Verdubbeling brouwcapaciteit en personeel

Brouwerij Lindemans breidt fors uit om te voldoen aan exponentieel stijgende vraag

Sint-Pieters-Leeuw, 28 april 2015 – De geschiedenis van de brouwersfamilie Lindemans begon in 1822 toen Joos Frans Lindemans huwde met de dochter van de toenmalige eigenaar van de hoeve annex brouwerij in Vlezenbeek. Om de boeren ook tijdens de winter aan het werk zetten was het de gewoonte van de grotere hoeves in de streek om Lambiek te brouwen. Hiervoor gebruikte men tarwe van eigen velden en water uit eigen bron. Doorheen de jaren maakte de boerderij langzaam maar zeker plaats voor de brouwerij. Vandaag wordt er een nieuwe mijlpaal aan de rijke geschiedenis van Brouwerij Lindemans toegevoegd. De productiecapaciteit wordt verdubbeld tot 170.000 HL en dit komt de werkgelegenheid in de streek zeker ten goede.

Anno 2013

De brouwerij staat letterlijk helemaal volgestouwd met vaten. De vraag uit het buitenland naar Belgische lambiekbieren blijft groeien. Niet alleen fruitlambiek kent een enorm succes. Op zowat het hoogtepunt van de populariteit van bittere bieren, merken ze bij Lindemans dat er - vooral uit het buitenland - een steeds grotere interesse groeit in de 'Sour Ales', een categorie waarbij lambiek en Gueuze een prominente plaats innemen.

Het mysterieuze procedé om Lambiek te brouwen, namelijk de spontane gisting, beheert de familie Lindemans al 6 generaties. *"Lambiek brouwen brengt zeer specifieke problemen met zich mee."*, zegt Geert Lindemans, samen met zijn neef Dirk eigenaar van de brouwerij. *"Bij andere bieren verlaat de productie op enkele weken tijd de brouwerij, bij lambiek blijft het brouwsel minstens 1 jaar op de brouwerij. Minstens, want vaak gaat het om jaren. Een forse uitbreiding van onze stockage, afvul - en verpakkingscapaciteit drong zich dan ook op. 15 miljoen euro lichter en twee jaar later zijn we apetrots op wat we vandaag mogen inhuldigen."*

Anno 2015

De uitbreiding heeft zijn effect niet gemist. Onder het nieuwe dak vinden we de nagelnieuwe bottelarij voor flesjes van 25cl, veel opslagcapaciteit, een nieuwe ontvangstruimte en kantoren. De brouwzaal, in het oude gedeelte van de brouwerij, blijft het kloppend hart van de brouwerij. Ook het koelschip - waar de mysterieuze bezwangering van de koelende wort met de lokale microflora gebeurt - blijft intact. De afvulling van de 37,5cl en 75cl flessen blijft onder het dak van de oude productielijn.

Cuvée René Special Blend 2010
Een brouwerij zou geen brouwerij zijn, mochten ze ter ere van dit feestelijke moment geen passende millésime introduceren. De Cuvée René Special Blend 2010 is een exclusieve assemblage waarbij 10.000 liter oude lambiek, 5 jaar gerijpt in eiken foeders wordt versneden met een kleine hoeveelheid jonge lambiek. Vervolgens ondergaat dit unieke bier voor enkele maanden een natuurlijke hergisting in de fles. Deze Limited Edition is beperkt beschikbaar (wereldwijd slechts 15.000 flessen).

Over Lambiekbrouwerij Lindemans. Sinds 1822 brouwt de familie Lindemans lambiek in Vlezenbeek: een dorp in het hart van het Pajottenland. Het kleine Vlezenbeek heeft een grote troef: het beschikt over een uitzonderlijke microflora. De lucht is doordrongen van honderden specifieke wilde gisten, met als meest gekende de *Brettanomyces Bruxellensis* en de *Brettanomyces Lambicus*. Deze unieke micro-organismen geven lambiekbrouwerij Lindemans de kans om bier te brouwen volgens een uitzonderlijke methode: de spontane gisting. De familie Lindemans is de ambachtelijke brouwprocessen altijd trouw gebleven. Met 32 medewerkers –allemaal deel van de familie- wordt er hard gebouwd aan (inter)nationaal succes.

Lindemans groeide uit tot een gevestigde waarde in de internationale bierwereld: de brouwerij is inmiddels de grootste onafhankelijke familiale lambiekbrouwerij. In 2014 produceerde Lindemans ruim 86.000 hectoliter. 55% van de productie wordt geëxporteerd naar een 45-tal landen waaronder de Verenigde Staten, Frankrijk, Nederland, Rusland, China en Japan. De voorbije jaren nam de verkoop aan het buitenland fors toe.

Ook de jury's van talrijke internationale bierfestivals en –verkiezingen weten de Lindemans-bieren te waarderen. Getuige daarvan de talrijke onderscheidingen die hen de voorbije jaren vielen.

Ontdek de lambiekbieren van Lindemans op www.lindemans.be. Awards: http://www.lindemans.be/nl/beer

Voor meer informatie kan u contact opnemen met:
Arne Van Ongeval - arne.vanongeval@ogilvy.com - +32 476 817 671
Guillaume Vandooren - guillaume.vandooren@lindemans.be - +32 497 977 177