

NL

2^{DE}
EDITIE

BIER

EEN RONDJE VLAAMS-BRABANT

WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE • WWW.LEUVENBIERSTAD.BE

Groene Gordel

Leuven

Hageland

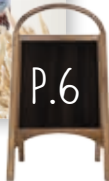
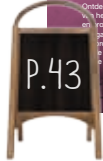
VOORSMAAKJE

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 45 kleine brouwers maken samen bijna 300 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



INGREDIËNTEN

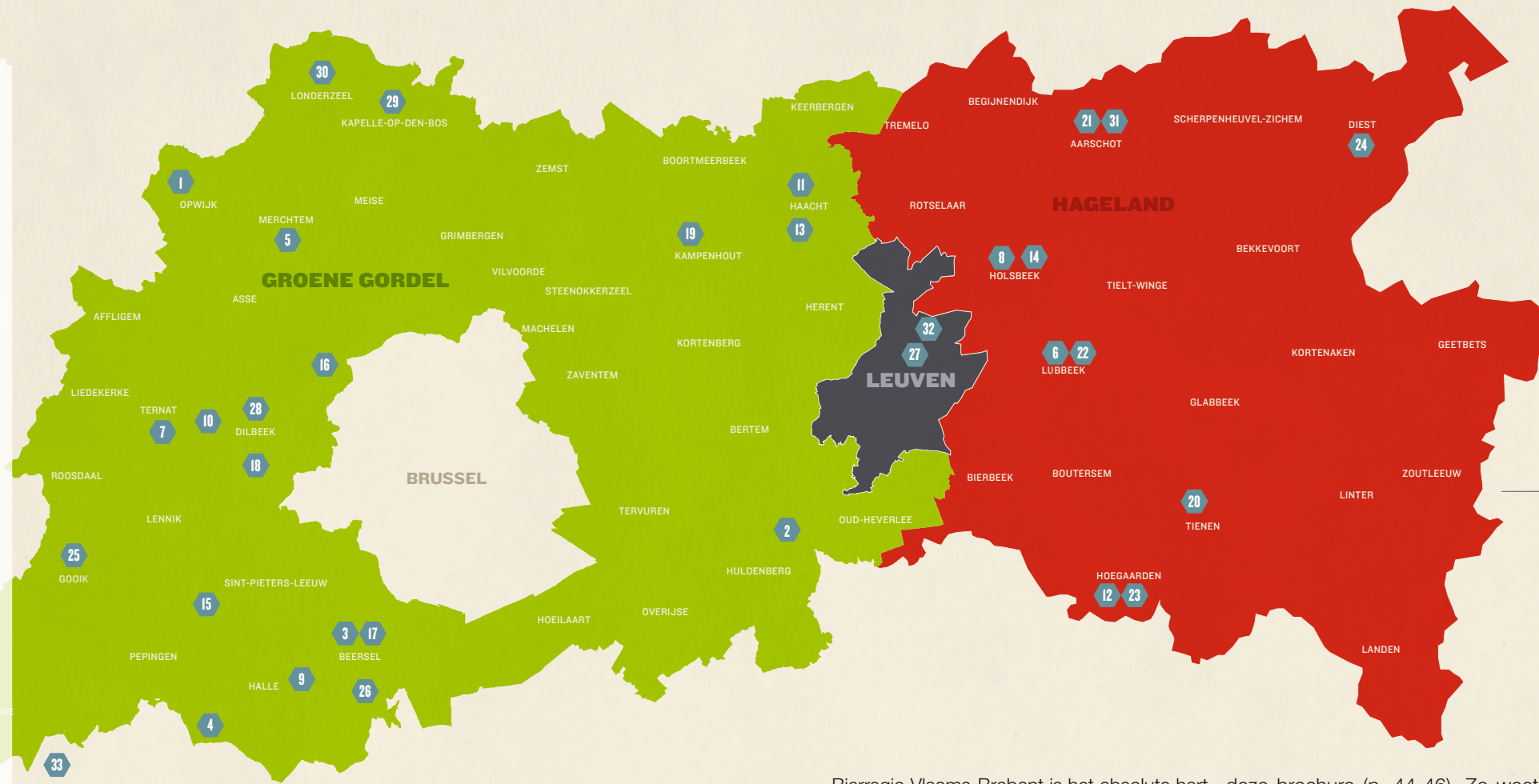
- 4 DE UITGEBREIDE BIERKAART
- 6 SMAKEN VERSCHILLEN
- 10 OP WEG MET DE FIETSNETWERKKAART
- 12 NAAR EEN COL VAN EERSTE CATEGORIE
- 14 LEUVEN TUSSEN POT EN PINT
- 16 SMAAKMAKER
- 18 UNIEKE BROUWSELS OP DE BOERDERIJ
- 19 IN HET LABO VAN 'S WERELDS GROOTSTE BROUWER
- 20 FIER OP BIER
- 22 BIER EN WETENSCHAP
- 23 BROUWERIJ DE KROON
- 24 DE LANGSTE TOOG
- 26 BIERCAFÉS
- 28 RECHTSTREEKS UIT DE BROUWERIJ
- 30 BIER EN GASTRONOMIE
- 32 VLAAMS-BRABANTSE BIJEN
- 34 BIER IS SEXY
- 36 BIER PROEVEN, HOE DOE JE DAT?
- 37 BIER TAPPEN, HOE DOE JE DAT?
- 40 BED EN BIER
- 42 BAPAS, DE TAPAS VOOR BIJEN
- 43 BIERBEZOeken VOOR GROEPEN
- 44 EEN OVERZICHT VAN ALLE BROUWERIJEN IN VLAAMS-BRABANT
- 48 LEUVEN THE PLACE TO BE(ER)
- 49 AGENDA
- 50 MEETING LEUVEN 4 VLAAMS-BRABANT
- 51 PUBLICATIES



ONTDEK DE UITGEBREIDE BIERKAART

EEN OVERZICHT VAN ALLE BROUWERIJEN IN VLAAMS-BRABANT

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Affligem Brouwerij | 19. Brouwerij van Campenhout |
| 2. Brouwerij De Kroon | 20. Brouwerij Vissenaeken |
| 3. Brouwerij 3 Fonteynen | 21. Brouwerij Wolf |
| 4. Brouwerij Boon | 22. Brouwerij-distilleerderij Craywinckelhof |
| 5. Brouwerij De Block | 23. Café Brouwerij 't Nieuwhuys |
| 6. Brouwerij De Schuur | 24. Café-Brouwerij Loterbol |
| 7. Brouwerij De Troch | 25. Geuzestekerij De Cam |
| 8. Brouwerij De Vlier | 26. Geuzestekerij Hanssens Artisaanaal (de Kluis) |
| 9. Brouwerij Den Herberg | 27. Huisbrouwerij Domus |
| 10. Brouwerij Girardin | 28. Microbrouwerij Angerik |
| 11. Brouwerij Haacht | 29. Microbrouwerij Den Triest |
| 12. Brouwerij Hoegaarden (de Kluis) | 30. Palm Breweries |
| 13. Brouwerij Hof ten Dormaal | 31. Stadsbrouwerij Aarschot |
| 14. Brouwerij Kortrijk-Dutsel | 32. Brouwerij Stella Artois /AB InBev |
| 15. Brouwerij Lindemans | 33. Tilquin |
| 16. Brouwerij Mort Subite | |
| 17. Brouwerij Oud-Beersel | |
| 18. Brouwerij Timmermans | |



Groene Gordel

Leuven

Hageland

PROVINCIE VLAAMS BRABANT

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

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.



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 rijpt de lambiek verder in eikenhouten vaten.

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

Nergens begin je een verkenningstocht door de geuzestreek beter dan in De Lambiek, een interactief bezoekerscentrum waar je echt alles van dit unieke bier beleeft: de smaak, de geur, de textuur, zelfs de geluiden. Een prachtig in beeld gebrachte reportage neemt je mee tussen rollende biervaten en pruttelende brouwketels en naar brouwers die met liefde over hun gekoesterde bier vertellen. En natuurlijk kan je hier genieten van Oude Geuze en Oude Kriek van alle lambiekbrouwerijen en geuzestekerijen van het Pajottenland en de Zennevallei.

Gemeenveldstraat 1,
1652 Alsemberg
T. +32 (0)2-359 16 36
WWW.DELAMBIEK.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.

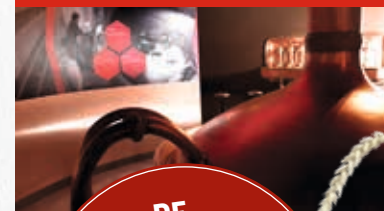
Brouwers maken witbier met tarwe en gemoute gerst, en een mengeling van koriander, sinaasappelschil en hop.

WITBIER IN HET HAGELAND

'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



DE WITTE VAN HOEGAARDEN

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

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.



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

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 verfijnden 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 lichtgehoipt bier van hoge gisting.

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 kriebier op basis van lambiek is befaamd.



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%.



Kriek Lindemans

Dit fruitige zoetzure bier is een prima dorstlesser, en ook heerlijk bij gerechten als konijn met kriek. Het ontstaat door zuiver kriegensap 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 over amber tot zelfs donker en er is een hergisting op de fles. Het alcoholpercentage situeert zich meestal tussen 7 en 11%.



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 130 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



NAAR EEN
COL
VAN
EERSTE CATEGORIE
GEUZEROUTE
38 KM






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 **Geuzestekerij 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 het hele productieproces van dit sublieme biertje leer kennen.

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

-  fietsroute (verhard)
-  fietsroute (autovrij)
-  fietsroute (onverhard)
-  fietsroute (semi-verharding + autovrij)
-  fietsroute (kassei)



EEN VIRTUELE TOER DE GEUZE

Sta je voor de gesloten deuren van een brouwerij? Geen probleem, want met de digitale Toer de Geuze neem je een virtueel kijkje in de brouwerijen en geuzestekerijen op je weg. Met je smartphone of tablet-computer scan je de QR-codes die je vindt op het 'Toer de Geuze'-bordje en een informatief filmpje vertelt je meteen wat er zich achter de muren afspeelt.

Meer info op:
[WWW.HORAL.BE](http://www.horal.be)

ANDERE FIETSROUTES

72 KM



JAN PRIMUSRROUTE

Hertog Jan Primus was een echte levensgenieter en bierliefhebber. Hij verleende de brouwerijen van Brabant voorrechten en 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.

42 KM



BIEREN EN BIETEN

Vertrek in het charmante bierdorp Hoegaarden voor een fietsslus naar Tienen en terug. Je komt door holle wegen en weidse landschappen, langs pittoreske dorpjes en voormalige brouwerijen. Hou halt in Café Brouwerij Nieuwhuys voor een zachte Alpaïde, of proef van een Tiense biertje zoals de Tiense Kweiker, de Lorejas of de Zoeg.

35 KM



HOPPEROUTE

De Abdi 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.

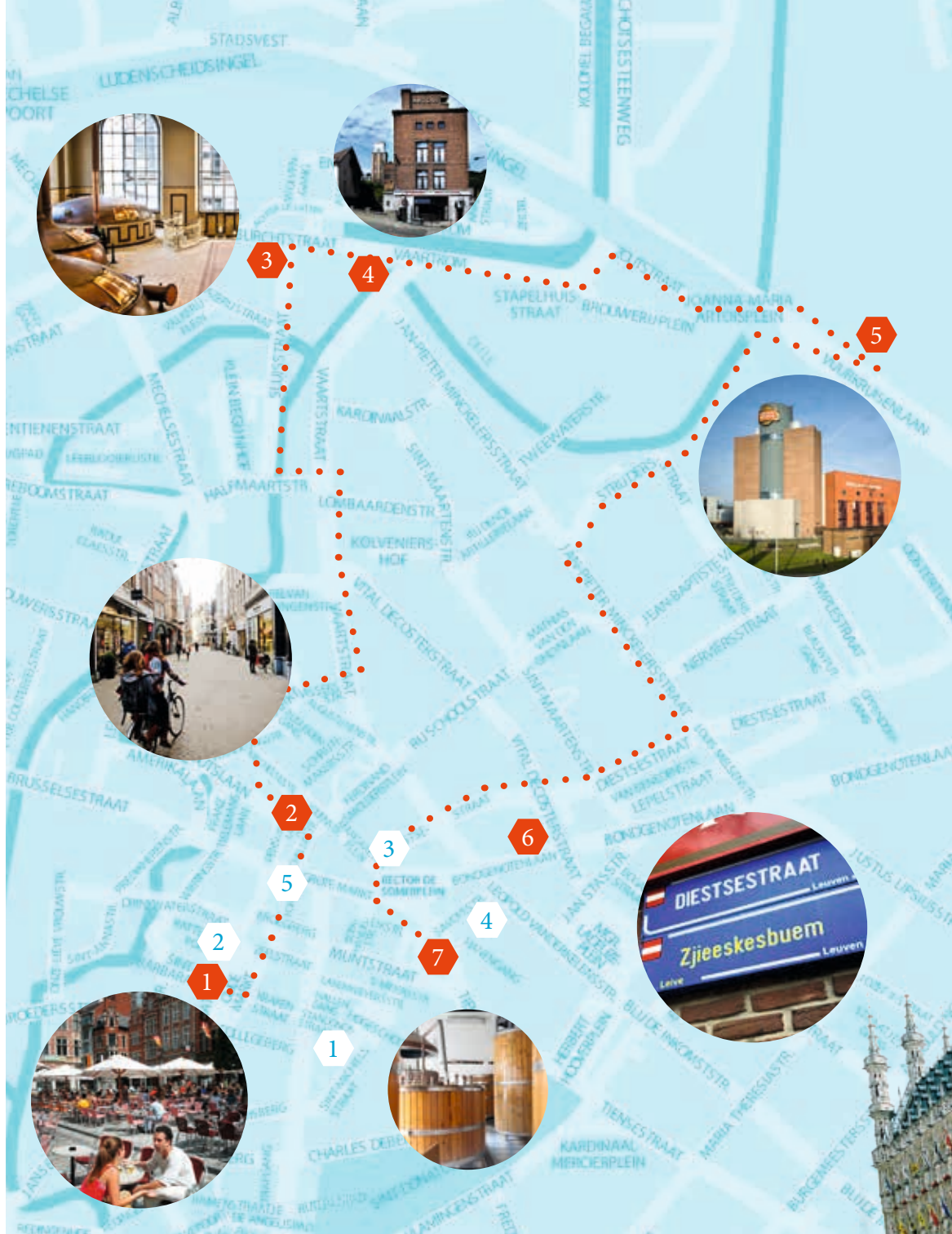
Download gratis deze fietsroutes via
[WWW.TOERISMEVLAAMSBRABANT.BE/FIETSEN](http://www.toerismevlaamsbrabant.be/fietsen)



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. Het is nu een creatief bedrijvencentrum.
- 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 biercafés op je weg:
BLAUWE KATER ①, **METAFOOR** ②,
DE FIERE MARGRIET ③, **M-CAFÉ** ④,
THE CAPITAL ⑤. (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 rijkelijk. 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.TOERISMEDIEST.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

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 3 (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 en op zo: van 8.30-14uur.

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 Engels) om 16 uur aan het stadhuis, van 1 april tot 30 oktober. Aansluiten kost 3 euro. Of reserveer het hele jaar door een gidsbeurt op afspraak voor je groep, max. 25 personen.

RESERVEREN VIA VISIT@LEUVEN.BE



VLAAMS-BRABANT DRINKT

Bier speelt een belangrijke sociale en culturele rol in de geschiedenis van Vlaams-Brabant. De provincie en Erfgoedplus.be willen deze geestrijke geschiedenis vastleggen. Jij kan helpen. Heb jij affiches, spotprenten of andere attributen die herinneren aan het Vlaams-Brabantse brouwerfgoed? Of ken je lokale liedjes, gedichten of verhalen over bier, wijn of jenever?

ALLE INFO OP WWW.VLAAMSBRABANT.BE/ACCENTEN
EN WWW.ERFGOEDPLUS.BE/PROEP/GEZOCHT-BROUWERFGOED-IN-VLAAMS-BRABANT



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 een bezoek kan je in het M-Café terecht voor een lekker streekbier.

Het gidsje 'Smaakmakers' kost 2 euro en betaal je bovenop je toegangsticket. Voor groepen is er een aangepast programma.

MEER INFO VIA WWW.MLEUVEN.BE

UNIEKE BROUWSELS OP DE BOERDERIJ

In de kelders van het Ursulinnenklooster van Tildonk rusten eiken vaten. Nog niet lang geleden waren ze gevuld met whisky en andere stevige drank.

Nu geven ze het bier van hoevebrouwerij Hof ten Dormaal zijn opmerkelijke smaak. Een geslaagd experiment dat unieke bieren oplevert.

Dries Janssens ARTISANAAL BIERBROUWER



Een ambachtelijke aanpak en innovatie gaan perfect samen. Dat bewijzen vader André en zoon Dries Janssens. Op hun vierkantshoeve in de velden van Tildonk brouwen ze bier met gerst en hop van eigen teelt. Het resultaat is the real stuff, een natuurzuiver ambachtelijk product. De brouwketels en gistingstanks in de schuur ademen traditie maar wie alleen een traditioneel aanbod van blond, bruin en tripel bier verwacht, zit ernaast. 'Wij zijn constant op zoek naar nieuwe smaken', vertelt André. 'Dat leverde eerst ons witloofbier op, waarbij we een deel van de hop hebben vervangen door witloofwortels. Maar intussen groeide er een nieuw idee in mijn hoofd: bier laten rijpen op gebruikte houten vaten.'

EEN VLEUGJE PORTO

Dries en André reisden heel Europa af op zoek naar bruikbare vaten. 'Vaten waar drank jarenlang in heeft gerijpt en waarvan het hout met

de smaak is doordrongen. Door ons bier minstens zes maanden in die vaten te bewaren, neemt het de smaak van het hout op. Het resultaat is een verzameling aan uitzonderlijke bieren, met een vleugje van porto, armagnac, cognac, jenever, sauternes, sherry, madeira en wel vijf soorten whisky.'

DE ZURE VAN TILDONK

De bieren gaan vlot over de toonbank in de VS en Japan. Dat heeft gevolgen voor de productie. Twee jaar geleden brouwden André en Dries nog 4500 liter per maand. 'Nu is dat elke week 3000 liter. En onze creativiteit is nog lang niet opgedroogd', lacht André. 'Door het bier op vat te laten verzuren, kregen we opnieuw een heel bijzondere smaak. De Zure van Tildonk heet onze jongste creatie.'

Een bezoekje brengen aan Hof ten Dormaal, in groep of individueel?
SURF NAAR
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 ongefilterde 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

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 45 brouwers die samen meer dan 290 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 brouwketels 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 brouwmethode. 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 gemanipuleerd supergist dat het bier meer of minder fruitsmaak geeft. Of een blond bier dat smaakt als een donker bier. Professor Freddy Delvaux benadert bier op wetenschappelijke manier, met verrassende resultaten.

Het is vreemd om tussen de microscopen en petrischaaltjes bakken bier te zien, maar in het hightech bierlaboratorium van Brouwerij De Kroon in Neerijse is dat heel normaal. Professor Freddy Delvaux is doctor in de landbouwkundige en toegepaste biologische wetenschappen en dé smaak- en bierexpert van België. Hij was jarenlang de drijvende kracht achter het Laboratorium voor Mouterij en Brouwerij van de KU Leuven. Nu hij met emeritaat is, blijft bier zijn passie. Samen met zijn zoon – ook doctor gespecialiseerd in bier – bliezen ze de oude Brouwerij De Kroon nieuw leven in. Er wordt weer duchtig gebrouwen en geproefd, maar ook wetenschappelijk onderzoek gedaan.

‘En daarbij is gist heel belangrijk. Het is het meest belangrijke onderdeel van bier’, vertelt de professor. ‘Zo onderzoeken we de vorming van esters. Deze component geeft bier een fruitige smaak. Door gist genetisch te manipuleren, weten we nu hoe die esters in het wort gevormd worden. En afhankelijk van het soort gist, de temperatuur, de hoeveelheid en de

beluchting ontstaan er andere esters. Heel interessante weetjes voor brouwers.’

BIER MET BOTERSMAAK

Het labo van professor Delvaux doet de kwaliteitsbewaking en productontwikkeling voor een twintigtal van de grootste brouwerijen van het land. Hij drukte zijn stempel op het moderne brouwproces. ‘Een bier van lage gisting rijpte vroeger na een hoofdgisting nog een drietal maanden verder in vaten. Tijdens de hoofdgisting vormt er zich namelijk dia-



Waarom schuimt bier?

Bier bevat eiwitten. En die gaan schuimen zodra je ze schudt of als er CO₂ ontsnapt. En dat is nu net wat er gebeurt als je een flesje opent en uitschenkt. Met een schuimende kraag tot gevolg.

cetyl en dat geeft het bier een ongewenste botersmaak. Tijdens de lagering in vaten wordt het diacetyl afgebroken. We hebben nu

Hoeveel bieren zijn er?

Volgens een hertelling van het Hopmuseum zijn er 3043 Belgische bieren. Dat maakt van België het bierland bij uitstek. Met 457 bieren voert Vlaams-Brabant de lijst aan.

3043

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 wel eens grondig kunnen veranderen. ‘Door de immobilisatie van gisten’, legt de professor uit. ‘Het gistingproces zet het wort om naar bier, waarna het vermenigvuldigde gist zich als een brij op de bodem van de gistingstank zet. Dat gist wordt na het proces naar een volgende tank gepompt. Als we nu eens het gist zouden immobiliseren, 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 het gist overpompen. Het lukt ons maar het systeem staat nog niet op punt.’

BLOND OF DONKER BIER?

Mout en hop ontsnappen niet aan het wetenschappelijk onderzoek. ‘De manier waarop mout wordt gedroogd, bepaalt de kleur van het bier’, weet professor Delvaux. ‘Hoe hoger de droogtemperatuur, hoe donkerder. Wij slaagden er toch in om tijdens het moutproces bij een lage temperatuur

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.

toch veel suikers aan te maken. Zo konden we zelfs een blond bier ontwikkelen met de smaak van een donker bier. Een plezant experimentje.’

BROUWERIJ DE KROON

De oude Brouwerij De Kroon is aan een nieuw leven begonnen, en wat voor één. Ooit kwamen hier bieren met klinkende namen als Leuensch Bier en de Neerijse Lux uit de ketels. Professor Freddy Delvaux richtte samen met zoons Peter en Filip de mooie site om tot een sprankelend biercentrum met een gloednieuwe brouwerij, een hightech bierlaboratorium en het knusse Brouwhuis waar je de creaties Job, Delvaux en Super Kroon Pale Ale kan proeven. De oude, ambachtelijke brouwerij is nu een uniek museum. De bierexpert leidt je graag rond op de site, en er zijn nog veel andere formules mogelijk om bier echt te beleven:

degustatiecursussen, rondleidingen, een gastronomische ontdekking, feesten en meetings.

FIETSEN EN WANDELEN

Niet alleen een verplichte stop voor elke bierliefhebber want de site ligt netjes op het Wandelnetwerk Zuid-Dijleland. Dus de perfecte uitvalsbasis of halte tijdens een wandeldagje in de streek. Of nog een tip: stippel op het Fietsnetwerk Vlaams-Brabant een eigen bierlus uit van bierhoofdstad Leuven richting Brouwerij De Kroon in Neerijse.

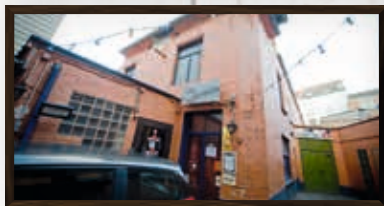
Beekstraat 20
3040 Neerijse
E. info@brouwerijdekroon.be
WWW.BROUWERIJDEKROON.BE

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 BLAUWE KATER JAZZ EN BLUES

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

Hallengang 1
3000 Leuven
Alle dagen open vanaf 19 uur.
www.blauwekater.be



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 350 bieren: klassiekers maar ook van heel kleine brouwerijen uit alle hoeken van het land. De baas weet er alles over.

Margarethaplein 11
3000 Leuven
Maandag tot zaterdag vanaf 10 uur open.
Zondag open vanaf 14 uur.



DE METAFOOR HET BESTE VAN 'T VAT

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

Parijsstraat 34
3000 Leuven
Alle dagen open vanaf 11 uur.



MUSEUMCAFE HET HAGELAND EN ZIJN BIJEN

Voor een kennismaking met het Hageland en het bier van de streek, moet je langs het stijlvolle MuseumCafé op de Erfgoedsite Tienen. Op de kaart vind je liefst 67 Hagelandse en Vlaams-Brabantse bieren. Nadien koop je in de Streekshop enkele flesjes om mee naar huis te nemen, of bezoek het toeristische infopunt, het Suikermuseum of museum Het Toreke.

Grote Markt 4
3300 Tienen
Open van 10 tot 17 uur
(dinsdag vanaf 9 uur)
Gesloten op maandag



DE ZWAAN LAMBIEK VAN 'T VAT

Broers Adri en Stijn Vandereel leggen hart en ziel in hun sfeervol bier- en volkscafé in het hart van het Pajotteland. De bierkaart telt 130 verschillende bieren, en uit de acht tapkranen vloeit onder meer de echte lambiek. De herberg is een geliefd adres voor liefhebbers van oude geuze en kriek. Hun liefde voor deze lokale specialiteit leverde de broers in 2013 de onderscheiding De Gouden Lambiekstoemper op.

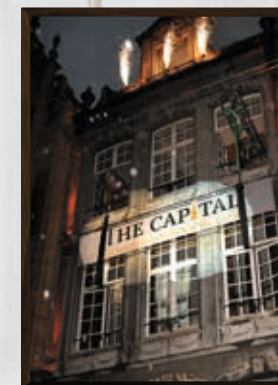
Gemeentehuisstraat 1
1653 Dworp
Open vanaf 14 uur, op zaterdag en zondag vanaf 10 uur.
Gesloten op maandag en dinsdag



M-CAFE TUSSEN KUNST EN BIERCULTUUR

M-Café maakt deel uit van M-Museum Leuven maar ook na de M-openingsuren kan je hier veel speciaal-bieren uit Vlaams-Brabant proeven, met steeds een wisselend streekbier op vat. De barman kan je over elk bier wel wat vertellen. Geregeld is er 'Een Uur Biercultuur', een proeverij waarbij een kenner je laat kennismaken met enkele verrassende streekbieren. M-Café werkt ook graag een bieractiviteit op maat uit voor groepen, van een speciaal biermenu tot een proeverij of een sessie foodpairing.

Savoyestraat 10
3000 Leuven
Open vanaf 9 uur
Gesloten op woensdag



THE CAPITAL HET GROOTSTE BIERCAFÉ TER WERELD

Er zijn te weinig superlatieven om dit café te beschrijven. The Capital is met voorsprong het grootste biercafé met liefst 3000 verschillende bieren waarvan 2400 Belgische, 20 tapkranen, glazen doorkijkjes in de vloer waardoor je de indrukwekkende biervoorraad kan zien en een mechanische bierlift die de flesjes naar boven hijst.

Grote Markt 14
3000 Leuven
Alle dagen open vanaf 12 uur
www.thecapital.be

MAAR SOMS SMAAKT EEN BIER BETER
NA ENKELE JAREN IN DE KELDER... →

Rechtstreeks uit de Brouwerij

SOMS SMAAKT EEN BIER BETER NA ENKELE JAREN IN DE KELDER. MAAR OOK KAKELVERS, RECHT UIT BROUWKETEL, IS EEN PINT NIET TE VERSMADEN. HEEL WAT BROUWERS IN VLAAMS-BRABANT HEBBEN EEN EIGEN GEZELLIG CAFE IN DE BROUWERIJ OF WERKEN EXCLUSIEF SAMEN MET EEN CAFE ER VLAK BIJ. EN SOMMIGE LATEN JE PROEVEN TUSSEN DE BIERKUIPEN EN GISTINGSTANKS TERWIJL ZE JE HONDERDUIT VERTELLEN OVER HET BROUWPROCES.



1



2



3



4



5

← OF TOCH LIEVER EEN BRUINE KROEG, TRENDY PUB OF EEN WARME HERBERG?

2 VOLKSCAFÉ DE CAM

Een authentieke Pajotse kroeg naast geuzestekerij De Cam in Gooik. Probeer een stenen kruik met echte lambiek.

GOOIK - WWW.DECAM.BE

CAFÉ BROUWERIJ NIEUWHUYS

In het oudste stenen gebouw van Hoegaarden brouwen Jan De Wachter en Mieke De Backer Alpaïde, Rosdel en Huardis. Die kan je meteen proeven in hun gezellig café.

HOEGAARDEN - WWW.NIEUWHUYS.BE

1 BROUWERSHOF

Ooit woonde in dit statige herenhuis de eerste brouwmeester van Brouwerij Haacht. Vandaag kan je in het Brouwershof alle bieren van de brouwerij aan de overkant van de straat proeven.

HAACHT - WWW.BROUWERSHOFHAACHT.BE

KOUTERHOF

In de stallen van een oude herenboerderij geniet je van alle bieren van de Brouwerij van Hoegaarden. Een tip: ernaast ligt 't Wit Gebrouw, het interactieve bezoekerscentrum van de brouwerij.

HOEGAARDEN - WWW.KOUTERHOF.BE

GASTHOF DE OUDE BROUWERIJ

Waar kan je de bieren van Affligem beter ervaren dan op de kloostersite zelf? Dit gasthof is gevestigd in de oude melkerij van de abdij.

AFFLIGEM - WWW.GASTHOFDOUDBROUWERIJ.BE

HUISBROUWERIJ DOMUS

In de schaduw van het stadhuis van Leuven staan de brouwketels van Domus. Het bier vloeit er rechtstreeks van de brouwinstallatie naar de tapkraan van de herberg leiden.

LEUVEN - WWW.DOMUSLEUVEN.BE

BROUWERIJ DEN HERBERG

Brouwers Bart Devillé en Ann Heremans tappen hun bieren – Amber, Blond, Bruin en Tarwe – in hun eigen karaktervolle café in Buizingen.

HALLE - WWW.DENHERBERG.BE

'T BRUINE CAFÉ

Lokale brouwers bliezen het typische Aarschotse bier 'den Bruine' nieuw leven in. Proef dit unieke bier met zijn eeuwenoude recept in de huisbrouwerij in het stedelijke museum.

AARSCHOT - WWW.TOERISMEAARSCHOT.BE

HET BROUWHUIS

Het Brouwhuis op de knappe brouwerijsite van Brouwerij De Kroon is de enige plek waar je de bieren Job, Delvaux en Super Kroon Pale Ale kan proeven.

NEERIJSE - WWW.BROUWERIJDEKROON.BE

HET LABO

De creaties van brouwerij Van Campenhout kan je proeven in brasserie Het Labo op de site van deze gloednieuwe brouwerij, waar vroeger brouwerij De Biertoren gevestigd was. In de voormalige brouwerij was hier het labo ondergebracht.

KAMPENHOUT - WWW.BROUWERIJVANCAMPENHOUT.BE

3 BRASSERIE 3 FONTEINEN

Guido Debelder, broer van geuzesteker en lambieklegende Armand Debelder, baat de brasserie achter de brouwerij 3 Fonteynen uit. Met een lekkere bierkeuken en natuurlijk alle bieren van 3 Fonteynen op de kaart.

BEERSEL - WWW.3FONTEINEN.BE

MICROBROUWERIJ DEN TRIEST

In het warme gelegenheidscafé van Microbrouwerij Den Triest in Kapelle-op-den-Bos tapt brouwer Marc Struyf iedere 1ste zondag van de maand fier zijn bieren, allemaal 100% met natuurlijke ingrediënten gemaakt.

KAPELLE-OP-DEN-BOS - WWW.DENTRIEST.BE

4 'T BROUWERSHUIS

De statige brasserie 't Brouwershuis ligt in de schaduw van Brouwerij Palm, aan de kerk van Steenhuffel. In de winter schuif je aan bij de grote open haard, in de zomer lonkt dan weer het grote terras.

LONDERZEEL - WWW.HETBROUWERSHUIS.BE

5 BROUWERIJ DE VLIER

Het lijkt een doodgevoorn huis, maar brouwer Marc Andries richtte in zijn brouwerij een klein café in waar je om de twee weken op zaterdag kan proeven. Zijn bekendste bier is Kessel Blond, maar zijn aperitiefbieren met Champagnegist zijn evenmin te versmaden.

HOLSBEEK - WWW.DEVLIER.COM

HOVEBROUWERIJ HOF TEN DORMAAL

Met hop, gerst en tarwe van eigen teelt wordt er in Hof ten Dormaal volop geëxperimenteerd met smaak. Elke unieke sensatie proef je best in het cafeetje op de vierkantshoeve. Elke zaterdagmiddag is het open.

HAACHT - WWW.HOFTENDORMAAL.COM

CAFÉ-BROUWERIJ LOTERBOL

Elk weekend is brouwer Marc Beirens aan de slag in de oude gebouwen van Brouwerij De Brouwketel. Tijdens de eerste zaterdag van de maand laat hij je proeven in het café van de brouwerij.

DIEST - WWW.LOTERBOL.BE

BIER & gastronomie

Kwinten de Paepe
INTERVIEW

‘Onderschat de culinaire kracht van bier niet’, vertelt chef-kok Kwinten De Paepe. In zijn keuken staat bier altijd binnen handbereik, net als bij veel andere Leuvense koks.

DE CULINAIRE KRACHT VAN BIER

Als begeleider bij een menu of als beproefd ingrediënt van een topgerecht, met bier kan je alle kanten uit in de keuken. Chef-kok Kwinten De Paepe bewijst het maar al te graag in zijn trendy restaurant Trente. ‘Een correct gekozen biertje geeft een klassiek gerecht een heel andere dimensie’, vindt hij. ‘Bier geeft smaak, geur en persoonlijkheid aan een schotel.’

Geuze is één van zijn 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.’

Dat hebben de koks in Leuven goed begrepen. Het hele jaar door serveren ze bijzondere biermenu’s met de leukste biergerechten of aangepaste bieren als verrassende begeleider. En dat zowel in de klassieke brasseriekeuken als in de vernieuwende gastronomie. Laat het je smaken.

DEZE LEUVENSE RESTAURANTS PAKKEN UIT MET DE LEKKERSTE BIERMENU’S

De biergerechten van deze restaurants vind je op
WWW.LEUVENBIERSTAD.BE

Stadscocktail van JEROEN MEUS

Kok en Leuenaar 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.



TRENTE

Muntstraat 36
3000 Leuven
T. +32 (0)16-20 30 30
www.trente.be

KOKOON

‘s Meiersstraat 1
3000 Leuven
T. +32 (0)16-23 07 26
www.kokoon.be

ZARZA

Bondgenotenlaan 92
3000 Leuven
T. +32 (0)16-20 50 05
www.zarza.be

DE DIJLEMOLENS

Zwarte Zusterstraat 16
3000 Leuven
T. +32 (0)16-50 26 76
www.dijlemolens.be

DE BLAUWE SCHUIT

Vismarkt 16
3000 Leuven
T. +32 (0)16-22 05 70
www.deblauweschuit.be

DE KLIMOP

Martelarenplein 5
3000 Leuven
T. +32 (0)16-22 86 21
www.deklimopleuven.be

BELUGA

Krakenstraat 13
3000 Leuven
T. +32 (0)16-23 43 93
www.restaurantbeluga.com

DOMUS

Tiensestraat 8
3000 Leuven
T. +32 (0)16-20 14 49
www.domusleuven.be

DE VALCK

Tiensestraat 10
3000 Leuven
T. +32 (0)16-22 13 97
www.devalck.be

IMPROVISIO

Brusselsestraat 63b
3000 Leuven
T. + 32 (0)16-20 76 46
www.improvisio.net





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

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

VROUWEN WETEN WAAROM

Zythologe Sofie Vanrafelghem veegt de clichés in dit boek helemaal van tafel.

Sterke bierdames en gedreven brouwsters vertellen waarom bier ook een vrouwenzaak is. Met tal van leuke weetjes en anekdotes.



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 Ebla 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 muffe 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.



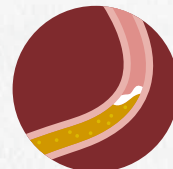
Ruiken

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?

Leuenaar Allaine Schaiko voelt zich thuis achter de tapkraan. Met een natuurlijke flair en een vlotte babbel serveert hij telkens de perfecte pint. Echt perfect, want Allaine is wereldkampioen biertappen 2012.

Het liefst tapt hij Stella Artois, maar elk bier krijgt van Allaine een voorkeursbehandeling. ‘Een correct getapte pint zal beter smaken’, vertelt hij. ‘Daarom zijn barmannen de ambassadeurs van elk biermerk dat uit de tapkraan vloeit. Het is een kunst om een bier te serveren zoals de brouwer het heeft bedoeld.’



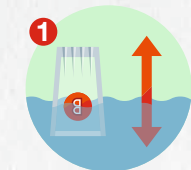
Allaine Schaiko

MEER DAN TECHNIEK

Maar techniek is niet alles, beseft de wereldkampioen. ‘Stijl, vriendelijkheid, plezier in je werk, passie. Als je dat hebt en uitstraalt, voelt een klant zich echt thuis op café. Tijdens het wereldkampioenschap in Montréal waren er barmannen die technisch perfect tappen, maar zonder flair. Ik tapte er pinten met hetzelfde plezier als ik doe achter de toog van café ‘t Archief in Leuven. Met succes.’

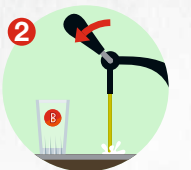
TROTS

De student handelsingenieur tapte zijn eerste pintjes op de Oude Markt om zijn studies te betalen. Nu reist hij de wereld rond als ambassadeur van Stella Artois. ‘Het is een eer om het bier en de stad Leuven te vertegenwoordigen. Als ik zie hoeveel moeite de mensen in Singapore of Hongkong doen om een perfecte Leuvense pint te tappen, dan gloei ik van trots. Leuven is de absolute wereldhoofdstad van het bier.’



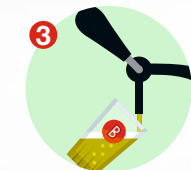
De zuivering

Spoel het glas in koud water.



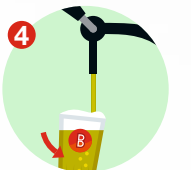
De offergave

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.

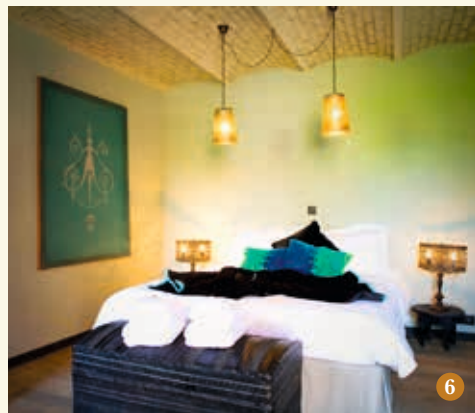
Meer informatie op

www.toerismevlaamsbrabant.be en 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.

Alle info vind je op hun websites.



1 Martin's Klooster

ENJOYING BELGIAN BEERS

Een stijlvol hotel in een knap 16de-eeuws gebouw, een degustatie aan de kloosterbar, een bierlunch in het M-Café en een boekje over streekbieren.

**ONZE-LIEVE-VROUWSTRAAT 18
3000 LEUVEN
WWW.MARTINSHOTELS.COM**

2 Park Inn by Radisson Leuven Hotel

LEUVENSE BIERVERHALEN

Geniet van een lekker biertje en een bierwandeling in de stad. Het hotel zelf is fonkelnieuw en vlakbij het station.

**MARTELARENLAAN 36
3010 LEUVEN
WWW.PARKINN.COM
/HOTEL-LEUVEN**

3 Begijnhof Hotel

BIER EN BEGIJNTJES

Na een proeverij in stadsbrouwerij Domus wacht je een heerlijke nacht in het prachtige Groot Begijnhof.

**GROOT BEGIJNHOF 15
3000 LEUVEN
WWW.BCHOTEL.BE**

4 Bed & Bokes

LEVEN IN DE BROUWERIJ

Een onderdompeling in de Diesterse biertraditie met een proeverij, een ontdekkingstocht en een heerlijk diner.

**KRIEKELSWARANDE 1
3290 SCHAFFEN-DIEST
WWW.BEDENBOKES.BE**

5 La Royale

MET AANGEPASTE BIEREN

Een heerlijk driegangendiner met aangepaste bieren en een nacht in een gezellig stadshotel aan het Martelarenplein.

**MARTELARENPLEIN 6
3000 LEUVEN
WWW.LAROYALE.BE**

6 Nokernote

STREEKBIER, GASTRONOMIE EN NATUUR

Origineel en zinnenprikkelend verblijfsarrangement met een bezoek aan brouwerij Vissenaken – met proeverij – en een diner in de Gempemolen.

**ROMEINSEBAAN 55
3300 VISSENAKEN
WWW.NOKERNOTE.BE**

7 B&B Jennekenshof

GEEN KLEIN BIER

Proef een Aarschots streekbier als welkomstdrankje en geniet van een driegangenmenu in de Moedermeule.

**JENNEKENSSTRAAT 100
3200 AARSCHOT
WWW.JENNEKENS.HOF.BE**

8 Alpha Hotel

PROEF DE TIENSE REGIO

Verken het Hageland rond Tienen, met een tocht door de natuur van Het Vinne en een smakelijke degustatie in brouwerij 't Nieuwhuys.

**LEUVENSESTRAAT 95
3300 TIENEN
WWW.ALPHAHOTEL.BE**

9 Hoevehotel Klein Nederlo

BIER EN GENOT

Het lekkere driegangendiner is op basis van bier van Lindemans. Na een zachte nacht krijg je nog een bierattentie mee naar huis.

**APPELBOOMSTRAAT 196-198
1602 VLEZENBEEK
WWW.KLEINNEDERLO.BE**

10 Hof te Spieringen

ROMANTISCH BIERWEEKENDJE

Eerst een driegangendiner op basis van bier en dan een zalige – romantische? – nacht in een charmante hoeve.

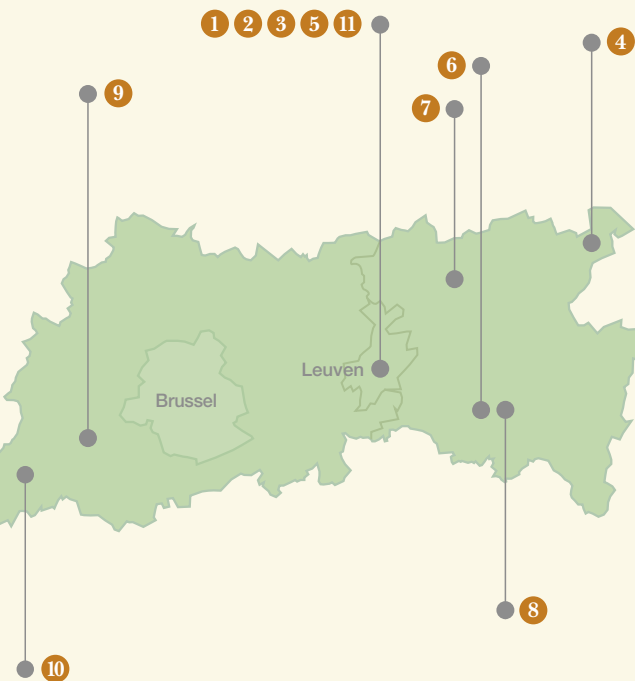
**LANGESTRAAT 42
1570 VOLLEZELE
WWW.HOFTESPIERINGEN.BE**

11 Hotel New Damshire

ONTDEK LEUVEN BIERSTAD

Je slaapt in het hart van de stad en degusteert een biertje aan de bar. Bewonder met je combiticket kunst in M-museum Leuven, het stadhuis en de Bibliotheektoeren.

**SCHAPENSTRAAT 1
3000 LEUVEN
HOTELNEWDAMSHIRE.BE**



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.

WWW.BAPAS.BE



GEKARAMELISEERDE RIBBETJES & AFFLIGEM DUBBEL

20 minuten
(+ 2 uur voorbereiding)

INGREDIËNTEN (6 PERSONEN)

- 12 vleesribben
- sesamolie
- 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 BIJEN

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 sesamolie 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.

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.

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, een

bezoek aan brouwerij 't Nieuwhuys en een gesmaakte uitleg door een streekgids. Een tip: combineer deze wandeling met een visite aan bezoekerscentrum 't Wit Gebrouw.

BAPAS VOOR GROEPEN

Krijg je na het recept hiernaast de smaak te pakken? Volg dan een workshop met voedings-specialist Karl Van Malderen. Hij leert je alles over de smaakcomponenten van het bier en waarom bapas dankzij de food-pairingmethode een ideale combinatie vormen. In een kleine groep ga je als echte chef, souschef of sommelier aan de slag. En nadien: proeven maar.

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.

HOPSESSIONS VAN PALM BREWERIES

Hoe wordt bier gebrouwen? Wat geeft het zijn smaak? Wanneer werd de eerste pint getapt? En hoe moet je proeven en serveren? Tijdens deze boeiende presentatie ontbloomt een professional echt alle geheimen van het bier. Hij verwent ook je zintuigen met een degustatie van vijf bieren, en – indien je wilt – met vijf gepaste kazen erbij.

Meer informatie over deze en veel andere groepsbezoeken vind je op

WWW.TOERISMEVLAAMS-BRABANT.BE/UITINGROEP
WWW.LEUVENBIERSTAD.BE



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.AFFLIGEMBEER.BE

BIEREN Affligem Blond, Dubbel, Tripel, Noel, Cuvée, Patersvat, Op-Ale



BROUWERIJ DE KROON

Vader Freddy en zoon Filip – allebei als doctors gespecialiseerd in bier – toverden de oude brouwerij De Kroon om tot een letterlijk bruisend biereentrum. Met zoon Peter als commerciële kracht.

Neerijse
BROUWERIJDEKROON.BE

BIEREN Delvaux, Job, Super Kroon



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 bierrecepten aan toevertrouwden.

Beersel
WWW.3FONTEINEN.BE

BIEREN 3 Fonteinen Oude Geuze, Oude geuze vintage, Oude Kriek, Oude Schaarbeekse Kriek, Armand'4 lente, zomer, herfst, winter, 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.

LembEEK
WWW.BOON.BE

BIEREN Geuze Boon, Kriek Boon, Faro Boon, Framboise Boon, Geuze Mariage Parfait, Kriek Mariage Parfait, Oude geuze Boon, Oude Kriek Boon, Jack-Op, Duivels Bier



BROUWERIJ BROEDER JACOB

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

Rotselaar
WWW.BROEDERJACOB.COM

BIEREN Broeder Jacob Bruin, Tripel Double Espresso

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

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



BROUWERIJ DE SCHUUR

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

Linden
WWW.BROUWERIJDE-SCHUUR.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.

Ternat
WWW.DETROCH.BE

BIEREN Chapeau Abricot, Banana, Fraise, Framboise, Kriek, Lemon, Mirabel, Peche, Exotic, Chapeau Cuvée Oude Geuze, Chapeau Faro, Gueuze, Wintergeuze



BROUWERIJ DE VLIER

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

Holsbeek
WWW.BROUWERIJ-DEVLIER.COM

BIEREN Kessel 69, Kessel Blond, Kessel X-mas, Brut, Ferme Framboos, Gulden Delle, Carrousel, Holsbeek Lente Tripel



BROUWERIJ DEN HERBERG

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

Halle
WWW.DENHERBERG.BE

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



BROUWERIJ GIRARDIN

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

Sint-Ulriks-Kapelle
BIEREN Faro Girardin, Faro Lambiek Girardin, Framboise Girardin, Gefilterde Gueuze Girardin, Kriek Girardin, Kriekenlambiek Girardin, Lambik Girardin (jong), Lambik Girardin (oud), Ongefilterde Gueuze Girardin, Ulricher



BROUWERIJ HAACHT

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

Boortmeerbeek
WWW.HAACHT.COM

BIEREN Primus, Export 8, Adler, Keizer Karel Goud Blond, Keizer Karel Robijn Rood, Ommegang Keizer Karel, Prior Tongerlo, Tongerlo Blond, Tongerlo Bruin, Tongerlo Christmas, Mystic Krieken, Mystic Limoen, Mystic Perzik, WHITE by Mystic, Gildenbier, Speciale 1900, Star



BROUWERIJ HOEGAARDEN

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

Hoegaarden
WWW.HOEGAARDEN.COM

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



BROUWERIJ MONTAIGU

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

Zichem

BIEREN Birr White IPA, Nondedju, Notre Passion, 400 Quadrigenti, Beker 9, Drunk Munk Serie's, Lobosbier

BROUWERIJ HOF TEN DORMAAL

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

Haacht
HOFTENDORMAAL.COM

BIEREN Blonde en bruine bieren gerijpt op vaten van brandy, whisky, sherry, armagnac... Hof ten Dormaal Blond, Amber, Bruin, Wit Goud, Zure van Tildonk



BROUWERIJ KORTRIJK-DUTSEL

Jürgen Bessendorffer brouwt het ideale aperitiefbier op een idyllische plek midden in het glooiende groen van het Hageland.

Holsbeek
WWW.BROUWERIJKORTRIJKDUTSEL.BE

BIEREN Kortrijk-dUtsel



BROUWERIJ LINDEMANS

De neven Geert en Dirk Lindemans houden een tweehonderd jaar oude familietraditie in stand.

Sint-Pieters-Leeuw
WWW.LINDEMANS.BE

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



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.

Asse
WWW.MORT-SUBITE.BE

BIEREN Mort Subite Framboos Original, Mort Subite Oude Kriek, Oude Geuze, Original Gueuze, Original Kriek, Xtreme Framboise, Xtreme Kriek, Witte Lambiek, Op vat: Faro, Xtrem perzik



BROUWERIJ NATTE LORE

Enkele Leuvense hobbybrouwers ontwikkelden een eigen speciaal bier en het resultaat wordt gesmaakt. De grote hoeveelheden besteden ze uit aan Brouwerij Anders.

Leuven
WWW.FACEBOOK.COM/NATTELORE

BIEREN Hors Saison

BROUWERIJ OPUS MAGNUM

Gerrit Versyck en Raf Swevers starten in de lente van 2012 aan hun opus magnum: het ontwikkelen van een eigen bier. Ze laten hun recept brouwen bij Brouwerij Anders.

Blanden
WWW.BROUWERIJOPUS-MAGNUM.BE

BIEREN Egotrippl

BROUWERIJ OUD BEERSEL

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

Beersel
WWW.OUDBEERSEL.COM

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



BROUWERIJ VAN CAMPENHOUT

Brouwer Kris Smedts, een telg van een Kampenhoutse brouwersfamilie, blies samen met zijn vrouw Mieke de voormalige brouwerij van zijn vader, De Biertoren nieuw leven in.

Kampenhout
WWW.BROUWERIJVAN-CAMPENHOUT.BE

BIEREN Witlov 6, Witlov 9



**BROUWERIJ
TIMMERMANS**

Een begrip in het Pajottenland sinds Jacobus Walravens in 1702 zijn eerste lambiek brouwde. Een plezant weetje: de mensen op de bieretiketten zijn echte werknemers.

Dilbeek
WWW.BRTIMMERMANS.BE

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

**BROUWERIJ
TRAAGWATER**

Brouwen zonder commerciële toegevingen, alleen eerlijke smaken en aroma's.

Heverlee
WWW.TRAAGWATER.EU

BIEREN Hector Tripel, Rogier, Rogier Winter

**BROUWERIJ
VERCAUTEREN**

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

Londerzeel
BROUWERIJVERCAUTEREN.BE

BIEREN Kossaat

**BROUWERIJ
VISSENAKEN**

Bierfanaat Rudy Scheyls heeft een visie. Winst maken is geen doel, de liefde voor het bier en het delen van de brouwkennis wel.

Tienen
WWW.VISSENAKEN.INFO/BROUWERIJ

BIEREN De Nacht, Fasso, Himelein, Toneelbier, Meetsel

**BROUWERIJ WOLF**

Enkele vrienden kregen de smaak van het brouwen te pakken en brengen met hun ambachtelijke brouwerij een ode aan de wolf die ooit door de bossen van het Hageland zwierf.

Aarschot
WWW.BROUWERIJWOLF.BE

BIEREN Wolf 7, Wolf 8, Wolf 9

**BROUWERIJ
BUECKENHOLT**

Joris Recko en Koen Peeters wonnen met hun brouwsel in 2012 een wedstrijd voor amateurbrouwers. Het winnend recept wordt nu bij Brouwerij Anders gebrouwen.

Herent
WWW.BUECKENHOLT.BE

BIEREN Bueckenholt Belge

**BROUWERIJ-
DISTILLEERDERIJ
CRAYWINCKELHOF**

Brouwer en Schotlandkenner Louis Schrevens wilde oorspronkelijk whisky stoken, maar met dezelfde ingrediënten ging hij eerst aan het brouwen. Het levert een hele reeks pittige en hoppige bieren op.

Lubbeek
CRAYWINCKELHOF.BE

BIEREN Kraaike Gouden, Amber, Tripel Blond, Tripel Donker, Metteko, Zomerbier, Winterbier

**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 Cuvée van de Generaal

**DE KALE RIDDERS**

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

Landen
WWW.TUMULUS.BIZ

BIEREN Surplus, Tumulus 800, Tumulus Aura, Tumulus Magna, Tumulus Nera

**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, Sint-Jan, Tuverbol 11°, Roodebol

**GEUZESTEKERIJ 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 Geuze De Cam, Oude Krieken Lambiek De Cam, Oude Lambiek De Cam

**GEUZESTEKERIJ
HANSSENS
ARTISANAAL**

Sidy Hanssens steekt geuze met dezelfde passie als haar overgrootvader.

Beersel
BIEREN Hanssens Artisaanale Oude Geuze, Hanssens Artisaanale Oude Kriek, Oudbeitje

**GIBRIT**

Sandra Mannaerts blies het trouwbier dat haar papa voor haar eigen huwelijk had ontwikkeld nieuw leven in. Haar vader is er niet meer, zijn bier nog wel.

Nieuwrode
WWW.GIBRIT.BE

BIEREN Nivoo Blond, Nivoo Bruin

GUEUZERIE TILQUIN

Pierre Tilquin startte in 2009 de allereerste geuzestekerij van Wallonië, in de Zennevallei, pal op de taal- en provinciegrens met Vlaams-Brabant.

Bierghes (Rebeca)
GUEUZERIETILQUIN.BE

BIEREN Oude Geuze Tilquin, Oude Quetsche Tilquin, Gueuze Tilquin van 't vat

**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, Seizoensbier

**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

KARTUIS

Wilfried Vierendeel van restaurant De Eglantier kreeg het idee om een bier te laten brouwen gebaseerd op het oude recept van de Kartuispaters in Herne.

Halle
WWW.KARTHUIS.BE

BIEREN Kartuis Blond, Kartuis Bruin

**MICROBROUWERIJ
DEN TRIEST**

Een brouwerijtje dat alleen werkt met puur natuurlijke ingrediënten en hop van eigen veld. Te proeven in het uiterst gezellige gelegenheidscafé.

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

BIEREN Brutte Triest, De Neus, Den Triest Blond, Den Triest Dubbel, Den Triest IPA, Den Triest Tripel, Green hopping, Kerstbier, Kesse

**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
BIEREN Boerke Amber, Boerke Donker, Boerke Krieken

**PALM BREWERIES**

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

Londerzeel
PALMBREWERIES.COM

BIEREN Dobbels Palm, Estaminet Premium Pils, Palm, Palm Hop Select, Palm Royale

**PROMACO VISION**

Tienenaar Miel Mattheus wekt oude bierrecepten tot leven en laat zo een stukje vergeten Tiens patrimonium herrijzen.

Tienen
WWW.TIENSEKWEIKER.HANDELSGIDS.BE

BIEREN Tiense Kweiker Amber, Donker, Ginseng, Tripel, Tiense Zoeg, Tiens Schaap

**STADSBROUWERIJ
AARSCHOT**

Op de cultuursite Het Gasthuis laat de biergilde 't Alternatief het oude stadsbier van Aarschot herleven.

Aarschot
TOERISMEAARSCHOT.BE

BIEREN Aarschotse Bruine

**STELLA ARTOIS / AB INBEV**

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

Leuven
WWW.AB-INBEV.BE

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

**BROUWERIJ WIT PEERD**

Brouwerij 't Wit Peerd stopte rond 1850, maar huidig bewoner Peter Buelens - niet te verwarren met Peter Buelens van Palm Breweries - kreeg het idee het bier te laten herleven.

Londerzeel
WWW.WITPEERD.BE

BIEREN Wit Peerd Amber

Meer info over de bezoeken en -voorwaarden op www.toerismevlaamsbrabant.be en www.leuvenbierstad.be

BIER MET
LIEFDE
GEBROUWEN,
ONTDEK
JE MET
VERSTAND.

LEUVEN THE PLACE TO BE(ER)

Tijdens het laatste weekend van april zet bierhoofdstad Leuven alle tapkransen open.

Met pittige bierwandelingen, verrassende proeverijen en creatieve workshops is Leuven meer dan ooit the place to be(er). Huisbrouwerij Domus en 's werelds grootste brouwer AB Inbev gunnen je een kijkje in hun bierketels. De Leuvense restaurants verwennen je met een overheerlijk biermenu, met bier niet alleen in maar ook bij de gerechten. Op de Oude Markt vloeit het bier altijd rijkelijk, maar tijdens dit bierweekend pakken de cafés op het plein en de meest befaamde

biercafés van de stad uit met een buitengewone selectie speciale bieren. Niet te missen voor bierliefhebbers.

ZYTHOS BIERFESTIVAL

Top of the bill dit weekend is het Zythos Bierfestival in de Brabantthal. Hier kan je het hele weekend lang ongeneerd proeven van meer dan 500 bieren van wel 100 verschillende brouwers.

LEUVEN BIERWEEKEND

Te veel voor één dag? Zeker, maar geen nood. B&B staat dit weekend voor Bed & Bier, want de hotels en B&B's van de stad en de regio bieden van vrijdag tot zondag speciale bierarrangementen aan.



WWW.LEUVENBIERSTAD.BE
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 3 mei 2015.

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 leukste 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 van hun kunnen.

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 Eizingen.

WWW.NACHTVANDEGROTEGORST.BE

GEUZENEUZE

Heel zeldzame vintage geuze, verschillende jaargangen, jonge en gerijpte bieren, malse lambiek en fris fruitbier. Het bierfestival van de Merchtemse biervereniging

Geuzeneuze laat je proeven van een uitzonderlijk assortiment van alle actieve geuzebrouwers en -stokers. Bijpassende bruegheliaanse hapjes maken de kaart compleet.

WWW.GEUZENEUZE.BE

JUNI

NOVEMBER

DAG VAN DE OUDE GEUZE

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

WWW.LAMBIKSTOEMPERS.BE



MEETING LEUVEN & VLAAMS-BRABANT

In Vlaams-Brabant vind je de meest inspirerende locaties voor bedrijfsevents, incentives, teambuilding en meetings. Meeting Leuven & Vlaams-Brabant – een initiatief van Toerisme Leuven en Toerisme Vlaams-Brabant in samenwerking met KU Leuven – neemt jouw bedrijfs-evenement ter harte. De medewerkers werken een voorstel uit op maat, met de geknpte partner op de juiste locatie. En de service is helemaal gratis.

De meest inspirerende momenten komen met een goed biertje erbij. Dus waarom geen vergadering in een brouwerij? Een congres tussen de brouwkuipen van De Hoorn, de bakermat van Stella Artois? Of een brouwerijbezoek als incentive? Het kan allemaal. Of wil je zelf je brouwtalent uitproberen? Dan kan je zelfs je eigen bier brouwen tijdens een brouwworkshop.

Op de website van Meeting Leuven & Vlaams-Brabant vind je een volledig overzicht van teambuildingformules, vergaderfaciliteiten, congrescentra en hotels.

WWW.MEETINGLEUVEN.BE



PUBLICATIES



REGIOGIDS HAGELAND EN GROENE GORDEL

Hoe buitengewoon zijn de regio's Hageland en Groene Gordel nu echt? Dat kom je te weten in de twee handige regiogidsen met de plezierigste en meest indrukwekkende toeristische attracties en activiteiten. Vol tips, tricks, ideeën en adresjes voor een geslaagde uitstap.

Bestel gratis via
www.toerismevlaamsbrabant.be/publicaties



HAGELAND EN GROENE GORDEL MAGAZINE

Deze twee gratis magazines staan boordevol inspiratie en tips voor toffe uitstapjes, met uitgewerkte fiets- en wandelroutes waar je meteen mee op weg kan. De magazines verschijnen tweemaal per jaar.

Abonneer je via www.toerismevlaamsbrabant.be/publicaties en krijg het voorjaar- en najaarsnummer thuis in de bus.

FIETSNETWERKKAART EN DE WANDELKAARTEN

Met de Fietskaart Vlaams-Brabant kan je oneindig lang fietsen en toch geen enkele bezienswaardigheid missen. Net als op de verrassend mooie wandelnetwerken.

Bestel via
www.toerismevlaamsbrabant.be/publicaties

colofon

Deze gids is een initiatief van Toerisme Vlaams-Brabant vzw i.s.m. Toerisme Leuven / april 2012 – herwerkte versie januari 2014

Concept en redactie: Marie Vanhellefont, Gonda Craeninckx, Lucie Vangerven | **Vormgeving:** Absoluut | **Copywriting:** Bart Claes (www.wartaal.be) | **Foto's:** © Lander Loeckx; Toerisme Vlaams-Brabant; Toerisme Leuven; www.strafestreek.be - L. Collet; Marc Sluys; Brouwerij Haacht; Jan Kempnaers; De Hoorn; Van Halewyck; Andrew Verschete - artscenic.be; Michael Dehaspe; Danny Van Tricht; Felix Merckx; Bram Belet en Inse Van Rossem - Karl van Malderen, Sven Gatz, Jan Pille, Bapas. Belgische biertapas, Standaard Uitgeverij, 2011; Stef Gilissen; 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 | **Wettelijk depot:** D/2013/4058/09

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



GEEF JE MENING & WIN!

OP STAP IN VLAAMS-BRABANT, WAT VIND JIJ ERVAN?

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

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 45 kleine
en grote brouwerijen, wel 300 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.