

# Prikkelende liaison van koffie en bier

Bart Vancauwenberghe, freelancejournalist

Als je bier tot de wereldwijde top 100 behoort, is het cruciaal om de kwaliteit stabiel te houden. Daarom bundelt Urbain Coutteau van de De Struise Brouwers uit Oostvleteren de krachten met Nathan Ghysbrecht van MaTuBu. Doel: hoogwaardige koffiebonen vermengen in het gelauwerde en tegelijk beruchte bier Black Albert.

In een voormalig schoolgebouw in Oostvleteren, in het hart van de Westhoek, leggen **De Struise Brouwers** zich toe op de creatie van eigenzinnige tot zelfs extreme bieren, soms met wereldfaam.

**Urbain Coutteau:** "In ons premiumbier Black Albert, een gitzwarte stout met 13% alcoholpercentage, verwerken we volle geroosterde koffiebonen. Dat geeft ons bier extra aromatische smaaktoetsen van espresso koffie. Vroeger maakten we hiervoor gebruik van koffiebonen die we in de winkel aankochten, maar zo waren we afhankelijk van de retailmerken. Als kleine speler konden we bij koffiebrandrijen te weinig gewicht in de weegschaal leggen om specifiek voor ons koffie te branden. De oplossing vond ik bij mijn jeugdvriend **Nathan Ghysbrecht**, die altijd al gepassioneerd was door het proces van koffiebranden."

## Synergie op zolder

Nathan, zelfstandig gids in het oorlogstoerisme, koesterde de droom om een koffiebar annex -branderij te beginnen. Uiteindelijk vonden beide vrienden elkaar en kreeg een kleinschalige koffiebranderij zijn stek op de zolder van De Struise Brouwers.

**Urbain Coutteau:** "We hadden vorig jaar sowieso 200.000 euro voorzien voor de renovatie van onze zolderverdieping. Dat bedrag hebben we gebruikt om die verdieping volledig conform de strenge FAVV-eisen te maken, met veel aandacht voor isolatie, waardoor we nu een passief dak hebben. De apparatuur voor die branderij is dan weer een aanzienlijke investering van Nathan."



Urbain Coutteau (De Struise Brouwers) en Nathan Ghysbrecht (MaTuBu) combineren bier en koffie van topkwaliteit voor het hogere segment van de markt. (Foto HOL)

## Biocapsules

**Nathan Ghysbrecht:** "Ik produceer niet alleen koffie voor De Struise Brouwers, maar ook varianten voor de horeca, de retail en particulieren. Binnenkort lanceren we ook hoogwaardige en composteerbare biocapsules, waarin we op termijn bierextracten van Black Albert willen verwerken. Het is een pluspunt dat ik kan terugvallen op het zakelijke netwerk van De Struise Brouwers. Kwaliteit heeft een prijs. Dat geldt ook voor mijn koffie. De opstart van een kleinschalige koffiebranderij is minder duur dan die van een brouwerij, maar de centrale filosofie is een topproduct maken voor het hoogste segment van de markt. Voor minder doen we het niet!"