

KEREL[®] bier steekt oceaan over.

VBDCK Brewery viert 5^e verjaardag met exclusief verjaardagsbier, biercocktails en zomerbar.

Tielrode, 13 juni 2022 – KEREL[®], het eigenzinnige bier van VBDCK Brewery uit Tielrode, verovert nu ook de Amerikaanse markt. En dat is geen klein bier! Amper 5 jaar na de opstart van de brouwerij, slaagt het jonge bedrijf er in om jaarlijks meer dan 1 miljoen flesjes KEREL[®] bier te verkopen in meer dan 12 landen. En vanaf nu dus ook in Amerika. Maar liefst 50.000 flesjes werden geëxporteerd en liggen daar weldra in de winkelrekken. *“We behouden de naam KEREL[®] bewust. Amerikanen willen het Belgische karakter van het bier zien, voelen en proeven”*, aldus Charlotte De Cock (33), zaakvoerder van VBDCK Brewery. *“En toch is KEREL[®] niet het zoveelste traditionele bier, gebrouwen door paters of monniken. Uniek durven zijn als product, als merk én als bedrijf, dat blijft voor ons dé sleutel tot succes!”*. KEREL[®] viert zijn verjaardag met een exclusief verjaardagsbier, de ‘YUZU Saison, the Bday edition’ genaamd, gebrouwen in gelimiteerde oplage. Een zalig fris biertje om puur te drinken of in de vorm van een originele biercocktail. En waar smaakt dat nu beter dan in een hippe zomerbar, op de plaats waar het gebrouwen wordt?

Charlotte De Cock en haar broer Jozef bliezen in 2017 nieuw leven in de oude dorpsbrouwerij Verbeeck-Back van Tielrode. Een sinds 1966 onaangeroerd flesje van het originele bier werd geanalyseerd en vormde het basis DNA voor het hippe KEREL[®] bier. Exact vijf jaar en meer dan 2 miljoen verkochte flesjes later, is VBDCK Brewery klaar voor de volgende stap: export naar Amerika. Niet het eerste buitenlandse avontuur voor VBDCK, die naast België ondertussen actief zijn in 12 landen, waaronder ook Nederland, Italië, Denemarken en Spanje.

“Ondanks onze ervaring met de buitenlandse biermarkt, was Amerika geen evidente stap”, vertelt Charlotte. “We zijn al meer dan een jaar bezig met de voorbereidingen, maar nu het eindelijk zo ver is, zijn we bijzonder enthousiast. De eerste reacties zijn alvast lovend en dat stelt ons gerust. We investeerden afgelopen jaar in 9 nieuwe tanks, waardoor onze jaarlijkse brouwcapaciteit verdubbeld is tot 2,5 miljoen flesjes. Ons team groeide ondertussen uit tot een hecht team van 6 personen. Ja, we zijn helemaal klaar om de stijgende vraag te kunnen bijhouden.”

VBDCK Brewery schuift 4 van hun 10 biersoorten naar voor aan de andere kant van de oceaan: de ‘Saison’, een blond, lichtbitter typisch Belgisch bier, het amberkleurige ‘Bière de Garde’ van 7%, de donkere ‘Stout’ van 5% en de ‘KEREL[®] Organic Wit’, een wit bier met citroenzeste en koriander van 6,6%. Een gevarieerd gamma aan unieke ‘untouched by monks’ bieren, waarmee Charlotte en haar team de Amerikaanse markt willen veroveren. Opvallend genoeg zitten er geen IPA bieren in het Amerikaanse aanbod. Hoewel KEREL[®] daar heel bekend voor staat, houden ze bewust de focus op andere bieren:

“Met IPA kunnen we ons niet onderscheiden in Amerika. Achter elke hoek is een brouwerij die IPA maakt. KEREL[®] is voor durvers, voor wie zich wil wagen aan iets nieuwsvernieuwend. Dat moet ons aanbod daar ook uitstralen”, aldus Charlotte.

Exclusief verjaardagsbier 'YUZU Saison', biercocktails en zomerbar

Naar aanleiding van de vijfde verjaardag van VBDCK Brewery werd een exclusief biertje gebrouwen in een 'limited edition' oplage van 12.000 flesjes. De 'YUZU Saison, Bday edition' is een biologisch biertje, gebrouwen met honing en toevoeging van de yuzu-vrucht, een citrusvrucht die qua smaak tussen mandarijn en pompelmoes zit. Ideaal als zomerse verfrissing. Het bier smaakt overheerlijk puur of in een originele biercocktail, dé nieuwe trend in zomerbarland de komende maanden. In combinatie met whisky, citroensap, honing en gembersiroop, wordt deze 'YUZU Saison' zonder twijfel een echte zomerhype. Ook de andere KEREL® bieren smaken perfect in biercocktails. Ontdek de recepten of kom de biercocktails proeven op de locatie waar het bier gebrouwen wordt. De zomerbar van VBDCK Brewery is open vanaf 5 juli, van dinsdag tot en met donderdag vanaf 14u en vrijdag tot en met zondag vanaf 12u.

Voor meer informatie, beeldmateriaal of interviewaanvragen:

Wavemakers PR & Communicatie – Nele De Klerck – 0479 59 00 42 – nele@wavemakers.eu

(Contactgegevens enkel voor pers, niet voor publicatie)

--- Einde van het persbericht ---

Over VBDCK Brewery

In 2015 kochten Charlotte De Cock en haar familie de oude gebouwen van de Verbeeck-Back brouwerij in Tielrode, die sinds 1966 gesloten werd. In 2017 opende de vernieuwde brouwerij, onder de naam Verbeeck-Back-De Cock Brewery (afgekort VBDCK Brewery). Vandaag staat een team van 6 personen, onder de leiding van zaakvoerder Charlotte in voor een productie van meer dan 1 miljoen KEREL® bierflesjes per jaar.