

Café is open van 10:00 tot 22:00 uur
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.

't Klein Verzet biedt de mogelijkheid om op verschillende manieren op cafébezoek te gaan. Aan de toeg een babbel doen met stamgasten, in kleine groep of vergadering bijpraten en toch nog het komen en gaan van een dorpscafé beleven, of rustig vertoeven met de krant, even praten 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 seizoenkalender als remedie tegen vervlakking, ontluistering en verkleuring.

't Klein Verzet biedt de wandelaar en fietser al wat nodig is om op adem te komen, met douche in het varkenskot, verpozingsruimte op de tas van de schuur, rijwielwerkplaats in de stal, en wandel- en fietskaarten met bijhorende 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 én kost; een zorgvuldig afgewogen aanbod voor 'constructief drinken' al naargelang beurs en gelegenheid.

De naam van de herberg dekt verschillende ladingen, met knipoog naar de bezoeker die er komt voor zijn ontspanning (*≈verzet*), mogelijk met de fiets en in de juiste versnelling (*≈verzet*), om er een pint te drinken (*≈verzetten*) op de gezondheid of inzet voor een rechtmatige zaak (*≈verzet*).

Prijzlijst

Bier van 't vat

Bock Pils (5,2%)	25/33/50cl	1,70/2,00/3,00€
Brugge Tripel (8,7%)	33cl	3,30€
Steenbrugge Blond (6,5%)	25/33cl	2,40/3,20€
Tap van de patron*	25cl	3,20€

Amber- en pilsbier

Estaminet (5,2%)	25cl	1,70€
Palm (5,4%)	25cl	1,90€
Warsteiner (4,8%)	33cl	2,00€

Alcoholvrij bier

Estaminet (0,0%)	25cl	1,70€
Palm N.A. (0,0%)	25cl	1,70€

Speciaal bier

Cornet (8,5%)**	33/75cl	3,20/10,50€
Duvel (8,5%)	33cl	3,40€
Bourgogne des Flandres Roodbruin (5%)	33cl	3,60€

Ale- en stoutbier

Martin's IPA (6,9%)	33cl	3,80€
Guinness Special Export (8%)	33cl	4,80€

Witbier

Steenbrugge Wit (5%)	25cl	1,90€
Viridis Vallis Nova (5,7%)	33cl	3,60€
Lutgarde Blanche (6,0%)	33cl	4,30€

Stadsbier

Donker Duivelsbier (8%)	33cl	3,30€
Brugge Tripel (8,7%)	33cl	3,30€

Abdijbier

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	33cl	3,20€
Steenbrugge Blond (6,5%)	33cl	3,20€

Trappistenbier

Orval/Orval+ uit kelder (6,2%)	33cl	3,50/4,50€
Chimay Rood (7%)	33cl	3,00€
Chimay Blauw (9%)	33cl	4,30€
Westmalle Tripel (9,5%)	33cl	3,50€
LaTrappe Quadrupel (10%)	33cl	4,20€

Seizoens- en fruitbier

Dobbel Palm (6%)	25cl	1,90€
------------------	------	-------

Palm Hop Select (6%)	33cl	3,20€
Kriek Boon (4%)	25cl	2,70€
Faro Boon (5%)	25cl	2,00€
Framboise Timmermans (4%)	25cl	3,60€
Saison de Dottignies (5,5%)	33cl	3,50€
Rodenbach Alexander (5,6%)	33cl	3,60€
Rodenbach Caractère Rouge (7%)**	75cl	19,00€

Vlaams roodbruin bier

Rodenbach*** (5,2%)	25/33cl	2,30/3,00€
Rodenbach Grand Cru (6%)	33cl	3,60€
Rodenbach Vintage (7%)**	75cl	16,00€

Ambachtelijk lambikbier***

Girardin Oude Geuze (5%)	37,5cl	4,30€
Girardin Oude Kriek (5%)	37,5cl	4,80€
Boon Oude Geuze (7%)	25/37,5cl	2,70/5,00€
Boon Oude Kriek (6,5%)	37,5cl	7,50€
Oud Beersel Oude Geuze (6%)	37,5cl	7,70€
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)	37,5cl	9,00€
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)**	75cl	13,00€
Bzart Lambiek Brut Nature (7,4%)**	75cl	22,00€

Bier van hier en daar

Charlepoeng Huldenberg (6,2%)	33cl	3,60€
Lutgarde Blonde Lasne (6,0%)	33cl	4,30€
Viridis Vallis Vita Hoeilaart (6,7%)	33cl	3,60€
Prins van Horne Overijse (8%)	33cl	4,30€
Super Kroon Neerijse (6,5%)	25cl	3,60€
Wringer Tripel Terlanen (9%)	33cl	3,60€

Geestrijke dranken

Hasseltse Graanjenever Smeets (35%)	60ml	2,80€
Elixir d'Anvers FX de Beukelaer (37%)	35ml	2,80€
Beirens Advocaat (16%)	50ml	2,80€

Witte wijn

Miquel Jané Parellada (12%)	12,5/75cl	3,20/18,00€
Ostatu Blanco (13,5%)	12,5/75cl	3,20/18,00€

Rode wijn

Miquel Jané Syrah Ecológico (13,5%)	12,5/75cl	3,60/20,00€
Ostatu Tinto (13,5%)	12,5/75cl	3,20/18,00€

Frisdranken

Spa Reine	25cl	1,70€
Spa Barisart	25cl	1,70€

Spa Lemon Cactus	25cl	1,70€
Spa Orange	25cl	1,70€
Lipton Ice Tea	25cl	1,70€
Coca-Cola Classic	20cl	1,70€
Coca-Cola Zero	20cl	1,70€
Cécémel	20cl	1,70€
Schweppes Tonic	25cl	2,10€
Schweppes Agrum	25cl	2,10€
Appelsap Appelfabriek	25cl	1,90€
Guavashake Wereldwinkel	20cl	1,70€
Druivensap Soniën	25cl	2,30€
Indiaan (agrum, guava, ijs)	45cl	4,00€
Bleekgezicht (tonic, appelsap, ijs)	50cl	4,00€

Warme dranken

Rom espresso, koffie		2,20€
Koffie verkeerd		2,70€
Koffie met glaasje advocaat		3,20€
Thee		2,00€
Chocolademelk Cécémel		2,50€
Royco soep		2,00€
Oxo		2,00€

Toespijs

Chips (zout of paprika)		1,70€
Chocolade Wereldwinkel (melk of zwart)		1,70€
Peperkoek De Vondelmolen		1,70€
Droge worst in 't vuistje		1,70€
Portie droge worst		3,60€
Portie Charlepoeng bierkaas		3,60€

* Op aankondiging, een selectie van Vlaamse klassiekers (Rodenbach Vintage, ...) en testbier (Arthur's Legacy) aangeboden door brouwerij Palm

** Wordt opgediend met aantal degustatieglazen naar wens

*** Kan worden opgediend met klontjes suiker en stamper

! Het **proeversplankje** met 3 bieren naar keuze 'blind' opgediend !

Iets over onze dranken



Water

Het is de bron van alle leven, onmisbaar voor een evenwichtig metabolisme, en een belangrijk ingrediënt bij het brouwen van bier. Je kan jezelf van kraantjeswater bedienen in glazen die zich naast de waterbak in de gang bevinden.



Bier

Water is 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 alcohol- en koolzuurhoudend brouwsel. Bij vergisting worden suikers door schimmels omgezet in alcohol. Het komt onder normale omstandigheden voor in de natuur, met een gelijkaardig effect op de fauna die zich voedt met vergist fruit of graan.



Bier van lage gisting

De koude of lage gistingstechniek (0 tot 10°C) - de gisten zakken naar de bodem in de kuip - verandert vanaf 1900 het brouwproces met het gebruik van 'lage' gisten uit Pilsen (Tsjechië). Mineraalarm brouwwater, bleke mouten en tweemaal toevoegen van hop bepalen de kwaliteit van pilsbieren of 'lagers'. Indien niet gebrouwen volgens het Reinheitsgebot (de oudste warenwet uit 1516 die bepaalt dat bier alleen gerst, water, hop en gist mag bevatten) helpen rijst of maïs om het eiwitgehalte te beperken en een te grote volmondigheid in smaak te voorkomen.

Bock Pils (5,2%)	Vlaams-Brabantse pils	25/33/50cl
Estaminet (0.0% of 5,2%)	Pilsbier van Palm	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 werd 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 – de gisten komen bovendien in de kuip - en het gebruik van mineraalrijk water.

Hergisting op fles is een Belgische specialiteit en essentieel voor het behoud van het dorstlessend karakter en evenwichtig smaakpalet van zwaardere bieren. Met de lambikbieren 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 neutraliseert. 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.

Stout is een biersoort gekenmerkt door een donkerbruine tot zwarte kleur wegens het gebruik van gebrande of geroosterde mout.

Er bestaat niet zoiets als 'het officiële stadsbier' van een welbepaalde stad, maar deze bieren zijn wel door hun oorsprong en/of verdeling heel typisch verbonden aan één bepaalde stad.

Palm N.A. (0,0%)	Alcoholvrij amberbier	25cl
Palm (5,4%)	Spéciale Belge Ale	25cl
Martin's IPA (6,9%)	India Pale Ale	33cl
Guinness (8%)	Special Export Stout	33cl
Duivelsbier (8%)	Donker stadsbier van Halle	33cl
Brugge Tripel (8,7%)	Blond stadsbier van Brugge	33cl
Cornet (8,5%)	Bovengegist blond met eiktoets	33cl
Duvel (8,5%)	Blond hergist op fles	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 Sint-Pietersabdij van Steenbrugge een ‘royalty’ betaald ter financiering van hun goede werken. ‘Viridis Vallis’ staat voor Groene Vallei of Groenendaal, een nieuw verfrissend witbier uit Hoeilaart dat, met uitzondering van de toevoeging van de citrusschilfers, voldoet aan het Reinheidsgebod. Een ander nieuw witbier – met cactusaroma – wordt net over de taalgrens gebrouwen ter ere van de Heilige Lutgardis, de patrones van ‘t Klein Verzet !

Steenbrugge Wit (5%)	Wit abdijbier	25cl
Viridis Vallis Nova (5,7%)	Witbier met citrusaroma	33cl
Lutgarde Blanche (6,0%)	Witbier met cactustoets	33cl



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 Cisterziënzers als meest gekende. Een deel van de orde ging in de 17de eeuw nog strikter de ‘ora et labora’ regels van Benedictus toepassen en vestigden zich in de abdij van La Trappe in Normadië, in de volksmond de Trappisten genoemd. In 1921 begint Westmalle een zwaar donker bier te brouwen dat ‘Dubbel’ wordt genoemd en in 1934 begint men er een straffer blond bier te brouwen dat de naam van ‘Tripel’ meekrijgt. In 1991 begint de Abdij van O.L.V. van Koningshoeven een nog straffer bier te brouwen en de ‘Quadrupel’ zag het daglicht. In 1875 werden de brouwrechten van de Abdij van Oudenburg overgenomen door de Sint-Pietersabdij te Steenbrugge. Tot op heden worden de Steenbrugge abdijbieren 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'. Met Chimay, Westmalle en Orval zijn drie van de zes Belgische trappisten beschikbaar.

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	Donker abdijbier	33cl
Steenbrugge Blond (6,5%)	Blond abdijbier	33cl
Chimay Rood (7%), Chimay blauw (9%)	Donkere Trappist	33cl
Orval (6,2%)	Trappistenbier	33cl
Westmalle Tripel (9,5%)	Trappistenbier	33cl
La Trappe Quadrupel (10%)	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 te samen 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 Spéciale	25cl
Palm Hop Select (6%)	Met vers geplukte hop	33cl
Faro Boon (5%)	Verfrissend lambikbier	25cl
Kriek Boon (4%)	Gezoete kriekenlambik	25cl
Framboise Timmermans (5%)	Gerijpt met frambozen	25cl
Rodenbach Alexander (5,6%)	2 jaar gerijpt met zure kers	33cl
Rodenbach Caractère Rouge (7%)	Complex met rood fruit	75cl



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. Afhankelijk van de rijpingsduur in deze foeders verkrijgt men de Rodenbach Clasic, Grand Cru of Vintage. 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. De Bourgogne des Flandres is eveneens van gemengde gisting door spontaan gegist lambikbier van Timmermans samen te voegen met hoge gistingsbier.

Rodenbach (5,2%)	Vlaams roodbruin bier	25cl
Rodenbach Grand Cru (6%)	Belegen roodbruin bier	33cl
Rodenbach Vintage (7%)	Met foedernummer en jaartal	75cl
Bourgogne des Flandres (5%)	‘Blend’ met lambikbier	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 met de benaming ‘oude geuze’, ‘oude kriek’ of ‘oude lambik’ 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 deze lambikbieren zijn de enige echte en authentieke, én staan borg voor 20 jaar smaakevolutie op fles.

Bzart Lambiek is ontstaan uit het samenbrengen van twee tradities, de Méthode Traditionnelle voor mousserende wijnen en de spontane gisting voor de lambikbieren, en het is dus eigenlijk een bier van gemengde gisting. Het resultaat is een natuurlijk, mousserend lambikbier van eigen bodem waarop een 'remuage' en 'dégorgement' zijn toegepast.

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
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)	75cl
Oud Beersel Oude Geuze (6%)	37,5cl
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)	37,5cl
Bzart Lambiek Brut Nature (7,4%)	Méthode champenoise 75cl



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 onder de serie 'Arthur's Legacy'. De testbieren verwijzen naar Arthur Van Roy die Brouwerij Palm na de Eerste Wereldoorlog met succes heropbouwde ondanks zijn verzet tegen het opkomend pilsbier.

In 2016 wordt de brouwerij Palm verkocht aan Bavaria NV; rationalisering heeft het brouwen en verdelen van de 'Old Masters' (ongefilterde Palm en Rodenbach foederbier) stopgezet. Het waren zogenaamde 'platte' bieren, niet gefilterd en niet gepasteuriseerd, van respectievelijk hoge en gemengde gisting. Deze bieren zijn gegist en gerijpt aan omgevingstemperatuur en omgevingsdruk en bevatten daardoor weinig koolzuur; hun schuimkraag werd verzorgd door een tap met fijne sproeikop die de stikstof bij het inschenken uit de lucht haalt. Deze goed verteerbare 'oude meesters' stonden voor innoverende ambachtelijkheid en duurzaamheid.



Bier van hier en daar

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 Charlepoeng, een vrijheidsstrijder 'avant la lettre'.

Met de Prins van Horne verwijst Biergilde De Vryheytscamme uit Overijse eveneens naar een niet onbesproken figuur uit ons verleden als gepaste benaming voor hun brouwsel met haver en pit. Super Kroon is een door Freddy Delvaux aangepast bier van de oude Brouwerij De Kroon (1897) te Neerijse, met rebelse mout, straffe hop en wilde gisten.

De Viridis Vallis eigenwijze bieren uit Hoeilaart staan voor innoverende ambachtelijkheid, met de 'Nova' en de 'Vita' uitgeschonken in futuristische Craft Master One bierglazen.

Onze Waals-Brabantse vrienden van de Abdij van Aywiers tekenen voor 'Lutgarde' met een bierrecept van de abdij waar Lutgardis van Tongeren een grote madame is geweest in het kloosterleven van destijds, en tot patrones van de Vlaamse Beweging is uitgeroepen.

De dorpsraad van Terlanen verdeelt in de cafés van het dorp de 'Wringer', een kruidig tripelbier gebrouwen in samenwerking met brouwerij De Graal uit Brakel.

Charlepoeng (6,2%)	Een amberbier met 'Orvalallure'	33cl
Prins van Horne (8,0%)	Tripel met havertoets	33cl
Lutgarde Blonde (6,0%)	Gehopt met Saaz en Cascade	33cl
ViridisVallis Vita (6,7%)	Blond, subtiel kruidig en hoppig	33cl
Superkroon (6,5%)	Belegen met fijne nabitterheid	25cl
Wringer (9,0%)	Kruidig en straf tripelbier	33cl



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.

Het waren de neven Antonio Jane en Joseph Pascual Formosa die op het einde van de 19de eeuw in de Alt Penedès van Catalonia begonnen zijn met wijn maken voor uitvoer naar het koloniale Cuba. Een tak van hun familie bezaten fregatten die toendertijd de oceaan overstaken en dat vergemakkelijkte hun handel in wijn op vat. De Spaanse burgeroorlog verplichtte deze familie elders asiel te zoeken, maar de huidige generatie van broer en zus Joseph en Bernadette Miquel Jané zijn opnieuw succesvolle wijnboeren met de uitvoer van wijn op fles. De Syrah Ecologico komt van 25 jaar oude ranken die op een ecologische manier worden onderhouden in het Foix National Park in Castellet i la Gornal. Veel aandacht wordt gegeven aan de rijping van de pel die bovendien na een scheiding van het sap nog lichtjes afzonderlijk wordt geperst. De Parellada wordt geogst van de Parellada druif op zeer oude ranken die gevrijwaard blijven van intensieve landbouwpraktijken en de voorrang van kwantiteit op kwaliteit. Deze druivensoort wordt doorgaans gebruikt voor het maken van cava en is aldus bepalend voor de smaak van deze witte wijn.

De Sáenz de Samaniego familie bewerkt sinds de 16de eeuw wijngaarden in Baskenland en La Rioja. De familie, de magie van de terroir, en de eerbied voor traditionele gebruiken zijn de drie steunberen van hun viticultuur. De huidige generatie van broers en zus Gonzola, Ernesto, Iñigo en Mariasun zijn als het ware vergroeid met het micro-klimaat van de vele kleinschalige Ostatu wijngaarden die zich uitstrekken over een oppervlakte van 34 ha op de okerkleurige kalkhoudende en rotsige kleigronden ten zuiden van de Sierra de Cantabria. De Ostatu Tinto en de Ostatu Blanco zijn beiden Rioja Alavessa wijnen respectievelijk geogst op jonge en hoger gelegen oude druivenranken. De rode wijn is gemaakt van Tempranillo (92%), Viura (2%), Graciano en Mazuelo (6%). De witte wijn is gemaakt van met de hand geogste Viura (85%) en Malvasia (15%).

Miquel Jané Parellada (12%)	Parellada	12,5cl/75cl
Ostatu Blanco (13,5%)	Rioja	12,5cl/75cl
Miquel Jané Syrah Ecológico (13,5%)	Syrah	12,5cl/75cl
Ostatu Tinto (13,5%)	Rioja	12,5cl/75cl

Ons seizoenkalender

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

Donderdag 21 juni: Begin van de zomer

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

Zondag 15 juli: Zomerkermis, langste toog, velo in verzet, kegelen, ...

Maandag 23 juli: H. Birgitta van Zweden, co-patrones van Europa

Woensdag 25 juli: H. James, Feestdag van Galicië

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

Woensdag 15 augustus: 3^e verjaardag van 't Klein Verzet

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

Dinsdag 11 september: La Diada, feestdag van Catalonië

Zondag 23 september: Begin van de herfst

Donderdag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Zaterdag 29 september: Aartsengelen Michaël, Gabriël en Rafaël

Zondag 30 september: Winterkermis, processie, ...

Donderdag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Donderdag 1 november: Hoogdag van Allerheiligen

Vrijdag 2 november: Allerzielen

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

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

Vrijdag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

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

Zondag 2 december: Zalige Jan van Ruusbroec, mysticus

Zondag 2 december: Begin van de Advent

Zaterdag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

Vrijdag 21 december: Begin van de winter

Dinsdag 25 december: Hoogdag van Kerstmis

Maandag 31 december: Oudejaarsavond

Zondag 6 januari: Driekoningen (Melchior, Gaspar en Balthazar)

Zondag 20 januari: H. Sebastiaan, Patroon van de Boogschutters

Zaterdag 2 februari: Maria Lichtmis

Donderdag 21 februari: Internationale Dag van de Moedertaal

Vrijdag 1 maart: Heilige David, Feestdag van Wales

Zondag 17 maart: Heilige Patrick van Ierland

Woensdag 20 maart: Begin van de lente

Vrijdag 22 maart: Wereldwaterdag

Zondag 14 april: Begin van de Goede Week, Palmzondag

Zondag 21 april: Hoogfeest van Pasen en Verrijzeniszondag

Maandag 22 april: Dag van de aarde

Zaterdag 27 april: Stille mars aan de Peene, Zuidpeene

Zondag 28 april: Erfgoeddag 'Hoe maakt u het?'

Zondag 28 april: Feestdag van Sardignia

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

Woensdag 1 mei: Heilige Jozef, de Arbeider, Feest van de Arbeid

Vrijdag 3 mei: Heldenhulde op het kerkhof van Terlanen

Donderdag 9 mei: O-L-Vrouw van Vlaanderen, Dag van Europa

Dinsdag 14 mei: Feestdag van Zuid-Tirol

Zondag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, Feestdag van Bretagne

Zondag 9 juni: Pinksteren

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

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

Op de preekstoel

Bisschop Suenens en Sint-Niklaas

Het gebeurde ... op vrijdag 6 december 1974. 1974 ... dat is lang geleden ! Maar het is echt gebeurd ! Op 6 december ? Dus op het feest van Sint-Niklaas !

En het gebeurde in Mechelen, in het grote huis van de bisschop, die Suenens heette. En juist zoals Sint-Niklaas was Suenens dus ook een bisschop, d.w.z. iemand die een belangrijke verantwoordelijkheid heeft in de kerk.

Wel, die 6de december was bisschop Suenens samen met zijn medewerkers en helpers in vergadering. Dat deden ze elke vrijdag. Maar voor de vergadering begon, was iedereen nog met iedereen wat aan 't babbelen.

En een medewerker (Paul De Haes) van de bisschop zei tegen hem: "Sint-Niklaas maakt vandaag weer veel kinderen gelukkig. Ik bewaar mooie herinneringen aan die dag." Maar, zo vertelt de medewerker, de bisschop reageerde heel emotioneel en hevig en zei:

"Voor mij is dat de afschuwelijkste herinnering uit mijn jeugd."

Oei ... ! Het bleef even stil en toen vertelde de 70-jarige bisschop hoe destijds Sint-Niklaas op bezoek kwam in zijn kleuterklas. Hij deelde mooie en dure geschenken uit: een fiets, een elektrische trein, een echte leren voetbal ... De kinderen die de mooiste geschenken kregen waren niet de braafste kinderen van de klas ! Als één van de laatsten kreeg ik, zei de bisschop, een kleine bliken trommel ... Ik was geschokt en verontwaardigd, ik vond dat Sint-Niklaas onrechtvaardig was. Aan sommige kinderen gaf hij heel mooie

en dure dingen en ik kreeg zo'n onnozel trommeltje. Van woede heb ik die kleine trommel stukgetrapt ! ...

Toen ik thuis kwam vertelde ik alles aan mijn moeder; mijn woede over dat onrecht was nog niet over. Mijn moeder zweeg en ik zag dat ze begon te wenen ... Ik kwam tot bedaren, maar het was of de grond onder mij openscheurde toen mijn moeder snikkend zei: "Dat was mijn geschenk." De goede Sint deelde immers geschenken uit die hij zelf eerst van de ouders gekregen had.

En toen heeft mijn moeder mij uitgelegd dat kinderen die een rijke vader hadden, dure geschenken kregen. Mijn vader, zei de bisschop, was gestorven toen ik vier jaar was. Mijn moeder bleef alleen over met een kleinen lijfrente. Er waren toen – dat was in 1908 – nog geen sociale voorzieningen. Zij had niet veel geld en wij hebben veel armoede geleden.

"Nooit ben ik zo verdrietig geweest als die dag."

Mijn woede sloeg om in verdriet omdat ik mijn moeder, die zo van mij hield, zonder het te weten en te willen zoveel pijn had gedaan. En nu ... op zijn 70 jaar was de bisschop dat verdriet en die vernedering nog niet vergeten.

Het was voor mij een harde les, zei hij, maar iets zeer belangrijks heb ik er bij geleerd, zo jong als ik was. Langzaam drong het tot mij door dat mijn moeder veel voor mij verborgen hield/ haar zorgen om de eindjes aan elkaar te knopen, haar spaarzaamheid en haar inspanningen om een centje bij te verdienen. Langzaam ontdekte ik dat in dat kleine geschenk, dat trommeltje, dat daar meer liefde en genegenheid in zat dan in honderd fietsen of mooie treintjes of een reuze bouwdoos.

Toen de oude bisschop, die meestal koel en afstandelijk was, toen hij dat vertelde, verried hij zijn gevoelens door een krop in de keel en tranen in de ogen ...

Zo ontdekte hij, als kleine weesjongen, de echte waarde die een leven groot en mooi en waardevol kan maken: de liefde. En die liefde, die wij voor niks krijgen, is belangrijker dan de grootste of duurste cadeaus die de brave Sint ons kan geven.

Preek door E.H. Jaak Bertmans
Pastoor te Huldenberg
Sint-Michaëlkerk, Terlanen
2 december 2017

In 'vrije bewerking' overgenomen uit *De Haes P., Een God van Mensen, Lannoo, 1982, p. 136-141*

*“Ik ben een pessimist met mijn verstand,
maar een optimist dankzij mijn wil.”*

Antonio Gramsci
Gevangenissschriften, 19 december 1929

Samenwerking

Beste,

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



Swinkels
family brewers



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
Telefoon: 016/90 11 34

Voor meer informatie, zie www.tkleinverzet.vlaanderen