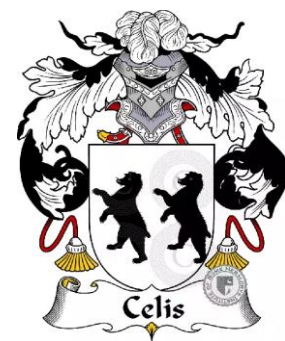


# Verhaal De Kluis Hoegaarden Celis Brewery Austin (Texas)

**De historische kijk op het beschermd erfgoed**

Met de groenselkes van den Wacho



**Brouwers verkopen plezier**





Tussen Brussel en Leuven werd er al sinds 1218 bier gebrouwen. Een historisch document uit de Hoegaardse gemeente-archieven verhaalt al over het bestaan van een brouwerij te Hoegaarden in 1318. Andere documenten verwijzen naar een brouwersgilde die in 1615, onder aanvoer van Ferdinand van Beieren (bisschop van Luik), werd opgericht. In 1701 was er de brouwerij 't Groot Paenhuis dat in 1753 werd ingenomen door de broers Lories.

Ooit telde het dorpje Hoegaarden 40 brouwerijen, maar in de tijd dat de grote pilsconcerns de markt monopoliseerden, gingen die één voor één op de fles. Begin 20<sup>ste</sup> eeuw realiseerden brouwerijen Gustave en Philibertus Lories een samensmelting tot 'De Grote Brouwerijen van Hoegaarden'. Deze collab werd in 1960 opgeslorpt door brouwerij Artois uit Leuven, waardoor de traditie helemaal uit het dorp dreigde te verdwijnen... en plots verscheen het brouwverhaal van Pierre Celis.

Pierre Celis werd geboren op 21 maart 1925 als zoon van Ernest Celis en Victorine Peeters.

Het verhaal van brouwerij De Kluis begon eigenlijk bij de brouwerij van Louis Tomsin gelegen in dezelfde straat (Vroentestraat) van de melkerij van vader Ernest Celis.

Pierre groeide op naast de Tomsin-brouwerij, die brouwde op Middeleeuwse wijze, zonder gist in het wort. Telkens als Tomsin brouwde, ging Pierre helpen brouwen samen met 2 andere inwoners van de Vroentestraat. Hij mocht soms iets meer doen dan de stuikmand vasthouden en leerde zo beetje bij beetje de stiel van brouwer.



Tijdens de oorlog was Louis Tomsin afwezig en kwam de roerstok in de handen van Celis, waardoor onze Pierre de brouwmicrobe te pakken kreeg. Hij begon op zijn hooizolder (naast de melkerij) te experimenteren in een zelf geïmproviseerde brouwzaal (100 liter), die hij samen met zijn vriend Albert Mannaerts samenstelde uit 2 brouwkuipen gemaakt van een oude wijnfoeder uit een naburige fabriek. Het brouwwater haalde hij met melkkannen uit de bron van de Hoegaardse Sluizenbeek.

In 1965 kocht Celis een kleine brouwinstallatie (25 hL) bij Brouwerij Smeets uit Zolder (water- en brouwketels, koelbak en roerkuip). Met de hulp van Marcel Thomas, de brouwingenieur van Lokers, kwam er op 13 maart 1966 een eerste bier uit de brouwketels gevloeid. Gezien alle gistactiviteit ontbrak, raadde Marcel Thomas hem aan om de Britse Dast (die hij in 1931 in Engeland was gaan halen) te gebruiken. Pierre, die intussen zijn kost verdiende, had een plaatselijke melkronde overgenomen van pa Ernest. Toen de melkafname begon te minderen, koos Pierre voor een voltijdse job als bierbrouwer.



Onder de naam Oud Hoegaards (naam geleend uit de verdwenen brouwerij Logiers) werd het bier gebrouwen met ongemoute, gebrande tarwe met toevoeging van curaçao, korianderzaad en sinaasappel-zeste. Het 'Witteke van Hoegaarden' kreeg vooral uitstraling door het befaamde bierglas dat Celis ontwikkelde uit een partij Franse confituurpotten. Het 'Oud Hoegaards' in die tijd bewaarde niet zo lang, maar dat vormde weinig probleem gezien er enkel plaatselijk werd geleverd.



In juli 1979 investeerde Celis in de gebouwen van de vroegere limonadefabriek 'Hougardia' van Logiers, gelegen op de hoek van Sloopkesstraat waar hij een nieuwe brouwerij oprichtte genaamd 'De Kluis'.

De brouwzaal, waaronder een ingewikkelde flessenwasser, werd opnieuw een leerschool voor de jonge brouwer. De oude filterkuip van brouwer Tomsin uit 1957 verhuisde naar het Openluchtmuseum te Bokrijk, waar er verder bier werd gebrouwen in 't Paenhuys.

Geld voor reclame had brouwer Celis niet, maar het fantastisch lekker bier ging van mond tot mond met als resultaat een hoge omzet van 300.000 hL/jaar).

Op 7 oktober 1985 sloeg het noodlot toe. Terwijl Pierre en Juliette in het Usaanse Atlanta vertoefden, kreeg dochter Christine een oproep van de bevriende brouw-ingenieur Jan Van Ghysegem dat er een felle uitslaande brand in de brouwerij bezig was. Deze vernietigde één derde van de brouwerij. De schade liep in de miljoenen.



Celis bleef echter niet bij de pakken zitten en, na een grondige renovatie, gingen in 1986 de deuren van 'De Kluis' opnieuw open.

Pierre, die niet van al die reclameboodschappen hield, vond het nu wel nodig en contacteerde Miel Matheus uit Tienen om zijn commerciële medewerker Roger Ausloos bij te staan voor *public relations* en om meer klanten te lokken. Pierre, die de boerderij Dumont in de Stoofkensstraat had gekocht, richtte er in de stallen het ontmoetingscentrum 'Het Kouterhof' in. Uitbaters waren toen Erik Caubergs en Marleen Steenwegen. Er werd een Kartoenale opgestart, waarbij onder meer Bob Vincke uit (Heusden Zolder) promotie maakte voor Limburg. Al deze media en andere aandacht brachten de brouwerij 35.000 bezoekers op.



Toch betekende de brand niet alleen dat een groot deel van de trots van Hoegaarden in vlammen was opgegaan, maar het was ook de aanleiding dat Pierre Celis achteraf zijn meerderheidsaandelen in de brouwerij zou kwijtraken. Er was 280 miljoen Belgische frank nodig om alles weer op te bouwen, maar Celis kreeg maar 40 miljoen Belgische frank van de verzekering.

Pierre ging zich bezinnen in zijn geliefde restaurant La Cure in Zétrud-Lamay (Geldenaken). Het werd een moeilijke denkoefening.

Brouwer Celis was niet te spreken over het feit dat de familie Winters opstapte en haar aandelen verkocht aan ene Bourdeaux die, met 55%, hoofd van het Algemeen Bestuur werd.

Monsieur Bourdeaux kende niks van bier- en brouwgegevens en zette zijn schoonzoon aan het bewind. Deze bracht in korte tijd de brouwerij richting afgrond.

Met de medewerking van de Hoegaardse schepen Frans Huon bracht hij het, in 1987, voor mekaar dat biergigant Stella Artois in het bedrijf wilde investeren, dit in ruil voor de meerderheid van de aandelen en de voorwaarde dat Celis moest afhaken als hij 65 jaar werd.

De relatie met het Leuvense bedrijf liep vlotjes tot 'Stella Artois' samen met 'Piedboeuf' uit Luik 'InterBrew' oprichtte en het brouwen van Hoegaardse Witbier verhuisde naar het Waalse Jupille-sur-Meuse.

In 2000 werden er verschillende testen gedaan, maar geen enkel brouwsel benaderde de smaak van het origineel. De onrust groeide.

De prioriteiten lagen nu eenmaal anders waardoor de relatie met Interbrew verzuurde. Pierre had het zo niet begrepen bij de wijze van commercialisering door de biergigant. Voor hem kwam de kwaliteit in het gedrang. In 1990 verkocht Celis al zijn aandelen aan InterBrew



Ook de mensen van Hoegaarden deelden die mening. De Hoegaardse brouwmeester Win Van Hoof was er zeker van dat 'ginder den Hoegaarden brouwen' gedoemd was om te mislukken. Na een stevige protestactie van de meeverhuisde werknemers kwam het brouwsel vanuit Jupille-sur-Meuse terug naar Hoegaarden, waar het Hoegaards tarwebier opnieuw het lekkere 'Witteke' werd.



Iedere bewoner van Hoegaarden hoopte op een heropstanding van Brouwerij De Kluis.

Een ontgoochelde Celis verliet ons land om er zijn Amerikaanse droom, met hulp van 'Manniken Brussel Import', voor te bereiden.

Biermaker Pierre Celis investeerde voor 11 miljoen dollar om een brouwerij te bouwen in de stad Austin (Texas) en stichtte er, met dochter Christine en haar toenmalige man Peter Camp, de 'Celis Brewery'.



In de brouwzaal met koperen brouwketel van 120 hL werd een capaciteit verworven van 24.000 barrels (bijna 100.000 liter). De verkoop gebeurde door verschillende verdelers in een dertigtal USA-staten.

Om aan de Amerikaanse smaak te kunnen voldoen, werden, naast de befaamde 'Celis White', enkele typische Usaanse smaakmakers toegevoegd zoals 'Celis Raspberry', 'Celis Pale Bock' en 'Pale Rider Ale' (een bier genoemd naar de Clint Eastwood-film).

In 1995 kwam het bedrijf in moeilijkheden omdat de vraag te groot was en er nieuwe investeringen nodig waren. Miller Brewing Company uit Milwaukee (Wisconsin) nam gedeeltelijk de brouwerij en de distributie over. Dit werd echter geen succesverhaal wegens ondermeer te hoge administratieve kosten een teveel aan winstbejag. De investeerders werkten onder de noemer '*return on investment*'.

Toen de verkoop drastisch begon te zakken, besloot de 75-jarige Pierre Celis in 2000, na vijf jaar samenwerking, de brouwerij volledig te laten overnemen door Miller Brewing Company. Deze kregen de 100%-aandelen door een vooraf besproken overeenkomst. Miller sloot de brouwerij in februari 2001 wegens te lage winstmarge bij de verkoop van de betrokken merken en met de (foute) gedachte dat de '*craft beers*' een voorbijgaande hype zou zijn.

De ambitieuze Michigan Brewing Company uit Webberville kocht meteen de volledige brouwerij-infrastructuur met ondermeer de koperen brouwketels, de Koriandermolen, de maïschenvaten, de laboratorium-uitrusting. Ook de merknaam Celis werd overgenomen. In hun marketing beweerden ze Celis te hebben ingehuurd om zijn beroemde stijl verder te zetten, maar dat was een valse verklaring. Pierre Celis heeft NOOIT voor Michigan Brewing Company gewerkt, zelfs niet als consultant. Pierre, die met regelmaat zijn dochter en kleinkinderen ging opzoeken in Austin, genoot daar van de zon en de omgeving en kreeg ook regelmatig bezoek van vrienden en kennissen.

Pierre, geveld door kanker, zocht verpleging in het Woonzorgcentrum Nazareth in Goetsenhoven, waar hij de strijd tegen die vreselijke ziekte verloor. Hij overleed er op zaterdag 9 april 2011 op 86-jarige leeftijd.

De Sint-Gorgoniuskerk in Hoegaarden zat afgeladen vol voor de begrafenis. Voor Hoegaarden was dit een groot verlies, een bladzijde van hun al rijke geschiedenis werd omgedraaid.

Dochter Christine ging verder met het uitbouwen van hun erfenis en eerde vader Pierre op verbluffende wijze. Christine Celis, die intussen een prachtig Celis-Museum in Austin had ingericht, liet de oude brouwketel uit de Vroentestraat te Bokrijk afbreken om te stockeren in een opslagplaats te Lochristi.

Later werd het museumstuk met de boot vanuit Antwerpen naar Austin gebracht om in het Celis-museum geplaatst te worden.



Enkele problemen noopten Christine haar museumdroom op te geven en de heren Rob Tod en Jason Perkins van de Allagash Brewing Company uit Portland (Maine) besloten de brouwzaal over te nemen en in hun thuishaven in te richten om er tevens mee te gaan brouwen (als eerbetoon aan 'den Witten' uit Hoegaarden).



Christine Celis, die al als kind de brouwzaal in Hoegaarden als haar speeltuin beschouwde, wilde de naam en de faam van haar vader niet laten verloren gaan. Zij slaagde er in 2012 om, na vele jaren juridisch getouwtrek, de merknaam Celis terug in eigen beheer te kopen van de toen geldende binnenlandse en internationale rechteneigenaren, 'Total Beverage Solution' en 'Craftbev International Amalgamated Inc.'. Christine liet 'Celis White' een tijdje brouwen in de Belgische brouwerij Van Steenberge (Ertvelde), die in 2017 de productie moest stopzetten.

Christine opende in februari van ditzelfde jaar opnieuw 'Celis Brewery', samen met haar dochter/brouwster Daytona Camps die de brouwstiel leerde in een Brewpub in New York, waarna ze haar droom als brouwster uitoefende bij 'Uncle Billy's Brewpub' te Austin (Texas).

Brouwingenieur Bert Van Hecke hielp bij de inbedrijfstelling van het ultramoderne brouwhuis (50 hL)





Er was ergens sprake van een collab met 'Atwater Brewing' (Detroit) onder de noemer 'Flemisch Fox Brewery & Craftworks', maar het werd toch 'Celis Brewery' onder leiding van dochter en kleindochter Celis en met de brouwhulp van brouwer Craig Mycoskie. Christine nam de originele en broodnodige B-44 Celisgist mee uit haar thuisland. Ze installeerde ook, naast de brouwzaal en met de biernodige attributen, een indrukwekkend proeflokaal en bar gemaakt uit een originele koperen brouwketel.

Een museum met artefacten en apparatuur om vader Celis te eren.

Christine Celis spaarde kosten noch moeite om haar vader in haar 'Taproom' te eren. Niet alleen heeft ze grote portretten van hem laten printen, er is ook een koperen buste en een quote van hem in neon: '*Beer makes friendships*'. Het bedrijf werd gefinancierd door privé-instellingen en een banklening.



Pierre Celis werd op 17 december 2005 in zijn Hoegaarden tot ereburger bekroond. Na een tijdje had Pierre het idee om terug naar Amerika te gaan om in het stadje Blanco de brouwerij 'Real Ale Brewing Company' van de bevriende familie Corner verder uit te bouwen en waar ook de 'Brussels Grand-Cru' werd voorgesteld.

Wegens enkele gezondheidsproblemen gingen de plannen niet door.

Intussen ondernam Albert Guilluy, voorzitter van de 'Hoegaardes Biergilde', een poging om in zijn gemeente opnieuw een brouwerij op te starten. Deze kreeg echter geen technische ondersteuning van de 81-jarige Pierre Celis die met gezondheidsproblemen kampte (enkele kleine beroerten, moeilijke mobiliteit en, na een oogontsteking in 2010, volledige blindheid).

Zowel in ons land als in Amerika probeert men de aandacht van brouwer Pierre Celis in ere te houden. Den 'Witten' had immers hier en daar de kiem gelegd voor een Belgische beleving van het tarwebier en had de speciaalbieren over de oceaan op de kaart gebracht.

Ook al groeide de 'Celis Brewery' in de eerste jaren snel, einde 2019 bleek er een kink in de kabel.

De brouwerij kwam in financiële moeilijkheden mede doordat één van de financieel verantwoordelijken grote bedragen naar zijn eigen brouwerij had versluisd.

'Celis Brewery' vroeg bescherming tegen haar schuldeisers via de Chapter 11-procedure, wat toeliet verder te werken terwijl er een sanering werd doorgevoerd. Volgens de Texaanse media was de afgelasting van de verkoop bevestigd door de schuldeiser.



Onder toezicht van het gerecht werd gewerkt aan een herstructureringsplan om een faillissement te voorkomen.

Christine vond het verschrikkelijk en vooral omdat ze haar werknemers moest overtuigen om te blijven. Er was echter nog de vechtlust, die het DNA van het Celis-geslacht typeert.

Dochter Celis bleef verwoed zoeken naar nieuwe zakenpartners en vond uiteindelijk drie lokale ondernemers die haar aandelen wilden overkopen. De voorwaarde was dat Christine en Daytona verder mochten brouwen.



In maart 2020 was het herstructureringsplan klaar. De brouwerij werd door 'Celis Phoenix' gekocht. Drie dagen later brak corona uit en moesten bar en restaurant tijdelijk dicht (enkel nog afhaalmogelijkheden). De brouwerij mocht wel blijven verder produceren omdat ze 'Essentials Business' waren. Ze verkochten dan volledige bakken bier aan hun cliënteel.

Het nieuwe leiderschapsteam toonde betrokkenheid bij de erfenis van Pierre Celis en verklaarde dat zij zich wilde inzetten voor het behoud van de tradities die al lang de kentekens van het merk zijn.

Concreet omvat dit de voortzetting van de focus op de productie van bieren in Belgische stijl en de voortzetting van de productie van de 'Core 4-bieren' waaruit het Celis -assortiment bestaat: 'Celis White', 'Celis Grand Cru', 'Celis Raspberry' en 'Celis Pale Bock'.

Ondanks de moeilijkheden bleven Christine en Daytona met passie verder brouwen in Austin met de medewerking van brouwmeester Bobby Mullins. Dit met wisselend succes. Het geplande Celis-museum werd door enkele moeilijkheden naar een andere richting gedwongen.

Naast de brouwerij kwam er een prachtige en zeer gezellige 'Beer Garden' met zitplaatsen binnen en buiten, een foodtruck, waar honden en gezinnen ook zeer welkom waren. De prachtige 'Copper Brew Kettle' bleef de blikvanger.



De woorden van de in 2011 overleden Belgische bierbrouwer Pierre Celis zijn in Amerikaans neon vereeuwigd. 'Beer makes friendships' gloeit het vanaf een muur in de biertuin van de 'Celis Brewery' in Austin.

