

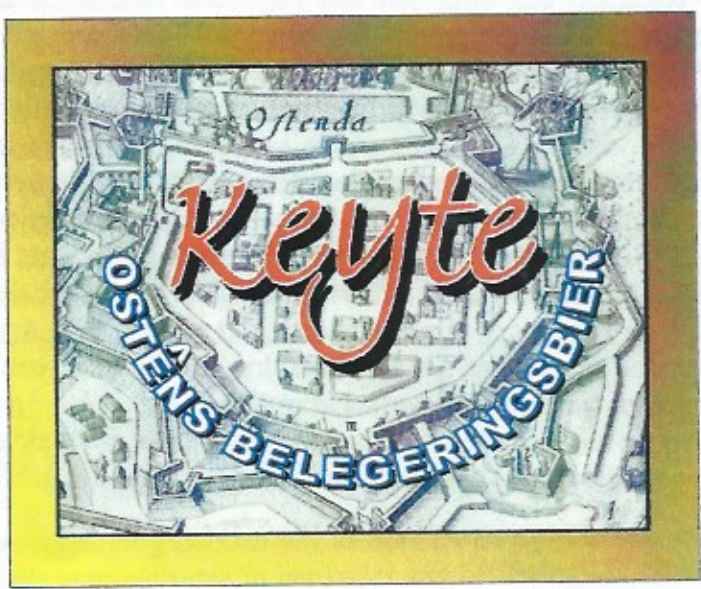
feb 2004 D

Persdossier

Persmededeling

# Keyte

## Belegproject van De Oostendse Bierjutters<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Dit persdossier is ook beschikbaar als 'Word'-bestand. Mail to: [deoostendsebieerjutters@zythos.be](mailto:deoostendsebieerjutters@zythos.be)



## Persmededeling

In 2004 herdenkt de stad Oostende het Beleg van Oostende; de Europese veldslag die van 1601 tot 1604 werd uitgevochten tussen het katholieke kamp van Filips II en het protestantse kamp van de Engelsen en de Nederlanders.

*De Oostendse Bierjutters*<sup>1</sup> hebben al kort na de oproep van de Cultuurdienst beslist om ook een activiteit te organiseren in het kader van het Belegjaar ([www.belegjaar.be](http://www.belegjaar.be)).

De geboden opportuniteit laat ons toe grondig te onderzoeken om niet alleen de biernaam in verband te brengen met het Belegjaar, maar ook te bewijzen dat bier (bekeken als historisch gegeven) een ontegensprekelijk deel uitmaakt van ons cultureel patrimonium.

Vele benamingen worden geformuleerd tijdens het brainstormingen en opzoeken, onder andere: *Belegeringsbier*, *Ostêns Belèg* en *Keyte*. De uiteindelijke naam is een amalgaam van deze drie.

Als culturele biervereniging kiezen wij resoluut voor een eerlijk en traditioneel gebrouwen bier. *Keyte* is een terugkeer naar een smaakvol bier met slechts de hoogstnoodzakelijke verschillende basisgrondstoffen. Historisch gezien is bier een natuurproduct. Het is een voedingsmiddel dat èn voedingswaarde heeft èn betrouwbaar is. Het is de bedoeling dat lokale, nationale en internationale consumenten door *Keyte* een veel grotere belangstelling krijgen voor het bier, het bierculturele patrimonium en het Belegjaar in zijn geheel (gezellig rond een glas *Keyte* de verschillende activiteiten bekijken).

Op ons verzoek, en met onze richtlijnen, maakt de ambachtelijke en familiale brouwerij *Strubbe* uit Ichtegem drie verschillende proefbrouwsels. Deze worden op verschillende ogenblikken geproefd en gekeurd. Ook een blindproefsessie maakt deel uit van het beslissingsproces. Het resultaat: *Keyte*, een blond origineel bier van 7,5 %vol.alc. van hoge gisting en met smaakevolutie. De feiten dat deze brouwerij de laatste is in het douane- en accijnzenkanton Oostende en dat de brouwer in Oostende woont, benadrukken tevens het Oostendse karakter van dit bier.

Een *Keyte*-fles heeft twee etiketten: een buik- en een rugetiket. Het buiketiket heeft als achtergrond een historische gravure die gedurende het beleg zelf getekend werd. De oude orthografische schrijfwijze 'Ostenda' is duidelijk zichtbaar. Bovenop het stadsgedeelte de biernaam *Keyte* komt in 'handgeschreven' rode letters met zwarte schaduw. Rood omwille van het bloed van de 100.000 doden die aan beide zijden samen te betreuren vielen. Zwarte schaduwtekst ter herdenking van de 80 pestdoden die op het einde van de oorlog per dag vielen. De bijnaam *Ostêns belegeringsbier* volgt mooi de wallen. Op het rugetiket staan drie logo's. Centraal het logo van 'Het Beleg van Oostende 1601-1604'. Links staat het logo van de vzw *Zyθος*. Dit logo staat garant voor het feit dat het etiket aan een hele resem van informatieve eisen voldoet. *Keyte* is het éérste bier ter wereld dat dit logo mag dragen! Rechts staat het logo van *De Oostendse Bierjutters*. Onder deze drie logo's staan een hele resem informatie, onder andere een historische verantwoording, een zéér gedetailleerde omschrijving van het bier en de ingrediënten, een verwijzing naar de botteldatum en een bewaar-, serveer- en consumptieadvies, wie het bier ontwikkelde en waar het gebrouwen werd en een verbruikersadvies.

2004, Het *Keyt-off-e* Belegjaar!

<sup>1</sup> DOB ([www.deoostendsebierjutters.org](http://www.deoostendsebierjutters.org)), bierculturele vereniging, is een Lokale Vereniging die aangesloten is bij de vzw *Zyθος* (Confederatie van Belgische Objectieve Bierproeversverenigingen, [www.zyθος.be](http://www.zyθος.be)) en is lid van de Cultuurraad Oostende (CRO). Zij begint momenteel succesvol haar negende werkjaar.



## Persdossier

### Wat is het Belegjaar?

In 2004 herdenkt de stad Oostende het Beleg van Oostende; de Europese veldslag die van 1601 tot 1604 werd uitgevochten tussen het katholieke kamp van Filips II en het protestantse kamp van de Engelsen en de Nederlanders. Dit herdenkingsjaar wordt ondersteund door:

- Het Beleg van Oostende 1601-1604
- Interreg III France-Wallonie-Vlaanderen
- De Kust
- Vlaamse Gemeenschap
- Toerisme Vlaanderen

Zie ook [www.belegjaar.be](http://www.belegjaar.be)

### Wie zijn De Oostendse Bierjutters?

*De Oostendse Bierjutters* (DOB, [www.deoostendsebierjutters.org](http://www.deoostendsebierjutters.org)), bierculturele vereniging, is een Lokale Vereniging die aangesloten is bij de vzw *Zyθος* (Confederatie van Belgische Objectieve Bierproeversverenigingen, [www.zyθος.be](http://www.zyθος.be)) en is lid van de Cultuurraad Oostende (CRO). Zij beëindigt momenteel succesvol haar achtste werkjaar.

Uit het Huishoudelijk Reglement:

- Uittreksel uit Art. 1 (oa handelend over het doel van de vereniging):
  - behouden en bevorderen van de Belgische biercultuur en dit in het bijzonder langs de Kust en zijn hinterland;
  - organiseren en stimuleren van projecten die de Belgische bieren en hun waaier van smaken kenbaar maken;
  - geven van objectieve bierinformatie, inbegrepen het aanklagen van onregelmatigheden ten opzichte van de consument.
- Art. 2: Onafhankelijkheid:

De vereniging is onafhankelijk van andere verenigingen of firma's. De vereniging kan (een) engagement(en) aangaan tenoverstaan van (een) (inter)nationale organisatie(s), die, op hun niveau, dezelfde doelstelling(en) nastreven. Bij beslissing van *Het bestuur* kan/kunnen dit/deze engagement(en) verbroken worden, wat de onafhankelijkheid van de vereniging bevestigt.

### Totstandkoming van het *Keyte*-projectidee

Als Oostendse vereniging hebben wij al kort na de oproep van de Cultuurdienst beslist om ook een activiteit te organiseren in het kader van het Belegjaar. Een beperkt brouwsel was een eerste optie. Dit bier zou dan gelanceerd worden op de negende editie van ons bierproeffestival [*De Bierjutterij*, in 2004 op vrijdag 9 (17h00-01h00) en zaterdag 10 juli (11h00-01h00)].



Tijd om alles rond te krijgen voor dit project op DOB-formaat hebben we te over tot... verscheidene personen en instanties met ons contact opnemen, hun morele steun aan ons idee betuigen en ons motiveren om het project een groter draagvlak te geven. De geboden opportuniteit laat ons toe grondig te onderzoeken om niet alleen de biernaam in verband te brengen met het Belegjaar, maar ook te bewijzen dat bier (bekeken als historisch gegeven) een ontegensprekelijk deel uitmaakt van ons cultureel patrimonium. We hebben dan nog maar zeven weken tijd..., maar we zijn ervan overtuigd dat we in die beperkte tijd met de bescheiden middelen die we hebben, mede dankzij grote toezeggingen die welwillende commerciële bedrijven deden, zelfstandig een volledig en goed bierconcept hebben kunnen uitwerken.

### Keuze van de *Keyte*-benaming

Vele benamingen worden geformuleerd tijdens de opeenvolgende brainstormingen en opzoekingen, onder andere: *Belegeringsbier*, *Ostêns Belèg* en *Keyte*. De uiteindelijke naam wordt een mengeling van deze drie.

Als naam wordt gekozen voor *Keyte*. Primo omwille van zijn historische verantwoording<sup>1</sup>, secundo omdat het een korte naam is die goed in de mond ligt, ook in andere talen en tertio is het ook grafisch esthetisch verantwoord. Over de verwijzing *belegeringsbier*<sup>2</sup> wordt gedurende de opzoekingsperiode niet echt iets relevants gevonden. Toch komt het woord in verschillende teksten voor. Naargelang in de betekenis van bier dat zo oud is als het beleg zelf, bier dat tijdens een beleg gebrouwen of ingevoerd wordt of als biersoort die na de opheffing van een beleg gebrouwen wordt ter viering van dat einde. Alle drie de betekenissen kunnen gebruikt worden als historisch kader, en het derde ook in het kader van het Belegjaar. De verwijzing *Ostêns* hoeft natuurlijk geen verdere uitleg. Er werd hier bewust gekozen voor een dialectwoord; het is een bier voor een breed publiek, en niet alleen voor een beperkt clubje bierproevers of een paar 'happy few'.

<sup>1</sup> ['Inbrouwen' bier was zeker het bier dat ter plaatse in de stad of het dorp gebrouwen werd. We durven ons nog niet uitspreken of bier, dat in een andere stad of in een ander dorp gebrouwen werd, als 'inbrouwen' dan wel als 'vreemd' moet beschouwd worden.

Het bier zonder hop bereid noemde men *keyte*. Men vindt de ortografieën *keute*, *keut*, *keutte*, *kuete*, *cuete*, *kuyte*, *cuite*, *kuyt*, *kerette*, *keyte*, *coyte*, *koeit*, *koeyt*, *queute*, *queutte*; het woord houdt waarschijnlijk verband met het Franse woord "cuire".

*Keyte* was doorgaans een 'licht inbrouwenbier', hoewel er ook betere soorten werden ingevoerd: *harlantsche keyte* (Haarlem), *Goudsche keyte* (Gouda), *Hollandsche keyte*, *oomburgsche keyte* (Hamburg). Vermits deze soorten ingevoerd werden, moet men aannemen, dat ze beter waren dan het lichte ingebrouwen bier.

Ook voor de Engelse bieren als 'ale' bekend, gebruikte men geen of alleszins minder hop.]

Uit: Ons Heem, Pieter Jacob 'Broeder Alois' Vandervee, tweemaandelijks tijdschrift van het Verbond voor Heemkunde, jaargang XXIV, 5 \* Herfstmaand 1970 p. 188-189.

Verder zijn er voortdurend verwijzingen te vinden in: Het oude Oostende en zijne driejarige belegering (1601-1604), Edw. Vlietinck, 1897, anastatische herdruk 1975 door vzw Vlaamse Vereniging voor Familiekunde Oostende-Kuststreek, 324p. [Met bijzondere dank aan de Heemkring 't Schorre (Oostende-Stene) voor het ontlenen van dit werk.]

'*Kejte*-z.n. (mv. *kèjtn*), v.: weleer te Oostende gedronken Hollands bier waarin geen hop verwerkt werd; aanm.: vgl. Acte van 1504: ter cause van den bierstalle van der hollantsche *keyte*.' (nvdr: de 'bierstalle' was de stadsbrouwerij die in concessie werd gegeven)

Uit: Oostends woordenboek, Roland Desnerck, 1980, tweede druk, p.231.

<sup>2</sup> Zie ook de bede tot informatie-inwinning over dit woord op pagina 13 in het Verslag van de Algemene Vergadering van de toenmalige Culturele Raad Oostende op 19 december 2002.



## Keuze van de *Keyte*-smaak en -stijl

Als culturele biervereniging kiezen wij resoluut voor een eerlijk en traditioneel gebrouwen bier. *Keyte* is een terugkeer naar een smaakvol bier met slechts de hoogstnoodzakelijke verschillende basisgrondstoffen. Historisch gezien is bier een natuurproduct en is het een voedingsmiddel dat én voedingswaarde heeft én betrouwbaar is. Samen met een aanpassing naar de wensen van de moderne consument, willen we tot een goed en aangenaam smakend bier komen. Het is de bedoeling dat lokale, nationale en internationale consumenten daardoor een veel grotere belangstelling krijgen voor het bier, het bierculturele patrimonium en het Belegjaar in zijn geheel (gezellig rond een glas *Keyte* de verschillende activiteiten bekijken of er dan toch minstens op gewezen worden dat deze plaatsvinden).

Op ons verzoek, en met onze richtlijnen, maakt brouwerij *Strubbe* drie verschillende proefbrouwsels. Deze worden op verschillende ogenblikken geproefd en gekeurd. Ook een blindproefsessie maakt deel uit van het beslissingsproces. Uit het te volgen lastenboek: een blond<sup>1</sup> degustatie kwaliteitsbier van hoge gisting<sup>2</sup>, met doordrinkcapaciteiten<sup>3</sup>, met nagisting op fles<sup>4</sup>, zonder pasteurisatie<sup>5</sup>, met een procent volume alcohol tussen zeven en acht graden<sup>6</sup>, zonder zure smaak<sup>7</sup>, beperkt aantal natuurlijke ingrediënten en het volledige achterwege blijven van kunstmatige hulpmiddelen (zoals daar zijn schuimverbeteraars, anti-oxydanten, troebelmakers, stabilisatoren,...).

## Keuze van de *Keyte*-brouwer

Als verdedigers van ambachtelijke en familiale brouwerijen is onze keuze in ieder geval beperkt. In brouwerij *Strubbe*<sup>8</sup>, Markt 1 te Ichtegem vinden wij een geschikte partner die niet te groot is<sup>9</sup>. Vijfde generatiebrouwer Marc Strubbe ontwikkelde en verbeterde in zijn loopbaan al verschillende bieren die kwalitatief hoogstaand zijn zonder gebreken te vertonen en smaakvol zijn zonder in het extreme te vervallen. De feiten dat deze brouwerij de laatste is in het douane- en accijnzenkanton Oostende<sup>10</sup> en dat de brouwer in Oostende woont, benadrukken tevens het Oostendse karakter van dit bier.

<sup>1</sup> Blond is momenteel de meest geprefereerde bierkleur.

<sup>2</sup> Het soort van vergisting die historisch het best aansluit bij diegene die in onze contreien gebruikt werd.

<sup>3</sup> Dit is geen aanzetting tot alcoholmisbruik, maar wel de zorg dat de maag na een half glas niet toegesnoerd is.

<sup>4</sup> Nagisting zorgt voor een vollere smaak en een smaakevolutie.

<sup>5</sup> Pasteurisatie vervlakt de smaak door de verhitting van subtiele componenten in geur en smaak.

<sup>6</sup> Het 'tripel' biertype.

<sup>7</sup> Zure biertypen zijn sinds WO II aan een gestage neergang bezig.

<sup>8</sup> Gesticht in 1830.

<sup>9</sup> De grote van een brouwsel hangt af van de grote van de brouwketels. Het is technisch onmogelijk om in een grote ketel een klein volume te brouwen en voor ons niet wenselijk om via een klein brouwsel tot een grote biervlas te komen (het zogenaamde 'high-gravity brewing' = het toevoegen van water aan bier).

<sup>10</sup> Het ontbreken van hedendaagse brouwerijen te Oostende en de historische invoer van bier, ook rond 1600, naast de toenmalige lokale productie, zijn toe te wijzen aan de gebrekkige kwaliteit van het lokale water (zilt, waardoor, onder andere, geen schuimhoudbaarheid).



## Keuze van het *Keyte*-etiket

Een *Keyte*-fles heeft twee etiketten: een buik- en een rugetiket.

Het buiketiket heeft als achtergrond een historische gravure die gedurende het beleg zelf getekend werd. Men aanschouwt de volledige stad met haar omwallingen terwijl de belegeraars een dubbele aanval uitvoeren op de west- en oostkant van de noordelijke stellingen. Ook de oude orthografische schrijfwijze 'Ostenda' is duidelijk zichtbaar. Bovenop het stadsgedeelte staat, omwille van de betere zichtbaarheid, in schaduwtekst, de biernaam. *Keyte* komt in 'handgeschreven' rode letters. Rood omwille van het bloed van de 100.000 doden die aan beide zijden samen te betreuren vielen en het schrille, maar esthetisch verantwoorde, contrast met de kleur van de tekening. Zwarte schaduwtekst uit esthetische overwegingen en de herdenking van de 80 pestdoden die op het einde van de oorlog per dag vielen. Zowel de 'K' als de 'y' als de laatste 'e' respecteren de stadswallen. De bijnaam *Ostêns belegeringsbier* volgt mooi de wallen, zonder al te veel details te bedekken. Haar letters zijn wit voor een duidelijke leesbaarheid en hebben een blauwe contour om zacht te kunnen overgaan in de grondtekening. Het geheel wordt omlijnd door een geel-naar-bruin-overgaand kader voor een duidelijke afbakening van de tekening en het vormen van een brug naar de bruine<sup>1</sup> fleskleur. Voor het kroonkurk werd om dezelfde brugkleurreden een bronskleurige versie uitgekozen.

De kaderkleuren van het buiketiket vormen ook de achtergrond van het rugetiket. Bovenaan staan drie logo's. Centraal het logo van 'Het Beleg van Oostende 1601-1604'. Links staat het logo van de vzw *Zyθος*. Dit logo staat garant voor het feit dat het etiket aan een hele resem<sup>2</sup> van informatieve eisen voldoet. *Keyte* is het éérste bier dat dit logo mag dragen! Rechts staat het logo van *De Oostendse Bierjutters*. Onder deze drie logo's staan vier stukken tekst:

- een historische verantwoording;
- een zéér gedetailleerde omschrijving van het bier en de ingrediënten, een verwijzing naar de botteldatum<sup>3</sup> en een bewaar-, serveer- en consumptieadvies;
- wie het bier ontwikkelde en waar het gebrouwen werd en
- een verbruikersadvies.

Op het onderste gedeelte van het etiket staan dan nog het procent volume alcohol, de flesinhoud met 'e'-vermelding<sup>4</sup>, de prijs van het gewaarborgde leeggoed, het recyclageteken en tenslotte een barcode<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Bruinkleurige flessen houden het licht beter tegen, wat resulteert in een langere houdbaarheid.

<sup>2</sup> Het lastenboek waaraan een etiket moet voldoen om het logo te verkrijgen beslaat vier volledige pagina's.

<sup>3</sup> Bierliefhebbers zijn voorstanders van een botteldatum omdat alle brouwerijen er hun eigen periode op na houden om de uiterste adviesdatum van consumptie te berekenen. Slechts via de botteldatum kan men de werkelijke ouderdom van een bier te weten komen. Wettelijk gezien is men echter verplicht om de zogezegde 'uiterste houdbaarheidsdatum' te vermelden. De vermelding 'gebotteld x-tijd voor de minimale houdbaarheid' is een tussenweg die èn aan de wettelijke eisen voldoet èn bierliefhebbers kan behagen.

<sup>4</sup> Wettelijk teken dat door bijna alle producenten van voedingsmiddelen gebruikt wordt. Het duidt aan dat de producent niet kan garanderen dat er (slechts) zoveel inhoud in de verpakking zit als er vermeld wordt. Duidelijk te zien bij bierflessen in de winkelschappen; ze hebben bijna nooit identiek dezelfde inhoud.

<sup>5</sup> Een barcode bestaat uit 13 cijfers, te weten: twee landcijfers, vijf producentcijfers, vijf productcijfers en een controlegetal. Voor het productnummer werd voor '31634' gekozen; wanneer je het etiket op zijn kop zet, kun je, weliswaar met wat veel goede wil, er een moderne orthografische vorm van de naam *Keyte* in terugvinden.



Voor het uiteindelijk op papier zetten van alle opeenvolgende etiketideeën en -verbeteringen moet een beroep gedaan worden op een externe firma: bvba Personal Computer Solutions, Duivenhokstraat 67 te Oostende.

### Keuze van de *Keyte*-etiketdrukker

Het drukken van etiketten is een specialiteit. Omwille van het feit dat brouwerij *Strubbe* tot nog toe steeds een bevredigend beroep deed op nv drukkerij Moeyaert, Snellegemsestraat 23 te Zedelgem, hebben wij er voor gekozen om ook met deze drukkerij in zee te gaan.

### Keuze van het *Keyte*-glas en de -glasbedrukking

Door het feit dat het bier in 33cl-flessen<sup>1</sup> komt en een nagisting op fles heeft, moeten we een glas kiezen dat voldoende groot is om de flesinhoud in één keer te kunnen serveren. Het glas moet aangenaam in de hand liggen en stabiel staan. Het glas moet dik genoeg zijn om vroegtijdige opwarming van het bier tegen te gaan, en dit zowel bij hoge omgevingstemperaturen als bij staande recepties waar het glas voortdurend in de hand moet gehouden worden. Het glas moet tenslotte goede organoleptische eigenschappen en schuimhoudbaarheidseigenschappen hebben en betaalbaar blijven. Wij hebben gekozen voor het 'Triomphe'-glas van de Belgische fabrikant Durobor, Rue Melle Hanicq 39 te Soignies. Bijkomend voordeel hiervan is dat deze fabrikant als één van de weinige ter wereld beschikt over een speciaal procédé om de glazen te harden, waardoor ze langer meegaan<sup>2</sup>.

De glasbedrukking is sober, stijlvol en herkenbaar gehouden. Van het etiket nemen we de hoofd- en bijbenaming over, en dit zowel naar vorm als kleur. De contourkleur van de bijbenaming is wel veranderd naar zwart om reden van contrast bij voornamelijk lege glazen. Bijkomend voordeel is een kostenbesparing.

### Keuze van de *Keyte*-glasbedrukker

Een scherpe glasbedrukking is ontegensprekelijk één van de visitekaartjes van een bier. Voor de achtste *Bierjutterij* (12 juli 2003) hadden wij een eigen proefglas laten aanmaken met een exclusieve tekening van de hand van Oostendenaar Herr Seele. De firma Sadeco, Wolfstee 12/1 te Herentals leverde toen een zeer mooi afgewerkt product.

<sup>1</sup> *Keyte* is verkrijgbaar in flessen van 33, 75 en 150 cl en in vaten van 30 liter.

<sup>2</sup> De hedendaagse benaming Durobor komt van 'dur au bord'. Inderdaad, deze fabrikant stelde al altijd hoge kwaliteitseisen aan zijn glazen en ontwikkelde al vroeg een procédé om zijn glazen van een dikkere rand (= steviger) te voorzien. Tot op de dag van vandaag zijn de Durobor-glazen herkenbaar door een glasrim.



Tot slot wenst het Bestuur van *De Oostendse Bierjutters* allen te bedanken die, omwille van hun kleine of grote raad en/of daad, meehielpen om dit projectidee in goede banen te leiden. Gezondheid!

(is getekend)  
Rik Vernack,  
Voorzitter *De Oostendse Bierjutters*,  
18 januari 2004.



Hoploze *keyte* werd reeds rond 1600 onder meer in Oostende gebrouwen. Het woord *keyte* stamt waarschijnlijk af van het Franse "cuire" (kuyte-coyte). Bier was toen al, o.a. ter voorkoming van pest, een gezond voedingsmiddel.

**Keyte** is een tripelbier {origineel, blond (8-9 EBC), gefilterd, niet gepasteuriseerd, hoge gisting, 17°Plato}. Ingrediënten: eigen bronwater, pils- en Münchgerstemout (90/10%), Golding Kent- en Hallertau-hoppellets, verse gist, bleke kandij, CO<sub>2</sub> (8,5 g/l) en niets anders. Smaakevolutie door nagisting op fles. Gebotteld 2j. voor min. houdbaarheid: zie kroonkurk. Bewaring: staand, donker en koel. Serveren: 11°C, voorzichtig, kelk en laat 1cm over. Nadien kunt u gerust naar wens de vitamine B-rijke gist consumeren.

**Keyte** werd ontwikkeld in samenwerking met de bierculturele vereniging *De Oostendse Bierjutters* ([www.deoostendsbierjutters.org](http://www.deoostendsbierjutters.org)), lid van vzw *Zythos* ([www.zythos.be](http://www.zythos.be)).

**Keyte** wordt gebrouwen, vergist, gelagerd en afgevuld door brouwerij *Strubbe* ([www.brouwerij-strubbe.be](http://www.brouwerij-strubbe.be)), Markt 1, B-8400 Ichtegem. +32(0)51 58 81 16

Alcoholmisbruik schaadt uw gezondheid: drink matig, doch regelmatig.