

In mei 2006 verschenen in Bavariant, informatieblad voor de medewerkers van Bavaria

Brouwerij De Koningshoeven moderniseert: Met minder energie nóg beter bier

De sfeer van rust en traditie die elke steen van brouwerij De Koningshoeven al decennialang uitademt, lijkt het uit te sluiten dat een woord als 'modernisering' er zelfs maar fluisterend wordt uitgesproken. Maar schijn bedriegt. De afgelopen maanden is er in de brouwerij van het trappistenklooster in Berkel-Enschot stevig gewerkt aan verbeteringen in het productieproces. Er kwam een nieuw besturingssysteem voor het brouwhuis en de 16 jaar oude binnenkoker in de wortketel werd vervangen door een nieuwe stromboli-kookketel. Algemeen directeur Thijs Thijssen vertelt over modernisering in een ambachtelijke omgeving.

Geheel in lijn met de levenswijze en de filosofie van de monniken van de abdij, is brouwerij De Koningshoeven geen 'big spender'. "Nooit geweest ook", aldus Thijs Thijssen. "Wij bekijken elke euro vijf keer voordat we 'm uitgeven. Toch ontkwamen we nu niet aan een paar forse investeringen. Onze systemen waren simpelweg verouderd en ook moesten we flink besparen op energiegebied. Samen met Bavaria hebben we de brouwerij financieel doorgelicht. Doel was om te kijken hoe we met zo min mogelijk energie zoveel mogelijk bier kunnen produceren met behoud van kwaliteit. In een meerjarenplan hebben we vastgelegd welke investeringen daar voor nodig zijn."

Beter in beeld

Voor 2006 viel de keuze allereerst op een nieuw besturingssysteem. Thijs Thijssen: "Het oude systeem was 16 jaar oud en dringend aan vervanging toe. Je moet er niet aan denken dat zo'n ding het op een dag begeeft." Het inmiddels aangeschoven hoofd Brouwerij en Technische Dienst van De Koningshoeven – Joost van Beers – is zeer tevreden over het nieuwe systeem. "Het is heel gebruiksvriendelijk – een beetje Windows-achtig. We hebben uiteindelijk gekozen voor hetzelfde systeem als dat in Brouwhuis 3 in Lieshout, een systeem van de Duitse firma ProLeit. We hebben nu ons hele proces nog beter in beeld. Dat komt de kwaliteit ten goede, omdat we eerder kunnen bijsturen als er iets niet goed gaat. Bijzonder is ook dat we nu de gistpropagatie (*het laten groeien van gist, red.*) via de beeldschermen kunnen volgen. Er is overigens een directe lijn gelegd met de afdeling Engineering in Lieshout: in geval van ernstige storingen kunnen zij op afstand meekijken in ons systeem. Heel handig."

Simpel, maar geniaal

Een tweede grote 'klapper' die De Koningshoeven dit jaar maakte, is de aanschaf van een nieuwe binnenkoker voor de wortketel, een zogenaamde stromboli. Joost van Beers: "Deze stromboli kwamen we tegen op een brouwerscongres in Neurenberg. Het is het eerste systeem dat kwaliteit én rendement garandeert en dat dan ook nog eens in een simpele vorm. Simpel, maar geniaal. We zijn de eerste brouwerij in Nederland die deze koker heeft. Dat is weer een voordeel als je lang wacht; dan heb je ook het neusje van de zalm."

Het is een indrukwekkend gevaarte, de nieuwe stromboli, zo blijkt bij een bezoekje aan het brouwhuis. Het had dan ook heel wat voeten in de aarde voordat het ding op z'n plek stond. Joost van Beers: "Omdat de stromboli in een bestaande ketel moest worden ingebouwd, moest de oude koker eerst stukje bij beetje worden ontmanteld en daarna moest de nieuwe onderdeel voor onderdeel worden gemonteerd."

In totaal heeft de brouwerij twee weken stilgelegen. Joost van Beers: "Wij hadden onze zaakjes echter goed voorbereid en datzelfde gold voor de leveranciers van de nieuwe spullen en voor de afdeling Engineering van Bavaria. Alles verliep volgens planning en na die twee weken waren we meteen weer volop in productie, zonder dat we ook maar één batch verspild hebben."

Een feest voor de smaak

Het eerste brouwsel dat op weg naar de fles gestoomd werd in de nieuwe binnenkoker, leverde een bier op dat meteen duidelijk maakte dat de hele operatie de moeite waard was geweest. "Een feest voor de smaak", herinnert Thijs Thijssen zich. "Op vrijdagochtend komen we altijd met een paar mensen bij elkaar om het bier te proeven dat die week uit de warme kamer is gekomen. De eerste keer na de installatie van de nieuwe stromboli leverde dat echt een sensatie op. We maakten met onze zeven La Trappe-merken natuurlijk altijd al heerlijk bier, maar dit sloeg werkelijk alles. Het nieuwe kookproces bleek zo'n positieve invloed op de smaak te hebben, dat we het echt allemaal direct proefden. En we waren het er unaniem over eens dat het bier nóg lekkerder was geworden. Ik kan me niet anders voorstellen dan dat de consument dit ook opmerkt."

Rustiger koken

Op de vraag hoe hij het smaaksucces verklaart, kijkt Thijs Thijssen even opzij naar Joost van Beers. Als levensmiddelentechnoloog heeft die daar volgens hem veel meer verstand van. Chemische processen tijdens het kookproces blijken de clou te zijn. "Simpel gezegd koken we met de nieuwe binnenkoker veel rustiger", legt Joost van Beers uit. "Daardoor gaan er minder eiwitten kapot en dat is gunstig voor het gistingsproces. Wat je namelijk in je kookketel aan smaak verliest, krijg je later in het proces nooit meer terug in je bier gestopt. Natuurlijk kenden we dit effect, maar dat het zo'n spectaculaire verbetering van de smaak zou opleveren hadden we niet verwacht."

Wat wel was verwacht en wat gelukkig ook werd bewaarheid, is dat de nieuwe stromboli een fikse besparing oplevert. Joost van Beers: "Normaal gesproken hebben we te maken met een verdamping van 8%. Met de nieuwe stromboli is dat nog maar 4%. Uitgedrukt in energie levert dat op jaarbasis een flinke besparing op de energierekening op."

Voor de komende jaren staan er nog veel meer investeringen op het programma. "Het volgende grote project is de vervanging van ons koelsysteem", aldus Thijs Thijssen. "Ook weer een forse investering ja, maar met de gunstige ervaringen van de afgelopen maanden weten we dat we een stevig fundament onder de toekomst van De Koningshoeven hebben gelegd."

((eventueel een kader voor bij het verhaal, maar misschien voert het te ver...))

Sinds 1997 heeft Bavaria een samenwerkingsverband met De Koningshoeven. De brouwerij is eigendom van Bavaria, maar opereert zelfstandig en onafhankelijk. In september 2005 is er – voor 25 jaar! - een nieuwe overeenkomst gesloten met de trappisten. In totaal werken er 26 mensen bij De Koningshoeven. Thijs Thijssen: "We zijn met een kleine, zeer betrokken club. Het afgelopen jaar hadden we 1% ziekteverzuim. Dat zegt wel wat."

Thijs Thijssen was voorheen commercieel directeur van De Koningshoeven. Per 1 juli 2005 is hij Marco Faber opgevolgd als algemeen directeur. Sinds zijn 'aantreden' heeft Thijs Thijssen het een en ander veranderd in de brouwerij. Zo is er geen bedrijfsleider meer – die doet nu projecten op het gebied van milieu – en rapporteren de hoofden Brouwerij en Bottelarij dus rechtstreeks aan hem. De verdieping van de samenwerking met Bavaria kreeg verder gestalte toen Gijs Swinkels per 1 januari jl. verantwoordelijk werd voor de export van de Trappisten-bieren. Belangrijke impuls voor de verdere ontwikkeling van de internationale markten is het feit dat La Trappe het logo Authentic Trappist Product van de Internationale Vereniging Trappist weer op het etiket mag zetten. Thijs Thijssen: "Nu is het definitief duidelijk welke status we hebben en eigenlijk altijd al hadden, namelijk die van een kwaliteitsbiermerk."