

Wzc Sint-Elisabeth Lanceert Bosbeekbier

Gepubliceerd op:

7

maart
2019

Medewerkers en bewoners van Sint-Elisabeth ontwikkelden samen een eigen huisbier. Op 21/03 wordt het bier gelanceerd in de cafetaria. Initiatiefnemer Kevin Coomans vertelt graag wat meer over zijn hobby bierbrouwen.



Je hobby uitoefenen in je beroep, het is een droom voor vele medewerkers. In onze woonzorgcentra laten we dromen graag uitkomen en vinden we het fantastisch om medewerkers samen met bewoners aan de slag te laten gaan met hun passie. Een van hen is Kevin Coomans, hij werkt al 14 jaar als logistiek medewerker in wzc Sint-Elisabeth en heeft een passie voor bier(brouwen).

Hoe ben je op het idee gekomen om bier te gaan brouwen?

“Bier is al lang een interesse van mij. Een paar jaar geleden kwam ik met een vriend op het idee om samen bier te brouwen. We zijn hiervoor samen de opleiding biersommelier gaan volgen bij Syntra. Vooral het eerste jaar van de opleiding sprak ons erg aan, dit ging over de technische kant van het brouwen en bier als product. Het tweede jaar ging meer over food pairing. Dit was voor ons minder relevant. Maar ondertussen was de interesse wel gewekt.”

Brouw je je bier volledig zelf?

“Ik brouw mijn bier zelf thuis met een kleine installatie waarbij ik telkens 10 tot 15 liter brouw. Het hele brouwproces neemt een dikke twee maand in beslag. Het brouwen zelf duurt 5 a 6 uur. Daarna moet het een kleine week gisten. Moet het bier nagisten 3 a 4 weken. En ook op de fles moet het nog een maand afrijpen. Voor het Bosbeekbier zijn we wel naar een erkende brouwerij gestapt, brouwerij Danny in Erpe Mere heeft voor ons 1000 liter gebrouwen.”

Hoe is de interesse van de bewoners er gekomen?

“Er was al een grote bierinteresse in Sint-Elisabeth. Een van mijn collega's, animator Sofie is ook heel gepassioneerd door bier, alsook een groot deel van de mannelijke bewoners die wel eens graag een biertje drinken in de cafetaria. Het is met deze groep dat we al eens op bezoek zijn geweest naar brouwerij Moortgat, en zij hebben er ook voor gezorgd dat er extra speciaalbieren op de kaart zijn komen te staan in de cafetaria. Bier leeft dus wel echt bij onze bewoners

Het idee voor het brouwen van een eigen Bosbeekbier is ontstaan omdat ik een eindproef moest maken voor de avondschool. Hoewel ik niet van plan ben om de opleiding af te maken, wilde ik het bier toch brouwen. En omdat er zoveel enthousiasme was onder de collega's en bewoners hebben we het voorgelegd aan de directeur. Zij zag dit ook meteen zitten.”

Hoe is de smaak bepaald?

“Samen met de bewoners hebben we enkele proeverijen gedaan van andere bieren om te kijken welke smaak het meest geapprecieerd werd door de bewoners. Om zo naar een bier te kunnen gaan dat volledig aan hun smaak voldoet. Ook de naam is en het etiket mee gekozen door de bewoners

Je kan het bier dat we gebrouwen hebben een beetje vergelijken met Tripel Karmeliet. Het is een blonde tripel, van 8% met een onderton van karamel.”

Waar zullen mensen het kunnen proeven?

“In de cafetaria van het woonzorgcentrum, waar je het kan proeven of kopen in een geschenkverpakking. We bekijken ook of we dit in de lokale dienstencentra gaan kunnen aanbieden. We zullen je op de hoogte houden!”

ZORGBEDRIJF RIVIERENLAND

Wilsonstraat 28, 2860 Sint-Katelijne-Waver
T 015 30 69 97, info@zbrivierenland.be