

ROESELARE/OVERPELT 18/06/2015 - 02u22

BROERS HERLANCEREN BEKENDE CIDRERIE RUWET VANUIT ROESELARE

"Cider wereldwijd aan opmars bezig"



Joris (31) Hermans en zijn broer Frank (34) klinken op het succes van de herlancering van Cidre Ruwet. - Foto's JBOR

Broers Frank en Joris Hermans uit het Limburgse Overpelt herlanceren de bekende Cidre Ruwet vanuit Roeselare. De ciderproducent werd in 1898 opgericht in het Waalse Thimister, maar in 2014 namen de broers de zaak over en verhuisden die naar de Spanjestraat. Nu willen ze weer de wereld veroveren.

CHARLOTTE DEGEZELLE

"Cidrerie Ruwet was op sterven na dood toen wij de firma overnamen", vertelt directeur Frank Hermans (34). "Een paar jaar geleden kwam ik eerder toevallig in contact met het bedrijf. Ik werd aangeworven als financieel manager van de drankengroep waartoe Cidrerie Ruwet toen behoorde. Tijdens een grote reorganisatie rees eind 2013 de vraag wat er moest gebeuren met de cidrerie. Er waren wel enkele geïnteresseerde overnemers, maar ik zag er zelf ook wel wat in. Wereldwijd steeg de interesse weer voor cider en bovendien verkocht Cidre Ruwet nog altijd goed zonder dat er inspanningen voor het merk werden gedaan. Zo is het bijvoorbeeld het ultieme carnavalsdrankje in Wallonië. Omdat ik de cidrerie niet in mijn eentje kon runnen, vroeg ik mijn broer Joris (31) om hulp."



Jos Bogaerts

Hulp van brouwerij

"Samen met een stille vennoot konden we de zaak in januari 2014 overnemen. Joris focust op de kwaliteit, de productie en de voedselveiligheid, terwijl ik het commerciële en financiële luik van Cidrerie Ruwet op me neem." Een eerste grote uitdaging die de broers voorgeschoteld kregen, was het verhuizen en reorganiseren van de cidrerie. Die was toen nog gevestigd in Thimister, op een verouderde site die op amper tien procent van haar capaciteit draaide. "We werkten al langer samen met een grote brouwerij voor het bottelen van onze twintig centilliterflesjes en zochten uit of die meer voor ons kon betekenen", gaat Frank verder. "Al snel bleek dat de brouwerij hier in Roeselare capaciteit en een kantoor vrij had. De knoop was dan ook snel doorgehakt. We hebben een aantal cruciale machines verhuisd van Thimister en hier ingebouwd in de productielijn van de brouwerij."

Vers appelsap

"De volgende stap was het vastleggen van de enorme hoeveelheid kennis over het produceren van cider. Die zat in de hoofden van enkele arbeiders, maar moest uitgeschreven worden in formules zodat deze kan bewaard worden voor de volgende generaties. Uiteindelijk hebben we het hele gamma - een brut, de zoetere demi sec en een rosé - gerestyled en hebben we een strategie uitgestippeld om ons product opnieuw in de markt te zetten. We zijn misschien niet de goedkoopste, maar wel de betere cider. We leggen de nadruk op kwaliteit en artisanale productie. Cidre Ruwet wordt gemaakt met vers Belgisch appelsap, terwijl andere producenten een concentraat gebruiken. Daarnaast werken we met zelfgekweekte gist, waardoor we minder bewaarmiddelen moeten toevoegen."

Anderhalf jaar na de overname zijn de broers Hermans klaar om met Cidre Ruwet de wereld te heroveren. "We zijn al goed vertegenwoordigd in Wallonië, nu moeten we Vlaanderen nog overtuigen. Verder exporteren we ook al naar Nederland, Duitsland, Slovenië, Rusland, Hong Kong, Zuid-Korea en Guadeloupe. We hebben dat vooral te danken aan de erfenis van de overname en wat rest van de glorie tijd toen Ruwet wereldwijd een succes was", beseft de Limburger.

Internationale award

"Maar er ligt dus nog een gigantisch speelveld voor ons open. Zo zijn we ook al contacten aan het leggen met de VS. Nu cider wereldwijd weer in opmars is, zal er zeker ook interesse zijn voor de betere cider. De internationale Superior Taste Award waarmee Cidre Ruwet enkele weken geleden bekroond werd, is alvast een mooi duwtje in de rug." Cidre Ruwet is te koop bij de betere drankenhandel en in de horeca. Voor een fles van 75 centilliter betaal je 3,70 euro. Meer info op www.cidreruwet.com.

HLN LIVE ROESELARE

Hoor jij in deze lijst? Klik [hier](#).

Volledig scherm