

En zo wordt brouwen een kunstwerk

Jefs brouwerij vind je in Izegem, putje West-Vlaanderen. Maar Jef is een aangespoelde zoals wij in Oostende zeggen. Hij is geboren in Limburg in '81. Hij zegt van zichzelf dat hij werkt als een West-Vlaming en droomt als een Limburger. Én dat hij heel eigenwijs is. Oordeel zelf.

We interviewen Jef in het unieke kader van zijn biercafé The Mash, dat zich bevindt naast de brouwerij. Een bruin café vol artefacten, oude beelden, boeken, kadertjes, email.... Voorwaarde om er het interieur te mogen sieren: het moet authentiek en leuk zijn.

Aan de muur achter zijn toog hangt een klein kadertje met daarin 'een solo-slim' en erboven geschreven: 'ingekaderd geluk', een knipoog naar Wim Opbroucks hilarische scène uit *In De Gloria*. Reken maar, hier beleven veel bezoekers vele zalige momenten van klein geluk.

Jef, eerst en vooral een prangende vraag: Jef HiQ Pirens, HiQ niet met K, noch met C maar met Q??? Leg eens uit?

“Wel dat zit zo: Als klein manneke keek ik naar de tv-serie *Transformers*, en zo las ik ook de comics. Daar sterft de baas van 'de goeie' op een bepaald moment. Hij offerde zich op om zijn kompanen te redden. Zijn 'spark', zeg maar ziel, verdwijnt daarbij. Twee vrienden nemen zijn lichaam mee naar de planeet Nibolos. Daar wonen mensachtigen, biomechanics. De president van de planeet heeft zichzelf opgeofferd en zich laten transformeren tot biomechanic engine. De naam van de president van die planeet was HiQ. De ultieme opoffering wordt onbaatzuchtig gebracht door HiQ. Ik vond dat zo schitterend dat ik mij die naam heb toegeëigend. Ook omdat ik in die periode mijn leven wou beteren. Ik was een arrogante irritante klootzak. Daar werk ik al 20 jaar aan.”

Die arrogante klootzak ben je vandaag in elk geval niet meer Jef. Integendeel. Ik ervaar jou als onbaatzuchtig zoekend naar kwaliteitsvolle producten waarmee je mensen blij wil maken. Zie ik het juist dat wat je vandaag doet als brouwer dan ook in die lijn ook ligt van HiQ?

“Dat is zo. Geld verdienen en rijk worden interesseert mij geen zier. In de brouwerswereld draait veel om marketing, sales en geld. De kwaliteit van

bier doet er dan niet toe. Ik heb gekozen voor mijn eigen manier van brouwen en ondernemen. Ik doe kleinschalig verder en zoek naar kwaliteitsvolle lekkere bieren. Ik hoop dat als ik ooit mijn brouwerslepel moet neerleggen, ik kan terugkijken en zeggen: 'Groot ben ik niet geworden, maar ik was goed.' En verder wil ik genieten van elke dag en geen slaaf zijn van mijn bedrijf. Ik wil niet wakker liggen van te weinig geld, maar nog minder van te veel. Als ik toekom, is het goed. Als geld je drijfveer is, dan word je zo enorm gelimiteerd in je creativiteit. Dat wil ik niet. Groeien is niet mijn doel, wel uitzonderlijke kwaliteit blijven bereiken. Dat kan ik maar als ik het zelf blijf doen. Niet met medewerkers. Dat lukt nooit. En verder moet het zichzelf maar verkopen. Soms moet je lang wachten, maar uiteindelijk drijft kwaliteit altijd boven.

Ik steun ook graag mensen die van nul beginnen. Ik heb ooit ook die hulp gekregen en vandaag nog krijg ik vaak goeie raad van mensen met ervaring. Dat wil ik ook doen voor anderen.

Iedereen maakt beginnersfouten, ik ook vroeger. Mits wat steun van ervaren ondernemers kunnen jonge mensen dat een beetje voorkomen, of toch minder fouten maken, of tijdens een minder lange periode. Als ik daar wat in slaag, maakt mij dat gelukkig.

Ondernemen is zowel een zegen als een vloek. Iemand met een ondernemende geest kan niet anders dan ondernemen. Die kan niet stilzitten. Zelfs als je het groot lot zou winnen, ga je nog ondernemen. Soms vloek je daar eens op, want je maakt het jezelf niet altijd makkelijk, maar je kan en wil niet anders.

Nieuwe bieren creëren of nieuwe klanten zoeken, dat geeft een fantastisch gevoel, dat bedoel ik met het plezier van ondernemen. Creatief zoeken naar nog beter."

Het assortiment bieren dat jij brouwt heeft een grote eigenheid. Onze bierliefhebbers weten dat en die vragen vaak specifiek naar jouw bieren. Wat maakt jouw bieren zo uniek?

"Soms krijg ik mensen op bezoek voor een rondleiding. Dan vertel ik wat ik doe, en vooral wat ik graag doe. Ik neem hen mee op een reis vol passie over het brouwen. Passie is het geheime ingrediënt voor smaakvol bier. Zonder ben je louter chemicus. Een interessante brouwer is altijd wat een alchimist. Hij zoekt onverdroten naar het summum. Naar het

‘goud’. Dat doet hij met kennis van producten en processen. Maar dat is niet genoeg. Je moet meer hebben: passie! Proberen, creatief durven experimenteren, zoeken, grenzen verleggen, soms falen en gelukkig ook vaak slagen. Te veel brouwers hier in België hebben saaie bieren in de veilige zone. Een leuk etiket erbij en een vlotte naam... klaar.

Je moet zoveel kennen als brouwer. Je denkt dat je de baas bent van het brouwproces. Dat is ook zo in zekere mate zo. Maar eigenlijk is gist de echte baas, en ook mijn beste maat. Ik kan alleen maar de juiste producten bij elkaar mengen en de processen proberen te beheersen. Maar uiteindelijk zijn het de natuurkrachten die maken wat in de fles zal zitten.

Onlangs had ik hier bezoek van mensen die alle weken van Limburg naar zee komen. Ze hadden via vrienden uit oostende 't Leeshuus leren kennen en hadden er mijn 'Stofoasje' gedronken. Ze vonden dat zo'n fantastisch bier dat ze wild enthousiast rond gereden zijn over Izegem om het hier te leren kennen. Die waren zo passioneel aan 't vertellen over mijn bier, dat ik er blij van werd. Da's toch fantastisch.^"

Jef, je bent brouwer, maar ook cafébaas.

“Ja, en dat doe ik met de zelfde passie als het brouwen. Ook van het café wil ik graag een interessante plek maken. Het plezier dat ik ervaar wanneer ik mensen met elkaar in contact kan brengen en een fantastische babbel kan laten doen, daar geniet ik van. Hier zitten Jan en Pierke naast mensen die gestudeerd hebben of bekend zijn. Hier komen arme en rijke mensen. En die praten met elkaar. De sociale factor van een café is zo belangrijk. Ik heb hier twee togen. De ene noemt de tere plekke' en de andere 'de volksuniversiteit'. Een standaardbrasserieke heeft dat niet. Jullie hebben dat ook in 't Leeshuus. Daarin lijken we op elkaar. Het is niet altijd belangrijk om veel winst te maken. Meerwaarde creëren, daar heb je voldoening van. Dat was ook zo met ons bierproject Homo Beerectus dat ik samen met mijn maat Brecht opzette. We hebben daar niets mee verdiend. Maar het was een fantastische speelplaats voor mij. We hebben daardoor ook 30 ambassadeurs gevonden die ons verhaal volgden. Verhalen zijn zo belangrijk. In mijn brouwerij en in mijn café. In 't Leeshuus bij jullie ervaar ik dat ook. Het amicale, een goed bierke, sociaal gedrag en oude boeken. Zalig.”

Dat brengt me bij de vraag wat Jef met boeken heeft?

“Ik ga je wat verklappen... ik lees nooit! Maar ik hou van boeken.”

Jef toont enkele van zijn zeer oude boeken. Unieke exemplaren. Een oude bijbelvertaling uitgegeven in Gent in 1742 in het Nederlands.... De analen van het Belgisch Parlement van 1842 tot 1852, 6 delen van elk 10 cm dik. Letter per letter gezet met de hand! Een volledig handgeschreven en handgetekend werk met als titel ‘bedrijfsleer over het naaldwerk’, jaren werk van één mens.

Ook hier weer Jef op zijn Jefst: authenticiteit.

Intussen giet Jef me een van zijn nieuwe biertjes uit ‘MXO emerald’ een bier met Oost-Indische kers. Een bier met groene kruiden. Da’s niet evident en alweer vrij uniek. Maar zo lekker. Eentje voor in’ t Leeshuus binnenkort??

Jef, brouwen heeft zoals je zei te maken met kennis van producten en processen, met passie, maar ook met emoties. Akkoord?

“Dat klopt. Dat maakt dat je ook golven hebt. Er zijn ups en downs in je creativiteit als brouwer. In de toppen en de dalen kan je fantastische dingen maken. In de tussenfase, daar is het doods.

Zo hebben we tijdens de lockdown met 7 brouwers samen een reeks uitzonderlijke bieren gemaakt met beperkte oplage. 6 barley-bieren. We hebben daar een six-pack van gemaakt, genummerde exemplaren. Die zijn intussen allemaal uitverkocht. We zaten zo diep toen. En kijk... dan heeft onze creativiteit ons gered. Onze kosten liepen verder en er waren geen inkomsten. Tot we dit fantastische ding deden. We durfden! We werkten samen! Da’s zo belangrijk. Ik ben daar grote fan van.

Er zijn mensen die die pieken en dalen niét kennen, dat zijn gelukkige mensen. Die hebben nooit miserie.... Maar die missen enorm veel!”

Jef, nog zo wat. Jouw café toont jouw passie voor verzamelen. Alle plafonds en muren hangen vol. Vertel daar eens over.

“Eigenlijk klopt dat niet. Ik ben geen verzamelaar. Ik beschouw mezelf als een archivaris. Ik wil altijd dolgraag authentieke unieke zaken bewaren. Wat anderen weggooien dat houd ik bij.”

En wat bepaalt of je het interessant genoeg vindt of niet?

“Ik ben extreem verslaafd aan input. Ik wil altijd bijleren. Ik was 18 toen ik een bierkaart volkrabbelde om te detecteren wat het verschil was tussen kennis, verstand, intelligentie en wijsheid. Iedereen gebruikt die dingen door elkaar. Maar verstand dat krijgt ge, kennis kan je verwerven, samen kunnen die zorgen dat je intelligent wordt. Maar wijsheid heeft tijd nodig. En dat allemaal in een café bij een pint bier! 😊”

Tot slot. Naast de fantastische bieren die je doorlopend verkoopt, heb je ook een exclusieve reeks bieren met elk heel bijzondere namen.

“Klopt. Levitan en Kraken, Khtulu, Silla... zijn de namen van mijn exclusieve speciale bieren. Daar kan ik mij onbeperkt in uitleven. De oorsprong van deze namen vind je in mythische verhalen. Het zijn de namen van gigantische mythische monsters. Eén keer per jaar maak ik een nieuwe reeks van deze barley-bieren, telkens op nieuwe eiken vaten. Dat is elke keer weer risicovol en duur en vooral ook complex, moeilijk. Monsterbieren. Meerwaarde ten top. Ook telkens 1.250 handgenummerde flessen! Door de brouwer himself.”

En zo wordt een bier een kunstwerk en de brouwer een kunstenaar