

Brouwerij De Gouden Boom

Brouwerij 't Hamerken

Brouwerijmuseum Brugge



BROUWERIJ - BRASSERIE - BREWERY



Rondgesnuffeld door den Wacho

Met dank aan de Brugse bier- en brouwkenners Paul Vanneste, de grootste brouwer van Vlaanderen, Filip Geerts (Belgian Beer Board), en enkele leden van den vzw 't Hamerken, voor hun uitstekende medewerking aan dit verhaal.



'Brugge die Scoone' een term die de Westvlaamse hoofdstad met trots in het vaandel draagt. Het zogenaamde 'Venetië van het Noorden' omringd door natuurschoon en gebouwen die de tand destijds hebben overleefd.

De regio Brugge speelde ook een belangrijke rol in het bourgondisch leven van zijn inwoners, De biergeschiedenis van 'Brygga' (aanlegkaai) begon rond het jaar 1000 met zijn hoogtepunt in 1441 met 54 brouwerijen en maar liefst 425 huisbrouwerijen waarbij de gewone man zijn eigen bier kon brouwen. In de Poortersboeken staan 26 personen gemeld die tussen 1479 tot 1496 als brouwer of brouwersgast zijn ingeschreven.

De momenteel oudste Brugse brouwerij (Van Slijpen Heinric Martin en Claeys) dateert uit 1330 gelegen aan het domein 'Ter Wingard' (nu Katelijnestraat) naast het 'Aalmoezenhuis 't Rooms Accent'. Een groot deel van het archief verdween in 1280 bij een brand in de Halletoren. Een der belangrijkste straten in de stedelijke biercultuur was de Langestraat waarbij naast 54 kroegen en een dertig tal nog in de dichte buurt. Dit waren populaire ontmoetingsplekken waar mensen samenkwamen om diverse drankjes te nuttigen, van alcoholische variëteiten tot verfrissende niet-alcoholische opties.

Voorals in de middeleeuwen werd het verval in de bierwereld spectaculair.

Het zware bier dat in Brugge werd geschonken noemde 'Brux'. Het minder alcoholisch bier of klein bier kreeg de naam '(Brugse) keyte' of 'bier van grooten'.



Vanaf de 17^o eeuw werd door de ontdekking en de massaproductie van koffie en thee het bierverbruik sterk verminderd. Jarenlang werden koffiehuisen de grote concurrenten voor de kroegen waar enkel bier werd aangeboden.

De herbergiers begonnen dan ook koffie te schenken waardoor de naam 'café' zijn intrede deed. Rond 1830 kwam er door de industriële revolutie een heropleving.

Met de opkomst en het succes van de pilsbieren kregen vooral de kleine brouwerijen het moeilijk om aan de zware investeringen te kunnen voldoen en verdwenen naar de geschiedenis.

Voor een 10-tal Brugse brouwerijen was de enige uitweg gezamenlijk te investeren in de coöperatieve brouwerij 'De Lac' waardoor ze toch die veel gevraagde pilsbieren konden aanbieden. Brugge kreeg opnieuw een bierbrouwende toekomst.

Toen de huizen nog geen huisnummers hadden maar andere tekens was er het huis 'Den hamer' waar het latere gehucht werd naar genoemd en tevens brouwerij 't Hamerken zijn titel haalde.

Brouwerij 't Hamerken.



Dit verhaal begint bij 't Hamerken, een laatmiddeleeuws artisaanaal bedrijf die zijn oorsprong vond in 1455 met enen Jan Hugheins. aan de Langestraat en het Verbrand Nieuwland (fort Lillo of Den blekken eemer) reeds brouwactiviteiten uitvoerde.

De naam komt uit de tijd dat de huizen nog geen huisnummer hadden maar een ander herkenningsteken hadden en het huis 'De Hamer' waarna later het gehucht werd genoemd en de brouwerij haar naam kreeg.

Historisch gezien was de Langestraat al vanaf de hoge middeleeuwen een belangrijke handelsweg die aansloot op de weg Oudenburg-Aardeweg. Aanvankelijk was hier weinig of geen bebouwing.

Toen werd de naam Franciscus Vanneste reeds vermeld als landbouwer en schepen te Oostkamp. In de stadsarchieven dook in 1580 voor het eerst de naam 't Hamerken op als woonhuis in het St Jans Kwartier dat pas in 1587 in de registers werd ontdekt als herberg met als uitbater Clais Van Hende. De herberg kreeg van 1588 tot 1737 een 14-tal eigenaars. In de loop der tijden deed de woning aan de Langestraat ook dienst als timmerwerf.

In 1696 was 't Wielke' de naam van het Poortgebouw van brouwerij 't Hamerken.

In 1779 werd herberg en stokerij 't Hamerken' eigendom van François de Knock en zijn echtgenote Marie De Meij. Toen hij op 6 januari 1805 overleed zette zijn weduwe de zaak verder.

Op 17 maart 1817 nam het echtpaar Louis De Busscher-Anna Minne de zaak over. Louis, bediende bij het Provinciaal Bestuur verliet de zaak officieel op 13 januari 1851. Daarna regeerde de familie Schaevebeke.

De brouwgeschiedenis begon bij de navolgers van enen Johannes Baptist Schaeverbeke, (geboren te Brugge in 1759) en gehuwd met Cecilia Van Hoorenbeke. Ze hadden 8 kinderen.

Een van de zonen, met dezelfde voornaam, Joannes Baptiste Schaeverbeke (geboren te Brugge op 24 juni 1786) en getrouwd op 29 juni 1809 met Theresia Van Wassenhove.

Ze waren woonachtig in de brouwerij 'La Belle Alliance' gelegen Korte Lane 10. Hij verhuisde op 18 mei 1852 met zijn gezin (12 kinderen) naar de Katelijnestraat.



Op 15 november 1850 stapte Jean-François Schaeverbeke, de zoon van zijn broer Franciscus Leopold en Theresia Isabella Scheere in de zaak.

Toen Jean Baptist op 12 april 1853 stierf kwam het bedrijf in handen van Jean-François en zijn partner Athenais Louise Marin de Lamotte.

De brouwerij stond in september 1855 te koop en werd op 31 november 1856 overgenomen door Joannes Eugenius, de zoon van de vroegere eigenaar Jean-Baptiste en gehuwd met Anna Theresa Coppens.

Jules Judovicus Vanneste, (geboren op 22 oktober 1835 te Oostkamp), kreeg de raad van zijn broer Augustus Franciscus (uitbater Brouwerij 'De Drie Monniken') om het weinig opbrengend boerenleven in te ruilen door de jeneverstokerij te Brugge. Hij kocht deze in 1872. Broer Désiderius (Désiré) bezat brouwerij 'Brugge-Zeehaven' en zijn andere broer, Henricus, bleef verder boeren in Wulpen.

Ze betaalden er welgeteld vijfenzestigduizend frank voor. Alle installaties van de stokerij waren in deze overeenkomst opgenomen.

Jules verhuisde samen met zijn echtgenote Virginia Sophia Lootens en zes kinderen op 10 april 1874 van Oostkamp naar de stokerij in de Langestraat 45 te Brugge.



De verkoper verbond er zich ook nog toe om de herbergen in zijn eigendom te verplichten jenever af te nemen aan Jules Vanneste. Een tweetal maanden later al kwam er een hypotheek op het huis als borg voor de accijnzen voor het verkopen van jenever. Door enkele interessante erfdelen en de verkoop van landerijen in Oostkamp en Beernem konden ze investeren in de uitbreiding van de stokerij.

Er werden vele jaren goede zaken gedaan met de jeneverstokerij.

Er was voldoende ruimte, want het bedrijf strekte zich uit van de Langestraat helemaal tot in het achterliggend Verbrand Nieuwland.

In het bedrijf werkten ook zijn zonen Cyriel, Viktor en Camille mee.

Doch het verbruik van sterke drank als jenever begon door allerlei campagnes en maatregelen van de overheid te slinken. Men wilde het zware alcoholisme een halt toeroepen.

Op 11 januari 1986 kwam er minder goed nieuws. Een stevige storm haalde de typische asttoren uit 1909 naar beneden.

Toen er nog twee kinderen bijkwamen kocht Jules in 1889 het grote pand en bouwde de stokerij om tot brouwzaal. Bier brouwen en jenever stoken heeft ook wel enige verwantschap. Beide hebben mout als grondstof en er was een stoomketel voor nodig. Op het moment van die uitbreiding waren er in Brugge al vijftientig bierbrouwers actief, waarvan brouwerij 'Den Arend' (het latere Aigle Belgica) de grootste was.

Er werd met passie en kennis verder gebrouwen en de omzet werd steeds maar groter. De brouwzaal werd te klein en men plaatste er grotere ketels. Jules verzamelde en kreeg veel hulp en informatie bij zijn bierbrouwende familie die beiden in de brouwerwereld waren terecht gekomen.

Broer Aimé bezat op het Walplein 'Brouwerij 'In den Wulf' (later Brugge-Zeehaven en De Halve Maan). Zijn zus Ludovica Sofia was gehuwd met Aimé De Grave brouwer in de Wollestraat.



Buiten het toen gebruikelijke bier in houten tonnen werden ook reeds, zij het in beperkte mate, 'drukvaten' gebruikt. Doordat het bier in tonnen blootgesteld werd aan lucht zat er weinig druk op en was het dus nogal 'plat'.

Toch is het jarenlang heel populair gebleven. De gebruiker lieten de tonnen in z'n kelder leveren en ging en ging het dan met een kan uit de kelder halen voor consumptie.



Doordat niet alleen vader Jules maar ook de drie zonen vol inzet in de brouwerij actief waren steeg de omzet zienderogen. In het jaar 1898 werd de mouterij en de stokerij uitgebreid en aangepast aan de toenmalige noden.

De broertjes werkten in de voormiddag in de brouwerij en gingen in de namiddag de baan op voor het commerciële werk waarbij heel wat te bespreken viel en tot 's avonds laat proeven met de cafébazen. Toch slaagden ze er steeds in om een pak aan bestellingen voor te leggen aan papa.

Tot 1908 was er een jaarlijkse omzetstijging van tien à twintig procent.

Door zijn passie en kennis van het zakendoen maakte Jules van 't Hamerken in amper vijf jaar een der belangrijkste Brugse brouwerijen.

Wegens de grote omzet van hun bier werd het moeilijk te combineren met het jenever stoken. Ze kregen wel subsidie van de Staat. Als er nog meer jenever nodig was om de klanten te bedienen werd deze aangekocht bij de 'Nederlandse Gist en Spiritusfabriek'. Toch besliste Jules in 1902 om de stokerij op te geven en naast het brouwen draaide een vernieuwde mouterij verder op volle toeren.

En werd gestart met de bouw van een mouterij met graankuiserij, weekbakken, moutvloeren en een ast. De nieuwe mouterij was voorzien van een infrastructuur die volledig beantwoordde aan alle noden voor die tijd.



Jules Vanneste ging in 1905, op 70-jarige ouderdom op pensioen en liet zijn passie over aan zijn zonen Cyrille, Viktor en Camille Vanneste die een samenwerkingscontract afsloten onder de naam 'Cyrille en broeders'. Ze bereikten een akkoord over de werkverdeling:

Alle papierwerk en rekeningen moesten door alle drie worden gelezen en goedgekeurd (met handtekening), De controle over de werkzaamheden werden beurtelings geregeld.

Toen Jules Vanneste op 12 februari 1909 stierf erfden de drie broers en moeder Virginia verschillende kroegen, De drie bewindvoerders maakten een redelijke afspraak met hun moeder en zusters. Moeder kreeg twee frank per verkochte bierton in haar herbergen en de zussen kregen één frank, voor de verkoop in hun herbergen.

De zaken gingen goed onder het bestuur van de drie broers en dus was er ook nood aan bijkomend personeel. Men werkte er al vlug met veertien man, waaronder één brouwer, één stoker, één kuiper en elf brouwersgasten. Het dagloon bedroeg drie frank. De werknemers kregen toen al een verzekering tegen ziekte en arbeidsongevallen en in 1911 werd er in een refter voor het personeel voorzien.

In het 'Werklieden Reglement' stond dat een werkdag toen reeds begon om zes uur 's morgens en eindigde om acht uur 's avonds. Verder nog enkele regels over beleefdheid en gezondheid.

Het bier dat toen het meest geleverd werd, was het Vlaams bruin bier. Men noemde het ook wel 'La bière du pays'.

In een publiciteit werd het als volgt omschreven: "Goutez la délicieuse Brune des Flandres à fournir par la Brasserie Cyrille Vanneste & frères, Bruges Rue Longue 41". Daarnaast werd er ook nog witbier en bierazijn verkocht.

De firma 't Hamerken deed gouden zaken met verplichte leveringen aan hun zestig huurpanden Daarnaast ook aan vrije cafe's en particulieren over heel Vlaanderen De drie brouwenoten stierven allen in drie jaar tijd waarna de Roeselaarse weduwen en zussen Zoë Estella en Eugenie Gombert het over namen tot de neefjes Jacques en Joseph Vanneste oud en wijs genoeg waren om de taken verder in handen te nemen en uit te bouwen.

Tijdens de eerste wereldoorlog (1916) werden, zoals bij de meeste Belgische brouwerijen, de koperen brouwketels door de Duits bezetters opgeëist. Na de oorlog (1918) werden ijzeren ketels van 120 hl per brouwsel voor de Brugse brouwzaal aangekocht bij de befaamde brouwketelbouwer 'Meura' in Péruwelz.



In deze periode werden hier en daar reeds klassieke bovengistingbieren in flessen getrokken. Bij brouwerij 't Hamerken was dit, vooral voor die tijd, zeer bekende 'Stonnenbier' en er was zelfs een 'Brugse Geuze'.

In 1930 deed de familie Vanneste zware investeringen met aankoop van een ammoniakcompressor om zijn pilsener op de markt te brengen. In de vele Brugse kroegen werd er opnieuw heel veel geleverd en bruiste het van biergenot.

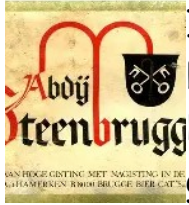
De neven Jacques en Joseph richtten in 1940 de pvba 't Hamerken op.



In de brouwzaal werd vooral aandacht besteed aan het uitbrengen van het goudkleurige pils en dortmundertype.

Brouwmeester Jacques startte in 1943 met zijn 'Steenbrugge'. Dit bier werd vanaf 1914 oorspronkelijk gebrouwen als tafelbier voor en door de paters van de benedictijnenabdij Sint-Pieter te Steenbrugge.

In 1958 werd de productie verlegd naar 'Brasserie Du Lac' in de vroegere maalderij van Hendrik Marquéet aan de Katelijne vest. 'Steenbrugge' werd dan ook door talrijke brouwerijen van de coöperatieve gebrouwen.



In 1976 bleek dat het niet meer rendabel was om op die wijze te blijven produceren en alle activiteiten werden stopgezet.

De gebouwen werden niet meer gebruikt, maar werden ook niet gesloopt en de machines bleven er werkloos bij staan.

In 1980 werd eindelijk een overeenkomst getekend tussen Brouwerij 't Hamerken en de paters benedictijnen om het bier 'Steenbrugge' in eigen beheer te mogen brouwen. Twee jaar later, in 1982, viel het doek over de Brugse brouwerij.

Het bedrijf werd in dat jaar overgenomen, waarbij het handelsfonds (alle activa en elementen die de activiteit van de brouwerij vormden) verkochten aan het brouwconcern Haacht (Boortmeerbeek).

De brouwzaal werd in gebruik genomen door Toon Denooze van den 'Hopduvel' uit Gent om er zijn huisbier 'Stropken' te brouwen.

Brouwerij De Gouden Boom.



De gezamenlijke interesse tussen de Brugse brouwer Paul Vanneste, achterkleinzoon van de stichter, en de Lembeekse geuzesteker Frank Boon voor het opzoeken van oude documenten en boeken over brouwerijen en hun brouwmethoden leidde tot een samenwerking die op 6 oktober 1983 bij de opstart van Brouwerij 'De Gouden Boom' en er opnieuw brouwleven in de Westvlaamse hoofdstad kwam..



De brouwerij 'De Gouden Boom', afgeleid van het verhaal over de geschiedenis van Brugge en het graafschap Vlaanderen, met het huwelijk tussen Margaretha van York en Karel de Stoute als rode draad. Deze wordt nog steeds herdacht met een vijfjaarlijkse praalstoet.

De vennootschap van beide brouwgenoten maakte met de familie Vanneste, de vroegere eigenaars van de brouwzaal, om op dezelfde site in de Langestraat te startten en tevens al het materiaal, machines en de oude brouwketel van 't Hamerken (120 hl/brouwsel) te mogen gebruiken, enkel de filterketel werd aangepast.

De mouterij, uit 1902, geplaatst door stichter Jules Vanneste was voorzien van een infrastructuur die volledig beantwoordde aan de noden van die tijd.

Paul begon, als vierde generatie Vanneste, zijn verhaal met het legendarische Brugs witbier dat door broer August bij Brouwerij 'De Drie Monniken' werd vervaardigd dit volgens de oude traditie van zijn voorgangers bij 't Hamerken'. Gezien de opgang van de Belgische witbieren werd het een groot succes.



Het eerste brouwsel in 1983, was 'Brugse Tripel'. Dit verfrissend, licht zurig helder blondje van 8,7% vernoemd naar de stad. Het onderscheidde zich door het gebruik van het middeleeuwse kruidenmengsel 'Brugse gruit' in plaats van hop, wat het zijn unieke kruidige smaak gaf.

'Gruit' bestond door mengsel van gagel, laurier, rozemarijn, salie, duizendblad en laurierbessen.

Het werd onder grote belangstelling officieel voorgesteld door de toenmalige burgervader Achille Van Acker.

Pas op de markt of het moest een naamverandering ondergaan in 'Brugge Tripel' omdat 'Brugs' een merk was van 'Alken Maes'. Het was meteen een voltreffer. Dit witbier haalde meteen de de top van de biermarkt waar brouwerij 'De Kluis' van Pierre Celis de grote heerser was.

Tevens werd ook het befaamde patersbier 'Steenbrugge' van 't Hamerken, na een reis via de Brusselse brouwerij 'Leopold', Brasserie Het Lac, Brasserie Costenoble uit Esen en Inter-Pol te Mont, hervat. Kort na deze 'dubbel bruine' deed 'Sint Arnoldus', een blonde tripel, zijn intrede. Sint Arnoldus, de patroon der brouwers en stichter van de Sint-Pietersabdij te Oudenburg kwam op het etiket te staan. Er werd ook voor de plaatselijke bevolking een soort tafelbier gebrouwen onder de naam 'Rooije Rietje'



Een van de grootste iconen van het Brugse bierpatrimonium was ongetwijfeld de klassieker 'Brugs Tarwebier' (4,8%) die in 1987 op de markt verscheen. De grootste aandacht van brouwer Vanneste was de kwaliteit; Zijn moto was: "Alhoewel het bier niet gepasteuriseerd het moest toch lang houdbaar zijn".

Om het verleden van brouwerij 't Hamerken niet verloren te laten gaan stichtte Paul Vanneste in 1988 een vzw die er moest voor zorgen dat dit verleden niet naar de vergeetfoeder werd gebracht (zie verder in het verhaal) Vanaf 1993 sloten 'De Gouden Boom' en de Roeselaarse brouwerij Rodenbach een

samenwerkingsakkoord. Vanaf 1994 begon het Brugse witbier met een uniek verloop.

Het begon toen het grote bierconcern Alken Maes' het legendarische 'Brugs Tarwebier' te verdelen in plaats van het 'Dentergems Wit'.

'Alken-Maes' kocht het merk, met het oog op een internationale positionering, in het jaar 2000 over. De productie bleef in Brugge.

De naam 'Brugs Tarwebier' of, in het Frans, 'Blanche de Bruges', werd vervangen door het kortere en eenvormige 'Brugs'.

Brouwerij Palm, verwierf op 16 november 2001 een meerderheidsbelang van 93 % in 'De Gouden Boom'. Ze gebruikten het als 'Palm Depot'



In 2003 werden ze volledig overgenomen door 'Palm Breweries'. Een jaar later werd alle productie overgebracht naar hun hogegistingsbrouwerij te Steenhuffel. De gebouwen bleven eigendom van de familie Vanneste.

Brouwer Paul Vanneste die uit zijn ambt werd ontslagen mocht in het pand blijven wonen.

Voor de West-Vlaamse hoofdstad waren bijna alle sporen van vroegere industriële brouwkunst aan het verdwijnen, wat een onherstelbaar verlies betekende voor de stad Brugge die deel uitmaakte van het werelderfgoed van UNESCO. De oorspronkelijke, vrij intacte en enige getuige van hun industrieel erfgoed was naar de geschiedenis aan het gaan.

Het merk 'Brugse Tripel' werd opnieuw gewijzigd naar 'Brugge Tripel' omdat 'Brugs' eigendom was van "Alken Maes" .

In 2005 werd het museum gesloten en wilden ze bij 'Palm Breweries' het pand van 't Hamerken volledig ontruimen doch 'Monumentenzorg Brugge' kon het tegenhouden.

Op 2 december 2006 mocht de Vlaamse minister van Monumentenzorg Dirk Van Mechelen de voormalige mouterij 't Hamerken als Brugs waardevol industrieel erfgoed laten beschermen. De belangrijkste stukken werden verhuisd naar de 'Estaminet 't Hamerken', gevestigd in een lokaal van brouwerij 'De Halve Maan'.



In 2015 maakte 'Palm' opnieuw werk bij de lancering van het Brugse witbier met 'Brugge Tripel Prestige'. Een der belangrijkste ingrediënten was natuurlijk het befaamde Brugse kruidenmengsel 'gruut'. De geschikte hedendaagse kruiden werd gevonden door experimenten bij onder meer de Brugse Horeca.



In 2019 werden de productie en de commercialisatie overgenomen door de Brugse brouwerij 'De Halve Maan die het recept opnieuw bijstuurde, meer in de richting van het origineel, en de naam weer wijzigde in "Brugs Tarwebier".

De productie van Brugs Tarwebier blijft verbonden met de rijke de brouwerstraditie van de familie Vanneste en de stad Brugge.

Vzw 't Hamerken.



Brouwer Paul Vanneste waarvan Brugs bier door zijn aderen stroomde bleef de plaatselijke biercultuur trouw.

Na gesprekken met enkele Brugse heemkundige over de mogelijkheid een vzw op te richten met als doel het Brugse bierverleden niet verloren te laten gaan werd op 6 juli 1988 de 'v.z.w. voor brouwerijgeschiedenis 't Hamerken' opgericht.

De intensie was vooral het behoud en bescherming van het Brugs bierpatrimonium.

Om de bierwereld te behoeden van het verlies der Brugse biernijverheid werd door een groepje enthousiaste vrienden onder meer voorzitter Paul Vanneste, Henk Anseeuw, Jan De Bruyne, Ronny Vanaelst, Lorenz Lambrecht, Marleen Ryckebusch Wouter Hollevoet en Dries Vanbelleghem de vzw 'Hamerken' opgericht.



Er was veel werk aan de winkel om er een deftig museum te organiseren. Alles moest authentiek aan het publiek worden voorgesteld.

Met veel enthousiasme begonnen enkele vrijwillige bierliefhebbers een zoektocht over het Brugse bierverleden zoals foto's, documenten, machines en toestellen, gegevens over Brugse cafés en over de volksgebruiken.

Om al deze geschiedkundige vondsten te etaleren werd een geschikt pand gezocht en gevonden. De gebouwen van de oude mouterij aan de industriële archeologische site bij het Brugse 'Verbrand Nieuwland' en paalde aan de vroegere brouwerij 't Hamerken, werd het brouwerijmuseum.

Ze mochten bij wijze van gedoogzaamheid deze gebouwen gebruiken.

De leegstaande mouterij kreeg dus een nieuwe functie waardoor de gebouwen en de machines bewaard bleven voor de toekomst. De gebouwen werden na de stopzetting toch niet gesloopt en de machines bleven ook ter plaatse staan. De moutvloeren en de graanzolders besloegen samen een oppervlakte van ongeveer 1100 m². Dit was voldoende groot om als tentoonstellingsruimte te kunnen dienen.



Zo werd op die plaats een brouwerijmuseum ingericht, waar het volledig brouwproces, aan de hand van oude brouwerijmachines en -toestellen, werd voorgesteld. De brouw- en moutinstallaties werden 'Industrieel Erfgoed'. Het geheel gaf de bier- en brouwliedhebber een idee hoe vroeger gerst tot mout gevormd werd om zo tot basisgrondstof van bier te bekomen. Men kon ook zien hoe de brouwersgerst werd gereinigd, getransporteerd, geweekt, gekiemd en geëst werd en zo gevormd werd tot mout, de basisgrondstof van bier, was aan de hand van de aanwezige machines en de didactische voorstelling gemakkelijk te overzien.

Ze weerspiegelden het vroegere Brugse brouwerijgebeuren. Eveneens was er het volkse aspect aanwezig van de mensen die in de mouterij en brouwerij gewerkt hebben alsmede de folklore rond bier en bierconsumptie.



Met de overname van brouwerij 'De Gouden Boom' beslisten ze bij 'Palm Breweries', ondanks de voorafgaande beloftes, dat het museum niet mocht blijven en ze tot eind maart 2005 de tijd hadden een nieuwe locatie te zoeken. Deze werd vlug gevonden mede de hulp van de brouwersfamilie 'Henri Maes'.

Ze mochten naar de kelderverdieping van het Brugse familiebrouwerij 'De Halve Maan' aan het Walplein 26. Het kreeg de naam: 'Estaminet 't Hamerken'.

Intussen werd een aanvraag tot bescherming van de moutgebouwen en de geïntegreerde machines ingediend

Terwijl de procedure tot bescherming liep, moest het ganse gebouw, buiten de machines die vast zijn door bestemming, ontruimd worden. De eigenaar paste de tactiek van de 'verschroeide aarde' toe.

Het lege gebouw zou verkommeren en de nog aanwezige mouterijmachines zouden aftakelen tot dan toch, noodgedwongen, de afbraak volgde.

In 2006 verkocht Palm de gebouwen van 'De Gouden Boom' aan een projectontwikkelingsbedrijf die er een nieuwbouw van appartementen, winkels en een museumcafé op zette.

Het verzamelde archief werd ondergebracht in het Brugse Stadsarchief maar ook onderdelen naar de bibliotheken van onder meer het cultuurmuseum "St. Lodewijk College", RAM te Oudenburg, Administratief Centrum Aartrijke en het bier- en brouwmuseum 'Bruges Beer Experience'



Het archief van de vroegere brouwerij 't Hamerken (1872 - 1983) dat zich in het Stedelijk stadsarchief bevond was chaotisch en werd in 2003 door Yvette Kemel en Ewald Vancompernelle geordend en inventariseert waardoor beter overzienbaar.

Het Gulden Hamerken.



Met hetzelfde enthousiasme en in dezelfde geest waarin de vzw 't Hamerken ontstaan is, ontstond de tweejaarlijkse prijs 'Het Gulden Hamerken'.

Het zeer enthousiast bestuur van 't Hamerken' organiseerden voor hun talrijke leden regelmatig bijeenkomsten en ander bierlijke activiteiten als brouwerijbezoek, bierlijke gastsprekers enz.

In 1997 werd besloten door de kopstukken van de vzw om met dit zelfde enthousiasme een award uit te reiken aan een persoon die zich verdienstelijk gemaakt heeft voor de brouwgeschiedenis en daarbij de nadruk te leggen op het bier-cultuur-historisch karakter van de vereniging.

Deze prijs is eveneens een steun en eerbetoon aan de nog actieve Belgische brouwerijen. Deze hebben hun reputatie op nationaal en op wereldniveau te danken aan onze voorouders die koppig de traditionele bieren bleven voort brouwen.

Het kreeg de naam 'Het Gulden Hamerken' en zou tweejaarlijks worden uitgereikt in hun lokaal 'Estaminet 't Hamerken'.

In 1998 werd de eerste laureaat Jaak Rau, Hij werkte lange tijd bij het Brugse Stadsarchief en heeft meerdere publicaties over de stad Brugge op zijn naam staan. Zo voerde hij een studie uit over de brouwerijen van Brugge, gepubliceerd in zijn boek 'De Brugse Parochies'

Zijn opvolger in 2000 was Dolle Brouwer Kris Herteleer, die naast de verrijzenis van een verdwenen brouwerij (Costenoble) tevens ook onze West-Vlaamse brouwerijen heeft geïnterpreteerd.

2002: Jean Martens, stichter van het Bocholter brouwerijmuseum, het grootste brouwerijmuseum in Europa.

2004: Frank Becuwe, die voor het mout- en brouwhuis De Snoek (Alveringhem) tal van publicaties over het brouwerijleven heeft geschreven.

2006: Paul Daeleman hij maakte een studie over de Belgische brouwerijproblematiek tijdens de Tweede Wereldoorlog,

2008: Professor Raymond Van Uyten met dank aan zijn boek 'De geschiedenis van de dorst'.

2010: Guido Vandermarliere, voorzitter van 'De Keteniers' een vereniging van mensen met een hart en zorgzaamheid voor de geschiedenis van de 'hopcultuur' in zijn brede betekenis.

2012: Chris Vandewalle, omwille van zijn vele publicaties, monografieën over verdwenen brouwerijen in de Westhoek.

2014: Prof. Dr. Eric Van Schoonberghe, dit door zijn passie en gedrevenheid in de wetenschap en geschiedenis van de alcoholische dranken.

2016: Wilfried Patroons, bekend van zijn boek 'Bier' waarin de referentie naar alle Belgische Brouwerijen en hun bieren werden vermeld

2018: Casimir Elsen, de man die zich volledig en met veel passie inzette voor de welzijn en voortbestaan van onze 'Nationale Biercultuur'.

2020: Geen uitreiking wegens contactverbod door de Corona pandemie.

Tijdens deze verschrikkelijke periode werd gebruik gemaakt om 'Estamed 't Hamerken' een frisbeurt te geven.

2022: Professor Erik Aerts, hij heeft boeken en bijdragen geschreven over de biergeschiedenis met brouwprocessen van de middeleeuwen tot heden.

2024: Frank Boon: Lambiekbrouwer en met kennis van traditionele aanverwante en bijna uitgestorven technieken, zoals voor het kuipersvak, zorgden onder meer voor praktische toepassing bij het uitvoeren van historische brouwsels.

Met hamer en beer is oud in Brugge weer

De volgende uitreikingen en andere nieuwtjes kan je volgen in de media of op de website; www.thamerken.be

In de verzamelgids van Jacques Trifin staan voor de Gouden Boom 51 bieretiketten genoteerd

'S Lands Souvenirs du Terroir St-Pieters Abdijbier blond	Brugse tripel Ale
'S Lands Souvenirs du Terroir St-Pieters Abdijbier bruin	Cardor Privilège
'S Lands Souvenirs du Terroir St-Pieters Abdijbier tripel	Corlavallumbier
Abbaye de Bruges Steenbrugge blonde	Daiselnaere
Abbaye de Bruges Steenbrugge dubbel	Festijnbier dubbel bruin
Abbaye de Bruges Steenbrugge tripel	Geboortebier Comelia Becuwe
Abdij Steenbrugge	Gorbachof
Abdij Steenbrugge blonde	Gruuthuse bier
Abdij Steenbrugge dubbel	Haecht Tarwebier
Abdij Steenbrugge tripel	Markenaere_Ne
Ad Fundum	Optimum
Bière de l'Abbaye St-Pierre brune	Pollerman
Blanche de Bruges – White of Bruges	Rooje Rietje Stekselbier
Blondeel blond	Snoek blond
Boy's	Snoek bruin
Breydel - en de Coninckbier (fût)	Snoek's Artistenbier (6 étq.)
Brugge Blond	Spécial Brew

