

Verslag Brouwerij Rodenbach en koffiebranderij Hoorens

Datum : 16 oktober 2025

Deelnemers ;

Astle R. (1), Cabanier G (1), De Smedt J. (1), Flies J.(1), Geeraerts E. (1) ,
Geladi R. (1), Goris J. (1), Heylen A. (1), Janssens A. (2), Janssens M. (2),
Maes F.(2), Nyskens J. (2), Spaepen J. (1), Van Wassenhove A. (2) ,
Verbraeken J. (2) , Verhoeven A. (1) , Winnepeninckx M. (1)

In brouwerij Rodenbach in Roeselare werden we ontvangen door de poetsman, tenminste volgens het intro filmpje. Al poetsend konden we zo kennismaken met de werking van de brouwerij.

De poetsman wist ook zeer veel over de familie Rodenbach.

De adellijke familie was afkomstig uit het Rijnland in Duitsland. Meer dan 300 jaar geleden vestigden ze zich in Roeselare.

In 1821 stichtte Alexander Rodenbach de brouwerij en in 1835 verkocht hij ze aan zijn broer Petro. Petro was echter militair. Hij had nog tegen de Russen gevochten met Napoleon, tegen Napoleon met de Hollanders en tegen de Hollanders tijdens de Belgische omwenteling in 1830. Na de Belgische onafhankelijkheid bleef hij vooral in Brussel om daar een liederlijk leven te leiden.

Zijn vrouw, Regina Wouters, een brouwersdochter uit Mechelen, zorgde ervoor dat zij aan het hoofd van de brouwerij kwam. Zij was zeer vooruitstrevend, breidde de brouwerij verder uit en stelde veel mensen te werk. Roeselare heeft zelfs een straat naar haar vernoemd.

Belangrijk was ook haar kleinzoon Eugène Rodenbach . Hij bestudeerde de vinificatie van het bier en ging op stage in Engeland. Daar leerde hij dat je bier kan mengen maar vooral hoe de smaak van het bier bepaald wordt tijdens het rijpingsproces op eikenhouten foeders (rijpingsvaten).

Eugène bepaalde toen het huidige karakter van het bier.





Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA

In de foederzalen staan nu 294 foeders, waarvan sommigen al meer dan 150 jaar oud zijn. De foederzalen zijn beschermd als industrieel erfgoed van de Vlaamse gemeenschap.

Brouwerij Palm nam in 1998 brouwerij Rodenbach over. Het gebouwencomplex en de foederzalen werden gerestaureerd en in 2002 werd een nieuwe, ultramoderne brouwzaal in gebruik genomen

Vanaf 2016 maakt Brouwerij Rodenbach deel uit van Swinkels Family Brewers.

Een echte, zeer goede, gids nam ons mee door de gebouwen, te beginnen met het nieuwe gedeelte. In de brouwzaal werd heel het proces van het bierbrouwen uitgelegd.

Hop geeft de bittere smaak aan bier, maar Rodenbach heeft “een zuurtje”.

Er wordt dus zeer weinig hop gebruikt, enkel voor de conservering en de mooie schuimkraag.

Na de eerste gisting krijg je jong bier. Een deel wordt meteen in de foeders gedaan om 2 jaar te rijpen.

Speciaal voor Rodenbach is het mengen van jong bier met oud (gerijpt) bier.

De brouwerij maakt al geruime tijd de mout niet zelf. De ast, een oud rond gebouwtje, staat er echter nog wel. Vroeger lag hier de mout te drogen, nu stonden wij op de droogvloer.

Na een panoramaplatform, daalden we af naar de eerste foederzaal. Een zaal vol grote, eikenhouten foeders of rijpingsvaten. Ook zonder klank- en lichtspel was dit indrukwekkend.

Slalomend langs 294 foeders kwamen we in de proeverij. We kregen een glaasje bier, rechtstreeks getapt uit een foeder. Zuur !!!

Na de rondleiding kon iedereen een biertje kiezen : Classic, Grand cru, Alexander met krieken, met of zonder alcohol. Daarbij kregen we nog een jeton die 5 euro waard was en die je kon gebruiken in het winkeltje.

Tussen de foeders waren tafels achter elkaar gezet zodat het een heel, heel lange tafel leek. Kandelaars zorgden voor de sfeer. Hun “candle light dinner”.

Hier wachtte ons een menu met aangepaste bieren.

Het woord “wachten” is niet misplaatst.

Het voorgerecht kwam toch met een lekkere garnaalkroket en een bijpassend glaasje Rodenbach Classic of Rodenbach Vintage .



PIGEP Secretariaat:

Christa Batens, Achterheideweg 6, 2223 Schriek, 0475.434702, christa_batens@hotmail.com

Bankrekening: BE05 0682 1205 6575 - BIC : GKCC BE BB - Eethuisstraat 1 bus 3, 2900 Schoten

Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA

Daarna wachten , .., wachten , ...

Maar wel in een prachtig decor en met een gezellige babbel.

Om kwart voor twee, op het moment waar we normaal zouden vertrekken, kwam eindelijk het hoofdgerecht.

Gallux hoen met groenten en krokketjes. Het bijpassend biertje was een Rodenbach Grand cru of een geel tarwebier van 0%.

Zo traag het ging in Roeselare, zo rap ging het in Zottegem. Hier bezochten we de ambachtelijke koffiebranderij Hoorens.

We kwamen binnen en werden meteen uitgenodigd op een kopje koffie met een heerlijke mattentaart.

Zeg niet zomaar koffie tegen een Costa Rica

Costa Rica is een zachte en ronde koffie met een lichte aciditeit, waarbij de zoetheid subtiel op de achtergrond blijft.

Eveline Hoorens sprak vol vuur over de soorten koffie, hoe juist branden, waar vind je de beste koffiebonen. Natuurlijk kwamen we ook veel te weten over haar grote liefde : Panamarenko. Het is duidelijk dat hij nog voortleeft in de koffiebranderij: Een foto, maar ook een samen ineen geknutselde Zeppelin en een mini-Flugzeug.

Ook hier filmpjes waaronder Eveline en “Pana” rondtoerend in Latijns America op zoek naar goede koffiebonen.

De grootvader brandde de eerste koffiebonen in de schuur. De oude machines staan er nog, voorzien van de nodige uitleg.

In een ander stukje schuur stonden oude huishoudelijke koffiespulletjes, tussen planten en een soort tandem motorfiets.

Nog enkele kopjes koffie. Dit keer een Colombia Supremo.

Colombia koffie, bekend om zijn milde en evenwichtige smaakprofiel biedt een subtiele aciditeit met een onderliggende zoetheid die nooit overheerst.

Hierbij kregen we een lekker snoepje . Koffiebonen gedregd in chocolade.

In de bus hoorde ik veel goeds over deze uitstap. De file vanaf Kruibeke kon de stemming niet kapot krijgen.

Anita Heylen



PIGEP Secretariaat:

Christa Batens, Achterheideweg 6, 2223 Schriek, 0475.434702, christa_batens@hotmail.com

Bankrekening: BE05 0682 1205 6575 - BIC : GKCC BE BB - Eethuisstraat 1 bus 3, 2900 Schoten