

Verleden, heden en de toekomst.

Beginfase

Voor het opstarten van brouwerij "WITTEKOP" moest nog toestemming aangevraagd worden bij mijn werkgever Hoogheemraadschap van West Brabant, om te bekijken of er sprake kon zijn van belangenverstrengeling.

Dit bleek na een geanimeerd gesprek geen enkel probleem mits het maar in hobbyachtige sfeer gebeurde.

Nu begon pas het echte werk.

Hinderwet vergunning aanvragen bij de ambtenaren van de Gemeente Loon op Zand en de Keuringsdienst van Waren wilde ook wel graag zijn richtlijnen spuien.

Tevens moest bij het Hoogheemraadschap een melding gedaan worden om te kunnen beoordelen of een vergunning vereist was. Gelukkig niet dus.

Inschrijving bij Kamer van Koophandel en aanvragen van BTW nummer.

Als laatste moest een vergunning aangevraagd worden bij de Douane voor een Accijns Goederen Plaats.

Na enkele maanden geprekken en aanvragen was alles in flessen en fusten.{mospagebreak title=Opstartfase}

Opstartfase

De brouwerij werd gebouwd in een afgescheiden gedeelte van de garage en was wel 6 m2 klein. Hierin werd een complete brouwerij geïnstalleerd die door mij zelf werd gebouwd.

Binnen 2 maanden werd door brouwerij Slagmulder uit België een aangetekend schrijven naar de brouwerij gestuurd met het verbod om de naam "WITTEKOP" te gebruiken, daar het teveel leek op WITKAP PATER, een van de bieren van brouwerij Slagmulder.

Derhalve is Brouwerij "WITTEKOP" omgedoopt tot brouwerij "DE 3 HORNE"

De naam is ontleend aan geslacht van Horne welke in de Middeleeuwen landheer was in de regio Loon op Zand. In het bedrijfslogo zijn de bazuinen van van Horne verwerkt en tevens de herkenbare vlag van Brabant.

De brouwerij bestond uit:

- 1 brouwketel met 2 verwarmingselementen van 3,3 kW capaciteit 135 liter per brouw.
- 1 filtreerkuip met een capaciteit van 200 liter per brouw.
- 2 gistingsvaten van 80 liter.

- 2 lageringsvaten van 80 liter.
- 1 afvuller.
- 1 keukenblokje met warm en koud water.
- 2 groepen ten behoeve van electra 16 A.

In de avonduren werd bier geproduceerd, wel 13 kratjes per week.
Al snel bleek dat toch wel te weinig te zijn en na enige tijd werd er 4x per week gebrouwen.

De afzet groeide gestaag van 35 hectoliter naar 70 hectoliter per jaar.
(voor de leken 3500 liter naar 7000 liter per jaar){mospagebreak title=Doorstartfase}

Doorstartfase

Doordat de vraag naar speciaalbier explosief groeide werd besloten om een groter bedrijfspand te gaan betrekken.

De keus viel op een voormalige schoenfabriek, welke in Kaatsheuvel over het algemeen in de jaren 50 in de achtertuin zijn gebouwd.

Er moest wel veel aan vertimmerd worden, maar na een half jaar zwoegen en ploeteren was de verbouwing klaar en kon de aangeschafte apparatuur geplaatst worden.
De oppervlakte van de brouwerij bedraagt 170 m².

Deze is onderverdeeld in 3 ruimte:

- 90 m² brouwerij
- 30 m² winkelruimte t.b.v. amateurbrouwers
- 50 m² proeflokaal

De brouwerij bestaat uit:

- 2 brouwketels capaciteit elk 750 liter per brouw.

- 1 filtreerbak cap.1000 liter per brouw.
- 5 gisting/lager tanks RVS capaciteit 900 liter.
- 4 gisting/lager tanks Kunststof capaciteit 750 liter.
- 1 afvuller universeel:
 - 33 cl cap. 1200 per uur
 - 75 cl cap. 500 per uur
 - 150 cl cap. per uur
 - fusten 20/30/50 liter
- 1 fustenspoeler capaciteit 20 stuks per uur.
- 1 kroonkurker (hand) 75 cl / 150 cl fles
- 1 kroonkurker 7 kops 33 cl fles 4000 flessen per uur
- 1 etiketteermachine
- 1 flessenspoelmachine capaciteit 400 tot 4000 flessen per uur.

In de loop van de jaren is de productie gestegen van 70 hectoliter per jaar tot 600 hectoliter per jaar{mospagebreak title=Toekomstfase}

Toekomstfase

De plannen zijn om de capaciteit op termijn uit te bouwen tot 1000 hectoliter per jaar.
Maar door ruimtegebrek is dit nog niet mogelijk.

Ook worden er ideeën ontwikkeld om de brouwerij te combineren met een horecagelegenheid in het centrum van Kaatsheuvel, maar zoals altijd vergt dit nogal wat van de creativiteit van betrokken gemeente ambtenaren, maar de hoop is nog niet opgegeven.

Doordat de brouwerij niet beschikt over opvolging zal er in de toekomst een probleem kunnen ontstaan voor de continuïteit van de brouwerij.

Nu wordt er reeds een concept bedacht om het voortbestaan toch te waarborgen, en dat zal wellicht een creatieve oplossing worden.