

## PERSBERICHT

### **Biologische Brouwerij Jessenhofke viert 20 jaar vakmanschap, innovatie en passie voor bier**

**Kuringen-Hasselt, juni 2026** – Wat begon als een experiment in een keuken groeide uit tot een toonaangevende biologische brouwerij met meer dan 100 unieke bieren op haar naam. Ter gelegenheid van haar 20-jarig jubileum nodigt Biologische Brouwerij Jessenhofke bierliefhebbers uit op een feestelijke open brouwerij dag op zondag 21 juni 2026.

Het verhaal van Jessenhofke begint in 2001, toen Gert Jordens, kleinzoon van jeneverstoker Louis Jordens, de familiekeuken omtoverde tot een mini-brouwerij. In een bescheiden brouwketel van 32 liter ontwikkelde hij zijn eerste bier, de TRPL. Dit bier werd in 2002 bekroond als Beste Limburgse Amateurbier door de Limburgse Biervrienden.

Van bij de start stond experimenteren centraal. Door te werken met bijzondere kruidencombinaties en zorgvuldig geselecteerde ingrediënten ontwikkelde Jessenhofke karaktervolle en evenwichtige bieren, zowel voor eigen rekening als in opdracht van derden. De keuze voor biologische grondstoffen lag daarbij voor de hand. Deze zoektocht bracht de brouwerij in contact met Joris Cambie, de enige biologische hopteler van België.

In 2006 werd de biologische TRPL officieel op de markt gebracht. In datzelfde jaar startten Christel Putzeys en Gert Jordens ook met hun Beer, Bed & Breakfast en de populaire workshop “Brouwer voor een dag”, waarmee bezoekers zelf de kunst van het brouwen konden ontdekken.

Een volgende belangrijke mijlpaal volgde in 2010, toen de bierfirma officieel werd erkend als accijnzen plichtige brouwerij. Het assortiment groeide gestaag en omvat vandaag een breed gamma aan bieren, vaak ontwikkeld in samenwerking met partners uit binnen- en buitenland. Afhankelijk van de gewenste productieomvang, locatie en beschikbaarheid worden deze bieren gebrouwen in verschillende brouwerijen.

Twintig jaar later staat de teller op meer dan 100 unieke biercreaties, waarvan 13 vaste referenties. Hierin zijn de zogenaamde zusterbieren inbegrepen. Bier voor klanten ontwikkelt die we ook aan ons netwerk aanbieden. Verschillende succesvolle biermerken vonden zo hun oorsprong binnen de expertise van Jessenhofke.

Sinds 2014 is de brouwerij gevestigd aan de Simpernelstraat in Kuringen-Hasselt. Hier worden regelmatig rondleidingen met uitgebreide proeverij georganiseerd.

Vandaag zijn de bieren van Jessenhofke verkrijgbaar in ongeveer 350 verkooppunten in België, waaronder 150 horecazaken. In Nederland zijn de bieren aanwezig in ongeveer

130 verkooppunten, waarvan 40 horecazaken. Daarnaast vinden de bieren via gespecialiseerde Belgische drankenhandels hun weg naar diverse andere landen.

### **Open Brouwerij dag – 20 jaar Jessenhofke**

Om dit bijzondere jubileum te vieren opent Biologische Brouwerij Jessenhofke haar deuren op **zondag 21 juni 2026 van 14.00 tot 20.00 uur**. Bezoekers kunnen genieten van een **spectaculair bierkratklimparcours**, smaakvolle Vegan hapjes van Lucy Spoonfull en uiteraard een uitgebreid aanbod van Jessenhofke-bieren, inclusief exclusieve Limited Editions van vat en fles.

Iedereen is van harte welkom om samen met ons te proosten op twintig jaar biologische brouwkunst.

### **Perscontact**

Gert & Christel Jordens – Putzeys  
Biologische Brouwerij Jessenhofke  
Simpernelstraat 17  
B-3511 Kuringen-Hasselt