

Het standbeeld

Iedere twee weken geven we een standbeeld aan iemand die de A van Antwerpen nog harder doet stralen. Johan Van Dyck brengt het Seefbier weer tot leven, een populair oud bier dat even Antwerps is als onze Antwerpse Handjes.

Tekst: Ive Van Orshoven | Foto: Frederik Beyens

“Het Seefbier was het meest gedronken bier in ‘t stad”

Johan Van Dyck: “Ik was marketing directeur bij Duvel-Moortgat: voor een bierliefhebber een droomjob. Maar drie jaar geleden kwam ik het verhaal van het Seefbier op het spoor. Ik ging op zoek naar het recept en toen ik dat uiteindelijk vond, zei ik mijn job op om me hier volledig op toe te leggen. Ik neem een groot risico, en sommigen verklaren me gek. Maar soms moet je je droom durven volgen: op 9 maart werd het bier officieel voorgesteld op het stadhuis!

Het Seefbier was tot honderd jaar geleden het meest gedronken bier in Antwerpen. Het was dus een succesvol Antwerps bier, maar verdween rond 1930. Het verschilt van de bieren die we vandaag kennen. Zo bevat het naast gerst en tarwe, ook haver en boekweit. Boekweit was een typisch ingrediënt voor Antwerpse brouwers. Het geeft het bier een frisse smaak. Seefbier werd daarom ook wel ‘de champagne van de arme luizen’ genoemd. Het had veel succes in de volkse wijken. Zo heeft ‘de Seefhoek’ zijn naam te danken aan de liters Seefbier die er werden gedronken.

We hebben twee jaar naar het recept gezocht in archieven, bij heemkundige kringen en bij familie en nabestaanden van Antwerpse brouwers. Dat zijn er trouwens heel wat: Antwerpen heeft een enorm rijke biergeschiedenis. Brouwers waren bijna zoals bakkers: iedere wijk had er een.

Die familiebrouwerijen, met hun unieke speciaalbieren, kregen het moeilijk met de komst van de grote industriële brouwerijen op het einde van de 19de eeuw. De twee Wereldoorlogen betekenden hun definitieve doodsteek. Alleen brouwerij De Koninck bleef over.

Het recept van het Seefbier bleek ook honderd jaar geleden een zorgvuldig bewaard geheim. Uiteindelijk vonden we het

terug in het archief van een familiebrouwer. Op drie velletjes stond een beschrijving van het hele brouwproces. Met die velletjes ben ik naar een brouwspecialist gestapt,

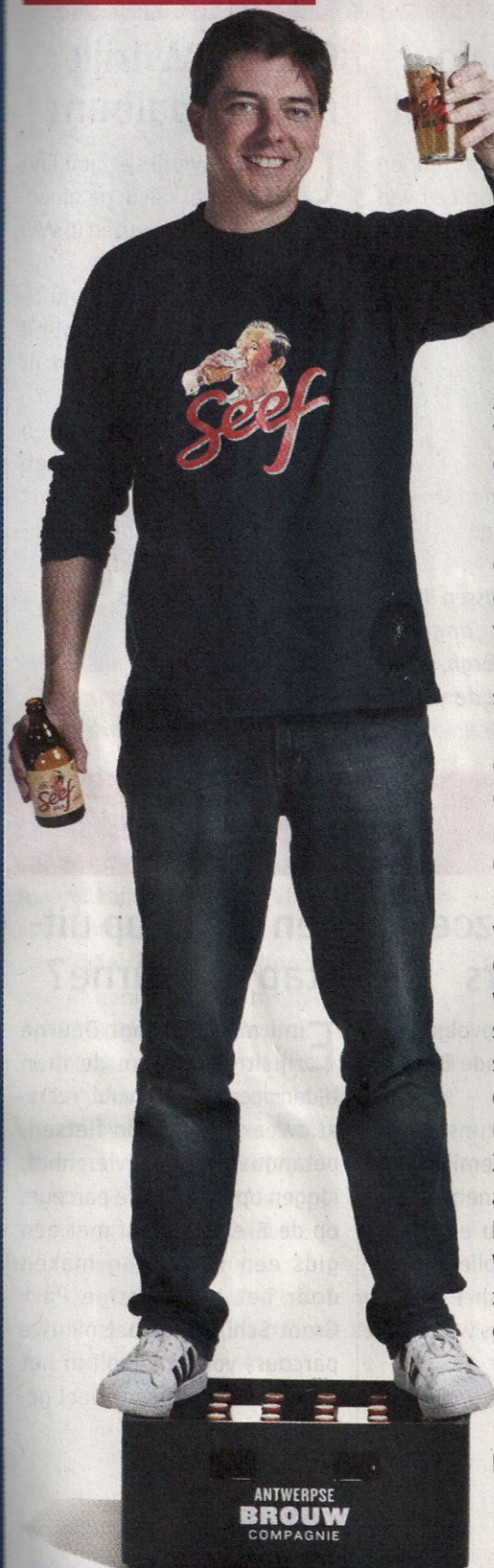
en in de testbrouwerij van de KU Leuven hebben we dan tien proefbrouwsels gemaakt. We testten er verschillende oude biergisten uit en probeerden de troebelheid juist te krijgen. Uiteindelijk proefden we, voor het eerst in 100 jaar, het originele Seefbier. Perfect zoals het beschreven staat in oude geschriften. Daarmee is een stuk Antwerps erfgoed nieuw leven ingeblazen. En dan nog van het beste soort: erfgoed dat je kan drinken.”

■ www.seefbier.be

**Op-
roep**

Kent u iemand die een
standbeeld verdient?
Laat het ons weten via

redactie.antwerpenaar@stad.antwerpen.be



STAD ANTWERPEN

www.dna.be
Infolijn stad Antwerpen 03 22 11 333 of info@stad.antwerpen.be