

Ergens diep verscholen in het Pajottenland, in één van 's lands mooiste dorpen, Pepingen, ligt een oude fruitkwekershoeve die rock-'n-roll uitademt. Fruit wordt er nog geteeld, maar als je er om appels gaat, kom je van een kale reis terug.

Mann en Sofie herbergen op hun hoeve nu een warme stokerij – bovendien uniek in het Pajottenland en de Zennevallei – met een echte Arnold Holstein ketel waarmee ze van echte, eerlijke grondstoffen al even eerlijke distillaten maken. Ze doen dit samen met Dirk en Jeroen. Allen delen ze een passie voor zuivere producten en elk dragen ze op hun manier een eigen accent of troef bij tot het geheel. Dat zorgt ervoor dat ze elkaar perfect aanvullen en zo telkens unieke producten op de wereld kunnen zetten.

Door experimenteren leidde ondertussen al tot vier unieke gins, telkens met een andere basisgrondstof zoals tarwe, maïs, appels en zelfs aardappelen. Voor deze grondstoffen werken ze bovendien samen met lokale landbouwers. De grondstoffen worden daarna verwerkt op de hoeve. De aardappelen en appels bijvoorbeeld worden er met de hand geselecteerd, gewassen en vergist. Daarna wordt de zoete, fruitige 'mash' gedistilleerd met de nodige kruiden in de kolom om zachte, rijke en complexe gins te verkrijgen. Dat hele proces duurt maar liefst een week en vraagt zo'n 550 kilo aan aardappelen of appels.

Door bewust te kiezen om weer gin te maken vanaf de grondstoffen en niet met industriële, neutrale, smaak- en geurloze alcohol te werken, zijn ze bovendien zo goed als uniek in de wereld. Die eerlijke en ambachtelijke benadering met respect voor de natuur proef je dan ook in al hun producten. Behalve met hun heerlijke gins en vodka, ook op basis van aardappelen, timmeren ze ook aan de weg om de authentieke graanjenever weer de smaak te geven die hij verdient.

SCHATKAMER AAN GEESTRIJKE DRANKEN

Van stokerijen en distilleerketels tot likeuristen of jeneverambassadeurs, Vlaams-Brabant heeft een schatkamer aan geestrijke dranken die wachten om ontdekt te worden.

Likeuren De Gent, Betekom:

een likeurstokerij met een traditie die teruggaat tot 1881 met een ongezien assortiment aan streeklikeuren.

Belgin, Bertem:

enkele vrienden die de rijke traditie van het distilleren van sterkedrank in ons land willen eren door met natuurlijke, streekseigen, ambachtelijke en vooral innovatieve producten unieke likeuren en gins te maken.

Streekproducten Centrum, Halle:

bij Johnny en Ursula waan je je in het mekka van de streekproducten, waar je rekken vol streekproducten terugvindt – zowel van collega-producten als wijnen, jenever, likeuren en gins van eigen makelij.

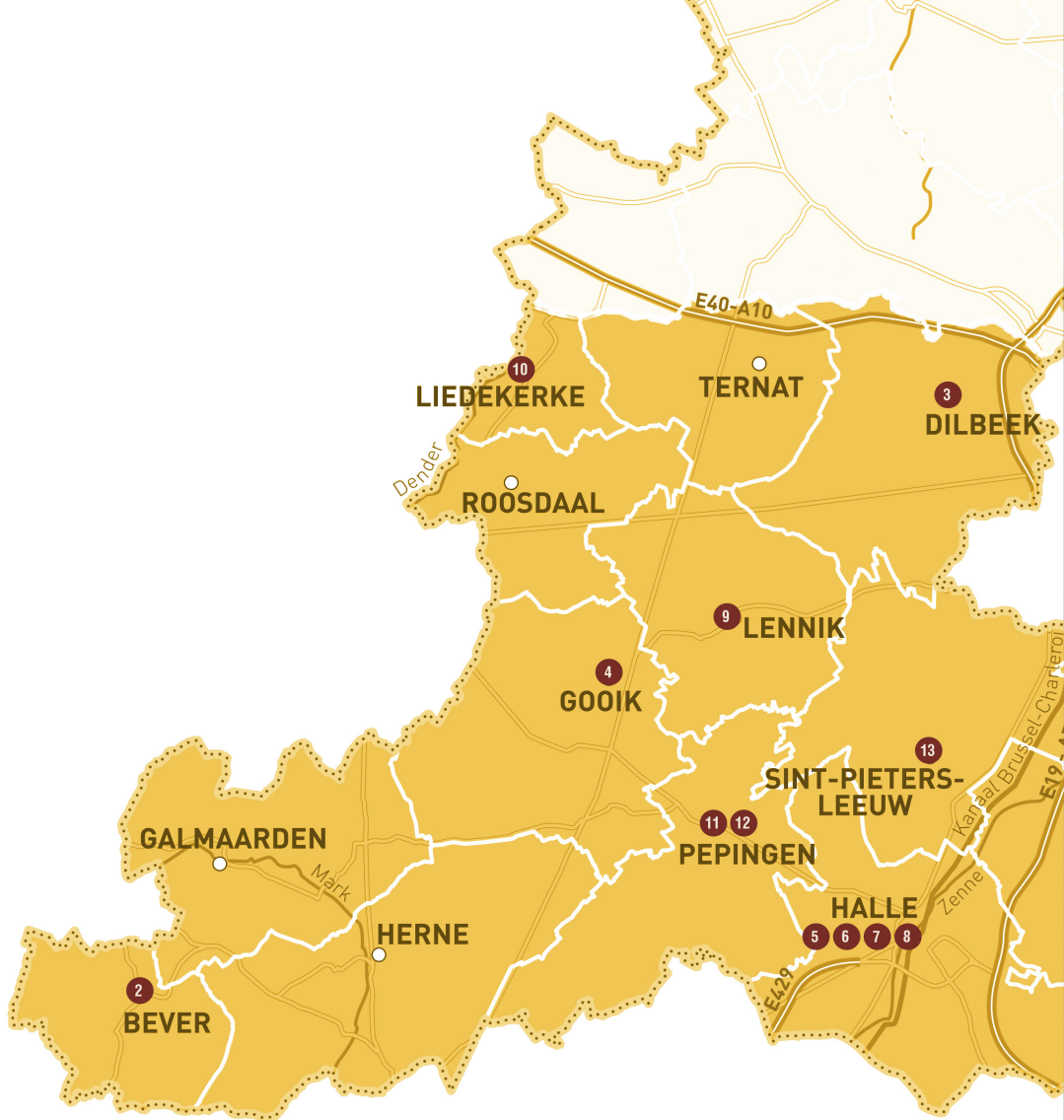


JEROEN OP SJOK
OPEN UP FARM
DISTILLERY

gin



PAJOTTENLAND & ZENNEVALEI
STRAFFE PRODUCENTEN



1	<i>Brouwerij Oud-Beersel</i>	geuze & kriek	Beersel
2	<i>Beverse Kaasmakerij</i>	kaas	Bever
3	<i>Brouwerij Timmermans</i>	geuze & kriek	Dilbeek
4	<i>Chocolaterie De Parel</i>	chocolade	Gooik
5	<i>Brouwerij Boon</i>	geuze & kriek	Halle
6	<i>Confiserie Pascaline</i>	snoepgoed	Halle
7	<i>Kartuis</i>	bier, kaas & confituur	Halle
8	<i>Streekproducten Centrum</i>	fruitwijn	Halle
9	<i>Huis Vossen</i>	jenever & chocolade	Lennik
10	<i>Slagerij Yttersprot</i>	vlees & charcuterie	Liedekerke
11	<i>Open Up Farm Distillery</i>	gin & jenever	Pepingen
12	<i>Pajottenlander</i>	fruit & fruitsappen	Pepingen
13	<i>Brouwerij Lindemans</i>	geuze & kriek	Sint-Pieters-Leeuw

1 BROUWERIJ OUD BEERSEL
Beersel

'BEER TRADITIONS REBORN'

Een van de laatste authentieke lambiekbrouwerijen die België rijk is en bekend om haar op ambachtelijke wijze en volgens aloude traditie gebrouwen lambiek. Naast Oude Geuze en Oude Kriek zijn er ook nog bieren van hoge gisting en zelfs specialiteiten op basis van de bestaande bieren.





2 BEVERSE KAASMAKERIJ

Bever

VAN KOE TOT KAAS

Het belangrijkste bedrijf in de streek dat met dagverse melk halfharde kazen maakt, zonder bewaar- of kleurmiddelen. Tijdens de productie wordt er ook weleens geëxperimenteerd met ander lekkers uit de streek, bijvoorbeeld kaas met streekbier.



3 BROUWERIJ TIMMERMANS

Dilbeek

PROEF DE TRADITIE!

Timmermans is niet voor niets de oudste lambiekbrouwerij ter wereld. Zodra mensen de brouwerij bezocht hebben en de foeders en pijpen hebben gezien, proeven ze in het glas de inspanningen en tijd die typisch zijn voor deze lambiekbrouwerij.



4 CHOCOLATERIE DE PAREL

Gooik

EEN CHOCOLADEPAREL VOOR EEN PAJOTSE PAREL

Drie glanzende parels van melkchocolade met een vulling van chocolademousse of vanillebotercrème en dit als ode aan de gemeente Gooik, de parel van het Pajottenland. Gemaakt van (h)eerlijke producten uit eigen streek. Van een echte streekambassadeur gesproken.

5 BROUWERIJ BOON

Halle

VERNIEUWEN MET OOG VOOR TRADITIE

Een brouwerij die steeds investeert in vernieuwing met oog voor traditie en zo zorgde voor een echte revival van de authentieke lambiek, geuze en kriek in de sporen van de eeuwenoude brouwerij-stokerij in Lembeek.



6 CONFISERIE PASCALINE

Halle

GEHEIM FAMILIERECEPT

Sinds 1935 zijn deze snoepjes alom geprezen. Het geheime familierecept geven Peter en Pascale niet prijs, maar ze verklappen wel dat ze zonder gelatine, bewaarmiddelen en kleurstof werken. Dat maakt het toch weer authentiek en ambachtelijk.



7 KARTUIS

Halle

STEEDS MET HET BIER ALS BASIS

Kartuis is niet enkel een lekker, ambachtelijk bier, maar ook een ideaal basisproduct voor het creëren van kaas, koekjes, confituur, choco en pralines. Dat wisten zelfs de monniken van het Kartuizerklooster van Herne in de 11de eeuw!

