**Transcriptie citaten video 1**

**Broeder Benedikt, monnik**

00:00-00:28

Exact gesproken is men hier beginnen brouwen in 1836. De aanleiding was dat het hier een klooster was maar nog geen abdij. Om abdij te worden was het vereist om in te staan voor het eigen levensonderhoud, om zelf voeding te produceren waar eigenlijk het bier bij hoort. Het werd aan tafel gedronken door de monniken.

00:29-00:48

Westmalle Extra is waarschijnlijk het oudste bier dat hier gebrouwen is. Het is wel een variant sinds het origineel maar eigenlijk is men begonnen met bier te brouwen voor eigen gebruik, voor eigen consumptie, en zo is de Extra ontstaan. De Extra van nu is daar eigenlijk een uitvloeisel van.

00:49-01:04

Het Extra-bier dat nu in omloop komt, is eigenlijk het bier dat ook ’s middags wordt aangeboden aan de monniken. In feite is het een soort tafelbier, een licht bier met een beperkt alcoholgehalte.

01:06-01:30

In Westmalle wordt er bier gebrouwen omdat het voor ons een bron van inkomsten is. Om de gemeenschap te kunnen onderhouden, en om te kunnen leven eigenlijk. In tweede instantie om hulp te kunnen bieden aan gemeenschappen die het minder goed hebben en voor een stuk ook vanuit een bekommernis voor armenzorg.

01:31-02:18

Bierbrouwen is niet de belangrijkste zaak in ons leven. Het gaat er vooral om om een bron van inkomsten te hebben. Wij willen een monastiek leven leiden, een contemplatief leven, een leven in afzondering, in eenzaamheid, een bezinnend leven. Dat is voor ons het belangrijke. Wij hebben bijvoorbeeld geen inkomsten door toelagen. Wij hebben geen inkomsten vanuit een pastoraal, zoals vanuit een parochie waar een priester over een casueel kan beschikken, of waar een priester een wedde krijgt via de overheid. Wij moeten helemaal voor ons eigen levensonderhoud instaan en dat is de reden waarom wij brouwen. Dus, wij leven niet om te brouwen, maar wij brouwen om te kunnen leven.

02:22-02:48

Wij leven hier in een monastieke gemeenschap, dat wil zeggen dat wij een leven leiden van contemplatie en gebed, maar we moeten ook een bron hebben om te kunnen van leven. Wij moeten instaan voor ons eigen levensonderhoud omdat in onze traditie monniken niet leven van te bedelen. Wij krijgen ook geen steun van de overheid. Wij moeten instaan voor ons eigen levensonderhoud. We moeten zelfbedruipend zijn.

**Philippe Van Assche, algemeen directeur brouwerij**

02:49-03:11

Westmalle Extra is ons oudste bier. Een bier dat de monniken sinds mensenheugenis dagelijks nuttigen bij de maaltijd. Het heeft belangrijke troeven want het is heel volmondig en toch laag in alcohol. Verfrissend, hoppig maar laag in alcohol.

03:12-03:34

Vroeger werd de Extra enkel aan de poort verkocht. Er is een tendens in de maatschappij naar bieren die lager zijn in alcoholgehalte en daarom hebben wij beslist om een klein gedeelte van onze productiecapaciteit vrij te maken voor die Extra en hem ook te verdelen via de gespecialiseerde bierhandel en in de cafés.

**Transcriptie citaten video 2**

**Ben Vinken, hoofdredacteur Bierpassie Magazine**

00:00-00:29

Eindelijk! De Westmalle Extra op de markt. Daar hebben we lang moeten op wachten. Zo te zien en zo te ruiken vooral het DNA van de Westmalle Tripel, de gist natuurlijk. En bij het proeven… mmm, een verrassende volmondigheid, verfrissing maar op het einde vooral dat prachtige hopboeket dat je doet verlangen naar een tweede. Dus ik zou zeggen: cheers to the Extra!