

Oude Geuze uit het Pajottenland van Brouwerij De Troch: "Onze familie brouwerij is een van de oudste en onafhankelijke brouwerijen van het land"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

[f](#) DEEL [Twitter](#) [REAGEER](#)



© Mozkito - Pauwel Raes is al de zevende generatie binnen familie brouwerij De Troch.

TERNAT In de schaduw van de Sint-Remigiuskerk van Wambeek brouwt De Troch al tweehonderd jaar oude geuze. De charmante brouwerij lijkt zo weggeplukt uit een plattelandsepos van een eeuw geleden. Nog straffer: de brouwerij is nog altijd volledig in familiehanden. Met meesterbrouwer Pauwel Raes (41) is ondertussen de zevende generatie aangetreden.

Alsof de wereld de voorbije honderd jaar niet veranderd is. Dat gevoel krijg je bij het binnenstappen van de robuuste binnenkoer van brouwerij De Troch in hartje Wambeek, tussen de golvende heuvels van het Pajottenland. Zaakvoerder Pauwel Raes deed in 2002 zijn intrede in de familiezaak, nadat zijn vader Jos Raes slachtoffer werd van een zwaar ongeval. "Mijn vader volgde destijds Louis De Troch op, die zelf geen kinderen had", vertelt Pauwel. "Louis was de broer van mijn grootmoeder. Ik heb hier altijd gewoond en leerde zo vanzelf de knepen van het vak. Maar ik heb ook een opleiding gevolgd aan de brouwerijschool in Gent. Onze familie brouwerij is een van de oudste en onafhankelijke brouwerijen van het land. Onze brouwzaal is meer dan honderd jaar oud. We hebben alles zo authentiek mogelijk gehouden."

“Onze familie brouwerij is een van de oudste en onafhankelijke brouwerijen van het land. Onze brouwzaal is meer dan honderd jaar oud. We hebben alles zo authentiek mogelijk gehouden”

Pauwel Raes



© Mozkito - Oude Geuze van De Troch.

Paradepaardje

De Troch brouwt lambiek, maar het paradepaardje is ongetwijfeld Oude Geuze De Troch, die erkend is als streekproduct. "We maken onze oude geuze nog altijd volgens de traditionele methode, waarbij we oude lambiek mengen met jonge lambiek. De jonge lambiek zorgt voor het suiker en de vergisting, de oude lambiek geeft de typische smaak. De oude geuze hergist vervolgens in de fles en is jaren te bewaren."

“Alle oude geuzes worden op dezelfde wijze gemaakt en vermengd. Maar het basisbier, de lambiek, vertoont wel vaak grote verschillen”

Pauwel Raes

Oude Geuze De Troch onderscheidt zich van de andere geuzes door zijn sterke citrusmaak. "Alle oude geuzes worden op dezelfde wijze gemaakt en vermengd", weet Pauwel. "Maar het basisbier, de lambiek, vertoont wel vaak grote verschillen. Dat heeft onder andere te maken met het water, de regio en de brouwmethode. Daardoor zijn oude geuzes verschillend van smaak."

Alles zelf doen

Waar in grote brouwerijen sommige activiteiten al uitbesteed worden, doet de familie hier alles nog zelf: brouwen, gisten, stockeren, mengen en bottelen. Daarbij krijgen ze hup van vier werknemers. "Geuze of lambiek wordt gemaakt met minstens dertig procent ongemouten tarwe. Die tarwe kwam tot de jaren '80 nog rechtstreeks van het land. Maar nu is dat bijna onmogelijk geworden. De tarwe moet eerst naar de maalderij, waardoor het niet meer interessant is dat werk zelf te doen."



© Mozkito - Op de binnenkoer van de brouwerij is de tijd blijven stil staan.

Export

Hoewel Oude Geuze De Troch een eeuwenoud streekproduct is, verdwijnt 98 procent van de productie (vierhonderdduizend liter per jaar) naar het buitenland. Wordt de oude geuze uit Wambeek dan niet gesmaakt in ons land? "De export is eigenlijk historisch gegroeid", vertelt Pauwel. "Omdat wij alleen geuze en lambiek maken, kunnen we in eigen land geen uitgebreid pallet bieren aanbieden aan horecazaken, terwijl grote spelers dat wel kunnen. Onze bieren zijn wel te koop in gespecialiseerde drankenhandels en toeristische steden, zoals Brugge en Gent."

“Omdat wij alleen geuze en lambiek maken, kunnen we in eigen land geen uitgebreid pallet bieren aanbieden aan horecazaken, terwijl grote spelers dat wel kunnen”

Pauwel Raes

"Maar het grootste deel van onze geuze gaat naar China, Rusland, Japan, de Verenigde Staten, Canada en Indonesië. Eens je in die landen een goed verkooppunt hebt, kan het snel gaan. In Rusland zijn we begonnen in Moskou en twee jaar later zaten we ook al goed in Sint-Petersburg. Het volume wordt dan groter en dan kun je daar ook meer energie in steken. Hetzelfde verhaal in Japan trouwens. Daar leverden we eerst in Tokyo en even later volgde Osaka omdat onze verdeler daar ook een distributiepunt had. En zo reist onze oude geuze de wereld rond."

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.



© Mozkito - De charmante brouwerij bevindt zich vlakbij de Sint-Remigiuskerk van Wambeek.

MEER OVER [PAUWEL RAES](#) [LIFESTYLE EN VRIJE TIJD](#) [ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN](#) [LIFESTYLE](#)

[ETEN EN DRINKEN](#) [WAMBEEK](#) [GEUZE DE TROCH](#) [ECONOMISCHE SECTOR](#)

[f](#) DEEL [Twitter](#) [REAGEER](#)