

Westvleteren: de 'lucratieve' spirit van het trappistenbier

De Trappisten van de Sint-Sixtusabdij van Westvleteren beperken bewust en consequent de jaarproductie van hun kloosterbrouwerij tot 5.000 hectoliter per jaar, ook al is de vraag veel groter. Internationale bierspecialisten loven hun brouwsels als de beste van de wereld. Deze niet-commerciële brouwerij is behoorlijk rendabel en wordt grondig gemoderniseerd in het kader van een masterplan.

De abdij Sint-Sixtus in Westvleteren is in 1831 opgericht door monniken van de Noord-Franse (Frans-Vlaamse) abdij op de Catsberg en beschikt sinds 1839 over een eigen brouwerij.

'Ora et labora', bid en werk is een belangrijke leefregel van de Heilige Benedictus en daarom is het brouwen van bier voor de Trappisten (oorspronkelijke benaming van de monniken van de Franse cisterciënzerabdij La Trappe) enkel een middel om de spirituele gemeenschap in leven te houden en geen (commercieel) doel op zich. Dus beperken de 21 monniken in Westvleteren zich tot een jaarlijkse productiekwantiteit van 5.000 hectoliter, goed voor 60.000 kratten bier. Hun collega's van Orval en Westmalle daarentegen bouwden wel degelijk een heuse economische activiteit uit rond hun bierproductie.

De naam 'Trappistenbier' is juridisch beschermd en mag enkel gebruikt worden voor bier gebrouwen door trappistenmonniken in hun klooster. Voor ons land gaat het over zes biersoorten: Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle en Westvleteren.

De abdij van Westvleteren brouwt drie bieren: een blonde Sint-Sixtus van 6 graden en twee donkere bieren met respectievelijk 8 en 10,5 graden alcoholgehalte. Vooral deze laatste, Westvleteren 12 genaamd, geniet wereldwijd een mythische reputatie bij bierliefhebbers en werd herhaaldelijk door de Amerikaanse website RateBeer.com uitgeroepen tot het beste bier van de wereld.

Het trappistenbier van Sint-Sixtus is niet te koop in de handel. De enige manier om de fel begeerde brouwsels te bekomen is via het afhaalmagazijn van de brouwerij (na telefonische reservatie) of in het rechtover gelegen café De Vrede. De brouwerij van Westvleteren (qua brouwvolume de elfde



grootste brouwerij in West-Vlaanderen) ressorteert samen met de overige activiteiten van de broeders onder de vzw Abdij Sint-Sixtus.

Sterke resultatencijfers

De verkoop van bier is voor de broedergemeenschap de belangrijkste bron van inkomsten naast opbrengsten uit akkerbouw, uit het gastenverblijf en uit het verpachten van landbouwgronden. De vzw publiceert in zijn jaarrekening geen omzet maar wel een brutomarge (omzet minus operationele kosten) en die bruto-opbrengst zit al enkele jaren in de lift: van 1 miljoen euro in 2009 naar een recordbedrag van 2,8 miljoen in boekjaar 2013. Dat heeft wellicht te maken met de uitzonderlijke verkoopactie, in het najaar van 2011, van 93.000 pakketten, van ieder zes flesjes trappistenbier, op de Belgische markt via Colruyt en nog eens 70.000 bierpakketten in de USA einde 2012.

Deze dubbele verkoopsstunt kaderde in het verzamelen van extra financiële middelen voor de bouw van een nieuw kloosterpand en de renovatie van het gastenkwartier in de periode 2011-2012. Deze operatie vergde een investering

van ruim 7 miljoen euro. De combinatie AGW-Architecten (Bob Van Reeth) uit Antwerpen en KoplampArchitecten uit Roeselare tekende voor de vormgeving.

De vzw Abdij Sint-Sixtus is, onder impuls van de bloeiende brouwerij, ook zeer rendabel en oogstte in 2013 een recordwinst van 1,1 miljoen euro. Die mooie cijfers maken dat de monniken solide reserves opbouwen en zo kunnen opereren en investeren zonder bankschulden.

Nieuwe bottelarij

De bouw- en investeringskoorts in de abdij van Westvleteren is nog niet geluwd, want recent werd een nagelnieuwe bottelarij in gebruik genomen, in een gebouw dat ontworpen is door Koplamp Architecten uit Roeselare. Die operatie kadert in een masterplan dat voorziet in een nieuw transparant onderkomen (met sheddak) voor een aantal productieonderdelen van de Trappistenbrouwerij.

De brouwerij is nog steeds door de monniken zelf bemand, maar die worden in de bottelarij en in het afhaalmagazijn wel steeds meer bijgesprongen door lekenpersoneel.

De vzw was in 2013 werkgever voor 8 medewerkers (in voltijdse equivalenten) in loondienst. ■

Jan Bart Van In, foto's Ria Van Lerberghe

» www.sintsixtus.be » www.koplamp.be

