



Achel Blond

Als je een willekeurige persoon vraagt om de zes trappistenbieren op te noemen, is de kans groot dat hij niet op Achel kan komen. Achel is een beetje een buitenbeentje omdat hij amper vijftien jaar bestaat en omdat hij niet wordt gebrouwen in een abdij maar in een zogenaamde kluis. Voor de rest voldoet hij aan alle regels die voor een trappist gelden. Wat omgeving en brouwtechniek betreft, is Achel nauw verwant met Westmalle. Beide zijn gebouwd op zanderige heidegrond en de paters van Westmalle helpen de Achelse Kluis – hoewel er zestig kilometer tussen de twee brouwerijen ligt – graag bij het brouwen. Er is namelijk nog maar één pater die de brouwerij bemant, samen met de lekenbrouwers. Achel is iets zachter dan wat we van een trappist gewend zijn. Het is een evenwichtig bier dat erg populair is bij de duizenden fietsers die de streek verkennen. Velen van hen komen uit Nederland, want de kluis ligt slechts enkele kilometers van de grens.

Trappist

weetje

Schaapskudde op de Groote Heide

In 1981 begon Lou Gillis in de buurt van de Achelse Kluis met een kudde Kempische heideschapen. De toenmalige abt, Dom Emmanuel van Gassel, had zo veel sympathie voor de herder en zijn 150 schapen dat hij een van de schuren op het kloosterterrein liet leegmaken zodat de schapen er voorlopig onderdak konden vinden. Ze mochten ook grazen op de Groote Heide van het Leenderbos. De kudde werd in 2003 overgenomen door Schapenhouderij Rob Adriaans en bestaat nu uit zo'n 350 schapen.



contact

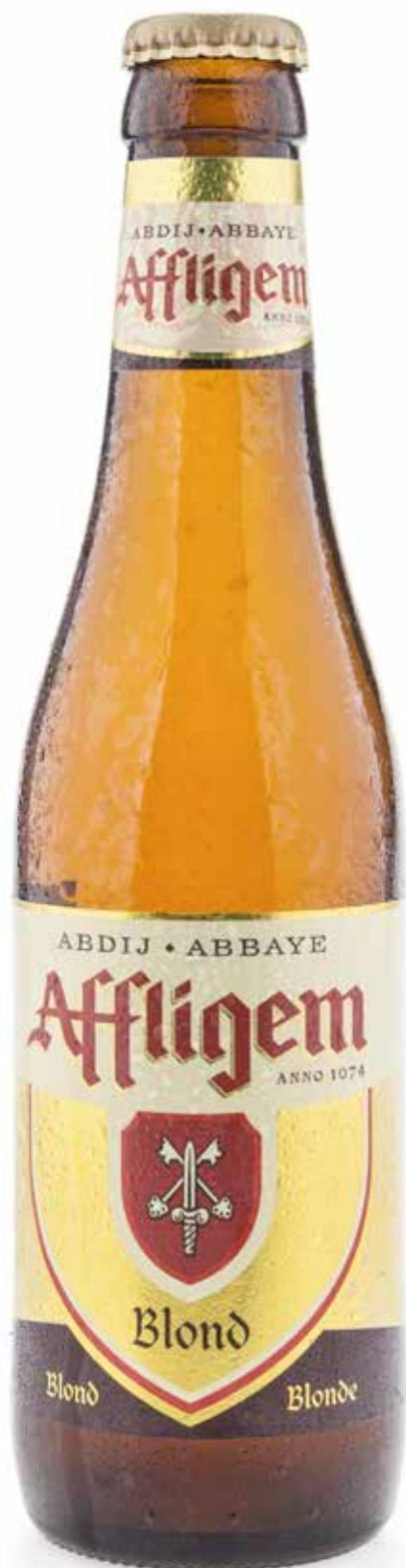
**Sint-Benedictusabdij
De Achelse Kluis**

De Kluis 1
3930 Hamont-Achel
011 80 07 60
www.achelsekluis.org

TIP: Huifkartocht

In de zomermaanden vertrekken er dagelijks op geregelde tijdstippen huifkarren voor een tocht door de natuur van de Achelse Kluis en het Leenderbos (www.achelsekluis.org).

Kluis



Affligem Blond

De gemeente Affligem ontstond door de fusie van Essene, Hekelgem en Terafene. Het bier kreeg de naam Affligem omdat ook de plaatselijke abdij zo heette. Volgens de legende is de naam afkomstig van Affli, een Frankische roverhoofdman die zijn leven wilde beteren en op die manier aan de basis lag van de abdij, en van het bier.

Affligem wordt al lang niet meer gebrouwen in de abdij, maar bij Brouwerij De Smedt in Opwijk. Oorspronkelijk was het een van de vele abdijbieren die België telt, maar intussen is Affligem gepromoveerd tot de Champions League van zijn soort. Affligem behoort tot de Alken-Maesgroep, en die is op zijn beurt eigendom van Heineken. Het Nederlandse bierconcern sponsoort het toernooi voor landskampioenen en zette Affligem in de schijnwerpers tijdens de thuiswedstrijden van Anderlecht.

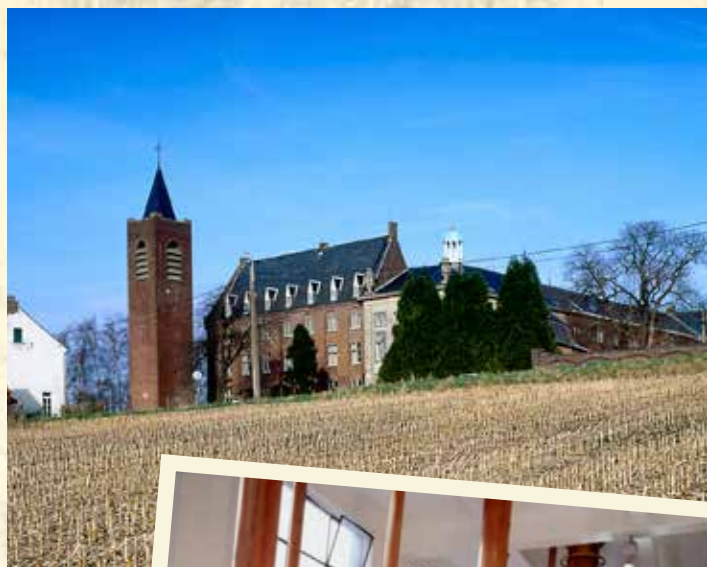
De smaak van Affligem Blond is hoppig en moutig, en eindigt in een fluwelen bitterheid. Maar je kan er ook redelijk veel van verzetten. Door die combinatie overstijgt Affligem Blond het lokale niveau en mag hij tot de internationale spelers gerekend worden.

Zilveren medaille in 2011

Tijdens de Brewing Industry International Awards in 2011 won Affligem Blond een zilveren medaille in de categorie bieren van hoge gisting. Deze internationale wedstrijd, inmiddels omgedoopt tot de International Brewing Awards, is de oudste in de brouwerswereld en wordt vaak gezien als de Oscaruitreiking van de bierindustrie.

Affligem Brouwerij

Ringlaan 18
1745 Opwijk
052 35 99 11
www.affligembeer.org



*TIP: Mosselen
met bier*

Het is een combinatie waar velen dol op zijn. Het bier kan ook echt mee in de pot. Door ze in Affligem Blond te koken, krijgen mosselen een extra geurig karakter. Bak jij liever je mosselen? Voeg dan een scheutje van dit bier toe aan de saus en ze krijgen een pittige, frisse smaak.

Arabier

Arabier wordt gemaakt door de Dolle Brouwers, die – zoals hun naam doet vermoeden – een gezellige bende zijn. Het gaat om vier fietsvrienden die zichzelf in de jaren zeventig de Dolle Dravers noemden. Ze maakten menige landweg en bergkam onveilig en bekwaamden zich onderweg in de edele kunst van het bierproeven. In 1980 namen de Dravers een leegstaande brouwerij in Esen (een deelgemeente van Diksmuide) over en vonden zichzelf opnieuw uit als de Dolle Brouwers. Hun eerste brouwsel, dat ze Oerbier doopten, hadden ze thuis in een wastobbe gemaakt en werd in de brouwerij op grotere schaal geproduceerd. In de loop der jaren breidden ze hun gamma uit met Boskeun, Dulle Teve, Stille Nacht, Stout en dus ook Arabier. Dat is een sterk blond bier van hoge gisting, dat hergist in de fles en wordt gebrouwen met Pope-ringse hop. Het resultaat is een uitgesproken droog en bitter bier dat is bedoeld om de dorst smakelijk te lessen. Omdat de bitterheid afneemt na verloop van tijd, is het beter om een Arabier binnen het jaar uit te drinken. Het is geen bewaarbier.

Het rebelse karakter van de Dolle Brouwers komt, naast hun keuze voor ongewone namen, tot uiting in het feit dat de bieren niet worden gefilterd. Bijna alle brouwerijen doen dat wel, in navolging

van de pilsen, die kristalhelder moeten zijn. Maar het is niet nodig. Integendeel, een ongefilterd bier smaakt soms iets voller en bitterder. Die eigenschappen kunnen de Dolle Brouwers, en hun klanten, wel appreciëren. Het mag dan een dolle bende zijn, brouwen kunnen ze.



weetje

Wat is drooghoppen?

Arabier wordt gebrouwen volgens een ongewoon procedé. Tenminste, ongewoon in België. In Engeland is *dry hopping* (drooghoppen) beter bekend. Hierbij lagere de hopbellen een tijd mee met het bier en ontstaat er een typische, bittere hopsmaak. De houdbaarheid is beperkt (maximaal een jaar), omdat de bitterheid van de hop stilaan verdwijnt.

bezoek

De brouwerij kan op afspraak worden bezocht in groepen van minimaal dertig personen. Kleinere groepen en individuele bezoekers zijn welkom op zondagnamiddag. De rondleiding duurt een uur.

contact

De Dolle Brouwers
 Roeselarestraat 12b
 8600 Esen
 051 50 27 81
www.dedollebrouwers.be





Augustijn

Augustijn is het paradepaardje van Brouwerij Van Steenberghe in Ertvelde. De brouwerij heeft lange tijd ook gewerkt in opdracht van andere brouwerijen, maar de laatste jaren heeft ze haar aandacht vooral op haar eigen basisbier gericht. Augustijn staat om verschillende redenen centraal in het Belgische bierlandschap. Zijn kleur houdt het midden tussen blond en amber. De smaak is vrij hoppig en dus karaktervol, maar ook nogal mou-tig en dus vol en rond. Augustijn is een mooi voorbeeld van iets waar Belgische brouwers meesters in zijn: balans vinden. Onze bieren maken vaak een mooie, ronde beweging maken: van neus over tongpunt tot keelholte smelten de complexe sma-ken samen tot een geheel. Van die kunst is Augustijn een mooie exponent. Het mag dan ook niet verbazen dat het huisbier van het Vlaamse parlement, Halfmond, familie van de Augustijn is.

Enkele schenktips

1. Bewaar het flesje rechtop, zodat de gist op de bodem blijft liggen. De ideale schenkt temperatuur bedraagt 8°C.
2. Het bolvormige glas werd zo ontwikkeld dat de schuimkraag en het aroma goed bewaard blijven na het uitschenken. Zorg ervoor dat het glas zuiver is en steek het niet in de afwasmachine.
3. Houd het glas schuin en schenk het bier langzaam in zonder dat de fles het glas raakt. Houd de fles steeds verder van het glas tijdens het gieten.
4. Door de nagisting in de fles blijft de smaak evolueren. Laat maximaal een centimeter van het bier in de fles, dan blijft de gist achter en oogt het bier helder. Als u de fles helemaal uitschenkt, krijgt u een troebel bier met meer aroma. Aan u de keuze.



Brouwerij Van Steenberge

Lindenlaan 25

9940 Ertvelde

09 344 50 71

www.vansteenberge.com



Delirium

Delirium is de trots van Brouwerij Huyghe in Melle, een oud huis van vertrouwen. Huyghe heeft met Delirium een bier gemaakt waarvoor iedere markt ter wereld opent, omdat het de universele taal van de 'roze olifant' spreekt. Het bier zelf bevat alles wat je van een tripel verwacht: een moutige, fruitige smaak met hop, en hier en daar een vleugje peper. Maar het is het verhaal eromheen dat Delirium iets extra's geeft. Het wordt sinds jaar en dag geschonken uit een 'stenen' fles. Het blauwe etiket met de roze olifant is universeel herkenbaar en bovendien ontwikkelt Huyghe een soort cultus rond die olifant. Daarvan getuigt de Confrérie van de Roze Olifant, een orde waarvan de leden zich hullen in blauw-roze satijnen gewaden.

weetje

De betekenis van delirium tremens

Zowel de naam als het logo van dit bier verwijst naar een afkickverschijnsel dat optreedt bij onthouding na overmatig en langdurig alcoholgebruik.

bezoek

Op afspraak worden er rondleidingen georganiseerd op weekdays, voor minimaal vijftien personen.

contact

Brouwerij Huyghe

Geraardsbergsesteenweg 14b
9090 Melle
09 252 15 01
www.delirium.be

**TIP: Het Delirium Café**

Bezoek in Brussel het Delirium Café in de Getrouwheidsgang. Het Guinness Book of Records vermeldt dit café omdat het de meeste bieren ter wereld in huis heeft.