

MEENS ^{2020 #1}

MAGAZINE

03. Al 150 jaar trouw
aan onszelf

06. Wie zegt dat bier
slecht voor je is?

20. Onze toekomst

12.

DE VOLGENDE GENERATIE

ALFA
Limburgse Familiebrouwerij



TROUW AAN ONSZELF

Harry
Meens



*Ons verhaal
mag verteld
worden.*

EEN MAGAZINE OVER ONS DAT WE MEENS MAGAZINE NOEMEN? IN HET BEGIN MOEST IK ER EVEN AAN WENNEN, WANT PAST DAT WEL BIJ ONS? TOCH IS HET WERKELIJKHEID GEWORDEN. WAAROM? OMDAT WE ONS VERHAAL GRAAG DELEN. NIET OM DE WERELD TE LATEN ZIEN HOE GOED WE ZIJN, MAAR OM ONZE TROTS TE DELEN. ONZE LIEFDE. VAN BIERLIEFHEBBERS, VÓÓR BIERLIEFHEBBERS. WANT BIER VERBROEDERT.

Het verhaal van Alfa is een mooi verhaal om te vertellen. Als vierde generatie van bierbrouwers wist ik dat de brouwerij altijd een doel is geweest in mijn leven. Maar hoe gaan we dat magazine dan vullen, zodat we ook trouw blijven aan onszelf? Uiteindelijk wisten we het. Met verhalen natuurlijk! Verhalen over vroeger. Over onze ingrediënten. Over de nieuwe generatie. En over de toekomst. Een deel van die

verhalen hebben we nu gebundeld. Is het daarmee klaar en verteld? Bestlist niet. Ons verhaal blijft nieuwe hoofdstukken krijgen en reeds bestaande hoofdstukken die nog niet ontdekt zijn behouden. Al die verhalen zullen we met jou blijven delen. Als liefhebbers onder elkaar.

Harry Meens



150
JAAR
ALFA

1870-2020

150 jaar geleden had onze oprichter Joseph Meens een duidelijke visie: het beste bier ter wereld brouwen met alleen maar natuurzuiver bronwater en de allerbeste ingrediënten. Dat lukte. Vanaf dat moment wisten alle volgende generaties het traditionele ambacht van natuurzuiver bier brouwen aan elkaar door te geven – en zo de familietraditie in ere te houden. Vandaag de dag gebruiken we nog steeds ons familierecept, dat de verfijnde en verfrissende smaak van onze Alfa Bieren bepaalt. We doen geen concessies aan smaak en kwaliteit, trouw aan onszelf sinds 1870.

www.alfa150jaar.nl

Harry Meens

1980



Leo Meens

1950



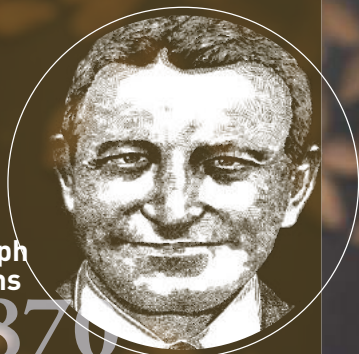
Henri Meens

1923



Joseph Meens

1870



Sinds 1870 brouwt de familie Meens op ambachtelijke, traditionele wijze haar Alfa bieren. De onafhankelijke familiebrouwerij, gelegen tussen de groene heuvels van het Zuid-Limburgse buurtschap Thull in Schinnen, is haar traditie en receptuur altijd trouw gebleven. Ontdek het unieke verhaal van Alfa, met een greep uit de gebeurtenissen van vier generaties bierbrouwers.

1918

Alfa overleeft de crisis

2e Generatie

1923

Mijnbouw brengt welvaart

1925

1875

Ook toen al duurzaam

1930

Kleine brouwerijen verdwijnen

1871

Vergunning Minister van Financiën

1870

Oprichting Meens brouwerij

Historie

HOE HET BEGON

In 1870 breidde Joseph Meens zijn boerenbedrijf uit met een kleine bierbrouwerij. Hij beschikt over een natuurlijke bron en met zelf geteelde gerstemout gaat hij aan de slag met de eerste brouwsels. Daarmee is de start van de Meens brouwerij – die later bekend zou worden als Alfa – een feit. Deze eerste generatie bierbrouwen werd gekenmerkt door de allereerste stappen in duurzaamheid (rest product (bostel) uit het brouwproces diende als veevoer), het koelen van bier en het overleven van de crisis in 1918.

In 1923 overlijdt Joseph Meens en neemt Henri Meens als de tweede generatie het bedrijf over. In deze jaren brengt de mijnbouw in het

Limburgse land welvaart, maar ook concurrentie. Veel brouwerijen sluiten, behalve Meens. Die houdt stand.

NATIONALE EN INTERNATIONALE ALLURE

Onder leiding van Leo Meens en broer Coen (de 3e generatie) wordt Meens Bier in 1953 Alfa. In 1960 ontdekt ook de rest van Nederland Alfa Bier. In 1970 – het jaar dat Alfa 100 jaar bestaat – telt Nederland echter nog maar 13 brouwerijen, waar Alfa er één van is. Dat de brouwerij succesvol is en zowel nationale als internationale allure verwerft, wordt in de decennia erna alleen maar meer bevestigd: Alfa Bier gaat niet alleen de provinciegrens over, maar wordt geëxporteerd naar onder andere Rusland, de V.S., de Caraïben, U.K. en Shanghai.

Meens Bier bouwt ijfabriek

1949

3e Generatie

1950

Meens Bier wordt Alfa

1953

Nationale allure

1960

TANTE WIES

Dat familie een rode draad is in de geschiedenis van Alfa Bier mag duidelijk zijn. Met maar liefst 4 generaties als historie, heeft Alfa Bier tal van mijlpalen gekend.

Een echt icoon binnen de familie was Louise Meens, beter bekend als Tante Wies. Tante Wies was meesterproever en proefde 65 jaar lang iedere ochtend om 8 uur het eerste glaasje Alfa Edel Pils voor.

Had het volgens haar niet de échte Alfa-smaak, dan mocht het de brouwerij niet verlaten. Tante Wies bereikte de leeftijd van 96 jaar. Dus wie zegt dat bier slecht voor je is? De laatste wens van Tante Wies: gratis brouwerij bezoek voor heel Limburg. En zo geschiedde het.

“
Wie zegt
dat bier
slecht
voor je is?
”

100 jaar Alfa
1970

Productiecapaciteit verdubbeld

1977

ONS BIER

Trots. Dat is wat ons bier kenmerkt en de manier waarop we het brouwen. En als we daarvoor bekroond worden, is dat helemaal mooi. Toch was de échte bekroning voor ons in 1995. In dat jaar kreeg Alfa Bier het predicaat 'hofleverancier' en mogen we ons met recht Hofleverancier noemen. Een titel waar we trots op zijn, omdat het de hoogste erkenning is van het nog altijd met natuurzuiver 100% bronwater gebrouwen bier.

In 2018 was het tijd voor een nieuwe, frisse uitstraling van ons bier. Geïnspireerd op onze 80 jaar oude Meens bier fles, ontwikkelden we een gloednieuwe fles. Ons familiewapen in reliëf op glas, stijlvolle etiketten en een prachtig sluitzegel. In onze ogen de perfecte verpakking van ons bijzondere bier en hét bewijs hoe modernisering en traditie perfect verenigd worden.

1980
4e Generatie

Alfa slaat zijn slag in de VS

1981



2003

Alfa bier hit in Londen

1997

Rusland kiest Alfa Bier



1995

Hofleverancier

1993

Officiële erkenning bronwater



2009

Tante Wies (1913-2009)



2018

Onze nieuwe fles



2020

Dit kunnen we alleen met een groep gedreven en gepassioneerde medewerkers: de grote Alfa familie

Gerst

ONS EDEL PILS TOOIT ZICH MET EEN FERME SCHUIMKRAAG DIE DE SMAAK BESCHERMT. DIE SCHUIMKRAAG ONTSTAAT ONDER MEER UIT ZORGVULDIG GESELECTEERDE GERSTEMOUTEN.

Door het juiste evenwicht tussen gerst en hop ontstaat ons volle, frisse, verfijnde en een tikkeltje eigenzinnig bier. En daardoor overtreffen we de standaard van pils in kwaliteit én smaak.

De ene hop is de andere niet. Bovenaan de ranglijst staat de wereldberoemde Tettninger hop uit Tettngang. En laat dat nu net de hopsoort zijn die wij gebruiken bij Alfa. Deze edele hopsoort bepaalt namelijk de subtiele afdrank van Alfa Edel Pils. En het mooiste is; dat doet zij al bijna 150 jaar lang, want we gebruiken nog altijd dezelfde hopsoort als waar oprichter Joseph Meens ooit mee startte. Toeval? **Nee. Typisch Alfa.**

WERELD- BEROEMDE HOP



Wij zijn zuinig op al onze ingrediënten. Gist bepaalt de ziel van elk bier en geeft het een uniek karakter.

Alfa Edel Pils ontleent zijn verfrissende en authentieke smaak aan de Meens stamgist, die ruim 100 jaar oud is en al sinds jaar en dag wordt gebruikt. Onze stamgist ligt opgeslagen in de befaamde gistkluis in Keulen. Regelmatig reizen wij naar Keulen om weer met de stamgist te beginnen. Alles voor de perfecte smaak!

GIST

DE ZIEL VAN ONS

BIER



Er zijn slechts een paar officiële bronnen in Nederland. Alfa beschikt als enige brouwerij in Nederland over 100% natuurzuiver bronwater van een officieel erkende bron. Dat gecertificeerd bronwater is bepalend voor de sprankelende, frisse en volle smaak van onze Alfa Bieren. Dit ruim 6000 jaar oude water wordt namelijk door krijt- en mergellagen gefilterd en is daardoor zo zuiver dat het rechtstreeks vanuit de bron de brouwketel in gaat. Puur natuur dus, en dat proef je! Dit bronwater is gelimiteerd per jaar, daarom heeft elk flesje een uniek nummer.

Bron- water



*I wish it was available
in the US in Tennessee.
Favorite Bier my whole time
in the Netherlands.
Keep up the great work Alfa!
HUP Holland HUP!!!*

James

348



*Heerlijk echt
natuurlijk bier.
Proost en geniet.
#genieten #proeven*

Huub

157



*Mooiste fles die er
bestaat en de aller
lekkerste inhoud!*

Tristan

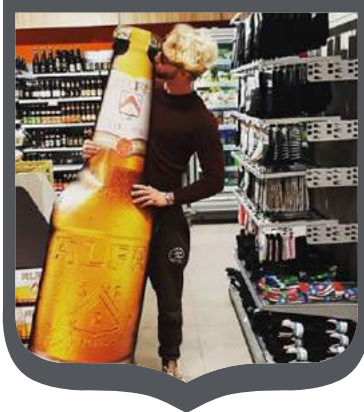
216



Hier krijg je
toch dorst van.
#gelukkigliggenzethuiskoud

Patrick

 198



F A



N S



Niet alleen in onze brouwerij, maar overal, verspreid over de hele wereld, vind je fans van Alfa. Liefhebbers onder elkaar die op alle momenten ertoe doen, genieten van en met natuurzuiver gebrouwen bieren. Van ons edele paradepaardje tot aan de reeks speciale bieren. En die momenten, die koesteren we graag.

De volgende generatie

Van vader op dochter en zoon. Eén van de dochters van huidige directeur Harry Meens brouwde al op haar 12e haar eerste bier. Het bewijst dus dat bierbrouwen de familie Meens in het bloed zit. Deze 5e generatie loopt op dit moment al aardig warm, maak kennis met de 2 oudsten: Michelle en Martijn Meens.

Net als jongere zus Charlotte en jongere broer Martijn, is Michelle ook erg enthousiast om als nieuwe generatie de familiebrouwerij in de toekomst over te gaan nemen. Van kinds af aan liet vader Harry Michelle, Martijn en Charlotte al verschillende smaken bier proeven, om nuances te leren onderscheiden. **“De brouwerij was vanzelfsprekend een belangrijk thema in ons gezin: mijn vader was er 24 uur per dag mee bezig”, aldus Martijn.**

Vandaag de dag is Martijn de drijvende kracht achter de productie en is helemaal in zijn element als deze loopt als een geoliede machine.

Jongste zus Charlotte is druk bezig met het thuisbrouwen van bier. Michelle is verantwoordelijk voor de branding en verkoop van Alfa bier: **“Het kan soms wel flink botsen tussen mijn vader en mij. Maar als dat gebeurt, is het altijd vanwege onze passie en energie. Niet vanwege de grote lijnen, daarin staan we als familie samen sterk.”**



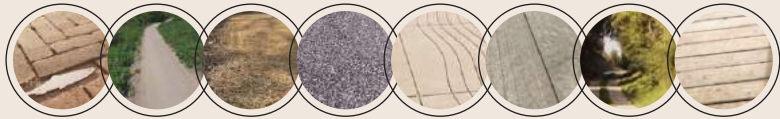
COMING SOON



SNEAK
PEAK

EEN KLEIN TIPJE VAN DE SLUIER
VAN EEN BIJZONDERE PLAATS:
“DE POORT NAAR HET HEUVELLANDSCHAP”

Ergens in Nederland, in het diepe zuiden, groeit iets bijzonders.
Een unieke plaats, waar de wereld van bierbrouwen een heel nieuwe
beleving krijgt. Waar zintuigen geprikkeld worden. Smaakpapillen verrast.
Waar verwachtingen overtroffen worden en verbazing centraal staat.
Binnenkort stap je hier in een wereld die je nog niet kent. Een wereld waar
échte bierliefhebbers hun hart kunnen ophalen. Zien we je daar?



Bijzondere klinkers

Natuurlijk pad

Split / halfverharding

Licht asfalt

Zwaar verkeer - betontegels

Hout / kunststof hout

Karrespoor

Houten vlinder



Thull

gebiedsontwikkeling

Het gebied van en rondom de brouwerij is altijd in ontwikkeling en zal ook de komende jaren nog veranderingen ondergaan in samenwerking met IBA en gemeente Beekdaelen.

- 01 Het fietspad voor verbinding met de dorpskern blijft.
- 02 De paden rondom de vijver blijven, maar worden verlegd.
- 03 De voormalige asfaltweg maakt plaats voor een betonnen karrespoor met groen.
- 04 Een stalling voor fietsers die de vlonder en het uitkijkpunt willen bezoeken.
- 05 Een vlonder met verhoogd uitkijkpunt.
- 06 Een nieuwe brug over de Geleenbeek.
- 07 De oever wordt vrij gemaakt van hoge begroeiing, zodat de Muldermolen zichtbaar wordt.
- 08 Een verhoogd vlonderpad met uitkijkpunt.
- 09 Het landschap krijgt hier meer een 'park' karakter.
- 10 Parkeerplaatsen die verdeeld worden over verschillende plekken in het gebied.
- 11 Nieuwe horecagelegenheid met een pleintje, voor meer overzicht.
- 12 De weg richting Transferium.
- 13 Het wegkruis wordt verplaatst naar deze plek.
- 14 Aan de voorzijde van de brouwerij wordt een dorpsplein gecreëerd.



Awards

Van ons Edel Pils en de frisse Lentebok tot aan Krachtig Dort; regelmatig vallen onze bieren in de prijzen en worden zij bekroond met nationale en internationale bier awards. En daar zijn we trots op! Niet alleen omdat deze awards een fantastische bekroning zijn op ons werk, maar vooral omdat we blij worden van het feit dat al onze bieren bij liefhebbers over de hele wereld in de smaak vallen. Gaan we daarom anders brouwen? Nooit! Al onze Alfa bieren worden gebrouwen volgens traditioneel recept en daar zullen we niet van afwijken. Elke bekroning voor ons is het bewijs dat we doen waar we goed in zijn. **Proost!**



Onze bieren hebben
verschillende (inter)nationale
awards in de wacht gesleept,
waaronder bekroningen van
de Dutch Beer Challenge,
de London Beer Competition,
de Brussels Beer Challenge,
USA Beer Ratings en
World Beer Awards.



A top-down view of a wooden table set for a meal. In the center is a dark brown bowl filled with a creamy, light-colored soup, garnished with finely chopped green chives. To the right, a slice of rustic, whole-grain bread sits on a matching dark brown plate, also garnished with chives. To the left of the soup bowl is a dark glass bottle of beer with a white label, and a silver bottle opener with a wooden handle. A red onion is partially visible on the far left. A blue and white checkered cloth is draped under the soup bowl. In the bottom left corner, another slice of bread is on a wooden plate, garnished with a sprig of basil. At the bottom center, a whole orange carrot and a head of garlic with green leaves are visible. The background is a light-colored wooden surface.

Romige bloemkool,
Cheddar,
biersoep

1 BLOEMKOOL | 2 EETLEPELS OLIJFOLIE | 1 GESNEDEN UI
1 GESNEDEN WORTEL | 2 FLESSEN ALFA EDEL PILS (0,3L)
750 ML KIPPENBOUILLON | 1 LAURIERBLAD
1 EETLEPEL MOSTERD | 200 GRAM GERASPTÉ CHEDDAR KAAS
BIESLOOK EN CRÈME FRESH ALS GARNERING | BROOD

1 Verwarm de oven voor op 200 graden.

2 Snijd de onderkant en de kern van de bloemkool eraf en verdeel de rest in partjes.

3 Leg de bloemkool partjes op een vel bakpapier en besprenkel met 1 eetlepel olijfolie, zout en peper naar smaak. Bak de partjes 10 minuten, flip ze om en bak hierna nog 10-15 minuten tot de bloemkool goudbruin is.

4 Gebruik een grote pan en voeg 1 eetlepel olijfolie toe tot deze warm is. Voeg dan ui en wortel toe en bak deze gaar.

“
*Zit vol smaak
en is heel snel
en makkelijk
klaar te maken.*
”

5 Voeg de Alfa Edel Pils, kippenbouillon, laurierblad, geroosterde bloemkool, mosterd, zout en peper toe, en kook het geheel nog eens 10 minuten tot alle groenten gaar zijn.

6 Blend de soep ongeveer 2 minuten tot een gladde soep.

7 Mix de geraspte Cheddar kaas al roerend door de soep.

8 Serveer de soep met gesneden bieslook, crème fraîche en wat brood.

VOORGERECHT/
HOOFDGERECHT
voor 4 personen

**15 minuten voorbereiden en
25 minuten bereidingstijd**

ONZE toekomst

PASSIE

Heel Holland brouwt. Naast de bekende biermerken beleven we tegenwoordig de opkomst van talloze kleine en soms heel kleine brouwerijen. Wij verwelkomen deze verfrissende revival en proeven de verwantschap met onszelf: de passie voor bier en de liefde voor het vak.

EIGEN KOERS

Onze Alfa brouwerij is als onafhankelijke Limburgse familie brouwerij altijd één van de constante spelers geweest in de biermarkt. Wij varen onze eigen koers en zullen nooit concessies doen aan smaak of kwaliteit. Of zoals wij dat noemen: wij houden niet van fratsen, wel van heel goed, fris, verfijnd en ambachtelijk bier. Dát is al 150 jaar onze familietraditie en daar houden we het bij.

DUURZAME TOEKOMST

Waar we ook veel mee bezig zijn is duurzaamheid, het is onze 2e natuur. Niet de laatste jaren pas – maar altijd al. Zo zuiverden we al sinds de jaren 60 en 70 ons proceswater in riet- en biezenvelden, bestaat onze nieuwe fles uit 5% minder glas en gebruiken we het restproduct dat overblijft tijdens het brouwproces als veevoer. Of het nu gaat om grondstoffen zoals water of hop of om CO₂-vermindering of energie maatregelen, we zijn eigenlijk al 150 jaar duurzaam onderweg. Elke dag brouwen wij namelijk ons ambachtelijk natuurzuivere bier opnieuw, met het oog op de dag van morgen.

WIJ ALS ALFA DURVEN ONS TE ONDERSCHIEDEN. NIET VOOR NIETS IS ONS FAMILIEMOTTO 'TROUW AAN ONSZELF'. EN DAT ZAL ALTIJD ZO BLIJVEN. NU, EN IN DE TOEKOMST.

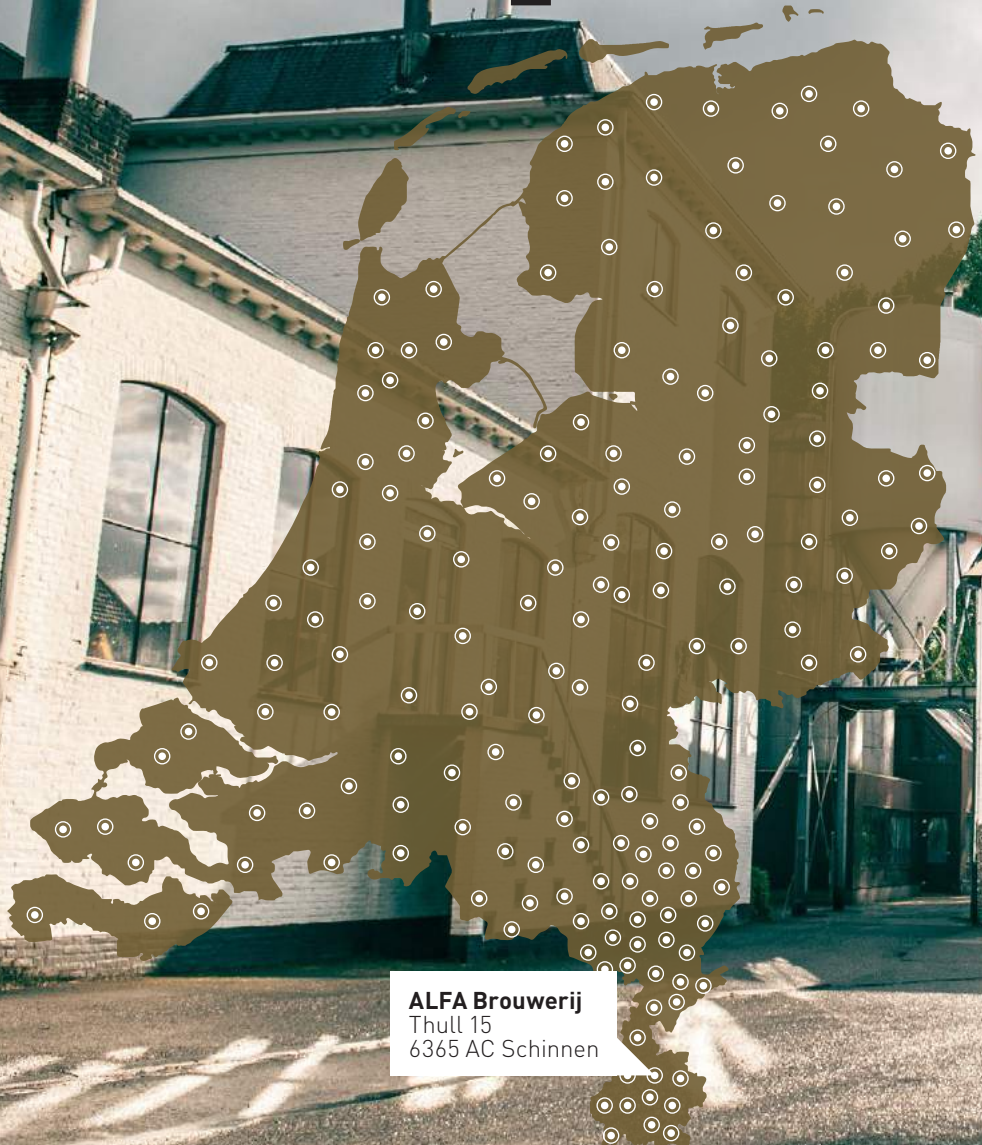


ALFA

Limburgse Familiebrouwerij



Verkoop Alfa Bier



ALFA Brouwerij
Thull 15
6365 AC Schinnen

GRATIS BROUWERIJ TOUR

Ga naar www.alfabier.nl/gratisbezoek



Kies het
aantal personen*



Kies de datum wanneer
je de Alfa brouwerij
wilt bezoeken



Kies een tijdstip
wat uitkomt



Klik op de knop
'Boek nu'



Klik in het volgende
scherm op 'Doorgaan
naar afrekenen' en vul
hier jouw gegevens in



Plaats je bestelling en
je krijgt een bevestiging
per mail (check ook je
spam-folder)!

Geen 18, geen alcohol

Wandelen en fietsen...

De Alfa Brouwerij in de Thuller vallei bevindt zich in een prachtig natuurgebied.
Een brouwerijbezoek is uitstekend te combineren met een wandeling of fietstocht.

- * Maximaal 2 personen per e-mailadres/huishouden.
- ** Alfa behoudt zich het recht voor om deze actie vroegtijdig te beëindigen.
- *** Het brouwerijbezoek is toegankelijk voor hulpbehoevenden, met uitzondering van de rondleiding in de brouwerij.
- **** Onder de 18 jaar mag er enkel deel worden genomen aan de tour met een volwassen begeleider.

ALFA

Limburgse Familiebrouwerij



Alleen

Trouw aan onszelf
sinds 1870



NIX18

WWW.ALFABIER.NL