

# Dorpsbrouwerij met internationaal karakter

Jef Versele (45) staat al tien jaar aan het roer, of moeten we zeggen de brouwketels, van brouwerij Van Steenberge. Als zesde generatie brouwer deed hij twintig jaar geleden zijn intrede in het familiebedrijf. Sindsdien schaalde hij de productie op van 3,5 miljoen naar 18 miljoen liter bier per jaar. Nieuwe biersoorten, exclusieve edities en creatieve marketing in combinatie met originele kwaliteit stuwden de producent van Augustijn en Gulden Draak vooruit.

1784. Jan-Baptist De Bruyne, grondlegger van het bedrijf, was landbouwer. Tijdens de strenge winter begon hij voor het eerst met bierbrouwen. “Dat was een tijd waarin elk dorp zijn eigen brouwerij had. Alleen al in het Meetjesland waren er honderden. Jan-Baptist had zelf geen kinderen, maar zijn neef, Jozef Schelfaut, trad in zijn voetsporen”, zegt Jef. “Vanaf dan begon elke brouwerij zijn eigen horecazaken aan te kopen. We brouwden dus bier om onze eigen cafés te voorzien in die tijd. Dat was tot en met de jaren vijftig-zestig ons verdienmodel. Op zich liep dat goed, maar de brouwerij kon dus alleen maar groeien als er ook meer cafés bijkwamen. Op een bepaald moment botst dat op zijn limieten.”

Na Jozef Schelfaut nam zijn dochter, Margriet Schelfaut, de leiding over van het bedrijf. Dat deed ze samen met haar man, Paul Van Steenberge. “Mijn overgrootouders waren zeer bedrijvige mensen. De brouwerij was maar één van hun vele bezigheden. De eerste echte brouwer in de familie was hun zoon, Jozef Van Steenberge. Mijn grootvader had drie dochters, waaronder mijn moeder Greta. De brouwkunst gaf hij door aan zijn zoon Paul, die de vijfde generatie brouwer zou worden. Jozef en Paul leerden mij op hun beurt de kneepjes van het brouwen en zo ben ik tot op vandaag zesde generatie brouwer in het bedrijf.”

## Speciaalbieren

De brouwerij produceert een doorsnee pils, maar is toch voornamelijk bekend van de sterkere speciaalbieren. “Mijn overgrootvader was een goede vriend van meneer Moortgat (*Duvel Moortgat, red.*). Hij inspireerde ons om iets te maken wat een ander niet had. In die tijd kwamen de speciaalbieren op. Mijn grootvader is mee op die kar gesprongen. Een tweede geluk is dat we niet veel later de paters Augustijn ontmoetten. Zij zetten ons op weg om een bier van hoge gisting te maken. Ik ben er tot op vandaag van overtuigd dat die twee zaken de redding zijn geweest van de brouwerij.” Vandaag zijn er meer dan driehonderd brouwerijen in Vlaanderen. En toch wordt er in Ertvelde iets gemaakt wat niemand anders heeft. “Wij zijn één van de weinige brouwe-

rijen die met een eigen gistweek werken. Die gist is verantwoordelijk voor het eigen aroma en het aparte karakter van het bier. Daarnaast pasteuriseren wij ons bier niet en zijn wij één van de weinigen die zowel nagisting doen op fles als op vat”, zegt Jef.

**“De mensen drinken minder, maar ze drinken wel beter en dat is alleen maar in ons voordeel”**

“Langs de andere kant is het natuurlijk niet gemakkelijk met zoveel aanbieders, maar ik ben ervan overtuigd dat een beetje concurrentie ons beter maakt. Zo kunnen we ook met meer aan de kar trekken van de speciaalbieren. De mensen drinken minder, maar ze drinken wel beter en dat is alleen maar in ons voordeel.”

## Vijfenzestig landen

De brouwerij groeit ondertussen verder. “Voor de coronacrisis hadden we ongeveer 48 voltijdse werknemers. In volle crisis is dat geslonken tot 32. Het spreekt voor zich dat dat een moeilijke periode was. Qua productie en afzet zitten we nu weer op het niveau van 2019, dat stemt mij optimistisch”, vertelt Jef. “De grootste uitdaging is momenteel om de juiste mensen op de juiste plaats te krijgen. Voornamelijk in de verkoop loopt dat moeilijk.” Ondanks die crisis heeft de brouwerij nog steeds een heel grote afzetmarkt. “We exporteren onze bieren vandaag naar ongeveer 65 landen. In Europa zijn de belangrijkste Italië, Spanje en Frankrijk, maar ook in de VS, Australië en enkele Aziatische landen kunnen ze onze bieren smaken”, zegt Jef. “Hoewel we wereldwijd exporteren blijft het lokale verhaal ook heel belangrijk voor ons. Daarmee zijn we gegroeid en groot geworden. Initiatieven of verenigingen uit de buurt proberen we zoveel mogelijk te steunen. Een brouwerij heeft een sociaal karakter, daar moeten we gevolg aan geven.”

[www.vansteenberge.com](http://www.vansteenberge.com)



**Jef Versele (45)**

is de zesde generatie brouwer en heeft al tien jaar de leiding over brouwerij Van Steenberge.