







EEN FEEST VOOR EEN EEUWELING

100
JAAR



Het is feest!

We klinken op de honderdste verjaardag van De Hoorn. Een eeuw geleden klonken de brouwers hier op de eerste brouwsels.

De Hoorn opende de deuren in 1923 en was de modernste brouwerij van het land.

Dit verjaardagfeest verdient een gouden randje. Drie jaar na de opening van De Hoorn - in 1926 - zag Stella hier het levenslicht. Het heldere pilsje werd de rijzende ster van brouwerij Artois.

We vieren ook de elfde verjaardag van De Hoorn in haar nieuwe gedaante. De Hoorn is nog steeds een brouwplaats waar ideeën en creatief ondernemerschap opborrelen en waar het beste van 't (stads) leven samenvloeit.

Schol! Waar kan je beter een Stella drinken dan hier in De Hoorn, waar hij in 1926 voor het eerst werd gebrouwen.



Le petit journal du brasseur, 1925



EEN HYPERMODERNE BROUWERIJ VOOR EEN AMBITIEUS BEDRIJF



Stadsarchief Leuven

Het oudste gedeelte van De Hoorn is het volume met de historische Brouwzaal *Artois*. Van buitenaf herken je het aan de grote rondboogramen.

Deze brouwerij is een ontwerp van Léon Monnoyer en is klaar in 1923. Iedereen is het er dan over eens: het ontwerp is geniaal, de brouwinstallaties zijn hypermodern.

Brouwerij Artois is ambitieus en wil groeien. Met deze nieuwe brouwerij stuwt ze haar productiecijfers de hoogte in. Zeg gerust dat je het DNA van brouwerij Artois en haar opvolgers in de bakstenen van De Hoorn terugvindt.



HOGER? LAGER!

Eeuwenlang brouwden de Belgische brouwers alleen bieren van hoge gisting. Vanaf 1850 komen bieren van lage gisting uit Duitsland en het huidige Tsjechië op de Belgische markt.

De ingevoerde bieren laten zich lekker door-drinken en verkopen goed. Vanaf 1880 gaan Belgische brouwerijen ook bieren van lage gisting brouwen.


Brouwerij Artois doet dit vanaf 1892 en brengt de bieren *Bock-Pilsen*, *Munich* en *Bavière* op de markt. De merknamen verwijzen naar hun voorbeelden uit Duitsland en Bohemen.

VIII LE PETIT JOURNAL DU BRASSEUR

**La Nouvelle Salle de Brassage des
Brasseries ARTOIS**

Versement: 40.000 k^{ns} par 24 heures

dans laquelle sont produits la MARS, la FONCÉE et le BOCK PILSEN
ARTOIS, bières Belges les plus réputées pour leur finesse et leur par-
faite analogie avec les véritables bières de Munich et de Bohême.



Le versement des Brasseries Artois a passé de
2.000.000 k^{ns} en 1905 à
3.000.000 k^{ns} en 1913 et
7.200.000 k^{ns} en 1925

Nous engageons Messieurs les Brasseurs désireux de s'adjointre la
vente des Bières à fermentation basse de nous demander offres et tous
renseignements.

Brasseries ARTOIS à LOUVAIN

Le petit journal du brasseur



INVESTEREN LOONT

100 JAAR

In De Hoorn worden enkel bieren van lage gisting gebrouwen. Wetenschappelijke inzichten en technologische vooruitgang maken een snelle en efficiënte productie mogelijk.

Het vergt een enorme investering om zo'n moderne brouwerij uit de grond te stampen. Wie de sprong waagt, krijgt er veel voor terug.

De bieren van lage gisting zijn frisser, helderder en constanter van smaak. Ze mislukken zelden, ze bewaren beter en vooral: ze verkopen goed!



Stadsarchief Leuven



PILS(EN)

In 1842 willen de burgers van de stad Pilsen – nu in Tsjechië - beter bier. Ze richten een eigen brouwerij om er bier van lage gisting te brouwen.

Het nieuwe bier overtreft alle verwachten. Het is helder, goudkleurig en heeft een witte schuimkraag. De frisse smaak bekoort iedereen.

De combinatie van het nieuwe brouwproces en lokale ingrediënten blijkt een succesformule. Andere brouwerijen springen op de kar en het Pilsener bier gaat snel de internationale tour op.



Stadsarchief Leuven



VAN 'X' NAAR STELLA

Wie vooruit wil in de biersector, moet innoveren en experimenteren. Halverwege de jaren 1920 kan dit nergens beter dan hier. In deze ultramoderne brouwerij kunnen de brouwmeesters het brouwproces beter dan ooit sturen.

In oktober en november 1925 wordt hier een proefbier gebrouwen. In het brouwboek wordt het aangeduid met de letter X.

Bier X is de voorloper van de Stella. Brouwerij Artois gebruikt hop en gerst uit het huidige Tsjechië om een frisse pils te creëren. De eerste brouwsels zijn geen succes.

De fermentatie is onvolledig en het bier is troebel. De ervaren brouwmeesters wijzigen de samenstelling en het brouwproces en dat loont.

Hoe modern de machines ook zijn, uiteindelijk zijn het de brouwers die het bier doen slagen. De wil om te innoveren en kwaliteit te leveren zit in het DNA van brouwerij Artois en haar opvolgers. Ook dat proef je in een Stella. Vroeger en nu.

Collectie Guy Vanautgaerden





EEN STER DIE SCHITTERT EN EEN BIER DAT SPRANKELT

100 JAAR



Collectie Guy Vanautgaerden ©Jakob Ulens

Bier 'X' wordt gedoopt tot Stella, het Latijnse woord voor ster.

De merknaam 'Stella' zou geïnspireerd zijn op de kerstster. De eerste proefbrouwsels werden eind 1925 gebrouwen en 'Stella' werd in januari 1926 als merknaam geregistreerd.

In juni 1926 gaat de productie van Stella echt van start en verschijnt de naam in het brouwboek. In september 1926 proeven de

Belgen voor het eerst Stella. Uiteindelijk is het hun oordeel dat het succes bepaalt.

Stella is een bier dat sprankelt zoals een (kerst)ster schittert.



STELLA WORDT DE STER VAN ARTOIS

De productie van Stella groeit, maar niet bijzonder spectaculair.

Een nieuw merk en een nieuwe smaak hebben tijd nodig.

Bovendien is Stella een duurdere luxepils. Tot aan de Tweede Wereldoorlog blijft Bock het best verkochte bier van brouwerij Artois.

Pas na de Tweede Wereldoorlog schiet de ster van Stella écht de hoogte in.

De Stella die je vandaag drinkt, is wat minder bitter, maar de essentie blijft hetzelfde. Net als in de jaren 1920 draagt de Saaz-hop bij aan de frisse smaak.

©Jakob Ulens



Guy Vanautgaerden werkte meer dan dertig jaar voor de brouwerij. Er vloeit Stella door zijn aderen. Guy groeide op in het café dat zijn grootouders in Bierbeek openden. Sinds 1926 al kan je er Stella drinken.

Begin jaren tachtig stapte de algemeen directeur van brouwerij Artois het café binnen: "Guy, komst gij maar voor ons werken", zei hij. Zo geschiedde. Guy werkt nu aan een eigen museum met Stella-objecten en duikt vaak in de geschiedenis van het bedrijf.

Stadsarchief Leuven



LÉON VERHELST

Met de opening van deze nieuwe brouwerij is Brouwerij Artois klaar voor de toekomst. Stuwende kracht achter het bedrijf is Léon Verhelst.

Verhelst wordt in 1872 als brouwerszoon in Diksmuide geboren. Hij studeert af als ingenieur-brouwer aan de Katholieke Universiteit van Leuven. In 1898 wordt hij professor én lid van de raad van bestuur van brouwerij Artois. 26 jaar is hij dan nog maar. Het is Verhelst die de koers van de brouwerij uitzet.

In 1913 ziet hij wat de toekomst zal brengen: de Belgische brouwsector zal met grote stappen evolueren naar de industriële productie van bieren van lage gisting.



Stadsarchief Leuven



BEKOMMERD OM ZIJN WERKNEMERSBEDRIJF

100 JAAR

Verhelst denkt niet alleen aan groei en winst. Onder zijn bewind krijgen de werknemers van Artois sociale rechten en voordelen, lang voor ze wettelijk verplicht worden.

Geen goede Stella zonder tevreden werknemers.

Verhelst liet een groot deel van zijn vermogen na aan het Fonds Verhelst. Werknemers van AB InBev kunnen via het fonds rekenen op financiële steun bij medische kosten, of een studiebeurs voor kinderen verkrijgen.



Stadsarchief Leuven



Beni Roos en Jan Heyrman zijn oud-werknemers van de brouwerij. Beni was personeelsdirecteur. Jan begon zijn carrière als ingenieur-brouwer. Vanuit hun eigen perspectief vertellen ze over de Hoorn en de brouwerij. Samen halen Beni en Jan herinneringen op aan de brouwzaal, de hitte, de geur en het lawaai. Maar vooral aan de mensen die hier werkten. Hier werd hard gewerkt, maar in een familiale sfeer.

©Jakob Ulens



EEN NAAM MET GESCHIEDENIS

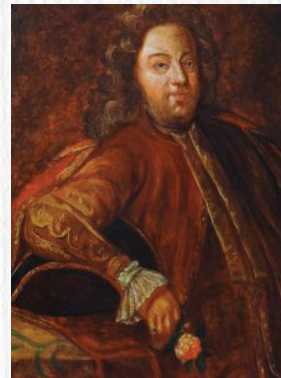
In 1923 krijgt deze nieuwe brouwerij de naam 'le Nouveau Cornet'.

In het Nederlands 'de Nieuwe Hoorn'.

Was er dan ook een oude Hoorn? Jazeker. Die stond wat verderop in de Mechelsestraat. In 1717 kocht Sebastiaan Artois die brouwerij. Hij werkte er al jaren als brouwmeester.

De Hoorn in de Mechelsestraat was in 1707 al een stokoude brouwerij en bestond zeker al in 1466.

De oude Hoorn in de Mechelsetraat – de bakermat van brouwerij Artois - bestaat niet meer maar haar naam leeft hier verder.





NAAR DE VAART VOOR MEER VAART

In 1753 meert het eerste schip aan in de Vaartkom. Het nieuwe kanaal geeft Leuven een economische boost. Enkele brouwerijen vestigen zich aan de Vaartkom.

Ondertussen lopen de zaken goed bij de familie Artois, verderop in de Mechelsestraat. Leonard Artois – kleinzoon van Sebastiaan – koopt aan het eind van de 18de eeuw twee brouwerijen aan de Vaartkom.

De komende twee eeuwen blijven brouwerij Artois en haar opvolgers de Vaart trouw. Geleidelijk koopt de brouwerij percelen en panden op om de expansie mogelijk te maken.



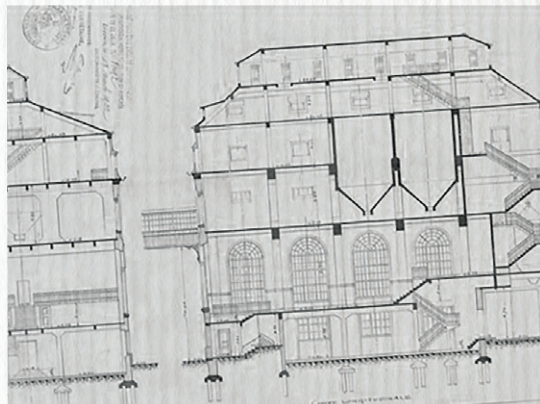
Stadsarchief Leuven



HET VERTICALE BROUWPROCES

Brouwerij Artois beschikt maar over een klein lapje grond om De Hoorn te bouwen.

De oplossing wordt in de hoogte gezocht. De ingrediënten worden met elektrisch aangedreven elevatoren naar de hoogste verdieping gebracht. Daarna neemt de zwaartekracht het over. Verdieping per verdieping worden de ingrediënten voorbereid om in de brouwketels te belanden. Van boven naar onder bestaat het gebouw uit een verdeelzolder, een maalderij, een tremelzaal, een brouwzaal en een machinekamer. Een ingenieus en innovatief verticaal brouwproces: bij brouwerij Artois vinden ze altijd een oplossing.



Stadsarchief Leuven



Van buitenaf lijkt de brouwerij een traditioneel bakstenen gebouw. Binnenin vind je een betonnen structuur die in 1923 *state of the art* was.

De Brouwzaal is helemaal opengewerkt. Er komen geen pijlers of pilaren aan te pas, ondanks het kolossale gewicht van de bovenliggende verdiepingen.

De architecten speelden dit klaar door de bovenliggende verdiepingen te versterken met betonnen *vierendeelleggers*. Samen vormen ze een robuust betonnen skelet.

Het is lokale toptechnologie want de uitvinder van het principe is Arthur Vierendeel, ingenieur en hoogleraar aan de Universiteit van Leuven.



EEN VERWOESTEND BOMBARDEMENT

In mei 1944 hebben geallieerde bommenwerpers het station van Leuven in het vizier. Ze missen hun doel. De Vaart is een puinhoop.

De Hoorn is zwaar beschadigd maar staat nog recht. Dat is een klein wonder. Na de oorlog wordt De Hoorn hersteld. In plaats van het verwoeste mansardedak komen er twee verdiepingen bovenop het gebouw.

In de jaren 1960 worden twee volumes aangebouwd. Eerst brouwzaal *Internationaal*, vervolgens brouwzaal *Immo*. Brouwzaal *Internationaal* is in 2012 helemaal opengewerkt tot het centrale atrium waarlangs je De Hoorn binnenstapt.



Stadsarchief Leuven



EEN TWEEDE LEVEN VOOR DE HOORN



Eind jaren 1980 eindigt de brouwactiviteit in De Hoorn. De werknemers klinken op het laatste brouwsel. Verderop aan de Vaartkom worden nieuwe productielijnen geopend.

Ook in de omliggende gebouwen valt de activiteit grotendeels stil. Wat ooit een nijver stadsdeel was, is begin jaren 2000 een verloederde buurt.

Vanaf 2007 krijgen de plannen voor de stadsvernieuwing van de Vaartkom vorm. Met dit toekomstbeeld in het achterhoofd zien zeven ondernemende Leuvenaars het potentieel van De Hoorn.

De zeven initiatiefnemers zijn actief in verschillende sectoren. Samen bezitten ze een hoop kennis om het project te doen slagen.

Na jaren van plannen, dromen en bouwen, begint De Hoorn in 2012 aan haar tweede leven. De industriële kern en nieuwe lichte volumes spelen een mooi architecturaal spel.

De Hoorn is een speerpunt van de stadsvernieuwing. Hier bruist het in 2012 al, terwijl de vernieuwing rondom nog op gang moet komen.



Collectie Paul Van de Walle. Op deze foto viert men het laatste brouwsel in De Hoorn.

Pieter Goiris en Saïd El Khadraoui stonden samen met vijf ondernemende Leuvenaars aan de wieg van De Hoorn. Zij zagen het potentieel van het iconische gebouw als unieke creatieve hub waar verschillende functies samenvloeien. Een concept dat in 2007 in België nog nergens te vinden was. Pieter en Saïd kijken terug op het parcours dat ze aflegden. Ze zijn fier dat dit iconische Leuvense gebouw een open huis is geworden, waar dagelijks nieuwe herinneringen worden gecreëerd.



©Jakob Ulens

 **LUISTER NAAR HUN GETUIGENIS VIA**






VAN EEN BROUWERIJ NAAR EEN BRUISENDE COMMUNITY



Event Drone

Sinds 2012 is De Hoorn jouw plek in Leuven waar wonen, werken, feesten en leven samenvloeien.

De Hoorn is een innovatieve brouwplaats waar ideeën en creatief ondernemerschap opborrelen en waar warme herinneringen ontstaan.

Het is een warme thuis voor bedrijven en co-workers, voor vrienden en familie, voor Leuvenaars en verre bezoekers.

In de Brouwzaal en de Machinezaal wordt getrouwd, gevierd, en gedanst. In bar en resto komen de tongen los.

De geschiedenis van de Hoorn en de vele hoekjes en kanten van het gebouw zorgen steeds opnieuw voor inspiratie en nieuwe ontmoetingen.

En aan de toeg wacht een Stella.



Naig Vroman en **Catherine Castille** vertellen waarom De Hoorn zo'n een inspirerende en warme werkplek is. Ze weten er alles over. Naig en Catherine zijn er al bij sinds De Hoorn in 2012 de deuren opende. Naig is Office & Community Manager van de Hoorn. Catherine is Managing Director van Bonka Circus, een purposedreven communicatiebureau. De architectuur en de geschiedenis, de activiteiten en de vibe, de ontmoetingen en de Stella na het werk: ze geven elke dag goesting om aan de slag te gaan.



EEN EEUWELING DIE BRUIST VAN AMBITIE

100 JAAR



© Hannelore Veelaert

In 2020 werd de oppervlakte van De Hoorn meer dan verdubbeld. Het nieuwe volume huisvest kantoren maar ook lofts die een prachtig uitzicht op Leuven bieden. Nog meer dan vroeger is de Hoorn dé hotspot voor het beste van het Leuvense (stads)leven.

De Hoorn kijkt vooruit en wil haar expertise inzetten om iconische gebouwen en plekken om te vormen tot nieuwe stedelijke trekpleisters, telkens met een eigen ziel en karakter.

In 2022 kocht De Hoorn de legendarische zaal Manhattan, verderop aan de Vaart. De Hoorn wil de Manhattan-site laten uitgroeien tot een volgende levendige werk- & ontmoetingsplek waar creativiteit, kruisbestuiving, stadsontwikkeling en ondernemerschap centraal staan.



© Hannelore Veelaert





Mini-podcast: De Hoorn is honderd.

Audioverhalen over werken en leven in De Hoorn,
vroeger en nu.

*Beluister de vier afleveringen met
persoonlijke getuigenissen*

*van Guy,
Jan en Beni,
Pieter en Saïd en
Naïg en Catherine.*



 **ABInBev**



Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.