



# DIKKENEK

## een bier van een andere dimensie.

Er was eens..., het begin van een sprookje. De Hasseltse variant zou als volgt kunnen luiden: er was eens een cafébaas die gouverneur van zijn provincie werd en 'en passant' een eigen bier op de markt bracht. Die cafébaas/gouverneur is uiteraard Steve Stevaert. Bij het brouwen van zijn DIKKENEK kreeg hij hulp van zijn goede vriend, Erik Horrix van Steps & C°, een naam die in vastgoedkringen waarschijnlijk heel wat belletjes doet rinkelen. Steve Stevaert brouwt (bij gebrek aan tijd?) allang geen eigen bier meer, maar Erik Horrix commercialiseert 'zijn' DIKKENEK. Het verhaal van het bier dat anders dan anders wil zijn.

"DIKKENEK", het is één van de spotnamen voor de Hasselaren. Dat heeft te maken met de kijk op de wereld die de inwoners van deze Limburgse provinciehoofdstad plachten te hebben. We gebruiken wel degelijk de verleden tijd, want de nek van de doorsnee Hasselaar mag dan misschien iets minder dik zijn geworden, dat betekent niet dat hij geen levensgenieter is gebleven. Hasselt wordt nog steeds geassocieerd met jenever en, in een verder verleden, met bier.

Vroeger waren er aan de Demer verschillende brouwerijen. Niet zonder trots vertelden de Hasselaren dat 'hun' bier veel beter was dan dat van de omliggende gemeenten en steden. Was dat inderdaad zo? We laten het antwoord op deze vraag open en snuffelen eens rond in de geschiedenis van DIKKENEK.

Anno 1981 was Steve Stevaert nog geen politicus, laat staan gouverneur. Hij had de handen vol met het bedienen van de klanten in zijn café. Dat café (Steve heeft er heel wat gehad) heette Het Magazijn en een regelmatige klant aan de toog was Erik Horrix. Het Magazijn was in die tijd één van de trendsettende cafés in de Hasseltse binnenstad, met als geliefkoosd gespreksonderwerp de afvlakking van de Belgische bierindustrie. Die dreigde een grote eenheidsworst te worden, waarbij alle lokale bieren één voor één door de grote spelers op de markt opgeslorpt werden. Zowel Steve Stevaert als Erik Horrix vonden dat doodjammer en tussen pot en pint werd meermaals gefilosofeerd over een manier waarop daar een mouw aan kon worden gepast. Uiteindelijk kwamen beiden tot dezelfde conclusie: als we zelf niets ondernemen, gebeurt er ook niets.

Een nieuw Hasselts bier uit de grond stampen is niet iets wat van vandaag op morgen gebeurt. Beide vrienden legden het oor te luisteren bij Jaak Collen, een Hasselaar die gespecialiseerd was in lokale gastronomie en dranken. Als medestichter van het Jenevermuseum beschikte hij over heel wat jeneverrecepten, en (gelukkig) ook over Hasseltse bierrecepten. Steve Stevaert leerde al snel dat de Hasseltse brouwerswereld in het verleden nauw verbonden was met de jeneverindustrie. De meeste jeneverstokers waren ooit als brouwer begonnen of hadden bier als nevenproduct. Uiteindelijk bleken de roots van de bekende Hasseltse

lees verder >>



jenever dus in bier te zijn gedrenkt. De eens zo bloeiende jeneverindustrie is op de terugweg. Het zou doodjammer zijn wanneer er op Hasselts grondgebied ook geen bier meer werd gebrouwen.

Om hun plannen concrete vorm te kunnen geven, werd brouwerij Martens onder de arm genomen. Die zag de lancering van een Hasselts bier wel zitten. De biervrienden zetten zich aan een tafel in hun stamcafé en flansten een bierrecept in elkaar. Helaas, dat brouwsel bleek volslagen ondrinkbaar. Erik Horrix was echter een doordouwer. Hij ging verschillende 'nachten' aankloppen bij brouwerij Martens om daar het brouwproces tot in de details te bestuderen. Hij leerde al snel dat zijn aanpak niet de juiste was. Brouwerij Martens brouwde een lagegistingsbier, terwijl DIKKENEK een hoge gistingsbier is. Er moest naar een andere oplossing gezocht worden.

En die werd gevonden. Tot 2000 stond Brouwerij De Smedt in Opwijk, nu Brouwerij Affligem, in voor de productie van DIKKENEK. Ondertussen ontdekte Steve Stevaert de politiek, of beter, ontdekte de politiek Steve Stevaert. Een politicus-bierbrouwer, het zou natuurlijk gekund hebben, maar zijn partij nam de toekomstige gouverneur volledig in beslag. Eind jaren 80 sloot hij zijn laatste café, het toen befaamde Hasselt Café, waar DIKKENEK exclusief en rijkelijk van vaten werd getapt.

Erik Horrix was echter gebeten door de bier-microbe en nam de fakkel over. Hij werd zaakvoerder van DIKKENEK, bouwde een distributiecentrum uit en exporteerde het Hasselts bier zelfs. In die periode leerde hij een belangrijke les: in de biersector is de macht van de grote spelers onaantastbaar. Een kleine brouwer slaagt er nauwelijks in om voet aan de grond te krijgen. Zodra hij zich boven het maaiveld verheft, wordt hij door de grote kanonnen ge-

nadeloos afgeschoten. Het was duidelijk dat de plannen om van DIKKENEK een massaproduct te maken tot mislukking gedoemd waren. Zoals Calimero het zei: "Zij zijn groot en ik is klein". Het bleek in de praktijk onmogelijk om iets te doen aan de onaantastbare marktpositie van de grote brouwers.

Daarom echter niet getreurd. Erik Horrix maakte een nauwkeurige analyse en kwam tot de conclusie dat er wel degelijk een markt is voor nicheproducten. De belangstelling voor die speciale bieren moet worden bekeken tegen de achtergrond van de toenemende belangstelling voor streekproducten. Dat hield echter in dat het concept moest worden veranderd. Erik Horrix besloot om door te gaan, nadat hij zich door Peter Nulens van de Hasseltse winkel voor streekproducten Lekker Limburgs, en (bier)vrienden had laten overhalen.

In de kringen van insiders deed al snel het bericht de ronde dat 'le DIKKENEK nouveau est arrivé'. In tegenstelling tot zijn voorganger werd hij als een Grand Cru gepositioneerd. Bij het bottelen vindt er op de fles een hergisting plaats met een andere smaak als gevolg. Ook de rest van het recept werd aangepast.

Brouwerij Kerkom in het Zuid-Limburgse toonde interesse en ging met hen in zee. De definitieve DIKKENEK kwam in 2005 op de markt, ongeveer 25 jaar na het eerste brouwsel. DIKKENEK anno 2006 kan echter de vergelijking met andere bieren van hoge kwaliteit moeiteloos doorstaan. Aan de productie wordt dan ook de grootste zorg besteed.

Erik Horrix beklemtoont dat DIKKENEK slechts vier of vijf keer per jaar wordt gebrouwen, de zomerperiode uitgesloten. Het bier krijgt enkele maanden de tijd om te rijpen. De ideale periode bedraagt zes maanden. Het is de bedoeling dat DIKKENEK een 'specialeke' wordt, een bier voor kenners en liefhebbers. Van grote reclamecampagnes is dus geen sprake.

Erik Horrix is de man die alles van mout tot wort over DIKKENEK weet: "Er zijn maximaal 5.000 tot 6.000 flessen per jaar verkrijgbaar. Het bier moet perfect zijn. De mensen moeten mijn product kunnen waarderen. Het aantal verdeelpunten is bovendien beperkt. Een speciale vermelding verdient restaurant Het Kookpunt in het Hemelrijk, waar gerechten op basis van DIKKENEK verkrijgbaar zijn. Het bier is gedurende een lange termijn houdbaar, want de gebruikte kruiden hebben pas na vier tot zes maanden hun volle uitwerking op de smaak. Om eerlijk te zijn: DIKKENEK is geen gewoon cafébier. Ik heb het bewust een andere dimensie willen geven dan 'klassiek' bier. Het is een ideaal degustatiebier dat bij voorkeur uit een ijskoeler in een daarvoor speciaal glas wordt geserveerd. Pas op, ik ga niet langs mijn schoenen lopen door te proberen van bier wijn te maken. Wel is het de bedoeling om DIKKENEK op een andere manier te presenteren, te positioneren. Ik nodig iedereen uit om te proeven en eerlijk zijn mening te geven. De gouverneur is in ieder geval een regelmatige klant van de DIKKENEK nieuwe stijl."

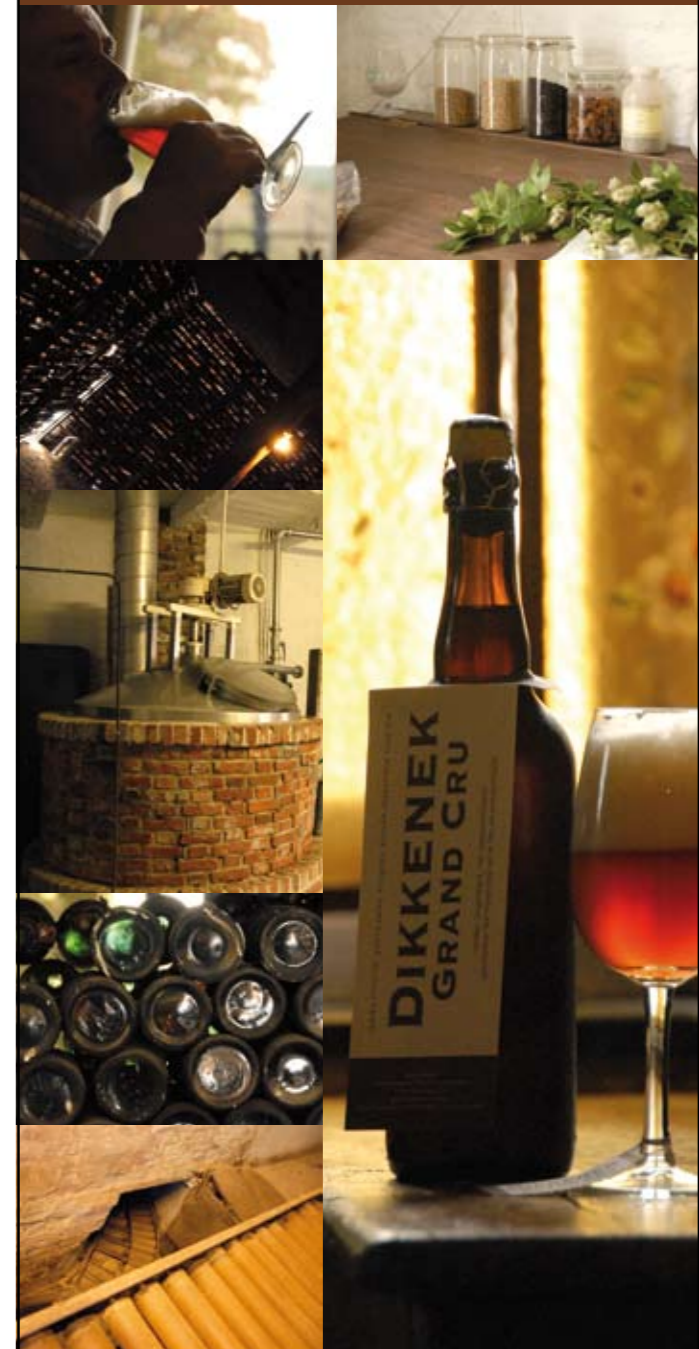
**- KOOKTIP MET DIKKENEK -**

I.S.M. PETER NYSTEN VAN RESTAURANT  
"T KOOKPUNT TE HASSELT (ZIE PG.13)

"DIKKENEK IS EEN HEERLIJK DEGUSTATIEBIER  
DAT TOT ZIJN RECHT KOMT  
IN COMBINATIE MET WILD"



# DIKKENEK GRAND CRU



**DIKKENEK IS AMMBACHTELIJK GEBROUWEN  
VOLGENS ALOUDE HASSELTSE TRADITIE**

AMBER, ONGEFILTERD, NIET GEPASTEURISEERD  
SPECIAALBIER MET HERGISTING OP DE FLES EN SMAAKEVOLUTIE

DIKKENEK SERVEERT MEN HET BESTE KOEL EN  
SCHENKT MEN ZACHT IN MET OF ZONDER GISTDEPOT  
IN EEN KELKVORMIG GLAS.

WILT U MEER INFO OVER DIT HEERLIJKE BIER!  
CONTACTEER ONS:

TELEFOONNUMMER: 0032 11 222 285  
OF MAIL: INFO.DIKKENEK@SKYNET.BE