

Café is open van 10:00 tot 22:00 uur
Wintertijd (GMT+1) doorheen het jaar
Gesloten op dinsdag en woensdag

BIERKAART



't Klein Verzet
Een herberg om op verhaal te komen

't Klein Verzet in een notedop

't Klein Verzet is het type van herberg dat aansluiting zoekt bij wat een afspanning ooit is geweest; een plaats waar mens en dier werden 'afgespannen' en een gastvrij onderkomen vonden na een vermoeiende tocht.

Zo biedt 't Klein Verzet de mogelijkheid om op verschillende manieren op cafébezoek te gaan. Rond de toog een babbel doen met stamgasten, voor een vergadering of in kleine groep bijpraten en toch nog het komen en gaan van een dorpscafé beleven, of rustig vertoeven met de krant, een gesprek met een bezoeker, ... 's winters rond de houtkachel en 's zomers in de schaduw van de notelaar.

't Klein Verzet staat voor een huiselijke sfeer die aanzet tot een verhaal dat de tijd stilt en de bezoeker inspireert.

't Klein Verzet kiest voor kleinschaligheid, onthaasting, eenvoud, zelfredzaamheid en een identiteitsversterkende kalender als remedie tegen ontluistering, verkleuterende media en regelgeving.

't Klein Verzet biedt aan de wandelaar en fietser al wat nodig is om op adem te komen, met zijn opfris- en verpozingsruimten in de schuur, zijn fietsatelier in de stal, en zijn verzameling wandel- en fietskaarten met bijhorende heemkundige documentatie in de kelderkamer.

't Klein Verzet heeft oog voor de toenemende levensduurte waardoor gemoedelijk cafébezoek in een bijzonder kader niet langer voor iedereen is weggelegd. De bierkaart wil een inhoudelijke gids zijn bij het waarderen van kwaliteit, kwantiteit en prijs; een zorgvuldig afgewogen aanbod voor 'constructive drinking' al naargelang geldbeugel en gelegenheid.

Kortom, "in een kleine versnelling naar verpozing met een pintje ter versterking van morele weerstand tegen mogelijk onrecht", zoals de naam van de herberg het graag wil laten verstaan.

Prijzlijst

Bier van 't vat

Bock Pils (5,2%)	25/33/50cl	1,70/2,00/3,00€
Steenbrugge Wit of Dobbel Palm (5,7%)	25cl	1,70€
Steenbrugge Blond (6,5%)	33cl	3,00€
Tap van de Patron*	25cl	3,00€

Pilsbier op fles

Warsteiner (4,8%)	33cl	2,00€
Estaminet (5,2%)	25cl	1,70€

Amberbier

Palm N.A (0,2%)	25cl	1,70€
Palm (5,4%)	25cl	1,70€
Palm Hop Select (6%)	33cl	2,80€
Palm Royale (7,5%)**	75cl	9,00€

Suiker- en glutenvrij bier

Caulier Blond Glutenvrij (6,8%)	33cl	3,80€
Caulier 28 Tripel (9%)	33cl	4,40€

Speciaal en donker bier

Martin's IPA (6,9%)	33cl	3,40€
Donker Duivelsbier (7,5%)	33cl	3,00€
Brugge Tripel (8,7%)	33cl	3,20€
Guinness Special Export (8%)	33cl	4,00€
Cornet (8,5%)	33cl	3,00€
Duvel (8,5%)	33cl	3,20€

Witbier

Steenbrugge Wit-Blanche (5%)	25cl	1,70€
------------------------------	------	-------

Abdijbier

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	33cl	3,00€
Steenbrugge Blond (6,5%)	33cl	3,00€

Trappistenbier

Orval (6,2%)	33cl	3,40€
--------------	------	-------

Orval 6+ uit kelder (6,2%)	33cl	4,00€
Chimay Rood (7%)	33cl	3,00€
Chimay Blauw (9%)	33cl	3,40€
Westmalle Tripel (9,5%)	33cl	3,20€

Seizoens- en fruitbier

Rodenbach Rosso (4%)	25cl	2,00€
Kriek Boon (4%)	25cl	2,20€
Faro Boon (5%)	25cl	1,70€
Framboise Boon (5%)	25cl	3,00€
Rodenbach Caractère Rouge (7%)**	75cl	16,00€

Vlaams roodbruin bier

Rodenbach*** (5,2%)	25cl	2,00€
Rodenbach Grand Cru (6%)	33cl	3,40€
Rodenbach Vintage (7%)**	75cl	14,00€

Authentiek lambiekbier***

Girardin Oude Geuze (5%)	37,5cl	3,80€
Girardin Oude Kriek (5%)	37,5cl	5,00€
Boon Oude Geuze (7%)	37,5cl	4,50€
Boon Oude Kriek (6,5%)	37,5cl	6,30€
Oud Beersel Oude Geuze (6%)	37,5cl	6,00€
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)	37,5cl	7,00€
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)**	75cl	10,00€

Bier van hier

Charlepoeng (6,2%)	33cl	3,40€
Prins van Horne (8%)	33cl	4,20€
Super Kroon (6,5%)	25cl	3,40€

Geestrijke drank

Hasseltse Graanjenever (35%)	50ml	2,00€
Elixir d'Anvers (37%)	30ml	2,50€
Beirens Advocaat (16%)	50ml	2,50€

Witte wijn

Château Lauriol Sauvignon (13%)	11,6/75cl	3,00/16,00€
Héritage Famille Guilhem Chardonnay (13%)	11,6/75cl	3,00/16,00€

Rode wijn

Château Lauriol Merlot (14%)	11,6/75cl	3,40/18,00€
------------------------------	-----------	-------------

Frisdranken

Spa Reine	25cl	1,70€
Spa Barisart	25cl	1,70€
Spa Lemon Cactus	25cl	1,70€
Spa Orange	25cl	1,70€
Ice Tea	25cl	1,70€
Coca-Cola	20cl	1,70€
Coca-Cola Light	20cl	1,70€
Cécémel	20cl	1,70€
Schweppes Tonic	20cl	1,90€
Schweppes Agrum	20cl	1,90€
Appelsap Wereldwinkel	20cl	1,70€
Guavashake Wereldwinkel	20cl	1,70€
Druivensap Soniën	25cl	2,00€

Warme dranken

Espresso, koffie	2,00€
Koffie verkeerd	2,50€
Koffie met glaasje advocaat	3,00€
Thee	2,00€
Chocolademelk Cécémel	2,00€
Royco soep	2,00€
Oxo	2,00€

Toespijs

Chips (zout of paprika)	1,70€
Chocolade Wereldwinkel	1,70€
Droge worst in 't vuistje	1,70€
Portie droge worst	2,50€
Portie Charlepoeng bierkaas****	2,50€

*Een kalendergebonden selectie oude meesters, klassiekers en jonge telgen achtereenvolgend op vat, i.c. Ongefilterde Palm - Rodenbach Foederbier - Oude Lambiek Boon - Arthur's Legacy Gin/Jeneverbes - Rodenbach Vintage - Arthur's Legacy Dennenhout

** Wordt opgediend met aantal degustatieglazen naar wens

*** Kan worden opgediend met klontjes suiker en stamper

****Gemaakt van rauwe koemelk en 22% Charlepoeng Mennekesbrug bier

Iets over onze dranken



Water

Als bron van alle leven en onmisbaar voor een evenwichtige metabool verdient het een ereplaats op onze kaart. Drinkwater is beschikbaar aan de kraan en je kan jezelf bedienen met karaf en glas die zich naast de waterbak in de gang bevinden.



Bier

Water is echter niet altijd even drinkbaar geweest en het was de Heilige Arnoldus van Metz die in 1084 in de Abdij van Oudenburg zijn gelovigen bier leert drinken dat door zijn kookproces vrij was van schadelijke bacteriën. Door de vele mensenlevens die hij daarmee gered heeft werd hij uitgeroepen tot de Patroonheilige der Brouwers. Bier is een door gisting uit graan en water gebrouwen alcohol- en koolzuurhoudende drank.



Bier van lage gisting

De koude of lage gistingstechniek (0 tot 10°C) verandert vanaf 1900 ingrijpend het brouwproces met het gebruik van 'lage' gisten uit Pilsen (Tsjechië). Mineraalarm brouwater, bleke mouten en tweemaal toevoegen van hop bepalen de kwaliteit van pilsbieren of 'lagers'. Indien niet gebrouwen volgens het Reinheitsgebot helpen rijst of maïs om een laag eiwitgehalte te realiseren en een te grote volmondigheid in smaak te voorkomen.

Bock Pils (5,2%)	Vlaams-Brabantse pils	25cl 33cl 50cl
Estaminet (5,2%)	Vlaams-Brabantse pils	25cl
Warsteiner (4,8%)	Reinheitsgebot pils	33cl



Bier van hoge gisting

Vanaf 1364 wordt het in Brabant verplicht om hop te gebruiken bij het brouwen van bier waardoor de groei van bacteriën sterk wordt afgeremd en het spel van de zuivere gistflora in bier de overhand kon krijgen. Dit betekende het begin van de toepassing van de warme of hoge gistingstechniek (15 tot 25°C) met 'hoge' gisten en het gebruik van mineraalrijk brouwwater. Stout is een biersoort gekenmerkt door een donkerbruine tot zwarte kleur wegens het gebruik van gebrande of geroosterde mout. De Cornet is genoemd naar herbergier Theodoor Cornet die in 1686 de afspanning 'De Hoorn' begon uit te baten in Steenhuffel.

Palm N.A (0,2%)	Alcoholvrij amber bier	25cl
Palm (5,4%)	Spéciale Belge Ale	25cl
Martin's IPA (6,9%)	India Pale Ale	33cl
Guinness (8%)	Special Export Stout	33cl
Duivelsbier (7,5%)	Halle's verwarmend stadsbier	33cl
Brugge Tripel (8,7%)	Blond stadsbier	33cl
Cornet (8,5%)	Bovengegist blond met eiktoets	33cl
Duvel (8,5%)	Blond hergist op fles	33cl
Caulier Blond (6,8%)	Zonder gluten	33cl
Caulier Tripel (9%)	Van nature suikervrij	33cl



Tarwebier van hoge gisting

Tarwebier is eveneens van hoge gisting op basis van een brouwsel waarin 40% van de mout vervangen wordt door ongemouten tarwe en 60% gemouten gerst. Het witbier van Steenbrugge is verrijkt met het kruidenmengsel 'gruut' dat de Brugse brouwers in de Gouden Eeuw (15^{de} eeuw) verplicht waren aan te kopen bij het kruidenhuis van de stad. Het is uniek als abdijbier, en zoals geldt voor alle Steenbrugge bieren, wordt er per hectoliter aan de kloosterorde van de abdij van Steenbrugge een 'royalty' betaald ter financiering van hun goede werken.

Steenbrugge Wit-Blanche (5%)	Wit abdijbier	25cl
------------------------------	---------------	------



Kloosterbier van hoge gisting

Vanaf 600 begonnen kloosters in de graangordel van de Lage Landen alcoholische drank te ontwikkelen op basis van gerst. Iedere orde had zijn eigen recept, met het bier van de Trappisten als meest gekende. In 1875 werden de brouwrechten van de Abdij van Oudenburg overgenomen door de Sint-Pietersabdij te Steenbrugge. Tot op heden wordt dit abdijbier gebrouwen met toevoeging van het geheime Brugse kruidenmengsel (gagel, rozemarijn, koriander, jeneverbes, kaneel, anijs, kruidnagel, salie, laurier, ...) dat destijds moest worden aangekocht bij het 'Gruuthuse'.

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	Donker abdijbier	33cl
Steenbrugge Blond (6,5%)	Blond abdijbier	33cl
Chimay Rood (7%), Chimay blauw (9%)	Trappistenbier	33cl
Orval (6,2%)	Trappistenbier	33cl
Westmalle Tripel (9,5%)	Trappistenbier	33cl



Seizoens- en fruitbier

Sommige bieren zijn door hun aroma, smaak en samenstelling eerder aangewezen om seizoensgebonden te worden opgediend. In de zomer een dorstlesser, iets lichter en verfrissender en in de winter iets zwaarder en volmondiger, of gewoon wat feestelijker naar het eindejaar toe. Vandaar ook de nauwe band met onze fruitbieren die door het rusten en rijpen tesamen met verse vruchten – het macereren – een onweerstaanbare zomerse toets geven. Het sap van rood fruit (kriek, veenbes en framboos) wordt na een tijdje gisten kleurloos en is bijzonder complementair aan het smaakpallet van het 'gerstenat'.

Dobbel Palm (5,7%)	Eindejaars degustatiebier	25cl
Palm Hop Select (6%)	Met vers geplukte hop	33cl
Faro Boon (5%)	Verfrissend lambiekbier	25cl
Rodenbach Rosso (4%)	Gerijpt met rood fruit	25cl
Kriek Boon (4%)	Gezoet krieken-lambiekbier	25cl

Framboise Boon (5%)

Gerijpt met verse frambozen

25cl



Bier van gemengde gisting

Het betreft hier de unieke Vlaams roodbruine bieren die het brouwresultaat zijn van een complex gistingsproces en het gebruik van op de eest gekleurde mouten. Het kookproces in de brouwketels verloopt op de klassieke manier maar is wel van extra lange duur. Dit is van belang voor de verbruiningsreacties en een extra verarming van eiwitten waardoor de ontwikkeling van de ongewenste azijnzuurbacterie wordt beheerst tijdens de gemengde gisting. Na een eerste hoge gisting gebeurt er een tweede spontane fermentatie in eikenhouten vaten (foeders) onder invloed van de bacteriële flora en wilde gisten aanwezig in de eik. De foederzalen in Roeselare met hun 294 vaten waarvan sommigen meer dan 150 jaar oud zijn, zijn wereldvermaard. Onze webstek geeft je meer details over de rol van Rodenbach in de Vlaamse Beweging.

Rodenbach (5,2%)

Vlaams roodbruin bier

25cl

Rodenbach Grand Cru (6%)

Belegen Vlaams roodbruin bier

33cl



Bier van spontane gisting

In 1897 wilde men de Franse bezoekers van de wereldtentoonstelling plezieren met een ‘méthode champenoise’. De Brusselse ‘champagne’ of geuze lambiek – afgeleide van Lembeek – was geboren en geniet vanaf 1989 Europese bescherming als een gewaarborgde traditionele specialiteit. Van belang is dat 100% van het brouwsel in een open koelschip spontaan ingeënt is met de microflora uit de omgevingslucht. Eveneens specifiek voor dit brouwproces is het gebruik van 40 % ongemouten tarwe, de toevoeging van overjaarse hop, het versnijden van jonge en oude lambiek belegen op eikenhouten vaten, en minimaal 2 maanden hergisting op fles die uiteindelijk van de lambiek geuze maakt. Alleen oude lambiek, oude geuze en oude kriek zijn de enige echte en authentieke, én staan borg voor 20 jaar smaakevolutie op fles.

Girardin Oude Geuze (5%)	37,5cl
Girardin Oude Kriek (5%)	37,5cl
Boon Oude Geuze (7%)	37,5cl
Boon Oude Kriek (6,5%)	37,5cl
Oud Beersel Oude Geuze (6%)	37,5cl
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)	37,5cl



Oude meesters op vat

Zoals dat tot 1920 steeds het geval is geweest gaat het hier om zogenaamde ‘platte’ bieren van respectievelijk hoge, gemengde en spontane gisting. Zij zijn gegist aan omgevingstemperatuur waarna ze een rijping ondergaan aan omgevingsdruk in eiken vaten en dus weining koolzuur bevatten. Ze worden getapt met fijne sproeikop waardoor stikstof uit de lucht zorgt voor hun romige schuimkraag. Beleef het beste uit de natuur met deze goed verteerbare ‘oude meesters’ die staan voor duurzaamheid en innoverende ambachtelijkheid. Zoals het oude meesters betaamt zijn ze echter niet steeds beschikbaar.

Ongefilterde Palm (5,4%)	Vers en niet gepasteuriseerd	25cl
Rodenbach Foederbier (6%)	Twee jaar oud	25cl
Oude Lambiek Boon (6,5%)	Drie jaar oud	25cl



Bijzondere brouwsels op vat

‘Experimentele’ bieren geproduceerd in de nieuwe micro-brouwerij De Hoorn te Steenhuffel. Deze bieren worden door de Palm Belgian Craft Brewers’ in beperkte oplage gebrouwen in de serie ‘Arthur’s Legacy’. Deze limited editions verwijzen naar Arthur Van Roy die Brouwerij Palm na de Eerste Wereldoorlog met succes heropbouwde ondanks zijn *verzet* tegen het opkomend pilsbier. Eveneens krijgen we voor het eerst op de Tap van de Patron de meest exclusieve Rodenbachbieren om zomer en herfst goed te beginnen.

Arthur’s Legacy Gin/Jeneverbes	Juli en augustus	25cl
Rodenbach Vintage 2014	September	25cl
Arthur’s Legacy Dennenhout	December	25cl



Bier van hier

Voor 't Klein Verzet zijn goed bier en plaatselijke cultuur onlosmakelijk verbonden. We kunnen het daarom heel erg waarderen dat Biergilde Dijleland uit Huldenberg een bier heeft uitgebracht waarvan de naam verwijst naar een vrijheidsstrijder 'avant la lettre' die in de tijd van de boerenkrijg hier actief is geweest. Op onze webstek vind je meer details over hoe het met Cousin Charles de Loupoigne is vergaan. En met het Prins van Horne bier verwijst Biergilde De Vryheytscamme uit Overijse naar een niet onbesproken figuur uit ons verleden als gepaste benaming voor hun eerste bierbrouwproduct. Super Kroon is een door Freddy Delvaux aangepast bier van de oude Brouwerij De Kroon (1897) te Neerijse, met rebelse mout, hop en gistaroma's.

Charlepoeng (6,2%)	Mennekesbrug	33cl
Prins van Horne (8%)	Tripel met havertoets	33cl
Super Kroon (6,5%)	Beleggen met een fijne nabitterheid	25cl



Bewaarbieren op grote fles

Hergisting op fles is een Belgische specialiteit en essentieel voor het behoud van het dorstlessend karakter en evenwichtig smaakpalet van zwaardere bieren met een alcoholgehalte hoger dan 5 Vol. % Alc. Met de lambiekbieren als belangrijke uitzondering, wordt bij de afvulling op fles suiker en gist toegevoegd. De gist zet de suiker om in extra alcohol en koolzuurgas dat dan weer het zoete van de alcohol moet neutraliseren. Gist beschermt het bier eveneens tegen veroudering door oxidatie omdat het de infiltrerende zuurstof opslorpt, en aldus de bewaartijd verlengt. Een goede kelder, bediening én beleving doen de rest.

Palm Royale (7,5%)	'Koninklijk' ale bier	75cl
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)	Van 3 jaar oude lambiek	75cl
Rodenbach Vintage (7%)	Met foedernummer/jaartal	75cl

Rodenbach Caractère Rouge (7%) Rijk en complex

75cl



Wijn

Wijn daarentegen is gegist druivensap en in onze contreien vooral verspreid als een erfenis van Rome en de Kerk. Het is hier steeds duurder geweest dan bier, waaraan zich de volkswijsheid 'bier na wijn geeft venijn, wijn na bier geeft plezier' heeft ontleend. Het is immers beter om vanuit een situatie van armoede rijk te worden dan de omgekeerde weg te gaan.

In de jaren 1920 verwerft Georges Thienpont, eigenaar van de Vlaamse wijnhandel Hof te Cattebeke, een wijngaard in Saint-Emilion, en wat later in Pomerol. Het werd een succesrijk familiebedrijf dat verknocht bleef aan de Francs-Côtes de Bordeaux streek, de 'terroir'. De naam Lauriol komt van een wijngaard van Château Puygueraud die Nicolas Thienpont, zoon van Georges, is begonnen te herplanten. De wijngaard is gelegen in de gemeente Saint-Cibard en groeit op een kalkrijke kleigrond met een ondergrond van kalksteenrotsen. De wijn is gedurende 15 maanden verzorgd in inox vaten met een voortgezette rijping van 6 maanden in eikenhouten vaten.

Château Lauriol wit (13%)	Sauvignon	11,6cl/75cl
Château Lauriol rood (14%)	Merlot	11,6cl/75cl
Héritage Famille Guilhem wit (13%)	Chardonnay	11,6cl/75cl

Samenwerking

Beste,

Samen met onze leveranciers doen we ons best om je zo goed mogelijk van dienst te zijn.



Uw bemerkingen en suggesties helpen ons om het beter te doen. Aarzel dus niet om ons hierover aan te spreken.

Van harte bedankt voor uw bezoek,

Dirk en Ingrid Jena-De Wilde
Bollestraat 1, 3090 Terlanen-Overijse
Tel: 016/90 11 34

Voor meer info zie www.tkleinverzet.vlaanderen

Ons seizoenkalender

*Leven is je verbonden voelen met anderen
zonder je eigen identiteit te verliezen*

Zomer 2016

Dinsdag 21 juni: Begin van de zomer

Zondag 10 juli: Zomerkermis, langste tafel, wielermoeder

**Maandag 11 juli: Wereldbevolkingsdag - Heiligendag van Benedictus,
de patroon van Europa - Feest van de Vlaamse Gemeenschap**

Zaterdag 23 juli: H. Brigitta van Zweden, co-patrones van Europa

Maandag 25 juli: H. James, feestdag van Galicië

Dinsdag 9 augustus: H. Edith Stein, co-patrones van Europa

Maandag 15 augustus: 1^{ste} verjaardag van 't Klein Verzet

Dinsdag 16 augustus: H. Arnold van Tiegem, patroon der brouwers

Donderdag 1 september: Feest van Slowakije

Zondag 11 september: La Diada, feestdag van Catalonië

Herfst 2016

Donderdag 22 september: Begin van de herfst

Dinsdag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Dinsdag 27 september: 1^{ste} verjaardag van de “Flandriens”

Donderdag 29 september: Aartsengelen Michaël, Gabriël en Rafaël

Zondag 2 oktober: Terlanen winterkermis

Dinsdag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Maandag 7 november: H. Willibrord, patroon van de herbergiers

Zaterdag 26 november: H. Berchmans, Patroon der Vlaamse jeugd

Zondag 27 november: Begin van advent en nieuw kerkelijk jaar

Woensdag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

Donderdag 1 december: Sint-Elooi, patroon van boeren en smeden

Vrijdag 2 december: Zalige Jan van Ruusbroec, mysticus

Donderdag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

Winter 2016/2017

Woensdag 21 december: Begin van de winter

Zondag 25 december: Kerstmis en einde van advent

Zondag 1 januari: Nieuwjaarse zoete, ons varken heeft vier poten, ...

Vrijdag 6 januari: Driekoningen Melchior, Gaspar en Balthazar

Vrijdag 13 januari: 210^{de} verjaardag van Felix Jena (1807-1876)

Donderdag 2 februari: Maria Lichtmis

Woensdag 8 februari: Aswoensdag, begin van de Vasten

Dinsdag 21 februari: Internationale Dag van de Moedertaal

Woensdag 1 maart: Heilige David, feestdag van Wales

Vrijdag 17 maart: Heilige Patrick van Ierland

Lente 2017

Maandag 20 maart: Begin van de lente, begin van de Goede Week

Zondag 16 april: Pasen

Vrijdag 28 april: Feestdag van Sardignia

Zaterdag 29 april: H. Catharina van Siëna, co-patrones van Europa

Maandag 1 mei: Heilige Jozef, feest van de arbeid

Vrijdag 5 mei: Oudstrijdersgroet op het kerkhof van Terlanen

Dinsdag 9 mei: Onze Lieve Vrouw van Vlaanderen, Dag van Europa

Zondag 14 mei: Feestdag van Zuid-Tirol

Vrijdag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, feestdag van Bretagne

Vrijdag 16 juni: H. Lutgart, patrones van de Vlaamse Beweging

*Als je je grenzen aangeeft,
hoef je geen muren te bouwen.*

Uit een ver en niet zo ver verleden

Sint Lutgart, patrones van Vlaanderen

“Er is naar mijn gevoel een heel eigen boodschap, die de heilige Lutgart tot haar stamgenoten richt: die van volstreckte trouw aan het eigene, dat zij in een wél verassende (en zelfs actuele) vorm heeft beleden door haar liefde voor de moedertaal. In het verhaal van haar leven vernemen wij dat zij, om aan de eer van de kloosterleiding als abdis te ontsnappen, de genade vroeg géén Waals te kunnen leren. In al die veertig jaar was zij niet bij machte zich behoorlijk in dat dialect uit te drukken, zegt haar biograaf, en hij spreekt van een mirakel. Wellicht begreep Lutgart dat moedertaal méér is dan een toevallig communicatiemiddel; dat het geen sociaal instrument is, dat men naar omstandigheden kan ruilen tegen een ander, maar iets zo essentieels, dat men het nooit alléén prijs geeft. Onze geschiedenis heeft het vaak bewezen. En zij, Lutgart, leert ons die trouw, over acht eeuwen heen”.

Met die woorden besloot Anton van Wilderode zijn fel opgemerkte lezing tijdens de academische zitting in de abdijkerk van Affligem, op 24 april 1982, naar aanleiding van de 800^{ste} verjardag van de geboorte van de heilige Lutgart van Tongeren (1182–1246). In het kader van de herdenking wordt ook het feit in herinnering gebracht dat Sint Lutgart in 1857 op voorstel van prof. Dr. Jan Hendrik Bormans (1801-1878), die toen haar middel nederlandse levensbeschrijving publiceerde, tot symbool van Vlaamse eigenheid werd uitgeroepen. Bij het bestuderen van dat belangrijk middeleeuws handschrift werd de vooraanstaande filoloog namelijk getroffen door de volks- en taalverbondenheid van Sint Lutgart. Daarom wordt zij als patrones van onze taal en letterkunde en als schutsvrouw van Vlaanderen vereerd.

Sint Lutgart, een boeiende persoonlijkheid

Ook in onze tijde, die wellicht minder dweept met heiligen, worden toch heel wat mensen geboeid door de sterke persoonlijkheid van sommigen onder hen. In dat verband hadden wij een gesprek met Clem de Ridder, nationaal voorzitter van het Davidsfonds, dat sedert 1931 Sint Lutgart als beschermheilige huldigt.

“Sint Lutgart spreekt mij aan op twee manieren. Ten eerste als patrones van de Vlaamse Beweging en van het Davidsfonds. Het is natuurlijk een naïef anakronisme van Lutgart als flamingante d’avant la lettre te willen maken. Haar wens om geen Frans te kunnen leren, was geen politieke daad, maar een uiting van nederigheid. Toch heeft die anekdote uit haar leven vele vrouwen in Vlaanderen, vooral meisjes-studenten, geïnspireerd tot nationale authenticiteit, en wel in een periode dat ons volk hoge nood had aan zulke vrouwen. Op het ogenblik dat het middelbaar onderwijs in Vlaanderen nog grotendeels franstalig was (vooral voor meisjes) en dat de kerkelijke overheid op verre na niet sympatiek stond tegenover de Vlaamse Beweging, kon verwezen worden naar een waarachtige heilige, die in haar leven blijkt had gegeven van volksverbondenheid en bewezen had dat men in de hemel kon geraken zonder Frans. Wat een referentie !

Ten tweede spreekt sint Lutgart mij aan door haar sterke persoonlijkheid als kristenvrouw. In een tijd dat er fel geschud werd aan de boom van de katolieke kerk, dat er ketterijen opstaken die overal verwarring en afvalligheid veroorzaakten, dat de levenswijze van vele clerici geen voorbeeld was van evangelische deugdzaamheid, was er een eenvoudige Vlaamse kloosterzuster, die de les spelde aan wereldlijke én kerkelijke vorsten en die de wijze raadgeefster was van vroom gebleven godgeleerden en abten. Zij wist nochthans niets af van politieke theologie of godsdienstsociologie en heeft nooit opgestapt in betogingen. Maar van uit een rijk religieus innerlijk leven putte zij de wijsheid en de

kracht om de woorden te spreken, die de toenmalige kerk en maatschappij nodig hadden.

Latere biografen hebben Sint Lutgart verminkt tot een hemelszoet nonnetje, dat van het ene mirakel naar de andere wonderbare gebeurtenis schreed. In feite was zij een uiterst vrome vrouw met een zeer sterke persoonlijkheid, die – mutatis mutandis – best tot voorbeeld kan strekken van de religieus bewogen vrouwen van onze tijd”.

Sint Lutgart, inkarnatie van de Vlaamse waarden

Zuster Lutgart Pirson, uit Asse, die voor de ‘Vlaamse Toeristische Bibliotheek’ de succesrijke brochure “Zo was, zo is Lutgardis” schreef, is een van de bezielende figuren van het huidig Sint Lutgartjaar. Ook met haar hadden we een gesprek over de betekenis van Sint Lutgart.

“De middelnederlandse naam Lutgart betekent letterlijk ‘die het volk bewaart, beschermt, behoedt ...’. De ontwikkeling van de Lutgartverering in de 19^{de} eeuw heeft meegebracht dat we in Sint Lutgart de inkarnatie zien van de Vlaamse waarden. Ze was een vrouw van bij ons. Ze was veel liever in Herkenrode in de cisterciënzerorde ingetreden, omdat er Diets werd gesproken. De persoonlijkheid van Lutgart begrenzen tot de Vlaamse waarden, is haar evenwel onrecht andoen. Het is haar beperken. Als mystieke inkarneert Lutgart waarden, die grenzen en tijd overschrijden. Sint Lutgart is de ideale behoedster van de kontemplatieve waarden in het leven van elke mens.

Onze tijd verloor veel; maar vond ook veel terug. Was de vorige generatie tamelijk individualistisch opgebracht, dan zijn we thans in de eeuw van de hervonden vriendschapsbetrekkingen, van de groepsgeest bij de jonge mensen, van de onderlinge relaties. Men wil weer natuurvriendelijk, milieuvriendelijk, kindvriendelijk,

gezinsvriendelijk zijn. Sint Lutgart was relatievriendelijk. Ze stond in betrekking met de groten van haar tijd, maar ook door de kleine man werd ze bemind en gewaardeerd”.

Patrones van Vlaanderen

Vele generaties in Vlaanderen hebben Sint Lutgart beschouwd als een exponent van eigen geestelijke grootheid. Pater Alfred Deboutte, die vorig jaar tot voorzitter van de Gilde van Sint Lutgart werd gekozen, hebben we enkele vragen gesteld omtrent de diepere zin van de titel ‘schutsvrouwe van Vlaanderen’.

“Die benaming steunt op een aloude traditie. Bij het doopsel krijgt men de naam van een heilige om zijn bescherming te genieten en zijn voorbeeld voor ogen te houden. Gilden en beroepen, maar ook steden, landen en volkeren hebben doorgaans hun patroon of patrones. De beschermheiligen van landen of volkeren zijn wel het best blijven voortleven, o.m. Patrick voor Ierland, Jeanne d’Arc voor Frankrijk, Willibrord voor Nederland, Stefanus voor Hongarije, enz. Zo zal elke Ier, ook in het buitenland, de shamrock dragen op Sint-Patricksdag. Zo beschouwen ook wij Lutgart als patrones van Vlaanderen. Reeds vóór het concilie had Joannes XXIII gevraagd dat elk bisdom zijn lijst van eigen heiligen zou aanleggen. Toen kwam Sint Lutgart slechts voor op de kalender van Luik, Mechelen en Brugge. Eigenlijk was zij een partikuliere heilige van het bisdom Luik. In de nieuwe gezamenlijke kalender van de Vlaamse bisdommen, die in 1969 werd opgesteld, genoot Sint Lutgart een promotie, waarnaar de Gilde van Sint Lutgart sedert haar ontstaan in 1946 had gestreefd: ze werd opgenomen in de verplichte gedachtenissen, die gemeenschappelijk zijn aan de vijf Vlaamse bisdommen. Bovendien telt Vlaanderen acht parochies en talrijke scholen, die haar naam dragen. En hoeveel Vlaamse vrouwen en meisjes zouden er wel zijn, die Lutgart heten !”.

Lutgart als Vlaamse meisjesnaam

Inderdaad, de meisjesnaam Lutgart was jarenlang een suksesnaam, tot hij, net zoals andere streek- en volksgebonden namen, in heel wat gezinnen de plaats moest ruimen voor volksvreemde namen uit de show- en filmwereld. We hebben de eerste de beste Lutgart, die we ontmoeten, dan ook enkele vragen gesteld. Aan het woord een Lutgart uit Wommelgem:

“Persoonlijk vind ik Lutgart een bijzonder mooie meisjesnaam. Uiteraard heb ik die naam zelf niet gekozen, maar kreeg ik hem van mijn ouders. Daarvoor ben ik hen ontzettend dankbaar. Ik heb trouwens ook een dochttertje dat Lutgart heet”. Op de vraag of ze ooit iets gelezen had over haar beschermheilige, kwam prompt als antwoord: “Ja natuurlijk, maar het is wel een tijdje geleden. Dat was in de jaren, toen ik nog studeerde en actief was in de jeugdbeweging. Toen heb ik wel enkele dingen over Sint Lutgart gelezen. Het boek van dom Albertus van Roy heb ik nog steeds in mijn bezit. Sinds mijn huwelijk heb ik er niet veel meer aan gedaan, niet bij gebrek aan belangstelling, maar het gezin eiste mijn volledige inzet op. Wel hebben we eens het Sint Lutgartheiligdom in Tongeren bezocht. Misschien ondernemen we deze zomer nog uitstapjes naar de plaatsen, die herinneren aan Sint Lutgart. Naar mijn gevoelen is zij een ideale schutsvrouw van ons Vlaamse volks, want haar leven getuigt van volkse verbondheid en trouw. Met zulk voorbeeld zijn ook onze jonge mensen gebaat”.

“Alles wat ik er over weet, heeft mijn moeder me verteld. In de school spreekt men er niet over, hoewel ik een Lutgardisschool bezoek. Ook in de jeugdbeweging heb ik er nooit een woord over gehoord. Men huldigt er andere idolen”. De schoolgaande jeugd, zelfs die van Lutgardisscholen en van katolieke jeugdbewegingen, weet doorgaans weinig af van het leven en de betekenis van Sint Lutgart. Dat hebben we in enkele gesprekken zelf kunnen vaststellen.

“Naarmate het Sint Lutgartjaar vordert,” aldus zuster Lutgart Pirson, “stellen we wel een groeiende belangstelling vast. In verschillende parochies en onderwijsinstellingen worden allerhande initiatieven genomen, hoewel de schooldirecties meestal overrompeld zijn door administratief werk. De leerlingen van het Sint-Lutgardisinstituut, in Peer, wijden bijv. hun eindwerk aan de figuur van Sint Lutgart. Ook bestaat een ruime belangstelling voor de V.T.B brochure. ‘Zo was, zo is Lutgardis’, die al vier keer werd herdrukt. Het huidige Sint Lutgartjaar schijnt het best aan te slaan bij de kunstenaars in Vlaanderen”. Vlaanderen heeft zijn patrones nog niet vergeten !

Gerits Jan, Autotoerist, blz. 30-34, V.T.B.-V.A.B., 1982