



Datum
11/04/2011

PERSBERICHT

UITVINDER RIEMSTER GROTTENBIER OVERLEDEN

In Goetsenhoven, een deelgemeente van Hoegaarden, is zaterdagavond Pierre Celis overleden. Pierre Celis is naast de uitvinder van het witbier, ook de uitvinder van het donkere Riemster grottenbier. Hij werd 86.

Na het bekende 'Celis White', werd het donkere speciaal bier met de naam 'Grottenbier' de nieuwe uitdaging van Pierre Celis.

Omdat het bier – dat weliswaar in het Westvlaamse Watou wordt gebrouwen- in de mergelgrotten van Kanne een lagering ondergaat van enkele maanden, wordt het biertje als officieel 'streekproduct' beschouwd. Het Grottenbier werd officieel voorgesteld op 19 september 1998, en was een exclusief biertje voor Kanne en later ook Valkenburg.

Intussen is het Grottenbier uitgegroeid tot een groot succes en zal dat wellicht nog vele jaren blijven. De andere streekproducten van Riemst zijn de (grot)champignons, de grottenkaas en het Riemster Dröpke. In de maand mei start de gemeente Riemst bovendien met een streekgerechtenwedstrijd waaraan alle brasseriën en restaurants kunnen deelnemen (elk in hun eigen categorie). Inschrijven voor 12 mei. Het inschrijvingsformulier is te vinden op www.riemst.be

Voor meer info: dienst Toerisme - tel. 012 44 03 75 –toerisme@riemst.be

Ter info:

Grottenbier is een donker speciaal bier, waarbij kruiden gebruikt zijn en waarvan de nagisting opfles bijzonder is. Na de eerste gisting en lagering in de tank wordt het bier gecentrifugeerd waarna de flessen worden afgevuld, maar zonder CO2 (koolzuurgas). Dan wordt er nog een klein beetje gist en suiker toegevoegd om de nagisting op gang te brengen. Dit gebeurt in warme kamers bij een temperatuur van 22°C en duurt ongeveer 14 dagen. Na deze nagisting worden de flessen getransporteerd naar de mergelgrotten van Kanne en Valkenburg. Bij een constante temperatuur van 11°C worden de flessen gedurende nog een aantal maanden gelagerd. Net als bij champagne worden de flessen hier op pupiters geplaatst en regelmatig gedraaid, hetgeen voor een optimale hergisting zorgt. Deze constante temperatuur en de omgeving van het mergel zorgen voor een evenwichtige ontwikkeling van de smaak.

-Einde persbericht-

Voor meer informatie:

Marina Pauly, schepen van Communicatie - tel. 012 45 90 66 - gsm 0475 93 90 04-
marina.pauly@riemst.be

Lieve Ketelslegers, diensthoofd Communicatie - tel. 012 44 03 05 - gsm 0475 62 52 82 -
lieve.ketelslegers@riemst.be

