



Lannoo

www.lannoo.com

Registreer je op onze website en we sturen je regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Teksten	Sofie Vanrafelghem Met de medewerking van David Le Roy www.sofiesworld.be www.facebook.com/sofiesworld.be www.instagram.com/sofievandrafelghem
Vormgeving	Armée de Verre Bookdesign
Omslagfoto	Sofie's World
Uitgever	Lieven Defour

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2023

D/2023/45/420 NUR 504
ISBN 978-94-014-9050-4

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

België bierland, België caféland

De Belgische biercultuur bruist en gist als nooit tevoren. De jongste vijf jaar groeide het aantal brouwerijen ook per tientallen aan. Een fijne evolutie. Zeker als je weet dat België ooit meer dan 3500 brouwerijen rijk was, een aantal dat in de 20ste eeuw tot onder de 100 wegzakte. Anno 2022 was het aantal brouwerijen alweer gestegen tot over de 400. België is zeker niet het enige bierland, maar uniek is wel dat je er een gevarieerd palet aan stijlen, soorten en smaken terugvindt.

OOK EEN CAFÉCULTUUR

Bijna eenzelfde verhaal kan verteld worden over de Belgische cafécultuur. Hoewel het voor een horecazaak beslist niet evident is om te overleven in de huidige wereld, slagen veel cafés er toch in om stand te houden. Kwaliteit, innovatie en stielkennis blijken de sleutels tot succes te zijn. Mijn bewondering voor al wie in de horeca werkt, is de voorbije jaren alleen maar toegenomen. Deze kalender is dan ook een eerbetoon aan hen. Want de kroeg blijft de plek bij uitstek om van een heerlijk bier te genieten.

Doorheen het jaar stel ik 366 uitstekende Belgische bieren voor – bekende en minder bekende – maar steevast aanraders! Hiervoor troon ik je mee naar proeflokalen van artisanale brouwers, naar plekken waar je pal naast de koperen brouwketel het ter plaatse gebrouwen bier proeft. Maar evengoed naar dat sfeervolle bruine café met houten interieur, naar die fijne bierbistro of naar die vintagebar waar je uitsluitend artisanale gerstedranken van 't vat kunt bestellen.

Er is één grote constante bij de geselecteerde adressen: Bier wordt er met een hoofdletter geschreven.

Geniet van deze smakelijke ontdekkingstocht door bierland België!

Sofie Vanraffelghem, Master Beer Sommelier



Als Master Beer Sommelier traint **Sofie Vanrafelghem** horeca van Dubai tot New York en werkt ze als bierconsultant voor restaurants, brouwerijen en hotels. Daarnaast schrijft ze over haar passie in verschillende media en geeft ze geregeld duiding bij biertopics op radio en televisie. Zo is ze de vaste bier-expert van Het Laatste Nieuws en ze is de auteur van bierboeken als *Op Café in Vlaanderen*, *Tournée Générale 3*, *Bier, vrouwen weten waarom*, *Het Groot Caféboek België* en *Les 200 meilleurs cafés de Wallonie et Bruxelles*. Verder is Vanrafelghem jurylid op de gerenommeerde biercompetities Brussels Beer Challenge en World Beer Cup en Mondial de la Bière. Haar missie is om bier wereldwijd op de kaart te zetten. Daarom deelt de biercoach op haar sociale media heel wat bierinspiratie via posts én leert ze haar volgers biertjes proeven in haar virtuele café.



Brusseleir

8% - Brasserie de la Senne

Dit bruine bier van de dynamische Brusselse Sennebrouwerij heeft de volle smaak van koffie met toetsen van chocolade en karamel. Met een etiket waarop een 'bizarre' astronaut prijkt, toont de brouwerij opnieuw zijn verfrissende stijl.

☛ Proef hem in Het Goudblommeke in Papier

Het Goudblommeke in Papier

☛ Cellebroersstraat 55, 1000 Brussel

Open van dinsdag t/m vrijdag van 11.30 u tot 23.00 u.

Gesloten op zondag en maandag.

Tel. 02 511 16 59 | www.goudblommekeinpapier.be

Het Goudblommeke in Papier is veel meer dan een gewoon café. Het is een plek die al sinds mensenheugenis een bijzondere plaats inneemt in het Brusselse culturele leven. Dit legendarische café ontstond in 1944 toen de anarchistische dichter, acteur en kunsthandelaar Geert Van Bruaene het pand huurde. Het werd een echte artiestenkroeg waar veel beroemde kunstenaars zoals René Magritte, Louis Paul Boon, Simon Vinkenoog en Hergé over de vloer kwamen. Hugo Claus vierde er zelfs zijn eerste huwelijk. Zo werd het café doorheen de jaren een ware schatkamer van objecten, foto's en teksten allerhande. Je vindt er foto's van Hergé en Magritte, maar ook teksten van Guido Gezelle. Het was en is een echt kunstenaarscafé. Zelfs een faillissement in 2006 betekende niet het einde. Er waren genoeg mensen die het café in hun hart droegen en bereid waren om in een coöperatieve vereniging te stappen en zo de zaak een tweede leven te bezorgen.

Specialiteit van het huis zijn de geuzebieren en die gaan perfect samen met typisch Brusselse gerechten als stoemp, die dan ook niet op de kaart ontbreken. Heel leuk is dat er speciaal voor Het Goudblommeke een donkere praline werd gecreëerd met een ganachevulling op basis van Kriek Girardin. Een heerlijk extraatje voor wie tussendoor een koffie of thee verkiest.

*** Proef hier een Brusselseir**



Forêt Triple

8,2% – Brasserie Artisanale Forêt

Dit lokale bier is een mooie Waalse tripel die gebrouwen wordt in een voormalige school. In de neus komen enkele kruidige tonen samen met frisfruitige aroma's van de hop en de gist. Het bier smaakt vol in de mond en heeft een milde bitterheid die lang uitvloeit.

☛ Proef hem in Les Caves de L'Avouerie

Les Caves de L'Avouerie

☛ avenue de l'Abbaye 19, 4160 Anthisnes

Gesloten op maandag.

Open van dinsdag tot zondag van 10.00 u tot 18.00 u.

Tel. 04 383 63 90 | www.avouerie.be

In Anthisnes, een klein dorpje op de grens van de Condroz, ligt het château de l'Avouerie d'Anthisnes. Om de geschiedenis en naam van deze plek te begripen, moeten we teruggaan naar de middeleeuwen. In deze woelige tijden deden de christelijke abdijen een beroep op beschermers, avoués, om hun landerijen te beveiligen.

Het kasteel in Luikse renaissancestijl heeft een 12de-eeuwse donjon die nog in perfecte staat verkeert. In deze versterkte toren is het Peket- en Biermuseum ondergebracht. Je leert er alles over de evolutie van het bierbrouwen. De boeiende rondgang met gids eindigt steevast in de kelders van het kasteel die speciaal werden ingericht als biercafé. Hier proef je bieren van verschillende stijlen: blond, amberkleurig, donker en zelfs zwart bier. De meeste gerstenatten die hier op de kaart staan, zijn afkomstig uit de regio of uit de naburige provincies. Ze combineren in elk geval lekker met de tapas of streekgerechten die hier geserveerd worden.

Zoals in veel abdijen werd ook in deze avouerie bier gebrouwen. Met de amberkleurige La Reserve de L'Avouerie wordt opnieuw met deze traditie aangeknoopt. Wil je graag enkele bieren meenemen naar huis? Dat kan perfect. In de shop kun je alle biertjes van de bierkaart kopen, net als tal van (ambachtelijke) streekproducten. In het kasteel worden nu en dan ridderspelen voor kinderen georganiseerd. Verder kan deze bijzondere locatie afgehuurd worden voor feesten en seminaries.

*** Proef hier een Forêt Triple**



Zure van Tildonk

Zure van Tildonk - 6% - Brouwerij Hof ten Dormaal

Hoevebrouwerij ten Dormael creëert sinds enkele jaren zijn eigen lambiek. De wilde gisten van op de boerderij geven het bier zijn frisse en aangenaam zure smaak. Daarna rijpt het bier op eikenhouten vaten. De Zure van Tildonk is een blend van lambieken van 6, 18 en minstens 36 maanden oud. Tot slot hergist het bier op fles.



Proef hem in Malz

The logo for MALZ is a black horizontal banner with white, stylized, wing-like or ribbon-like shapes at both ends. The word "MALZ" is written in white, bold, uppercase letters in the center of the banner.

MALZ

Brusselsestraat 51, 3000 Leuven

Open op woensdag en donderdag van 16.00 u tot 24.00 u.
Op vrijdag van 16.00 u tot 2.00 u. Op zaterdag van 14.00 u
tot 24.00 u. Op zondag van 14.00 u tot 22.00 u.

Gesloten op maandag en dinsdag.

www.malz.be

Dankzij Joren Monnens is Leuven een bierbar rijker. In een hoekpand aan de Brusselsestraat zet MALZ de bierbeleving centraal. Hier kun je tal van nieuwe brouwsels ontdekken en erover praten, bieren combineren met de fijnste kaas, fijne vleeswaren en zelfs chocolade! Doordat deze zaak tegelijk bar en winkel is, kun je alles ter plaatse proeven ofwel aankopen om thuis te genieten... Omdat Joren zijn klanten echt wil inwijden in de geheimen van de bierwereld organiseert hij geregeld bierproeverijen, *beer&food events* en *tap takeovers*. Joren is dan ook én gepassioneerd door én een kenner van bier. Zo voltooide hij de tweejarige opleiding Microbrouwer bij Syntra en behaalde hij het internationaal erkende Cicerone-getuigschrift van *Certified Beer Server*.

In Monnens' hippe bierbar kun je steeds een ruime selectie van lokale en Belgische bieren proeven, evenals een wisselend aanbod van buitenlandse *craft* bieren. Het aanbod omvat ruim 300 soorten flesbieren. Op de twaalf tapkranen vind je het beste van wat er lokaal gebrouwen wordt, zoals de creaties van Brouwerij Hof ten Dormaal, Brouwerij Adept, brouwerij de Coureur, Brouwerij De Vlier, La Vignette en Het Brouwateljee. Joris geeft met plezier bieradvies. Of je nu een complete bierleek bent of een ware *connaisseur*, bij MALZ zul je beslist je hartje kunnen ophalen. En wie het bier even wil afwisselen met een ander lekker brouwsel kan een van de MALZ-ciders of -medes proberen.

* **Proef hier een** Zure van Tildonk



Wulvergense Tripel

8% - Basseville Brew Works - De Proefbrouwerij

Jan François tekende zelf voor de recepten van zijn huisbieren. Hij laat ze brouwen in De Proefbrouwerij... Deze tripel is een zeer aangenaam goudblond bier met een volle smaak in de mond, een aangename en zachte bitterheid en een aangename afdrank.

☛ **Proef hem in Basseville**

Basseville

☛ Dorpsstraat 2, 8952 Wulvergem

Open op zaterdag en zondag van 11.00 u tot 22.00 u.

Gesloten van maandag t/m vrijdag.

Tel. 0477 36 18 36 | www.facebook.com/wulvergemsetripel

Uitbater Jan François startte al meerdere succesvolle biercafés op, waaronder Rock Circus in Gent. Als er iemand de formule kent voor een geslaagd bierhuis, dan is hij het wel. De voorbije twee jaar hield Jan, samen met zijn vriendin Mieke Morlion, nog de gezellige kroeg Barjac open in Frankrijk. Toen het koppel café Basseville in Wulvergem te koop zag staan, twijfelde het geen moment. Ze gaven de zaak een opknopbeurt en maakten er een sfeervolle bruine kroeg van. Alles ademt hier nostalgie: van het vintage meubilair tot de bierplakkaten in email aan de muur en de oude zeepdoosjes, potten en kannen die her en der uitgesteld staan. En als je omhoogkijkt, zie je tientallen kleurrijke bierplateaus aan het plafond hangen. Op de okergele muren prijken oude plaatsnaamborden en retrospiegels. De echte *eyecatchers* in Basseville zijn evenwel de jackpot van de overleden gitarist Willy Lambregt, alias Willy Willy van The Scabs, en een jukebox uit het jaar 1966.

De drankenkaart bewijst dat je in een echt biercafé bevindt. Ze telt maar liefst vierhonderd bieren en er zitten ook een tiental bieren op tap, waaronder de vier huisbieren: de Wulvergemse Tripel, Platte Tuub (een zacht blond bier van 4,4%), Sappige Beeze (een oud Vlaams bier met vers kriekensap van 4,6%) en 't Ambtenaarke (een klepper van 10%). Het indrukwekkende bieraanbod van de kaart bevat onder andere diverse oude geuzes.

Wie van al dat gerstenat honger heeft gekregen, kan die stillen met lekkere spareribs, verschillende burgers en verzorgde pastagerechten. Zowel binnen als op het terras biedt Basseville de ruimte en de gelegenheid om perfect tot rust te komen en echt te genieten van keurig geserveerd lekkers.

*** Proef hier een Wulvergemse Tripel**



Gouden Carolus Tripel

9% - Brouwerij Het Anker

Het Anker is het brouwende hart van de stad Mechelen. Met zijn lange geschiedenis en de vijfde generatie aan de roerstok worden in deze brouwerij bieren met een verhaal gecreëerd. Onder meer deze prachtige tripel. De gist geeft het bier zijn verleidelijke zoet-fruitige aroma's van abrikoos en banaan. Deze worden nog versterkt door de curaçao (gedroogde sinaasappelschil). De kruidigheid heeft dit gerstenat dan weer te danken aan koriander en kardemom. De zoete body van deze Carolus, de volle smaak en verfrissende fruitigheid houden elkaar perfect in balans.



Proef hem in Brouwerij Het Anker

Brouwerij Het Anker

↳ Guido Gezellelaan 49, 2800 Mechelen

Alle dagen open van 10.00 u tot 23.00 u.

Tel. 015 28 71 41 | www.hetanker.be

Alleenstaande vrouwen of weduwes die niet in het klooster wilden treden, gingen samenwonen in begijnhoven, waar ze zelf voor hun levensonderhoud moesten instaan. Maar liefst 900 à 1800 begijntjes wisten in de 14de – begin 15de eeuw, in Mechelen te overleven dankzij het brouwen en verkopen van bier. Op dezelfde plek vinden we nu een van de oudste familiebrouwerijen van België. Vandaag is Het Anker de laatste actieve brouwerij van Mechelen, ondertussen in handen van Charles Leclef, de vijfde generatie uit een echte brouwersfamilie.

Wanneer de poort aan de Krankenstraat openstaat, kijk je zo binnen op de koer van de brouwerij. Diezelfde poort was vroeger de hoofdingang van het ziekenhuis van de begijnen. Maar nu is alles en iedereen springlevend op deze plek, al kun je hier wel nog overnachten. Sinds begin jaren 1900 is er een hotel verbonden aan de brouwerij, en sinds enkele jaren kun je er ook terecht in een brasserie, waar je geniet van de heerlijke ter plaatse gebrouwen gerstenatten, al dan niet gecombineerd met een topgerecht. Het Anker staat voor een fijne brasseriekeuken op basis van regionale producten, zoals de Mechelse koekoek. Met een groep vrienden of familie een brouwerijbezoek combineren met een lunch of diner in de brasserie is dan ook een prima idee.

*** Proef hier een Gouden Carolus Tripel**



Grimbergen Magnum Opus Brut

8% – Microbrouwerij Grimbergen



Het derde bier van de Grimbergse microbrouwerij is de Magnum Opus Brut. Dit gouden bier heeft een aangename neus met aroma's van peer, sinaasappel en vanille. Je zult dankzij de Nelson Sauvín-hop ook een frisfruitige toets opmerken, die doet denken aan de sauvignon blanc-wijn. De 'Brut' in de naam wijst op het feit dat het bier met een bepaalde wijngist gemaakt wordt.

Proef hem in Het Fenikshof

Het Fenikshof

Abdijstraat 20, 1850 Grimbergen

Alle dagen open van 12.00 u tot 21.00 u.
Tel. 02 306 39 56 | www.grimbergen.com/fenikshof

Toen de abdij van Grimbergen, net als zoveel andere kloosters, tijdens de Franse Revolutie vernield werd, kwam er een einde aan het brouwen. De abdij werd heropgebouwd en er werd ook opnieuw aangeknoopt met de traditie van het brouwen. Van 1958 tot 2020 deden de paters een beroep op brouwerij Alken-Maes om hun standaardgamma Grimbergen-bieren te brouwen. Sinds 2021 wordt er evenwel opnieuw in de abdij zelf gebrouwen, en dat was meer dan 200 jaar geleden. Provisor-pater Karel Stautemas vond het belangrijk om de brouwketels weer binnen de abdijsmuren te hebben en om net als een feniks – het logo van de Grimbergen-bieren – uit de as te herrijzen.

Qua bierstijlen gaan de paters helemaal mee met de moderne tijd. De innovatieve bieren van de microbrouwerij zien ze als een welkome aanvulling op hun permanente gamma. Het eerste bier was de Ignis Quadrupel. *Ignis* is Latijn voor 'vuur' en verwijst naar het feit dat de abdij in haar 900-jarige geschiedenis drie keer platbrandde. Grimbergen Astrum Pale Ale was het tweede bier en refereert dan weer aan volkssterrenwacht Mira, die op de site van de abdij gelegen is.

In het gezellige bar-restaurant Het Fenikshof, pal naast de sterrenwacht, kun je alle Grimbergse biersterren proeven. Vanuit de bar kun je binnenkijken in de microbrouwerij en bij mooi weer kun je terecht op het immense terras. Leuk is dat op de menukaart bij elk hapje en gerecht een *beer pairing*-suggestie gegeven wordt.

*** Proef hier een Grimbergen Magnum Opus Brut**



Westvleteren 12

10,2% – Sint-Sixtusabdij

Het paradepaardje van de brouwerij van Sint-Sixtus wordt met de regelmaat van de klok uitgeroepen tot 's werelds beste bier. Met zijn 10,2% is het een krachtig gerstenat met een smaak van chocolade en karamel, waarin je zowel de alcohol als toetsen van rozijnen opmerkt. Het getal 12 op de gele kroonkurk verwijst niet naar het alcoholpercentage, maar naar de Belgische graden. Die graden zijn een oude maateenheid die de hoeveelheid suiker in de wort aangeeft. Het aantal graden bepaalde hoeveel accijnzen de brouwer moest betalen. Wie de kans te baat neemt om het bier enkele maanden verder te laten rijpen, krijgt nog meer waar voor zijn geld.

🍷 **Proef hem in** In de Vrede

In de Vrede

Donkerstraat 13, 8640 Westvleteren

Alle dagen open vanaf 10.00 u.
Gesloten op donderdag en vrijdag.

Tijdens de zomervakantie enkel op vrijdag gesloten.

Tel. 057 40 03 77 | www.indevrede.be

Tot 2005 was het landelijke Westvleteren met zijn duizend zielen een ingedommelde plek, zoals je er wel meer in de Westhoek vindt. En toen werd de Westvleteren 12 door Ratebeer, de internationaal bekende bierwebsite, uitgeroepen tot het beste bier van de wereld. De trappisten van Sint-Sixtus verkochten op dat ogenblik al jaren hun bieren aan de abdijpoort. Tot ieders tevredenheid. Maar toen de nationale en internationale pers het nieuws over de Westvleteren 12 oppikte, was het hek van de dam. De paters zagen tot hun verbazing verontrustend lange files voor hun abdij verschijnen en al gauw oversteeg de vraag het aanbod enorm. Ondertussen moeten gegadigden hun voorraadje Westvleteren online reserveren.

Wie liever niet urenlang voor de computer hangt om zijn bestelling te plaatsen, kan in het ontmoetingscentrum In de Vrede, recht tegenover de abdij, te allen tijde de 3 Westvleterse trappistenbieren degusteren. Alvast een tip: begin niet meteen met 'de 12' te bestellen, de lichte blonde is een smaakvolle dorstlesser. Een ideaal aperitiefbier.

De uitbaters van het ontmoetingscentrum serveren eveneens een grote keus aan hapjes om je stevige pint te vergezellen: belegde boterhammen met paterskaas of abdiypaté, maar evengoed ijs op basis van trappist. Terwijl de kinderen zich uitleven in de speeltuin verneem jij in een apart zaaltje meer over het leven in de abdij. In de winkel kun je de paterskaas en -paté kopen, maar vaak ook zes flesjes van een van de trappistenbieren.

*** Proef hier een Westvleteren 12**



Haeseveld Belgian Ultra Strong Blond

10,5% - Brouwerij Haeseveld

Dit is een echte quadrupel, een volle gerstewijn met een uitgesproken neus van rijp fruit en rozijnen. Vanaf de eerste slok ervaar je de alcohol en de zoete smaak, maar dankzij een licht zuurtje dat de smaken mooi in balans houdt, is er nooit sprake van een plakkerige zoetheid. Een perfect bier om een maaltijd mee af te sluiten.

Proef hem in Brouwerij Haeseveld