

Zaterdag 11 en zondag 12 maart 2000

Vader Kempisch Vuur droomt van brouwerij in eigen dorp

Wie een *vuurke* vraagt in een drankgelegenheid in Pulderbos of omgeving, maakt veel kans een blond biertje gepresenteerd te krijgen in plaats van een lucifer. Tien jaar experimenteerde Guy Pirlot voordat hij het ideale recept vond voor het Kempisch Vuur. Nu droomt hij van een ambachtelijke brouwerij in eigen dorp, zoals de Zwarte Arend, waar eeuwenlang het befaamde IJzerband werd gemaakt.

Pulderbos

Eddy Geentjens

Pulderbos heeft wat met bier brouwen. Iedereen kent geweten brouwerij de Zwarte Arend, nu beschermd als histo-

risch monument. Het daar gebrouwe IJzerband was bekend tot ver buiten de streek. Tijdens de Tweede Wereldoorlog kwam aan de brouwersactiviteiten een einde wegens gebrek aan grondstoffen. Het lijkt er sterk op dat het Kempisch Vuur een waardige opvolger wordt.

"Voor mij een Vuurke", geraakt in de regio meer en meer ingeburgerd.

Guy Pirlot (43) uit de Moerstraat 22 in Pulderbos is al jaren gebeten door de brouwersmicrobe. "Het is mijn grote hobby. Een vijftien jaar geleden begon ik eenvoudigweg met pakketten die je zo in de winkel kan kopen. Maar het duurde niet lang of ik ging echt brouwen, met granen. Op zondag was de keuken van mij." De amateur experimenteerde er naar hartelust op los. De brouwsels waren alleen voor eigen gebruik, binnen de familie- of vriendenkring.

De ontwikkeling van het Kempisch Vuur nam tien jaar in beslag. "Alleen al een temperatuurverschil bij de bereiding geeft later een andere smaak, zodat er haast onuitputtelijke variaties mogelijk zijn", zegt Guy Pirlot. De basisingrediënten zijn mout van gerst (70%), tarwemout, ruwe haver en maïs. Het blond bier van hoge gisting (7,5 graden) is volgens zijn schepper "zacht en volmondig van smaak, en vrij goed gehopt, wat een bittere nasmaak geeft". Er zitten ook kruiden in, maar welke geeft Pirlot niet prijs.

Na het behalen van de eerste prijs in een wedstrijd van de Objectieve Bierproevers, een nationale vereniging ter promotie van de Belgische biercultuur, kwam de gelegheidsbrouwer op het idee zijn bier een beetje te commercialiseren. "Bedoeling was om zo wat van mijn kosten te recupereren. Het ging stapje voor stapje." Momenteel wordt het Kempisch Vuur gebrouwen in de Proefbrouwerij in Lochristi.

Het brouwen van bier is voor Guy Pirlot uitgegroeid tot "een uit de hand gelopen hobby". Zijn bier is (voorlopig) alleen in de Kempen te verkrijgen. "Buiten de regio voer ik geen actieve promotie. Maar er zijn meer en meer mensen die ernaar vragen". Zijn grote droom blijft een eigen landelijke brouwerij in Pulderbos. "In de Zwarte Arend kan niet, want dat gebouw is beschermd. Misschien ergens in een stalletje of zo."



Gelegheidsbrouwer Guy Pirlot doopte 'zijn' tripel Kempisch Vuur, een naam die tot de verbeelding spreekt. Wie in Pulderbos en omgeving op café 'een vuurke' vraagt, kan lang wachten voor zijn sigaret brandt. (Foto Thomas Vanhaute)