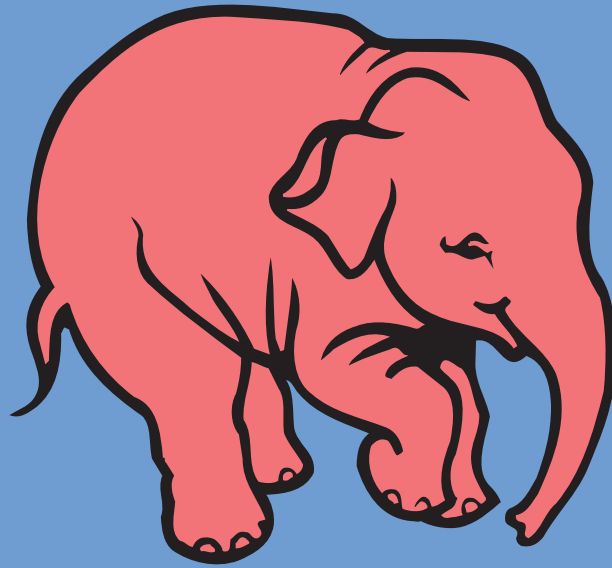


DELIRIUM  
tremens

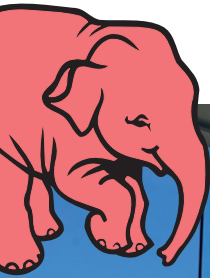
HET SUCCESVERHAAL  
VAN BROUWERIJ HUYGHE





# DELIRIUM tremens

HET SUCCESVERHAAL  
VAN BROUWERIJ HUYGHE



# Inhoud



## *De geschiedenis van Huyghe*

Roze olifanten	11
Den Appel wordt Huyghe	12
Van pils naar stadsbier	12
Loftrompet	14
De zee is woelig vandaag	19
Beste stuurman in de brouwzaal	20
Zotste brouwerij	23
Beste bier ter wereld	24
Ze staat haar mannetje	27
Groenste brouwerij	29
Duurzaam brouwen	30
Oog voor de mens	33
Confrérie van de Roze Olifant	35
Bier en sfeer proeven in Delirium Cafés	36
Rond de wereld in 89 landen	38
Door een roze bril	41
Averbode	44
Bier, brood, kaas en peperkoek	46
Sporen van het verleden	48
Mijlpalen	52



## De bieren van Huyghe

<b>Delirium</b>	<b>57</b>	<b>Mongozo</b>	<b>93</b>
Delirium Tremens	57	Mongozo Premium Pilsener	93
Delirium Nocturnum	60	Mongozo Buckwheat White	96
Delirium Christmas	63	Mongozo Banana	97
Delirium Red	64	Mongozo Coconut	98
Delirium Argentum	67	Mongozo Mango	99
Deliria	68		
<b>La Guillotine</b>	<b>71</b>	<b>St-Idesbald abdijbieren</b>	<b>101</b>
		St-Idesbald Blond	101
<b>Averbode</b>	<b>74</b>	St-Idesbald Dubbel	102
Averbode abdijbier	74	St-Idesbald Tripel	105
		Ten Duinen Rousse	106
<b>Floris fruitbieren</b>	<b>79</b>	<b>Campus</b>	<b>109</b>
Floris Apple	79	Campus Premium Pils	109
Floris Honey	80		
Floris Cactus	81	<b>Blanche des Neiges</b>	<b>110</b>
Floris Chocolat	82		
Floris Fraise	83	<b>Artevelde</b>	<b>113</b>
Floris Framboise	84	Artevelde Grand Cru	114
Floris Kriek	85		
Floris Mango	88	<b>Villers abdijbieren</b>	<b>117</b>
Floris Ninkeberry	89	Vieille Villers	117
Floris Passion	90	Villers Trippel	118



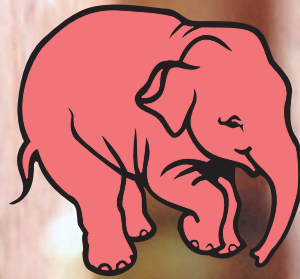
## Bier aan tafel

Millefeuille van rode biet, gerookte makreel, mosterd en Delirium Tremens	123
Honingparfait, walnoot, lavendel- en citroentijmblaadjes	125
Varkenswang met champignon-truffelcrème, radijs en Delirium Nocturnum	127
Poeder van ganzenlever met duindoornjus, pijnboomcitrus en Oost-Indische kers	129
Delirium Christmas-smoutebol met moutsuiker	131
Brusselse wafel van Delirium Red, met aardbei, dragon en vanille-ijs	133
Rabarbertaartje met geitenkaas, zurkel en rozemarijn	135
Kroepoek van La Guillotine, aardappel en kruidenricotta	137
Brioche toast met crème van mimolette, Averbode abdijbier, lente-ui en bieslookbloem	138
Mosselloepje met koriander en Averbode abdijbier	140



**In het spoor  
van de roze olifant**

*De geschiedenis van Huyghe*



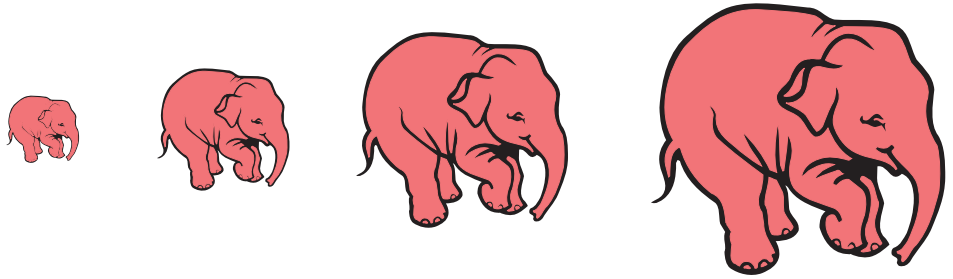


Alexandre De Laet | Jean De Laet | Alain De Laet









## Roze olifanten

Brouwers bakenen hun terrein af. Een koperen ketel pal in het midden van een rondpunt wijst op een brouwerij in de buurt. Niet toevallig sieren de logo's van de bekendste bieren de gevels van cafés, sportzalen en cultuurcentra in 'hun' dorp of stad. Is zo'n bier een icoon geworden, dan volstaat de vorm van het glas – zelfs zonder logo – om te weten over welk bier het gaat.

Op de Brusselsesteenweg in Melle, op een boogscheut van Gent, krijg ik plots een visioen. Een kudde roze olifanten dendert over de zijgevel van een café. Ik herken ze van de bierfestivals. Ze prijken vaak boven op het hoofd van een bierliefhebber. Af en toe kijkt zo'n olifantenmuts diep in het glas van de drager of 'proeft' zelfs met haar pluizige slurf.

Ik bevind mij nu op de hoek met de Geraardsbergsesteenweg. Hier heeft de roze olifant zijn vaste stek. Achter een hoge glazen wand bespeur ik de brouwmeester van Huyghe. Hij is aan de slag in een futuristisch decor, waar hij bijna verdwijnt tussen de roestvrijstalen brouwketels. Over de hele breedte van de brouwzaal waaiert een maischfilter uit, onder het alziend oog van de... roze olifant. Deze filter scheidt het vloeibare wort van de vaste graanresten, het draf. In een hoek van de brouwzaal 'zweeft' de koepel van een koperen ketel. Daar bevindt zich de cockpit waar de piloot de brouwzaal in de gaten houdt vanaf een computerscherm. Ik draai me nu een kwartslag rechts naar de koperen brouwketel die glanst in de zon. Het is een knipoog naar de rijke brouwgeschiedenis van Huyghe. Vlak naast de ketel pronkt een fontein, een creatie van Jan Desmarets, die me in één oogopslag het succesverhaal van de brouwerij laat zien. Een mansfiguur torst de hele wereld. Daarbovenop staat een olifant, die de wereld en de keel van deze 'Atlas' bevoeit. Of hoe de brouwerij met haar bier de dorst van de mensheid laaft. Jammer dat het geen bierfontein is, vinden de fans. Daarvoor moet je nu eenmaal in de brouwerij zijn.

# Den Appel wordt Huyghe

Vandaag verradt niets in het straatbeeld dat er sinds 1654 wordt gebrouwen op de Appelhoek in Melle. Toen Lodewijk XIV in 1661 op de troon kwam in Frankrijk, gebruikten de brouwers van Melle al de plaatselijke waterputten en dat doen ze vandaag nog.



We maken een sprong in de geschiedenis. Huyghe komt met naam en toenaam in beeld vanaf 1902. België telt dan zo'n 3500 brouwerijen. Elk zichzelf respecterend dorp heeft er verschillende, die de cafés in hun wijk bevoorraden. Mensen zijn vaak klein behuisd en het café is hun 'tweede thuis'. Den Appel in Melle is zo'n dorpsbrouwerij, uitgerust met een eigen mouterij. Op een mooie dag gaat Poperingenaar Léon Huyghe er aan de slag. Léon is gehuwd met een brouwersdochter uit Wolvertem, Delfina Van Doorselaer. Vier jaar later neemt hij het bedrijf over. Aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog sluit hij de verlieslatende mouterij.

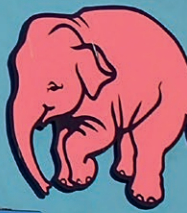
De oorlog brengt veel brouwerijen de genadeslag toe. De Duitse bezetter eist het koper op, brouwzalen worden ontmanteld en vaak is dat de doodsteek voor de brouwerij. Slechts de helft van de Belgische brouwerijen blijft overeind. Maar brouwerij Den Appel houdt dapper stand. Rond 1925 komen Léons zoon Albert Huyghe en schoonzoon Louis Droesbeque in het bedrijf. In 1936 verrijst een 'nieuwe' brouwerij aan de Geraardsbergsesteenweg. Het imposante gebouw in industriële art-decostijl herinnert aan de 'paleizen' op de Brusselse Heizel en aan vooroorlogse bioscopen. De koperen brouwzaal wordt in gebruik genomen. Ze komt ongeschonden uit de Tweede Wereldoorlog en blijft in gebruik tot 2012.

## Van pils naar stadsbier

Vlak na de oorlog lanceert Huyghe de Golden Kenia Pils, genoemd naar een Franse gerstesoort. Tijdens de jaren zestig breken gouden tijden aan. Huyghe plaatst een nieuwe afvullijn. Hun Eigerbräu, een bier van het Duitse dorttype, komt op de markt. Maar het tij keert. Begin jaren zeventig deelt de brouwerij in de klappen, wanneer de oliecrisis tot een recessie leidt. In 1975 sluiten de laatste twee Gentse brouwerijen, Meiresonne en Excelsior, de deuren.



BOUWVEER  
HUYGHE



DELIRIUM

tremens





DELIRIUM  
tremens

CELESTINE

*Delirium Tremens*, gelanceerd in 1989 en in 1997 verkozen tot 'Best Beer in the World', is het paradepaardje van de brouwerij en is wereldwijd te koop in 89 landen. Het etiket beschrijft de verschillende fasen van een alcoholroes: eerst droomt men van roze olifantjes, daarna komen groene krokodillen en draken voor de geest en ten slotte vallen vogels aan zoals in Alfred Hitchcocks film *The Birds*. Het bier van de Roze Olifant is intussen uitgegroeid tot een familie met de donkere *Delirium Nocturnum*, *Delirium Red*, *Delirium Christmas*, *Delirium Argentum* en het gelegenheidsbier *Deliria*, gebrouwen door vrouwen.

## Delirium Tremens ALC. 8,5% VOL., 23 IBU

---

**Fles:** 33 cl met kroonkurk, 75 cl met kurk en muselet.

**Vaten:** 5 l, 15 l, 20 l, 30 l en 50 l.

---

**Alcoholvolume:** ALC. 8,5% VOL., 23 IBU.

---

**Kleur en uitzicht:** bleek blond, de fijne en regelmatige pareling zorgt voor een fijne, stabiele schuimkraag.

---

**Gebrouwen met:** gerstmout, koriander, Hallertau Brewer Gold hop en hergist op fles.

---

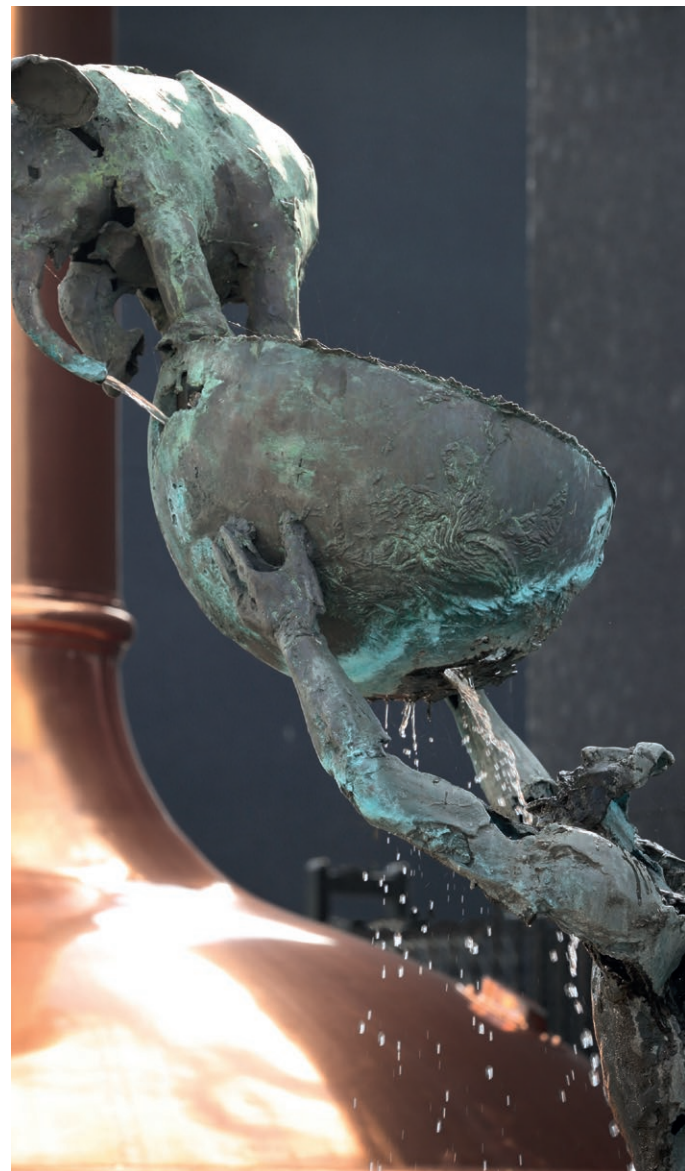
**Geur:** licht moutig, flinke touch alcohol, kruidig.

---

**Smaak:** een flinke scheut alcohol ontvlamt in de mond en warmt de tong en het gehemelte op. De smaak is mals en volmondig, de afdronk is sterk, lang en droog-bitter. Dit evenwichtig bier is een allemansvriend.

---









*'De Roze Olifant verovert de wereld.  
Het beeld vertedert, de verpakking,  
verrast en de smaak verleidt.'*



## Prijzen

- Gold** – International Beer Challenge 2016, London
- Gold** – Meiningers International Craft Beer Award 2016, Germany
- 3 Gold Stars** – Superior Taste Awards 2016
- Silver** - Australian International Beer Awards 2016
- Gold** – Concours International de Lyon 2015
- Silver** – Australian International Beer Awards 2015
- Bronze** – Mondial de la Bière 2015, Montréal, Canada
- Silver** – World Beer Challenge 2014, Estoril, Portugal
- Silver** – Brussels Beer Challenge 2014, Leuven, Belgium
- Bronze** – World Beer Cup 2014, Colorado, USA
- Bronze** – International Beer Challenge 2014
- Bronze** – World Beer Cup 2014
- Silver** – World Beer Challenge 2013, Estoril, Portugal
- Silver** – International Beer Challenge 2013, London
- Bronze** – Brussels Beer Challenge 2013, Liège, Belgium
- Silver** – International Beer Challenge 2012, UK
- Gold** – Bira 2011, Tel Aviv, Israel
- Silver** – International Beer Competition 2011, Yokohama, Japan
- Gold** – International Beer Awards 2009
- Highly Commended Special Pale-Ale** – World Beer Awards 2009
- Gold** – Australian International Beer Awards 2007
- Gold** – World Beer Championship 1998, Chicago, USA
- Best Beer Of The World 1997** – Stuart Kallen in 'The 50 greatest beers in the world'



# Delirium Nocturnum ALC. 8,5% VOL., 24 IBU



**Silver**  
World Beer  
Challenge 2014

**Gold**  
International  
Beverage Exposition  
and Competition  
2011, Shenzhen,  
China

**Highly  
Commended  
Special Pale Ale**  
World Beer Awards  
2009 China



*'Donker als de nacht, ontwikkeld op vraag van Amerika. Een winterbier om U tegen te zeggen.'*

---

**Fles:** 33 cl met kroonkurk, 75 cl met kurk en muselet.

**Vaten:** 20 l en 30 l.

---

**Alcoholvolume:** ALC. 8,5% VOL., 24 IBU

---

**Kleur en uitzicht:** donkerroodbruin. Een compacte wit-gele, stabiele en wandklevende schuimkraag.

---

**Gebrouwen met:** pilsmost, palealemost, munichmost, caramout, geroosterde most, Brewers Gold-hop en bruine kandijsuiker. Hergist op fles.

---

**Geur:** goede neus met toetsen van karamel, mokka en pure chocolade. Ook de kruiden zoals drop en korian-der komen tot uiting.

---

**Smaak:** in de aanzet een zeer goed mondgevoel, met een verwarmende gloed van alcohol. Daarna treden de bitterheid van de hop en de geroosterde most op de voorgrond.

---

ELIRIUS  
CETURUM



RASSERIE FAMILIALE - HUNGARI -

**www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Concept & tekst / **Hoppy Media**

Recepten \ **Steven Buelens**

Fotografie / **Toon Coussement, Joris Luyten, Erik Verdonck**

Fotografie recepten \ **Roos Mestdagh**

Grafische vormgeving / **Beeld.Inzicht**

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:

[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2016

D/2016/45/567 – NUR 440-448

ISBN: 978 94 014 3851 3

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.