

MIEKE DESPLENTER



ZAAKVOERDER

Kasteelbrouwerij De Dool

Toen Mieke Desplenter op zoek ging naar een locatie voor een nieuwe brouwerij, had ze niet meteen een kasteel voor ogen. “Ik wou vooral een leuke binnenkoer voor gasten, de rest maakte me niet zoveel uit. Dat vond ik hier op de historische locatie De Dool. En toen lag daar toch nog een kasteel in de tuin.” Wat bijna 25 jaar geleden begon als een ambitieus project, is vandaag een succesvolle brouwerij met zeven biersoorten en op zomeravonden een goed gevuld terras. “Dat is het resultaat van de samenwerking van ons heel team. Alleen kan je dit niet.”

“Alles rond bierbrouwen is gewoon plezant”



“Bierbrouwen zit in mijn bloed”, vertelt Mieke trots. “Ik ben de vierde generatie brouwer langs mijn vaders kant en heb familie die over het hele land brouwt. Mijn zus heeft een B&B, De Paenhoeve, waar de kamers vernoemd zijn naar bier ingrediënten. Het zit er daar dus ook wel in (*lacht*). Onze bierroots zijn terug te leiden naar de brouwerij van het Dentergemse Witbier. Ik woonde tot mijn zesde langs de brouwerij, waarna we naar Limburg verhuisden. Mijn vader liet de brouwerswereld achter zich, maar was dolgelukkig toen ik ‘m later vertelde dat ik wou starten met een nieuwe brouwerij. Hij had het toch wel gemist.”

Een intense start op een unieke plek

Mieke ging samen met haar toenmalige man – die ook thuis is in de brouwerswereld – op zoek naar een leuke locatie. “Dat mocht eender waar in Vlaanderen zijn. Uiteindelijk kwamen we hier terecht op De Dool, een historische locatie die tijdens de middeleeuwen dienst deed als buitenverblijf voor de abten van Sint-

Truiden. Het huidige kasteel dateert uit de zestiende eeuw. Met die geschiedenis in ons achterhoofd besloten we om abdijbier te brouwen. Pilsbieren zijn er trouwens toch al genoeg.”

“Mijn ouders vonden het fantastisch dat we met een brouwerij wouden beginnen. Onder meer dankzij hun steun hebben we het domein kunnen kopen. Dat was eind 1993 en in de zomer van 1994 zijn we al geopend. Die periode was heel intens. Om de brouwerij in elkaar te steken verbleef een Italiaans team hier enkele weken. Ik vergeet nooit het moment wanneer de eerste ketel met een hijskraan op de binnenkoer werd gelegd. Of het moment waarop de brouwingenieur het eerste recept voorstelde en we de eerste brouwsels proefden. Dat was ontzettend spannend.”

Bestorming van het kasteel

“Het domein was voor de komst van de brouwerij altijd een gesloten domein geweest. Niemand wist hoe het er hier

precies uitzag. De zomer dat we de poorten openden was het prachtig weer. We hadden tien tafeltjes en veertig stoelen gezet, ik weet het nog goed. Maar dat was veel te weinig (*lacht*). De mensen gingen echt overal zitten waar ze konden. Het terras hebben we dus snel moeten uitbreiden en daarna is ook de rest van de brouwerij jaar na jaar gegroeid. We proberen elk jaar wat te investeren. Dat gaat van een nieuw dak of een stukje bijbouwen tot de nieuwe etiketteermachine van dit jaar.”

“De eerste maanden hadden we alleen Ter Dolen Blond. Daarna zijn we uitgebreid met Ter Dolen Donker, Tripel en Kriek. Begin 2011 brachten we een hoppig biertje uit als eerbetoon aan mijn vader, Armand. Dat was eigenlijk bedoeld als een eenmalige oplage, maar door het grote succes is Armand Ter Dolen toch een blijvertje geworden. Nummer zes in ons gamma is er sinds een vijftal jaar. Het is een winterbier, Ter Dolen Winter, met honing en kaneel. Kerstmis in een glas dus eigenlijk (*lacht*). Onze laatste toevoeging was een witbier dat we afgelopen zomer hebben gelanceerd als test case. Je kon het alleen op ons terras drinken, maar dankzij de hete zomer was het wel een schot in de roos. Het is een iets zuurder, minder zwaar en vooral fris bier. Volgend jaar gaan we Ter Dolen Wit zeker en vast commercialiseren.”

Een team vol kwaliteit

“Ik ben heel tevreden van onze bieren, ze zijn waar we ze willen hebben. De kwaliteit is perfect en er moet niet veel meer aan veranderd worden. Om tot dat punt te komen, heb je een goed team nodig want dat kan je gewoon niet alleen. Ik heb een jong team vol frisse ideeën rond mij verzameld. Onze brouwingenieur bijvoorbeeld is 27 jaar en ik vertrouw hem volledig. Naast het vaste team rekenen we ook op heel wat jobstudenten. Dat zijn er toch zo'n vijftig à zestig per seizoen. Een hele bende dus. Maar wel een toffe bende!”

“Ik heb zelf de algemene leiding en doe een beetje vanalles”, gaat Mieke verder. “Dat gaat van op de heftruck zitten tot betalingen doen op bureau. Ik hou wel van die diversiteit. En wat me zeker zo gelukkig maakt als die diversiteit, is dat mijn zoon lke

mee in de zaak is gestapt. Samen met zijn vriendin Elien neemt hij de horeca op zich, maar hij durft even goed in te springen in de brouwerij. Weten dat hij naast mij staat en hiermee wilt verdergaan, geeft me extra energie en is een geruststelling. Ik heb mijn kinderen zo iets nooit willen opleggen, maar als dat dan toch gebeurt, is dat heerlijk.”

Mystery 19

“Mijn zoon krijgt de vrijheid om zijn eigen ding te doen. We wonen zelf in het kasteel, maar hij heeft in een onbewoond deel een escape room gebouwd, Mystery 19. Het is een van de extra activiteiten die we hier aanbieden. We hebben ook regelmatig bedrijven of groepen die op afspraak een rondleiding krijgen of hier hun event organiseren. Gewone rondleidingen doen we ook, jaar in jaar uit zelfs. En daarnaast is er de horecazaak die in de zomer zeven op zeven open is. In het laagseizoen zijn we enkel op maandag en dinsdag gesloten. En tussen al dat gebeuren moet er natuurlijk altijd bier gebrouwen worden (*lacht*).”

“We krijgen veel complimenten over de brouwerij en het domein”, zegt Mieke trots. “Maar we zijn er ook wel altijd mee bezig. Want onderhoud houdt nooit op, geloof mij. Je blijft altijd vernieuwen. Dat moet ook. Maar het is een kunst om het evenwicht te vinden tussen investeren en er iets aan over houden. Een evenwicht tussen vernieuwen en niet aan kwaliteit inboeten. Ik zei vroeger altijd: we doen niet veel, maar wat we doen, doen we goed. Maar als ik mezelf nu hoor... We doen eigenlijk wel veel (*lacht*). Zolang we ook dat goed doen, ben ik tevreden.”

Bierbrouwers onder elkaar

“De brouwerswereld is een superleuke branche, dat geef ik graag toe. Alles rond bier is gewoon plezant. Ik hoor bij de Federatie van Belgische Brouwers en het is altijd leuk om onder collega's te komen. In de brouwerswereld is er meer kameraadschap dan concurrentie. Als er problemen zijn, heb ik altijd wel iemand die ik kan bellen. Zelfs al ben ik maar een van de kleinere in vergelijking met een AB-Inbev of Brouwerij Martens. Maar ik voel me daar goed als kleintje. Want ook als kleintje

MIEKE DESPLENTER

**51 jaar x Geboren in Lille (FR) x Woont in Houthalen-Helchteren x 1 dochter en 1 zoon x
Zaakvoerder bij Kasteelbrouwerij De Dool**



word je geapprecieerd. De big boys zijn geïnteresseerd in het reilen en zeilen van kleine brouwerijen, terwijl wij een graantje meepikken van het feit dat zij het Belgisch bier in de hele wereld bekend maken.”

“Hét voorbeeld daarvan is het Belgian Beer Weekend dat jaarlijks doorgaat in Brussel. Een uniek event met zo’n vijfenveertig brouwers die zich verzamelen op de Grote Markt in Brussel. Op een van de mooiste plekken ter wereld. Bezoekers komen echt van overal om onze Belgische bieren te proeven. Van Rusland en China tot de Verenigde Staten. Zo’n moment is ook leuk om met collega’s onder elkaar mekaar bieren te proeven en te waarderen. Op die manier leer je ontzettend veel bij en help je ook elkaar. En ondertussen heb je ook nog eens gewoon een gezellige tijd (*lacht*).”

LOFPRAAT IN 'T KWADRAAT

“Ter ere van mijn vader Armand, die de brouwerij mee heeft opgericht, lanceerden we nog tijdens zijn leven het hoppig bier Armand Ter Dolen. Een succes dat met een gouden medaille werd bekroond op de Brussels Beer Challenge. Papa zelf was natuurlijk zo fier als een gieter. Toen we later Braziliaanse toeristen over de vloer kregen, zat papa ook net op het terras. Eens zij hoorden dat hij dé Armand van het bier was, wouden ze meteen met hem op de foto. Hij was haast een celebrity (*lacht*).”