

De Lindemans Gazette

Redactie, administratie: Lenniksebaan 1479, 1602 Vlezenbeek · 4 Pagina's

LINDEMANS.BE

VOORWOORD



Santé op 200 jaar Brouwerij Lindemans!

Vlezenbeek, begin 1800. Daar waar de wind unieke wilde gisten door de heuvels blaast. Joos Frans Lindemans en Francisca Josina Vandersmissen wisten er op een magische nacht de rijkdom van de Pajotse wind toe te voegen aan een mysterieus middeleeuws recept. 'De moeder aller bieren' werd gebrouwen. Dat zij daarmee de kiem zouden leggen voor een brouwerij die 200 jaar later naam en faam zou maken tot over de grote plas, hadden ze nooit kunnen vermoeden.



Dirk & Geert Lindemans, 6de generatie lambiekbrouwers

Zes generaties van noeste bierbrouwers later gaan wij, Dirk en Geert, nog even gepassioneerd aan de slag met ons unieke en eigenzinnige goud. Als kind was de brouwerij onze speeltuin, onze brouwende vaders onze grote voorbeelden. De liefde voor het bier kregen we van kindsbeen af mee. Vanuit onze kartonnen kampen in de brouwerij stalen we de kennis en de kunde van onze brouwende vaders met onze ogen. We stonden zelfs op de voorste rij toen de allereerste grote houten foeders de brouwerij werden ingereden.

U leest het. Het Lindemans-rijpingsproces mag dan al 200 jaar bruisen en schuimen, het mooiste licht ongetwijfeld nog voor ons. Samen met het voltallige Lindemans-team gaan we vol vertrouwen de toekomst tegemoet.

En... nieuwsgierig komt de volgende generatie zelfs al meegluren in de brouwerij. Het brouwen kruipt waar het niet gaan kan. We zijn nog lang niet uitgeklonken. Santé!

IN DE KIJKER

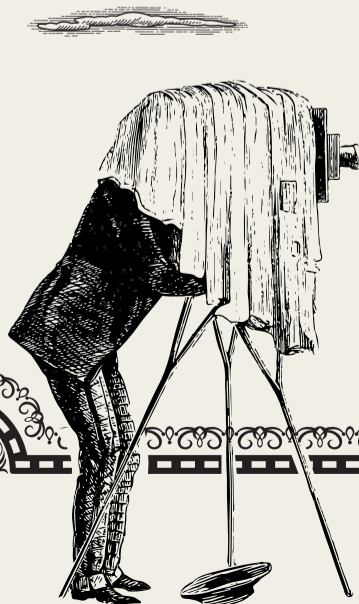
200TH ANNIVERSARY BLEND



Er was eens...

± 1800 wordt Francisca Josina Vandersmissen geboren in Hof ter Kwadewegen te Vlezenbeek op een bedje van hop en gerst. Het bier stroomt rijkelijk door haar brouwersaderen. Jaren later laat haar sprankelende verschijning

Joos Frans Lindemans niet onberoerd. In 1822 trekt het jonge stel in bij hoeve-brouwerij Vandersmissen en al gauw brouwen ze zélf het schuimende goud. Brouwerij Lindemans wordt geboren.



Meer over onze 200th Anniversary Blend op pagina 2.

Ontdek ons 200 jaar verhaal op de Lindemans website!



6 GENERATIES BEVLOGEN LAMBIEBROUWERS



Francisca Josina Vandersmissen en Joos Frans Lindemans
1792-1865

Joos Frans Lindemans wordt burgemeester van Vlezenbeek in 1830, het stichtingsjaar van het koninkrijk België.



Joos Frans "Duc" Lindemans
1826-1901

'Den Duc' omdat Joos Frans II alles groots zag! Zo groots dat hij tussen 1860 en 1870 de huidige grote schuur en de brouwzaal bouwde.



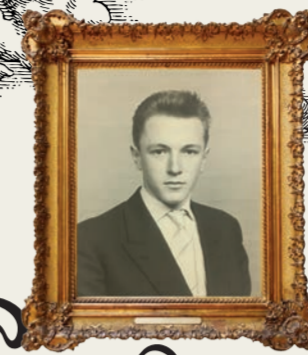
Theofiel Martin Lindemans
1870-1955

Theofiel, de jongste van 9 kinderen, volgt zijn vader op in 1901. Tijdens WO1 lag de brouwerij stil en werden alle brouwinstallaties, vaten... opgeëist tijdens de Duitse bezetting. Het koper werd omgesmolten tot wapens.



Emiel Jozef Lindemans
1901-1956

1922 - De eerste gloeilampen verlichten de woonkamer! Voor het eerst wordt de brouwzaal elektrisch aangestuurd.



Nestor Lindemans & René Lindemans
1941-2008 1939-present

1961 - René en Nestor brouwen de eerste Lindemans Oude Kriek volgens de traditionele methode met de zeldzame Schaarbeekse krieken. Lindemans' liefde voor kriek resulteert ook in de legendarische Kriek Lindemans gemaakt op basis van puur sap van vers gesterpe krieken en lambiek van minstens één jaar oud.



Dirk & Geert Lindemans
1968-present

Samen met het voltallige Lindemans team gaan Dirk en Geert Lindemans vol vertrouwen de toekomst tegemoet.

PRODUCT IN DE KIJKER

Toasten op onze Grande Dame



Met de **Oude Gueuze Anniversary Blend 2022 "Cuvée Francisca"** toasten we op de Grande Dame van Lindemans, Francisca Josina Vandersmissen. Samen met haar geliefde Joos Frans Lindemans, hield zij 200 jaar geleden Brouwerij Lindemans boven het biervont.

Jan Verzelen (Brewery Manager) en Sep Roggeman (Quality Manager): "Speciaal voor het 200-jarig bestaan van de brouwerij werd een exclusieve oude gueuze gebrouwen die 4 jaar oude lambiek blendt met jonge lambiek. Het goudblonde bier met een alcoholvolumepercentage van 8 % giste

in houten foeders en 12 maanden op fles. Het combineert smaken van eik en citrus met toetsen van cider, sherry, rijpe appels en een verfrissende zuurigheid met een hint van Brett, de unieke wilde gisten uit onze vallei. Liefhebbers kunnen genieten van een droge, complexe en goed uitgebalanceerde oude gueuze met droge afdrank. Van deze verfijnde blend werd maar een beperkt aantal flessen gemaakt."

Met je ogen proeven van Cuvée Francisca? Dat doe je hier!



Jan Verzelen (Brewery Manager) en Sep Roggeman (Quality Manager)



NIEUWS

Lindemans b(r)ouwt aan de toekomst

Al twee eeuwen lang is Vlezenbeek de bakermat van Brouwerij Lindemans. Dat zal in de toekomst niet anders zijn: blijven brouwen, blijven bouwen! Maar binnenkort worden de bierkranen ook elders opgedraaid! In een tweede site in Ruisbroek zal Lindemans voortaan een meer gevarieerd pallet aan producten op touw zetten. Omdat lambiek een lang gisting- en rijpingsproces kent én omdat de export van de Lindemans-bieren de laatste jaren sterk toegenomen is, drong een bijkomende stockageplaats zich op. Ruisbroek: here we come!

Dirk en Geert: "In Ruisbroek zullen enkel bieren van hoge gisting worden gebrouwen. In een oververzadigde markt gaan we niet met reeds bestaande biertypes komen. We zoeken naar nieuwe type bieren en producten op basis van gemengde fermentatie. Als eindproduct zullen we dus blends maken met lambiek."

Wat er in de tweede site allemaal te vinden zal zijn? "Naast de brouwerij met een gloednieuwe brouwzaal met maalderij, fermentatiezaal en stockageruimte, zal de brouwzaal ook dienstdoen als ontvangstruimte voor evenementen. In het gebouw is er ook plaats voorzien voor kantoren, vergaderzalen en een laboratorium."

Net zoals de brouwerij in Vlezenbeek, zal ook de vestiging in Ruisbroek inzetten op duurzaamheid, zoals zonnepanelen, waterzuivering en energierecuperatie. "Zo laten we de waterdamp, die vrijkomt tijdens het koken, in twee stappen condenseren en wordt de warmte opgeslagen in een EST (energy storage tank). Die warmte kan op haar beurt gebruikt worden om wort van een volgend brouwsel voor te verwarmen."



NIEUWS

ON TOUR

= Pure lambiekbeleving =

Klaar voor een rondrit langsheen de Vlaamse en Brusselse wegen voor een onvergetelijke lambiekbeleving? Santé!

Toer de Geuze

Bezoek begin mei het tweejaarlijkse Toer De Geuze-weekend van Horal, de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren. Alle aangesloten lambiekbrouwerijen en geuzestekerijen die het Toscane van het noorden te bieden heeft, gooien tijdens dat weekend hun poorten wagenwijd open.

Ook Brouwerij Lindemans tekent steeds present! De lambiekliefhebber wordt ondergedompeld in meer dan 200 jaar lambiek-geschiedenis, komt alles te weten over het mysterieuze bier en kan genieten van heerlijke degustaties. Er is ook de Blend Your Own Gueuze Experience waarbij je je eigen oude gueuze helemaal zelf op fles steekt.

Smaakt naar meer? Scan jezelf dan zeker een weg naar de website van Horal!

Lindemans Lambic Tour

Sinds 2015 organiseert de brouwerij dit wandel- en fietsevenement op AutoLoze Zondag, telkens het derde weekend van september. Vanuit de brouwerij vertrekken bewegwijzerde routes die slingeren doorheen de groene longen van onze hoofdstad. Voor het brouwen van lambiekbieren is Lindemans immers afhankelijk van de luchtkwaliteit en de natuurlijke wilde gisten. Dorst onderweg? In Vlezenbeek en in Brussel staan verkoelende Lindemans bieren te bruisen van ongeduld.

Belgian Beer Weekend

Tijdens het eerste weekend van september houden we halt op de Grote Markt van Brussel aan een toog van meer dan 400 Belgische bieren, afkomstig van ruim 40 brouwerijen. Ook Lindemans staat elk jaar aan de feestdis en laat zijn verfrissende lambiekbieren proeven aan mensen van over de hele wereld.

Bezoek ons op tal van evenementen en houd zeker halt aan onze Lindemans Lambic Truck!



Onze beursstand in ware cabaretstijl op Horeca Expo (Gent), de hoogmis van de horeca.

NIEUWS

STOEFERS HOEKSKE

Lindemans Premium Distilled Clear Gin wint zilver!



Wanneer twee op-en-top Belgische kwaliteitslabels elkaar vinden, ontstaat er betovering. Met de Lindemans Premium Distilled Clear Gin sleepten Brouwerij Lindemans en stokerij De Moor zilver binnen tijdens de jaarlijkse en gerenommeerde **World Gin Awards 2022**.

Samen met de Red Gin, is de Lindemans Premium Distilled Clear Gin de eerste gin die gemaakt is op basis van distillaat van Oude Kriek. Deze unieke gin van 46% met delicate, fijne citrus aroma's en fruitige tonen is gemaakt op basis van 15 zorgvuldig gekozen botanicals. De proever wordt verwend met een kruidige smaakexplosie.



Filip Pilliet en Peter Renders

INTERVIEW

Bij Lindemans weten we wat vieren is!

We klinken niet alleen op het 200-jarig bestaan van de brouwerij, maar ook op brouwer Peter, techniker Steven en operator etiketeur Marc. Collega's Peter en Steven maken intussen al twintig jaar deel uit van de Lindemans-familie, collega Marc zelfs dertig jaar.

Peter:

"Moedermelk? Neen, ik ben grootgebracht met lambiek! Hoe kan het ook anders met een vader die zo goed als opgroeide in de biervaten. Mijn vader Robert was de buurjongen van René Lindemans (5de generatie) en stond al op z'n 16e mee te werken in de brouwerij. 52 jaar lang maakte hij deel uit van de Lindemans-equipe. Het is een genot om zijn verhalen te beluisteren over de eerste machines die de brouwerij binnen reden of de elektriciteit die afgetapt werd bij Nestor Lindemans, de broer van René, om die machines ook daadwerkelijk te kunnen laten draaien."

"Ik heb als jonge gast sterk overwogen m'n vleugels uit te slaan en de zee te bevaren, maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan: bierbrouwen zou het zijn! Stapels boeken heb ik gelezen over brouwen. René en Nestor volgde ik op de voet. Ze hebben me zoveel geleerd."

Marc: "Voor René en Nestor gingen wij door het vuur. Ze waren er altijd voor ons, en dat mag je gerust ook letterlijk nemen. Elke dag, van 6u 's ochtends tot 7u 's avonds én zelfs in het weekend waren ze te vinden tussen de vaten en de flessen. Wat een voorbeelden voor ons! Of ze streng waren? Ja, maar ook heel rechtvaardig!"

René en Robert:

"Het is bijna niet te geloven dat wij vroeger eigenhandig de tonnen lambiek naar de kelders moesten brengen. Paardenwerk was het. Het spreekt voor zich dat dat noeste werk geregeld onderbroken werd voor een goeie pot lambiek. Als je nu ziet hoe alles geautomatiseerd is en dat bijvoorbeeld 1 vatenvuller zijn plan trekt met de hele lijn, dan kan je alleen maar stellen dat Lindemans al een lange weg heeft afgelegd."

Peter: "De uitbreiding van de nieuwe productielijn heeft alles sterk veranderd. Nu rijdt de Lindemans-trein sneller dan ooit. Er zijn in de loop der jaren heel wat mensen bijgekomen. We zijn ondertussen echt een grote familie geworden. Zo is enkele jaren terug ook brouwer Filip de brouwzaal komen versterken. Ik mag dat zeggen zoals het is: wij zijn twee handen op 1 buik!"

Peter: "Het is fantastisch om te zien wat Lindemans als familie-brouwerij bereikt heeft. Ik heb diep respect voor de familie!"



Steven Rampelberg

Steven: "Ik begon in een tijd waarin er dag en nacht werd gewerkt op de brouwerij. Ik vind het jammer dat er zo weinig foto's zijn van toen, maar wij hadden gewoon geen tijd om daarmee bezig te zijn. Wroeten deden we! En ook schroevendraaiers zoeken en kurken naar elkaar gooien. Het is echt hartverwarmend om te zien hoe Lindemans doorheen de jaren altijd zijn eigenheid heeft behouden."

"Hoe ik de toekomst van de brouwerij zie? Het moet plezierig blijven. Ik denk dat we vooral moeten voortdoen zoals we nu bezig zijn."



Robert, Peter en Thibault (zoon van Peter) Renders



René Lindemans



Peter, Thibault (zoon van Peter) en Robert Renders, René Lindemans

SPELLETJE

- Hoeveel generaties Lindemans telt Brouwerij Lindemans?
- Waar is Brouwerij Lindemans gevestigd?
- Wat is de naam van de hoeve-brouwerij waar Brouwerij Lindemans is gevestigd?
- Welk Lindemans bier verwijst naar 'zondares'?
- Welk bier is vernoemd naar één van de generaties?
- Wat is de bijnaam van de tweede generatie Lindemans?
- Welke beroemdheid sprak lovend over Brouwerij Lindemans?
- Waarom gebruikt Lindemans hop?
- Welke Brusselse magistraat werd in de 14de eeuw op gruwelijke wijze vermoord op de weg genaamd Kwadewegen?
- Welk basisbier brouwt Brouwerij Lindemans?
- Welke brouwmethode gebruikt Brouwerij Lindemans? Het is de oudste ter wereld!
- Welk Brussels bier werd door Lindemans in 1978 terug op de kaart gezet?
- De lucht in de omgeving van de brouwerij maakt het mogelijk om lambiek te brouwen. Door wat is de lucht doordrongen?
- Toen Brouwerij Lindemans in de jaren zeventig voor de eerste keer de traditionele Oude Kriek over zee exporteerde, begon de Oude Kriek te hergisten door de deining van het schip. Hierdoor kwamen de flessen onder druk en sprongen de kurken eruit. Naar waar was de boot onderweg?

ANTWOORDEN

1. Zes - 2. Vlezenbeek - 3. Hof Ter Kwadewegen - 4. Pecheresse
 5. Cuvée René - 6. Duc - 7. Michael Jackson -
 8. Beernaert/Serclaes - 9. Everaard - 10. Lambiek
 11. Spontane gisting - 12. Faro - 13. Microflora - 14. Amerika

Beleef 200 jaar Lindemans ook online!

- www.lindemans.be
- lindemansbrewery
- lindemansbeers
- lindemansbrewery (B2B)
- Lindemans brewery



Scan en lees de Lindemans Gazettes met hun 100+ lambiekverhalen ook online!

Crafted By Wind,
Brewed Through Generations