

# KUL brengt oude 'Peeterman' tot leven

LEUVEN

In het kader van de Open Monumentendag op 12 september hebben de stad Leuven en de universiteit de handen in elkaar geslagen om het eeuwenoude bier 'Peeterman' opnieuw tot leven te wekken. Ingenieur en bierliefhebber Filip Delvaux gebruikte daarvoor oude recepten en liet zelfs grondstoffen namaken uit de glorie dagen van de Peeterman. Tijdens Open Monumentendag kan iedereen een glaasje proeven.

KIRSTEN BOSMANS

«Het is al jaren een hobby van mij om lang vergeten bieren opnieuw tot leven te brengen», zegt Filip Delvaux, die als ingenieur verbonden is aan de K.U.Leuven. «Ik lees oude literatuur en probeer zo oude recepten uit. Zo is het ook met de Peeterman gegaan. Tegenwoordig is het recept van een bier een groot geheim, maar vroeger waren alle recepten algemeen beschikbaar. De Peeterman werd ook gebrouwen door heel wat brouwerijen in de buurt. Waarschijnlijk zal de ene versie al wat beter zijn geweest dan de andere maar een goed recept vinden, was dus niet zo moeilijk.»

## Zuur bier

Het recept waarop de Peeterman van Delvaux is gebaseerd, dateert

van 1827. «In die tijd was de Peeterman het bier van Leuven en omstreken. Eind 18de eeuw was het zelfs het meest verkochte bier in België, maar het succes van de Peeterman werd ook zijn ondergang want het bier werd alsmaar verder en verder getransporteerd. En daardoor werd het ook steeds zuurder. De laatste eeuwen was de Peeterman gewoon een enorm zuur bier dat plots concurrentie kreeg van zoetere biertjes zoals pils. De kwaliteit was op het einde niet meer goed. In 1974 werd het voor het laatst gebrouwen in brouwerij Artois. Oudere mensen hebben de Peeterman nog gekend en herinneren zich levendig dat het een zeer zuur bier was. Je kon er je lepel in rechtzetten. Voor mij was het dus de uitdaging om een Peeterman te brouwen die licht zurig was,



Ingenieur Filip Delvaux met zijn 'Peeterman'. Foto Vertommen

maar toch lekker, zoals in de glorie dagen.» Delvaux hoefde gelukkig geen oude technieken toe te passen, maar kon gewoon terecht in de moderne brouwerij van de K.U.Leuven in het Centrum voor Levensmiddelen en Microbiële Technologie. Al moest hij wel een brouwproces in acht nemen van 16 uur en een gisting en rijping van twee weken. «Omdat de sma-

ken heel specifiek zijn, heb ik ook oude grondstoffen moeten laten namaken», aldus Delvaux. «Dat nam toch wat tijd in beslag.»

## Pietermannen

Wie de Peeterman nog eens wil proeven, kan tijdens Open Monumentendag - op 12 september - terecht in de wandelzaal van het Leuvense stadhuis. Daar worden vanaf 12 uur, zolang de voorraad

strekt, kleine degustatieglaasjes uitgedeeld. Er snel bij zijn is de boodschap, want het bier wordt niet gecommmercialiseerd. «Peeterman is en blijft een legendarisch bier voor Leuven», zegt schepen van Toerisme Dirk Vansina (CD&V). «De Leuvenaars worden niet voor niets 'Pietermannen' genoemd. We zijn dus blij dat we deze proeverij voor onze inwoners kunnen organiseren.»