**BROUWERIJ LINDEMANS IN HET KORT**

**6 generaties van lambiekbrouwers**

Sinds 1822, zes generaties geleden, is de familie Lindemans actief in het Vlezenbeekse gehucht Kwadewegen, eerst als landbouwers-brouwers, later, vanaf de tweede helft van de jaren vijftig alleen nog als brouwer. Onder de invloed van deze 6 generaties Lindemans, is Brouwerij Lindemans een van de voornaamste producenten geworden van lambiek van de streek en van de wereld. Bijna 200 jaar later is de familie Lindemans de ambachtelijke brouwprocessen trouw gebleven.

**De lambiek**

De lambiek, één van de zeldzaamste bieren ter wereld, die nog tot stand komt door spontane gisting, is het oudste bier dat vandaag nog wordt gebrouwd. Het recept van deze ‘moeder van alle bieren’ dat voor het eerst in de geschriften wordt vermeld in de 13de eeuw, is onveranderd sinds een decreet van 1559. De lambiek is de meest mysterieuze, de meest complexe en de natuurlijkste biersoort.

Waarom kan men lambiek enkel in het Pajottenland brouwen? Dit heeft te maken met de unieke microflora, een verzameling gisten en bacteriën die zich in de lucht bevinden. Afhankelijk van bodem, vegetatie en microklimaat zullen er bepaalde gisten al dan niet aanwezig zijn. De gisten die de typische eigenzinnige smaak geven aan de lambiek zijn de Brettanomyces Bruxellensis en de Brettanomyces Lambicus en komen voornamelijk in deze streek voor.

**FACTS & FIGURES**

|  |  |
| --- | --- |
| 1822 | De eerste brouwsels van de familie Lindemans. De brouwerij produceert uitsluitend lambiek |
| 19de eeuw | De boerderij omvat 75 ha akker en weiland. |
| 1900 | De eerste oude geuze wordt gebrouwen |
| 1956 | De landbouwactiviteiten (30 hectaren) worden definitief stopgezet |
| 1961 | Eerste kriek gebrouwen volgens de traditionele methode (rijping in eiken vat en hergisting op de fles), met krieken uit Schaarbeek |
| 1970 | De eerste export - eerst naar Frankrijk, daarna naar de V.S. (1979) |
| 1978 | Lindemans innoveert door een gepasteuriseerde Kriek te maken op basis van kersenvruchtvlees en –sap |
| 1980 | Lindemans innoveert opnieuw door Kriek op vat te commercialiseren |
| 1992 | Bouw van de nieuwe brouwzaal |
| 1994 | Oude geuze wordt omgedoopt in "Cuvée René" |
| 1996 | Delhaize als eerste supermarktketen |
| 2006 | De neven Dirk en Geert (6de generatie) nemen het dagelijks beheer van de brouwerij over. Begin van de export naar China. Installatie van de nieuwe kelder met eiken foeders afkomstig uit de regio Cognac |
| 2010 | Nodige vergunningen worden aangevraagd |
| 2013 | Investering van 15 miljoen euro en eerste steenlegging |
| 2015 | Inhuldiging nieuwe site |

**Anno 2013**

|  |  |
| --- | --- |
| TOTALE CAPACITEIT | 86.000 HL |
| # WERKNEMERS | 18 voltijds |
| % EXPORT | 50% wordt geëxporteerd naar 40 landen |

**Anno 2015**

|  |  |
| --- | --- |
| TOTALE CAPACITEIT | 170.000 HL |
| # WERKNEMERS | 32 voltijds |
| % EXPORT | 55% wordt geëxporteerd naar 45 landen, o.a naar de Verenigde Staten (38% export) en Frankrijk (29% export). Azië is het snelst groeiende continent. |

**2 jaar later: de investeringen in het kort**

* Totaal budget: 15 mio €
* Van 6.000 m2 naar 10.000 m2 bebouwde oppervlakte
* Verdubbelen van de afvul- en verpakkingscapaciteit
  + Productie in nieuwe bottelarij:  gemiddeld 36.000 flessen bier per uur
  + Laatste fase is een uitbreiding met een volautomatisch clipsmachine en  integratie van een ompaklijn
* Uitbreiding van stockagecapaciteit
  + Nieuwe opslagruimte was nodig voor meer stockage van lambiek. We willen niet afwijken van het traditionele brouwproces en dit neemt door de lange gisting en rijpingsproces veel ruimte in beslag. Het brouwen van lambiek is alleen mogelijk tijdens  de wintermaanden, terwijl de consumptie en dus ook de verkoop vooral in de warme maanden van het jaar plaats hebben. Het gevolg is een behoefte om de volledige jaarproductie te kunnen stockeren in goede omstandigheden
* Uitbreiding kantoren en kwaliteitsdienst
* Bezoekerscentrum : in het licht van het toenemend biertoerisme is er ook een degustatieruimte bijgekomen die tot 150 mensen kan ontvangen
* Integratie in de omgeving
  + Bij het opmaken van de plannen werd veel aandacht besteed aan innovatie en respect voor de omgeving. Zo werden er in de buurt van de brouwerij voor de plaatselijke fauna een boomgaard, drie poelen en een groenhaag van 400 meter aangelegd. Deze winter heeft de brouwerij  een bos van 1 hectare aangeplant
  + Bij het ontwerp van de nieuwe  afvulinstallatie en het gebouw  stond rationeel energie- en waterverbruik centraal. Naast een verregaande isolatie koos Brouwerij Lindemans voor verwarming met lucht/ lucht warmtepompen. Waar mogelijk wordt er zoveel mogelijk energie en water gerecupereerd.