



Rick de Leeuw
interviewt
kasteelbrouwer
Mieke Desplenter

Leven in de brouwerij

Mieke Desplenter (1967) is al bijna dertig jaar bierbrouwer. Haar bieren winnen medailles op internationale concoursen en het kasteel in Helchteren, in het noorden van Belgisch Limburg, waar ze haar brouwerij gevestigd heeft, is van een robuuste schoonheid. Een gesprek over de wortels van het geluk, de kunst van het genieten en, natuurlijk, over bier.

TEKST: RICK DE LEEUW | BEELD: MAARTJE ELANTS





Het kasteel ademt in elk detail de gastvrije rust van eeuwen uit



Het is een zwoele zomermiddag, we zitten op het terras in de schaduw van het kasteel. Mieke heeft nog even een paar telefoontjes gepleegd en overlegt snel met de brouwermeester. Een gewone dag op Ter Dolen is een drukke dag; de brouwerij draait op volle toeren en straks opent het café. Dagelijks passeren hier honderden fietsers met een grote liefde voor bier, of andersom. Hoe dan ook, dorst hebben ze allemaal. Mieke zet haar telefoon uit, schenkt de koffie in en vertelt over hoe het ooit begon.

Een warm nest

“Langs mijn vaders kant leiden alle wegen naar brouwerijen. Hij is zelf geboren in de brouwerij van zijn ouders, in Dentergem. Dentergems Witbier was vroeger heel bekend. Zijn zus had twee brouwerijen, een in Boezinge en een in Watou. Zijn neef is Ivo Bosteels van Karmeliet. Mijn nichtje is in Gent de stadsbrouwerij Gruut begonnen. Dus toen ik trouwde en samen met mijn man een brouwerij wilde beginnen, was mijn vader overgelukkig dat er weer een brouwerij in zijn tak van de familie kwam. Mijn ouders konden geen kinderen krijgen, ze hebben veel moeite moeten doen om mij te adopteren. Ik heb heel veel geluk gehad om in een warm nest terecht te komen, bij mensen die heel veel liefde hadden voor hun kind. Dat ik geadopteerd was, hebben ze me al vrij vroeg verteld en ik heb dat nooit als een probleem ervaren. Ik voelde mij erg gewenst. Als wij op vakantie gingen, zeiden mensen soms dat ik op mijn vader leek, dat was het grootste

compliment dat ze ons konden geven. Dat maakte ons blij, ik heb een fijne jeugd gehad.”

Hart verloren

“Deze hoeve in Helchteren stond al jaren te koop. Een mooie, rustige plek. Gemakkelijk bereikbaar en met een mooie binnenkoer waar je kunt genieten van een lekker glas. De ideale plek voor een brouwerij. Het enige nadeel was eigenlijk dat er in de enorme tuin achter de hoeve nog een groot, verwaarloosd kasteel stond. Eeuwen geleden was het gebouwd als buitenverblijf van de abt van Sint-Truiden. Overmoedig hebben we het er dan maar bij genomen, wat als voordeel had dat ons bier vanwege dat roemrijke verleden erkend kon worden als een Belgisch abdijbier.

Er was in het kasteel geen centrale verwarming toen we het kochten, er stonden een paar grote kachels en stoven. De elektriciteit moest helemaal van nul aangelegd worden. Vergeleken met een gewoon huis is alles aan een kasteel extra groot, extra hoog en extra moeilijk. Toen alle ramen en deuren moesten worden vervangen, zei de schrijnwerker dat geen twee ramen exact hetzelfde waren. Er is niets recht. Alles staat schots en scheef. Aan die authentieke charme hangt ook een prijskaartje. Die eerste jaren heb ik vaak verzucht dat ik liever in een klein, kant-en-klaar huisje wilde wonen. Maar in de loop der jaren is dat veranderd. Nu is het een levenswerk om het in stand te houden. Het ene jaar investeer ik in de brouwerij, het andere jaar in het kasteel. Alles wat hier binnenkomt, steek ik in het onderhoud ►

Vriendschap

Rick de Leeuw (1960): “Een kleine twintig jaar geleden ontmoette ik Mieke Desplenter voor het eerst. In de tuin van haar kasteel was een poëziefestival georganiseerd waar ook ik aan mee mocht doen. Zoals gewoonlijk op dat soort bijeenkomsten liep alles enorm uit, maar ditmaal vond ik dat geen enkel probleem; er zijn slechtere plekken om te stranden dan in een kasteel met een brouwerij en een gastenverblijf. De volgende ochtend zette Mieke me af bij het station en was een vriendschap geboren.”



van het kasteel en de gebouwen. De brouwerij maakt het mogelijk om in het kasteel te wonen en het te onderhouden, want alles moet uiteindelijk van het bier komen.”

Schok van herkenning

“In het voorjaar van 2009 kreeg ik een brief van het adoptiecentrum waarin stond dat iemand naar mij op zoek was. Ze hadden formeel geantwoord dat ze geen informatie over mij mochten verstekken, behalve dat ik een vrouw was en als bierbrouwer was gevestigd in Limburg. Twee muisklikken later wist de dochter van mijn biologische moeder wie ik was en waar ik woonde, want in heel Limburg was er maar één vrouwelijke bierbrouwer. En toen ze een foto van mij op internet zag, was ze helemaal zeker, want we lijken sprekend op elkaar.

De eerste afspraak met Kathy, mijn halfzus, was op het adoptiecentrum. Ze had haar moeder nog niet verteld dat ze mij gevonden had, omdat ze niet wist hoe ik zou reageren. Maar toen ik Kathy had ontmoet, wilde ik daarna ook graag mijn moeder leren kennen. Ik verwijt niemand iets in het leven. We hebben allemaal onze redenen om de dingen te doen zoals we ze doen. De eerste keer dat ik oog in oog met Rita stond was heel speciaal. Een schok van herkenning. We hebben een hele middag gewandeld en veel gepraat. Ze wilde natuurlijk weten hoe het mij al die jaren vergaan was, en ze was blij dat ze me eindelijk haar levensverhaal kon vertellen.”

Pakketje

“Rita was 23 toen ze verliefd werd op een welgestelde jongen en zwanger van hem raakte. Voor zijn familie was ze echter veel te min, dus moest de relatie worden beëindigd. Haar zwangerschap heeft ze daarna in het geheim gedragen, niemand wist ervan. Op een gegeven moment viel het haar moeder op dat haar benen zo dik werden en haar voeten zo gezwollen. ‘Zou je niet eens naar de dokter gaan?’

De dokter zag natuurlijk onmiddellijk wat er aan de hand was. Nog diezelfde dag heeft hij met de pastoor van het dorp een en ander geregeld en is mijn moeder bij de nonnen in Lommel geplaatst. Tegen haar broers en zussen werd verteld dat ze ziek was

‘Direct na mijn geboorte hebben ze mij bij haar weggenomen, ze heeft nooit geweten of ik een meisje of een jongen was’

en op revalidatie ging. Toen ze moest bevallen, is ze naar Frankrijk gebracht omdat daar een wettelijke regeling voor adoptie bestond, in België lag dat toen veel ingewikkelder. In een hospitaal in Lille is ze van mij bevallen. Direct na mijn geboorte hebben ze mij bij haar weggenomen, ze heeft zelfs nooit geweten of ik een meisje of een jongen was. Aan het raam zag ze de nonnen enkele uren later met een pakketje vertrekken. Dat moet hartverscheurend voor haar zijn geweest. Een paar dagen later was ze terug thuis, en moest ze doen alsof er nooit iets was gebeurd.”

Hand op mijn hart

“Een jaar later is ze alsnog getrouwd en heeft ze Kathy gekregen, maar dat ze mij had afgestaan heeft ze altijd geheimgehouden. Kathy kwam er pas achter toen ze Rita in 2008 vertelde dat ze een abortus had laten plegen. Rita reageerde daar zeer geëmotioneerd op en heeft toen met horten en stoten voor het eerst van haar leven verteld over het kind dat ze direct na de geboorte had moeten afstaan aan de nonnen in een hospitaal in Lille. Niet veel later is Kathy naar mij op zoek gegaan.



In de brouwerij een melange van moderne techniek, klassiek vakmanschap en de kruidige geur van hop

Rita en ik zien elkaar maandelijks en gaan één keer per jaar samen op reis. We bellen bijna wekelijks. Biologisch ben ik haar kind, ik voel die band, we hebben dezelfde smaken en lievelingskleuren. Maar Armand en Anne-Marie blijven voor altijd mijn ouders omdat ik door hen ben grootgebracht. Dat ik een goede opvoeding heb gehad in een veilige omgeving, was voor Rita een prachtig geschenk. Daar had ze zich al die jaren zorgen om gemaakt. In Lille was haar indertijd beloofd dat ik een mooi leven zou krijgen, dat ik niets tekort zou komen. Dat kon ik haar ruim veertig jaar later met mijn hand op mijn hart verzekeren: ik heb alles gekregen wat een meisje kon verlangen.”

Onafhankelijke geest

“In 2000 ben ik gescheiden. We waren dit avontuur samen begonnen, en mijn ex heeft in die eerste jaren echt een belangrijke inbreng gehad. Zonder hem was het waarschijnlijk niet gelukt. Dus het was niet simpel om in mijn eentje verder te gaan, en veel mensen dachten dat ik het niet ging redden. Een deel van mijn motivatie heb ik daar gevonden: ik wilde laten zien waar een vrouw alleen toe in staat kon zijn. Ik vind het leuk dat mensen dromen van kastelen en jonkvrouwen, en dat ze mij zien als een kasteeldame, maar zo simpel is het niet. Helaas. Vrije tijd en werk lopen volledig in elkaar over, dag en nacht, zeven dagen in de week. Ik zet mijn telefoon op stil als ik ga slapen, maar zodra mijn ogen open zijn ben ik weer bereikbaar. Mensen mogen mij altijd bellen, ik zal altijd opnemen. Het is

serieus hard werken en de risico's zijn groot, nog altijd. Nee, het is geen gewoon leventje hier. Toen we in 1994 startten, konden we alleen ter plaatse brouwen en vaten vullen. Om onze flesjes te laten vullen, brachten we ons bier met een tankwagen naar Gulpen. Van die mooie beugelflessen met Ter Dolen blond bier, de romantiek van de beginjaren. Sinds 2013 kunnen we zelf in de brouwerij bottelen. Daardoor zijn we nu flexibeler en zelfstandiger. Papa heeft dat nog mogen meemaken, hij vond het geweldig dat we alles in eigen huis konden. Een onafhankelijke geest.”

Levensgenieter

“Papa was zijn hele leven supergezond geweest en had een vrijgevochten bestaan geleid. Een levensgenieter pur sang. Na het overlijden van mama had hij het een paar jaar heel moeilijk, maar hij was uit dat zwarte gat gekropen en zag de zon weer in het water schijnen. Hij reisde veel, speelde graag golf, hield van een biertje, hoe kon het ook anders, en had een grote vriendenkring. Maar toen hij problemen met zijn nieren kreeg, merkte hij tot zijn schrik dat zijn wereld plots veel kleiner werd. Hij mocht en kon niet meer eten en drinken wat hij wilde en moest drie keer per week naar het ziekenhuis voor de dialyse. Ik heb toen de toren van het kasteel laten aanpassen, er moest een lift worden geplaatst omdat hij geen trappen meer kon lopen, en heb hem in huis genomen. Dat leek me, na alles wat hij voor mij gedaan had, het minste dat ik voor hem kon doen. Eigenlijk heb ik alles hier te danken aan mijn ►



De poort staat wijd open voor de dorstige passant op zoek naar een smakrijke verfrissing



ouders, dus een eerbetoon aan mijn papa leek me wel op zijn plaats. We waren jarenlang heel tevreden geweest met de vier bieren die we maakten: blond, donker, tripel en kriel. Maar het was natuurlijk heel spannend en leuk voor de brouwmeester om iets nieuws te mogen creëren, een bier waarmee hij zijn eigen handtekening kon zetten. Dat is de Armand geworden. Tegenwoordig heeft iedere brouwerij wel een hoppig bier, maar wij zaten helemaal aan het begin van die hype. Aanvankelijk was het bedoeld als een eenmalig brouwsel ter ere van mijn vader, maar het bleek een schot in de roos te zijn. Als kleine brouwerij deden we elk jaar mee aan de Brussels Beer Challenge. Dat is een internationale wedstrijd waar ook alle grote bieren aan meedoen. En geloof het of niet, de eerste keer dat we meededen met Armand, wonnen we de gouden medaille. Dat is een hele eer. Daarna was de vraag zo groot dat we niet anders konden dan blijven brouwen. Een mooier eerbetoon kun je bijna niet bedenken.”

Gelukzak

“Toen papa hier woonde, zat hij vaak tussen de andere gasten op het terras. Als onze gids dan zijn rondleiding door de brouwerij had gedaan, wees hij naar papa en zei altijd: ‘Kijk, daar zit de man naar wie het bier genoemd is: dat is dé Armand’. Meestal wilde zo’n groep Brazilianen of Japanners dan uitgebreid met hem op de foto, en papa glunderde dan. Hij zei vaak dat hij de mooiste tijd van zijn leven

hier heeft gehad. Dat was misschien overdreven, maar hij heeft er wel enorm van genoten. Bij ons in de familie draaien de meeste levens wel in en rond het bier, het is letterlijk en figuurlijk altijd leven in de brouwerij. En papa heeft het heel erg weten te appreciëren dat hij hier zijn laatste jaren heeft kunnen zijn. Dagelijks wordt er nog geklonken op Armand. De mensen rondom mij zullen mama daar nooit bij zien, maar als ik proost zeg en ik kijk naar boven, denk ik niet alleen aan papa, maar zeker ook aan haar.

Ik heb mij altijd een gelukzak gevoeld, ik heb geen enkele reden om mij slecht te voelen. Ik kan boos op mezelf worden als ik me slecht voel. Als ik een dipje heb, zeg ik tegen mezelf: ‘Mieke, komaan, kijk eens om je heen! Je leeft in een kasteel, je hebt een mooi bedrijf met fijn personeel, je hebt een gezonde dochter en een sterke zoon die bij je woont en die op termijn de boel voort wil zetten, je hebt een wolk van een kleinzoon en je hebt meer lieve ouders gehad dan de meeste mensen op deze wereld.’ Geloof me, dan is dat dipje gauw voorbij.”

Het interview loopt ten einde, de zon is inmiddels over het dak van het kasteel geklommen en legt het terras in een warme gloed. Het is tijd voor een verfrissing. De twee glazen Armand die we even later uitschenken, ronden het gesprek op een waardige wijze af. En we proosten, op wat geweest is. En op wat komt. En op wat hopelijk altijd blijven zal. ■

‘De brouwmeester mocht iets nieuws creëren. Dat is de Armand geworden, een eerbetoon aan mijn vader’

Top 5 Vlaamse abdijbieren

Twee authentieke abdijbieren (van een brouwerij verbonden aan een abdij) met bovenaan die van Mieke Desplenter:

- 1 **Limburgs abdijbier** van kasteel Ter Dolen. Er is een Ter Dolen Blond, Donker, Kriel en Tripel. Daarnaast Armand Ter Dolen – genoemd naar Miekas vader, en een Ter Dolen Winter, Wit en Rouge. De befaamde Armand is een fruitig blond bier met een explosie van citrus. Won de gouden medaille op de eerste internationale Belgische bierwedstrijd Brussels Beer Challenge. En niet voor niets!
- 2 **St. Bernardus** van de gelijknamige brouwer heeft een fijne bar waar u een van de volgende varianten kunt proeven: de Abt 12, Prior 8, Pater 6, Tripel, Wit, Christmas Ale, Extra 4 of Tokyo, en daarnaast nog de Watou Tripel. De Extra 4 is de jongste telg uit de familie en verfrissend blond. Alleen beschikbaar in de lente en de zomer. Drie **echte trappisten-abdijbieren** (die zo heten omdat ze gebrouwen zijn door monniken aangesloten bij de Internationale Vereniging Trappist):
- 3 **Westmalle** van de Abdij der Trappisten is wereldberoemd. Er bestaat een Dubbel-, Tripel- en Extra-variant van. Wij kiezen de complexe, evenwichtige, goudgele tripel. Zacht, romig én fruitig.
- 4 Trappist **Westvleteren** van de Sint-Sixtusabdij is een bier dat alleen bij de abdij gekocht kan worden. Er is een blonde, een 8 en een 12 van. Onze favoriet: de amberkleurige Westvleteren 12, met toetsen van karamel en chocolade. Wel straf, met z’n 10,2%.
- 5 **Achel** van Sint-Benedictusabdij. De Achelse Kluis bestaat al sinds 1850 en kent vier smaken: Blond, Bruin, Blond Extra & Bruin Extra. Kies Blond en u proeft na een zoete aanzet bloemetjes en hop. Geniet vervolgens van de heerlijk lange afdrank.