



# BIER

EEN RONDJE VLAAMS-BRABANT

[WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE](http://WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE) • [WWW.VISITLEUVEN.BE](http://WWW.VISITLEUVEN.BE)



PROVINCE  
VLAAMS • BRABANT

# VOORSMAAKJE

Vlaams-Brabant heeft een rijke biertraditie die teruggaat tot in de tijd dat elk dorp zijn eigen bier tapte in de herbergen onder de kerktoren. Bierhoofdstad Leuven spant de kroon. Een eeuw geleden telde de stad niet minder dan 788 drankgelegenheden.

De ambachtelijke brouwerijen van weleer leven nog steeds: de meer dan 30 kleine brouwers maken samen bijna 250 verschillende streekbieren. AB InBev, de grootste brouwersgroep ter wereld, begon rond 1366 als minieme stadsbrouwerij in Leuven. Ook brouwerij Haacht, Palm Breweries en Hoegaarden groeiden uit tot begrippen in de bierwereld.

Bier moet je beleven, het maakt deel uit van de streek, de traditie en de mensen. Een streekbier smaakt het best na een brouwerijbezoek. Of maak een bierwandeling of fietstocht en proef onderweg de sfeer in authentieke kroegen. Je B&B of hotel heeft vast wel een bierarrangement in petto. In Leuven bieden de beste restaurants en brasseries een heerlijk biermenu aan. En het hele jaar door zijn er schuimende evenementen in de hele provincie, want de Vlaams-Brabander zet zijn bier graag in de kijker. Terecht.

Alvast veel bierplezier!  
Toerisme Vlaams-Brabant en  
Toerisme Leuven



**LEUVEN TUSSEN POT EN PINT**

**BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN**

**ANDERE WANDELINGEN**

**LEUVEENSE BIERVERHALEN**

**BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN**

**ANDERE WANDELINGEN**

**LEUVEENSE BIERVERHALEN**

**Smak en VERSC HILLEN**

**GEUZE**

**WITBIER**

**BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN**

**ANDERE WANDELINGEN**

**LEUVEENSE BIERVERHALEN**

**OP WEG MET DE FIETSNETWERKKAART**

**BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN**

**ANDERE WANDELINGEN**

**LEUVEENSE BIERVERHALEN**

**FIER OP BIER**

**BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN**

**ANDERE WANDELINGEN**

**LEUVEENSE BIERVERHALEN**

P.14

P.43

P.6

P.20

P.10

# INGREDIËNTEN

- 4 DE UITGEBREIDE BIERKAART
- 6 SMAKEN VERSCHILLEN
- 10 OP WEG MET DE FIETSNETWERKKAART
- 12 NAAR EEN COL VAN EERSTE CATEGORIE
- 14 LEUVEN TUSSEN POT EN PINT
- 16 SMAAKMAKER
- 18 BROUWEN OP DE BOERDERIJ
- 19 IN HET LABO VAN 'S WERELDS GROOTSTE BROUWER
- 20 FIER OP BIER
- 22 BIER EN WETENSCHAP
- 24 DE LANGSTE TOOG
- 26 BIERCAFÉS
- 28 BIER EN GASTRONOMIE
- 30 BAPAS, DE TAPAS VOOR BIJEN
- 32 VLAAMS-BRABANTSE BIJEN
- 34 BIER IS SEXY
- 36 BIER PROEVEN, HOE DOE JE DAT?
- 37 BIER TAPPEN, HOE DOE JE DAT?
- 38 DOOR DE OGEN VAN BRUEGEL
- 40 BED EN BIER
- 43 BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN
- 44 EEN OVERZICHT VAN ALLE BROUWERIJEN IN VLAAMS-BRABANT
- 49 AGENDA

**BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN**

**HOEGAARDEN TUSSEN POT EN PINT**

**LEUVEN TUSSEN POT EN PINT**

**BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN**

**ANDERE WANDELINGEN**

**LEUVEENSE BIERVERHALEN**



**BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN**

**ANDERE WANDELINGEN**

**LEUVEENSE BIERVERHALEN**

## EEN OVERZICHT VAN ALLE BROUWERIJEN IN VLAAMS-BRABANT

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. Affligem Brouwerij         | 19. Brouwerij Timmermans                        |
| 2. Brouwerij 3 Fonteynen      | 20. Brouwerij Hoegaarden                        |
| 3. Brouwerij Boon             | 21. Brouwerij Vercauteren                       |
| 4. Brouwerij Broeder Jacob    | 22. Brouwerij Vissenaken                        |
| 5. Brouwerij De Block         | 23. Brouwerij-distilleerderij Craywinckelhof    |
| 6. Brouwerij De Schuur        | 24. De Kale Ridder                              |
| 7. Brouwerij De Troch         | 25. Geuzestekery De Cam                         |
| 8. Brouwerij De Vlier         | 26. Geuzestekery Hanssens Artisaanaal           |
| 9. Brouwerij Den Herberg      | 27. Guldenboot                                  |
| 10. Brouwerij Girardin        | 28. Huisbrouwerij Domus                         |
| 11. Brouwerij Haacht          | 29. Huisbrouwerij Lesterdröppel                 |
| 12. Brouwerij Hof ten Dormaal | 30. Huisbrouwerij Loterbol                      |
| 13. Brouwerij Kortrijk-Dutsel | 31. Café Brouwerij Nieuwhuys                    |
| 14. Brouwerij Lindemans       | 32. Microbrouwerij Angerik                      |
| 15. Brouwerij Lupus           | 33. Microbrouwerij Den Triest                   |
| 16. Brouwerij Montaigu        | 34. Palm Breweries                              |
| 17. Brouwerij Mort Subite     | 35. Promaco Vision                              |
| 18. Brouwerij Oud Beersel     | 36. Stella Artoisbrouwerij / Brouwerij AB InBev |

## ONTDEK DE UITGEBREIDE BIERKAART



Groene Gordel

Leuven

Hageland

PROVINCIE VLAAMS BRABANT

Bierregio Vlaams-Brabant is het absolute hart van bierland België. De brouwtraditie leeft hier als nergens ter wereld en je moet dan ook nooit ver gaan om een brouwerij te vinden of een lekker streekbier te proeven. De gegevens van alle brouwerijen op deze kaart vind je achteraan in

deze brochure (p. 44-46). Zo weet je ook meteen welke brouwerij je met open armen ontvangt voor een kijkje tussen de brouwketels. Een toeristische troef, maar er valt nog veel meer te ontdekken in de provincie.

Vlaams-Brabant ligt in het midden van België. De hoofdstad van deze provincie is Leuven.



**GEUZE**  
IN DE GROENE GORDEL

*Lambiek is een oerbier dat volgens sommige bronnen al in de veertiende eeuw werd gebrouwen.*

Dat gebeurt volgens een methode van spontane gisting: brouwers voegen geen gist toe maar laten het wort – het mengsel van water, mout en hop – afkoelen in de omgevingslucht. Zo wordt het brouwsel ‘bevruucht’ met de wilde gisten *Brettanomyces Bruxellensis* en *Brettanomyces Lambicus*. Deze unieke gisten vind je enkel in de Zennevallei. Na dit proces wordt lambiek in eikenhouten vaten bewaard.

#### VAN LAMBIEK TOT GEUZE

Lambiek zelf wordt nog amper gecommmercialiseerd. Het is zurig en heeft weinig parels en schuim. In de negentiende eeuw begonnen enkele brouwers te experimenteren. Ze mengden oude en jonge lambiek en lieten het nagisten in een fles. De geuze werd geboren. De suikers en levende gisten van de jonge lambiek zorgen ervoor dat een nagistingsproces op gang komt, de oude lambiek geeft diepte en structuur. Dit proces van mengen en nagisten, heet geuzesteken.

# Smak en VERSC HILLEN



#### DE LAMBIEK

Het Bezoekerscentrum De Lambiek dompelt je onder in de smaken, geuren, geluiden en textuur van het lambiekbier. Het is een echt beleevingscentrum en de uitvalsbasis om de lambiekbrouwerijen, het Pajottenland en de Zennevallei te ontdekken.

Gemeenveldstraat 1,  
1652 Alsemberg  
T. +32 (0)2-359 16 36  
[WWW.BEERSEL.BE](http://WWW.BEERSEL.BE)

#### OUDE GEUZE BOON

Frank Boon mengt heel jonge, achttien maand oude en drie jaar oude lambiek en laat die hergisten tot een frisse, zachte geuze.

Het gebruik van kruiden is typisch voor Belgische witbieren. Bij het brouwen van Duitse Weissbieren zijn kruiden niet toegelaten. Echt witbier is twee keer gegist. De troebele kleur verraadt dat het niet gefilterd wordt. Bovendien zorgen de eiwitten in het tarwemout voor extra troebelheid.

#### HOEGAARDEN

Het bekendste witbier is zonder twijfel Hoegaarden, genoemd naar het dorp waar het gebrouwen wordt. In 1758 telde dit dorp niet minder dan 38 brouwerijen. Dat is te danken aan een Frankische edelvrouw die haar graafschap aan de prins-bisschop van Luik schonk. Daardoor bleef Hoegaarden tot aan de Franse Revolutie een Luikse enclave in het Hertogdom Brabant en moesten de landbouwers er geen zware taksen betalen. De landbouw floreerde en het tarwegraan verdween in het witbier. Toch heeft het niet veel gescheeld, of het bier ging verloren. In 1957 ging de laatste witbierbrouwerij dicht, maar Hoegaardier Pierre Celis blies de traditie in 1966 nieuw leven in. Zijn vroegere brouwerij maakt vandaag deel uit van AB InBev.

*Brouwers maken witbier met tarwe en gemoute gerst, en een mengeling van koriander, sinaasappelschil en hop.*

**'T WIT GEBROUW**  
Beleef het brouwproces van het wereldberoemde witbier, van koperen ketel tot het hectische bottelwerk. En verdiep je nadien in de boeiende geschiedenis, de legenden en pittige verhalen van het gezellige dorp en zijn witbier.

Stoopkensstraat 24A  
3320 Hoegaarden  
T. +32 (0)16-76 74 33  
[WWW.TWITGEBROUW.BE](http://WWW.TWITGEBROUW.BE)



#### DE WITTE VAN HOEGAARDEN

De enige echte Hoegaardse witte. Zalig dorstlessend op een zomers terrasje. Drink het in het kenmerkende zeshoekige glas.



**WITBIER**  
IN HET HAGELAND

*Een pintje of een pilsbier is een licht, goudkleurig bier, gebrouwen uit mout, water, hop en gist.*

Het bevat ongeveer 5% alcohol. Door het mout heel beheerst te drogen, blijft het bier goudgeel van kleur. Soms voegen brouwers ook maïs en rijst toe. Dat maakt het bier nog lichter van kleur en gemakkelijker te verteren. Na het rijpen, wordt pils gefilterd. Daardoor is het een heel helder bier. Bovendien haalt het ook de scherpte uit de smaak. Het gisten vindt plaats bij een temperatuur van 6 tot 8 graden, dit heet 'lage gisting'. In tegenstelling tot hoge gisting – een gistingsproces tussen 15 en 25 graden – duurt deze lage gisting vrij lang, maar het proces is minder gevoelig voor bacteriën.

#### PILS

De naam pils komt van de Tsjechische stad Pilsen. De inwoners startten er in 1842 hun eigen brouwerij uit onvrede omdat het bier in Pilsen aan het begin van de 19e eeuw van zeer slechte kwaliteit was. De Duitse brouwer Josef Groll werd erbij gehaald en samen brouwen ze het eerste pilsje. Dankzij de uitvinding van de koeltechniek veroverde het pilsbier stilaan de wereld.



#### BROUWERIJ STELLA ARTOIS

Laat je rondleiden in het hart van biestad Leuven: brouwerij Stella Artois (AB InBev) waar eeuwenoude brouwtraditie en moderne technologie elkaar vinden. Je ontdekt alle geheimen van het brouwproces en geniet nadien van een lekkere Stella. Als extraatje kan je het bezoek combineren met een proeverij, een tapcursus of een borrelplank.

Info: Toerisme Leuven  
T. +32 (0)16-20 30 20  
[WWW.LEUVENBIERSTAD.BE](http://WWW.LEUVENBIERSTAD.BE)

#### STELLA ARTOIS

*Het water voor de enige echte, frisse Leuvense pint wordt opgepompt van onder diepe kleilagen onder de stad. Het bier werd voor het eerst in 1926 gebrouwen en meteen verdrong het alle andere pilsbieren in Leuven.*



## Andere biersoorten

### AMBER BIER

De Brabantse brouwers verfienden in het begin van de twintigste eeuw hun typische brouwsels als reactie op het oprukkende pilsbier. De nieuwe biersoort kreeg de naam Spéciale Belge. Door kleur- of karamelmouten te gebruiken kreeg het zijn amberkleur. Het is een lichtgehopt bier van hoge gisting.



#### Palm

Het bekendste amberkleurige bier van Vlaams-Brabant is Palm, gebrouwen in brouwerij Palm in Steenhuffel. Het is een oprecht speciaal bier met een alcoholpercentage van 5,4%.

### FRUITBIER

Fruitbier ontstaat door tijdens het brouwproces, net voor het gisten, fruit toe te voegen. Bijna elk soort fruit kan hiervoor gebruikt worden: van perzik tot banaan, van aardbei tot mango. Het kriekbier op basis van lambiek is befaamd.



#### Kriek Lindemans

Dit fruitige zoetzure bier is een prima dorstlesser, en ook heerlijk bij gerechten als konijn met kriek. Het ontstaat door zuiver kriekensap te mengen met minstens acht maanden oude lambiek.

### DUBBEL BIER

Dit bier van hoge gisting bevat meer grondstoffen dan het 'gewone' bier. Het alcoholpercentage schommelt tussen 6 en 9%. Dubbel bier is meestal donkerbruin van kleur, maar dat hoeft niet altijd zo te zijn. Door de gemoute gerstkorrels op een hoge temperatuur te drogen, krijgt het bier een donkere kleur. Soms wordt ook geconcentreerde karamel toegevoegd.



#### Grimbergen Dubbel

Een zoet-bitter abdijbier met veel volheid en toetsen van karamel. De mengeling van verschillende moutsoorten geeft dit bier zijn kenmerkende dieprode Bourgognekleur.

### TRIPEL BIER

Niet elk blond bier van hoge gisting is een tripel. 'Tripel' is een bierterm die betekent dat er meer grondstoffen worden gebruikt dan in een 'gewoon' en een 'dubbel' bier. De kleur varieert van blond tot amber en er is een hergisting op de fles. Het alcoholpercentage schommelt doorgaans rond de 6 tot 7%.



#### Affligem tripel

Een immense schuimkraag, een originele neus, een diepgouden en complexe smaak. Om echt van te genieten.

### BLOND BIER

In tegenstelling tot pilsbier maakt de brouwer bij het maken van blond bier gebruik van hoge gisting. Het alcoholpercentage schommelt doorgaans rond de 6 tot 7%.



#### Keizer Karel Goud Blond

Dit bier van Brouwerij Haacht heeft een kruidig hoparoma en een zacht fruitige smaak. In de afdrank proef je bitterheid, maar toch overheerst de zachtheid.

## OP WEG MET DE FIETSNETWERKKAART

Een fietstocht door de bierregio Vlaams-Brabant is heel eenvoudig te plannen, of je nu voor een uurtje, een dag of enkele dagen op weg wilt. Op de fietsnetwerkkkaart vind je de mooiste trajecten verbonden door honderden knooppunten. Teken je route uit en noteer de nummers van de knooppunten waar je langs komt in de juiste volgorde. Daarna volg je met de fiets gewoon de route van nummer tot nummer, dus van knooppunt tot knooppunt, door de wegwijzers te volgen. En onderweg tref je meer dan genoeg adresjes om een heerlijk streekbier te proeven: er zijn meer dan 120 fietscafés op het netwerk.

De kaart is te koop aan 9 euro bij de toeristische diensten in de provincie Vlaams-Brabant en in de betere boekhandel, of te bestellen via [WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE/PUBLICATIES](http://WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE/PUBLICATIES)





Verken het land van de geuze, het wereldbepaalde en unieke bier van het Pajottenland en de Zennevallei. De route leidt je door een groene, heuvelende streek, bezaaid met brouwerijen waar traditie en ambacht nog heel belangrijk zijn. Je vertrekt aan **Brouwerij 3 Fonteinen** en komt langs **Brouwerij Oud Beersel** en **Geuzestokerij Hanssens Artisaanaal**. Tussen knooppunt 61 en 83, kan je een bezoek brengen aan het bezoekerscentrum voor ambachtelijke lambiekbieren '**De Lambiek**' in Alsemberg, waar je meteen de hele geschiedenis van dit sublieme bier-tje te weten komt.

Startpunt: Hoogstraat 2 in Beersel

De route volgt de knooppunten van het fietsnetwerk Vlaams-Brabant: start, 63, 62, 53, 64, 65, 28, 50, 49, 61, 83, start

Verkorting tot 24,6 km: start, 63, 62, 53, 50, 49, 61, 83, start

Verkorting tot 14,8 km: start, 63, 61, 83, start



### DE GROENE WANDELING

De Geuzeroute sluit aan op De Groene Wandeling. Wijk aan knooppunt 83 even af van de route richting knooppunt 47. Sla voor de spoorweg links af en volg de Perkstraat. De Groene Wandeling is een prachtig wandel- en fietstraject van meer dan 63 kilometer doorheen de verbazend groene regio rondom Brussel. Je bolt of wandelt door de mooiste parken en beschermde natuurzones. Via de Groene Wandeling kan je ook aansluiten op het Brusselse fietsroutenetwerk. Dat is een cluster van radiale fietsroutes die van aan de rand tot in het hart van de stad lopen.

Meer informatie over De Groene Wandeling en het Brusselse fietsroutenetwerk vind je op:  
[WWW.GROENE-WANDELING.BE](http://WWW.GROENE-WANDELING.BE)  
[WWW.MOBIELBRUSSEL.IRISNET.BE](http://WWW.MOBIELBRUSSEL.IRISNET.BE)

## ANDERE FIETSROUTES

72 KM

### JAN PRIMUSRUTE

Hertog Jan Primus was een echte levensgenieter en bierliefhebber. Hij verleende de brouwerijen van Brabant voorrechten en de Brouwerij Haacht vereeuwigde hem zelfs als het pilsbier Primus. De route vertrekt aan deze brouwerij voor een tocht langs bos, akkerland, mooie holle wegen en – uiteraard – terrasjes.



39 KM

### HOPPEROUTE

De Abdij van Affligem is je vertrekpunt voor deze fietstocht in het spoor van de hop. Deze heuvelachtige regio was eeuwenlang één van de rijkste hopstreken van Europa. De route voert je langs hopvelden en oude brouwerijen, monumenten en kerkes. Op het marktplein van Asse sta je zelfs oog in oog met de Hopduvel, en op één van de vele terrasjes proef je natuurlijk één van de abdijbieren van Affligem.



32 KM

### BIEREN EN BIETEN

Vertrek in het charmante bierdorp Hoegaarden voor een fietslus naar Tienen en terug. Je komt door holle wegen en weidse landschappen, langs pittoreske dorpjes en voor-malige brouwerijen. Hou halt in Café Brouwerij Nieuwhuys voor een zachte Alpaide, of proef van een Tiens bier-tje zoals de Tiense Kweiker, de Lorejas of de Zoeg.



Download gratis deze fietsroutes via  
[WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE/FIETSEN](http://WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE/FIETSEN)



# LEUVEN TUSSEN POT EN PINT

- 1 **OUDE MARKT** - Met zijn 40 cafés 'De langste toog van Europa'.
- 2 **MECHELSESTRAAT** - Vroeger stonden de brouwerijen elkaar te verdringen aan de oevers van de Dijle. De gevelsteen met het opschrift de Kruiwagen – Mechelsestraat 37 – verwijst naar Brouwerij 'Den Grooten Cruywaeghen' waar al in de 15e eeuw bier werd gebrouwen.
- 3 **BROUWERIJ DE HOORN** - Het bekende logo van Stella staat hoog op de oude brouwerijgebouwen aan de Vaartkom. Brouwerij De Hoorn bestond al in 1366 en werd in 1708 opgekocht door Sébastien Artois.
- 4 **DE LANTAARN** - Een echte bruine kroeg met uitzicht op de jachthaven. Volgens de legende wordt hier de beste Stella van Leuven getapt omdat de leidingen rechtstreeks aangesloten zouden zijn op de brouwerij.
- 5 **AB INBEV** - De Brouwerij Stella Artois – deel van AB InBev – kijkt uit over de Leuvense Vaart.
- 6 **DIESTSESTRAAT** - In 1910 waren er hier niet minder dan 85 cafés, in heel Leuven waren dat er toen 788. Vandaag is het één van de winkelstraten bij uitstek.
- 7 **HUISBROUWERIJ DOMUS** - Uit de tapkraan van Herberg Domus komt het eigen bier – Con Domus en Nostra Domus – rechtstreeks uit de brouwketel.

Enkele echte biercafé's op je weg:  
**BLAUWE KATER** ①, **METAFOOR** ②,  
**DE FIERE MARGRIET** ③. (Zie p. 26-27)



## ANDERE WANDELINGEN

### DIEST, MIJN BIERSTAD

Diest is van oudsher een echte bierstad. In de 19e eeuw was brouwen er zelfs de belangrijkste economische bedrijvigheid. Brouwerij Loterbol maakt nog steeds lekker bier, en ook het traditionele Gildenbier vloeit er nog rijklijk. Deze wandeling neemt je mee naar het Diestse bierverleden en laat je vooral ook proeven. Volg de brochure of vertrek in het spoor van een stadsgids.

Meer informatie op  
[WWW.TOERISMEDIEEST.BE](http://WWW.TOERISMEDIEEST.BE)

### BROUWLEERPAD

Het brouwersdorp bij uitstek is Hoegaarden. In 1758 telde het dorp niet minder dan 38 brouwerijen, en nog steeds wordt er volop bier gebrouwen. Hoegaardier Albert Guilluy ploos het brouwersverleden van zijn dorp uit. Met een gratis wandelboekje in de hand kan

je zelf op historische ontdekkingstocht. Uiteraard moet je onderweg de echte Witte van Hoegaarden en de bieren van Brouwerij 't Nieuwhuys proberen.

Meer informatie op  
[WWW.GEMEENTEHOEGAARDEN.BE](http://WWW.GEMEENTEHOEGAARDEN.BE)

### MET DE FIETS

Met de fiets door Leuven bollen? Of de groene omgeving van de stad verkennen op twee wielen? Dan hoef je je fiets helemaal niet mee te nemen naar de stad. Bij Fietspunt Leuven – aan het station – kan je een fiets huren. Fietskaarten of tips voor een mooie route vind je bij Toerisme Leuven, Naamsestraat 1 (zijkant stadhuis).

Fietspunt Leuven station  
+32 (0)16-21 26 01  
fietspuntleuven@velo.be  
ma-vr: 7-19 uur,  
1/4-15/10 ook open op za: 8.30-17uur

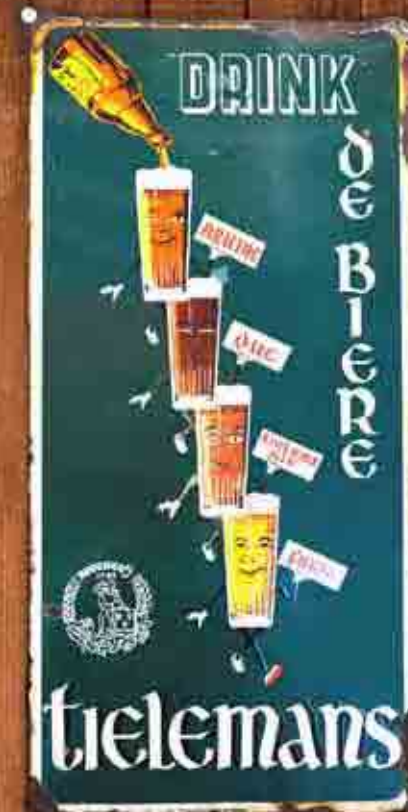
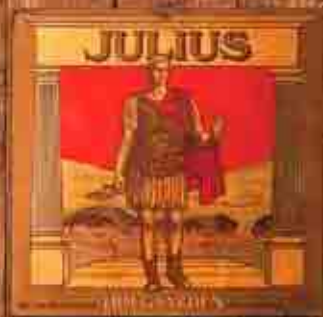
## LEUVENSE BIERVERHALEN

Vertrek in het spoor van een gids voor een wandeling langs oude cafés en (verdwenen) brouwerijen. Onderweg luister je naar smaakvolle bierverhalen en leuke weetjes. Waarom is het Leuvense bier zo bekend? Werd er vroeger echt gebrouwen met water uit de Dijle? En wat is het verschil tussen een kroeg en een estaminet? Je komt het allemaal te weten.

Deze wandeling start elke zaterdag (Nederlands) en zondag (Engels) om 11 uur aan het stadhuis, van 1 april tot 30 oktober. Aansluiten kost 2 euro. Of reserveer het hele jaar door een gidsbeurt op afspraak voor je groep, max. 25 personen.

RESERVEREN VIA [VISIT@LEUVEN.BE](mailto:VISIT@LEUVEN.BE)





## SMAAKMAKER

Volg je smaakzin tijdens een culinaire wandeling langs de meest verrukkelijke stukken van de collectie van museum M in Leuven. Met een wandelgidsje in de hand sta je stil bij leuke weetjes over de drank- en eetcultuur van de middeleeuwen, de 17e en 19e eeuw. Na je bezoek wacht je een lekker streekbiertje in het M-café.

Dit bezoekerspakket kost 12 euro. Het gidsje smaakmakers (2 euro) kan je apart verkrijgen. Voor groepen is er een aangepast programma.

MEER INFO VIA [WWW.MLEUVEN.BE](http://WWW.MLEUVEN.BE)

## BROUWEN OP DE BOERDERIJ

*In de schuur van het imposante Hof ten Dormaal in Tildonk staan brouwketels en gistingstanks te pruttelen. André Janssens en zoon Dries brouwen hier hun bier Hof Ten Dormaal met hop en gerst van eigen teelt.*

**Dries Janssens**  
ARTISANAAL BIERBROUWER



'En dat maakt ons uniek in de wereld', lacht André. 'Brouwen en landbouw gaan hier hand in hand.' De ketels, tanks en machinerie staan in de schuur van de vierkantshoeve, midden in de velden. André en Dries brouwen drie keer per maand 1.500 liter bier, uitsluitend met natuurproducten. Als er gebotteld wordt, verzamelt het hele gezin rond de machine. 'Als de machine op snelheid is, bottelen we 2.000 flesjes per uur.'

### HET VERHAAL

Brouwer en boer Dries drinkt zelf het liefst Hof ten Dormaal Bruin. 'Omdat ik er het hardst aan moet werken. Om de donkere kleur te krijgen, werken we met gebrande mout. Een kilo te veel en de karamelsmaak overheerst. Sommige brouwers gebruik-

ken karamelsuikers, maar dat past niet in ons ambachtelijk verhaal.'

En dat verhaal is net de sterkte van Hof ten Dormaal, meent André. 'Ons bier is the real stuff, een natuurzuiver, ambachtelijk product waar we trots op zijn.'

### EXPERIMENTEREN

Maar dat authentieke verhaal betekent niet dat de brouwersfamilie niet creatief uit de hoek kan komen. Het witloofbier – waarbij een deel van de hop vervangen wordt door cichoreiwortels – is daar een geslaagd voorbeeld van. 'Nu experimenteren we met bier dat we op houten vaten laten rijpen. Vaten die eerder gebruikt werden om jenever, porto, calvados en andere dranken te maken, zodat het bier die smaak mee krijgt.'

Een bezoekje brengen aan Hof ten Dormaal, in groep of individueel?  
**SURF NAAR**  
[WWW.HOFTENDORMAAL.COM](http://WWW.HOFTENDORMAAL.COM)

**Jeroen Laenen**  
BREWING MANAGER



Bio-ingenieur en brewing manager Jeroen Laenen gidst ons tussen de blinkende stalen brouwketels van AB InBev in Leuven. 'De inhoud van één ketel is goed voor 280.000 glazen Stella Artois', vertelt hij. 'En die exporteren we over heel de wereld. Als je in New York een Stella Artois drinkt, is dat hier met Leuvens grondwater gebrouwen.'

### METEN

Hoogtechnologie neemt een belangrijke plaats in bij 's werelds grootste bierbrouwer. Jeroen neemt ons mee naar de labo's waar laboranten druk in de weer zijn met allerlei meetinstrumenten en analysetoestellen. 'Het alcoholgehalte, de pH-waarde, de kleur, de dikte van het schuim... voor alles is er een toestel. We laten niets aan het toeval over.'

### -176° CELSIUS

Brouwmeester Jeroen loodst ons een ander laboratorium binnen. 'Hier testen we alle bieren op perfecte

kwaliteit voor het de deur uit gaat. We kweken hier ook gist op. Dat begint met een stamcel die op microniveau wordt vermenigvuldigd tot er genoeg is voor een hele brouwketel wort. We bewaren onze stamgist heel zorgvuldig in de hoofdzetel op een temperatuur van -176° Celsius. Gist leeft en muetteert, maar door de stamgist in te vriezen, zijn we zeker dat onze Stella Artois altijd Stella Artois blijft.'

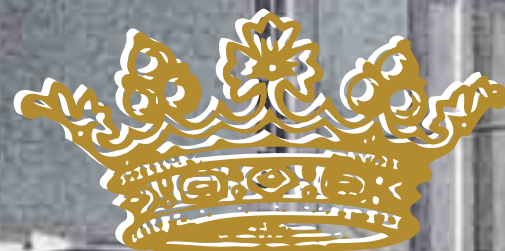
### PROEVEN

Maar ondanks alle hoogtechnologie blijft het proeven van het bier de beste kwaliteitstest. 'Ons proefpanel proeft alle ingrediënten: van de hop maken ze een thee, ze proeven het water, de gist, het wort, het ongefiltreerde bier en natuurlijk het afgewerkte product. Onze proevers volgden een strenge opleiding en kunnen een vijftigtal kenmerken beschrijven.'

Wil je zélf eens rondneuzen tussen de brouwketels van 's werelds grootste bierbrouwer?  
**SURF NAAR**  
[WWW.LEUVENBIERSTAD.BE](http://WWW.LEUVENBIERSTAD.BE)

## IN HET LABO VAN 'S WERELDS GROOTSTE BROUWER

*Hoogtechnologische labo's en enorme stalen bierkuipen. Een blik achter de schermen van AB InBev is echt wel indrukwekkend.*



# FIER OP BIER

*Het brouwen zit de Vlaams-Brabanders in de genen. Al sinds de middeleeuwen wordt er volop gebrouwen en elk dorp kan wel een eigen bier op zijn naam schrijven.*

Dat bier vloeide rijkelijk in dorpscafés die je nog steeds vindt onder elke kerktoeren. De brouwerskennis werd doorgegeven van vader op zoon en uit kleine initiatieven van toen groeiden de grote brouwerijen van vandaag. De traditie van die kleine brouwerijen leeft nog steeds: Vlaams-Brabant telt meer dan 30 brouwers die samen meer dan 250 verschillende bieren maken. Het brouwen begint vaak als hobby, maar eens ze de smaak te pakken hebben, ontstaat een nieuwe professionele brouwerij. Elk bier heeft een eigen smaak, een eigen accent, maar allen grijpen ze terug naar die grote Vlaams-Brabantse biertraditie.



## DE WONDERE BIERBROUWER VAN HOEGAARDEN

De brouwers van Hoegaarden hebben al sinds de middeleeuwen een ijzersterke reputatie. Dat hebben ze te danken aan één man: Claes. Hij werd als baby te vondeling gelegd in Brouwerij De Kluis – Claes is dialect voor Kluis – maar de brouwers wisten niet wat gedaan met het mannetje. Ze vroegen raad aan Keizer Karel. De vorst gaf de brouwers de opdracht het kindje om beurt een tijdje in huis te nemen.

Claes groeide op tussen de brouwerketels en proefde van alle brouwsels die in het dorp gemaakt werden. Hij leerde alle kneepjes van het vak en zette de foutjes van de ene brouwer recht met de kunde van de andere. Het kind groeide op tot de beste brouwer van de streek. Zijn standbeeld staat op de binnenkoer van het Kouterhof, in de oude brouwerijgebouwen van Hoegaarden.



## KERSTBIER STELLA

Op een flesje Stella Artois staat het jaartal 1366, maar zo oud is het befaamde pilsbier helemaal niet. In 1892 brouwde de Leuvense Brouwerij Artois voor het eerst pils volgens een nieuwe, Tsjechische brouwmethod. Bock bier was de naam. De Leuvenaars hielden er wel van, maar het kerstbier dat Artois in 1926 op de markt bracht, sloeg veel beter aan. Het brouwsel werd 'Stella' gedoopt, Latijn voor ster. De brouwerij besloot al snel om het biertje het hele jaar rond te brouwen. De rest is geschiedenis.

En het jaar 1366? Dat slaat op Brouwerij Den Hoorn die al zeker in dat jaar bestond. In de 15e eeuw groeide ze uit tot de grootste van de stad. Meesterbrouwer Sébastien Artois kocht de brouwerij over in 1708. Vandaag is AB InBev de grootste brouwerijketen ter wereld.

# BIER & WETENSCHAP

DE NUCHTERE KIJK VAN  
PROF. FREDDY DELVAUX

*Een genetisch gemanipuleerde supergist die het bier meer of minder fruitsmaak geeft. Of een blond bier dat smaakt als een donker bier. In het Laboratorium voor Mouterij en Brouwerij van de KU Leuven benaderen onderzoekers bier op een wetenschappelijke manier, met verrassende resultaten.*

Het is vreemd om tussen de microscopen en petrischaaltjes bakken bier te zien, maar in het Laboratorium voor Mouterij en Brouwerij is dat heel normaal. Onder-

zoekers van de faculteit bio-ingenieurswetenschappen doen hier wetenschappelijk onderzoek naar alles wat bij het brouwen van bier komt kijken. Voor professor en doctor Freddy Delvaux heeft bier geen geheimen meer. 'Gist is het meest bepalende onderdeel', vertelt hij. 'Daarom doen we er veel onderzoek naar, zoals bijvoorbeeld naar de vorming van esters. Die component geeft bier een fruitige smaak. Door gist genetisch te manipuleren, weten we nu hoe die esters in het wort gevormd worden.



### Waarom schuimt bier?

Bier bevat eiwitten. En die gaan schuimen zodra je ze schudt of als er CO<sub>2</sub> ontsnapt. En dat is nu net wat er gebeurt als je een flesje opent en uitschenkt. Met een schuimende kraag tot gevolg.

En afhankelijk van het soort gist, de temperatuur, de hoeveelheid en de beluch-

### Hoeveel bieren zijn er?

In 2011 werden er in de 10 provincies van België samen 1.132 bieren geteld. Dat maakt van België het bierland bij uitstek. Met 250 bieren voert Vlaams-Brabant de lijst aan.

# 1132

ting ontstaan er andere esters. Heel interessante weetjes voor brouwers.'

### BIER MET BOTERSMAAK

Meer dan twintig brouwerijen doen dan ook beroep op de expertise van het laboratorium om hun product te verbeteren. Met resultaat. 'Een bier van lage gisting rijpte vroeger na een hoofd-gisting nog een drietal maanden verder in vaten. Tijdens de hoofd-gisting vormt er zich namelijk diacetyl en dat geeft het bier een ongewenste botersmaak. Tijdens de lagering in vaten wordt het diacetyl afgebroken. We hebben nu geleerd hoe diacetyl sneller kan afgebroken worden. Een brouwproces dat drie tot vier

maanden duurde, kan nu op een tiental dagen dankzij de wetenschap.'

### GIST IMMOBILISEREN

Ander onderzoek staat nog in de kinderschoenen, maar het zou het hele brouwproces in de toekomst wel eens grondig kunnen veranderen. 'Door de immobilisatie van gisten', legt de professor uit. 'Het gistingsproces zet het wort om naar bier, waarna de vermenigvuldigde gist zich als een brij op de bodem van de gistingstank zet. Die gist wordt na het proces naar een volgende tank gepompt om opnieuw te vergisten. Als we nu eens de gist zouden immobilise-

### Krijg je van bier een bierbuik?

Er is geen wetenschappelijk bewijs dat je van bier een bierbuik krijgt. Een glas pilsbier telt ongeveer 44 kilocalorieën per 100 ml, dat is vergelijkbaar met een doorsnee gezoete frisdrank.

ren, dus vastzetten in de tank zodat het wort aan de ene kant de tank invloeit en er als bier aan de andere kant uitkomt? Dan moet de

brouwer niet altijd de tanks kuisen en de gist overpompen. Het lukt ons maar het systeem staat nog niet op punt. Toch wordt het al toegepast op enkele alcoholvrije bieren.'

### BLOND OF DONKER BIER?

Ook mout en hop ontsnappen niet aan het wetenschappelijk oog van de Leuvense onderzoekers. 'De manier waarop mout wordt gedroogd, bepaalt de kleur van het bier', weet professor Delvaux. 'Hoe hoger de droogtemperatuur, hoe donkerder. Maar wij slaagden er toch in om tijdens het moutproces bij een lage temperatuur toch veel suikers aan te maken. Zo konden we zelfs een blond bier ontwikkelen met de smaak van een donker bier. Een plezant experimentje.'

## AHA! WETENSTAPPEN: WANDEL JE WIJZER

Leuven is niet alleen een echte bierstad, maar ook een kennisstad bij uitstek. Knappe koppen van de universiteit en hogescholen bedenken nieuwe en verbazende dingen. Wist je dat Leuvense bio-ingenieurs een schaaft ontwikkelden dat distels eet? Dat ingenieurs van Groep T een zonnwagen bouwden die op de WK-race voor zonnewagens in Australië puike prestaties neerzette? Je komt het allemaal – en veel meer – te weten via Aha! Wetenstappen. Gewapend met een wandelgids in de hand, wandel je langs infopanelen bij alle faculteiten van de universiteit en de hogeschool. Je komt te weten wat er zich afspeelt achter de façades van deze kennishuizen.

Gratis wandelbrochure bij  
Toerisme Leuven  
Naamsestraat 1, Leuven  
[WWW.VISITLEUVEN.BE](http://WWW.VISITLEUVEN.BE)



## DE LANGSTE TOOG

Een terrasje doen in Leuven? Dan moet je absoluut naar de Oude Markt, al eeuwen lang de ontmoetingsplek bij uitstek. Meer dan veertig kroegen omzomen het plein, wat de Oude Markt in de zomer meteen omtovert tot één groot terras. Haar koosnaam is niet voor niets de 'langste toog van Europa'.

# Biercafés

EEN VOLKSE BRUINE KROEG, EEN WARME HERBERG WAAR DE WAARD JE BIJ ELK BROUWSEL EEN WOORDJE UITLEG GEEFT, EEN TRENDY PUB MET EEN INDRUKWEKKENDE BIERKAART. IN SOMMIGE CAFÉS VOEL JE HET METEEN ALS JE ER BINNENSTAPT: HIER KOMT EEN STREEKBIER ECHT TOT Z'N RECHT.



## DE FIERE MARGRIET IN HET HART VAN DE BIERSTAD

In de schaduw van de Sint-Pieterskerk, pal in het historische hart van de stad. Het 17e-eeuwse pand heeft een verrassend hip interieur met een gezellig huiselijke sfeer. Op de kaart staan ongeveer 280 bieren: klassiekers maar ook van heel kleine brouwerijen uit alle hoeken van het land. De baas weet er alles over.

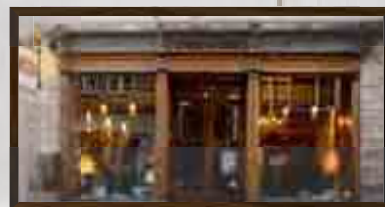
Margarethaplein 11  
3000 Leuven  
Alle dagen open vanaf 7 uur.



## DE BLAUWE KATER JAZZ EN BLUES

Een bruine kroeg met een authentiek jazz & bluesfeertje en een groot aanbod streekbieren. Een bierproeverij kan op afspraak. 's Maandags moet je zeker eens een swingend optreden meepikken.

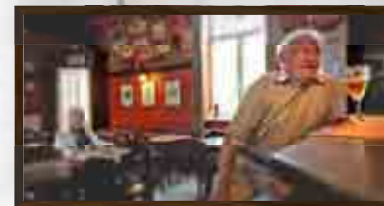
Hallengang 1  
3000 Leuven  
Alle dagen open vanaf 19 uur.



## DE METAFOOR HET BESTE VAN 'T VAT

Een café met een gezellige vintage sfeer waar de zeven tapkransen de beste streekbieren van 't vat schenken. Vraag naar het seizoensbier, dat is elke keer een aangename verrassing. En de baas organiseert met plezier een proeverij.

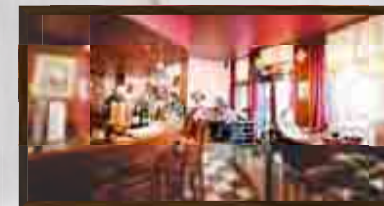
Parijsstraat 34  
3000 Leuven  
Alle dagen open vanaf 11 uur.



## IN DEN ROZENKRANS HERBERG VAN DE ABDIJ

In de rust van het schitterende abdij-complex van Vlierbeek vind je al sinds de 19e eeuw een unieke herberg. De artisanale bieren op de kaart komen helemaal tot hun recht in de nostalgische sfeer die er hangt. Het is echt genieten onder de lindebomen van het terras, met een prachtig zicht op de abdijkerk.

Abdij Vlierbeek 14  
3010 Kessel-Lo  
Open vanaf 11 uur.  
gesloten op maandag.



## BRASSERIE DEMERVALLEI ONTZAGWEKKEND BIERPALEIS

Je zou het aan de gevel niet vermoeden, maar dit is echt een bierpaleis met een ontzagwekkende kaart van meer dan 500 bieren. Volgens de cafébaas zijn alle Vlaams-Brabantse bieren vertegenwoordigd. Het huisbier is het eigen brouwsel de Deimerwachter, en op afspraak kan je een bierproeverij beleven.

Statieplein 8  
3200 Aarschot  
Open vanaf 11 uur (donderdag vanaf 13 uur).  
Gesloten op dinsdag.



## IN DE VERZEKERING TEGEN DE GROTE DORST UIT LIEFDE VOOR DE GEUZE EN KRIEK

Het café met de langste naam en de kortste openingsuren: slechts enkele uren geopend op zon- en hoogdagen. Broers Kurt en Yves Panneels reddden de eeuwenoude herberg van de ondergang en renoveerden ze in de warme stijl van zestig jaar geleden. De kaart staat boordevol oude geuze en kriek.

Frans Baetensstraat 45  
1750 Eizeringen  
Open op zon- en feestdagen  
van 10 tot 13.30 uur.

## RECHTSTREEKS UIT DE BROUWERIJ

Waar smaakt een pint lekkerder dan bij de brouwer zelf? Niemand kent immers beter het verhaal achter het bier dan de man of vrouw die het maakt. Heel wat brouwers in Vlaams-Brabant hebben een eigen gezellig café in de brouwerij of werken exclusief samen met een cafeetje er vlak naast. En meestal kan je er ook gewoon bier kopen en meenemen.

**Volkscafé De Cam** (Gooik) • **Brouwerij Loterbol** (Diest) • **Café Brouwerij Nieuwhuys** (Hoegaarden) • **Microbrouwerij Den Triest** (Kappelle-op-den-Bos) • **Brouwershof** (bij Brouwerij Haacht, Boortmeerbeek) • **Kouterhof** (bij Brouwerij Hoegaarden) • **Gasthof d'Oude Brouwerij** (Affligem) • **Huisbrouwerij Domus** (Leuven)

## DE LEKKERSTE BIERMENU'S

Met bier kan je alle kanten uit in de keuken, dat bewijzen de Leuvense chef-koks. Naar aanleiding van het Zythos Bierfestival, dat jaarlijks plaatsvindt in Leuven, serveren ze het hele jaar door een bijzonder biermenu met de lekkerste biergerechten of aangepaste bieren als verrassende begeleider. En dat zowel in de klassieke brasseriekeuken als in de vernieuwende gastronomie. Laat het je smaken.

Surf naar  
[WWW.LEUVENBIERSTAD.BE](http://WWW.LEUVENBIERSTAD.BE)  
voor alle deelnemende restaurants.

### Stadscocktail van JEROEN MEUS

Kok en Leuvenaar Jeroen Meus bedacht een pittige stadscocktail op basis van Stella Artois. Probeer het uit!

#### VOOR 1 GLAS:

- » 1,25 cl vodka
- » 1,25 cl vers limoensap
- » 2,5 cl Fraise de Bois of Crème de Cassis
- » 5 cl Stella Artois uit het flesje

Serveren in een jockeyglas met crushed ijs en muntblaadjes.

# BIER & gastronomie

## Kwinten de Paepe INTERVIEW



### Schelvis met zachte tarwe en Witbier

800 g schelvisfilet

200 g tarwe

300 ml gevogeldebouillon

250 ml Hoegaarden (witbier)

1 citroen

50 g mandjeskaas  
(kaasmakerij Walschot-Beersel)

Kervelplukjes

#### BEREIDING

Kook de tarwe gaar in de gevogeldebouillon en het witbier. Giet af en spoel de tarwe onder koud water. Laat uitlekken.

Kruid de tarwe met peper en zout en roer er de mandjeskaas doorheen. Werk de tarwe op met enkele druppels citroensap.

Kruid en bak de schelvis gaar in een pan (+/- 8 minuten). Schep wat tarwe op een bord, schik hier de gebakken vis bovenop en werk af met enkele takjes kervel.

#### ALTERNATIEF BIER: HUARDIS



Café Brouwerij Nieuwhuys houdt de Hoegaardse traditie hoog en brouwt een fris, troebel witbier op basis van tarwe.

## DE CULINAIRE KRACHT VAN BIER

*Bier staat altijd binnen handbereik in de keuken van chef-kok Kwinten De Paepe, in het trendy restaurant Trente in Leuven. Niet om zelf van te drinken, maar om te gebruiken in zijn topgerechten of als begeleider bij een menu. 'Onderschat de culinaire kracht van bier niet', vertelt hij.*

We moeten het toegeven, helemaal onpartijdig is Kwinten niet. Als culinair ambassadeur van vzw Streekproducten Vlaams-Brabant heeft hij meer dan elke andere meesterchef het koken met streekproducten in de vingers. En welk streekproduct is er authentieker dan een stevig streekbier? Maar de kok weet dan ook wat echt lekker is. De befaamde culinaire gids GaultMillau riep hem in 2011 zelfs uit tot Beste Jonge Topchef in Vlaanderen.

#### Bier in een toprestaurant, het is geen uitzondering meer. Een goede zaak?

'Absoluut. Lekker eten werd vroeger altijd geassocieerd met wijn. Gelukkig is bier nu aan een stevige opmars bezig als begeleider bij de maaltijd. Een correct gekozen biertje geeft een klassiek gerecht een heel andere dimensie. En de klanten staan zeker open voor een nieuwe sensatie.'

#### Je schenkt bier bij een menu. Ook in gerechten?

'Ja, ik experimenteer graag met bier in de keuken. Bier geeft vaak dat net ietsje extra dat een bord helemaal af maakt en het kan op zo veel verschillende manieren gebruikt worden. Bier geeft smaak, geur en persoonlijkheid aan een schotel.'

#### Met welke bieren werk je het liefst?

'Geuze is één van mijn lievelingsingrediënten. Die complexe, zachtzure smaak van oude geuze is een geschenk voor elke kok. Heel lekker bij varkensvlees als je het samen met mosterd gebruikt. Voorgerechten krijgen met witbier een fris zurig accent. Bruine bieren geven nagerechten dan weer een zoete, beetje bittere en gekarameliseerde toets. Bier is zo veelzijdig.'

# BAPAS, DE TAPAS VOOR BIEREN

*De Spaanse tapas kent iedereen. En de Vlaams-Brabantse streekbieren zijn wereldvermaard. Wat krijg je als je die twee combineert? Overheerlijke bapas, het perfecte hapje bij een schuimende kraag.*

Meer recepten vind je in het boek 'Bapas, Belgische biertapas' van Karl Van Malderen, Sven Gatz en Jan Pille.



## VIOOLTJESOESTER MET PASSIEVRUCHT & OUDE GEUZE 3 FONTEINEN

20 minuten

### INGREDIËNTEN (6 PERSONEN)

- ♦ 24 oesters (maat 3)
- ♦ 6 passievruchten
- ♦ 1 eetlepel suiker
- ♦ 3 g agaragar
- ♦ 1 stuk gember
- ♦ 24 eetbare gele viooltjes
- ♦ verse jonge koriander
- ♦ zwarte peper
- ♦ ijs

### VOOR DE VINAIGRETTE

- ♦ 8 cl extra vierge olijfolie
- ♦ sap van 1 limoen
- ♦ 5 cl rijstazijn
- ♦ 1/2 koffielepel rietsuiker

### OUDE GEUZE 3 FONTEINEN

Een natuurlijke geuze die bestaat uit een assemblage van 1, 2 en 3 jaar oude lambiek, gerijpt op eiken vaten.

### ALTERNATIEVE BIEREN

Oude Geuze (Mort Subite), Oude Geuze (Oud Beersel), Oude Geuze (Timmermans)

### BEREIDING

1 Snij de passievruchten doormidden en lepel er het vrucht vlees uit. Duw met een lepel het sap uit het vrucht vlees door een zeef in een pannetje. Voeg de suiker en de agaragar toe en laat goed doorkoken. Verfris met enkele druppels limoensap en laat afkoelen tot de geleï stijf is.

2 Open de oesters, giet het oestersap weg en leg ze op een bord.

3 Maak een vinaigrette door de olijfolie, het limoensap, de rijstazijn en de rietsuiker te mengen.

4 Rasp een beetje verse gember over de oesters. Lepel er een halve koffielepel vinaigrette over, spuit wat passievruchtengelée op de oesters. Werk af met een viooltje en een blaadje koriander.

5 Maal het ijs in een blender en dresseer de oester op gemalen ijs. Geef nog een draai aan de pepermolen.

### TIP: HOE OPEN JE EEN OESTER?

Wikkel je hand in een handdoek. Steek het oestermes tussen de sluitspier en het knobbeltje en wrik de oester voorzichtig open. Een oester open je best niet te lang op voorhand.



## GEKARAMELISEERDE RIBBETJES & AFFLIGEM DUBBEL

20 minuten  
(+ 2 uur voorbereiding)

### INGREDIËNTEN (6 PERSONEN)

- ♦ 12 vleesribben
- ♦ sesamololie
- ♦ sesamzaad

### VOOR DE MARINADE

- ♦ 20 cl olijfolie
- ♦ sap van 2 limoenen
- ♦ 8 cl teriyakisaus
- ♦ 2 stengels citroengras
- ♦ 6 teentjes knoflook
- ♦ peper en zout

### VOOR DE KARAMELSAUS

- ♦ 4 eetlepels honing
- ♦ 1 eetlepel water
- ♦ 3 eetlepels marinade
- ♦ 1 scheut rijstazijn

### AFFLIGEM DUBBEL

Een robijnrood bier met een lichte kruidigheid dat goed doordrinkt. Met nagisting op de fles.

### ALTERNATIEVE BIEREN

Grimbergen Dubbel

### BEREIDING

1 Maak je marinade door alle ingrediënten samen te voegen in een grote glazen kom. Leg de ribben 2 uur in de marinade.

2 Haal de ribben uit de marinade en dep ze droog met keukenpapier.

3 Verhit sesamololie in de braadpan en bak de ribben gedurende 10 minuten tot ze bijna doorbakken zijn. Draai de ribben regelmatig om zodat ze niet verbranden.

4 Breng aan het einde van het bakproces in een steelpan 3 eetlepels marinade, 4 eetlepels honing, 1 eetlepel water en de rijstazijn aan de kook tot je een stroperige karamelsaus krijgt die van je lepel afdruipt.

5 Giet de karamelsaus over de ribben in de braadpan en schud de ribben goed op zodat de karamel zich gelijkmatig verdeelt over de ribben. Neem de braadpan na een minuut van het vuur.

6 Rooster op een laag vuur het sesamzaad in een droge koekenpan. Strooi wat sesamzaadjes over de ribben.



## OMELET SPECIALE MET GRIJZE GARNALLEN & OP-ALE

35 minuten

### INGREDIËNTEN (8 PERSONEN)

- ♦ 125 g handgepelde garnalen
- ♦ 1 dl room
- ♦ 3 koffielepels sherryazijn
- ♦ 1 sjalot
- ♦ 3 eieren
- ♦ melk
- ♦ 1 bosje fijngehakt bieslook
- ♦ 1 bosje waterkers
- ♦ boter
- ♦ olijfolie
- ♦ peper en zout

### OP-ALE

Een pittig amberbier met een zeer heldere koperen kleur en fijne schuimkraag. Licht fruitig met een heerlijke afdrank.

### ALTERNATIEVE BIEREN

Palm, Speciale 1900 (Brouwerij Haacht), Ginder Ale (AB InBev)

### BEREIDING

1 Klop de room op tot hij net stijf is. Meng de sherryazijn onder de room en kruid af met peper en zout.

2 Meng er vervolgens de garnalen onder. Houd nog wat garnaltjes opzij voor de versiering.

3 Klop de eieren op met een beetje melk. Voeg er peper, zout en de bieslook aan toe.

4 Pel de sjalot en snipper fijn.

5 Bak in de koekenpan de helft van de fijngesneden sjalot in boter. Voeg vervolgens een beetje olijfolie toe en bak de helft van de eieren tot een dunne omelet. Herhaal dit nog een keer met de rest van de sjalot en de eieren tot je een tweede omelet hebt.

6 Druk uit de omelet 2 rondjes met een doseerring. Leg een omeletje in de ring en schik er wat van de room met garnaltjes op. Dek af met een tweede rondje omelet. Verwijder de ring voorzichtig. Uit 1 omelet kan je 4 tot 5 rondjes drukken.

7 Werk af met waterkers, wat garnaltjes en eventueel extra garnalensaus.

8 Serveer op een bordje met twee vorkjes erbij.





VLAAMS-  
BRABANTSE  
BIEREN

*Allemaal lekkere biertjes*

Zo veel bieren, zo veel smaken te ontdekken. En proeven van het bier is proeven van de streek, want ook Vlaams-Brabant heeft veel variatie te bieden: van de heuvels van het landelijke Hageland tot de parken, tuinen en kastelen van de Groene Gordel en kunst- en bierstad Leuven daar tussenin.

Verken Vlaams-Brabant op  
[WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE](http://WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE)

Bier

is sexy

*Bier een mannendrank? In het oude Babylonïë mochten alleen de priesteressen bier brouwen en drinken ter ere van hun godin. Ook in de middeleeuwen was brouwen een pure vrouwenzaak. 'Het beleven van bier, de smaken en de aroma's, dat is op en top vrouw', meent Sofie Vanrafelghem amateurbrouwer, bierauteur en -liefhebber. 'Bieren zijn sexy!'*

Vurige Fie. Het bier dat Sofie zelf brouwt typeert haar wel als ze over haar passie praat. Ze heeft dan ook een vurige missie: de liefde voor het bier delen met vrouwen. Want onbekend maakt onbemind, meent ze. 'Op café of restaurant kiezen vrouwen liever een wijn van twijfelachtige kwaliteit dan een lekker biertje. Nochtans heeft bier een zo veel ruimer smakenpalet. Is het niet elegant? Niet vrouwelijk? Toch wel. Schenk bier in een wijnglas en je hebt meteen een andere beleving.'

#### VROUWENBIER?

Grote brouwersgroepen hebben het alvast begrepen. Carlsberg en SAB-Miller hebben meer vrouwelijke bierproevers in dienst genomen omdat de reuk- en smaakzin van vrouwen doorgaans beter ontwikkeld is. 'Hét typische vrouwenbier bestaat niet. Het cliché wil dat vrouwen vooral naar zoete kriebieren grijpen maar het ontbreekt hen vaak gewoon aan een alternatief. Op elke proeverij merk ik hoe enthousiast vrouwen reageren op de verschillende smaken. Hun keuze is zeer verscheiden. De ene



#### GESCHIEDENIS

Op deze kleitabletten die gevonden werden in de Syrische stad Ebal ontdekten onderzoekers één van de oudste bierrecepten en bierwetten. Bier mocht toen alleen gebrouwen en gedronken worden door priesteressen ter ere van hun godin.

houdt het op zoet en donker, de andere kiest voor zuur of bitter.'

Maar Sofie heeft nog veel werk aan de winkel. 'Als je als vrouw in een horecazaak een stevig abdijbier bestelt, wordt dat toch voor de man aan tafel uitgeschonken. De reclamewereld en de marketing zijn gericht op mannen. Nochtans behoren de beleving van bier, de smaaknuances en de recepten meer tot de vrouwenwereld. De horeca begint dat te begrijpen en steeds meer restaurants schenken bier in verfijnde glazen als begeleider bij de maaltijd, voor mannen én vrouwen.'

#### BREWSTER, NOT BREWER

Ooit was bier uitsluitend een vrouwenzaak. Op kleitabletten die gevonden werden in de Syrische stad Ebal ontdekten onderzoekers één van de oudste bierrecepten en bierwetten. 'Bier mocht toen alleen gebrouwen en gedronken worden door priesteressen ter ere van hun godin', weet Sofie. 'Ook later bleef bier een vrouwenzaak. Weet je dat het Engel-



“

**HÉT TYPISCHE VROUWENBIER BESTAAT NIET. HET CLICHÉ WIL DAT VROUWEN VOORAL NAAR ZOETE KRIEBIEREN GRIJPEN MAAR HET ONTBREEKT HEN VAAK GEWOON AAN EEN ALTERNATIEF.**

”

#### Sofie Vanrafelghem

AMATEURBROUWER,  
BIERAUTEUR EN  
-LIEFHEBBER

se woord brewer niet bestond voor het jaar 1600? Een historica van de University of Oxford ontdekte dat er tussen 1300 en 1600 wel brewsters waren, maar geen brewers. Brouwen was een vrouwending, net als wasen en koken. Pas toen de eerste commerciële brouwerijen ontstonden, bemoeiden de mannen er zich mee. Ook nu is brouwen een culinaire bezigheid. Je volgt een recept en goochelt met smaken en aroma's, en gelukkig ontdekken vrouwen opnieuw de kunst van het brouwen.' Dus hoezo, bier een mannenzaak?

#### HET FAVORIETE VLAAMS-BRABANTSE BIER VAN SOFIE?

Hanssens Artisaanaal Oude Geuze. 'Sidy Hanssens is de enige vrouwelijke geuzesteker en ze levert fantastisch werk. Echte geuze geurt trouwens naar zweetvoeten of mufte sokken, maar Sidy omschrijft de geur als een stomende vrijpartij', lacht Sofie.



# BIER PROEVEN

## HOE DOE JE DAT?

*‘Diepere smaken, meer variatie in alcoholgehalte, en vooral heel lekker bij de maaltijd’, vertelt bierkenner Jef van den Steen. Laat je eens verrassen met een biertje bij een lekker menu.*



Jef van den Steen

En Jef kan het weten. Hij is bierkenner, bierbrouwer, bierauteur en – moet het nog gezegd – zot van bier. ‘In wijn zitten smaaknuances die vooral door kenners echt geproefd kunnen worden. De smaak van bier heeft meer uitersten: je hebt zuur, zoet en bitter en alle mogelijke combinaties daarvan. Enkele typische Vlaams-Brabantse

producten – witloof en asperges – smaken heerlijk bitter. ‘Daar past geen wijn bij, maar wel bier’, meent Jef. We hebben de beste bieren ter wereld. Gebruik ze dan ook aan tafel.’

### ENKELE GOUDEN REGELS?

‘Eerbiedig het alcoholgehalte. Begin met bier met weinig alcohol en werk naar boven bij elke volgende gang van het menu. Bijvoorbeeld, als je als aperitief een stevige tripel schenkt, zal een pilsbier bij het voorgerecht te flets smaken.

### BIERCOCKTAILS

Jef schreef heel wat boeken over bier, zelfs eentje over biercocktails. ‘Je kan heel lekkere cocktails maken met bier. Een derde geuze en twee derde champagne: fenomenaal lekker. Of probeer eens een Kruvel: half Duvel en half kriekbier. In ons land zal je niet zo vaak een biercocktail op de kaart zien, maar we hebben dan ook zoveel bieren dat iedereen sowieso wel zijn meug vindt.’



#### Kijken

Welk kleur heeft het schuim? Hoe dik en hoe fijn is de schuimkraag? Bepaal de kleur en de helderheid van het bier. Inspecteer het koolzuurgas: zijn de belletjes fijn of grof?



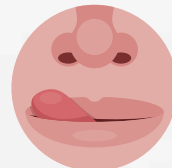
#### Luisteren

Luister naar hoe de belletjes koolzuurgas van het schuim ploffen. Zo weet je hoe snel het schuim afbreekt.



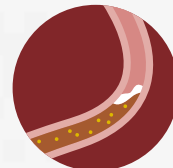
#### Ruiken

Met je neus neem je het aroma waar. Een snuijje fruitigheid? Een vleugje cognac? Zelfs de weë zoetige geur van alcohol kan je met wat oefening ruiken.



#### Proeven

Neem een slok en laat het bier rondgaan in je mond. Proef zuur, zoet en bitter, en de intensiteit en de verhouding van deze smaken.



#### Slikken

In tegenstelling tot het proeven van wijn, moet je bier inslikken. Het koolzuurgas zet door de opwarming uit in je keelholte en nestelt zich even in je neus. De afdronk bepaalt mee het karakter van het bier.

# BIER TAPPEN

## HOE DOE JE DAT?

*De ene pint is de andere niet. Dat weet Jan Van Dessel (23) als geen ander: de barman van herberg Den Deugniet in Haasrode is Belgisch kampioen biertappen 2011.*

‘Bier tappen doe je in negen stappen’, vertelt hij. ‘Dat begint bij de zuivering van het glas en eindigt bij de perfecte presentatie. Je moet deze stappen heel consequent uitvoeren en vooral op de details letten. Zorg er bijvoorbeeld voor dat het logo de hele tijd naar de klant is gedraaid, ook tijdens het spoelen van het glas. En het schuim van een goede pint moet wat overlopen. Het teveel neem je weg met een afschuimer zodat je een perfecte, stevige kraag hebt van drie centimeter.’

### DEN DEUGNIET

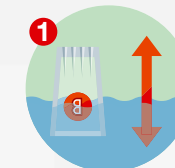
Jan leerde het schenkritueel van Toets, de baas van herberg Den Deugniet. ‘Hij eist perfecte pinten en heeft me het tapproces geleerd’, lacht Jan. ‘Een dienblad vol pinten waarvan er een of twee niet perfect getapt zijn? Dat kan niet volgens hem. Zo leer je het vak wel.’



Jan Van Dessel

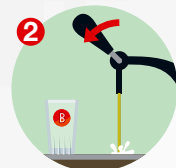
### DE SMAAK

Dat is niet alleen van esthetisch belang, het komt ook de smaak ten goede. ‘Door net te veel bier en schuim te tappen, kan je de dikke luchtballen vol CO<sub>2</sub> wegvagen. Dat levert een lekkerdere pint op en je zal minder snel hoofdpijn krijgen.’



#### De zuivering

Spoel het glas in koud water.



#### De offergave

Open de tapkraan in een vlotte beweging en laat het eerste schuim weglopen.



#### De kolkende alchemie

Hou het glas onder een hoek van 45 graden onder de tapkraan.



#### De kraag

Hou het glas steeds minder schuin en laat het wat zakken voor een perfecte kraag.



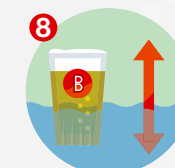
#### Het weghalen

Sluit de kraan en vermijd dat de laatste druppels in het glas vallen.



#### De onthoofding

Verwijder het teveel aan schuim met een schuimspaan. De schuimkraag meet drie centimeter.



#### De laatste reiniging

Spoel de voet en de zijkanten van het glas schoon.



#### De presentatie

Zet het glas op een kartonnen viltje, het logo naar de klant gedraaid.



## DOOR DE OGEN VAN BRUEGEL

Zit er lambiek in de kruiken van het schilderij de Boerenbruiloft van Pieter Bruegel de Oude? Misschien wel! Bruegel plantte in de zestiende eeuw zijn schilders-ezel in het Pajottenland & de Zennevallei, de bakermat van de lambiek. Tijdens zijn laatste levensjaren, zijn Brusselse periode, liet hij zich inspireren door het landschap. Veel elementen duiken dan ook op in zijn schilderijen. Langs het Bruegelwandelpad in Dilbeek vind je 11 reproducties van schilderijen waarop je het landschap herkent waardoor je wandelt. Of volg de Bruegelfietsroute en ontmoet nog meer reproducties op je weg.

Meer informatie op

[www.toerismevlaamsbrabant.be](http://www.toerismevlaamsbrabant.be) en [www.dilbeekserfgoed.be](http://www.dilbeekserfgoed.be)

# AANGENAAM VERBLIJF IN EEN BED & BIER

*Het 'Breakfast' krijg je er  
natuurlijk ook bij, maar  
deze bierarrangementen  
hebben veel meer te  
bieden dan een kamer  
met ontbijt.*



## 1 Martin's Klooster

### ENJOYING BELGIAN BEERS

Logeer in het hart van bierstad Leuven, in een stijlvol hotel in een knap zestiende-eeuws gebouw. Er wacht je een degustatie in de bar, en je krijgt een caféplan van de stad met het boek '207 originele cafés in Brabant en omstreken', inclusief consumptiebonnen, om er op uit te trekken. Na een overnachting in een 'Charming' kamer – met jacuzzi! – geniet je van een uitgebreid ontbijtbuffet. En bij het uitchecken krijg je een halve meter bier mee naar huis.

**€199 / 2 PERSONEN / NACHT**  
**BESCHIKBAAR IN DE WEEKENDS**

Predikherenstraat 22  
3000 Leuven  
+32 (0)16-21 31 41  
kh@martinshotels.com  
**WWW.MARTINS-HOTELS.COM**

## 2 Park Inn by Radisson Leuven Hotel

### LEUVENSE BIERVERHALEN

Een gloednieuw hotel vlakbij het station van Leuven. 's Avonds krijg je een lekker biermenu met een traditionele Vlaamse stoofpot met geuze en frietjes, en een Leffe erbij. Na een rijkelijk ontbijt volgt er een rondleiding door de stad waar je enkele sappige Leuvense biervershalen krijgt voorgeschoteld.

**€130 / 2 PERSONEN / NACHT**  
**BESCHIKBAAR OP VRIJDAG EN ZATERDAG**

Martelarenlaan 36  
3010 Leuven  
+32 (0)16-61 66 00  
info.leuven@  
rezidorparkinn.com  
**WWW.PARKINN.COM**  
**/HOTEL-LEUVEN**

## 3 Begijnhof Hotel

### BIER EN BEGIJNTJES

Dit sfeervolle hotel ligt midden in het prachtige Groot Begijnhof van Leuven. Tijdens het ontbijt voel je de geschiedenis in de muren van het dertiende-eeuwse Karrehuis. Geniet van een Begijntje – het huisbier – als welkomstdrankje, en in de stadsbrouwerij Domus proef je de drie Domusbieren.

**€120 / 2 PERSONEN / NACHT**

Groot Begijnhof 15  
3000 Leuven  
+32 (0)16-29 10 10  
info@bchotel.be  
**WWW.BCHOTEL.BE**

## 4 Bed & Bokes

### LEVEN IN DE BROUWERIJ

Met een welkomstproeverij van vier Diesterse bieren, een gevulde picknickmand met streekproducten en een zalig diner in een naburige brasserie. Met de fiets of te voet ontdek je het rijke bierverleden van Diest, en 's ochtends staat er een stevig ontbijt klaar. Een bierpakket als aandenken maakt dit arrangement helemaal compleet.

**€265 / 2 PERSONEN / 2 NACHTEN**

Kriekelswarande 1  
3290 Schaffen-Diest  
+32 (0)477-910 913  
info@bedenbokes.be  
**WWW.BEDENBOKES.BE**

## 5 La Royale

### MET AANGEPASTE BIEREN

Geniet van een heerlijk 3-gangendiner met aangepaste bieren in het restaurant van dit gezellige stadshotel aan het Martelarenplein, vlakbij het station. 's Ochtends wacht je een ontbijt en je krijgt er een toeristische infogids bovenop.

**€130/2 PERSONEN / NACHT**

Martelarenplein 6  
3000 Leuven  
+32 (0)16-22 12 52  
info@laroyale.be  
**WWW.LAROYALE.BE**

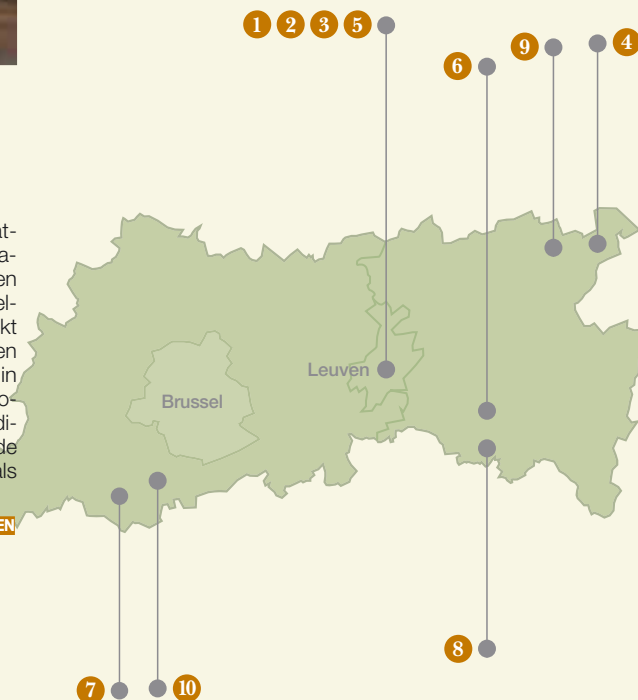
## 6 Nokernote

### STREEKBIER, GASTRONOMIE EN NATUUR

In de rust van het platteland wacht je een zalig verblijf met ontbijt en een streekbiertje als welkomstdrank. Je bezoekt de brouwerij Vissenaken – met proeverij – en in brasserie De Gempemolen wacht je een lekker diner met het verrassende aperitiefbiertje d'Utsel als smaakmaker.

**€150/2 PERSONEN / 2 NACHTEN**

Romeinsebaan 55  
3300 Vissenaken  
+32 (0)474-655 344  
+32 (0)495-58 84 47  
info@nokernote.be  
**WWW.NOKERNOTE.BE**





### 7 B&B Gusto

#### PROEVEN EN ONTDEKKEN

Voor fietsers of wandelaars die ook wel een lekkere pint lusten. Met een streekbier bij aankomst, een etentje in een plaatselijk restaurant, een ontbijt, een bezoek aan het bezoekerscentrum De Lambiek en aan de lokale brouwerij den Herberg.

€160/2 PERSONEN/NACHT  
(FIETSEN: €20)

Henri Devedeleerstraat 8  
1501 Buizingen (Halle)  
+32 (0)2-356 62 71  
+32 (0)497-70 89 90  
contact@gustobnb.be  
WWW.GUSTOBNB.BE

### 8 B&B Klein Paradijs

#### EEN HOEGAARDSE DEGUSTATIE

Combineer een zalige nacht in een charmante B&B met een pittige bierdegustatie in de herberg-brouwerij 't Nieuwhuys. Het welkomstdrankje is – uiteraard – een streekbier, en als aandenken krijg je een flesje van de bieren Alpaïde en Cuvée van de Generaal met het bijhorende glas mee naar huis.

€120/2 PERSONEN / NACHT  
€185/2 PERSONEN / 2 NACHTEN

Walestraat 2  
3320 Hoegaarden  
+32 (0)16-76 64 70  
+32 (0)478-67 92 80  
info@kleinparadijs.be  
WWW.KLEINPARADIJS.BE

### 9 Natuurboerderij Het Bolhuis

#### BIEREN EN BOEREN

Beleef het authentieke boerenleven op dit biologisch landbouwbedrijf midden in de natuur. Trek er met een ezel op uit en geniet onderweg van een hoevepicknick, met streekbier natuurlijk. En dan kan je volgens beschikbaarheid nog kiezen tussen een bierwandeling in Diest of een bezoek aan Brouwerij Loterbol.

€211/MAX. 5 PERSONEN / 2 NACHTEN  
(BUITEN SCHOOLVAKANTIES)  
€272/MAX. 5 PERSONEN / 2 NACHTEN  
(TIJDENS SCHOOLVAKANTIES)

Asdonkstraat 49  
3294 Diest-Molenstede  
+32 (0)13-33 85 12  
+32 (0)473-94 79 08  
info@bolhuis.be  
WWW.BOLHUIS.BE

### 10 Verblijfscentrum Hanenbos

#### IN DE SPOREN VAN LAMBIEK

Met je groep verblijf je in een appartement in het groen. Na het ontbijt staan je fietsen klaar. De fietskaart, het lunchpakket en tickets voor het Provinciedomein Huizingen, het bezoekerscentrum De Lambiek en een geuzebrouwerij of -stekerij krijg je erbij. 's Avonds vergast restaurant Boeekwis je op een streekmenu. Als aandenken krijg je het huisbier 'het Haneboske' mee naar huis.

€72,5/ PERSOON/NACHT  
(MIN. 8 PERSONEN)

Lotsesteenweg 103  
1653 Beersel  
+32 (0)2-380 47 13  
hanenbos@vlaamsbrabant.be  
WWW.HANENBOS.BE

## BIERBEZOEKEN VOOR GROEPEN

*Een brouwerijbezoek met een lekkere proeverij? Een wandeling of fietstocht langs authentieke biercafés? Een kookworkshop met bier? In Vlaams-Brabant en Leuven kan je de tofste bierbezoeken voor groepen boeken. Het is een originele manier om de streek en haar tradities te ontdekken, en het is perfect te combineren met een bezoek aan een toeristische topper. Ideaal voor een dag er op uit met de familie, vrienden, de club of het bedrijf. We doen je graag enkele smaakvolle suggesties.*

### HOEGAARDEN TUSSEN POT EN PINT

Ontdek de oude glorie van het brouwersleven en proef van de lekkerste Hoegaardse bieren. Op het programma staan 4 lokale cafés, 4 bieren, kleine hapjes en een gesmaakte uitleg door een streekgids. Een tip: combineer deze wandeling met een visite aan bezoekerscentrum 't Wit Gebrouw.



### PLANTENTUIN MEISE EN PALM BREWERIES

In de Nationale Plantentuin in Meise bewonder je de unieke collectie van 18.000 plantensoorten uit heel de wereld, en na de lunch bezoek je Palm Breweries in Steenhuffel. Daar beleef je het brouwproces van het bekende amberkleurige bier Palm. Natuurlijk krijg je nadien een frisse Palm aangeboden en kan je de stoere Brabantse trekpaarden over het hoofd aaien in stoeterij Diepensteyn waar de brouwerij de echte Brabantse trekpaarden kweekt.

Meer informatie over deze en veel andere groepsbezoeken vind je op

WWW.TOERISMEVLAAMS-  
BRABANT.BE/UIT-IN-GROEP  
WWW.LEUVENBIERSTAD.BE



### LE(U)VEN IN DE BROUWERIJ

Met het stadsspel 'Le(u)ven in de brouwerij' verken je bierstad Leuven met de fiets, de kickbike of te voet. Het spel brengt je langs oude en nieuwe brouwerijen. Toffe foto-opdrachten en een bierproeverij maken er een heel ontspannen groepsgebeuren van.

# EEN OVERZICHT VAN ALLE BROUWERIJEN IN VLAAMS-BRABANT

## AFFLIGEM BROUWERIJ

De paters van de abdij van Affligem hadden zo'n groot vertrouwen in de familiebrouwerij De Smedt dat ze er hun eeuwenoude bierrecepten aan toevertrouwden.

Opwijk

[WWW.AFFLIGEM.BIZ](http://WWW.AFFLIGEM.BIZ)

**BIEREN** Affligem Dubbel, Affligem Blond, Affligem Tripel, Affligem Patersvat, Op-Ale

## BROUWERIJ 3 FONTEINEN

Armand Debelder groeide op tussen de lambiek en de geuze van zijn vaders brouwerij en zette met veel kennis van zaken de stiel voort.

Beersel

[WWW.3FONTEINEN.BE](http://WWW.3FONTEINEN.BE)

**BIEREN** Oude Kriek, Oude Schaarbeekse Kriek, Oude Geuze, Vintage Geuze, Beersel Bio, Beersel Blond, Beersel Lager, Doesjel, Hommage, Zwet.be

## BROUWERIJ BOON

Frank Boon vormde een oude geuzestekerij om tot een moderne lambiekbrouwerij met respect voor de eeuwenoude traditie.

Lembreek

[WWW.BOON.BE](http://WWW.BOON.BE)

**BIEREN** Oude Geuze Boon, Geuze Mariage Parfait, Faro Perte Totale, Kriek Boon, Oude Kriek Boon, Framboise Boon, Duivels Bier, Jack-op

## BROUWERIJ BROEDER JACOB

Johan Claes en Bruno Verbiest bliezen de traditie van de dorpsbieren nieuw leven in.

Wezemaal

[WWW.BROEDERJACOB.COM](http://WWW.BROEDERJACOB.COM)

**BIEREN** Broeder Jacob Tripel, Broeder Jacob Bruin

## BROUWERIJ DE BLOCK

Henricus De Block vierde al in de veertiende eeuw het brouwersrecht, en sindsdien zit het brouwen in het bloed van de familie. Tot op vandaag.

Merchtem

[WWW.SATANBEER.COM](http://WWW.SATANBEER.COM)

**BIEREN** Kastaar, Satan Gold, Satan Red, Special 6

## BROUWERIJ DE SCHUUR

Een microbrouwerij met een familiaal karakter: vader Jan en zoon Bert Symons vullen hier de gistingstanks.

Linden

[WWW.BROUWERIJDESCHUUR.WORDPRESS.COM](http://WWW.BROUWERIJDESCHUUR.WORDPRESS.COM)

**BIEREN** Meneer, Nikolaas Tripel

## BROUWERIJ DE TROCH

Traditionele geuze en exotische smaken is een verrassende maar heel lekkere combinatie, bewijst Brouwerij De Troch.

Wambeek

[WWW.DETROCH.BE](http://WWW.DETROCH.BE)

**BIEREN** Chapeau Abricot, Chapeau Banana, Chapeau Exotic, Chapeau Faro, Chapeau Framboise, Chapeau Gueuze, Chapeau Kriek, Chapeau Lemon, Chapeau Peche, Chapeau Fraise, Chapeau Cuvee Oude Gueuze

## BROUWERIJ DE VLIER

Na jaren van omzwervingen bij brouwerijen zette ingenieur Marc Andries zijn passie om in een eigen brouwerij.

Holsbeek

[WWW.BROUWERIJDEVLIER.COM](http://WWW.BROUWERIJDEVLIER.COM)

**BIEREN** Kessel Blond, Kessel 69, Gulden Delle, X-Mas, Holsbeek Lentetripel, Carrousel, De Vlier Brut, Ferme Framboos

## BROUWERIJ DEN HERBERG

Bart Devillé en Ann Heremans tappen hun eigen, lekkere brouwsels in café Den Herberg.

Buizingen

[WWW.DENHERBERG.BE](http://WWW.DENHERBERG.BE)

**BIEREN** Den Herberg Amber, Den Herberg Blond, Den Herberg Bruin, Den Herberg Tarwe

## BROUWERIJ HOF TEN DORMAAL

Een echte hoevebrouwerij: hop en gerst komen van eigen teelt, zelfs de energie komt van eigen koolzaad.

Tildonk

[WWW.HOFTENDORMAAL.COM](http://WWW.HOFTENDORMAAL.COM)

**BIEREN** Hof ten Dormaal Amber, Hof ten Dormaal Blond, Hof ten Dormaal Bruin, Wit Goud

## BROUWERIJ GIRARDIN

Een echte boerderij-brouwerij: van het zelfgeteelde graan maakt de familie Girardin lambiek.

Sint-Ulriks-Kapelle

**BIEREN** Lambik, Gueuze Fond met hergisting op de fles, Gefilterde Gueuze, Kriek, Framboise, Faro, Ulriker

## BROUWERIJ HAACHT

Deze onafhankelijke familiebrouwerij is de derde grootste van het land. Het mineraalwater uit eigen bron en originele recepten zorgen voor bieren met wereldfaam.

Boortmeerbeek

[WWW.HAACHT.COM](http://WWW.HAACHT.COM)

**BIEREN** Primus, Keizer Karel Robijn Rood, Keizer Karel Goud Blond, Gildenbier, Speciale 1900, Horstbier, Park Abdijbier, Export 8, Maltosa, Mystic Krieken, Mystic Limoen, Mystic Perzik, White by Mystic

## BROUWERIJ KORTRIJK-DUTSEL

Valerie Stoens brouwt het ideale aperitifbier op een idyllische plek midden in het glooiende groen van het Hageland.

Kortrijk-Dutssel

[WWW.BROUWERIJKORTRIJKDUTSEL.BE](http://WWW.BROUWERIJKORTRIJKDUTSEL.BE)

**BIEREN** Kortrijk-dUtsel

## BROUWERIJ LINDEMANS

De neven Geert en Dirk Lindemans houden een tweehonderd jaar oude familie-traditie in stand.

Vlezenbeek

[WWW.LINDEMANS.BE](http://WWW.LINDEMANS.BE)

**BIEREN** Faro Lindemans, Framboise Lindemans, Kriek Lindemans, Pecheresse Lindemans, Geuze Cuvée René Lindemans, Apple Lindemans, Cassis Lindemans, Kriek Cuvée René Lindemans, Gueuze Lindemans

## BROUWERIJ LUPUS

Vier vrienden kregen de smaak van het brouwen te pakken en brengen met hun ambachtelijke brouwerij een ode aan de wolf.

Aarschot

[WWW.BROUWERIJLUPUS.BE](http://WWW.BROUWERIJLUPUS.BE)

**BIEREN** Wolf 7, Wolf 8, Wolf 9

## BROUWERIJ MONTAIGU

Brouwer Gunther Bensch brengt zijn liefde voor zijn stad en het gerstenat samen in enkele artisanale bieren.

Scherpenheuvel-Zichem

[WWW.BROUWERIJMONTAIGU.BE](http://WWW.BROUWERIJMONTAIGU.BE)

**BIEREN** Nondedju, Notre Passion, 400 Quadringenti, Lobosbier, Beker 5, Beker 9, Beegaarden Bruin, Drunk Munk Serie's

## BROUWERIJ MORT SUBITE

In het pittoreske hart van Kobbegem wordt al zeker sinds 1604 bier gebrouwen. De naam Mort Subite komt van de laatste worp bij het pijtesbakspel.

Kobbegem

[WWW.MORT-SUBITE.BE](http://WWW.MORT-SUBITE.BE)

**BIEREN** Original Kriek, Original Gueuze, Natural Oude Gueuze, Xtreme Kriek, Xtreme Framboise

## BROUWERIJ OUD BEERSEL

Bierliefhebber Gert Christiaens kon niet verkroppen dat zijn liefingsbier dreigde te verdwijnen en nam zelf het heft van Brouwerij Oud Beersel in handen.

Beersel

[WWW.OUDBEERSEL.COM](http://WWW.OUDBEERSEL.COM)

**BIEREN** Bersalis Tripel, Oude Kriek Oud Beersel, Oude Geuze Oud Beersel, Bersalis Kadet, Framboise

## BROUWERIJ TIMMERMANS

Een begrip in het Pajottenland sinds Jacobus Walravens in 1781 zijn eerste lambiek brouwde. Een plezant weetje: de mensen op de bier-etiketten zijn echte werknemers.

Itterbeek

[WWW.BRTIMMERMANS.BE](http://WWW.BRTIMMERMANS.BE)

**BIEREN** Gueuze Lambic, Oude Gueuze, Oude Kriek, Faro Lambic, Lambicus Blanche, Kriek Retro, Kriek Lambic, Warme Kriek Chaude, Framboise Lambic, Pêche Lambic, Strawberry Lambic, Bourgogne des Flandres Blond, Bourgogne des Flandres Bruin

## BROUWERIJ HOEGAARDEN

Hoegaarden en bier zijn onlosmakelijk aan elkaar verbonden dankzij het befaamde witbier.

Hoegaarden

[WWW.HOEGAARDEN.COM](http://WWW.HOEGAARDEN.COM)

**BIEREN** Hoegaarden witbier, Hoegaarden Speciale, Hoegaarden Rosée, Hoegaarden Grand Cru, Hoegaarden Citron, Verboden Vrucht

## BROUWERIJ VERCAUTEREN

Alfons Vercauteren pakte de draad van een lange familie-traditie op, en ook zijn zonen Johan en Bert hebben de smaak te pakken.

Londerzeel

[WWW.BROUWERIJVERCAUTEREN.BE](http://WWW.BROUWERIJVERCAUTEREN.BE)

**BIEREN** Kossaat



**BROUWERIJ  
VISSENAKEN**

Bierfanaten Rudy Scheys en Philippe Smolders hebben een visie. Winst maken is geen doel, de liefde voor het bier en het delen van hun brouwknens wel.

Vissenaken  
**WWW.VISSENAKEN.INFO/BROUWERIJ**

**BIEREN** Himelein, Fasso, De Nacht

**BROUWERIJ-  
DISTILLEERDERIJ  
CRAYWINCKELHOF**

In een lange rij eiken vaten – door brouwer Louis Schrevens gehaald in Schotland – rijpt het bier de Straffe Hagelander op het Craywinckelhof.

Lubbeek  
**LOUIS.SCHREVENSON@SKYNET.BE**

**BIEREN** Metteko, Straffe Hagelander Amber, Straffe Hagelander Blond, Straffe Hagelander Bruin, Straffe Hagelander Donker, KraaiKe Gouden, KraaiKe Tripel Blond, KraaiKe Tripel Donker

**DE KALE RIDDERS**

Zes vrienden met een liefde voor brouwen geven Landen een eigen bier.

Landen  
**WWW.TUMULUS.BIZ**

**BIEREN** Tumulus Magna, Tumulus 800, Tumulus Nera

**GEUZE-  
STEKERIJ  
DE CAM**

Geuzesteker Karel Goddeau tovert met veel geduld artisanale lambiek van brouwerijen uit de buurt om tot parelende geuze.

Gooik  
**WWW.OUDECAM.COM**

**BIEREN** Faro De Cam, Oude Lambiek De Cam, Oude Krieken Lambiek De Cam, Oude Geuze De Cam

**GEUZESTEKERIJ  
HANSENS  
ARTISANAAL**

Sidy Hanssens steekt geuze met dezelfde passie als haar overgrootvader.

Beersel  
**HANSSENS.ARTISANAAL@PROXIMEDIA.BE**

**BIEREN** Oudbeitje, Oude Gueuze, Oude Kriek

**GULDENBOOT**

Een biertje gemaakt met uitsluitend biologisch geteelde ingrediënten? Het bestaat. Brouwer Leo De Smedt van Guldenboot uit Opwijk maakt bieren die goed zijn voor mens en milieu.

Opwijk  
**WWW.LEIREKENBIER.BE**

**BIEREN** Leireken Boekweit Blond, Leireken Boekweit Bruin, Leireken Lager, Leireken Wilde Vruchten, Leireken Witte Spelt

**HUISBROUWERIJ  
DOMUS**

Het bier stroomt via buizen van de brouwerij rechtstreeks het oergezellige café binnen in het historische hart van Leuven.

Leuven  
**WWW.DOMUSLEUVEN.BE**

**BIEREN** Con Domus, Nostra Domus, Nen Engel

**HUISBROUWERIJ  
LESTEDRÖPPEL**

De gemeente Linter vroeg de lokale huisbrouwerij Lestedröppel een lekker streekproduct te ontwikkelen, met succes!

Linter  
**WWW.WALSBERGER.COM**

**BIEREN** Walsberger Dubbel, Walsberger Blond

**HUISBROUWERIJ  
LOTERBOL**

De vroegere stadsbrouwerijen De Brouwketel en Brouwerij Duysters leven voort, terend op de Diestse biertraditie.

Diest  
**WWW.LOTERBOL.BE**

**BIEREN** Loterbol 6°, Loterbol 8° blond, Loterbol 8° bruin, Tuverbol 11°

**CAFÉ BROUWERIJ  
NIEUWHUYS**

De kleinste brouwerij van Hoegaarden in het oudste huis van het dorp, met een gezellig café erbij.

Hoegaarden  
**WWW.NIEUWHUYS.BE**

**BIEREN** Alpaïde, Rosdel, Alpaïde Blond, Alpaïde Cuvée van de Generaal, Huardis

**MICROBROUWERIJ  
ANGERIK**

De zwaartekracht doet zoals van oudsher zijn werk, de installatie van microbrouwerij Angerik is boven elkaar geplaatst en er worden geen pompen gebruikt.

Dilbeek  
**ERIKDECUYPER@HOTMAIL.COM**

**BIEREN** Boerke Amber, Boerke Donker, Krieken Boerke

**MICRO-  
BROUWERIJ  
DEN TRIEST**

Een brouwerijtje dat alleen werkt met puur natuurlijke ingrediënten. Te proeven in het uiterst gezellige gelegenheidscafé.

Kapelle-op-den-Bos  
**WWW.DENTRIEST.BE**

**BIEREN** Blond, Dubbel, Tripel, Kriek, Kesse, De Neus en Kerstbier

**PALM BREWERIES**

Het Brabantse trekpaard op het glas toont de kracht en de fierheid van de Palmbieren.

Steenhuffel  
**WWW.PALMBREWERYES.COM**

**BIEREN** Palm, Palm Royale, Dobbel Palm, Estaminet Premium Pils

**PROMACO VISION**

Tienenaar Miel Mattheus herontdekte het oude doktersbier Zoeg, en bedacht het biologisch bier Tiense Kweiker dat in drie varianten komt.

Tienen  
**WWW.TIENSEKWEIKER.HANDELSGIDS.BE**

**BIEREN** Tiense Kweiker Amber, Tiense Kweiker Donker, Tiense Kweiker Tripel, Tiense Zoeg

**AB INBEV**

De grootste brouwerijgroep ter wereld heeft haar hoofdzetel in Leuven waar haar rijke brouwerstraditie begon.

Leuven  
**WWW.AB-INBEV.BE**

**BIEREN** Stella Artois, Belle-Vue Framboise, Belle-Vue Extra Framboise, Belle-Vue Gueuze, Belle-Vue Kriek, Belle-Vue Extra Kriek, Belle-Vue LA, Belle-Vue Kriek Classique, Ginder Ale

# BIER MET LIEFDE GEBROUWEN, ONTDEK JE MET VERSTAND.





Het laatste weekend van april is Leuven meer dan ooit de hoofdstad van het bier! Want dan kan je ongegeneerd proeven van meer dan 400 verschillende bieren van wel 100 brouwers tijdens het jaarlijkse Zythos Bierfestival in de Brabantthal.

En er is meer, want in de stad zijn er bierwandelingen, bierworkshops, Leuvense bierverhalen, proeverijen bij de huisbrouwerij van Domus en ook 's werelds grootste brouwer AB InBev gooit de deuren open voor de nieuwsgierige bezoeker. Leuven is the place to be(er), dus waarom zou je er geen zalig bierweekend van maken? Heel wat hotels bieden verrassende bierarrangementen aan en restaurants zetten overheerlijke biergerechten op de kaart. Santé!

[WWW.LEUVENBIERSTAD.BE](http://WWW.LEUVENBIERSTAD.BE)  
[WWW.ZBF.BE](http://WWW.ZBF.BE)

# AGENDA

APRIL



## TOER DE GEUZE

De lambiekbrouwerijen en geuzesteke-rijen zetten tijdens dit tweejaarlijkse evenement de deuren open voor het grote publiek. Je krijgt een rondleiding en natuurlijk kan je degusteren. Een bus doet alle brouwerijen aan. De volgende Toer de Geuze is op 21 april 2013, maar je kan het hele jaar door een digitale toer maken. Een spoor van QR-codes brengt je langs dertien bijzondere geuzelocaties. De digitale Toer de Geuze is te volgen vanaf juli 2012.

[WWW.TOERDEGEUZE.BE](http://WWW.TOERDEGEUZE.BE)

AUGUSTUS  
EERSTE  
WEEKEND



## HAPJE-TAPJE

Hét culinaire evenement van de Leuvense binnenstad, met talloze standjes waar de restaurants van de stad de lekkerste proevertjes aanbieden. De Oude Markt wordt omgetoverd tot één grote biermarkt met exclusieve bieren. Tijdens de barmannenrace neemt het kruim van de Leuvense barmannen het tegen elkaar op, en op de Grote Markt geven gastronomische chefs een verbluffende demonstratie showcooking.

[WWW.HAPJE-TAPJE.BE](http://WWW.HAPJE-TAPJE.BE)



## GEUZE HET HELE JAAR ROND

In het land van de geuze zijn ze zo fier op hun unieke bier dat er het hele jaar door wel wat te vieren en te proeven valt. Noteer alvast:

APRIL  
LAATSTE  
VRIJDAG

## DE NACHT VAN DE GROTE DORST

Het internationale geuze- en kriekfestival van het Pajottenland op het mooie kerkpleintje van Eizeringen.

[WWW.NACHTVANDEGROTEGORST.BE](http://WWW.NACHTVANDEGROTEGORST.BE)

## DE DAG VAN DE KRIEK

Proeven van traditionele kriekbieren.

[WWW.DAGVANDEKRIEK.BE](http://WWW.DAGVANDEKRIEK.BE)

JUNI

NOVEMBER

## DAG VAN DE OUDE GEUZE

Ontdek de echte oude geuzebieren van het Pajottenland en de Zennevallei.

[WWW.LAMBIKSTOEMPERS.BE](http://WWW.LAMBIKSTOEMPERS.BE)

## DE DAG VAN DE LAMBIK

Proeven van het oudste, nog bestaande bier ter wereld.

[WWW.DAGVANDELAMBIK.BE](http://WWW.DAGVANDELAMBIK.BE)

DECEMBER

## colofon

Dit magazine is een initiatief van Toerisme Vlaams-Brabant vzw i.s.m. Toerisme Leuven / april 2012

**Concept en redactie:** Marie Vanhellemont, Gonda Craeninckx, Lucie Vangerven | **Vormgeving:** Absoluut | **Copywriting** Bart Claes (www.wartaal.be) | **Foto's:** © Lander Loeckx; Toerisme Vlaams-Brabant; Toerisme Leuven; www.straffestreek.be - L. Collet; Marc Sluys; Brouwerij Haacht; Danny Van Tricht; Felix Merckx; Bram Belet en Inse Van Rossem - Karl van Malderen, Sven Gatz, Jan Pille, Bapas, Belgische biertapas, Standaard Uitgeverij, 2011; Steff Glissen; Jokko - Joris Bulckens; Piet Vranckx; Arno Raps, p.46-47 - http://arnoraps.be; www.milo-profi.be; Erfgoedcel Leuven, Marco Mertens - Tussen Pot en Pint, La Royale, Archief AB InBev | **Cartografie:** Elke Feusels en Toerisme Leuven | **Druk:** Albe De Coker | **Wettelijk depot:** D/2012/4058/04

Deze brochure is met de grootste zorg samengesteld. Toerisme Vlaams-Brabant vzw is niet aansprakelijk voor eventuele wijzigingen en/of onnauwkeurigheden in de opgenomen gegevens.

**V.U.:** Toerisme Vlaams-Brabant vzw, Provincieplein 1, 3010 Leuven, ond.nr. 0422.667.404, T +32 (0)16-26 76 20, toerisme@vlaamsbrabant.be, [www.toerismevlaamsbrabant.be](http://www.toerismevlaamsbrabant.be)

## Meeting Leuven

Waarom geen brouwerijbezoek als originele teambuildingactiviteit met de collega's? Of een bierproeverij als afsluiter van een bedrijfsdiner? Of ontdek hoe inspirerend een vergadering in een brouwerij kan zijn, met achteraf natuurlijk een kennismaking met de bieren. Meeting Leuven zoekt voor jouw bedrijf een formule op maat. Want Meeting Leuven is het aanspreekpunt voor meetings, incentives, congressen en events in Leuven en Vlaams-Brabant.

[WWW.MEETINGLEUVEN.BE](http://WWW.MEETINGLEUVEN.BE)



MEETING LEUVEN  
KIJ LEUVEN | TOERISME LEUVEN | TOERISME VLAAMS-BRABANT

## PUBLICATIONS

### HAGELAND EN GROENE GORDEL MAGAZINE

Ontdek samen met Bart De Pauw de hartelijkheid van het boeiende Hageland. En laat je net als Kaat Tilley inspireren door de kleuren van de Groene Gordel.

Bestel gratis via  
[www.toerismevlaamsbrabant.be/publicaties](http://www.toerismevlaamsbrabant.be/publicaties)

### FIETSNETWERKKAART EN DE WANDELKAARTEN

Op twee wielen of te voet, met kaarten van Toerisme Vlaams-Brabant mis je geen enkele bezienswaardigheid op je weg.

Bestel via  
[www.toerismevlaamsbrabant.be/publicaties](http://www.toerismevlaamsbrabant.be/publicaties)

### BAPAS, BELGISCHE BIERTAPAS

Bapas, of Belgische biertapas, zijn overheerlijke hapjes met streekgebonden seizoensproducten die perfect samengaan bij een lekker streekbier. Een boek vol recepten en tongstrelende foto's.

Een uitgave van Standaard Uitgeverij.  
Te koop aan € 19,95 in de boekhandel of via  
[www.bapas.be](http://www.bapas.be)

### OP STAP IN VLAAMS-BRABANT, WAT VIIND JIJ ERVAN?

Toerisme Vlaams-Brabant wil graag weten hoe je je uitstap hebt ervaren. Deel ons je bevindingen mee via:

[WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE/PEILING](http://WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE/PEILING)  
en maak kans op een cadeaubon t.w.v. 150 euro.



Ontdek  
Vlaams-Brabant mobiel:



Het brouwen zit de  
Vlaams-Brabanders al  
eeuwenlang in het bloed. De rijke  
biertraditie vind je in meer dan 30 kleine  
en grote brouwerijen, wel 250 schuimende  
streekbieren en talloze authentieke bierkroegen.  
Beleef het tijdens een zalig arrangement, een kijkje  
in een brouwerij of een lekkere proeverij op een  
zonnig terras in bierstad Leuven. De ideale uitstap in  
combinatie met een bezoek aan de regio, want er is  
zo veel te doen in Vlaams-Brabant: de mooiste  
wandel- en fietstochten, boeiende musea,  
charmante stadjes, historisch patrimonium en  
bruisende evenementen en festivals. En dat  
in het hart van het land, op een  
steenworp van hoofdstad  
Brussel.



Groene Gordel

Leuven

Hageland

PROVINCE VLAAMS BRABANT

