

Tekst en illustraties:
Casimir Elsen

BROUWERIJ RUBBENS IN ZONNEGEM

Gebrouwen wordt er al niet meer sinds 1970, maar toch komt de voormalige brouwerij Rubbens in Zonnegem, ook bekend als brouwerij De Zon, nog geregeld in het nieuws. Dat is zeker niet in het minst te danken aan de huidige eigenaars en aan de vzw Oude Brouwerij van Zonnegem, die regelmatig activiteiten inrichten in de oude brouwerij. Tijdens de laatste Open Monumentendag op 14 september werden de gebouwen nog eens opengesteld voor het publiek. Reden genoeg om in deze rubriek eens aandacht te schenken aan deze brouwerij.

VIER GENERATIES RUBBENS

Brouwerij-mouterij De Zon werd rond 1870 opgericht door Benoit Rubbens, afkomstig uit Grembergen. Over de eerste jaren is maar weinig geweten. Duidelijker wordt het vanaf 1896, toen (voor die tijd) spectaculaire vernieuwingen werden doorgevoerd, met onder meer de installatie van

Alfons Rubbens stierf op 13 mei 1928 en werd opgevolgd door zijn zoon Karel, die echter nauwelijks enkele maanden later, op 23 september, ook overleed. Zijn weduwe beheerde nadien de brouwerij tot haar zoon Jozef, die zijn diploma van brouwingenieur behaalde aan de brouwerijschool Sint-Lieven in Gent, de leiding kon overne-

In onze rubriek 'Een vleugje nostalgie' besteden we aandacht aan brouwerijen, die al tientallen jaren geleden gestopt zijn met hun brouwactiviteiten, maar waarvan de gebouwen nog steeds nadrukkelijk aanwezig zijn in het straatbeeld. In sommige gevallen kreeg de oude brouwerij een nieuwe bestemming en werd alles mooi gerestaureerd, zonder dat daarbij het vroegere gebruik verdoezeld werd. Op andere plaatsen gaat het om gebouwen die al jaren leegstaan en waarin de tand des tijds soms al lelijk heeft huisgehouden.

Rubbens. In 1954 was de moutstorting teruggelopen tot 31 000 kg, minder dan de helft van hetgeen in 1939 nog verbruikt werd. Door de schaalvergroting op de biermarkt kreeg de brouwerij het steeds moeilijker om te concurreren met de grotere brouwerijen. In de zestiger jaren begon ze met de verdeling van de bieren van de brouwerijen Huyghe in Melle en Krüger in Eeklo. Op 1 januari 1970 werd de eigen bierproductie stilgelegd en hield brouwerij Rubbens op te bestaan als echte brouwerij. De brouwketels verhuisden in 1988 naar brouwerij Frank Boon in Lembeek, waar ze tot op de dag van vandaag nog steeds gebruikt worden. Andere onderdelen van de installatie kwamen terecht in het brouwerijmuseum in Bocholt en in het Gambrinus Drivers Museum in Romedenne.

Zoals wel meer gebeurde in die tijd was er in de familie Rubbens niet alleen een brouwerstraditie, maar waren ze ook burgemeester van hun gemeente. Benoit bekleedde het ambt van 1892 tot 1897. Hij werd opgevolgd door zijn zoon Alfons, die burgemeester bleef tot aan zijn dood in 1928, om op zijn beurt opgevolgd te worden door zijn zoon Karel. Karel was echter geen lange ambtstermijn beschoren, want zoals hierboven vermeld overleed hij reeds enkele maanden later, slechts enkele dagen na zijn benoeming. Jozef, de vierde generatie, werd burgemeester in 1947.

BIEREN

Over de bieren uit de eerste jaren van brouwerij Rubbens is weinig bekend. Wat we weten dateert grotendeels uit de periode tussen de twee wereldoorlogen. Zo werd in 1929 de *Bock Junior* gelanceerd. Het etiket, waarop een wielrenner staat afgebeeld, herinnert eraan dat toen voor het eerst een wielervedstrijd werd georganiseerd in Zonnegem. Sindsdien werd dit evenement jaarlijks door de brouwerij gesponsord. Na de overschakeling op lage gisting werd de al bestaande *Export* omgedoopt tot *Sun Pils*, die tot op het einde het voornaamste bier van de brouwerij zou blijven. Andere merken waren *Star*, *Bruin*, *Zonnegemse Pater*, *Sun Super Pale Ale* en *Tafelbier*.



Brouwerij Rubbens in Zonnegem

een stoommachine, een waterpomp, een nieuwe beslagkuip en kookketel en een schrootmolen van Henotte in Brussel. Op dat ogenblik was zoon Alfons zijn vader reeds komen vervoegen in de brouwerij. Na het overlijden van Benoit op kerstdag 1897 zou Alfons de leiding van het bedrijf overnemen. Als verwoed duivenliefhebber liet hij in 1901 ook een toren met duiventil installeren, evenals paardenstallen en een gaanderij voor koetsen en bierkarren. Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd al het koper opgeëist door de Duitsers. Alleen het koelschip kon nog net verstopt worden onder het stro. Na de oorlog werd opnieuw gestart met een brouwketel van de firma Lievens uit Oudenaarde. De mouterij werd stilgelegd. In 1925 werd Zonnegem aangesloten op het elektriciteitsnet, wat leidde tot nieuwe grote modernisering in de brouwerij.

men.

In 1931 werden weer vernieuwingen uitgevoerd. Een nieuwe stoomketel werd geïnstalleerd, alsook een nieuwe koperen kookketel. Rond de ketel werd een muur gebouwd en als isolatie werd de ruimte tussen muur en ketel opgevuld met zwavel. In de vroegere mouterij werden een koelinstallatie en een ammoniakcompressor opgesteld. Dit had ongetwijfeld te maken met de overschakeling van hoge naar lage gisting, resultaat van de toenemende populariteit van de pilsbieren. De Tweede Wereldoorlog werd overleefd zonder belangrijke schade. De brouwerij had enkel te lijden onder de problemen die alle brouwerijen in die jaren kenden, voornamelijk gebrek aan grondstoffen en alle beperkingen die de bezetter oplegde. In het midden van de vorige eeuw begon het achteruit te gaan in brouwerij

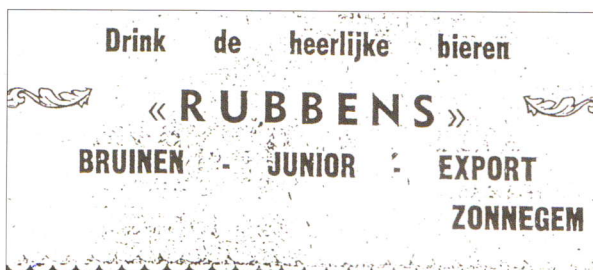
RENOVATIE

Na de stopzetting van de brouwerij bleef het bedrijf nog verschillende jaren actief als bierhandel, maar in 1983 werd ook hieraan een einde gemaakt. De gebouwen kwamen leeg te staan en verkommerden hoe langer hoe meer. Onze redacteur Jan Louies gaf destijds (Den Bierproever nr. 42, januari 1996) al een beschrijving van de lamentabele toestand, waarin hij de brouwerij toen aantrof. Maar hij kon toch eindigen met een hoopvolle noot, want in 1995 werd het vervallen complex gekocht door de broers Luc en Daniël Boulanger. Zij planden er een centraal wooncomplex, een restaurantetier voor piano's, een gastenverblijf

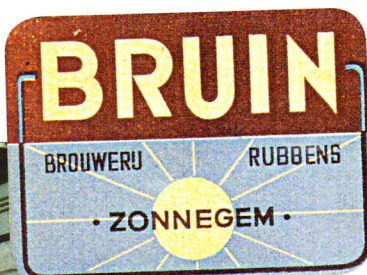


De beslagkuip van Rubbens, nog steeds in gebruik bij Frank Boon

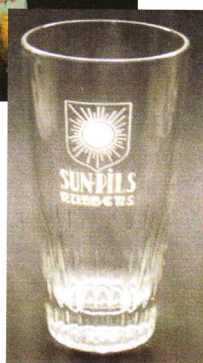
en een cultuurzaal. Omdat de renovatie financieel haast onmogelijk op te brengen was door privé personen, drongen zij aan op de klassering van het gebouw als beschermd monument. Dat beschermingsbesluit – de 'nominatie' daartoe was er eigenlijk al van in de jaren 80 – kwam er op 6 maart 1997. Hierdoor kon er voor een gedeelte van de restauratie beroep gedaan worden op subsidiëring door de Vlaamse, de provinciale en de gemeentelijke overheid. In dat kader werd ook de vzw Oude Brouwerij van Zonnegem opgericht om de restauratie van de brouwzaal te realiseren. De aanpalende mouttoren en schoorsteen werden mee in het project opgenomen. Het koetshuis, de paardenstallen, de 'duiventoren', twee kleine magazijnen en de vroegere brouwerswoning werden omgebouwd tot woonhuis van de nieuwe eigenaars. In de paardenboxen links van de ingang zijn een berging en een bureau ondergebracht. De boxen rechts zijn omgevormd tot een riante zithoek. Het magazijn naast de zithoek is nu de eetkamer.



Het tweede magazijn, waar nog 20 000 flesjes met in reliëfopdruk 'Rubbens-Zonnegem' werden gevonden, werd een keuken. In de duiventoren zijn vier slaapkamers en een badkamer ondergebracht. Boven in de toren zette Luc Boulanger een kerkuilbak, waar zich een tijd geleden inderdaad een koppel kerkuilen vestigde



dat intussen al voor een broedsel van drie jonge uiltjes zorgde. Het brouwhuis zelf werd in erfpacht gegeven aan de vzw Oude Brouwerij van Zottegem. Die gaat het inrichten als culturele ruimte, met zaal en foyer, waar diverse evenementen kunnen georganiseerd worden. Die moeten de financiële middelen opleveren om de restauratiekosten te helpen dekken. Een ander middel dat de vzw hiertoe gebruikt is het laten brouwen van een eigen biertje, de Zonnegemse Zot, dat in 1998 voor het eerst werd geproduceerd. Het is een



amberkleurig bier van 7,1 vol.% alc., gebrouwen door de Proefbrouwerij in Lochristi. Bijzonder is, dat het afgevuld wordt in de 20 000 gevonden flesjes van de vroegere brouwerij. Het is niet in de reguliere bierhandel verkrijgbaar, maar wordt enkel ter plaatse verkocht. Tijdens evenementen – zoals de Open Monumentendag – kan het per flesje gekocht en gedegusteerd worden, daarbuiten wordt het enkel per bak aangeboden. Wie geïnteresseerd is, kan daarvoor steeds contact opnemen met de vzw, bereikbaar op het telefoonnummer 053-62 68 84 of per e-mail op het adres info@oudebrouwerijzonnegem.be.

Met dank aan Paul De Vuyst voor de informatie

HET GEKSTE NIEUWS

Niet echt een voorbeeld van verantwoord bier drinken, maar we moesten toch even glimlachen bij onderstaand stukje uit Het belang van Limburg van 22 september.

Dronkaard op stap met vat bier

ANTWERPEN - Zaterdagmorgen heeft de politie in Antwerpen een man aangetroffen die een wagentje bij zich had met daarop een vat van vijftig liter bier. Volgens de politie was de 41-jarige Antwerpenaar duidelijk dronken. Hij kon geen zinnig woord meer uitbrengen. De dief verklaarde de zware ijzeren ton te hebben gevonden aan een dok. Hij werd meegenomen door de politie en mocht zijn roes uitslapen in de cel. De eigenaar van het bier is nog onbekend. *Belga*

Het bericht vertelt er niet bij of de man zo dronken was door het aftappen van pintjes uit het vat dat hij zelf meezeulde ...

KORT

NOTERING BROUWGERST ONDERUIT

Een bemerking in verband met de prijsstijging van bier. Op 1 augustus 2008 was de prijs voor brouwgerst in een half jaar meer dan 100 euro per ton gezakt. Dat komt doordat in de EU meer brouwwaardige gerst wordt geoogst. De notering voor brouwgerst in het Duitse Mannheim stond op 222 euro per ton. In twee weken was de notering € 40,50 gezakt, een daling van ruim 15 procent. Rouen in Frankrijk noteerde 206 euro per ton brouwgerst. Die notering was in twee weken 39 euro gezakt. Dat is een daling van bijna 16 procent.

Een woordvoerder van het Productschap Akkerbouw noemde een aantal oorzaken. 'Frankrijk en Duitsland zijn twee belangrijke producenten van brouwgerst. Daar is het areaal uitgebreid vanwege de gestegen prijzen. Bovendien worden meer kilo's per hectare geoogst. En de geoogste gerst is ook nog eens van goede kwaliteit, waardoor meer gerst voldoet aan de eisen die worden gesteld aan volgerstpercentage en eiwitgehalte. Ook Tsjechië oogst meer brouwwaardige gerst.'

De woordvoerder vroeg zich wel af of met deze gedaalde prijzen akkerbouwers volgend voorjaar weer brouwgerst gaan zaaien. 'Bij brouwgerst oogst je gauw twee ton per hectare minder dan bij tarwe of voergerst. En een teler loopt het risico dat de gerst niet brouwwaardig wordt bevonden. Voergerst noteert nu zo'n 40 euro minder dan brouwgerst. Het is maar de vraag of een akkerbouwer voor dat verschil zo'n groot risico wil lopen.' De Europese organisatie van graanhandelaren Coceral schat dat Frankrijk dit jaar 3,1 miljoen ton zomergerst oogst. Dat is 15 procent meer dan de 2,7 miljoen ton van vorig jaar. In Duitsland stijgt de verwachte oogst met 10 procent naar 2,3 miljoen ton.

(Bron: Agrarisch Dagblad, Jan Engwerda)

