



De Leuvense Biertherapeuten
La Tournée Belge
Negende Leuvens Bierproeffestival met
66 bieren uit 11 Belgische provincies
Zat 20 maart van 12u tot 24u
Taverne Stille Waters

Provinciedomein Kessel-Lo (Vlakbij Ecohuis)
Te bereiken via Parking P2 - Beemdenstraat, Kessel-Lo



BIERBOEKJE

Uitleg over de bieren op het festival

Waarde: 1 euro

Welkom

Welkom zytholoog, bierliefhebber, biertherapeut of dorstige wandelaar op ons jaarlijks Bierproeffestival. Je kunt terug proeven, degusteren en genieten van het unieke product “bier” dat ons landje wereldberoemd heeft gemaakt.

Toen, in het begin van dit jaar, de staking bij AB-Inbev er voor zorgde dat bepaalde bieren minder voorradig waren, was het net alsof het land zonder bier ging vallen. Iedere dag werd er, via allerhande media, een update gegeven over het aantal vaten in de cafés en het aantal bakken in de grootwarenhuizen. Kortom, het was grote paniek in de wereld van het bier. België, het land van het bier, dreigde zonder bier te vallen.

Gelukkig is dit niet waar. België telt meer brouwerijen dan enkel de grootste brouwerij van de wereld. Volgens ons laatste overzicht, tellen we 131 brouwerijen en 38 bierfirma's.

Met het thema van dit jaar, “La Tournée Belge”, doen we een grote rondrit langsheen alle 11 Belgische provincies.

Uit iedere provincie hebben we nieuwe bieren of echte klassiekers gekozen. Het resultaat is een lijst van 66 bieren, waarvan 23 nieuwe bieren, pas uitgekomen na onze vorige editie.

Veel proefplezier

Hoe werkt het festival

Maak eerst rustig een keuze. Dit boekje helpt hierbij.

Om te bestellen, vul je tafelnummer en de nummers van de gewenste bieren in op de bestelpapiertjes. Deze papiertjes liggen op alle tafels.

Dat papiertje bezorg je dan aan een garçon. De aandacht trekken, lukt het best door met het “dorstplaatje” te zwaaien. Betalen gebeurt steeds met jetons. Deze kan je aan de inkom kopen.

Een rode jeton = 10 witte jetons = 2 euro.

De jetons blijven ook de volgende jaren nog bruikbaar.

Tegen de muur hangen de nummers van de bieren die niet meer voorradig zijn. Het heeft dus geen zin meer om deze nummers nog te bestellen.

Enkele tips & tricks om het festival te overleven

- Ben je met vrienden, bestel dan elk iets anders en geef de glazen door
- Vraag gerust bij een fles meerdere glazen om samen te proeven.

- Je kan ook vragen de flesjes niet te openen, zo kan je ze mee naar huis nemen.
- Om de smaakpapillen niet te sterk te vermoeien is het aan te raden om tussendoor water te drinken en iets te eten. Dit jaar kunnen we jullie opnieuw enkele lekkere biergerechten aanbieden.

Neem je graag een verrassing mee naar huis, koop dan zeker een lotje van onze mooie biertombola. 1 lotje = 3 euro en je wint altijd een prachtige bierprijs.

Bovendien steun je er ook nog een Goed Doel mee. Het Goede Doel dit jaar is: "De Wissel" uit Leuven.

"De Wissel" is een begeleidingshuis in de bijzondere jeugdzorg in het Leuvense voor meisjes tussen de 14 en 21 jaar. De meisjes die in de gebouwen wonen van de Wissel noemen we de bewoners, de begeleiders de medebewoners. Sommige meisjes verblijven in studio's in de stad, anderen thuis. De Wissel is een kleinschalig residentieel begeleidingshuis voor meisjes van 14 tot 21 jaar. Het centrum bevindt zich op de ring van Leuven, in drie rijhuizen van drie verdiepingen en een achterhuis met tuin.

De Wissel heeft als Voorziening Categorie 1 bis een erkenning voor de begeleiding van 25 meisjes, waarvan 6 meisjes op BZW. In het kader van het Project Ervaringsleren verblijven er 1 à 2 meisjes op zorgboerderijen in Kempen - Limburg.

Mochten er nog vragen zijn, stel ze gerust aan één van onze medewerkers. Je herkent ze aan hun witte T-Shirt.

Brouwerijen en bierfirma's

Zythos vzw onderscheidt in de Belgische bier- en brouwerijwereld drie categorieën van ondernemingen:

1. **Brouwerijen.**

Het woord brouwerij zal enkel nog gebruikt worden voor ondernemingen die zelf over een echte brouwinstallatie beschikken en deze ook daadwerkelijk gebruiken voor de productie van hun bieren.

De benaming brouwerij wordt dus niet langer gekoppeld aan een persoon (fysieke of rechtspersoon) maar aan een plaats. Het betekent m.a.w. een terugkeer naar de essentiële betekenis van het woord brouwerij: "plaats waar bier gebrouwen wordt". Er wordt niet gekozen voor een zeer enge en fundamentalistische interpretatie. Die zou erop neerkomen dat geëist wordt dat een brouwerij elke liter van al haar bieren zelf brouwt in haar eigen installaties, en dit voor elke fase van het productieproces.

Er zijn zeker brouwerijen die zo werken en zij zijn uiteraard de eerste die terecht de benaming brouwerij verdienen. Realiteit is echter ook dat met een dergelijke strikte interpretatie er niet veel echte brouwerijen meer zouden overblijven in ons land. De bedrijven die door Zythos aangeduid worden als brouwerij, moeten hun eigen installaties regelmatig gebruiken om te brouwen, maar:

- moeten niet noodzakelijk elke liter van al hun bieren zelf brouwen. Er kunnen aanvaardbare redenen zijn (meestal capaciteitsproblemen) waardoor een brouwerij een deel van haar productie elders brouwt of laat brouwen.
- moeten niet noodzakelijk alle fasen van het brouwproces zelf uitvoeren, maar kunnen voor sommige fasen (bv. voor het bottelen, bij gebrek aan een eigen afvulinstallatie) op een andere brouwerij beroep doen.

2. **Bierfirma's.**

In deze categorie worden de ondernemingen ondergebracht, die bewijsbaar over een of meer eigen originele bieren beschikken, maar zelf geen brouwinstallatie hebben om ze te brouwen.

Zij doen dus de marketing en commercialisering van eigen bieren, maar de productie gebeurt elders. Daarbij wordt in het midden gelaten of dit produceren door henzelf gebeurt of door de eigenaar en personeel van de werkelijke brouwerij zelf.

Essentieel om in deze categorie thuis te horen is dus het beschikken over een eigen, origineel bier en dit zelf commercialiseren als hoofdactiviteit. Belangrijk is dus wel dat de commercialisering van het eigen bier de hoofdactiviteit van de betrokken firma moet uitmaken. Verenigingen, cafés of bedrijven die een eigen origineel bier laten brouwen, maar waarvan de commercialisering daarvan niet hun hoofdactiviteit is, vallen niet onder het begrip "bierfirma"

3. **Bierhandelaars.**

Zoals de term het zegt zijn dit de bedrijven die gewoon handel drijven in bieren (en eventueel andere dranken). Er zijn een aantal bierhandelaars die in hun assortiment een zgn. 'eigen' bier aanbieden. In de meeste gevallen gaat het echter om niet meer dan een

merknaam, die in werkelijkheid een etiketbier is van een ander bier. Waar het geweten of aantoonbaar is dat het gaat om een etiketbier, is er natuurlijk geen reden om deze bierhandelaar in een andere categorie onder te brengen. Zelfs indien het gaat om een bier volgens een eigen origineel recept, maar de commercialisering daarvan niet de hoofdactiviteit uitmaakt van het bedrijf, wordt dit niet beschouwd als een reden voor een upgradering tot bierfirma.

Deze indeling is bedoeld om een transparant kader scheppen voor de Belgische bier- en brouwerijwereld vanuit onze visie. Hoe de brouwers zelf tegen de huidige chaos aankijken, en wie zich volgens hen al dan niet brouwerij mag noemen, is een zaak waarmee Zythos zich niet kan en mag inlaten.

Het zou uiteraard een pluspunt zijn indien brouwers en consumenten tot een gemeenschappelijke visie zouden kunnen komen.

In heel deze discussie wordt ook geen uitspraak gedaan over het bier zelf. Op geen enkele manier wordt gesuggereerd dat de bieren van bierfirma's minderwaardige producten zouden zijn in vergelijking met de bieren van echte brouwerijen.

Integendeel, er zijn duidelijke voorbeelden te geven van bieren van bierfirma's die op het gebied van originaliteit, aroma's en smaak veel hoger scoren dan sommige vlakke, neutraal-zoete producten van grote brouwerijen. De kwaliteit van de bieren staat hier dus niet ter discussie.



West-Vlaanderen

West-Vlaanderen is de enige Belgische provincie die aan de kust gelegen is. Het is ook de enige Vlaamse provincie die aan twee buurlanden grenst, zowel aan Frankrijk als aan Nederland. Qua oppervlakte is de provincie de grootste in het Vlaams Gewest en de vijfde grootste in België.

West-Vlaanderen telt 18 actieve brouwerijen en 5 bierfirma's. Oud Bruin is een typische bierstijl uit West-Vlaanderen. Maar West-Vlaanderen telt ook veel brouwers die bereid zijn te experimenteren met bier. Daarbij denken we aan Alvinne, De Struise Brouwers of De Dolle Brouwers.

1. Cuerna

14 jetons

Bruin Speciaalbier
33 cl - 7 %

Bierfirma Lupiline uit Kuurne
(www.lupiline.be)
(Bierfirma: gebrouwen bij Br. De Graal)

In de geur zijn toetsen van kandijstroop te herkennen. De lichte karamelzoete smaak bevat een hint van rozijnen. De nasmaak vloeit zacht gebrand-bitter terug. Droogbittere afdronk. Bierfirma die brouwt in de ketels van brouwerij De Graal.

2. Duchesse de Bourgogne

13 jetons

Oud Bruin
33 cl - 6,2 %

Brouwerij Verhaeghe uit Vichte
(www.brouwerijverhaeghe.be)

Donkerrood met bijna geen schuim. Een zoet, fruitig bier met een aangename fris-zurige eikenhouten afdronk, toetsen van karamel, rijp fruit en zoetzure azijn, net als bij fruitige wijn. Versnijding van 8 en 18 maanden oud bier, gerijpt op eikenhouten vaten.

3. Enfant Terrible

17 jetons

Tripel
33 cl - 8,2 %
(Nieuw in 2010)

Brouwerij De Leite uit Ruddervoorde
(www.deleite.be)

Troebel goudblond bier met dichte, licht beige schuimkraag. Zoete, fruitige geur waarin ook gist herkenbaar is. Bittere hopsmaak met fruitige toets. Mooi uitgebalanceerd met droge afdronk. De brouwerij laat voor al haar bieren het etiket ontwerpen door een kunstenaar.

4. Hommelbier

13 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 7,5 %

Brouwerij Van Eecke uit Watou
(www.brouwerijvaneecke.tk)

Goudkleurig, met sterke, witte schuimkraag. Fruitig aroma, grassen, komijn afkomstig van de gebruikte hoppen. Fruitige smaak, lichtjes zoet. Bitterheid van de hop primeert echter. Een duidelijke metaalachtige smaak. Bitterheid blijft langere tijd hangen. Gemaakt met drie soorten hop uit de streek van Poperinge, waaronder Hallertau en Brewers' Gold. "hommel" is dialect voor "hop".

5. Keyte Oosténde Dobbel Tripel

14 jetons

Tripel
33 cl - 9,2 %

Brouwerij Strubbe uit Ichtegem
(www.brouwerij-strubbe.be)

Donkerbruin bier met een dunne gekleurde schuimkraag. Aroma van karamel, gedroogde pruimen en rozijnen. Stevig mondgevoel. Smaak is mooi in evenwicht : overwegend zoet met chocolade en gebrande mout die overheersen, alcoholisch met ook een aangename hoppigheid.

6. Melchior Oak Aged Mackmyra Barrel

50 jetons

Speciaalbier
37,5 cl - 11 %
(Nieuw in 2010 - Primeur)

Picobrouwerij Alvinne uit Heule
(www.alvinne.be)

Een serieuze klepper. Amberkleurige barley wine met geen of slechts kleine schuimkraag. Droog, fruitig en licht zurig aroma. Smaak van hout en rijpe vruchten. Ook de alcohol komt duidelijk naar voren. Zachte, fruitige afdronk met carameltoets. Het moederbier Melchior heeft 3 maanden gerijpt op eikenhouten vaten van MackMyra, de eerste Zweedse whiskey-distilleerderij.

7. Oerbier

16 jetons

Bruin Speciaalbier
33 cl - 9 %

De Dolle Brouwers uit Esen
(www.dedollebrouwers.be)

Donkerrood met een beige schuimkraag. De geur is zoetig, naar karamel en misschien rozijntjes, maar ook wijnachtig en met een zweempje muntachtige frisheid. De smaak is moutig, licht fruitig en vertoont ook een wijnachtige zurigheid. De bitterheid van gebrande mout krijgt de overhand in de lang uitvloeiende nasmaak.

8. Pipedream

18 jetons

IPA
33 cl - 7,8 %
(Nieuw in 2009)

Struise Brouwers uit Oost-Vleteren
(www.struisebrouwers.be)

Helder, amberkleurig bier met mooie schuimkraag. De geur is complex: zoet, licht fruitig, hoppig met aromas van sinaasappel en banaan. De smaak is uitgesproken hoppig met aanhoudende bitterheid. De gist is meer terug te vinden in het aroma dan in de smaak. Recept van de Pipeworks Brewing Company uit Chicago, USA, in samenwerking met De Struise Brouwers en gebrouwen bij Alvinne, 3 brouwerijen in 1 klap. Er werden 5 verschillende soorten hop gebruikt.

9. Rodenbach Grand Cru 2000

50 jetons

Oud Bruin
75 cl - 6 %

Brouwerij Rodenbach uit Roeselare
(www.rodenbach.be)

Roodkleurig bier met een lichtbruine schuimkraag. Aroma van kriek, balsamico azijn, zurig. Zurig, met weinig bitterheid. Hout op de achtergrond. Heel dicht bij een rode wijnsmaak, te vergelijken met tannine. De nasmaak eindigt zurig, maar niet zuur. Een klassieker onder de belgische bieren, maar miskend. Ideaal met verse, ongepelde 'gèrnaers'. Bestaat uit 1/3 jonge Rodenbach en 2/3 Rodenbach gerijpt gedurende 2 jaar op houten vaten. Dit zijn oude flessen van 75cl, in de tijd van OBP gegeven als beloning voor de medewerkers van 24 uur, de voorloper van ZBF. Interessant hierbij wordt dus de smaakevolutie.

10. Zingende Blondine

15 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 9,8 %
(Nieuw in 2009)

Brouwerij 't Gaverhopke uit Stasegem
(www.tgaverhopke.be)

Troebel donkerblond bier met een dunne schuimkraag, weinig CO2 prikkel. Smaak is vrij moutig, gistig, wat vanille maar ook een stevige stoot alcohol. Nasmaak is gistig en alcoholisch met een licht opkomende zurigheid.

Verkozen tot de Nieuwe Onderneemster van het jaar 2010.



Oost-Vlaanderen

De provincie Oost-Vlaanderen is een van de vijf Vlaamse provincies van België. Het grenst in het westen aan de provincie West-Vlaanderen, in het noorden aan het Nederlandse Zeeuws-Vlaanderen, in het oosten aan de provincies Antwerpen en Vlaams-Brabant en in het zuiden aan het Waalse Henegouwen.

Oost-Vlaanderen telt 21 actieve brouwerijen en 13 bierfirma's. Typisch voor Oost-Vlaanderen zijn de vele familiebrouwerijen zoals Van Steenberge, Van Den Bossche of Bosteels.

11. Belle Cies

50 jetons

Blond Speciaalbier
75 cl - 10 %
(Nieuw in 2009)

Brouwerij Den Tseut uit Oosteeklo
(huisbrouwerijdentseut.weebly.com)

Niet helder, donkergoudkleurig met een goede witte schuimkraag. Fruitig aroma van hop, beetje gist. De smaak heeft een goede hobbitterheid, met op de achtergrond fruitig en gist. Iedere fles bevat normaal gezien een hoppelletje. Volgens de brouwer een ideaal aperitief-bier

12. Buffalo Belgian Bitter

16 jetons

Blond speciaalbier
33 cl - 6,5 %

Van Den Bossche uit Sint-Lievens-esse
(www.paterlieven.be)

Bleekgeel met een goede, witte schuimkraag. Zurig, met toetsen van mout. Typische citrus-geur van hop, kruidig Sprankelend, droog, hopbitters komen naar boven Lang nadien laat het bier nog altijd een bittere smaak na.

13. Guido

19 jetons

Honingbier
33 cl - 8 %

Brouwerij Smisje uit Mater
(www.smisje.be)

Troebel, bruine kleur met een grote, lichte schuimkraag. Aroma is speciaal, met veel gras, gist en een aantal andere fruitige smaken. Geur van honing en zelfs wijnachtig. De smaak is meer van hetzelfde, met de bloemrijke vruchten die zich veel meer uiten. Het is vrij romig en zoeter in vergelijking met wat de geur en het hoofd zou duiden. Dit bier bevat als hop Hallertau en als speciaal ingrediënt rozijnen.

14. Toria Tripel

17 jetons

Tripel
33 cl - 8,6 %
(Nieuw in 2009)

De Hoevebrouwers uit Zottegem
(www.dehoevebrouwers.be)
(Bierfirma: gebrouwen bij De Proefbrouwerij)

Donker oranje bier met dikke, witte schuimkraag. Aroma doet denken aan biscuit en brood, met toetsen van fruit, kruiden en karamel Begint eerder zoet, maar gaat over in een bittere en kruidige smaak. Zoet-bittere nasmaak met kruidige toetsen. Dit bier werd vroeger gebrouwen door Brouwerij Crombé te Zottegem, vandaar zijn naam.

15. Tripel Karmeliet

16 jetons

Tripel
33 cl - 8 %

Brouwerij Bosteels uit Buggenhout
(<http://www.bestbelgianspecialbeers.be/>)

Goudkleurig, troebel, met overvloedige schuimkraag. Heel fruitig. Gist komt duidelijk naar boven en zorgt voor een banaanachtige geur. Bitterig en zoetig van smaak, citrus zorgt voor een zurige toets. Moutige nasmaak, kruiden op de achtergrond. Uitgeroepen tot beste bier ter wereld in 2008 door de consumenten op ratebeer.com.

16. Waase Wolf

15 jetons

Bruin Speciaalbier
33 cl - 6,5 %

Brouwerij Boelens uit Belsele
(www.brouwerijboelens.be)

Sterk gekruid amberbier met een toets van koriander. De toevoeging van karamel vertaalt zich in de smaak.

Verwijst naar de legende van "De Wolf van het Waasland", anno 2000.

17. Witches Brew

15 jetons

Blond Speciaalbier
25 cl van het vat - 9,3 %
(Nieuw in 2009)

Brouwerij Van Steenberge uit Ertvelde
(www.vansteenberge.com)

Goudkleurig bier met een stevige witte schuimkraag. Wat citrus en kruiden in de geur. Smaak is vrij fruitig, gistig en alcoholisch. Goede en aangename nabitterheid.

18. Witkap Stimulo

14 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 6 %

Brouwerij Slagmuylder uit Ninove
(www.witkap.be)

Goudkleurig, naar het oranje toe. Sterke witte schuimkraag. Citrus-aroma. Licht zurig. Lichte perzikgeur door de gist. Florale hopgeur. Verfrissende zurigheid, met hoparoma's die nadien sterker worden. Nasmaak is hopbitterig.



Antwerpen

De provincie Antwerpen is een van de vijf provincies van Vlaanderen en een van de tien provincies van België. Ze bevindt zich ten oosten van de provincie Oost-Vlaanderen, ten noorden van de provincie Vlaams-Brabant en ten westen van de provincie Limburg. In het noorden grenst de provincie aan de Nederlandse provincie Noord-Brabant en voor een klein stuk ook aan de

Nederlandse provincie Zeeland. Antwerpen is de enige Vlaamse provincie die niet aan een Waalse provincie grenst. Bijgevolg is het ook de enige provincie in Vlaanderen die geen gemeenten met taalfaciliteiten kent.

Antwerpen telt 9 actieve brouwerijen en 9 bierfirma's.

19. Duvel Groen

12 jetons

Blond Speciaalbier
25 cl - 7,5 %

Brouwerij Duvel-Moorgat uit Breendonk
(www.duvel.be)

Moutachtig en hoppig. leunt nog het dichtst aan bij een stevige pils. Of een zachte Duvel zo je wil, want de smaak is iets minder scherp dan die van een 'echte' Duvel. Lichtdroge afdronk. Scherp genoeg om te weten dat je een Duvel-variant aan het binnenzwelgen / degusteren bent.

20. Embrasse

20 jetons

Blond Speciaalbier
66 cl - 9 %

Brouwerij De Dochter van de Korenaar uit
Baarle-herthog
(www.dedochtervande-korenaar.be)

Donkerrood-bruin zeer complexe geur. De smaak ligt tussen een goede trappist en een stout in, en is zoals zich laat verwachten, zeer intens. Een sublieme lange afdronk.

21. Hofblues

16 jetons

Stout
33 cl - 5,5 %

Hofbrouwerij uit Beerzel
(www.thofbrouwerijke)

Zwarte kleur met lichtbruine schuimkraag. Duidelijk Espresso en chocolade. Fondant chocolade, rozijnen, koffie, Marmite (Soort pasta voor de boterham met Umami-smaak, te vergelijken met sojasaus). Nasmaak van sterke koffie.

Umami is, na zuur, zoet, zout en bitter de vijfde smaak die we kunnen waarnemen. Een beetje te vergelijken met de smaak van selderijzout. Je proeft eerst zout, maar dan een bepaalde kruidenmix.

22. Hopsinjoor

15 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 8 %

Brouwerij Het Anker uit Mechelen
(www.hetanker.be)

Door het gebruik van 4 soorten hop : Belgische Golding, Duitse Spalt, Franse Tradition en Saaz, werd een maximum aan aroma overgehouden door het op verschillende tijdstippen te fractioneren in het kookproces. Dit bier is zacht maar heeft toch een mooie bittere afdronk.

23. Straffen Toeback

17 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 9,5 %
(Nieuw in 2009)

De Scheldebrouwerij uit Meer
(www.scheldebrouwerij.be)

Zoete caramelmout, gist, kruidige hop, verse vruchten (citrus en ananas??) zachte karamel, vruchten (appel, citrus), moutfermenten, maar ook een lichte zurigheid. De zurigheid wordt sterker in de nasmaak, kruidige hopsmaak. Alcohol.

24. Westmalle Tripel

16 jetons

Tripel
33 cl - 9,5 %

Brouwerij van de Abdij der Trappisten uit
Westmalle
(www.trappistwestmalle.be)

Wazige gele kleur met rijke schuimkraag. Koekjesdeeg en kruiden vooral koriander en gember. Nota's van gras en hooi, wenken van bloemen, gist. Droge nasmaak, bitter, je proeft de alcohol.



Limburg

De provincie grenst in het noorden aan de Nederlandse provincie Noord-Brabant, in het oosten aan de Nederlandse provincie Limburg, in het zuiden aan Luik, en in het westen aan Vlaams-Brabant en Antwerpen. Geografisch geïsoleerd van de rest van de provincie ligt, sinds het vastleggen van de taalgrens in 1963, in het oosten de gemeente Voeren (Voerstreek) als een enclave geklemd tussen Luik en Nederlands Limburg.

Limburg telt 5 actieve brouwerijen en 3 bierfirma's.

25. De Chokier

15 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 7 %

Regalys uit Gingelom
(www.regalys.be)
(Bierhandelaar: gebrouwen bij De
Proefbrouwerij)

Amberkleurig met een schitterend romige witte schuimkraag. Aroma van mout, rozijnen, chocolade, pruimen. Romig mondgevoel. Smaak is in eerste instantie een beetje metaalachtig, maar als het bier warmer wordt, begint het aroma van gedroogde vruchten (rozijnen) naar boven te komen. Afdronk is vineus met een nootachtige smaak. De hoofdactiviteit van Regalys is een Bed & Breakfast. Daarom klasseren we deze onder bierhandelaar.

Erasmé Louis Surlet de Chokier (Gingelom, 27 november 1769 - Gingelom, 7 augustus 1839) was een Limburgse politicus en edelman. Hij werd in 1816 als baron opgenomen in de Nederlandse adel. Tevens was hij, als regent, het eerste staatshoofd van België.

26. Itters Bruin

5 jetons

Tafelbier
25 cl - 1,25 %

Brouwerij Sint-Jozef uit Opitter
(www.brouwerijsintjosef.be)

Donker roodbruin met een beige schuimkraag. Zoetig aroma - pruimen, bessen, karamel. Zoete doch niet té zoete smaak met karamel, brood en mout. Ideaal voor BOBs en kinderen.

We blijven er bij dat dit type bier een waardige vervanger blijft van frisdranken. Het is gezonder dan frisdranken en heeft een te verwaarlozen alcoholgehalte.

27. Koolputtersbier

15 jetons

Stout
33 cl - 10 %

BBB vof uit Beringen
(Bierfirma: gebrouwen bij De
Proefbrouwerij)

Vroeger was dit bier gitzwart en smaakte het echt naar de steenkoolputten. Nu is het bier een aangename, zachte stout. De kleur is niet meer zo zwart als vroeger, maar is heel donkerbruin. De smaak is bitterig door de gebruikte gebrande mout. Op de achtergrond proef je de alcohol door. De nasmaak blijft heel lang hangen.

28. Rick's Abbesse

13 jeto

Fruitbier
33 cl - 7 %

Rick's Beer uit Voeren
(www.ricksbeer.eu)
(Bierfirma: gebrouwen bij De
Proefbrouwerij)

Rood-roze kleur met een middelgrote, rozige schuimkraag. De geur is hoppig, met op de achtergrond kersen. Licht zoete smaak met een beetje zuur, lichte bitterheid in de finish, gevolgd door een kleine zoetheid.

Bier gebrouwen met kersen van het ras "Abbesse de Moulant". Dit is een oude kersvariëteit die in Voeren, vooral in Moelingen, en het zuiden van Belgisch en Nederlands Limburg nog op hoogstambomen rijpt. Het is een kleine, zoete troskers.

29. Ter Dolen Kriek

13 jeto

Fruitbier
33 cl - 4,5 %

Brouwerij De Dool uit Helchteren
(www.terdolen.be)

Dit ongefilterd bier van hoge gisting met een alcoholvolume van 4,5% waar verse kriekensappen aan toegevoegd worden, is gemaakt van 1 soort mout en tarwe en 2 hopsoorten met toevoeging van kruiden als koriander en sinaasappelschillen. Het is een zoet fruitbier met een citroenzurige toets zonder de echte biersmaak te verloochenen. Het enige kriekabdijbier ter wereld.

30. Winterkoninkske Grand Cru

70 jeto

Quadrupel
75 cl - 13 %
(Nieuw in 2009)

Brouwerij Kerkom uit Kerkom
(www.brouwerijkerkom)
(Bierfirma: gebrouwen bij De
Proefbrouwerij)

Een zwart gekleurd bier met een beige schuimkraag. Het aroma van verbrande mout, hop en snoepjes. Je proeft de donkere moutsoorten en zoethout. Alcohol is duidelijk verwarmend, maar niet overheersend. Hints van koffie en chocolade. De afdronk is bitter en zoet en een beetje verbrand. Een zwart gekleurd bier met een beige schuimkraag. Het aroma van gebrande mout en hop is duidelijk aanwezig. Ook karamel, koffie, bessen, rode wijn, zoethout. De smaak is typisch voor donkere moutsoorten. Het zoethout komt ook naar voor. De nabitter heeft een lange looptijd.

31. Zonderik Dobbel Donker

16 jetons

Bruin Speciaalbier
33 cl - 8 %
(Nieuw in 2009)

Bierfirma Zonderik uit Zonhoven
(www.zonderik.be)
(Bierfirma: gebrouwen bij De
Proefbrouwerij)

Roodbruin met een dikke romige kraag. Neus van chocolade, dadels, peren... maar vooral kaarsenwas (!). De smaak is in het begin licht zoetig, dan gebrande mout en een beetje likeur. Opnieuw een hint van Luikse siroop. Afdronk van gebrande mout. De alcohol geeft een warm mondgevoel.



Vlaams-Brabant & Brussel

De provincie Vlaams-Brabant, met hoofdstad Leuven, is een van de tien provincies van België. Ze is de jongste en tevens de kleinste van de vijf Vlaamse provincies. De belangrijkste steden zijn Leuven, Vilvoorde, Halle, Tienen, Diest en Aarschot. De naam Brabant is een afgeleide van Braecbant. Dit is een samenvoeging van braec, wat broek of drassig land betekent. Bant betekent streek.

De provincie Vlaams-Brabant heeft een langgerekte vorm en is van oost naar west ongeveer 90 km lang, en van noord naar zuid ongeveer 40 km (in vogelvlucht). Vlaams-Brabant bestaat uit 65 gemeenten, waarvan 30 in het arrondissement Leuven en 35 in het arrondissement Halle-Vilvoorde, dat als kieskring bij Europese of federale verkiezingen nog een geheel uitmaakt met het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en dan bekend staat onder de naam Brussel-Halle-Vilvoorde. Vlaams-Brabant heeft niet enkel de grootste brouwerij, maar ook de meeste brouwerijen, namelijk 25 brouwerijen en 3 bierfirma's. Daarom hebben we 5 minuten politieke moed gehad en Vlaams-Brabant gesplitst.

Brussel-Halle-Vilvoorde

De streek rond Halle en Brussel is altijd gekend voor zijn lambiek, oude geuze en oude kriel.

32. Cuvée St-Gilloise

50 jetons

Oude Geuze

75 cl - 5 %

(Nieuw in 2010 - Primeur)

Brouwerij Cantillon uit Brussel

(www.cantillon.be)

Dit is geen traditionele geuze, maar eentje dat enkel gemaakt is van een blend van 2 jaar oude lambiek en niet van jongere en oudere lambiek. Ook is het gedry-hopt gedurende 3 weken met verse Styrian Goldings hop. Mooi sprankelend oranje kleurig bier met een stevig, blijvend witte schuimkraag. Geur van druiven en andere fruit, wat hout. Smaak is minder zuur dan hun gewone geuze, meer toegankelijk, licht zurig en aangenaam bitter. Zeer droog.

33. De Neus

32 jetons

Blond Speciaalbier

75 cl - 7 %

(Nieuw in 2010 - Primeur)

Brouwerij De Triest uit Kapelle-op-den-

bos

(www.dentriest.be)

Dit blonde bier wordt gebrouwen met 3 verschillende moutsoorten en 2 hopsoorten (een Belgische en een Amerikaanse) De geur is aangenaam fruitig met heel wat citrus. Smaak is vrij bitter zonder agressief te worden, mooi in balans. Aangename nabitterheid die lang blijft uitvloeien. De Neus is een oude spotnaam voor de Kapellenaar (inwoner van Kapelle o/d Bos). Hij zou met de neus in de lucht wat neerkijken op de rest van de Wereld. De Neus is ook de naam van één van de vijf sculpturen die samen 'De Ontmoeting' vormen.

34. Duivels Bier Donker

15 jetons

Stout

33 cl - 4,5 %

Brouwerij Boon uit Lembeek

(www.boon.be)

De smaak leunt aan bij bepaalde zware abdijbieren en verraadt het gebruik van speciale donkere mouten en kandijnsuiker. Duivel wordt gehopt met 2 soorten aromahop en wordt licht gekruid. Het aroma is licht fruitig, met een koffie en chocoladeachtige noot. Sinds 1883 wordt het te Halle gebrouwen, oorspronkelijk vooral als speciaalbier voor de bedevaarders.

35. Leireken Boekweit Blond

32 jetons

Blond Speciaalbier
75 cl - 6 %

Brouwerij Guldenboot uit Opwijk
(www.leirekenbier.be)
(Bierfirma: gebrouwen bij Br. Strubbe)

Troebel, licht amberkleurig bier. Evenwichtige neus balancerend tussen de geur van rijp graan, gist en een lichte hoptoets, vergezeld van een zacht kruidige aanzet. Volronde smaak eindigend in zachte bitterheid met kruidige ondertoon. Zeer goed doordrinkbaar en verrassend lange afdronk. Mooie begeleider van frisse slaatjes, lichte visgerechten of visbarbecue.

36. Oud Beersel Oude Geuze

30 jetons

Oude Geuze
37,5 cl - 5 %

Oud Beersel uit Beersel
(www.oudbeersel.be)

Het lichttroebele, donkergouden bier is bedekt met een onstuimig, sissend schuim dat vrij snel zakt tot enkele millimeters. Droge aroma's van melkzuur, azijnzuur, leer en een beetje hout en metaal vullen de neus. De smaak is ook droog maar zachter, fruitig met een stevige citrustoets. De zurigheid maakt in de nasmaak plaats voor een lichte bitterheid die aan pompelmoes herinnert. Prikkelend mondgevoel.

37. Taras Boulba

15 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 4,5 %

De Zennebrouwerij uit Brussel
(www.brasserie delasenne.be)
(Bierfirma: gebrouwen bij Br. De Ranke)

Licht wazig, diepe gouden kleur met een middelgrote schuimkraag. Aroma van brood, toffee mout, amandelen, citroengras, licht gekruid, citrusvruchten. Smaak van zoete toffee, mout, vanille, licht nootachtig, een beetje den, citrus, met een mooie, hoppig bitterheid in de afwerking.

Leuven

Leuven en het Hageland zijn altijd gekend voor zijn tarwebieren. De stijging van het aantal nieuwe brouwerijen de afgelopen jaren, is het sterkst geweest in Leuven en het Hageland.

38. 69

50 jetons

Amber Speciaalbier
75 cl - 6,9 %
(Nieuw in 2009)

Brouwerij De Vlier uit Holsbeek
(www.brouwerij-devlier.com)

Lichtamber troebel met kleine witte schuimkraag. Karamel met lichte aroma van hop. Aangenaam zoetig met vooral de munichmout aanwezig. Lichte nabitterheid die vrij lang blijft hangen. Munich mout. Voor de hopping Saaz. Er werd een lage gist gebruikt die door zijn vergisting op hogere temperatuur een verfrissend aroma aan het bier geeft. Dit bier is gebrouwen voor "de mannen van 69", een typische Leuvense vereniging.

39. Alpaïde

15 jetons

Quadrupel
25 cl van het Vat - 9 %

Brouwerij Nieuwhuys uit Hoegaarden
(www.nieuwhuys.be)

Donkerbruin met bordeautinten. Een ballet van caramel en koffie, kandij en gebrande mout, appelsien en likeur. Het bier is romig in de mond en zoetig bitterig. Alcohol is sterk aanwezig. De nasmaak is lang en bitter, vooral nadat het bier wat warmer is in het glas. Tijdens de vroege middeleeuwen heerste gravin Alpaïde over het graafschap Bruningerode en stichtte het kapittel Huardis. Dit kapittel ontpopte zich tot het bierdorp Hoegaarden.

40. Bienvenue de Montaigu

15 jetons

Amber Speciaalbier
33 cl - 10,7 %
(Nieuw in 2009)

Brouwerij Montaigu uit Scherpenheuvel
(Bierfirma: gebrouwen bij t Hofbrouwerijke)

Troebel licht oranjekleurig bier met een dunne snel verdwijnende schuimkraag. Het aroma is vrij moutig met hints van appel, abrikozen, perzik en wat hout. Vrij zoet en bitter die mooi blijft hangen. Weinig CO2 prikkeling, vrij alcoholisch.

41. Hector Tripel

16 jetons

Tripel
33 cl - 8,2 %

Brouwerij Traagwater uit Leuven
(www.traagwater.eu)
(Bierfirma: gebrouwen bij Br. De Graal)

Fruchtig, gistachtig aroma. De smaak is volmoutig, met een flinke dosis hopbitter en een toets fruitigheid. Een lange afdronk, droog en aangenaam bitter.

42. Hof Ten Dormael Amber

20 jetons

Amber speciaalbier
37,5 cl – 7,5 %
(Nieuw in 2009)

Brouwerij Hof Ten Dormael uit Tildonk

Amberkleurig bier met een grote, geelachtige schuimkraag. In het aroma vanille, groene mout, zeer zoet ruikende, later komt verse hop en citrus naar boven. Moutig karakter, met gekleurde mout in overvloed, zelfs een vleugje chocolade, een kruidige bitterheid en duidelijke vetzuren. Nabitterheid door de mout.

43. KELK

13 jetons

Amber Speciaalbier
33 cl - 6,2 %
(Nieuw in 2010 - Primeur)

Winnaarsbier van Kris, Eddy, Luc en Kris
uit

Eddy zegt over dit bier:

Gebrouwen door LBT-leden als de eerste prijs op de Zottegemse bierquiz van 2009. Met thuisgekweekte hop. Grote, onstuimige schuimkraag – voorzichtig openen en inschenken! Amberkleurig, heel troebel. Scherp, droog hoparoma met een lichte achtergrond van munichmout. Droog en rijkelijk hopbitter van smaak met een zacht fruitige en chocoladeachtige steun van donkere mouttoetsen. Met een solide body en een lange hoppige afdronk.

Luc zegt over dit bier:

Vrij troebel amberkleurig bier met een stevige wollige schuimkraag. Aroma van caramout, gist en wat peren. De hop zorgt voor wat kazige geuren. Lichtzoetig, aangenaam bitter maar vooral beendroog bier. Mooie nabitterheid die zeer lang blijft hangen.

Kwisbier gebrouwen door het winnende LBT (BLES Bierkwis) bestaande uit Kris, Eddy, Luc, Kris naar een recept van Ann Frankie en met toevoeging van verse groene wilde hop uit de tuin van Dirk Gillebert.

44. Loterbol Blond

19 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 8 %

Brouwerij Loterbol uit Diest
(www.loterbol.be)

Goudblond met een grote witte schuimkraag. Aroma is iets zurigs, vruchten, citroen, gist, bloemen, met op de achtergrond lichte kruiden. Smaak is zurig fruit, specerijen, gistnotities, zoete mout, hopbloemen. Loopt zurig uit met noties van Belgische gist en hop.
De huidige brouwerij bestaat sinds 1995, maar bevindt zich op de plek van een vroegere brouwerij Duysters (18e eeuw-1973).

45. Meneer

40 jetons

Tripel
75 cl – 7,5 %

Brouwerij de Schuur uit Kortrijk-Dutsel

Lichtgele kleur met een gemiddelde schuimkraag. Aroma is matig moutig, geroosterd, zoet, fruitig. Smaak is matig zoet en licht bitter met een matig gemiddeld tot lange duur, en een peperige afdrank.

46. Tiense Kweiker Tripel

18 jetons

Tripel
33 cl - 8,5 %

Promaco Vision uit Tienen
(www.handelsgids.be/Tienen/tiense-kweiker/)
(Bierfirma: gebrouwen bij Den Hopperd)

Goudgeel bier met stevige schuimkraag die vrij snel zakt tot enkele millimeters. Helder maar kan ook troebel als je ervoor kiest de gist mee in te schenken, volledig naar keuze van de drinker volgens de brouwers. Sterk hoppig aroma. De hop is ook erg aanwezig in de smaak. Behoorlijk bitter, ook in de nasmaak die vrij lang blijft hangen.

Naar aanleiding van de Biomarkt in 2009, lanceerde Tienenaar Miel Mattheus het biobier Tiense Kweiker Tripel. Het biobier wordt gebrouwen in Brouwerij Den Hopperd in Westmeerbeek. Dit gebeurt volgens het Duitse 'reinheitsgebot'. Concreet betekent dit dat het bier enkel uit water, gerstemout, hop en gist bestaat. Het etiket van het flesje is een ontwerp van de Tiense Harrie Spelmans. Het omvat de skyline van Tienen met een Tiense Kweiker. De opbrengst van de bierverkoop gaat naar de Mediclowns Vlaams-Brabant.

47. Tumulus Magna

18 jetons

Tarwebier
33 cl - 9 %
(Nieuw in 2010 - Primeur)

Brouwerij de Kale Ridders uit Landen
(www.tumulus.biz)
(Bierfirma: gebrouwen bij De
Proefbrouwerij)

Dit bier is zo nieuw dat we het nog niet hebben geproefd. Aan u om te ontdekken.
Een tumulus is een grafheuvel. In de streek van Landen vindt u 3 bekende tumuli: de borntombe in Walsbets, de Middelwinde in Neerwinden en Plattetombe te Waasmont.

48. Wolf 8

15 jetons

Bruin Speciaalbier
33 cl - 8,5 %

Brouwerij Lupus uit Begijnendijk
(www.brouwerijlupus.be)
(Bierfirma: gebrouwen bij Het Anker)

Roodbruine kleur, met gebroken witte schuimkraag. Aroma's van fruit, noten, chocolade, zoetigheden. De smaak is zoet, kruidig, karamel, gebrande noten. Nadien komt de hobbitterheid langzaam naar boven.

De brouwerij is bezig een eigen installatie te zetten in het oude slachthuis van Aarschot. Tot dan worden de bieren gebrouwen bij Achilles of Het Anker.



Brabant Wallon

Het is de jongste en tevens de kleinste provincie. De oppervlakte is 1091 km² en heeft slechts één administratief arrondissement, Nijvel, met 27 gemeenten. De provinciehoofdplaats is Waver. Het ontstond door de oude provincie Brabant te splitsen langs de taalgrens in drie delen, een Vlaams deel (Vlaams-Brabant), een Waals deel (Waals-Brabant) en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Ook op brouwerijgebied is Waals-Brabant een van de kleinste: 4 brouwerijen en 1 bierfirma.

49. Hopus

17 jetons

IPA
33 cl - 8,5 %

Brasserie Lefebvre uit Quenast
(www.brasserielefebvre.be)

Helder goudkleurig, veel koolzuur en een grove schuimkraag. Deegachtig, broodgeur, licht hoppige geur. Zoetig, dat langzaam overvloeit in hopbitterheid, grassen, licht circusachtig met veel koolzuur. Aangenaam zachte bitterheid met lichte honingtoets. Dit bier is gemaakt met 5 soorten hop.

50. V Cense

40 jetons

Bruin Speciaalbier
75 cl - 7 %

Brasserie Jandrain-Jandrenouille uit
Jandrain-Jandrenouille
(www.IVSaison.be)

Lichtbruine kleur met een kleine witte schuimkraag. Citrus, fruitig, hopbloemen Cookies, citrus, nadien hopbitterheid Hopbitter.



Hinnot

Henegouwen (Frans: Hainaut, Waals: Hinnot) is een provincie in het zuidwesten van België, met als hoofdstad Bergen. De oppervlakte is 3786 km². De provincie behoort tot Wallonië en is dus Franstalig maar telt wel vier gemeenten, (Komen, Moeskroen, Vloesberg en Edingen) waar bij het vastleggen van de taalgrens in 1963 taalfaciliteiten toegekend werden aan de Nederlandstaligen.

Henegouwen telt wel liefst 21 brouwerijen en 1 bierfirma. Een typische bierstijl uit deze regio is Saison, een bierstijl die vroeger in de winter werd gebrouwen om tijdens de zomer op het land op te drinken.

51. Avec Les Bons Voeux

20 jetons

Kerstbier
37,5 cl - 9,5 %

Brasserie Dupont uit Tourpes-Leuze
(www.brasserie-dupont.com)

Complexe neus met aroma's van citrus, hop, bleke mout, kruidig. Hopbitterige smaak Blijft lang hangen. Eigenlijk niet nodig om te presenteren.

52. Hercule

19 jetons

Stout
33 cl - 9 %

Brasserie Ellezelloise uit Ellezelle
(www.brasserie-ellezelloise.be)

Dit bier wordt door velen beschouwd als een klassieker. Zwarte kleur, met veel schuim, dat vrijwel meteen verdwijnt. Chocolade (of misschien zoethout?) Geur. De smaak van gerookte donkere chocolade, zonder dat het te zoet wordt. Zacht en romig. De nabitterheid blijft redelijk lang hangen.

53. Peche Melbush

15 jetons

Fruitbier
33 cl - 8,5 %
(Nieuw in 2009)

Brasserie Dubuisson uit Pipaix-Leuze
(www.br-dubuisson.com)

Gematigde lichte fruitigheid, exotische fruit, perzik. De natuurlijke aroma's en fruitextracten passen perfect bij de originele bitterheid van Bush Amber, voor een bier met een volle en evenwichtige smaak. Perzik, licht bitter. Zijn kracht is zijn zachtheid.

54. Saison de Dottignies

40 jetons

Saison
75 cl - 5,5 %
(Nieuw in 2010)

Brouwerij De Ranke uit Dottignies
(www.deranke.be)

Licht troebel tot helder, goudblond bier met een stevige schuimkraag. Evenwichtig en verfrissend. Zachte neus van groene hop en citroen met een licht kruidige toets. Duidelijk bittere smaak, hoppig, fris en droog in de mond. De nasmaak is eveneens droog en bitter en blijft lang hangen. De naam van de brouwerij is afgeleid van de hopperanke omdat de brouwers ervan overtuigd zijn dat hop de belangrijkste grondstof voor hun bieren is.

55. Saison de Silly

10 jetons

Saison
33 cl - 5,2 %

Brasserie de Silly uit Silly
(www.silly-beer.com)

Licht moutachtig. De mout heeft een overhand bij het proeven en de hopsoorten zorgen voor een bittere toets die niet te lang aanhoudt of wrang is. Droge afdronk.



Nameur

Namen (Frans: Namur, Waals: Nameur) is een van de vijf provincies van het Waalse Gewest, België. Namen grenst aan de (Waalse) provincies Henegouwen, Waals-Brabant, Luik en Luxemburg en grenst daarmee aan alle overige Waalse provincies. Daarnaast grenst Namen aan Frankrijk.

Namen telt 5 brouwerijen en 2 bierfirma's.

56. Rochefort 10

16 jetons

Bruin Speciaalbier
33 cl - 11,3 %

Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de
Saint-Rémy uit Rochefort
(www.trappistes-rochefort.com)

Donkerrood, vrijwel ondoorzichtig. De neus heeft veel karamel en chocolade samen met enkele gebrande toetsen. eerst ietwat bitter met sterke mokka- en chocoladetoetsen. Laat men het wat langer liggen, wordt het fruitiger van smaak, maar de bittere smaak blijft behouden. Warme en zachtbittere nasmaak die langzaam verdwijnt. Rochefort 10 is de zwaarste van de drieling.

57. Super des Fagnes Blond

15 jetons

Blond Speciaalbier
25 cl - 7,5 %

Brasserie des Fagnes uit Mariembourg-
Couvin
(www.brasseriesdesfagnes.be)

Troebel blond met mooie schuimkraag. Appel en hoptoetsen in de geur Het is een levend bier met een zachte en fruitige smaak, en fijne aroma's van zoethout en koriander. De Fagnes (venen) is een gebied in het zuiden van België (Provincie Namen).

58. Triple Moine

17 jetons

Tripel
33 cl - 7,3 %

Brasserie du Bocq uit Purnode-Yvoir
(www.bocq.be)

Goudkleurig bier met goede carbonatie en een grote, blijvende schuimkraag. Het aroma bevat broodgist samen met toetsen van peren, bananen, citrus, groene appelen en witte druiven. Terwijl de smaak van zoet brood en gekruid fruit aanwezig is, zorgt op de achtergrond de hop voor een mooie bitterheid. Fruitige nasmaak.

Dit bier is in Vlaanderen gekend als Deugniet.



Lussimbork

De provincie Luxemburg (Frans: Luxembourg, Waals: Lussimbork, Luxemburgs: Lëtzebuerg) is een van de vijf Belgische provincies van het Waalse Gewest. De provincie heeft een oppervlakte van 4440 km² en telt (op 1 januari 2008) ongeveer 264.000 inwoners. Daarmee is het naar oppervlakte de grootste provincie van zowel het Waalse Gewest als van België, maar naar inwonertal en bevolkingsdichtheid de kleinste. De hoofdstad van Luxemburg is Aarlen, gelegen in het zuidoosten van de provincie.

Luxemburg telt 12 brouwerijen. Veel van die brouwerijen zijn kleinschalig en hebben bieren die zowel eigenwijs als aanvaard door de mensen zijn.

59. Houblon Chouffe

16 jetons

IPA
33 cl - 9 %

Brasserie Achouffe uit Achouffe
(www.achouffe.be)

Rijke gouden tint met stevige, grote schuimkraag. Heel frisse hoppige geur, kruidnagel, bloemen. Duidelijke hop, banaan op de achtergrond, koriander, citrus. Hopbitterheid blijft lang nasmaken.

60. La Mère Supérieure

16 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 8 %
(Nieuw in 2009)

Brasserie Millevertus uit Toernich-Arlon
(www.millevertus.be)

Licht-ambere kleur met een grote, schuimkraag. Aroma is moutig, geroosterd, gras, citrus, nota's van toffee en boter. De smaak is matig zoet-bitter met een redelijk lange afdronk.

61. Lupulus

50 jetons

Blond Speciaalbier
75 cl - 7,5 %

Brasserie Les 3 Fourquets uit Courtil-
Gouvy
(www.les3fourquets.be)

Troebel goudgele kleur. Fruitig, moutig aroma met sporen van citrusvruchten en koriander. Frisse, zurige start met bittere ondertoon. Behoorlijk gekruide smaak. Aangename bitter-zurige nasmaak. Gebrouwen door de voormalige brouwmeester van de brouwerij van Achouffe. De smaak en aromatische kwaliteiten worden behouden door bewust te kiezen om het bier niet te filteren of pasteuriseren.

62. Orval

15 jetons

Blond Speciaalbier
33 cl - 6,2 %

Brasserie de l'Abbaye Notre Dame
d'Orval uit Orval
(www.orval.be)

Oranje kleur met sterke schuimkraag Jong: hoppig, met een fruitige noot. Meer dan 6 maanden oud: gistgeur en overjaarse hop. Jong is het bitter, maar na 6 maand evolueert de smaak naar zurig, met lichte hint van gist en karamel De nasmaak is bitter, maar niet storend. Er staan 2 data op het etiket van de fles: de botteldatum en de houdbaarheidsdatum. Zo weet je hoe oud het bier is.

63. Trouffette Blonde

50 jetons

Blond Speciaalbier
75 cl - 6 %
(Nieuw in 2009)

Brasserie de Bastogne uit Vaux-Sur-Sûre
(www.brasseriebastogne.be)

Amberkleurig, goed gehopt doordrinkersbier. Gebrouwen in de oude ketels van brasserie Les Rulles, die overgekocht zijn en nu in Bastogne staan.



Liège

Luik (Frans: Liège, Duits: Lüttich) is een provincie van België, gelegen in het Waalse gewest. Hoofdstad is de gelijknamige stad Luik. De provincie grenst in het noorden aan Belgisch Limburg en aan Nederlands Limburg, in het oosten aan de Duitse deelstaten Noord-Rijnland-Westfalen en Rijnland-Palts, in het zuiden aan het Groothertogdom Luxemburg en de Belgische provincie Luxemburg, en in het westen aan de eveneens Belgische provincies Namen, Waals-Brabant en Vlaams-Brabant.

In het uiterste oosten, tegen de Duitse grens, bevinden zich de Oostkantons, een aantal gemeenten die nu de Duitstalige Gemeenschap vormen.

Luik telt 7 brouwerijen.

64. Black

16 jetons

Zwartbier
33 cl - 6,3 %

Brasserie Bellevaux uit Malmedy
(www.brasseriebellevaux.be)

Bijna zwart met een gulle beige schuimkraag. Typische geroosterde moutaroma's die aan koffie, chocolade en karamel doen denken. Ook zweempjes van donker fruit, zoals bosbessen en pruimen. Zacht en licht in de mond, met een smaak die zoetig begint en via donker fruit met toetsen van vers gemalen koffie eindigt. Vrijgevig en drinkbaar.

65. Joup

16 jetons

Bruin Speciaalbier
33 cl - 7,5 %

Brasserie Grain d'orge uit Hombourg-
Plombières
(www.brasserie-graindorge.be)

Kleur van mahoniehout, helder. De kraag verdwijnt snel. De eerste bries brengt bloemige hop naar de neus, dan is er donker mout en karamel. Het moutzoet(ig)e is ook prominent aanwezig in de smaak. Ook zacht kruidig, gist en rozijntjes. De nasmaak doet denken aan aangebakken broodkorst. Het body is vrij dun.

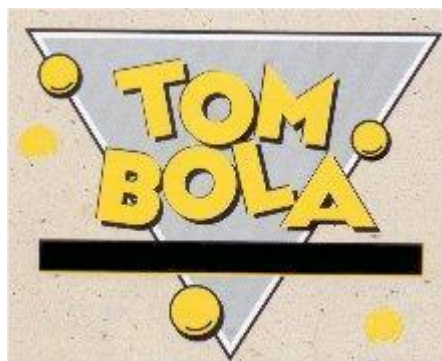
66. Radermacher Rader Ambrée

19 jetons

Amber Speciaalbier
33 cl - 10,5 %

Brasserie Val-Dieu uit Aubel
(www.val-dieu.com)

Met rogge en jenever in het recept. Helder, koperen kleur met een rijke sneeuw witte kraag. Een droog, herbaal en medicinaal aroma met wat plakkerig graanzoet in de achtergrond. Zoeter en fruitiger, met meer volmondigheid en graan in de mond dan de neus het laat vermoeden; zeker in de aanzet. Nasmaak met een lichte maar duidelijk aanwezige toets van kruidige jenever en alcohol, die een lang verwarmend gevoel blijft geven.



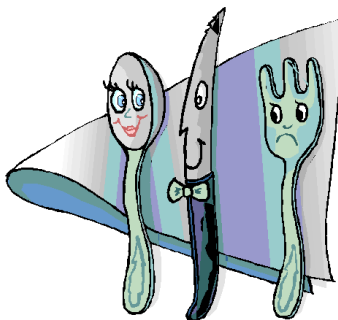
**ALTIJD PRIJS
3 EURO**

De opbrengst gaat integraal naar het goede doel

Niet-alcoholische dranken

Het beste alternatief voor frisdranken is water. Maar als het iets meer smaak mag hebben, dan durven we tafelbier voorstellen. Door het lage alcoholgehalte, is er geen gevaar voor overdreven alcohol, zelf niet bij kinderen. Probeer gerust als een gezonde vervanger.

26. Itters Bruin (tafelbier)	5 jetons
100. Water plat	9 jetons
101. Water Bruis	9 jetons
102. Limonade	9 jetons
103. Cola	9 jetons
104. Cola Zero	9 jetons
105. Tonic	9 jetons
106. Appelsiensap	9 jetons
107. Koffie	9 jetons
108. Koffie Verkeerd	9 jetons
109. Deca	9 jetons



Warme Biergerechten GESERVEERD TOT 20u30

200. Stoofvlees bereid met Gildenbier en Lubbeekse Mosterd "De Ster", geserveerd met brood	45 jetons
201. Spaghetti "Belgonaïse" met kaas	40 jetons
202. Vegetarische Spaghetti met kaas	40 jetons

Snacks GESERVEERD TOT 23u

205. Sandwich Chimay Kaas	15 jetons
206. Sandwich Hagelandse Gerookte Ham	15 jetons
207. Croque uit het vuistje	20 jetons
208. Portie gemengd	30 jetons
209. Kleine portie kaas	20 jetons
210. Grote portie kaas	30 jetons
211. Chips	8 jetons
212. Handijsje	8 jetons

Enkele mededelingen van praktische aard:



Het festival is rookvrij. Dit doen we zodat iedereen kan genieten van de complexe geuren en smaken van de Belgische bieren.



Het park sluit om 21u. Enkel parking 2 (Beemdenstraat) blijft later open en is dus de enige uitgang (ook voor fietsers en voetgangers) na 21u. Houdt hier rekening mee

Wij zijn ook niet verantwoordelijk voor eventuele ongevallen of diefstal.

Enkele belangrijke tijdstippen:

- 20u30: Geen warme gerechten meer. Snacks zijn nog wel te krijgen
- 21u: Park sluit, uitgang enkel via Parking 2.
- 23u: Snacks worden niet meer geserveerd.
- 23u30: De kassa sluit. Jetons blijven geldig voor komende jaren.
- 23u45: De laatste dranken worden opgenomen.
- 24u: Sluittingstijd. Start van de wachttijd voor de volgende editie.

Lid worden van LBT



Door lid te worden steun je onze vereniging en de Belgische Biercultuur. Wij weigeren immers sponsoring door bedrijven. Slechts zo kunnen we objectief de rechten van de bierconsument verdedigen.

Het lidmaatschap bedraagt slechts 17,50 euro per persoon. Woon je op hetzelfde adres als je partner, dan kan je beiden samen lid worden voor slechts 25 euro.

Je kan vandaag lid worden aan de kassa waar je ook de jetons aankoopt. Je ontvangt dan ook meteen de al verschenen nummers van ons ledenblad en je Bier Van De Maand kaart.

Natuurlijk kan je je lidmaatschap ook via de bank regelen door 17.5 (of 25) euro te storten op 001-4191903-27

Het lidmaatschap houdt in:

- 4 maal per jaar "Op De Sofa", het ledenblad met info over de activiteiten en biernieuws van de Leuvense Biertherapeuten.
- 4 maal per jaar "De Zytholoog", het tijdschrift van de Belgische overkoepelende Bierconsumentenorganisatie Zythos Vzw, gevuld met allerlaatste nieuws over Belgisch bier en Belgische brouwers. Je wordt ook automatisch lid van Zythos Vzw.
- Korting op activiteiten: alle proeverijen, cursussen, activiteiten en manifestaties ingericht door LBT en andere Zythos verenigingen zijn aan een merkbaar lagere prijs voor leden.
- Bier van de Maand (BvdM): Op vertoon van hun BvdM-kaart ontvangen onze leden gratis een Bier van de Maand in één van de deelnemende cafés. De BvdM-kaart is niet geldig wanneer die dag een LBT activiteit doorgaat in het café.

Zaterdag 22 & zondag 23 mei 2010

Groed Doel Weekend 2010

t.v.v. De Wissel vzw, Leuven

in en om Brouwerij Smisje,
Driesleutelstraat 1, 9700 Mater (Oudenaarde)

2 dagen Beenhesp met groenten en frietjes * - Exclusief Smisje
Wisselbier 2010 - Zaterdag : opendeurdag Brouwerij Cnudde
te Eine - Bewegwijzerde wandel- en fietsroutes in de buurt -
Optreden van The Roadies op zaterdag om 20u - bezoek aan de
brouwerij - overnachtingsmogelijkheden in de nabije omgeving



Een organisatie van de Leuvense Biertherapeuten vzw i.s.m. Brouwerij Smisje,

* zaterdag 22 mei van 12u tot 14u en van 17u tot 20u - zondag 23 mei van 12u tot 15u, reservatie
verplicht. Prijs volwassene : 15 euro (met gratis aperitief of digestief), kinderen van 6 tot 12 jaar :
7 euro. Inschrijven vóór 10/5/2010 bij Luc Smekens (0474-253 733) of LBT@zythos.be. Betalen kan ter
plaatse of door voorafgaandelijk te storten op 979-0730370-62 met vermelding van dag (zaterdag of
zondag) uur + aantal personen.

TICKETS TE VERKRIJGEN AAN DE KASSA

Levering aan huis en uw bedrijf



Gespecialiseerd in artisanale bieren

Streekproducten, wijnen, jenevers...

Ook voor frisdranken, waters, bieren, fruitsappen
En melk kan u bij ons terecht .

Heel het jaar door kan u ook terecht voor zowel
Geschenkmanden als originele cadeaus

Adres

Vilvoordsebaan 29 bus 1
3020 Winksele
Tel 016/63.50.11
Fax: 016/63.50.12
Email: absdrinks@skynet.be

Openingsuren:

Maandag : gesloten
Dinsdag tot vrijdag van 9 tot 18 u
zaterdag van 9 tot 17 u
zondag van 10 tot 12 u

Wij hebben +/- 400 biersoorten en alle trappisten in voorraad!