



In de abdij van Notre-Dame de Saint-Rémy brouwen de trappisten Rochefort. Hoe lang ze dat zullen blijven doen, hangt af van het aantal monniken. © Tim Dirven

ALMAAR MINDER MONNIKEN IN BELGISCHE TRAPPISTENBROUWERIJEN

‘Met trappistenbier gaan eeuwen ervaring verloren’

Terwijl twee buitenlandse trappistenbieren werden erkend, hebben de Belgische abdijen minder reden tot vieren. Door een tekort aan monniken dreigen de populaire trappistenbieren hun erkenning te verliezen.

VAN ONZE MEDEWERKER

SAMUEL HANEGREEFS

ACHEL | Amper vijf monniken telt de abdij van Achel in Limburg nog. Hun huisbrouwerij is een van de zes Belgische brouwerijen waar bier mag worden gemaakt met de naam ‘trappist’. Maar ook de concurrenten kampen al jarenlang met een dalend aantal monniken.

SNEL

Als de monniken niet langer de brouwerij kunnen runnen, valt een van de voorwaarden voor het label ‘trappist’ weg. Maar toetreden tot de orde is niet evident.

De huidige generatie wordt te oud om de activiteiten voort te zetten, en een jongere generatie om hen te vervangen is er niet. ‘Kijk naar de laatste monniken hier bij ons in Achel’, zegt een medewerkster van de abdij. ‘De jongste is 62. De andere vier zijn allen boven de zeventig. De oudste is zelfs 84.’

‘Toch is het van essentieel belang dat die monniken het beleid voeren van de brouwerij’, zegt bierkenner Kurt Gunst. ‘Het is zelfs een van de drie voorwaarden die nodig zijn om een bier “trappist” te mogen noemen.’

De andere voorwaarden zijn dat het bier binnen de muren van de abdij moet worden gebrouwen, en dat de opbrengst zo goed als integraal naar de eigen werking of naar goede doelen gaat.

‘Als de monniken niet langer de brouwerij kunnen runnen, en de eerste voorwaarde dus wegvalt, verliest het bier de erkenning van trappist’, zegt Gunst.

‘Daarom zal het verhaal van Achel op termijn ten einde lopen’, voorspelt Philippe Van Assche, directeur van de trappistenbrouwerij Westmalle.

‘Maar het is niet overal kommer en kwel is’, nuanceert hij. Sinds Van Assche er zo’n vijf jaar geleden de leiding nam, steeg het aantal monniken in Westmalle er zelfs gestaag tot 35.

Maar daarmee is Westmalle een uitzondering, want ook aan de andere kant van de taalgrens liep de voorbije jaren het aantal monniken sterk terug. In Orval bijvoorbeeld waren er 25 jaar geleden nog 35 monniken. Vandaag blijven er daar amper 12 van over.

‘Natuurlijk zijn we vragende partij voor nieuwe roeping’, liet een monnik van Orval dit weekend optekenen in een Franse krant, hoewel ook hij beseft dat toetreden tot de orde niet meer vanzelfsprekend is.

Rekrutering

‘Het is niet zo evident’, zegt Van Assche. Een oproep om in te treden zou volgens hem zinloos zijn. ‘De monniken proberen net zo weinig mogelijk van zich te laten horen, en vermijden om in de actualiteit te komen. Dat geldt zeker voor Westmalle.’

‘Toetreden tot een abdij gebeurt bovendien niet van de ene op de andere dag’, verduidelijkt hij. De novicen – monniken onder proefcontract – zijn doorgaans mensen

die stapsgewijs in contact zijn gekomen met het leven in de abdij. ‘Ze beginnen met er enkele dagen door te brengen, en wat later spenderen ze er bijvoorbeeld een vakantie’, vertelt Van Assche. Daarna volgt dan een proefperiode van twee jaar. ‘Zo kan worden geëvalueerd of de nieuwelingen wel in de groep passen. Vergelijk het met een nieuw lid dat toetreedt tot een familie.’

Meer dan het logo

Zelf brouwen hoeven nieuwe monniken niet perse te kunnen. Enkel in Westvleteren, en nu ook in de pas erkende Nederlandse brouwerij van Zundert, roeren de monniken eigenhandig in het brouwingsmengsel. ‘Hoewel de monniken wel overal steeds het laatste woord hebben’, verzekert bierkenner Gunst. ‘Want zij beschikken over de kennis.’

‘Net daarom zou het jammer zijn dat de trappistenbieren verloren gaan’, besluit Gunst. Het gaat volgens hem om veel meer dan alleen maar het logo dat de bieren mogen dragen en de bijhorende marketing.

‘Het heeft te maken met de kennis en ervaring van honderden jaren bierbrouwen.’ De bierkenner zou die liever niet verloren zien gaan. ‘Want zelfs in vergelijking met bijvoorbeeld die nieuwe buitenlandse trappisten hebben onze Belgische bieren toch nog steeds een streepje voor’, lacht hij.

Trappist gaat internationaal

Gisteren werden in Brussel het Nederlandse **Zundert** en het Amerikaanse **Spencer** erkend als authentieke trappistenproducten. Sinds vorig jaar mag ook het Oostenrijkse ‘Stift **Engelszell**’ een trappistenbier worden genoemd.

De nieuwe erkenningsronde brengt het aantal trappisten op tien (verder zijn er: **Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren** (België) en **La Trappe** (Nederland)). De bieren moeten aan een aantal voorwaarden voldoen en zijn te herkennen aan het zeshoekige logo. ‘Bier is in de eerste plaats een dankbaar product om een economische activiteit mee op te starten’, verklaart Philippe Van Assche de opkomst van de nieuwe buitenlandse bieren. ‘En monniken zoeken nu eenmaal naar een manier om hun patrimonium te onderhouden.’ Anderzijds blijft brouwen een eerder uitzonderlijke activiteit voor de trappistenordes, nuanceert Van Assche. ‘Van de ongeveer 160 trappistenabdijen die wereldwijd bestaan, zijn er nog steeds maar tien die bier maken.’ (sh)

‘De Belgische trappisten hebben toch nog steeds een streepje voor in vergelijking met de buitenlandse’