

Abdij Westmalle - bouwen van een boerderij/kaasmakerij

De abdij van Westmalle is een cisterciënzerabdij die heel gekend is als brouwer van één van de zes trappistenbieren die België rijk is. De trappist van Westmalle is niet het enige product dat zijn weg vind naar de consument, ook de abdijkaas wordt verkocht. Deze kaas wordt lokaal gemaakt in een eigen kaasmakerij. De huidige locaties van de kaasmakerij en de stallen stonden de rationalisering van de organisatie van de brouwerij in de weg. Vandaar dat werd geopteerd om een nieuwe kaasmakerij en stallen voor de koeien op te trekken. De kaasmakerij zal een grotere capaciteit hebbend dan de huidige. De stallen zullen 300 koeien kunnen huisvesten in de beste omstandigheden. Ingenium staat in voor het ontwerp van alle technische installaties. Hierbij wordt aandacht besteed aan de recuperatie van het water van de brouwerij ten behoeve van onderhoud en drinkwater voor de koeien.

Parallel aan het ontwerp van de technische gebouwinstallatie bekijkt Ingenium kritisch de energetische inpassing van de brouwerij (productieproces) op de campus. De resulterende energiestudie identificeert voorstellen tot energie-uitwisseling tussen het brouwproces (koelen, stoom) en de gebouwklimatisatie. Rendabele investeringen worden geïmplementeerd.



Opdrachtgever

Abdij der trappisten van Westmalle

Ontwerper / Architect

Van Aerschot

Locatie

Westmalle

Budget technieken

/

Oppervlakte

4.800 m²

Periode

2011

Sectoren

[Industry](#)

Diensten

[Sustainability & Certifications](#)
[Strategy & Masterplan](#)
[Energy](#)
[Building services engineering](#)

