

Kempisch Vuur heeft bruin broertje

Guy Pirlot zoekt locatie voor authentieke huisbrouwerij

Als ze in Pulderbos en omstreken aan de cafétoog "voor mij een vuurke" vragen, betekent dat niet dat ze een aansteker zoeken. Het streekbier Kempisch Vuur van de plaatselijke brouwer Guy Pirlot wordt er sinds 1998 met veel plezier in de dorstige kelen binnengegoten. Sinds kort heeft het Kempisch Vuur er een donker broertje bijgekregen: de Kempisch Vuur 3-Dubbel.

Pulderbos

Pulderbos staat bekend als een dorp van gezonde drinkers en bierliefhebbers. De jaarlijkse kermis bewijst dat keer op keer. Vroeger telde het dorp van de levensgenieters vier brouwerijen. Tot voor acht jaar lag die nijverheid

helemaal stil. Tot hobbybrouwer Guy Pirlot er zijn Kempisch Vuur lanceerde. De blonde tripel heeft al twee jaar een kerstvariant, het Kerstvuur. Nu is er ook nog een donkere variant, de 3-Dubbel, op de markt.

"Eigenlijk is die 3-Dubbel een woordspeling", zegt Pirlot. "Bij een tripel denkt iedereen automatisch aan een blond bier. Het donker Kempisch Vuur heeft exact hetzelfde alcoholgehalte (7,5%) als het blond Kempisch Vuur. Het grote verschil zit 'em in de mouten. Het donker Kempisch Vuur bevat onder meer een caramelmout en een percentage geroosterde mout. Tijdens de proefdag vandaag vonden sommigen dat je er een beetje de smaak van geroosterde koffiebonen in proeft. Het is ook iets zoeter."

Pure vitamine B

Het Kempisch Vuur is vooral populair bij dagjestoeristen in de streek. Nederlanders zijn er dol op. "Maar ook de plaatselijke Kempenaars zijn chauvinistisch en kiezen soms resoluut voor een Vuurke. Op de bodempjes van de



Guy Pirlot met een plateau voor Kempische Vuurkes 3-Dubbel. Foto Bob VAN MOL

flesjes ligt een laag pure vitamine B, die naar eigen wens mee kan worden uitgeschonken."

Guy Pirlot maakt zijn proefbrouwersels thuis in de Moerstraat. Als alles op punt staat laat hij zijn bieren om praktische redenen brouwen in de Proefbrouwerij van Lo-

christi. Beroepshalve werkt hij nog bij Belgacom. "Maar ik zou heel graag professioneel brouwer worden", vertelt Guy Pirlot. "Mijn ultieme natte droom is om een huisbrouwerij te starten met aansluitende gelagzaal in een traditioneel gebouw in Pulderbos. Dat

kan dan eventueel in combinatie met een speeltuintje of een mini-golfbaan, zodat het een toeristische troef kan worden. Mijn businessplan is al klaar, nu moet ik enkel de locatie nog vinden."

Om zijn droom te verwezenlijken, klopte Guy Pirlot aan bij de familie Van Steen-Van Mechelen van de als monument beschermde brouwerij De Zwarte Arend. "Ik stelde voor om de vervallen brouwerijgebouwtjes die tegenover het woonhuis staan te restaureren en opnieuw met koperen brouwersketels uit te rusten. Het is dé ideale plaats om met het rijke verleden aan te knopen. Maar de eigenaar ziet dat niet zitten. Daarna polste ik nog vergeefs de eigenaar van een oude schuur aan de Molenheide. Ik wil mijn huisbrouwerij in Pulderbos oprichten, de bakermat van het Kempisch Vuur. Maar als het echt niet anders kan, zal ik moeten uitwijken. Wie een geschikte locatie weet, mag mij altijd tippen."

Kristin Matthyssen

■ www.kempisch-vuur.be
en tel. 03-484.61.95.