

Bierbrouwerij Perron Bieren

Houterstraat 72
3620 Gellik
0468 20 82 86
www.perronbieren.be
info@perronbieren.be

In Gellik-Lanaken is de kleine bierbrouwerij Perron Bieren gevestigd. De brouwer/eigenaar kwam in 1994 in aanraking met een groep mensen die als hobby hun eigen bier brouwden voor privégebruik. Hij besloot dat toen ook te gaan doen, en werd lid van het hobbybrouwersgilde. Die hobby is uit de hand gelopen tot de kleine lokale brouwerij die hij nu in Gellik, sinds 2013, uitbaat in bijberoep. Het is een éénmans-brouwerij zonder personeel.

De verkoop is zeer lokaal; aan de poort van de brouwerij, bij enkele lokale horecazaken, en in een 3-tal drankenwinkels in de directe omgeving. Er is geen verdere distributie, het moet vooral lokaal blijven, net zoals vroeger, toen je bij de brouwer in het dorp je kan laten vullen. Particulieren uit het dorp bellen gewoon aan om bier aan te kopen. De klanten vinden het leuk om een bier te drinken dat in eigen dorp is gebrouwen. En het is nog lekker ook! Zeker wanneer men gasten ontvangt, is een fles Perron een lokale traktatie. Je vindt het bier ook op speciale lokale markten, zoals de streekproductenmarkt 'Lekker Lokaal' in Zutendaal. Voor deze markt brouwt Perron speciaal het Boegetbier, een bier met daarin lokaal geteeld Limburgs boekweit verwerkt. Ook op de 'Streekbierenmarkt' in Diest is Perron te vinden. Ook dagjesmensen en toeristen kiezen voor het lokale bier, ze komen aan de poort en bestellen het in de horeca.

Perron brouwt 4 vaste bieren van traditioneel Belgisch type: Saison, Blond, Tripel en Bruin. Daarnaast brouwt hij onder andere, in samenwerking, het huisbier van een café in Maastricht, het bier Mosasaurus® voor de vzw Grotten van Kanne, Stiemerhop Blond voor Neos Genk, een bier met verse hop uit de Genkse Stiemervallei.

Rondleidingen voor kleine groepen tot ± 10 personen zijn mogelijk op afspraak. Perron Bieren produceert 40 tot 50 hl per jaar.

De brouwer, alter ego Perron, is nu 58 jaar, is werktuigbouwkundige en informaticus en heeft een internationale carrière van 25 jaar in de ICT achter de rug. Tegenwoordig is hij leerkracht zythologie aan het volwassenenonderwijs (PCVO Limburg), bierbrouwer en reisleader/gids.

Ambachtelijk? Artisaanaal?

Dat zijn vooral marketing kreten. Alleen in Bokrijk brouwen ze nog gedeeltelijk zoals vroeger.

In de middeleeuwen brouwde men bier met kruiden (gruit), het bier was laag in alcoholpercentage, troebel en zeer beperkt houdbaar.

Rond 1500 werd enkel nog met hop gebrouwen in plaats van de kruiden. Het bier werd er frisser en langer houdbaar van.

Omstreeks 1865 ontdekte Louis Pasteur de rol van gist en bacteriën. Sindsdien verloren de meeste bieren hun zurige smaak.

En met de technologische ontwikkeling en toegenomen kennis van het brouwproces werden de bieren steeds zuiverder en helderder.

De eerste wereldoorlog en het interbellum hebben de brouwerijen in België geen goed gedaan, vele zijn gestopt, en er werd veel bier geïmporteerd uit Engeland en Duitsland.

Na de tweede wereldoorlog kregen we meer geld en meer vrije tijd om bier te drinken, maar het aanbod aan verschillende biersoorten verminderde sterk. Pils, Speciale Belge en een paar kloosterbieren bleven over.

Pas vanaf de jaren 1980 kwamen er weer veel biersoorten bij.

De laatste jaren is de craftbeer revolutie van start gegaan en worden diverse nieuwe biersoorten gecreëerd.

In de moderne digitale wereld is Untappd een populaire app om je drankgebruik in bij te houden/verzamelen.

Biersoorten zijn constant in ontwikkeling geweest, ontstaan en weer verdwenen, de meeste bieren die je vandaag kunt kopen zijn zelden ouder dan 75 jaar.

Perron ziet zichzelf vooral als een brouwer die met traditionele grondstoffen en moderne materialen smaakvolle 'traditionele-stijl' bieren brouwt voor de lokale markt.

Met trots brouwt hij zijn bieren zonder geprepareerde grondstoffen, zo veel mogelijk uit België. Gewoon met water, mout, suiker, hop en gist.

Water uit de kraan. Er is veel hocus pocus over water. Hard water, zacht water, bronwater...eigenlijk allemaal onzin, zeker indien grote brouwerijen het als reclame gebruiken. Water is water, en zolang het drinkbaar is, kan je er prima mee brouwen. Dat ze in de middeleeuwen bier moesten drinken omdat het water te vervuild was, dat is maar heel beperkt waar.

De meeste mout die Perron gebruikt wordt in Antwerpen geproduceerd. Tja, de gerst komt doorgaans uit Frankrijk, daar is weinig aan te doen.

Hop teelt Perron zelf. En met die eigen hobbellen brouwt hij het lekkerste bier. Genoeg voor de gehele productie komt er niet van zijn hopplanten. De rest koopt hij in Poperinge aan, rechtstreeks bij de hopboer. Hij mag dan ook het logo 'Belgische Hop' voeren op zijn etiketten, en hij steunt daarmee de Belgische hoptraditie. Doorgaans brouwt hij met gedroogde natuurlijke hobbellen.

Hij gebruikt gedroogde gisten uit Gent.

En ook suiker is een essentieel ingrediënt voor traditionele bieren als Tripel en Bruin, maar ook voor de hergisting op fles. Belgische suiker uit Tienen.

Dat zijn traditionele grondstoffen, in tegenstelling tot onder andere de diverse zetmeelproducten die voor de grootindustrie worden geproduceerd. Hoppreparaten zoals hopextracten, cryo hop, geïsomiseerd extract, tetra hop, die komen er bij Perron niet in. De industrie produceert vele hulpstoffen, enzymen, schuimverbeteraar, klaringsmiddelen, gistvoedingszouten, anti-gushing, en zo meer. Ook die zal je bij Perron niet aantreffen.

Maar brouwen in houten kuipen, dat is niet meer van deze tijd. De installatie van Perron Bieren is geheel in inox. Er is veel handwerk aan, het brouwproces gebeurt niet computergestuurd, zoals vandaag de dag in de grotere brouwerijen gebruikelijk is. De vergistingstemperatuur wordt wel automatisch gecontroleerd. Het afvullen en etiketteren is dan weer handwerk, fles voor fles, één voor één. 'Handgemaakt', noemt Perron het. Hij heeft zichzelf het vak geleerd door vele brouwers te bezoeken en veel te lezen. Lastig hieraan was dat de bestaande literatuur vooral geschreven is voor de grote commerciële brouwerijen. Voor een kleine brouwer geldt eerder kwaliteit dan commercie, je gaat je eigen maniertjes ontwikkelen, naar gelang de mogelijkheden van de installatie.

De laatste jaren komen er steeds meer brouwerijen bij, zo lijkt het. Maar de meeste daarvan brouwen helemaal niet zelf. Het zijn bierfirma's, eigenlijk handelaren, die hun bieren elders in het groot laten brouwen. En die durven hun etiketten te versieren met termen als 'streekbier', 'ambachtelijk', 'artisanaal', en zo meer. Ze noemen zichzelf zelfs 'brouwerij'. Perron vindt dat een trieste ontwikkeling. Daar zou iets aan gedaan moeten worden om de consument te informeren.

Bij hem kom je dat niet tegen. Wanneer je een fles van Perron Bieren in de hand hebt, dan komt die uit Gellik, 100% daar gebrouwen. Perron brouwt al zijn bieren zelf, in zijn eigen installatie. Het is met recht een bier uit Lanaken. En daar is Perron heel fier op.

Op een sokkel aan de muur in de brouwerij staat een heiligenbeeldje. Het is Sint Arnoldus, de patroonheilige van de brouwers. Een brouwerij kan niet zonder het toezien oog van Arnoldus, zo vindt de brouwer. Mijn manier van brouwen levert een bijzonder smaakvol bier, dat duidelijk boven de massa uitstijgt, en daar zit Arnoldus ook voor iets tussen.

Perron Bieren, de naam komt van het prinsbisdom Luik. Steden in het prinsdom mochten een perron oprichten als symbool van autonomie. Gellik ligt in het voormalig prinsbisdom. Perron is een vrij brouwer, ongebonden, en Perron beslist zelf wat hij brouwt. Gellik had nog geen perron... ☺. In het logo is de rijksappel op het perron vervangen door een groene hopbel.

