

Bezoek aan brouwerij Huyghe op Woensdag 15 april 2026

De Heilige Arnoldus verplichtte de mensen om bier te drinken om de verspreiding van pest te vermijden, wij zorgen er dus eigenlijk voor dat de pest buiten blijft.

Vandaag gaf gids Daniël ons een leerrijke rondleiding in de voornoemde brouwerij die eigenlijk al bestaat sedert 1654 onder de naam Den Appel. Gelukkig was er toen een werknemer Léon Huyghe die smoorverliefd werd op de brouwersdochter of Delirium Tremens had niet bestaan ! Vandaag vinden we Brouwerij Huyghe op de Brusselse steenweg in Melle waar de koperen brouwersketel en de roze olifant alle aandacht opeisen als je aan de verkeerslichten passeert. Er zijn ongeveer 110 werknemers aan de slag samen met extra krachten van de beschutte werkplaats Ryhove. In 1992 wordt Jean De Laet (gehuwd met Anny Huyghe) de enige eigenaar en maakt hij de Gentse brouwerij bekend met het stadsbier Artevelde. Brouwerij Huyghe leverde toen al aan zo'n 250 collectiviteiten: rusthuizen, ziekenhuizen, stations, fabrieken en bedrijven. De basisingrediënten blijven gerst, hop, gist en water maar in 1988 vraagt een Italiaanse bierinvoerder om een sterk blond bier te brouwen, een opdracht die gegeven wordt aan de brouwingenieur Patrick De Waele, vanaf dan is het hek van de dam. De krachtige blonde wordt gedoopt als San Gregory (voor Italië) maar in België wordt ze gedoopt als Delirium Tremens, de rest is history. Door hun vele bekroningen van beste bier worden ze wereldberoemd, ondertussen worden er 36 variëteiten gebrouwd. Vandaag is China de grootste fan van hun fruitbieren, Amerika van de Delirium, Nederland leert ook stilaan de bieren van Huyghe kennen net zoals het wijnland Frankrijk. Niet alleen hun bieren zijn de beste, ze gaan de uitdaging aan om ook de groenste brouwerij te worden, een leger aan zonnepanelen, een eigen waterzuiveringsinstallatie, zelf spoelen van brouwinstallaties, vaten en flessen, heftrucks op gas enz. Van al deze interessante uitleg kregen wij droge kelen, zodat een proeverij net op tijd kwam, we konden aan de lijve ruim ondervinden wat voor lekkers er in Melle wordt gebrouwen.

De talrijk aanwezige Vlas-geïnteresseerden maakten deze middag zeer geslaagd!





