, gezien in die tijd alle landbouwers de taak van brouwer toe eindigden. Er was weinig gekend over het ontstaan van de brouwerij tot nu. Ludovicus (Louis) Strubbe kocht in 1847 de brouwerij Bouckaert te Gits.



Hij leerde, bij het ophalen van goederen bij de Zedelgense graanmulders Josephus Lievens/Maria Vanpoucke, diens 21-jarige dochter Theresia Francisca kennen. De liefde bloeide open en samen traden ze op 18 mei 1849 te Zedelgem in het huwelijk.

Hij verkocht zijn brouwerij in Gits in 1855 aan zijn schoonbroer Carolus Lievens. Louis Strubbe verhuisde ten slotte in 1854 naar Ichtegem.

Daar zag hij waarschijnlijk zijn kans om het Ichtegemse pand van vriend David Maertens, die in Ichtegem veel gronden bezat en trouwens uit Aartrijke afkomstig was, aan te kopen dat hij samen met zijn gezin wou uitbouwen.

Om de zekerheid van het familiekapitaal te vrijwaren raadpleegde Louis op 8 mei 1854 de Ichtegemse notaris Meester Vansieleghem om van eigenaar David Maertens-Vandeputte de boerderij/brouwerij en aanpalende gronden en gebouwen aan te kopen. Dit moet dan de officiële dag zijn dat Brouwerij De Maeght van Ghent' (later Brouwerij Strubbe) een jarenlange familiezaak werd.

Het echtpaar Strubbe/Lievens kregen 4 kinderen (allen opgevoed in functie van de biercommerce): Charel-Louis, (de link met het bekende Ichtegemse familie Vierstraete), Medardus (29 mei 1857, de toekomstige brouwer), Mathilde (12/3/1855), echtgenote van August Lievens, burgemeester van Aartrijke en René, vroegtijdig gestorven.

Carolus Strubbe die in 1856 op 61-jarige leeftijd naar Ichtegem (Dorp 17) kwam overleed er op 23 maart 1866. Theresia Francisca Lievens overleed op 20 januari 1874, amper 45 jaar oud. Vier jaar na de dood van zijn vrouw overleed bierbrouwer en gemeenteraadslid Ludovicus Strubbe op 1 mei 1878 te Ichtegem.

Brouwer Louis werd in de brouwerij opgevolgd door zijn zoon Medardus, die net als zijn vader de brouwerij met nieuw kapitaal bevruchte en het opnieuw de kans gaf zich met de talrijke opkomende brouwerijen te meten. Bij de verdeling van Ludovicus kreeg Charel het boerhof en erfde Mathilde de grond van de boerderij. Medardus leidde de brouwerij verder. Medardus (geboren op 29 mei 1857) genoot met volle teugen van het leven en van zijn bestaan als boer en brouwer. Net na de jaarfeesten, 9 januari 1880 trad Medardus in het huwelijk met de 25-jarige Maria Ludovica Aneca, dochter van het landbouwersgezin Bernardus Jacob Aneca-Sophia Coletta Strubbe (graanmaalster) uit Aartrijke. Medard (zoals men hem toen al noemde) begreep toen niet waar de naam 'De Maagd van Gent' juist vandaan kwam en het dan maar als 'Brouwerij Medard Strubbe' registreerde. Het paar boekte 4 kinderen. zoon Aimé, voorbestemd om de brouwerij te erven en de drie dochters Alice, Julma en Zelie.

Op 18 februari 1891 overleed de amper 33 jaar geworden brouwer Medard. Het waren schoonbroer August Lievens en schrijver Victor Cuvelier die het overlijden kwamen aangeven op het gemeentehuis.

In de geschriften werd de naam Brouwerij M. Strubbe tijdelijk vervangen door 'Brouwerij Aneca.

Op 22 april 1892 trad Maria Ludovica Aneca opnieuw in het huwelijk. De gelukkige was de Ichtegemse onderpostontvanger Victor Cuvelier.

Ze kregen samen nog 2 kinderen, Firmin (1897-1971, gehuwd met Magdalena Sys van gelijknamige Ichtegemse brouwerij) en Aurelie Cuvelier (gehuwd met Frits Hinnekens). Samen hielden ze de winstgevende brouwerij draaiende.



Wanneer M.L. Aneca op 20 september 1908 de aardse wereld verliet bleven de kinderen Cuvelier samen met Aime Strubbe verder brouwen.

Met de komst en de alleenheerschappij in 1921 van Aime Strubbe over de brouwerij werd het boerenleven op een zijspoor gebracht en beetje per beetje afgebouwd.

Aime Strubbe was tevens de grote vernieuwer bij de Ichtegemse bierwereld.



Tot 1920 werd bij Strubbe alleen maar bier van hoge gisting gebrouwen. Het betrof de legendarische 'Enkel' (2% alc vol) en de bijbehorende 'Dobbel' welke 4 % alc/vol bevatte. Het verhaal van de geleerde Pasteur bracht Europa in de ban van de pils en dat kwam natuurlijk ook te berge bij de Strubbe's in Ichtegem. Als eerste koos men voor een donkere bock. Pas nadien kwam de blonde pils (deze werd later omgedoopt tot 'Super Pils'). Deze laatste nam zelfs 80% van bieromzet voor zijn rekening.

De verkoop van deze nieuwe uitvindingen wogen echter niet op tegen de vele investeringen aangaande de omschakeling. Gelukkig bleven de Strubbe's befaamd met hun hoge gistingsbieren.

'De Kerel' kende veel bijval maar het was vooral het bruine 'Hengstenbier' (4,9%) die met zijn zoetzure smaak aan de basis lag van het succesvolle 'Ichtegems Bruin'. In het grote assortiment bleven natuurlijk de tafelbieren als Faro, Pilsen en Oud Bier hun deel opeisen.



Na zijn huwelijk met Eufrasie Debou bracht Aimé de brouwerij opnieuw een sterke injectie toe. Hij verraste zowat iedereen met de inbreng van een limonadefabriek. De geproduceerde frisdranken werden verhandeld onder de noemer 'Perle'. Nog niet zo lang geleden (1999) werd deze limonadeverkoop gestopt.

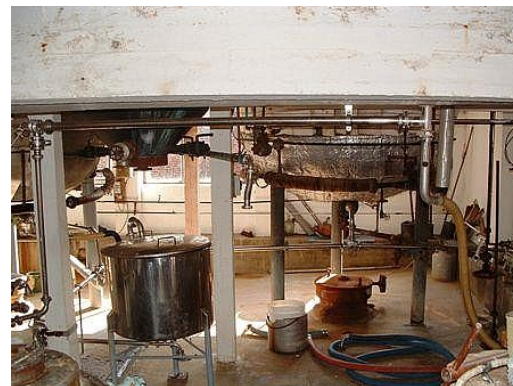


Stilaan begonnen de kinderen van het gezin Strubbe-Debou zich in de brouwerij in te werken. Ze kregen in 1950 de leiding van 'Brouwerij Strubbe' over zich. Gilbert, die zijn diploma van brouwingenieur binnenhaalde kreeg een plaatsje afdeling productie terwijl zijn broer Etienne ingezet werd in de administratie en er hulp kreeg van zijn zus Marie-Louise bij het papierwerk



In 1954 besloot Aimé Strubbe tot het bouwen van een aanpalende hangaar (met rood dak en kalk witte muren) in de Koekelarestraat.

De productie werd opgedreven wat tot gevolg had dat moest worden overgegaan tot uitbreiding van de bergplaats in de Guido Gezellelaan. Om aan die grote vraag in de productie te voldoen werd in 1956 overgegaan tot het optrekken van een 2° etage.



Iedere bewerking van het brouwproces kreeg zijn aparte plaats. In het pas aangebrachte 2° verdiep bevond zich de moutmolen (samen met de moutopslagplaats).

De verdieping lager kwam er dan de tremel waar de schroot werd opgevangen. Hier bevond zich ook de koelbak. (deze is later samen met de Baudelot-koeler aan het Koekelaars biermuseum geschonken). Op de benedenvloer werd de brouwzaal ondergebracht

De centrifuge, koeling en machinekamer bevond zich ook op deze grondverdieping. Om een groter volume te kunnen produceren werd een nieuwe brouwzaal met een volledige koperen installatie in gebruik genomen.

Deze investeringen zorgden ervoor dat niet alleen de capaciteit groter werd, maar dat de brouwerij ook kon blijven groeien.



Bij de herwerking van het brouwerijgebouw verdween dan ook het bekende 'Strubbeslagske' en werd de passage verlegd naar de Wolvenstraat.

Tussen al deze hernieuwingen en opwaarderingen dachten de brouwende broers ook aan hun opvolging. Eerst moest er worden getrouwd en de bruid van Gilbert was Nellie Holvoet uit Koekelare. Etienne Strubbe ging zijn geluk, in september 1936, beproeven met de Ichtegemse Angèle Tanghe (ja, zuster van bouwmaterialen Tanghe).

Als je de geschiedenis van Brouwerij Strubbe analyseert dan bemerk je dat op het einde van iedere brouwersloopbaan grote aanpassingen worden ingevoerd.

"Alhoewel hoog in ouderdom, had niemand kunnen vermoeden dat de dood nog zo onverwacht kon aankloppen". Dat waren de eerste zinnen op het doodprentje van Euphrasie Debou die overleed op 11 april 1971. 17 december 1972, amper één jaar later (17 december 1972) verliet ook brouwer Aimé het aardse leven.

In 1978 kwam er opnieuw een technische injectie. Deze keer was het de Brugse zijde van de fusiebrouwerij Aigle-Belgica die de koperen brouwketels en de hopextractor leverden. Er werd een dieselmotor, afkomstig van een afgedankte Londense dubbeldekkbus, aangekocht. Deze moest dienen om de elektriciteit te leveren tijdens het brouwproces.

Op 16 september 1981 overleed ook Marie-Louise, de dochter van Aimé en Euphrasie op 68-jarige leeftijd. In het gezin Gilbert Strubbe/Holvoet kreeg op 25 februari 1957 te Oostende een flinke zoon, genaamd Marc. Ook bij broer Etienne kreeg het gezin uitbreiding met een dochter Annie en een zoon Norbert.



Het familiekwartet dat alle stormen trotseerde: Gilbert, Marc, Norbert, Etienne

Het was bijna een mirakel maar iedere generatie Strubbe had een mannelijke opvolger klaar om de bierindustrie verder te zetten. Ook bij de heersende Strubbe's was dit het geval.

Bij brouwer Gilbert had zoon Marc beslist om in de bekende Gentse Hogeschool Campus CTLO te gaan studeren. Hij maakte er zijn studies van industrieel ingenieur, biochemie en met een optie brouwerij natuurlijk met glans af.

Om aan de traditie te voldoen koos Norbert, de zoon van Etienne Strubbe, meer administratie richtingen terwijl diens dochter Annie ook wat papierwerk deed maar na haar huwelijk met Rafael D'Haeyere andere oorden opzocht. Zoals verwacht werden beide brouwvolle neven al vlug in het bedrijf ingeschakeld.



In 1982 werd de goed voorbereide wissel officieel doorgevoerd en werden de jonge brouwers meteen geconfronteerd met de grote opkomst van de Vlaamse rood-bruine bieren waarbij Rodenbach al vlug de marktleider werd.

Meteen creëerden men bij Strubbe het 'Ichtegems Bruin'.

Dit zoetzuur biertje werd dan bekomen door de versnijding jong bruin bier met oud bruin dat door zijn 1,5 jaar lange bewaring een melkzuurinfectie had verkregen.

Tussendoor brouwde Strubbe ook een lichte variant van zijnen 'bruinen' voor het Lokerse natuurreserveaat Molsbroek onder de naam 'Dobbelken'

De omzet van de brouwerijen werd in 'stortingen' berekend en voor de Strubbe's was het toen zo'n 45.000 kg graan voor het jaar 1984 (Brij. Artois brouwde toen al meer dan 100 miljoen kilogram).

Naast de 4 Strubbe's: Gilbert, Marc, Etienne en Norbert werkten er nog 4 arbeiders in het bedrijf.



Marc, die vooral een hoge technische bekwaamheid had, begon meteen aan enkele moderniseringswerken. Het kwam vooral wegens de plotse toename van de karakter- en speciale bieren. Marc Strubbe kreeg in 1982 de 2-jaarlijkse prijs van de 'Fédération des Etudes et Recherches dans l'industrie de Fermentation' voor zijn wetenschappelijk werk.

'Het rendement van hopping tijdens het koken van het wort en het bitterstofverlies tijdens het verder productieproces'

In het jaar 1986 gingen de open gistkuipen de deur uit. In hun plaats kwamen een aantal conische cilindertanks (150 hl).



De hopextractor was er broodnodig gezien de Strubbe's toen met hoppebellen werken (momenteel ook met pellets en extracten).

Dit jaar verscheen, op vraag van enkele Oostendse bierjutters, 'Dikke Mathile', waar het etiket het meest bekendheid verwierf wegens een rechtsgeding. Het etiket, gemaakt door de Oostendse kunstenaar Redgy Van Troost met als afbeelding het Oostendse casino en het daar stallende beeld 'De Zee' van beeldhouwer Graer en in de volksmond 'dikke Mathile' genaamd. Een klacht van de erfgenamen van de reeds 20 jaar overleden kunstenaar betreffende de 'sabamrechten' bij het gebruik van de beeldkopie op het etiket bracht een rechtsgeding in gang. In eerste aanleg vrijgesproken maar in beroep veroordeelt moest Brouwer Strubbe op zoek naar een nieuw etiket voor zijn amberkleurig geesteskind.



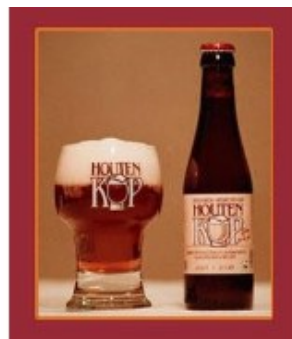
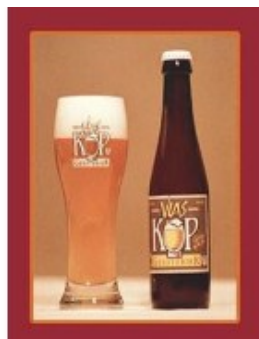
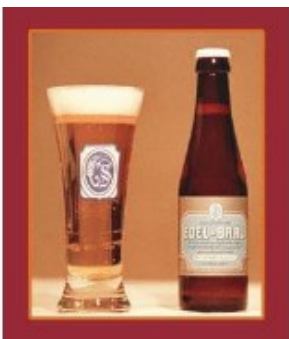
Meteen kwam er een oplossing voor het probleem. Het kwam uit de vaardige vingers van de Ichtegemse Paul Permeke, kleinzoon van de beroemde expressionistische kunstschilder Constant Permeke. Die toverde een prachtbeeld van een op de rug liggende Mathile en de bevriende Strubbe's mochten dit beeld gebruiken voor alle reclamedoeleinden van hun bier 'Dikke Mathile'.

Na zijn huwelijk met de beeldschone Gentse laborante Catherine Lesceu kwam Marc Strubbe opnieuw met een verrassing opduiken.

Hij lanceerde twee jaar voordat brouwigiganten eraan dachten zijn alcoholvrij bier. Het kreeg de naam 'Edel-Brau'.

Ondanks de grote concurrentie van Tourtel en N.A. met daarbij nog de weinige verkoopcijfers bleef het 0,3% alcohol bevattende biertje in het huidige assortiment. Zijn Dormunder-type 'Speciaal Natuurbier' of beter gekend onder de naam 'Hirschbrau' werd na enkele jaren wel van de lijst geschrapt.

In het jaar 1988 kwam enen Marc Vael, een hobbybrouwer uit Zele praten over het commercialiseren van zijn recept (waarvan Vael alleen de inhoud kende en de kruiden er persoonlijk zou komen indoen). 'Houten Kop' sloeg aan bij de omliggende drinkebroers en een vervolg met 'Vlaskop' drong zich op. Dit is een ongefilterd vlasblond bier van hoge gisting. Een frisse, fruitige maar vooral dorstlessende doordrinker.



Marc Strubbe is altijd een brouwer geweest die de specialiteitsbieren van brouwerijen die hun deuren sloten verder te brouwen om de mensen die het drinken het verdere gevoel te geven dat er rekening met hen werd gehouden.

Zo kwam in 1989 de 'Couckelaerschen Doedel' (met een mengeling van Schotse kruiden) van de Koekelaarse Brouwerij Lootens via brasserie Du Bocq in het gamma van Strubbe terecht. 1991 was het sluitingsjaar van brouwerij Callewaert uit Zwevezele. De meeste bieren werden dan ook overgenomen door de Ichtegemse brouwerij. Het betrof de tafelbieren Faro, Extra bruin en Speciaal Stout en de Extra Stout (5%)

Als jonge puber sleutelde Marc al aan de grote dubbeldekmotor en deze passie speelde een grote rol bij het verwerken van de brouwersstress.

Momenteel amuseerde Marc Strubbe zich met het oplappen van de aangekochte scheepsmotoren.

Deze dieselmotoren, die op de schepen, en duikboten dienstdoen als noodgeval voor de elektriciteitsaanvoer, werden in hun huidige staat van dienst aangekocht en door Marc eigenhandig hersteld waarmee de elektriciteit voor de brouwerij werd opgewekt en eveneens het brouwwater mee werd opgewarmd.

Medevenoot Norbert Strubbe, die er een bourgondisch leventje op nahield werd in 1992 in de administratie bijgestaan door zijn zoon Stefaan die, zoals in de meeste familiebedrijven, ook ervaring opdeed tijdens alle taken van het brouwgebeuren. In 2008 nam hij de volledige taak van zijn gepensioneerde pa over en nam één jaar later alle aandelen van hem over om samen met neef Marc de dagelijkse leiding van het bedrijf op te volgen en het administratief gedeelte met veel passie verder uitzette.

Marc is van oordeel dat het voortbestaan van zijn brouwerij alleen kan gebeuren als er steeds verder kan worden gebrouwen en/of gebotteld.

Daarom specialiseerde hij, naast zijn eigen gamma, ook in het bierbrouwen voor anderen. Gelegenheidsbieren als 'Pee Klak' en 'Hoevebier' kregen een eigen bestaan en onlangs werd de Oostendse Tripel 'Keyte' boven de doopvond gehouden en dit op vraag van de Oostendse biervereniging 'De Oostendse bierjutters' naar aanleiding van 'Het beleg van Oostende'. In datzelfde jaar (2004) kwam voor de streek Oostkamp 'Wittoen' uit.

Reeds enige tijd werd de vraag door buitenlandse opdrachtgevers steeds groter. De bierimportfirma 'Getränke Stark' uit Hamburg werd een van de grote afnemers. Men bleef maar investeren en in 2005 kwamen nieuwe kratten en een flessenvuller zich aanmelden. Dat Marc meer was dan een brouwingenieur die zich uitsluitend bezighoudt met het creëren van recepten om de mensen een goed gevoel te bezorgen bij het nuttigen van zijn zorgvuldig uitgekozen product of brouwsel. .



Marc fungeert daarnaast ook als voorzitter van de 'Koninklijke Oud-studentenbond 'Fermentatio' van de Gentse Hogeschool. Een taak die hij bekleedde naast o.a. Karel Vermeiren (Haacht), Lorenz Lambrecht (Liefmans/Riva).



De stichting, gegroeid vanuit "Société des Brasseurs Belges" (1886) en had tot doel het onderhouden van de vriendschapsbanden ontstaan tijdens de verschillende studies aan de aangesloten scholen en in de breedste mate belang te stellen in de vooruitgang en verbetering, de kennis en de technische vorming van collega-brouwers.



Intussen kwam het werk in de brouwerij opnieuw in volle expansie met de aanmaak van een nieuw karakterbier. 'Ichtegems Grand Cru', een roodbruin bier met 6,5 procent alcohol dat gerijpt is in eiken vaten. Indien je vandaag wil concurreren met de grote bedrijven, krijg je het moeilijk in de sector. Strubbe opteerde om naast hen te leven.

Hij richtte zich vooral op de nevenmarkten. Interbrew (Inbev) had in de tijd België op de wereldkaart gezet. brouwerij Strubbe walsten mee van deze trend. Daarom hebben de Strubbe's tot heden alsmear geïnvesteerd in de uitbouw van hun brouwerijtje.



De brouwerij lag de schaduw van de Sint Michielskerk. Voor de opbouw werd jaren nagedacht, verandert en verbeterd zodat ze bij elke stap van het brouwproces alles een verdiep kon zakken. De hoogste verdieping herbergde de 'moutmolen' en moutopslag. Een verdieping lager bevond zich de 'tremel' waarin de geschrote mout terecht kon. Nog een paar treden lager kwam je in de brouwzaal met een koperen 'beslagfilterkuip' uit 1955.

Daarbij ook de 2 ketels die bij de verdwenen 'Belgica Brasserie' werden aangekocht. Nog iets lager dan zag je de machinekamer, de centrifuge en de koeling (putwater dat ook als brouwwater dienstdeed).

In de Strubbe brouwerij waren echter geen gistkelders maar een 11-tal cilinder conische tanks waar de gisting en lagering gebeurde.

Strubbe gebruikt naast zijn eigen lage- en hoge gisting nu ook nog de Crombé hoge gist. Daarnaast wordt nog een soort gist gebruikt voor de 'hergisting op de fles' bij sommige karakterbieren.

Zoals vaak is het modernste deel van een brouwerij de afvulzaak. De oude flessenvuller was na veertig jaar aan vervanging toe en er werd geïnvesteerd in iets nieuws aangepast aan de tijd..

De nieuwe machine woog zo'n 35 ton, tien meter lang en vier meter breed. Ze kon 15.000 flessen per uur behandelen, dat zijn er 8.000 meer dan het vorige toestel'', zegt Marc Strubbe, die als zesde generatie in het familiebedrijf werkt.

"We investeren telkens in de modernste technologie. Dit nieuwe apparaat zorgt ervoor dat we de flessen perfect steriel kunnen afleveren en zorgt ook voor een betere houdbaarheid'', aldus nog Marc Strubbe.

In een afgelegen hoek liggen vele tonnen (barriques) van 220 liter, die Marc ooit aankocht in het Franse wijnkasteel van brouwerij Haacht.



Bij Strubbe werden de houten tonnen niet alleen ingevoerd als opdracht voor hun 'Ichtegems Grand Cru' maar vooral voor de Europese herkenning van het 'Oud Bruin'. Naast de twee familieleden werkten toen vier arbeiders in het bedrijf. Het is de laatst overgebleven brouwerij in het kanton Oostende. Gelukkig heeft de familie Strubbe altijd de gulden middenweg gevolgd bij hun investeringen.

Ook vandaag investeren ze steeds in de nieuwste productietechnieken, "dat is de reden dat wij er nog altijd zijn", vertelt brouwer Marc Strubbe.



Ter gelegenheid van 20 jaar Oostendse Bierjutters en de 10^o jaardag van Strubbe's paradepaardje 'Keyte, Ostens Belegeringsbier' werd een speciale 'Jubileum Keyte' aangeboden. Deze uitzonderlijk 'Keyte' had twee jaar nodig om de bottelzaal te bereiken.

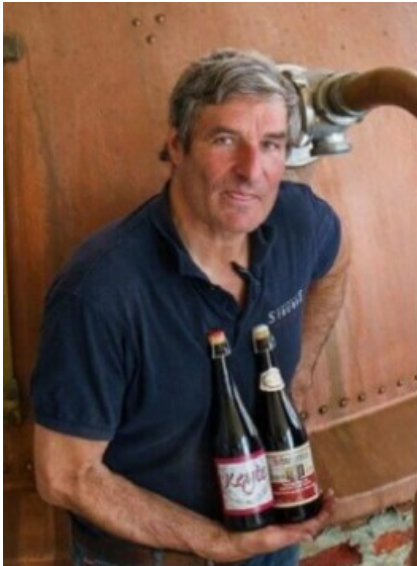


Het basisbier, een speciaal brouwsel van de oorspronkelijke Keyte, werd in 3 jaar oude houten Toscaanse wijnvaten gezet. Na 2 jaar rijpen iwerd het uiteindelijk een hoogblond bier van hoge gisting, niet gefilterd, niet gepasteuriseerd en 100 procent puur en onversneden gebotteld op 6000 genummerde flessen.

Brouwerij Strubbe trad in 2017 toe tot de 'Belgian Family Brewers'. Om in aanmerking te komen, moest een bier in België gebrouwen worden door een onafhankelijke familiebrewerij, en dat vijftig jaar ononderbroken.

Het label stond voortaan op vier van hun bieren: Keyte Tripel, Keyte Dobbel Tripel, Ichtegems Oud Bruin en de variant Ichtegems Grand Cru.

Strubbe produceert 15.000 hectoliter per jaar, waarvan 40 procent gaat naar landen als Italië, Amerika, Japan, Denemarken, enz. Belgisch bier is heel populair in het buitenland", aldus een opgetogen brouwer Marc Strubbe.



Brouwer Strubbe is vooral opgetogen omdat de zevende generatie met zijn zoon Pascal, nochtans F16 piloot, bewust gekozen heeft voor een opleiding van brouwingenieur te Gent. Zijn tweelingzus Florance studeert wetenschappen aan de Gentse Universiteit.

Van de andere zijde van de brouwersfamilie zit de opvolging al achter het bureau. De administratie wordt deels verzorgd door vlijtige bij Stephan Strubbe, de zoon van Norbert.

Intussen is er naast de vele buitenlandse bieren als 'Green Dragon', 'Ginga Kogen Beer', 'Pharaonenbier', 'Samba de Brasil', 'Star & Stripes', 'Australian Crocodile', 'New York/New York', 'Owusu Dark', 'Akosombo', 'Taybeh Beer', 'Rice-Beer', Mongolische lager 'Chinggis' en andere mango en bananebieren een grandioos bier van eigen bodem ontstaan.

Een voorproefje kregen we met de het strandjuttersbier 'Mong de Vos' dat voor bierhuis 'De Haene' werd gemaakt naar aanleiding van de traditionele Vosseslagfeesten te Klemskerke.



Het recept werd aangepast, verbeterd, nogmaals aangepast om ten slotte tot een waardig en wereldbafaamd klassebier op de Westvlaamse markt te komen als 'Keyte dobbel tripel'. Er komen zeker nog vele goede bieren in deze unieke 'Authentic Brewery'.



Brouwerij Strubbe werd met zijn roodbruine 'Grand-Cru' in één adem vernoemd met andere West-Vlaamse brouwerijen die door de VLAM als streekbier werd erkend. Om echter bij het groepje 'Flander Red Ale' van koplopers Rodenbach, De Brabandere, Vander Ghinste en Verhaeghe de Europese erkenning te verkrijgen moeten bepaalde regels worden nageleefd.

Ze moeten onder meer dat het bier in 'rechtstaande' foeders moet worden gefermenteerd. Dit is dan ook de reden dat ze in Ichtegem een koppel eikenhouten foeders hebben laten overkomen uit Italië.



In 2019 krijgt bierlijk en muzikaal Vlaanderen tijdens het Brugs Bierfestival een geschenk met de samenwerking tussen Brouwerij Strubbe en de wereldbekende rockster Franky De Smet-Van Damme, frontman van heavymetalband Channel Zero, De lancering van 'Turbeau Noir', een bruin biertje van 8 %.

Een ode aan zijn duizenden fans met naast het fris bier ook nog een wonderlijk etiket dat als een vlies rond de fles is aangebracht. Na een tijd vertroebelde de relatie met beide en zocht de rockster andere oorden op.

Met de grote vraag van de 'Barley Adge' bieren was men bij Strubbe genoodzaakt hun vatenkot uit te breiden. In maart 2021 werd met een nieuwe epoxyvloer de laatste hand gelegd in de zaal waar een stapel houten vaten een rustplaats kregen;



Volgens vele bierkenners kan foodpairing met bieren van brouwerij Strubbe tot een delicatessen uitgroeien. Nadat de plaatselijke Slagerij-Traiteur Van Damme in maart 2021 met de 'Keyte Dobbel Tripel' een heerlijk potje rundstooftvlees had gemaakt kwam enige jaren later bakker Jurgen Sanders met een lekker desembroodje op basis van rogge en geïnfuseerd met die Keyte

Begin 2023 werd Politie Kouter (Torhout) verwittigd van een inbraak bij brouwerij Strubbe. Deze gebeurde in de zeer vroege morgen toen nog niemand aanwezig was. De daders braken in langs de achterzijde van het gebouw.

Ze namen voor liefst 15.000 euro aan radiatoren en 200-tal zeldzame reserveonderdelen mee, onder meer (drukknoppen, ventielen, verlengkabels, buizen en inox reserveonderdelen van de vulmachine.

Het was niet de eerste diefstal in de brouwerij. Een viertal maanden geleden werden ze al een slachtoffer van een gelijkaardige diefstal. Toen werden een hele hoop lege, kapotte vaten gestolen. wat minder erg was dan de kraak.

De lokale politie Kouter ging na de ontdekking van de inbraak de nodige vaststellingen doen in de brouwerij. Onder meer de beelden van de bewakingscamera's werden meegenomen. "Maar daarop zijn slechts wat schimmen te zien.

In april 2024 mocht brouwer Marc Strubbe aanspraak maken aan een verdiend pensioen. Gezien met zoon Pascal de opvolging verzekerd was gaf hij deze de roerstok over. Pascal die zijn passie voor het brouwen de voorrang gaf boven een job als lijnpiloot om het brouwgevegeven beter te kunnen combineren met zijn gezin.

Marc is nog altijd te vinden in de brouwerij om te helpen en met een strenge blik alles onder controle te houden en bij te sturen waar nodig is.



Om de eindejaarsfeesten 2025 goed voorbereid in te zetten had brouwer Pascal Strubbe een heerlijk winterse 'Ichtegemse Grand Kriek' op de markt gebracht. Het werd een ode aan de rijke traditie van de spontane gisting,

Voor de bereiding ervan werd als moederbier hun roodbruine Ichtegemse grand-cru, die 2 jaar in de eikenhouten foeders had gerijpt waarna verse 'Kelleris' krieken werden ingevoegd om vervolgens nog een 9 tal maanden verder te rijpen in die grote vaten.

Dit resulteerde in een perfecte balans tussen de fruitige kersen en de milde zuurheid door de spontane gisting. Kan tot vele jaren bewaard worden.

In de maand maart 2025 kwam een ludieke bierfamilie opdagen met de groetjes van Alfoncine, Camille en Modeste. Bieren van Brouwerij Strubbe worden niet alleen in Vlaanderen en omstreken geschonken en gedronken.

Ook in het buitenland lusten ze wel een biertje van bij Strubbe. "Amerika, Korea, China, ... Het is leuk, het is een extra, maar geen noodzaak. We zijn een ambachtelijke speler in een nichemarkt en net dat is onze sterkte: we kunnen vrijwel meteen de vraag van onze klant beantwoorden en hem bedienen."

Wegens de gekende moeilijkheden, de berichten over nultolerantie en andere oneffenheden in de bierwereld is de inbreng van alcoholvrij bier voor velen de noodzakelijke oplossing.



Met de steeds groeiende macht van weinig of geen alcoholische bier was men bij Strubbe ook genoodzaakt deze commerciële weg te volgen. Ze kozen met 'Keyte Dobbel 0' voor een zusje van hun paradepaardje 'Keyte'. Om de alcohol uit het bier te laten verdwijnen gebruikt de familie Strubbe een manier die gebaseerd is op een zo kort mogelijk contact met vergistbare suikers zodat er amper 0.07% overblijft.



Tijdens 'De Week van de Korte Keten' in mei 2026 zette de gemeente met een omkadering voor 1000 jaar Ichtegem haar rijke culinaire verleden en sterke lokale vernkering in de kijker.

Onder de vele cafes, restaurants en andere handelaars bevond zich ook brouwerij Strubbe die vooral met zijn foodpairing de hele regio in de ban hield.



Marketing is dan ook een van de bijzonderste taken waarmee Stefan Strubbe zich vergewiste. Het verzorgen van social media, afspraken onderhouden met conculegas of andere zaken op de agenda. Een van deze taken was dan ook om de naam 'Strubbe' zijn bekendheid verder te laten evalueren bij allerlei evenementen.

Ook zijn ze nog regelmatig te vinden op (te veel) bierfestival waarbij Marc, Stefan, Pascal, Nieken andere medewerkers, al dan niet vrijwillig hun aangeboren talent en kennis benutten om in een gezellig kader hun waar aan te prijzen.

Brouwerij Strubbe, Markt 1, Ichtegem - 051 58 81 16 - info@brouwerij-strubbe.be

