

Het bier van hier is (even) terug

**Kermiscomité en
brouwer Pirlot
slaan handen
in elkaar voor
IJzerband**

Ter gelegenheid van de kermis heeft het kermiscomité samen met brouwer Guy Pirlot het al meer dan vijftig jaar verdwenen legendarische Pulderbos' bier IJzerband weer tot leven gewekt. Brouwersdochter Evi Van Mechelen van brouwerij De Zwarte Arend mocht als eerste proeven.



Guy Pirlot, Evi Van Mechelen en Steven Van Staeyen met de nieuwe IJzerband voor de oude brouwerij, waar de tot in Antwerpen vermaarde godendrank tot diep in de jaren veertig werd gebrouwen.

GVA-foto Ludo MARIEN

PULDERBOS

De kermisweek, die dit jaar van 17 tot en met 20 augustus loopt, trekt altijd veel volk. "Maar zonder nieuwe impulsen blijft de trein niet lopen", zegt Steven Van Staeyen, voorzitter van het twee jaar geleden opgerichte kermiscomité. "Vorig jaar hebben we reuzen geïntroduceerd tijdens de markt. Dit jaar hebben we als nieuwe initiatieven de rommelmarkt op zondag en de tijdelijke herlancering van IJzerband. De kermis speelde zich vroeger rond de brouwerij De Zwarte Arend van de familie Van Mechelen af."

Bij zijn onverwachte dood eind jaren veertig nam brouwer Van Mechelen het recept van IJzerband mee in zijn graf. Volgens de bierkenners was het een godendrank die zelfs nog met paard en kar naar Antwerpen werd uitgevoerd. "Vermits het exacte recept verdwenen is, heeft Steven een onderzoek gedaan bij de oudere mensen van Pulderbos om de juiste smaak en kleur van IJzer-

band te achterhalen", vertelt Guy Pirlot, brouwer van het Kempisch Vuur die met deze gelegenheidsherlancering van IJzerband een geste naar het kermispubliek wil doen. "Het bier werd een laatste keer gebrouwen in 1947. Steven moest zich dus baseren op de herinneringen van tachtigplussers. Volgens de laatste nog levende getuigen die het voorrecht hadden de IJzerband ooit te hebben geproefd, was het bier donkerder, straffer en bitterder dan gewone pils."

1.500 liter bier

Aan de hand van het onderzoek van Van Staeyen heeft Guy Pirlot nu 1.500 liter nieuwe IJzerband gebrouwen (200 bakken met flesjes van 33 centiliter) in de proefbrouwerij in Lochristi. Het is de bedoeling dat het bier uit het flesje wordt gedronken en niet uit een glas. Het is iets zwaarder (6 graden in plaats van 5) dan gewone pils. Peter Van Steen

vond op de ouderlijke brouwerijzolder nog een oude pancarte van het familie-bier en op basis van die pancarte werd een etiket gemaakt.

Lage gisting

"Qua kleur neigt het naar De Koninck en Palm, maar dat zijn bieren met een hoge gisting terwijl IJzerband een lage gisting heeft. Het bier zal tijdens de kermis uitzonderlijk in alle cafés en feesttenten te koop zijn tegen 2 euro in plaats van 3 euro. Op die manier verdient de brouwer er niks aan, maar hij doet het als geste", zegt Van Staeyen. "Het is vanaf zondag 17 augustus om 7u 's morgens te koop zolang de voorraad strekt. Mogelijk brouwen we volgend jaar met de kermis opnieuw enkele vaten. De naam IJzerband komt van de ijzeren banden die vroeger rond de houten biervaten zaten." Brouwersdochter Evi Van Mechelen - die verder niets met het initiatief te maken heeft

- kreeg woensdag in primeur de eerste flesjes. Haar grootvader was de uitvinder van het originele recept. "Ook mijn vader heeft het gebrouwen, op gevoel. Hij wist hoeveel er van elk ingrediënt in moest, maar heeft het nooit opgeschreven. Zijn plotse dood betekende meteen het einde van de enige echte IJzerband", zoals Evi het uitsprekt. "Mijn nonkel en Sjarelte, de gast, wisten het nog ongeveer, maar écht exact is het nooit meer nagebrouwen. Ik heb het zelf nooit geproefd, ik weet alleen dat het straffer en donkerder was. Het water betrokken ze uit een grote gemetste put die hier nu onder de kas-seibedekking verstopt zit."

Met een beetje argwaan brengt Evi het uit de dood herrezen 'bier van hier' aan de lippen. "Niet slecht." Ook dochter Griet en kleinzoon Ravi keuren het goed, echtgenoot Frans vindt het iets te bitter. IJzerband is te koop tijdens Pulderbos-kermis zolang de voorraad strekt. Kristin MATTHYSSEN