

Tijdschrift voor bierliefhebbers en sympathisanten van
Ambibrew Vzw

Jaargang 14, nr1 - jan, feb, maa 2021

15
JAAR

Ambibrew Vzw

Woordje van de voorzitter

Colofon

Verantwoordelijke uitgever:
Ambibrew Vzw
Spanjaardshoek 43H
9991 Adegem

Contact: info@ambibrew.be
0486/80.17.60

Meer info: www.ambibrew.be

Redactie: Sylvie Van den Abeele
(Voorzitter)
Dirk Van Daele
(Secretaris)

Eindredactie:
Rob De Jaeger
(Penningmeester)

*Het Ambibrew tijdschrift
verschijnt driemaandelijks en
wordt elektronisch verspreid. U
kunt het tijdschrift gratis
digitaal ontvangen op simpele
vraag via rob@ambibrew.be*

*Ambibrew Vzw steunt het
ambachtelijk brouwen en
verdiept zich in de brouwkunst.
Ambibrew Vzw heeft geen
commerciële belangen bij
genoemde bieren, brouwers of
horecazaken. Eigen bieren
waarvan sprake werden
gebrouwen in een particuliere
installatie en dienen niet voor
verkoop.*

*Niets uit deze uitgave mag
vermenigvuldigd worden zonder
toestemming van de uitgever.*

Het is even stil geweest rond Ambibrew. Je zou van minder stil worden als je moet afscheid nemen van dé voorzitter. Het nieuws sloeg in als een bom. Vol ongeloof moesten we aannemen dat 'de beer geveld was'. Het vraagt tijd dit verlies een plaats te geven.

Laat het nu net Tom zijn die als eerste zou gezegd hebben : komaan mannen (en vrouwen :)) , het leven gaat door! Want zo was hij, volop genietend van het leven. De leute, de ambiance stond op de eerste plaats. Verdriet mocht er zijn, maar mocht niet te lang duren. Zo beschermde hij zichzelf...

Dus met enige aarzeling kwamen we samen om af te stemmen over 'de toekomst' van Ambibrew.

Vol ongeloof moesten we aannemen dat 'de beer geveld was'. Het vraagt tijd dit verlies een plaats te geven.

We zijn het er over eens dat het een mooi project is. We kunnen terugkijken op mooie jaren waar meer gebeurde dan enkel bier brouwen. Het ging vooral om het samen zijn met vrienden. Onze kinderen groeiden mee en genoten mee van de vele evenementen. Brouwdagen, bierbeurzen, degustaties,... ze werden zelfs ingeschakeld als 'jonge werkkkrachten'. Hoe wij/zij dit beleefd hebben? Dat willen we nu net laten zien in deze editie. We willen jullie laten mee genieten van de vele mooie momenten dat we samen hebben beleefd!

Hoe het oorspronkelijk idee van een paar mensen rijpte en vorm kreeg. En hoe het bier rijpte, telkens weer een spannend moment uitkijkend naar het resultaat. Het brouwen werd een proces van

lukken en ook eens mislukken. Maar gelukkig ook van proeven, veel proeven, hoe lekker 'gerstenat' wel kan zijn.

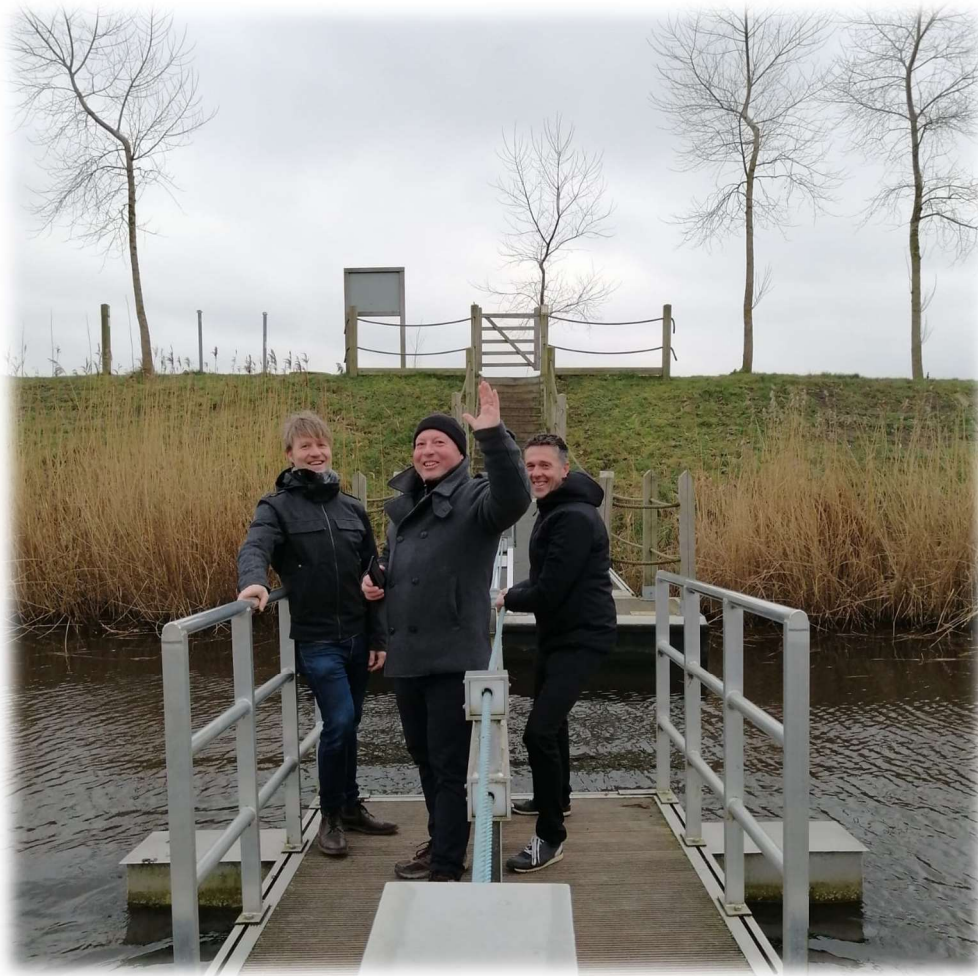
Ik heb zelf leren proeven en degusteren en vond dit fantastisch. Het verraste mij hoeveel verschillende smaken en geuren er te ontdekken zijn in bier. Een ware beleving van alle zintuigen (horen iets minder, maar voelen achteraf soms des te meer :)).

Dit wordt tevens een jubileumeditie : Ambibrew bestaat 15 jaar.

We kunnen terugkijken op een rijke periode waar we Dankbaar voor zijn. Anderzijds hebben we moeten afscheid nemen van 2 voorzitters : Pieter-Jan en Tom. We willen hen eren voor wat ze voor de vereniging, voor ons hebben betekend.

De vraag die ik kreeg om voorzitster te worden heb ik niet zien aankomen. Het is dan ook geen gemakkelijke opdracht. Ik moet niet proberen te 'vervangen' want dat kan niet. Ik kan alleen maar proberen een goede opvolger en vooral mezelf te zijn. Concreet betekent dit voor dit tijdschrift (waar we jullie toch nog een paar keer per jaar mee willen lastig vallen... 😊) dat ik niet langer 'de vrouw van' ben en zal schrijven, maar wel het 'woordje van de voorzitster'.

Toen Tom klaar was met het schrijven van een voorwoord, vroeg hij me altijd : 'lees ne keer'. Ik was steeds kritisch, maar meestal ging het enkel over een kleine wijziging aan de zinsbouw. Op vlak van inhoud, zat hij meestal raak. Jammer genoeg kan ik hem niet vragen na te lezen... Ik kan alleen maar denken : hoe zou hij dit verwoord hebben? Of wat ik me nog meer afvraag en velen met mij : hoe zou hij dat gedaan hebben? Hij heeft voor velen van ons veel betekend. We willen dit afscheid, dat zo zwaar valt, dan ook niet zomaar laten passeren. We willen het eervol doen. Om het toch maar in zijn stijl te zeggen : we salute you!



26/01/2020. Een fikse wandeling in het krekengebied na de jaarlijkse Algemene Vergadering van Ambibrew.

15 jaar Ambibrew Vzw

Op 3 december 2020 bestond Ambibrew officieel 15 jaar. Helaas kunnen we dit niet vieren zoals we gewenst hadden toen we samen op de Algemene Vergadering van januari 2020 bespraken wat we rond dit jubileum zouden gaan doen. Toch vinden we het wel tijd om eens terug te blikken op 15 bewogen jaren. Misschien was u erbij van in het begin en kijkt u nostalgisch naar de foto's (wat zijn we veranderd...), misschien pikte u later in en krijgt u nu een blik op het ontstaan van onze vereniging. We wensen u in elk geval veel lees- en kijkplezier met een blik voor en achter de schermen van 15 jaar Ambibrew Vzw.

Wat vooraf ging...

Een vereniging ontstaat uiteraard niet zomaar uit het niets. En, ook al lijkt het na zoveel jaren wel zo, ze was er niet altijd. Hoe ongelooflijk het ook klinkt: er was een tijd dat Ambibrew niet bestond!



Klasfoto Adegem begin jaren 1970. In het midden vooraan: Sylvie.

Op de achterste rij in het midden (met beige truitje): Tom.

Inzet: 1981: Rob wordt 2 jaar. Tom helpt kaarsjes uitblazen.

Tom en Rob groeiden als broers op in het Adegem van de jaren 1980. Tussen beide broers was toch een aanzienlijk leeftijdsverschil en Tom was nogal aan de rappe kant. Zo kwam het dat Tom een relatie begon met Sylvie in de periode dat Rob nog op zijn BMX rond croste. Sylvie was een 'oude bekende' voor Tom. Ze groeide op in dezelfde straat en Tom en Sylvie zaten zelfs samen in de kleuterklas. Later zaten ze alle twee in de jeugdbeweging in Adegem. Sylvie in de Chiro voor de meisjes, en Tom in de KSA voor de jongens (want zo ging dat toen... aparte klassen in de lagere school, aparte jeugdbewegingen enz).

De lagere school van Adegem en de KSA zouden nog banden scheppen. Ook Dirk liep, enkele jaren na Tom, maar enkele jaren voor Rob school in Adegem en werd lid van de KSA waarvan Rob enkele jaren later ook lid werd.

Op diezelfde lagere school zaten Rob en Pieter-Jan samen in de klas en werden beste vrienden.



Toen de schooltijd achter de rug was en de KSA had opgehouden te bestaan was café Den Osschaert in het Dorp van Adegem de bindende factor die ons samenbracht. In die periode deden een paar dames hun intrede. Dirk begon een relatie met Evelien, Rob met Ruth en Pieter-Jan met Wendy. In diezelfde periode groeide ook de liefde voor het bier...



Rock Torhout 1997. De meeste hoofdrolspelers in het Ambibrew-verhaal op 1 foto.

Helemaal rechts achteraan: Tom, met voor hem Sylvie;

Achterste rij, vierde van rechts met zwart t-shirt: Pieter-Jan;

Midden achter met "Prodigy-kapsel": Dirk, daarnaast met zwarte pet: Rob;

Links zittend: de drie dames met zwart petje: Evelien, Nathalie en Ruth.

Vooraan in het midden met het witte haar: Pascal.

Rond de millenniumwissel kwamen we op het briljante idee om jaarlijks eens samen op weekend te gaan. Tom en Sylvie trokken niet mee op weekend. Dirk en Pieter-Jan waren in die periode al liefhebber van een steviger biertje. Al hield Dirk het meestal bij de gekende merken en ging Pieter-Jan graag eens de experimentele tour op. Rob liet zich gewillig meeslepen.



In 2002 leidde ons jaarlijks weekendje ons naar de streek rond Voeren waar we een ambachtelijke wijnmaker (appelwijn) bezochten. Pieter-Jan kon zijn liefde voor het liederlijke landelijke leven en het artisanale

niet onderdrukken en vroeg de wijnmaker de pieren uit de neus over de herkomst van zijn materialen. Er bleek een handelaar in de buurt te zitten die van alles verkocht om zelf bier en wijn te maken. Fantastisch!

Dat bracht ons daags nadien in de eerste primitieve vestiging van Brouwland in Aubel. We zagen er allerhande spullen die we nog nooit gezien hadden en besloten om onze kans te wagen. Een telefoontje naar Adegem en Tom sprong ook op de kar om zelf bier te brouwen!

Thuisgekomen gingen we aan de slag met de aangekocht brouwkits. Want het brouwproces was ons eigenlijk nog vreemd. Maar het resultaat was toch bemoedigend! Al gauw gingen we dan ook onderzoeken of we meer artisaanaal konden brouwen. Met echte mout en echte hop. Zonder extracten. Dat bleek in die periode helemaal niet zo simpel als het vandaag lijkt.

Het internet stond nog in zijn kinderschoenen. Van online bestellen was nog geen sprake. Brouwrecepten waren zeer schaars en de weinige hobbybrouwers die toen actief waren hielden hun recepten vaak krampachtig verborgen.



Dirk aan de slag in het pré Ambibrew tijdperk

Bovendien was Aubel ook nog eens erg ver om te rijden! Voor dat laatste probleem vonden we een oplossing in een klein aftands winkeltje in de Lange Violettestraat in Gent. De vriendelijke dame

had er altijd wel een paar mout- en hopsoorten in huis en een gistsoort of twee. Wat een verschil met het enorme aanbod vandaag!

Toen Tom en Rob er voor het eerst een voet binnen zetten vroeg de dame dan ook naar de bestelling. Tja... mout zeker? En hop... ja, hop zou ook wel nodig zijn... Al gauw gingen we door de mand en begreep de uitbaatster dan ook dat we geen kennis van zaken hadden. In plaats van met ingrediënten vertrokken we met een boek waarin ons van naaldje tot draadje uitgelegd werd hoe we moesten brouwen.

Het boek ging van hand tot hand en uiteindelijk konden we aan de slag. Elk brouwde thuis. Soms gingen we elkaar wel wat helpen en proeven deden we natuurlijk samen. Bijvoorbeeld op één van de paté avonden die Dirk en Evelien organiseerden.



Brouwen op het terras van Dirk op een zonnige dag in mei 2006.

Sommige van die eerste thuisbrouwsels zijn nog steeds legendarisch!

Zo had Pieter-Jan een blond bier met perziken gebrouwen. Een heerlijk biertje had hij ons beloofd. Ruth bracht Rob, Tom en Dirk naar Ursel om het bier gezellig in de living van de mooi verbouwde hoeve van Pieter-Jan en Wendy te proeven. Intussen zou Ruth een uitje maken met vriendinnen en ons later weer komen ophalen. Het beloofde bier was inderdaad lekker. En na een eerste bier volgde uiteraard een tweede. Maar helaas geen derde. Pieter-Jan had wellicht een rekenfout gemaakt bij het alcoholgehalte en na twee van die bieren waren alle proevers van de

kaart! De gastheer viel in slaap en de andere drie aanwezigen dropen dan maar af af. Ruth mocht ons komen halen en had haar vriendinnen nauwelijks gezien... Al ons punten!

Nog eentje dat nog steeds in ons geheugen gebrand staat was de "Invictus" die Tom gebrouwen had. Tom had rookmout bij het bier gedaan. Maar wel een beetje veel. De smaak van dit bier leek meer op een gerookte hesp dan op een verfrissend biertje. De "Invictus", te degusteren met een stukje meloen, had desalniettemin een vaste schare trouwe liefhebbers!



De eerste brouwsels werden thuis geproefd en beoordeeld. Op de tafel bij Tom herkennen we twee van zijn bieren. De "Invictus" met de afbeelding van een draak en "Aube". Het bier dat in 2021 zal gebrouwen worden heeft een vergelijkbaar recept als de Aube. Van het steinflesje (Duvelflesje) is helaas geen etiket zichtbaar. Dat zou Renbier kunnen zijn.

Wellicht het meest succesvolle pré-Ambibrew bier was het "Renbier". De Piekerance, de dartsclub waar we allemaal lid van waren en waarvan Tom (hoe kan het ook anders) voorzitter was, trakteerde zijn leden op nieuwjaar met een zelf gemaakt bier. Tom en Rob brouwden het donkere bier in de garage van Tom. Bij de filtering stokte het brouwproces wel voor enkele uren. De filter die Pieter-Jan gemaakt had uit twee emmers en een stuk vliegengaas bleek toch niet zo efficiënt. Na heel wat zwoegen hadden we uiteindelijk toch een geslaagd biertje!

Een bijzondere hobby was geboren! Maar wel eentje dat ook wat organisatie vraagt. We merkten al gauw dat elk op zijn eilandje dubbele kosten maakte. Rob investeerde in beugelflesjes en struinde daarvoor allerhande rommelmarkten af, terwijl Pieter-Jan een bottelapparaatje voor kroonkurken kocht enz. Overleg zou dus beter zijn. Bovendien zou het ook beter zijn als we onze biertjes aan een democratische prijs aan de man zouden kunnen brengen. Want tot op dat ogenblik brouwden we wel bier. Nadien werd het in onze living door liefhebbers opgedronken en konden wij gewoon opnieuw beginnen. Dat moest beter kunnen!

Tom ging met het idee aan de slag om een VZW op te richten. Met de VZW zouden we gezamenlijk brouwmateriaal kunnen aankopen. Activiteiten organiseren en geld in het laatje brengen. Op 3

december 2005 deed hij zijn plan uit de doeken op alweer een paté avond bij Dirk en Evelien en iedereen ging akkoord met de oprichting van een VZW. Restte ons nog de taken te verdelen, een naam te kiezen en de papieren in orde te maken voor de oprichting.

De taken werden nog dezelfde avond verdeeld:

Pieter-Jan: Voorzitter

Dirk: Secretaris

Rob: Penningmeester

Tom: Bestuurslid

Sylvie, Evelien, Ruth & Wendy: Lid van de Algemene Vergadering.

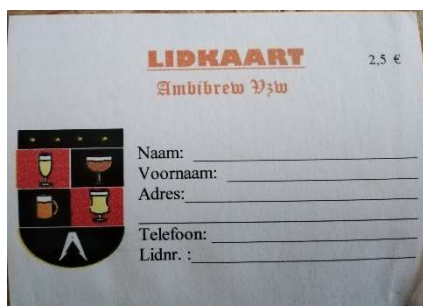
Naar een naam was het wat langer zoeken. Maar Tom kwam met de definitieve naam op de proppen: AMBIBREW.

"Ambi" verwijst zowel naar Ambiance als naar Ambachtelijk. "Brew" is uiteraard Engels voor "brouw". In die periode was er nog geen sprake van AB-Inbev. De grootste brouwer ter wereld heette toen nog INTERBREW. We vonden het dus een grappige sneer van 4 hobbybrouwertjes om een deel van de naam van de grootste brouwer te gebruiken.

Op 29/12/2005 verschenen de statuten van de nieuwe VZW in het Belgisch Staatsblad!

De beginjaren 2005 - 2007

We zaten vol ideeën en schoten onmiddellijk uit de startblokken! Tom ging onmiddellijk op zoek naar een gepast lokaal om ons materiaal onder te brengen. Bij voorkeur ook eentje waar we konden vergaderen. Hij spaarde kosten noch moeite en sprak verschillende schepenen en de burgemeester aan. Dankzij Piet Blomme waren we intussen ook een erkende Maldegemse



De eerste lidkaarten

vereniging en lid van de cultuurraad. Via die wegen kwam Tom op het spoor van een leegstaand lokaal in een schuurtje achter het huidige "Oud Sint-Jozef". Het lokaaltje, ooit in gebruik door het Rode Kruis, was eigendom van het OCMW en als we het opruimden en wat opknaptten mochten we het gratis gebruiken.

Toen Tom en Rob er voor het eerst kwamen zagen we op de benedenverdieping zowaar "Sint-Arnoldus" op een binnenmuur geschilderd staan. Sint-Arnoldus, patroon van de brouwers, waar we jaarlijks rond half augustus op het bierfestival in Zwevegem op klonken, dat was een goed teken!

Ons lokaal bevond zich op de tussenverdieping van de schuur. Nadat we de spinnewebben op de trap overwonnen hadden en aan de bakelieten schakelaars de elektriciteit in werking hadden gekregen brak het moment suprême aan. We openden de deur!

Maar helaas kwamen we geen stap verder... Het hele plafond was naar beneden gevallen en versperde ons de toegang tot ons gloednieuwe lokaal.



Het eerste Ambibrew lokaal. Links na de ontruiming de ingestorte plafond. Midden na inrichting, rechts: trots op het eerste brouwsel in ons lokaal!

Met vereende krachten stortten we ons op de renovatie van ons lokaal. Het weghalen van het oude plafond resulteerde in een mooie authentieke bakstenen plafond. Pieter-Jan en Tom sloegen aan het verven. De gebruikte overschotten verf leidden tot een bijzondere kleurenschakering. Rob ging in de kringwinkel op zoek naar een toog. Eigenlijk een barkast die we zo aankleden dat ze als toog kon gebruikt worden. Pieter-Jan had nog wat meubels als erfstuk en al gauw hadden we een gezellig lokaal. Tenminste zo lang het niet te koud was, want van een echte verwarming was geen sprake.

Dat eerste jaar werden in ons lokaal 2 bieren gebrouwen: "Schommelbier", een Vlaamse Saison en "13 Miel Ambrée", een abdijbiertje met honing.



In de zomer van 2006 werd ons gevraagd om een bierstandje open te houden op een huwelijk en op Spaander kermis, in een tent achter café De Spaander.



**Die eerste affiches waren nog wat knullig.
Maar het was toch full-house!**

Later op het jaar besloten we ook om met bierdegustaties te beginnen. Na een eerste try-out op 3 oktober 2006 voor een beperkt publiek in café Den Osschaert, stond in november de eerste echte grote degustatie gepland in café 't Kruisken in het kader van "De Week van de Smaak". 't Kruisken werd toen uitgebaat door Claudine, nicht van Tom en Rob. We doken even in de archieven en vonden dat we naast onze eigen twee bieren ook twee

commerciële bieren voorstelden: "Rodenbach Grand Cru" en "Rochefort 8". Dat laatste wellicht onder invloed van Tom ☺

Op de affiche hierboven ziet u ook dat Ambibrew leden had. In 2006 bedroeg het lidgeld van Ambibrew 2,5 Euro, tussen 2007 en 2012 bedroeg het 5 Euro per jaar. Nadien schaften we het lidgeld af.

Maar er was in dat eerste echte werkingsjaar van Ambibrew ook minder goed nieuws te melden. Het oprichten van een vereniging loopt niet altijd over rozen en de neuzen moeten in dezelfde richting staan. Pieter-Jan kwam tot de vaststelling dat hij de taken van voorzitter anders ingeschat had en hij ondervond tijdsgebrek door zijn drukke gezinsleven. Dit, in combinatie met een andere visie op de toekomst van de vereniging, deed hem besluiten om een stap terug te zetten. Pieter-Jan nam eind 2006 ontslag als voorzitter, maar bleef samen met Wendy wel lid van de Algemene Vergadering. We hielden als vrienden ook contact in de Piekerance en uiteraard ook privé, buiten de verenigingen. Als voorzitter werd Pieter-Jan opgevolgd door Tom hetgeen op de Algemene Vergadering van januari 2007 werd bevestigd.

2007 ging met hetzelfde enthousiasme van start. Er werden meerdere degustaties geboekt in Maldegem en omstreken. We herinneren ons heel goed de degustatie van NESO waar we ingrediënten lieten rondgaan in de groep senioren. Eén van de aanwezigen proefde een hopbel. De bittere smaak was niet te houden en de dame moest haar bier bijna in één teug leeg drinken om haar mond te spoelen...

Maar toen sloeg het noodlot een eerste keer toe. In de nacht van 21 op 22 april 2007 keerde Pieter-Jan met de fiets terug naar huis van de "Apostelfeesten" in Adegem. Onderweg naar Ursel

werd hij aangereden en overleed ter plekke. De bestuurder van de bestelwagen die hem had aangereden nam de vlucht. Eén van de eerste politiemensen die ter plaatse kwam was Tom. Hij herkende tot zijn verbijstering zijn vriend op het koude asfalt. Pieter-Jan en Wendy hadden 2 kleine kinderen (Tijl, 3 jaar en Tor, 1 jaar).

Kort na de begrafenis van Pieter-Jan stonden we op de eerste Ambachtenmarkt te Middelburg om er ter plaatse bier te brouwen. We noemden het bier, dat we op eikschilfers lieten rijpen "Pieterbier". Daarmee stonden we onbewust aan het begin van een nieuw hoofdstuk. Er zouden nog vele openlucht brouwdemonstraties op ambachtenmarkten volgen en het Pieterbier werd het eerste bier dat op grotere schaal gebrouwen zou worden.

Er volgden dat jaar nog degustaties en in het kader van de Week van de Smaak organiseerden we de



AMBIBREW VZW
PRESENTEERT:

DE GROTE BIERVERKIEZING
OP 17 NOVEMBER 2007
OM 20.00 UUR

2^e Week van de Smaak
15-24 november 2007
meer dan 1000 evenementen in Vlaanderen en Brussel
www.weekvandesmaak.be

Waar: Zaal De Lazarusbron aan het OCMW Maldegem
Lazarusbron 1, 9990 Maldegem

Inbegrepen: 6 bieren (die kunnen worden gekozen op de website www.ambibrew.be) of frisdrank, een gezellige avond met muziek en sfeer.

Prijs 12,50 euro voor de leden en 15 euro voor de niet-leden.

Inschrijving en info: tom@ambibrew.be of 0486/44.71.68

VZW Ambibrew vzw is een vereniging (Gereguleerd) 1991 (1998) Brussel

één Het Nieuwsblad LIN.COM

grote bierverskiezing. Alle leden van Ambibrew konden hun stem uitbrengen op hun favoriete bier. De top 5 van die bieren werd nadien op een streekbierenavond blind geproefd en er kon opnieuw gestemd worden voor het ultieme allerbeste bier ooit. De genomineerden voor de shortlist waren Duvel, Westmalle, Orval, Rochefort 8 en Tripel Karmeliet. We smokkelden er ons eigen Pieterbier natuurlijk ook tussen. Het bier dat uiteindelijk won in de plooiën van de tijd vergeten geraakt, maar ons eigen Pieterbier haalde tussen al die kleppers toch een verdienstelijke derde plaats!

Ook op andere vlakken zaten we niet stil. Dirk ontwikkelde onze website en een logo en door

sponsors Manuel Sypré en BBK konden we mooie brouwersschorten aankopen, autostickers en gepersonaliseerde bierviltjes. Ambibrew kreeg stilaan een gezicht!!





De kinderen op de Ambachtenmarkt in Middelburg - 2007



Hoog bezoek in ons Ambibrew – kraam – brouwerij in Middelburg. Zowel de middeleeuwse bestuurders als de schepenen in 2007 lusten een biertje.

Naar een volwassen vereniging 2008 – 2012

Van 2008 tot en met 2012 groeide Ambibrew uit tot een volwassen vereniging met een trouwe schare aanwezigen op de activiteiten. De activiteiten van de vereniging richtten zich niet langer enkel op het ambachtelijk brouwen, maar ook op het roerend en onroerend erfgoed, op het ontwikkelen van recepten voor bedrijven en verenigingen enz...



Op materieel vlak schoten we in 2008 al onmiddellijk in actie. We kochten polo's aan, die intussen wel een beetje uit de mode zijn, maar toen heel goed pasten bij onze schorten. 2008 was ook het jaar waarop we onze eigen, intussen alom bekende, Ambibrew glazen aanschafte. Hoeveel heerlijk bier is er in al die jaren niet via deze glazen tot bij jullie gevloeid?! ☺

Uiteraard gingen ook de degustaties verder voor verenigingen in het Meetjesland en lokale kermissen. Wat het eigen gebrouwen bier betrof gingen we soms de klassieke toer op, zoals met

de blonde "Aube de Saison". Maar soms gingen we, na het geslaagde Pieterbier met eik, ook de experimentele toer op. Het Jannebier werd gebrouwen met verwerking van koffiebonen.

Op een gegeven ogenblik vernamen we dat een vereniging subsidies kon ontvangen voor de uitgave van een brochure, ledenblad, ... enfin een publicatie. Gezien we al enige tijd bezig waren met onze website waarop we telkens onze bevindingen van de "Biertjes van de maand" postten en verslag gaven van onze activiteiten, leek het ons wel leuk om met een driemaandelijks tijdschrift te beginnen. De inhoud werd wat uitgebreid en het "Ambibrew tijdschrift" was geboren.

Onze doelstelling om aan de hand van het tijdschrift enige subsidie te ontvangen werd al gauw doorprikt. Subsidies zijn alleen voorzien voor publicaties op papier. Blijkbaar zijn we te modern of proberen we te duurzaam te werken... De tegenwoordige tijd in de laatste zinnen werd bewust gebruikt. Ook bij een laatste aanpassing van de subsidieregeling in 2018 bleef men ondanks onze bezwaren vasthouden aan de papieren publicaties.

Niet getreurd echter... Het tijdschrift werd enthousiast onthaald en werd onze belangrijkste spreekbuis met intussen 12 jaargangen op de teller! Subsidie of niet.

Uiteraard leerden we intussen in het bierwereldje wat mensen kennen op bierfestivals of andere activiteiten. Dat bracht ons ertoe om een Oost-Vlaamse streekbierenavond in te richten in 't Kruisken rond de bieren van bevriende brouwerijen in het kader van de Week van de Smaak.



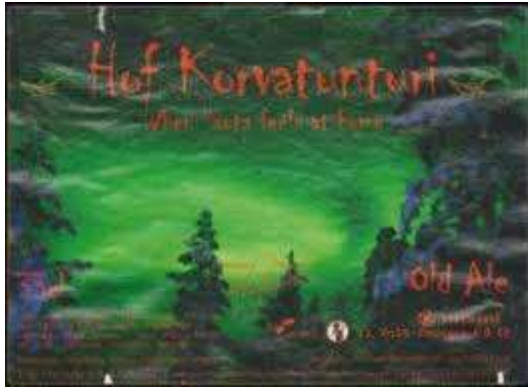
In 2008 kregen we ook te horen dat ons verblijf in ons lokaal op de site van het huidige "Oud St-Jozef" van korte duur zou kunnen zijn. De hele site zou door het gemeentebestuur worden aangepakt, de gebouwen van het voormalige rusthuis St-Jozef en het voormalige hospitaal St-



Het kon er ook serieus aan toegaan...

Arnoldus (Kuma) zouden grondig worden gerestaureerd, en onze oude schuur zou uiteindelijk moeten wijken voor een parking. Uit veiligheidsoogpunt misschien niet slecht. De bakelieten elektrische installatie van de schuur liet ons wel eens in de steek wanneer we ons lokaaltje probeerden te verwarmen. Wie de zekering weer moest gaan aanleggen was de pineut. Af en toe schoot er een vlam uit de zekering

en we hielden er allemaal wel eens een zwart geblakerde vinger en hartkloppingen aan over. Uiteindelijk behandelden we de zekering alleen nog met een houten borstelsteel.



Eind 2008 werden we nog eens aangenaam verrast! Rob had meegedaan aan een wedstrijd om een naam voor het kerstbier van brouwerij 't Hofbrouwerke te Beerzel te bedenken.

Met Hof Korvatunturi dachten we eigenlijk kansloos te zijn (de Korvantunturi is de mythische berg waar de Kerstman zou wonen, nvdr), maar kijk eens aan, we wonnen de wedstrijd en tot op de dag van vandaag heet het eindejaarsbier van de brouwerij "Hof Korvantunturi". Wij hielden er een bak bier aan over 😊.

We waren intussen ook behoorlijk aan het brouwen geslagen en keken uit om een groter gistingsvat aan te schaffen. Dankzij de sponsoring van SMO kwam er in 2009 een heus inox gistingsvat, volledig op maat gemaakt met een netto-inhoud van 100 liter! Voortaan konden we dus op grotere schaal aan de slag.

Het brouwen op locatie bleek ook een groot succes te zijn. We stonden in 2009 op markten in Donk, Middelburg en op de museumdag in Brugge. Dat laatste was toch wel één van de prachtigste locaties waar we ooit het vuur onder de brouwketel mochten steken!



Museumdag in Brugge. Eén van de meest idyllische plaatsen waar we ooit brouwden!

Het bier dat we brouwden op de Plattelandsmarkt in Maldegem Donk zou ons later die zomer nog eens aangenaam verrassen. Van een trouwe aanwezige op onze activiteiten hadden we het aanbod gekregen om mispels te plukken om toe te voegen aan ons bier. Tom was de mispels gaan plukken, maar eigenlijk moet een mispel al overrijp zijn eer hij eetbaar is. Niet veilig om zo maar in bier te doen. Daarom had Tom van de mispels een soort thee gemaakt die we aan het bier toevoegden. In een inspiratieloze bui noemden we het bier "Mispelbier". Toen we het bier de eerste keer proefden schrokken we wel even. Het bier was vrij zuur geworden. Gelukkig niet bedorven door een infectie, maar de toevoeging van de mispels gaven het bier een aangename zurigheid die aan Oud Bruin deed denken. Toen we uitgenodigd werden voor een wedstrijd van hobbybrouwers ergens in de Kessel-Lo besloten Dirk, Ruth en Rob om ook het Mispelbier mee te nemen. Het eerste bier dat we meenamen was onze "Grenadier". Een blond bier waarvan we al even aan het recept aan het sleutelen waren en dat we een jaar later in 2010 ook nog bij Den Tseut in Oost-Eeklo zouden laten brouwen. Het Mispelbier was dus eigenlijk maar een B-kantje, want we verwachtten vooral met onze Grenadier goed te scoren, maar wat bleek... De jury was bijzonder aangenaam verrast door de frisse zurigheid van ons Mispelbier en we wonnen de vierde prijs!

Bij het ingaan van de zomer van 2009 mochten we nog een legendarische avond meemaken. Onze bierige contacten hadden ervoor gezorgd dat we uitgenodigd werden op de officiële voorstelling van het nieuwe bier van brouwerij Van Steenberge in Ertvelde, de donkere Augustijn. De voorstelling zou gebeuren in het klooster van de Augustijnen in Gent. Een prachtige unieke locatie. Dirk kon in laatste instantie niet meegaan, maar Pascal De Roo nam graag zijn plaats in. Het drietal Ruth, Rob en Pascal trok dus naar Gent voor een fantastische zomeravond, uiteraard overgoten met blonde en donkere Augustijn die met veel vertoon werd voorgesteld en overvloedig aan de aanwezigen werd uitgedeeld.



Het bestuur in 2009, na het soldaat maken van een fles Duvel van 20 jaar oud.

Pascal was bij iedereen bekend als de boezemvriend van Tom. Net als zijn toenmalige echtgenote was hij opgegroeid in de Spanjaardshoek in Adegem. Is het te verwonderen dat ook zij vaste klanten waren in café Den Osschaert?? In elk geval was Pascal aan het experimenteren

geslagen met het maken van wijn van druiven van eigen kweek. De vriendschap en de interesse voor het brouwen zorgden ervoor dat Pascal de vereniging vervoegde. Het leek de natuurlijke gang van zaken en "handige Harry"-Pascal bleek voor Ambibrew een echte meerwaarde.

Maar we werden in datzelfde jaar ook met de voetjes op de grond gezet. Hobbybrouwers waren toen nog een zeldzaam fenomeen en de verschillende evenementen en brouwdemonstraties hadden ons wel enige media aandacht opgeleverd. In september 2019 organiseerden we een ledendag aan ons lokaal, achter de gebouwen van het Oud-Sint-Jozef. We hadden een nieuwe partytent aangekocht, een springkasteel gehuurd en heel wat biertjes ingeslagen. Het plan was om op het hoogtepunt ons nieuwe gistingsvat van 100 liter plechtig te onthullen. Het vat stond dan ook onder een doek opgesteld. Het gistingsvat was nog maar nauwelijks gebruikt en onze eigen productie was te klein om alle dorstigen te laven dus was er vooral commercieel bier te verkrijgen. Gelukkig! Want nog voor we goed en wel begonnen waren doken daar twee figuren op die we niet kenden. De beide mannen stelden zich voor als controleurs van de dienst accijnzen. Op onze vraag wat ze kwamen doen haalden ze een artikel boven waarin stond dat we zelf brouwden. Vreemd, dat ze precies wisten waar en wanneer ze moesten toeslaan.



Of toch niet... Er was nauwelijks eigen gebrouwen bier aanwezig op het evenement (we hadden altijd bier tekort...), en om plaats te maken in ons lokaal voor de aanwezigen op het evenement hadden we daags voordien een deel van het brouw materiaal weggehaald. Op hun vraag om de brouwinstallatie te mogen zien, konden we dus niet veel meer tonen dan enkele plastic tonnetjes van 20 liter. Daar stonden ze dus... Nauwelijks eigen bier, de frigo's gevuld met commercieel bier

en een paar plastic vaatjes. Hun tipgever had de zaken blijkbaar wel eventjes anders voorgesteld. Toen de beide heren weer vertrokken slaakten we een zucht van verlichting. Het inox gistingsvat dat mooi stond opgesteld onder een laken voor de onthulling was aan hun aandacht ontsnapt!

We kwamen er goed weg, maar we namen de waarschuwing ter harte. Zomaar brouwen en verkopen ging dus niet. Je moest daarvoor met heel wat regeltjes in orde zijn en we probeerden dit dan ook zo goed als mogelijk te regelen met de heren van douane en accijnzen. Alleen bleek er niet echt een wetgevend kader te bestaan voor een hobbybrouwersvereniging en al zeker niet voor het brouwen op locatie. Eén ding stond vast, brouwen op kleine schaal kon wel, verkoop op grote schaal moest via officiële brouwers verlopen. Braaf als we waren besloten we om ons netjes aan de regeltjes te houden en bij een controle jaren later was alles dan ook vlekkeloos in orde!

Eind 2009 kwamen we alweer op de proppen met een originele activiteit in het kader van de Week van de Smaak. We besloten een degustatie avond te bouwen rond het thema "De Biergeschiedenis van het Meetjesland". Een thema dat nog nooit eerder gecentraliseerd werd aangepakt. We besloten om naast de algemene geschiedenis van bier en de Meetjeslandse brouwerijen ook op het terrein op zoek te gaan naar de relictten van brouwerijen in het Meetjesland en de foto's van toen en nu te vergelijken. Het werd een huzarenstukje voor Tom en Rob om alle locaties te vinden en foto's te nemen van de toestand van de gebouwen en relictten in 2009. Onze inspanning werd dan ook overmatig beloond.

De activiteit vond plaats in de cafetaria van Den Hoogen Pad in Adegem. Zoals altijd kon Tom moeilijk nee zeggen tegen late inschrijvers, ook toen onze maximum capaciteit al lang overschreden was, bleven er zich maar mensen



aandienen. Het zaaltje zat dan ook overladen vol en vanaf dan hadden we meer dan 100 vaste volgers. Niet min voor een kleine vereniging.

We zetten een nieuwe stap belangrijke stap als cultuur- en erfgoedvereniging! Tot die bewuste bierdegustatie moesten we ons ook vaak verantwoorden waarom we als "Culturele organisatie" stonden geregistreerd. Het kostte ons vaak veel moeite om critici uit te leggen dat het ambachtelijk brouwen een vorm van immaterieel erfgoed was! Gelukkig kregen we vaak de steun van Piet Blomme en andere prominente figuren uit de Maldegemse Cultuurraad en konden we de

vereniging ten volle ontwikkelen. Nu, vele jaren later is de Belgische biercultuur erkend als Unesco Werelderfgoed. Laat ons toe, lezer, om even te genieten van ons eigen gelijk ;-)

In 2010 gingen we van start met het brouwen in opdracht. Dit liet ons toe om ook op grotere schaal bier aan de man te brengen en onze biervoorraad op peil te houden. Onze Grenadier werd als eerste bier gekozen om door een commerciële brouwer te worden gebrouwen. Begin 2010 werd het vuur onder de brouwketels van Den Tseut gestoken.



Kloksgewijs: 1. Ons eerste echte bieretiket; 2. Het afhalen van ons eerste brouwsel, een belevenis voor Tom, Ruth en Rob; 3. Stefan van Den Tseut doet de hopgift voor ons bier: de brouwerij staat nog in haar kinderschoenen.

In april mochten we onze brouwkunsten eens demonstreren voor eigen publiek op Erfgoeddag aan het Oud Sint-Jozef. We moesten ons materiaal niet ver verhuizen, dus dat werd een leuk dagje. Het dagje zou bovendien nog een staartje krijgen. We stelden er onze Grenadier voor die door Den Tseut gebrouwen was. Die viel zo in de smaak dat we meteen een bestelling kregen van het OCMW en het Gemeentebestuur om een volledige brouw te voorzien voor de opening van de nieuwe serviceflats in de pastorie van Kleit. Dubbele winst die dag!

Maar we trokken ook weer brouwend rond in het Meetjesland. We stonden weer op de Ambachtenmarkt in Middelburg en voor het eerst op de Speculoosfeesten in Lembeke om het vuur onder de ketels op te stoken. Op de Speculoosfeesten stonden we prachtig voor de gebouwen van de oude brouwerij Stockman. We sloegen er de handen in elkaar met Berrybest,

een bessenkwekerij uit Kleit, om een heerlijk frambozenbier te maken. Het bier slaagde met glans, maar van de bessenkwekers vernamen we helaas niet veel meer.

We organiseerden een tweede ledendag in september. Een week later, op de avondmarkt bij de opening van Maldegem kermis konden we onze vereniging en onze bieren voorstellen en in het kader van de Week van de Smaak organiseerden we in november een degustatie "Bier en Kaas". Daarnaast bezochten we natuurlijk ook een paar bierfestivalletjes om op de hoogte te blijven van de nieuwste creaties van de brouwers.

Met al die activiteiten was 2010 alweer een goed gevuld jaar!

2011 werd een bijzonder druk jaar. Gekenmerkt door een aantal nieuwe initiatieven en twee verhuizen. We moesten zoals aangekondigd ons lokaal achter het Kuma (huidig Oud-Sint-Jozef) verlaten. We vonden tijdelijk onderdak voor ons materiaal bij Fangio De Wispelaere, maar toen Claudine die op dat ogenblik het café 't Kruisken open hield van onze zoektocht naar onderdak vernam bood ze ons een mooie kans. Op één van de voormalige krulbolbanen achter het café was een duivenvereniging gevestigd die had opgehouden te bestaan. We vonden er een ruim onderkomen en plaats om te vergaderen. Ideaal en dus verhuisden we dat jaar een tweede keer. Onze nieuwe uitvalsbasis was ons overigens niet onbekend. Vele Adegemnaren weten immers dat café 't Kruisken decennialang werd uitgebaat door achtereenvolgens de grootmoeder, tante en nicht (Claudine) van Tom en Rob.

Ook op gebied van activiteiten werd de agenda in 2011 bijzonder vol gevuld met maar liefst 5 degustaties en 1 brouwdemonstratie op de Ambachtenmarkt in Middelburg waar we intussen een beetje een gevestigde waarde waren. Om al die activiteiten te voorzien van het nodige gerstenat hadden we het Pieterbier laten brouwen door Den Tseut.



Ook op de Week van de Smaak wilden we alweer niet ontbreken met een nieuw initiatief. We organiseerden de eerste "Ludieke Bierquiz" op de bolbanen van café 't Kruisken. Een quiz

samenstellen is een hele opgave waar Dirk zijn schouders onder zette, maar vooral het opnemen van een heleboel filmpjes voor de quizvragen is iedereen bijgebleven. Pascal als Jezus, Rob als Wim Opbroeck in een reclame van Palm, Tom in een kano, het enthousiasme van alle kinderen die geschminkt en verkleed optraden,... We hebben goed gelachen bij de opnames, maar ook tijdens de quiz hadden de deelnemers veel plezier. We hadden ook een aantal doe-opdrachten voorzien zoals het schroten van mout en uiteraard het proeven van verschillende bieren. Amusement van de bovenste plank!

Daarnaast startte vanaf 2011 ook het initiatief "Verenigingen achter de toeg". Vermits de cafetaria van cultureel centrum Den Hoogen Pad zonder uitbaters zat dacht men vanuit de cultuurraad in de richting van de verenigingen. Jaarlijks kon een vereniging één of meerdere keren de cafetaria uitbaten bij voorstellingen in Den Hoogen Pad. Een winstgevende activiteit die we tot 2020 jaarlijks toch minstens eenmalig ondernamen om de kas te spijsen en om mensen kennis te laten maken met onze biertjes.



Oliver Brasseur (in het groen) geeft uitleg in de brouwzaal. Later volgt het bezoek aan de vaten en de degustatie.



Alsof dat nog niet genoeg gaven we vlak voor het jaareinde ook nog een nieuwe wending aan onze "ledendag". We besloten om het eens op verplaatsing te gaan zoeken. We waren inmiddels in

contact gekomen met Olivier Brasseur, een Adegemnaar die na zijn studies als brouwer aan het werk was in de brouwerij / geuzestekerij van Mort Subite.

We maakten er meteen maar een hele dag van: vertrek aan café 't Kruisken met de bus, bezoek aan het militair museum in Brussel, een maaltijd in het restaurant met de toepasselijke naam "Le Mess" in Etterbeek en vervolgens het brouwerijbezoek. Binnen de kortste keren zat de bus vol en was onze activiteit uitverkocht. Het is nog steeds één van de activiteiten waar de bestuursleden met het meeste plezier naar terugblikken. Interessante bezoeken en in aangenaam gezelschap een glas goed bier drinken. Dat is helemaal waar Ambibrew voor stond en staat!

Sommigen herinneren zich wellicht nog levendig het bezoek aan de zaal waar de eiken vaten van de Mort Subite rusten. De lambiek die in de vaten rijpt wordt regelmatig geproefd en elk vat is dan ook van een kraantje voorzien. Tom en enkele andere sloebers proefden hier en daar enkele druppels van het bier door het kraantje even kort te openen. Toen onze gids de glazen nam zodat we de lambiek konden proeven keken ze dan ook vreemd op toen hij eerst heel wat bier liet wegstromen. "Kwestie van alle schimmel en vuilresten uit het kraantje te laten stromen.", waren zijn gevleugelde woorden. Hier en daar hoorden we toch een binnensmondse vloek. Karma...

Zoals u hiervoor kon lezen waren de voorgaande jaren, en 2011 in het bijzonder, erg drukke jaren. Bij de algemene vergadering begin 2012 besloten we om wat gas terug te nemen. Er waren in de eerste helft van 2012 echter nog heel wat activiteiten gepland en die werkten we dan ook met plezier af. De degustaties bleven namelijk in trek. Vooral het thema "De Biergeschiedenis in het Meetjesland" bleef (en blijft) mensen aantrekken. Onze quiz mochten we nog eens hernemen voor het kennerspubliek van EBU (Ertveldsch Bier Ulitmatum), de Meetjeslandse Zythos-afdeling.

Vanaf 2012 gingen we ook niet meer op verplaatsing om te brouwen. Het materiaal zag er teveel van af en de verhuis werd steeds groter. In de plaats brouwden we af en toe ter plaatse aan ons nieuw lokaal, op het terras van café 't Kruisken. Aanwezigen konden dus rustig van het café- of terrasbezoek genieten terwijl wij brouwden.



Brouwen op het terras aan het Kruisken op een zomerse septemberdag in 2012.

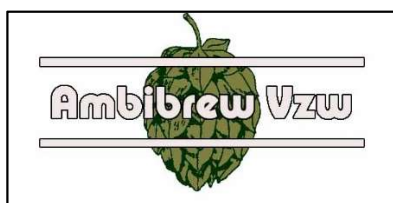
Na 7 jaar van intensief werk was het eind 2012 niet meer voor iedereen even evident om zich vol voor de vereniging in te zetten. Het was duidelijk dat we ook konden genieten van het "kleinere" werk en dat we op onze limiet waren gekomen om de balans gezin / werk / vereniging in evenwicht te houden. We besloten van 2013 een sabatjaar te maken. Het tijdschrift bleef wel verschijnen, maar lidgeld werd vanaf 2013 niet meer gevraagd.

2013 werd dan ook een jaar dat de bestuursleden en hun gezinsleden dichter bij elkaar bracht. Gewoon samen op pad met (of zonder) de kinderen. We namen de tijd om ons te beraden over de toekomst van Ambibrew. Hoe zouden we verder evolueren? Wie had welke plannen? Wie had welke dromen? In de loop van dat jaar rijpten ook al nieuwe ideeën voor de komende jaren. Want één ding was zeker. Eén sabatjaar was meer dan genoeg voor de bestuursleden zonder "zittend gat".



Vereniging met vele facetten 2014 - 2019

Het bloed kruipt waar het niet gaan kan en in 2014 hadden we de ondernemende microbe alweer te pakken. We gingen van start met een opgefrist logo en nieuwe plannen!



Logo 2008 - 2013



Logo 2014 - 2020

Al te vaak in het verleden hadden we te kampen met een tekort aan bier. Bovendien vroegen heel wat mensen of het mogelijk was om particulier een biertje aan te schaffen. Iets wat we tot dan toe altijd hadden moeten weigeren. We besloten om opnieuw bier te laten brouwen op grotere schaal. Dit keer niet voor een specifiek evenement, maar voor particuliere verkoop. Daarom namen we opnieuw contact met Den Tseut, maar wegens capaciteitsgebrek in de Oostekloose

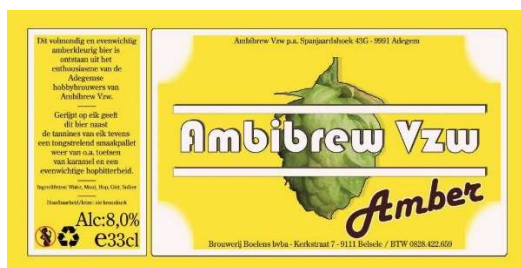
brouwerij moesten we op zoek naar een andere brouwer die bereid was om ons eigen recept te brouwen.

Al gauw kwamen we terecht bij brouwerij Boelens in Belsele. Daar lieten we een aangepaste versie van het Pieterbier brouwen. Het bier had nog steeds dezelfde basis en gistte nog steeds op eikschilfers, maar de gist werd aangepast en er werd karamel toegevoegd. Het nieuwe bier werd "Ambibrew Amber" gedoopt. Op de eerste particuliere verkoopdag was zowat de hele beschikbare voorraad al met reservering verkocht. Gelukkig hadden we zelf nog een voorraadje



Klaar voor het zware werk bij Boelens

voor evenementen. Zo kwam er een einde aan onze structurele bierdroogte. Ons bier kwam door de verkoop dat jaar op een bierfestival in Gent en eentje in Mechelen terecht!



Het etiket en de Ambibrew-kids anno 2014.



Verder dat jaar hernamen we een aantal activiteiten die we te lang gemist hadden. We deden een degustatie op een familiefeest en een goed bijgewoonde brouwdemonstratie op het terras van 't Kruisken op 1 mei. Voor het eerst stonden we ook met een kraampje op de avondmarkt in home-town Adegem ter gelegenheid van de zomerkermis. Moet het gezegd worden dat er veel volk rond ons kraampje stond?

Later die zomer gingen we op stap in de Zenne-vallei en bezochten er geuzestekerij Oud Beersel.

In het kader van de Week van de Smaak organiseerden we de tweede ludieke bierquiz in 't Kruisken. Voor de tweede keer werden de Ambibrewers, de vrouwen en de kinderen acteurs, regisseurs en quizmasters in een zeer bewogen en bij momenten hilarische quiz.

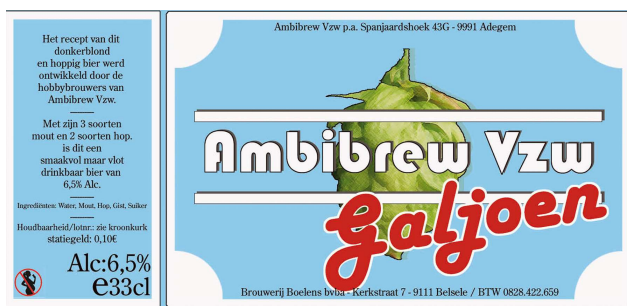


Voor de voorbereiding van de quiz mocht iedereen weer zijn beste acteertalenten boven halen.

Nadat we in 2014 weer in gang waren geschoten stelden we in 2015 vast dat de wereld om ons heen niet dezelfde gebleven was sinds onze eerste stappen in de bierwereld.

Nieuwe bieren en brouwerijen schoten als paddenstoelen uit de grond en onze volgers via het tijdschriftje informeren over elke nieuwe brouwerij was niet meer mogelijk. Laat staan elk nieuw bier een plaatsje in het tijdschrift te moeten geven. Onze volgers / de consumenten waren meer en meer op de hoogte van de algemeenheden rond bier, maar hadden steeds meer nood aan praktische info om door het woud van nieuwe bieren de weg te vinden.

We leggen het hand op eigen hoofd. Dat woud van nieuwe bieren werd ook deels door ons geplant. Ook wij kregen steeds meer de vraag om eigen bier op de markt te brengen. Er was vraag naar Ambibrew-bier, maar ook verschillende verenigingen en ondernemingen wilden graag een eigen bier op de markt brengen.



Eerst was het tijd om onze eigen biervoorraad op punt te zetten. Pascal ging aan de slag met zijn oude recept van de Grenadier en bedacht het "Galjoentje" dat we in productie brachten bij brouwerij Boelens in Belsele. Was de Grenadier nog een stevige "Belgian Strong Ale" van 8,5 % alc, dan werd Het Galjoentje, een

licht verteerbaar hoppig blondje van 6,5% alc. Dit bier werd voornamelijk particulier en op activiteiten verkocht.

We meenden ook dat het tijd werd om onze horisonten te verruimen en gingen op zoek naar interessante buitenlandse brouwerijen. We zagen nieuwe trends, waarvan sommigen intussen ook al weer vergeten zijn, en vonden inspiratie voor onze eigen bieren en voor onze degustaties. Zo bezochten we in de zomer de brouwerij Emelisse in Nederland. Net als sommige van de genoemde trends ook al verdwenen...

Uiteraard waren we ook nog steeds beschikbaar voor degustaties en dat leidde tot één van de meest memorabele degustaties die we ooit deden. We werden gevraagd een mini-degustatie te doen in het RVT te Kaprijke rond de lokale biergeschiedenis. Van het zorgpersoneel hadden we de tip gekregen dat oude foto's zeker een succes zouden zijn.

En inderdaad, met onze verhalen over de brouwers vroeger in Kaprijke en de oude foto's hadden we succes, sommige bewoners hadden nog heel wat extra info en het werd een uitzonderlijk gezellige namiddag met de grootmoeder van Tom en Rob in het publiek. Dat er na de degustatie een oudje omgekeerd in zijn rolstoel uit de zaal werd gerold maakte het alleen nog meer memorabel.



Ook in een familiale privé-kring mochten we dat jaar een degustatie organiseren en ook op de avondmarkt van Adegem Kermis waren we aanwezig.

Traditioneel was er in november ook "De Week van de Smaak". Deze keer gingen we in samenwerking met de Maldegemse Cultuurraad in zee met voormalig sportjournalist Alain Coninx onder de noemer "VergETEN". De geboren verteller nam ons mee op zijn vele reizen door Europa en de culinaire geneugtes die hij daarbij heeft mogen ervaren. Zelf stonden we in voor de presentatie van de bieren die avond en hadden we een hele fijne interactie met Alain.

In december 2015 vierden we ons 10-jarig bestaan. Het werd een nieuwe streekbierenavond in 't Kruisken waarop we ons nieuwste project presenteerden: "Willem3". Dit bier werd gebrouwen in opdracht van VAN LANDSCHOOT Matrassen ten behoeve van hun klanten.

Bedrijfsleider Luc was liefhebber van een stevig donker bier en na een gezellige degustatie besloten we een "American Quad" te brouwen. Een wat? Horen wij u denken... Inderdaad sommige trends zijn nooit echt helemaal doorgebroken. Een American Quad was eigenlijk een donkere sterke quadrupel die extra gehopt was met citrushoppen.



Verder presenteerden verschillende brouwers uit het Meetjesland die avond hun bieren. En zeggen dat we enkele jaren ervoor onze pijlen nog moesten richten op heel Oost-Vlaanderen om een gevarieerd aanbod te kunnen presenteren!

We begonnen in 2015 ook aan een nieuw project dat ons in de loop van de komende jaren zou bezig houden. We vernamen namelijk dat er in Overslag een nieuwe brouwerij van start ging onder de naam Broers. De jonge brouwers wilden vernieuwende recepten op de markt brengen en stonden voor een ambachtelijk en natuurlijk brouwproces. Voor de oprichting waren ze op zoek naar enthousiaste crowdfunders. Dat was recht in onze kaart! Stond in de doelstellingen van onze Vzw niet "het ondersteunen van het ambachtelijk brouwen"? Bovendien waren we inmiddels financieel sterk genoeg om een structurele bijdrage te kunnen doen. In return voor onze crowdfunding zouden we eenmalig zelf kunnen gaan brouwen in de nieuw op te richten brouwerij. Het brouwsel zou dan voor ons zijn, maar de termijn stond nog niet vast. We bezochten de brouwerij in aanbouw, ontmoetten de enthousiaste jonge brouwers, stelden vast dat er nog veel werk aan de winkel was maar besloten toch om op de kar te springen!



Vertelden we al dat we gedurende enkele jaren een zomerfoto wedstrijd organiseerden? Hierboven een compilatie die sommigen wellicht terugbrengt naar de zomer van 2015 ☺

In 2016 werden we aangesproken door het restaurant Dorp56 in Adegem. Op een gezellige namiddag in Den Hoogen Pad (we waren alles aan het klaar zetten voor "Verenigingen achter de toog") kwamen Benoit en Stefanie bij ons een paar biertjes degusteren om te bepalen in welke

richting het bier zou moeten gaan. Het werd na enig wikken en wegen een "Black IPA". Een bierstijl waarvan er toen nog bijna geen enkele commerciële variant in België gebrouwen werd! De bierstijl kwam perfect overeen met de wensen van de restauranthouders: hoppig en niet te zwaar voor bij het aperitief, smaakvol genoeg om bij gerechten te kunnen serveren en licht gebrand om als digestief te kunnen dienen.



Een bijkomende uitdaging was wel dat ze het bier al vrij snel wouden geleverd hebben en dat we dus geen tijd zouden hebben om het zelf eerst in eigen ketels te brouwen. Het recept werd dus onmiddellijk uitbesteed aan brouwerij Boelens om op 500 liter te brouwen. Een serieus risico dat gelukkig goed afliep! Het bier werd inmiddels al verschillende keren gebrouwen en is nog

steeds verkrijgbaar in het restaurant.

We zaten alweer vol nieuwe plannen. Zo dachten we eraan om een sneukeltour te organiseren voor onze fietsende bierliefhebbers onder de naam "Sneukelen van Erfgoed". De tour zou van start gaan aan De Poermolen in Donk en op verschillende historische locaties zou een bier voorgesteld worden dat een binding had met de locatie. Een goede oefening voor pas afgestudeerde regiogids Rob. Alleen, naarmate de datum naderde werden de weersvoorspellingen steeds slechter. We besloten enkele dagen voordien om de sneukeltour niet te laten doorgaan en te vervangen door een Pop-Up café in De Poermolen.

Het werd, geloof het of niet, een stralend zonnige dag. Veel van de ingeschreven leden kwamen dus alsnog met de fiets naar Donk afgezakkt. Stoelen en tafels werden buiten gezet en voor even bemanden we het grootste terras van Donk-city.

Het idee van de sneukeltour werd sindsdien niet meer hernomen, maar met ons weet je nooit! Het idee van het Pop-Up café zou de komende jaren wel nog enkele keren succesvol op het programma staan.

We bleven trouwens nog wel even in Donk actief. Voetbalclub Excelsior Donk was op zoek naar een eigen bier voor de kantine. Dus drong zich alweer een nieuwe tasting op. Dit keer in de keuken van Rob. Het bestuur van Ambibrew ontmoette het bestuur van Ambibrew. Vermits we niet goed wisten in welke richting we moesten zoeken werden heel wat flesjes ontkurkt, geproefd, goed bevonden, maar... niet wat gezocht werd.



Mooi ontwerp, eigen glas, metalen reclamebord. Dulle Donk werd goed op de kaart gezet!

Tot Tom met de vraag kwam of er niet ergens in de kelder nog een "Galjoentje" stond. Dat stond er uiteraard en werd geserveerd. Het Galjoentje viel erg in de smaak bij de bestuursleden van Excelsior Donk en dus gingen we weer aan de slag. Want één van onze belangrijkste uitgangspunten is: Geen etiketbieren. Geen twee gelijke bieren dus met een andere naam!

De Grenadier, blond 8% alc was al getransformeerd in het Galjoentje, een donkere blonde van 6,5 % alc en zou nu een derde transformatie ondergaan door het gebruik van andere gist en andere hopsoorten. De nieuwe naam: Dulle Donk. In juli datzelfde jaar waren de eerste 500 liter als soldaat gemaakt. In de komende maanden zou nog eens 2.000 liter gebrouwen worden voor verbruik in de kantine van Excelsior Donk!



Stripke werd geboren in de loods van Robby Vyncke. Trots presenteren we er de nieuwe Dorp56 aan de lokale pers.

Over een eigen proefbrouwsel zouden we ook nog lang spreken. "Stripke" werd gebrouwen in de loods van loodgieter Robby Vyncke. Omdat er van alles mis ging tijdens het brouwen hadden we regelmatig kabelbinders nodig, onder andere om leidingen vrij te maken.

Zo raakte het bier aan zijn naam, maar helaas was het

resultaat omgekeerd evenredig aan het werk dat dit bier ons kostte.

Na jaren afwezigheid besloten we om ook nog eens naar het Zythos Bierfestival te gaan in Leuven. Niet voor één dag, want dan moesten we een BOB vinden. We maakten er een weekendje van. Het begin van een jaarlijkse traditie die ons naar meermaals naar Leuven bracht, maar intussen ook naar Brussel, Mechelen, de Westhoek en Oudenaarde.

In de zomer van 2016 verhuisden we, voorlopig, een laatste keer. We kregen een aanbod dat we niet konden weigeren. Luc en Claudine van Van Landschoot Matrassen hadden een leegstaand huis ter beschikking langs de Aalterbaan, naast het bedrijf. Voor een vriendenprijsje konden we het hele huis, met tuintje huren. Water en elektriciteit zouden in de toekomst ook te betalen zijn, dus ons verblijf werd wel wat duurder. Maar door de jaren hadden we wat spaarcentjes opzij gezet en konden we de sprong zeker wagen.



Opkuisen, de plechtige sleuteloverdracht door de voorzitter en we voelden ons al snel thuis in ons nieuw lokaal.

We besloten dan ook onmiddellijk om er eens een tripel te brouwen. En, waarom niet, met een gloednieuwe brouwinstallatie.



De aanschaf van het grote inox gistingsvat had het mogelijk gemaakt om 100 liter te brouwen en af en toe hadden we het ook wel eens geprobeerd. Maar we waren tot de conclusie gekomen dat het uiteindelijk veel werk kostte en weinig zinvol was om zo'n grote hoeveelheid te brouwen. Bij een brouwfout stonden we met veel bier dat niet op zou geraken en ook wanneer we een goed resultaat hadden stonden we met erg veel bakken bier die we niet mochten verkopen. Een kleine installatie van 20 liter zou ons toelaten veel meer te variëren. Bovendien was het aanbod van brouwinstallaties in die jaren bijzonder

uitgebreid en konden we dus nu een elektrische installatie aanschaffen die maisch-ketel, kookketel en koeling in één was. Aan de slag dus!

Toch vergaten we onze vorige huisbazen ook niet. In het kader van de Week van de Smaak organiseerden we een gezellige bierdegustatie in 't Kruisken onder het thema "Volksverhalen en bier".

2017 werd een bewogen jaar. Het begon niet al te simpel. Wendy had wegens tijdsgebrek en gezinsmatige omstandigheden helaas besloten om niet langer deel te nemen aan de Algemene Vergadering van de Vzw. Jammer, maar een beslissing die we volledig begrepen.

Korte tijd later werd er aangebeld bij Rob. Een dame en een heer van de accijnzen stonden zowaar voor de deur. Ook zij waren weer voorzien van een krantenartikel en kwamen controleren of wij ons aan de regels hielden.

Gezien we de regels al jaren strikt naleefden lieten we niet na een kritische noot te uiten. Waarom kwamen ze op een privé-adres van een bestuurslid? Waarom niet op de hoofdzetel of op onze officiële vestigingseenheid? Waarom werd de administratie van de verkochte bieren niet gewoon opgevraagd? Enfin, Rob liet alles vallen en begon met beiden de boekhouding te overlopen waaruit bleek dat op alles netjes accijns en btw betaald was. Daarna volgde nog een plaatsbezoekje in ons lokaal waar alweer moest vastgesteld worden dat alles in orde was.

We merkten even op dat wij al jaren niet meer deelnamen aan wedstrijden voor amateur-hobbybrouwers omdat ons dat bij een vorig bezoek van de accijnzen verboden was en dat er intussen overal te lande wedstrijden als paddenstoelen uit de grond schoten, waarvoor zelfs reclame gemaakt werd op tv. Vreemd toch dat men de pijlen op ons bleef richten...

De dame en de heer van de accijnzen waren erg vriendelijk, maar moesten uiteindelijk vertrekken waarmee ze gekomen waren. Met niets.

NOVI LOCI

Ambibrew Vzw

Ambibrew Vzw, Spanjaardshoek 43H, 9991 Adegem (B)

Gebrouwen bij Brouwerij "Broers",
Schoolstraat 17, 9185 Wachtebeke (B)
i.s.m. Ambibrew Vzw

Dit smaakvol amberbier werd
voor het eerst gebrouwen als
proefbrouwsel door Ambibrew Vzw.
De frisse smaakbeleving komt voort uit
de typische aroma's van koriander en
jeneverbesen die dit bier zijn unieke
karakter geven.

Ingrediënten:
water, mout, hop, gist, suiker,
jeneverbesen, koriander

Tenminste houdbaar tot: 01/05/2018

7%alc e75cl

Goed, we lieten het niet aan ons hart komen en in mei 2017 richtten we een eerste Pop-Up café in op onze nieuwe locatie in de Aalterbaan. Alles werd netjes op orde gebracht en de Dulle Donk en de Dorp56 vloeiden overmatig op een zonovergoten en druk bezochte dag.

Dat we best fier waren op ons nieuw lokaal lieten we nog eens blijken. Brouwerij Broers was inmiddels van start gegaan. Na een paar maanden proefdraaien was het onze beurt om er te gaan brouwen (we hadden aan crowd-funding gedaan in 2015, weet je nog?).

We brouwden er een totaal nieuw recept met jeneverbessen. Tom, die een zwak had voor latijnse uitspraken, doopte het bier "Novi Loci" en Dirk ontwierp te etiketten.



Het was de eerste, en voorlopig laatste, keer dat we zelf actief waren in een professionele brouwerij van die omvang. Vergeleken met andere brouwerijen was Broers uiteraard erg klein, maar vergeleken met onze eigen brouwinstallatie was dit toch andere koek. Het werd een zware maar prachtige dag in de brouwerij. Enkele weken later gingen we het bier ook zelf afvullen en etiketteren. De Novi Loci werd beperkt particulier verkocht, maar werd door ons vooral gebruikt op allerlei activiteiten die zouden volgen.

Naast de intussen traditioneel geworden activiteiten zoals avondmarkten op de kermis van Adegem en Maldegem hadden we in 2017 nog een andere memorabele activiteit. In het kader van "Verenigingen achter de Toog" mochten we de cafetaria van Den Hoogen Pad uitbaten bij de voorstelling van Joost Van Hyfte. We hadden in het verleden al gemerkt dat heel wat mensen na de voorstellingen in Den Hoogen Pad niet lang bleven plakken. Daar besloten we iets aan te doen! Tom contacteerde Johan Crul, een plaatselijke garagist-muzikant die eerder ook al eens een optreden gaf bij ons op de avondmarkt. We meenden dat de gekende covers van Johan een meerwaarde zouden kunnen bieden.

De avond zelf gaf Johan het beste van zichzelf na de hilarische voorstelling van Joost Van Hyfte. Het publiek bleef inderdaad lang plakken, net als Joost Van Hyfte en zijn crew en ook de mensen van Den Hoogen Pad zelf bleven tot in de nachtelijke uren aan onze (eigenlijk hun) toog plakken.

Intussen stroomden de voorstellen en opdrachten van meerdere kanten binnen. Dorp56 werd verkocht in de cafetaria van Oud Sint-Jozef en werden we ook een stopplaats voor de sneukeltoer van wijkkermis Ter Moere.

Tegen het einde van het jaar werd in Adegem "Aoigems vuur" ingericht in het kader van "De Warmste Week". We boden er ter ondersteuning onze Novi Loci aan tegen een zacht prijsje. Het bier dat begonnen was als ondersteuning van beginnende brouwers kon nu ook een goed doel dienen, en dat maakte de cirkel rond.

We namen ook zelf een nieuw initiatief. Rob was afgestudeerd als regiogids en bokste een rondleiding samen onder de naam "Het bierige verleden van Maldegem". In samenwerking met enkele lokale horecazaken konden we de wandeling organiseren. Al heel snel waren de beide datums volgeboekt.

De rondleiding wordt nog steeds aangeboden door "De Meetjeslandse Gidsen". Gids is uiteraard Rob ☺



Inmiddels waren we ook weer aan het proefbrouwen geslagen. Vleeshalle Van Landschoot had namelijk interesse in een eigen bier. Na een degustatie werd besloten om een blonde kruidige tripel met spelt te brouwen. Het resultaat zou bekend worden onder de naam "Cuvée Gerard" en zou in 2018 voor het eerst in de winkelrekken en de lokale horeca verschijnen.

Maar zoals eerder vermeld was 2017 ook een bewogen jaar waarin niet alles rozengeur en maneschijn was. Pascal was in de zomer van 2017 acht jaar zeer actief geweest binnen Ambibrew. Maar hij had privé wel een moeilijke tijd achter de rug en kon de combinatie tussen het drukke verenigingsleven en zijn privéleven steeds moeilijker rond krijgen. De interesse zakte en in augustus liet hij ons weten zich terug te trekken uit de vereniging. Dat was een domper voor de vereniging want Pascal was technisch heel onderlegd en had veel bijgedragen aan de vereniging. Maar ook persoonlijk viel de beslissing helaas zwaar.

In 2018 startten we alweer met iets wat we nog nooit gedaan hadden. Enkele Maldegemse bierliefhebbers hadden Vzw Waterbek opgericht met de bedoeling een heus bierfestival te organiseren. In maart 2018 ging het eerste Maldegemse bierfestival dan ook effectief door in

en achter het St-Annakasteel. Cultuur, erfgoed en bier verbonden in eigen regio. Het recept waar Ambibrew niet mocht ontbreken! Het werd een leerrijke ervaring en we legden heel wat contacten met andere brouwers uit de regio. Als rasechte Adegemnaren en Maldegemse vereniging trok ons kraampje natuurlijk heel veel volk.



Ons kraampje op het bierfestival trok heel wat volk.

In 2018 investeerden we in proefglazen van 15cl zodat we op degustaties ook kleinere volumes kunnen aanbieden.

We werden ook aangesproken door Chiro Van-R uit Kleit voor de creatie van een eigen biertje voor hun zomerfestival. Chiro Kleit vierde zijn 50^{ste} verjaardag en daar hoorde een biertje bij. Na de gebruikelijke degustatie viel de keuze op een white-IPA die later de naam Billeklets zou dragen, naar een veel gespeeld spel in de jeugdbeweging. Omdat de uitbreidingsperikelen achter de rug waren bij Den Tseut trokken we weer naar Oost-Eeklo. Het doet altijd goed een lokale brouwer te steunen. Het moest wel vrij snel gaan wilden we voor de zomer het bier hebben, dus moesten we opnieuw met ons recept starten zonder proefbrouwsel. Altijd spannend... Maar we hadden veel vertrouwen in de kunde van Stefan en Ria. En terecht, de Billeklets werd een bijzonder succesvol bier. Een white-IPA? Niet echt, maar wel een kwalitatief sterk en toegankelijk bier. De Billeklets kende trouwens nog een succesvol tweede leven als "barrel aged"-experiment in 2019.



Een grote bestelling bier vraagt groot transport. Gelukkig was er Transhunt en OPC Eeklo.

Voor het bier voor Vleeshalle Van Landschoot kregen we wel de tijd om een paar proefbrouwsels te doen. Er werd gewikt, gewogen en het recept werd nog hier en daar een tikje aangepast voor het bier in productie ging. Het eerste brouwsel van 500 liter was al gauw op en werd gevolgd door een tweede.

Het derde brouwsel werd er één van 2.000 liter! De Cuvée Gerard werd door de Vleeshalle ook in verschillende horecazaken aangeboden zoals Elckerlyc, 't Kruisken, Buiten De Wereld,... De



Een biermand met uitsluitend Ambibrew bieren! Dulle Donk, Novi Loci, Dorp56, Billeklets en Cuvée Gerard

Dorp56 stond inmiddels vast op de lijst in de Gouden Leeuw in Maldegem. We kunnen wel stellen dat we in 2018 een culinaire kroegentocht konden maken en daarbij uitsluitend ons eigen bier konden drinken!

Gezien het succes van de vorige Pop-Up cafés en onze ideale nieuwe locatie mochten we deze kans ook in 2018 niet laten ontglippen. De weergoden waren ons deze keer wat minder gunstig gezind, maar toch brachten we weer heel wat volk op de been. Tegen de late namiddag klaarde het zelfs uit en onverwacht bleven er toch nog heel wat mensen hangen.

Tegen het einde van het jaar organiseerden we uiteraard een nieuwe activiteit in het kader van de Week van de Smaak. We hadden intussen Bert Mattys leren kennen. Bert woont al enkele jaren in Maldegem en is een notoir bierkenner. Hij verzorgde de degustaties voor brouwerij Het Anker in Mechelen (geen klein bier) en was redactielid van de Zytholoog, het toonaangevende biertijdschrift in België.



Bert is ook hobbybrouwer en zodoende hadden we heel wat overlappende interesses. We besloten een degustatie te doen, maar we wilden het wel origineel aanpakken.

Iedereen had intussen wel al eens uitleg gehoord over het brouwproces of de verschillende bierstijlen. Nee, we zochten het in de actualiteit. We zochten een actuele bierige onderwerpen en gingen daarmee aan de slag. Bert werd door ons geïnterviewd en gaf zijn deskundige mening over de onderwerpen. Tussendoor hadden we allerlei grappige filmpjes die bij het thema pasten en proefden we uiteraard een aantal nieuwe bieren. We deden er in dezelfde maand nog een bierdegustatie voor KWB Maldegem bovenop voor alweer een super gevuld jaar.

Begin 2019 startten we aan één van onze grootste projecten ooit. De Week van de Smaak werd door de Vlaamse Overheid niet langer sterk ondersteund, maar het toeval wil dat Erfgoeddag als thema "Hoe Maakt U Het?" had gekozen. Een thema waarbij ambachten in de kijker werden gesteld. Recht in onze kaart dus!

We kwamen op de proppen met een uniek idee, maar ook eentje waar veel werk zou inkruipen in die eerste maanden van 2019. Een tiental jaar geleden waren we in bezit gekomen van beelden van de laatste brouwdagen in brouwerij Krüger in Eeklo. De brouwerij die in 1992 de deuren sloot lag bij veel werknemers nauw aan het hart en iemand had met een videocamera de laatste brouwdagen gefilmd. Uniek beeldmateriaal dat een site in beeld bracht die totaal verloren was gegaan. Het beeldmateriaal was echter nog een ruwe diamant. Sommige stukken duurden te lang, bij andere viel de muziek weg en bij nog andere was een beetje duiding nodig. Vooral voor wie niet thuis is in het brouwerwereldje. Nog andere delen waren totaal niet interessant voor wie nooit in de brouwerij gewerkt had. Er moest dus ferm aan geschaafd worden en we vatten het groots op. We zouden de geschiedenis van brouwerij Krüger volledig in beeld brengen.



Eerst moesten we uiteraard ons bronnenmateriaal verzamelen. Tot dan bestonden er wel een aantal websites over Krüger, of waarin de brouwerij aan bod kwam maar een volledige geschiedenis kon je online niet vinden. Er was ook een boekje dat we via een kennis van Rob in bezit kregen waarin naar aanleiding van een tentoonstelling een catalogus was opgenomen van voorwerpen uit de brouwerij. Het boekje geeft een korte maar correcte weergave van de geschiedenis weer. En we zochten beeldmateriaal. Veel beeldmateriaal.

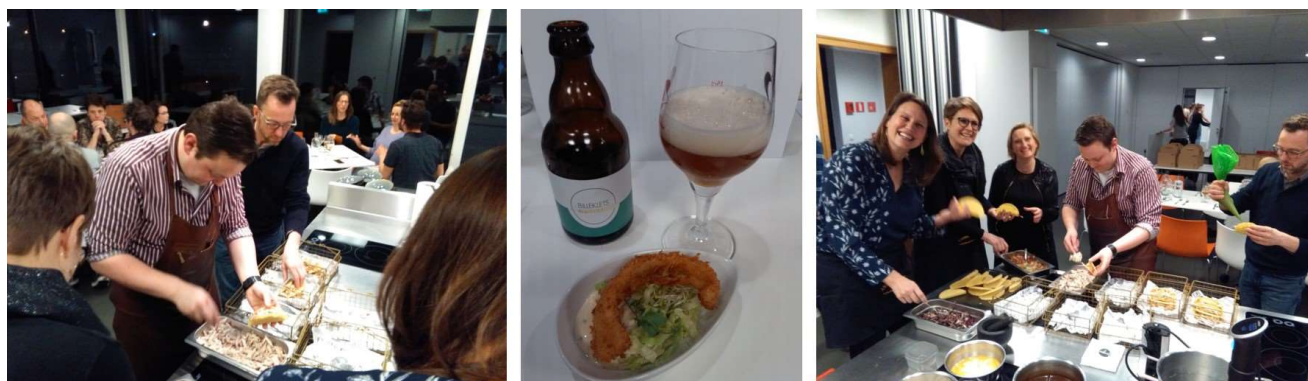
Daarna trokken we op pad om zelf te filmen op locaties die met Krüger te maken hadden. We deden de presentatie op locatie en namen interviews af van ooggetuigen.

Eens we alles verzameld hadden wachtte Rob en Dirk enkele lange, lange avonden waarop we alles tot een geheel kneedden. Het resultaat was een film van ongeveer 40 minuten die de hele geschiedenis van Krüger omvat, aangevuld met uniek beeldmateriaal. Om eerlijk te zijn denken we dat dit het volledigste en duidelijkste document is dat je kunt vinden over de geschiedenis van Krüger.

Nu restte ons nog om ons verhaal te presenteren op Erfgoeddag in april. Daarvoor gingen we in zee met verschillende verzamelaars en VVV Eeklo. We richtten ons lokaal in met twee filmzalen en een unieke collectie authentiek materiaal uit de brouwerij.

Ons hard werk loonde want er kwamen die dag bijzonder veel bezoekers die geïnteresseerd waren in ons werk én in onze bieren.

Maar Erfgoeddag was verre van onze enige activiteit in die periode. Tussen januari en april stonden we uiteraard ook nog eens achter de toog in Den Hoogen Pad, dit keer bij de voorstelling van Han Solo en richtten we ons kraampje in op het tweede Maldegemse bierfestival. Het bierfestival was verhuisd naar een grotere locatie, maar de organisatie van Vzw Waterbek had haar best gedaan om de K-ba een gezellige inrichting te geven. We stelden er onze nieuwste worp voor: Billeklets Barrel Aged.



De avond voor het bierfestival ging chef-kok Jurgen aan de slag met de biertjes van de Maldegemse brouwers.

Heerlijk!

Rob had in een ver verleden eens eikschilfers gekocht voor een eigen brouwsel. De overschot had hij in potten gedaan en die telkens met een andere drank overgoten en laten trekken. Het projectje was een beetje in de vergetelheid geraakt en de eikschilfers waren jarenlang blijven staan. We kwamen op het idee om eens een experiment met de Billeklets te doen. We openden alle flesjes van een drietal bakken en goten ze uit in een gistingsvat zodat alle pareling kon ontsnappen. Daar gingen we dan een "barrel aged" van maken door toevoeging van de eikschilfers die al die jaren op rum waren getrokken. Of zouden we er beter de rum bij doen? Ach wat, we goten er alles bij, lieten het bier een tijd rusten en bottelden het opnieuw. Het resultaat was een prachtige Barrel Aged die al snel uitverkocht was.

We pikten in de zomer ook een bierfestivalletje mee en gingen aan de slag met het ontwikkelen van een recept voor een nieuw bier. We wilden een blond basisbier ontwikkelen waarop we zouden kunnen variëren om onze komende brouwsels te maken. We wilden dus een allround blond bier waarmee we veel zouden kunnen variëren. Het bier droeg de werknaam "Moederbier", of om in de stijl van onze eerste voorzitter Pieter-Jan te blijven "Mothership". We brouwden in totaal drie basisversies waarvan de tweede totaal mislukte en de derde een schot in de roos bleek te zijn.



Mothership werd aan de eerste publiektest onderworpen in september bij alweer een nieuw Pop-Up café in ons lokaal. De bedoeling was een "After Work" op vrijdag, maar de meeste aanwezigen kwamen toch iets later en bleven dan ook graag langer hangen. Voor sfeer en gezelligheid hadden we Johan Crul weer uitgenodigd die zijn podiumpje binnen in onze living inrichtte. Sfeer en gezelligheid waren er zeker en onze bieren werden zeer gesmaakt. Kimberly maakte zelfs haar podiumdebuut bij Johan tot verstomming van velen.

2020, het rampjaar

Het was in de laatste jaren weer erg hard gegaan en onze agenda voor 2020 begon al aardig vol te lopen. Daarnaast hadden we zelf nog wel wat plannen over hoe en wat we allemaal met de vereniging konden doen.

Bij aanvang van het jaar leek er geen vuiltje aan de lucht. Of toch? Ergens in China een virus dat ze daar moeilijk onder controle kregen. Week na week kwam het echter dichterbij en werden de geplande activiteiten zoals Verenigingen achter de Toog bij Kamagurka en het Maldegems bierfestival onzekerder. Na verloop van tijd zaten we in de eerste lockdown ten gevolge van de corona-crisis en was onze agenda blanco.

De eerlijkheid gebied te zeggen dat de rustpauze de eerste weken wel eens deugd deed. Dirk was

inmiddels gestart aan een zware opleiding die hem veel tijd kostte en er stonden heel wat activiteiten op het programma waar Tom en Rob de schouders zouden kunnen onderzetten. Het deed ons wel nadenken over de toekomst van de vereniging. Weer eens wat gas terug nemen? Waren de grote externe brouwsels nog nodig of gingen we ons op eigen brouwsels richten? Het sociale element van onze vereniging mocht zeker niet verloren gaan en ook het culturele element vonden we erg belangrijk. Op de volgende Algemene Vergadering zouden dit zeker thema's worden. Veel moest er echter niet beslist worden want zoals u nu allemaal weet was de corona-crisis na enkele weken niet voorbij gewaaid.

Er was nog één projectje lopende. Tom had eikschilfers afkomstig van whiskyvaten aangekocht en wilde daarmee zowel een "barrel aged" (bier op eik gerijpt) als een whisky-infused (bier waaraan whisky toegevoegd is) maken en testen wat het verschil zou zijn. Daarvoor maakten we gebruik van een overschot Dulle Donk en een deel Cuvée Gerard die we nog staan hadden. We pasten opnieuw dezelfde techniek toe als met de Billeklets. Uitgieten in een gistingsvat, de pareling laten ontsnappen en de eikschilfers toevoegen. Eind april stond het bier al een tweetal maand in ons lokaal. Door de coronacrisis hadden we het bier nog niet kunnen bottelen.

Tom en Rob spraken die noodlottige maandag 27 april 2020 af aan het lokaal om het bier alsnog te bottelen. We wilden het bier ook niet slecht laten worden en meenden dat het einde van de corona crisis misschien wel nabij was. Tom had een flesje whisky aangeschaft om bij enkele



Februari 2020. We doen een experiment met Oude Geuze. Het idee is om binnen 10 en 20 jaar nog eens exact hetzelfde bier te drinken en te vergelijken.

flesjes bier een hoeveelheid whisky toe te voegen. We bottelden drie bakken en noemden de nieuwe creatie "Dulle Gerard".

Tom vertrok na het bottelen al vrij vroeg naar huis. Hij had de vroege dienst en wou op tijd in zijn bed. Hij kwam echter nooit meer thuis. Dicht bij zijn woning in de Spanjaardshoek kwam hij met de motorfiets ten val. Hij werd nog naar AZ Sint-Lucas gebracht in Brugge, maar bleef er in een coma waaruit hij niet meer zou ontwaken. Op 1 mei 2020 moesten we afscheid nemen van Tom.



Het overlijden van Tom was een enorme slag voor de Ambibrewers. De gezinnen die bij Ambibrew betrokken zijn, zijn niet alleen lid van een vereniging. Het zijn in de eerste plaats vrienden, familie, mensen met wie we wel en wee delen. Het verlies van Tom zette alles op zijn kop.

Door alle maatregelen konden we ook geen afscheid nemen van Tom zoals we dat wilden. Niet persoonlijk en ook niet als vereniging. Het duurde tot de maatregelen tegen de zomer wat soepeler werden eer we terug konden samen zitten met de leden van de Algemene Vergadering. Om de toekomst van Ambibrew op lange termijn uit te stippelen was het nog veel te vroeg. Wel wisten we zeker dat we Ambibrew niet zouden laten ophouden. Sylvie werd verkozen tot nieuwe voorzitter van Ambibrew.



Later die zomer werden talloze activiteiten afgelast. We slaagden erin toch een kleine activiteit te organiseren, namelijk een kubb-tornooi in onze tuin. Het werd een mooie dag, maar wel met erg gemengde gevoelens. Ieder van ons kwam in de periode die aan deze kleine activiteit vooraf

ging weer de eerste keer in het lokaal. De Dulle Gerard stond er nog. Het glas waar Tom zijn laatste biertje uit had gedronken stond er nog, een berg herinneringen, verdriet, gemis. Voor veel bezoekers was het de eerste ontmoeting na het overlijden van Tom en voor de meesten de eerste keer dat ze terug in het Ambibrew lokaal kwamen.

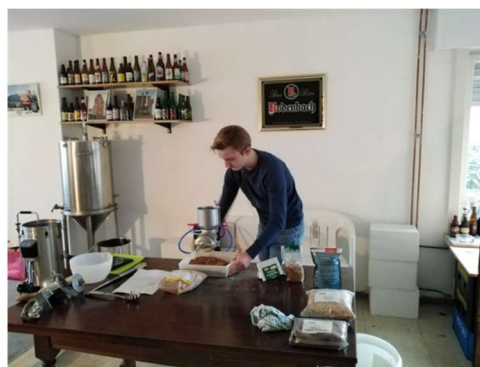
Over nieuwe plannen in 2020 moesten we niet nadenken. Een tweede corona-golf werd vergezeld door een tweede keer verstrengingen van maatregelen waardoor het verenigingsleven stil viel.

De toekomst

Wat de toekomst ons zal brengen weten we niet. Zelfs de nabije toekomst is op dit ogenblik onvoorspelbaar. Jente, de zoon van Tom, bracht ons wel een lichtpuntje. Hij maakt zijn eindwerk in het 6^{de} middelbaar rond bier brouwen. Daarom gingen Rob en Jente samen aan de slag voor een bier ter ere van Tom.

Rob stelde een recept samen op basis van één van de lievelingsbieren van Tom: Rochefort 8. Ambibrew zou Ambibrew niet zijn als daar geen eigen twist aan zou gegeven worden. We kozen onder andere voor de toevoeging van een vleugje rookmout. In navolging van de "Invictus", één van de bieren die Tom ooit brouwde. Daarin zat zoveel rookmout dat het bier best pastte bij een stukje meloen 😊. In het nieuwe bier hielden we de rookmout natuurlijk bescheidener. Bij het samenstellen van deze geschiedenis van Ambibrew botsten we nog op een oud recept van Tom. De "Aube Evo II". Onze verbazing was enorm toen we de overeenkomsten zagen tussen dat recept en het recept dat we nu hebben samengesteld. Ongelooflijk, al moeten we er wellicht ook geen bovennatuurlijke verklaring in zoeken. Wellicht had Tom ook gewerkt in het thema Rochefort 8.

Intussen zijn er afspraken gemaakt met brouwerij Den Tseut om dit bier ook op grotere schaal te brouwen zodat u allen een biertje ter ere van Tom en ontwikkeld door zijn zoon en broer zult kunnen drinken.



De verre toekomst is voor ons op dit ogenblik al helemaal koffiedik kijken. We zijn er van overtuigd dat Ambibrew moet blijven bestaan. Hoe zouden we in 2005 hebben kunnen vermoeden dat er in 2018 meerdere commerciële brouwsels te verkrijgen zouden zijn in en rond Maldegem? Hoe zouden we kunnen hebben vermoeden dat we een eigen huis met tuintje zouden kunnen

betrekken? Ja, we hebben er voor gestreefd om erkend te worden als culturele erfgoed organisatie, maar wie had kunnen vermoeden dat we een film zouden opnemen rond de Krüger of zelf rondleidingen organiseren? Om nog maar te zwijgen van de omwenteling die in de bierwereld zelf plaats had in die 15 jaar dat Ambibrew actief was.

Neen, we kunnen in deze omstandigheden onmogelijk weten waar de toekomst ons binnen 5 jaar zal brengen.

Door de corona-crisis staat het water financieel aan de lippen van 1 op 12 amateur voetbalclubs op het ogenblik dat wij dit schrijven. Dat is een probleem dat zich bij Ambibrew niet stelt. Ook wij lijden natuurlijk aanzienlijk inkomstenverlies. Maar laat ons niet vergeten dat de inzet voor Ambibrew al 15 jaar volledig vrijwillig gebeurt. Geen duur betaalde spitsen, trainers, ... Uiteraard waren er binnen het bestuur discussies tijdens de vele vergaderingen, maar nooit, nooit over geld, vergoedingen of onkostenvergoedingen.

Wij kunnen dan ook alleen dankbaar terug kijken op 15 jaar tomeloze en onbaatzuchtige inzet van het bestuur. Maar niet alleen het bestuur verdient het om hier bedankt te worden. Ook Pascal die het bestuur verliet verdient een woord van dank voor zijn jarenlange inzet.

Dank ook aan onze partners die ons door dik en dun steunden met raad en vooral daad: Evelien, Ruth, Nathalie en Wendy. Sylvie hoort uiteraard ook thuis in dit rijtje, maar zij neemt ook nog eens de functie van voorzitter op zich in de toekomst.

Pieter-Jan en Tom zullen voor altijd een plaats in ons hart hebben.

Tenslotte moeten we ook u allen bedanken. Zonder u allen, bierliefhebbers, lezers van ons tijdschrift, aanwezigen op onze activiteiten, verantwoordelijken van verenigingen of ondernemingen die ons gesteund hebben, ... zonder u allen zou er geen verenigingsleven bestaan en had Ambibrew dus nooit het levenslicht kunnen zien.

Hopelijk kunnen we elkaar binnenkort weer ontmoeten en toasten met het nieuwe bier ter ere van Tom.

Maldegem 10/02/2021