

## Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA

### VERSLAG VAN DE UITSTAP DENDERMONDE-AALST-GENT 20.10.2016

#### Deelnemers :

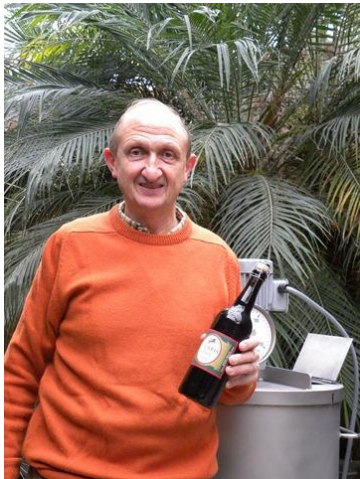
Vindelinckx T.; (2), Maes F. (2), Van Roy H. (2), Snyers H. (2), Jagers B. (1), Meulemans E. (2), Van Gelder M. (1), Dom J. (2), Jacobs C. (1), Pansaerts R. (1), Van der Heyden G. (1), Janssens M. (1), Verbraeken J. (2), Hong Kie (2), Van Wuytswinkel L. (2), Heylen A. (1), Brouns L. (1), Goris G. (2), Geerts R. (2), Tréau G. (1), Flies J. (1), Cabanier G. (2), Bossaerts N. (1), Goyvaerts A. (1), Bertels I. (2)

Afwezig : Desart G. (1), Spaepen J. (1)

- Programma :** 1) brouwerij Dillewyns, bezoek met rondleiding, uitleg en degustatie  
2) middagmaal in didactisch restaurant Ter Linden van Hotelschool Aalst  
3) Tentoonstelling Emile Verhaeren in het MSK te Gent

Reeds om 8 uur stond een comfortabele, nieuwe autocar van De Polder ons op te wachten op de parking van de Desguinlei. Om 8.45 u. konden we met 38 deelnemers vertrekken naar **Brouwerij Dillewyns, Vlassenhout 5, 9200 Dendermonde.**

We werden ontvangen door Vincent Dillewyns, zaakvoerder, die heel het brouwproces van naaldje tot draadje met duidelijke, krachtige stem uitlegde, terwijl onze groep de grote ketels kon aanschouwen. Tijdens de rondleiding werd ons duidelijk, welke grote investeringen een beginnende en uitbreidende zakenman moet doen. Bovendien vergt dit vak een uitgebreide kennis en een hoge graad van nauwkeurigheid tijdens de controle van de opeenvolgende fasen van het brouwproces.



Een woordje geschiedenis : Dillewyns begon thuis in [Grembergen](#) als [hobbybrouwer](#) in [1999](#) bieren voor eigen gebruik te brouwen. In [2005](#) werd hem gevraagd een eigen bier te serveren ter gelegenheid van de voorstelling van een boek dat zijn broer uitgaf. Hij liet 1250 liter van zijn eigen bier, onder de naam *Vicaris* brouwen bij [De Proefbrouwerij](#) te [Lochristi](#). Omdat de vraag naar dit bier zo groot was werd ook een tweede brouwsel geproduceerd. Het gamma werd uitgebreid met *Vicaris Generaal* en *Vicardin*. Zijn bieren kaapten de volgende jaren heel wat prijzen weg. Daardoor besliste hij om in 2008 zijn tandlabopraktijk stop te zetten en professioneel als bierfirma verder te gaan. In [2010](#) brouwde De Proefbrouwerij 700 hl *Vicaris*-bieren. Einde 2010 werd een pand aangekocht in de industriezone Vlassenhout en een brouwerij, lagertanks, bottel- en etiketteermachine in Italië. Op 20 mei 2011 vond de officiële opening plaats door de Dendermondse burgemeester [Piet Buyse](#). Technische gegevens Vier gist- en lagertanks

van 8,5 meter hoogte, totale capaciteit 115 hl Productiecapaciteit 15.000 hl/jaar

Bieren : [Vicaris Tripel](#), blond, 8,5%, [Vicaris Generaal](#), donker, 8,8%, [Vicaris Tripel-Gueuze](#), het vroegere [Vicardin](#), een blend van [geuze](#) van [Brouwerij Boon](#) en *Vicaris Tripel*, [Vicaris Kerst](#) (of *Vicaris Winter*), bruin, 10% (enkel gebrouwen tijdens de kerstperiode), [Vicaris Quinto](#), blond, 5%, de eerste maal gebrouwen tijdens de opening en vanaf 2012 op de markt, Moat, blond 6,5%

Tijdens onze proeverij begonnen we met een Quinto, daarna volgde nog een biertje naar keuze. Het was ons meermaals opgevallen, dat Vincent enthousiast de klemtoon legde op de gezonde en zelfs voedzame kwaliteiten van zijn **artisaanaal gebrouwen Vicarisbier**, dat hij ruim de tijd geeft om op een



## Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA

natuurlijke wijze te gisten en te rijpen. Zijn bieren worden zo sterk gewaardeerd, dat hij geen reclame hoeft te maken. De bestellingen vliegen de deur uit, vooral naar bierclubs en kenners.

Tweede item : **didactisch restaurant Ter Linden**, Oude Gentbaan 49, 9300 Aalst van de hotelschool Aalst, een rustiek ogend ruim villagebouw, gelegen in het groen, maar met een modern vernieuwd



interieur, dat een huiselijke sfeer oproept. We mochten aan feestelijk gedekte, ronde tafels aanzitten, waar een drijvende bloem in een kommetje water onmiddellijk de aandacht trok. De leerling-kelners brachten ons : Aperitief met hapjes van het moment, risotto – gegrilde Tiger Prawn – ‘Gribiche’, Staartvis – limoen – preisnippers – aardappelpuree – peterselie, Ananas – amandel – citrus – kirsch, Wijnen en waters, koffie en versnaperingen.

Het was allemaal even lekker, met stijl opgediend en keurig gepresenteerd, een lust voor het oog, getuigend van aandacht voor het sierlijk karakter van een feestdiner.

Om 15.00 uur bracht de autocar ons naar ons derde item.

**De tijdelijke tentoonstelling ‘Emile Verhaeren verbeeld’ in het MSK**, het Museum voor Schone Kunsten, Fernand Scribiedreef 1, Citadelpark, 9000 Gent. Voor deze tentoonstelling had het MSK een grote reeks kunstwerken uit internationale publieke en private verzamelingen bijeengebracht, olieverfschilderijen, etsen, potloodtekeningen (Redon, Ensor), maar ook beeldhouwwerken (Lambeaux, Minne, Rodin, Meunier), die een link met **Emile Verhaeren** hadden. Hij was nl. niet alleen franstalige Vlaamse dichter (zoals Maurice Maeterlinck), maar ook kunstcriticus en had vele recensies over leven en werken van eigentijdse kunstenaars geschreven. . Te Sint-Amands (zijn geboortedorp) aan de Schelde, waar ook zijn grafzerk staat, heeft hij een museum gekregen, uitsluitend aan hem gewijd. Voor mij was het een gelegenheid om nog eens de visionaire, lugubere en symbolische potloodtekeningen van die raadselachtige James Ensor te aanschouwen, die als klein jongetje tussen de carnavalmaskers van moeders winkeltje was opgegroeid en hiervan een trauma had opgelopen : ik merkte een klein tekeningetje op met beangstigende tronies, waaronder de titel, die hij zelf gekozen had : ‘De duivels die mij sarren.’



Zo zal ieder van ons daar wel van die ontdekkingen gedaan hebben, die we niet licht zullen vergeten. Alleen : dat ene uurtje museumtijd, dat ons volgens het programma gegund werd, was wel erg kort ! Om 17 uur vertrok onze autocar. Om 19 uur bereikten we de parking van de Desguinlei en namen we tevreden afscheid, met dank aan Herman Snyers voor de voorbereiding en de organisatie en aan onze chauffeur voor de veilige rit.

Verslag : R. Pansaerts, secr. PIGEP, 23.10.2016

