

Nieuwkomers De Plukker en De Struise Brouwers positioneren zich als niche-brouwers

De Belgische biermarkt is verzadigd en de bierconsumptie boert achteruit. Het speelveld van de West-Vlaamse bierproductie is al druk bezet door een aantal gevestigde waarden. Nieuwe actoren op de markt zoals De Plukker en De Struise Brouwers banen dan ook hun eigen(zinnige) weg via een niche.

De jongste tien jaar manifesteert zich een nieuwe generatie lokale brouwers die elk op hun manier een plekje proberen te veroveren op de al druk ingenomen (West-)Vlaamse biermarkt. Een van die buitenbeentjes is **Brouwerij De Plukker** uit Poperinge, die ontsproten is uit een hopbedrijf en die zich als enige West-Vlaamse bierproducent 100% toelegt op biobier.

De microbrouwerij is in september 2010 opgericht als bvba, door twee vennoten: stadsambtenaar en bierkenner Kris Langouche en hopteler Joris Cambie. De brouwerij-installaties van De Plukker staan dan ook in een loods van het hopbedrijf van Cambie, die vroeger werd gebruikt om de hop in te plukken en te drogen. De brouwerij heeft een jaarcapaciteit van ruim 650 hectoliter en brouwde in 2013, 100 hl (één brouwsel om de drie weken) onder de merknamen Keikoppenbier, Rookop en Single Green Hop. Het jonge bedrijf moest het voornamelijk vooral hebben van de rechtstreekse verkoop, maar legt zich nu toe op distributie via de groothandel en op een eerste exportcontact in de USA. Er is ook geïnvesteerd in een bottellijntje. Het hopbedrijf van Joris Cambie (10 ha

landbouwgrond) bekleedt een bijzondere positie binnen de sector als enige producent van biologische aromahop. Die omschakeling van een voorheen gangbaar hopteelbedrijf naar biolandbouw, kwam er in de jaren negentig van de vorige eeuw, omdat Cambie door had dat hij enkel kon overleven door te specialiseren. Die biologische lijn trekt hij door in de Brouwerij De Plukker. Ook Brouwerij Strubbe uit Ichtegem brouwt biologisch bier (voor derden), maar dat is maar een bijkomstige activiteit (goed voor 5% van het totale volume), terwijl De Plukker uitsluitend met biologisch geteelde ingrediënten en grondstoffen opereert.

Extreme bieren

Ook **De Struise Brouwers** uit Oostvleteren (VDACO bvba) neemt een speciale plaats in binnen het West-Vlaamse brouwerijlandschap. De firma legt zich toe op eigenzinnige tot zelfs extreme bieren. Zoals de pikzwarte Black Albert, een brouwsel met 13% alcohol dat hoog scoorde op de internationale bierwebsite Ratebeer.com. Ook door in te zetten op een groot aantal biersoorten. De Struise Brouwers is in 2001 in



het leven geroepen door vrienden-amateur-brouwers: Carlo Grootaert (voormalig wijnhandelaar), Philippe Driessens (eigenaar van een struisvogelboerderij in Lo-Reninge), en Urbain Coutteau (informaticus met ervaring met brouwen in Congo). In 2005 kwam legerofficier Peter Braem erbij als vierde vennoot. Samen ontwikkelen en experimenteren ze met nieuwe bieren. In 2004 kreeg het initiatief vaste vorm via de bvba VDACO en die was in 2013 al goed voor 2.100 hectoliter brouwvolume en 5 medewerkers in loondienst. Hiermee manifesteren de Struise Brouwers zich als de grootste groeier onder de nieuwe lichte West-Vlaamse brouwers. Ze presteren ook al behoorlijk op de exportmarkt (met de USA en Scandinavië als belangrijkste bestemmingen), die in 2013 goed was voor 50% van hun afzet. De Struise Brouwers brouwden hun bieren (in eigen beheer) een aantal jaren (ook nog grotendeels in 2013) bij collega Brouwerij Deca in Vleteren. In 2009 vonden ze hun eigen brouwstek in een voormalige meisjesschool in Oostvleteren, waarvan ze in 2012 eigenaar werden. De toekomstplannen zijn zeer ambitieus want zaakvoerder Urbain Coutteau gaat naar eigen zeggen voor een volume van 4.000 hectoliter bier in 2014 en mikt op 16.000 hectoliter tegen 2019. Om dat waar te maken moet de huidige brouwerij fors kunnen uitbreiden en daaromtrent zijn grote plannen in de maak. ■

Jan Bart Van In



Zaakvoerders Joris Cambie en Kris Langouche aan de slag in biobrouwerij De Plukker (eigen foto's)

» www.struise.com » www.deplukker.be