

*'Maar als er een der laveiers in den weg loopt, of dreigt den gang van 't werk te storen, wordt hem een zak op den nek geklaaid of eene schop in de pooten geduwd en moet hij gedwongen meewerken, - 't geen waarvoor de boerenknappen soms wel te vinden zijn en het uit vrijen wil aangrijpen, uit liefhebberij, om maar wàt te verrichten, en meest nog om in de gunst der drogers te komen en zich alzoo 't recht van verblijf in den ast te verzekeren.'* –Stijn Streuvels (Het Leven en de Dood in den Ast)



Op vrijdag 22 september bezochten leden van VAW Westerlo de mouderij Dingemans in Stabroek. Het was zaakvoerder op rust Fons Dingemans zelf die de rondleiding met veel passie en karakter verzorgde.

Hij begon met de geschiedenis van de mouderij uit de doeken te doen: in de tweede helft van de negentiende eeuw verbouwde en droogde Alexander Dingemans cichorei. Een vriend van hem was een belastingcontroleur die veel brouwerijen bezocht. (Enkel en alleen voor professionele redenen, uiteraard.) Die brouwerijen draaiden steeds op volle toeren en hadden altijd meer en meer mout nodig. De man raadde Alexander aan om zijn eesten – grote kachels die gebruikt werden om de cichorei te drogen – te gebruiken om mout te verwerken. Zo geschiedde; en in 1875 begon Alexander Dingemans zijn mouderij.

Na een parcours van bijna anderhalve eeuw afgelegd te hebben kan mouderij Dingemans vandaag uitpakken met de indrukwekkende statistiek van 80 ton. Dat is de hoeveelheid mout die dit bedrijf dagelijks produceert zodat zowel de allergrootsten als de allerkleinsten heerlijke bieren kunnen brouwen.

Nog een interessante terzijde: Alexander Dingemans was getrouwd met Juliana de Beukelaer, wiens familie de likeurstokerij stichtte die het bekende Elixir d'Anvers maakt.

Toen in 1940 Duitsland België bezette volgde een terugval omdat er minder graan geproduceerd werd. De Duitsers verplichtten de Belgische mouderijen om gerecupereerd lijnzaad van

getorpedeerde schepen te drogen. Lijnzaad heeft echter een hoog oliegehalte en dit zorgde ervoor dat meerdere mouterijen in vlammen opgingen, waaronder ook Dingemans.

Na de oorlog groeide Dingemans verder, maar bleef het toch een relatief kleine speler op de markt. Dankzij hun bescheiden capaciteit was het gemakkelijker om op de individuele wensen van verschillende brouwerijen in te gaan, hoewel tot op heden hun focus nog altijd op Pilsner mout ligt. Pas in 1990 begonnen ze met het produceren van geroosterde mouten en speciaal mouten die ons nu allemaal bekend in de oren klinken zoals Special B en Biscuit.

Fons vertelde ons dit allemaal terwijl hij ons door de verschillende gebouwen en langs de torenhoge silo's loodste. Het was duidelijk dat het Dingemans voor de wind gaat: nieuwe silo's zijn in aanbouw, een grote hal om de mout in zakken van 25kg en 50kg te verpakken voor de kleinere klanten is reeds in gebruik en er zitten nog verschillende projecten in de wachtkamer, waaronder de installatie van nieuwe droogvloeren.

Uiteraard waren we ook gekomen om een beetje inzicht te krijgen in het hele moutproces en dankzij de deskundigheid van zowel Fons als de slimmerds in het laboratorium is dat ook gelukt.

Het begint met het zuiveren van het geleverde graan zodat alles wat niet de correcte grootte heeft (zaad, takjes, kaf...) verwijderd wordt. Van elke levering graan wordt er nauwkeurig een staal bijgehouden zodat er bij eventuele toekomstige problemen altijd kan nagekeken worden of het probleem weldegelijk bij het graan ligt.

Daarna wordt het graan geweekt in water om het vochtgehalte te laten stijgen. Wanneer het benodigde vochtgehalte bereikt wordt, wordt het graan uitgespreid in mooie, egale lagen. De juiste temperatuur en een goede beluchting zorgen ervoor dat het graan begint te kiemen. Hierdoor worden enzymen aangemaakt, die op hun beurt het zetmeel in het graan omzetten in vergistbare suikers. Het kiemproces wordt stopgezet als de kiem binnenin het graan ongeveer drie-vierde de lengte is van de graankorrel. Het resultaat hiervan wordt groenmout genoemd.



Het kiemen wordt stopgezet door het drogen (of 'eesten') van de groenmout. De temperatuur is hierbij zeer belangrijk: om pils mout te krijgen gebruikt men een lagere temperatuur dan voor

donkerdere mouten. Als de mout gedroogd is kan het eventueel ook nog verder geroosterd worden in een roosttrommel.



Al bij al was het een zeer leerrijke ervaring om door een mouterij geleid te worden, en al zeker met een gids als Fons Dingemans. De heerlijke geuren van de geroosterde mout hingen overal in de lucht, wat de aangenaamheid alleen maar bevorderde. Na de bezichtiging werden we nog verwend met enkele bieren die gebrouwen werden met enkel en alleen Dingemans mout. Een prachtig einde.

Om af te sluiten worden de thuisbrouwende liefhebbers nog aangeraden om even een bezoekje te brengen aan de website van mouterij Dingemans: daar vind je namelijk enkele officiële recepten die je misschien zouden kunnen inspireren bij het brouwen.

