

Wat als...de Trappisten van Westmalle Rijke Belgen zouden zijn?

Date : 8 september 2015



De Brouwerij der Trappisten van Westmalle kwam vandaag met een opmerkelijk bericht. De abdij gaat naast haar traditioneel trappistenbier nu ook Westmalle abdijskaas verkopen op grote schaal. De kaas zal verkrijgbaar zijn in kaaswinkels en in de franchiseslagerijen van de Keurslager. Tot op vandaag is die kaas enkel te koop aan de abdijspoort. Daarmee zet de abdij uit Westmalle een nieuwe stap in haar -voorzichtige- expansie. Mochten de Trappisten van Westmalle een Rijke Belg zijn, ze zouden -minstens- 47,77 miljoen euro waard zijn, goed voor de 267ste plaats in de ranglijst, tussen distributiespecialist [Luc Geuten](#) en de [familie Claeys](#) van de varkensslachterij Westvlees.

De broeders Trappisten van Westmalle hebben een lange traditie van investeringen in hun industriële activiteit. Al eind van de vorige eeuw werd er geïnvesteerd in een computergestuurde brouwzaal. Er kwam een nieuwe bottelarij en een nieuwe ondergrondse rijpingskelder. Recent werd veel geïnvesteerd in waterzuivering en watergebruik binnen de brouwerij. Om u een idee te geven, per liter gebrouwen trappist is momenteel net iets meer dan 7 liter water nodig. Waterverbruik is dus een prioritair punt voor de broeders.

De voorbije jaren werd de waterzuiveringsinstallatie verder uitgebreid, er kwamen twee nieuwe stoomketels in de brouwzaal, in de boerderij werd een schapenstal en een vaarzenstal gebouwd. Vorig jaar werd de vernieuwing van de brouwzaal en de vergistingszaal afgewerkt. Momenteel toont de balans van de brouwerij 27,8 miljoen euro aan gebouwen en machines, een verdubbeling tegenover 2013.

Dat alles is goed om een omzet te halen van 26,8 miljoen euro en een netto winst van 2,4 miljoen euro. Voor de broeders blijft het brouwen, en de kaas, nog steeds ondergeschikt aan het abdijleven. Op basis van die strategie zijn de broeders -en hun bier- nu 47,7 miljoen euro waard. En dat is zeker een minimum. Inzake marketing, productie, distributie en verkoop worden geen commerciële strategieën gevolgd. Menig marketeer moet al natte dromen, hebben gekregen van het -onderbenutte- merk Westmalle.

De trappistenkaas van Westmalle is een halfharde, gerijpte kaas die traditiegetrouw wordt bereid van gethermiseerde, niet gepasteuriseerde melk. De kaas is zeer licht gezouten en bevat slechts 1% zout. Hij is homogeen van structuur en bevat geen smaak-, kleur- of bewaarstoffen. Bij de productie gebruiken de broeders enkel melk van eigen koeien.