

Belgisch negationist in Frankrijk veroordeeld

De 70-jarige Belgische negationist Herbert Verbeke is door het hof van beroep in Parijs veroordeeld tot zes maanden cel wegens de ontkenning van misdaden tegen de mensheid. In maart 2006 had Verbeke, de oudere broer van de bekende negationist Sigfried, een website op poten gezet, getiteld 'Historisch objectieve visie'. Daarop stond te lezen dat er geen bewijzen bestaan voor de Holocaust en dat de gaskamers 'een misleiding' zijn.

Op 26 juni 2008 werd Verbeke door de correctionele rechtbank van Parijs bij verstek veroordeeld tot zes maanden cel en 10.000 euro boete. Na een reeks procedures heeft het hof van beroep hem nu een effectieve straf van zes maanden gegeven, 'rekening houdend met de ernst van de feiten'. (BLG)

Spielberg verfilmt leven WikiLeaks-topman

Dreamworks, de filmaatschappij van de Oscarwinnende Amerikaanse regisseur Steven Spielberg (foto), heeft de rechten gekocht voor de verfilming van het leven en werk van Julian Assange, de sterke man achter de klokkenluiderwebsite WikiLeaks.

De film is gebaseerd op een boek dat geschreven werd door twee journalisten van *The Guardian* en zal het verhaal vertellen van Assanges jeugdjaren tot de publicatie van 250.000 geheime diplomatieke documenten, eind vorig jaar. Wie Assange zal spelen, is nog niet duidelijk. (STL)



Kust wordt beschermd tegen 1.000-jarige storm

De tien Vlaamse kustgemeenten hebben zich akkoord verklaard met het plan dat Vlaams minister van Openbare Werken Hilde Crevits (CD&V) hen heeft voorgesteld om de kust te beschermen tegen een zogenaamde 'duizendjarige storm'. Dat is een zware storm die statistisch gezien maar één keer in de duizend jaar voorkomt. Als er niets zou worden ondernomen, zouden bij zo'n storm zowat de hele kust en ook de achterliggende steden en gemeentes tot aan Brugge onder water komen te staan. Er zijn ingrepen nodig over zowat een derde van onze kustlijn. Op enkele plaatsen wordt het strand flink verbreed, elders komen er stormmuurtjes of verhogingen tegen de stijgende zeespiegel. (TLB)



'Niet alleen het bier zelf, maar ook onze glazen zijn enorm in trek', zeggen Nicolas Degryse, Sam Quartier en Carl Alsberghe (vlnr.) van Bockor. ©phk

BROUWERIJ KAN VRAAG AMPER VOLGEN NA 'TOURNÉE GÉNÉRALE'

Lofzang op Omer zorgt voor lege rekken

'Dit is het lekkerste blonde bier dat ik ooit geproefd heb.' Jean Blaute en Ray Cokes hebben met hun tv-programma *Tournée générale* voor een aardverschuiving gezorgd in brouwerij Bockor in Bellegem. Het paradepaardje Omer is tegenwoordig zo 'hot' dat ze er door de voorraad zitten.

KRIS VANHEE EN STEF TELEN



'Omer was voor mij een keerpunt. Het was alsof mijn smaakpapillen ontwaakten', zeiden Cokes en Blaute op tv. © vrt



SINDS GISTEREN IS EEN NIEUWE LADING BIER KLAAR, MAAR IEDER FLESJE IS AL TOEGEWEEZEN. NIET SLECHT VOOR EEN BIER DAT AMPER DRIE JAAR BESTAAT

Het is niet de eerste keer dat Omer bedolven wordt onder de lofbetuigingen. Anderhalf jaar geleden ging het blonde bier van hoge gisting tijdens de European Beer Star in Duitsland al lopen met de gouden medaille. En in april vorig jaar volgde een tweede gouden plak tijdens de World Beer Cup, de meest prestigieuze biercompetitie ter wereld. 'Dat heeft onze verkoop een enorme boost gegeven', zegt Nicolas Degryse van de brouwerij Bockor. 'We hebben toen vooral de vruchten geplukt in de export en hebben er onder meer een vaste afzet in de Verenigde Staten aan overgehouden.'

Stormloop

Maar dat is nog niets in vergelijking met de stormloop op Omer die brouwerij Bockor aan Jean Blaute en Ray Cokes te danken

heeft. Die twee sympathieke bierproevers prezen uitgebreid de kwaliteiten van het biertje tijdens hun programma *Tournée générale*. Cokes noemde het zelfs 'het lekkerste blonde bier dat hij ooit proefde'. Ook in programma's zoals *De laatste show* en in krantenartikels steken Blaute en Cokes hun liefde voor het Bellegemse gouden vocht niet onder stoelen of banken. Of zoals ze het eerder in onze krant stelden: 'Omer was voor mij een keerpunt. Het was alsof mijn smaakpapillen ontwaakten. Meestal beperken we ons tot enkele teugjes, want we moeten toch werken, maar van Omer hebben we toch enkele glazen gedronken.'

Voorraad uitgeput

De *Tournée générale*-aflevering met Omer werd begin februari uitgezonden. 'Sindsdien is de

vraag enorm. We probeerden die met man en macht op te vangen, maar hebben toch al twee keer moeten vaststellen dat onze stock helemaal uitgeput was. Dat gebeurde begin deze maand en ook vorige week. We hebben toen heel wat bestellingen moeten uitstellen', zegt Degryse. Omer heeft een brouwproces van twee maanden nodig. 'En het bier moet drie weken nagisten op de fles. Je kan die periode niet zomaar inkorten. Maar voor alle duidelijkheid: het gaat om een luxeprobleem, geen chronisch probleem.' Want sinds gisteren is een nieuwe lading bier klaar. Al is ieder flesje wel al toegewezen. Niet slecht voor een bier dat amper drie jaar bestaat. 'Om de grotere vraag op te vangen, hebben we twee nieuwe gistingstanks in gebruik genomen en staan momenteel nieuwe warme kamers

voor de nagisting in de steigers. Maar het is niet de bedoeling om onze productie te verviervoudigen, want we moeten kunnen blijven waken over de kwaliteit.'

Ook glazen populair

Inmiddels vindt Omer ook steeds meer ingang in de hippe cafés in de steden. 'Ons bier is een weerspiegeling van traditie en ambachtelijkheid', zegt Degryse. 'Al vijf generaties lang worden de recepten doorgegeven van vader op zoon. En de oudste zoon van de eigenaar krijgt al die tijd de naam Omer mee. Op zich is traditie niet zo hip, maar de consument kiest voor oprechte producten, zonder dat daar een of andere pater of abdijs aan vasthangt.' Niet alleen het bier zelf is populair, ook de glazen zijn bijzonder in trek. 'Daarom zijn ze binnenkort ook afzonderlijk te koop.'