

"WE STAPPEN AF VAN DE MERKEN. KIES BIER OP BASIS VAN SMAAK."

Spéciale Belge Taproom opent eigen microbrouwerij en zet met #Tourist voluit in op eigen lokale kwaliteit

18 februari, Antwerpen - Terwijl het bier naast je gebrouwen wordt, nip je van een vers getapt brouwsel van eigen makelij. Spéciale Belge Taproom in het unieke Pakt in Antwerpen zet een bijzondere 'next step' om bierfans een nóg completere smaakbeleving te bieden. De uitgebreide kaart met een honderdtal bieren, veelal van onbekendere huizen, krijgt er op regelmatige basis onder de naam #Tourist het gezelschap van een authentieke 'homebrew' bij. Spéciale Belge Taproom gaat zo lekker aan het experimenteren en maakt het vooral tot zijn missie om de bierfan weer meer te overtuigen van eigen lokale kwaliteit en vakmanschap.

Spéciale Belge Taproom is na drie jaar – zelfs in coronatijden – een begrip in Antwerpen geworden door zijn eindeloos, karakteristiek en behoorlijk eigenzinnige assortiment aan bieren. Toch wil het vierkoppig team nog net dat tikkeltje meer bieden. En zo lieten ze in volle lockdown hun eigen uit de kluiten gewassen microbrouwerij installeren achter een grote glaswand in hét café. Ze begonnen meteen proef te draaien en gaven de testbrouwsels de naam #Tourist mee. Het productieproces werd scherp gesteld. En vandaag is Spéciale Belge Taproom helemaal klaar om de nieuwe 'batch' van het eigen craft beer officieel aan bierminnend Vlaanderen en de vele toeristen die er passeren, voor te stellen.



BIJLEREN

“Wij willen geen afbreuk doen aan de commerciële bieren die je overal vindt. Alleen is de tendens wel dat je eenheidsworst krijgt, omdat die bieren afgestemd worden op de grootste gemene deler. Het is ons doel om af te stappen van merken zodat mensen bier terug kiezen op basis van de smaak en zich niet laten beïnvloeden door reclame”, vertellen de heren van Spéciale Belge Taproom, Bavo Van den Heuvel, Uwe Versavel, Kobe Ceulemans en Davy Smeyers. “Wij brouwen recepten eenmalig en bekijken dan hoe ze het doen. De klanten reageerden in de testfase alvast enthousiast. Ze vroegen ook vaak wanneer ons volgende brouwsel zou volgen. Hun eerlijke mening was telkens erg belangrijk. Brouwfouten permitteren we ons niet, hé!? Alle feedback namen we dan mee in ons volgend brouwsel. We blijven dat ook in de toekomst doen. Want wij willen als brouwer nog iedere dag bijleren.”



De naam van de eigen bieren, #Tourist, is niet toevallig gekozen. “Wij mikken met Spéciale Belge Taproom op de lokale Antwerpenaar, maar ook op de toeristen die eenmalig in ons café terecht komen om onze kwalitatieve Belgische craft bieren te ontdekken. En net zoals de toeristen zijn onze brouwsels heel even op bezoek. We geven altijd een kleine beschrijving mee, zodat mensen weten wat ze mogen verwachten. Soms is het tripel, IPA of witbier dan weer een saison of stout. En zodra we een biertje gebrouwen hebben waar we 100% tevreden over zijn, dan krijgt het een definitieve naam: de Local, want dan is het een bier om te blijven. Onze #Tourist editie 6 en 7 zijn trouwens bijna klaar.”



RECHTSTREEKS UIT TANK

Ziet de Local het levenslicht dan wil het team van Spéciale Belge Taproom die in grotere hoeveelheden laten brouwen en kan het naar andere cafés of restaurants. Op termijn worden speciale bieren gebrouwen op vraag van bedrijven, restaurants of festivals. En ook bierworkshops staan op het programma. “Daarvoor moeten we eerst onze brouwerij nog wat uitbreiden”, zegt Davy. “Tijdens de twee lockdowns haalden we twee keer onze spaarboek leeg om te overleven. We starten nu eerst onze keuken op en daarna kunnen we hopelijk investeren in extra lagertanks. Dan beschikken we over voldoende ruimte om korter op elkaar te brouwen. En op die manier lukt het om onze klanten bier aan te bieden dat we rechtstreeks uit de tank zullen tappen. Dan komen er geen flesjes, blikjes of vaten meer aan te pas. Zo krijgen de fans bier zoals het echt bedoeld is, met gebalanceerde CO2 erin en zonder te veel extra verpakking. Want dat ecologische aspect is voor ons eveneens héél belangrijk. We zitten hier niet voor niets op een ecologische site. We trachten een zo klein mogelijke voetafdruk achter te laten.”

Spéciale Belge Taprooms brouwerij-weetje

Het idee van een eigen microbrouwerij die je kan zien vanuit het café deed Davy ver van huis op. “Ik werk al sinds mijn 15de in de horeca en heb me altijd afgevraagd hoe het zou zijn om zelf bier te brouwen. Het is lang een ver-van-mijn-bed-show geweest, omdat ik dacht dat het te moeilijk zou zijn. Tot ik in Nicaragua in een café terechtkwam waar je kon zien hoe het bier gebrouwen werd en waar het rechtstreeks uit de tank getapt werd. Verser en lokaler gaat niet. Dat idee is blijven sluimeren, want als ze dit al in een atypisch bierland als Nicaragua konden...”



INFO



www.specialebelgetaproom.be

SB: Davy Smeyers, +32 (0)497 92 94 59

Pers: Seppe Slaets (BUZZ), +32 (0)477 62 87 66