

Café is open van 10:00 tot 22:00 uur
Gesloten op maandag, dinsdag en woensdag
en tijdens eventuele Coronapijken

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 passant, ... '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 seizoenskalender 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 stortbad 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, gelegenheid en doel.

De naam van de herberg dekt vele 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	1,80/2,30/3,40€
Rodenbach (5,2%)	25/33cl	2,30/3,00€
Steenbrugge Blond (6,5%)	25/33cl	2,50/3,40€
Tap van de patron*	25cl	3,20€

Amber- en pilsbier

Estaminet (5,2%)	25cl	1,80€
Palm (5,4%)	25cl	2,00€
Franc Belge (5,2%)	33cl	3,60€
Bitburger (4,8%)	33cl	2,80€

Alcoholvrij bier

Estaminet (0,0%)	25cl	1,80€
Palm N.A. (0,0%)	25cl	1,80€

Speciaal bier

Cornet (8,5%)	33cl	3,20€
Duvel (8,5%)	33cl	3,50€
Bourgogne des Flandres Roodbruin (5%)	33cl	4,20€

Ale- en stoutbier

Martin's IPA (6,9%)	33cl	4,00€
Guinness Special Export (8%)	33cl	5,20€
Guinness Draught (4,2%)*	25/33/50cl	3,20/4,20/6,30€

Witbier

Steenbrugge Wit (5%)	25cl	2,00€
Viridis Vallis Nova (5,7%)	33cl	4,20€
Lutgarde Blanche (4,5%)	33cl	4,20€

Stadsbier

Donker Duivelsbier (8%)	33cl	3,50€
Brugge Tripel (8,7%)	33cl	3,40€

Abdijbier

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	33cl	3,40€
Steenbrugge Blond (6,5%)	25/33cl	2,50/3,40€

Trappistenbier

Orval (6,2%)	33cl	4,70€
Chimay Rood (7%)	33cl	3,00€
Chimay Blauw (9%)	33cl	4,40€
Westmalle Tripel (9,5%)	33cl	4,00€
LaTrappe Quadrupel (10%)	33cl	4,30€

Seizoensbier

Dobbel Palm (6%)*	25cl	2,00€
Faro Boon (5%)	25cl	2,60€
Saison de Dottignies (5,5%)	33cl	3,60€
La Brunette (6%)	33cl	4,10€
Gouden Carolus Christmas (10,5%)	33cl	4,30€

Fruitbier

Kriek Boon (4%)	25cl	2,80€
Framboise Timmermans (4%)	25cl	3,80€
Felix (4,9%)	33cl	4,20€
Rodenbach Alexander (5,6%)	33cl	3,60€
La Rousse de Poire (6%)	33cl	4,10€

Vlaams roodbruin bier

Rodenbach (5,2%)*	25cl	2,30€
Rodenbach Grand Cru (6%)	33cl	3,50€
Rodenbach Vintage (7%)*	75cl	16,00€

Ambachtelijk lambiekbier

Girardin Oude Geuze (5%)*	37,5cl	5,20€
Girardin Oude Kriek (5%)*	37,5cl	5,80€
Boon Oude Geuze (7%)*	25/37,5cl	2,90/5,20€
Boon Oude Kriek (6,5%)*	37,5cl	7,50€
Oud Beersel Oude Geuze (6%)*	37,5cl	8,00€
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)*	37,5cl	9,50€
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)*	75cl	13,00€

Streekbier

Lutgarde Blonde, Lasne (6%)	33cl	4,20€
La Grézienne, Pécrot (8%)	33cl	4,10€
Charlepoeng Mennekesbrug (6,2%)	33cl	3,30€
Charlepoeng Musket, Huldenberg (7,3%)	33cl	3,30€
Job, Neerijse (6%)	33cl	3,30€
Viridis Vallis Vita, Hoeilaart (6,7%)	33cl	4,20€
Prins van Horne Blond, Overijse (6,5%)	33cl	4,20€
RAF, Overijse (6%)	33cl	3,90€
WringerTripel, Terlanen (9%)	33cl	3,60€

Geestrijke dranken

Hasseltse Graanjenever Smeets (35%)	7cl	3,30€
Elixir d'Anvers FX de Beukelaer (37%)	3,5cl	3,10€
Beirens Advocaat (16,2%)	6cl	3,00€

Witte wijn

Modernista blanc Terra Alta (13,5%)	15/75cl	4,00/19,00€
-------------------------------------	---------	-------------

Ostatu blanco (13,5%)	15/75cl	4,00/19,00€
Cava reserva brut (11,5%)	20cl	8,00€
Rode wijn		
Modernista negre Terra Alta (14,5%)	15/75cl	4,00/19,00€
Ostatu tinto (13,5%)	15/75cl	4,00/19,00€
Frisdranken		
Spa Reine	25cl	1,70€
Spa Barisart	25cl	1,70€
Spa Citroen	25cl	1,70€
Spa Orange	25cl	1,70€
Lipton Ice Tea	25cl	1,90€
Coca-Cola Classic	20cl	1,70€
Coca-Cola Zero	20cl	1,70€
Cécémel	20cl	2,00€
Schweppes Tonic	25cl	2,50€
Schweppes Agrum	25cl	2,50€
Appelsap Appelfabriek	25cl	2,10€
Tropical Wereldwinkel	20cl	1,80€
Druivensap Soniën	25cl	2,80€
Indiaan (agrum, tropical, ijs)	45cl	4,30€
Bleekgezicht (tonic, appelsap, ijs)	50cl	4,60€
Warme dranken		
Rom espresso, koffie		2,50€
Koffie verkeerd à la latte		3,00€
Koffie met glaasje advocaat		3,90€
Thee (munt, kamille, rozebottel, lemon, earl grey, forest, rooibos, green)		2,20€
Chocolademelk Cécémel		2,50€
Royco soep		2,50€
Oxo		2,50€
Toespijs		
Chips (zout of paprika)		1,70€
Chocolade Wereldwinkel (melk of zwart)		2,00€
Peperkoek De Vondelmolen		1,70€
Droge worst in 't vuistje		2,00€
Portie droge worst		4,20€
Portie Charlepoeng bierkaas		5,60€

* Op aankondiging: Vlaamse oude meesters (Rodenbach Vintage, lambiek, Dobbels Palm), Arthur's Legacy (Jack the R.I.P.A, Double Trouble) en Guinness Draught

** Opgediend met aantal degustatieglazen naar wens

*** Kan worden opgediend met klontjes suiker en stamper

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 midden 19de eeuw 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'.

Belgische brouwers schakelden massaal over naar deze brouwmethode, met uitzondering van Arthur Van Roy die zijn Spéciale Belge in 1929 omdoopt tot Spéciale PALM, verwijzend naar de overwinningspalm als uitdrukking van zijn geloof dat hogegistingsbier meer te bieden heeft dan het laaggestit pilsenerbier.

Indien niet gebrouwen volgens het Reinheitsgebot (warenwet uit 1516 die bepaalt dat bier alleen gerst, water, hop en gist mag bevatten) helpen rijst en maïs om het eiwitgehalte te beperken een een te grote volmondigheid in smaak in smaak te voorkomen.

Bock Pils (5,2%)	Vlaams-Brabantse pils	25/33/50cl
Estaminet (0.0% of 5,2%)	Pilsbier van Palm	25cl
Bitburger (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, boven of hoge gistingstechniek (15 tot 25°C) met ‘hoge’ gisten – de gisten komen bovendrijven op de wort - en het gebruik van mineraalrijk water. In t’ Klein Verzet geloven we in hardnekkigheid, en stappen we mee in het verhaal van Arthur Van Roy die – gesteund door de geest van 1968 – zich is blijven verzetten tegen de groeiende grootschaligheid van pilsbrouwerijen. Daarom ook zetten we graag de Franc Belge op de kaart een gelijkaardig amberkleurig bier in Spéciale Belge stijl gebrouwen door De Ranke.

Hergisting op fles is een Belgische specialiteit en essentieel voor het behoud van het dorstlessend karakter en evenwichtig smaakpalet van deze ‘ales’. 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 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. ‘Stout’ werd in het 18de eeuwse Londen gebruikt om sterkere bieren aan te duiden, zoals Stout Ale en zelfs Stout Porter.

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
Franc Belge (5,2%)	Spéciale Belge-stijl bier	33cl
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%)	Speciaal 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. Deze unieke bierstijl van Oost-Brabantse oorsprong wordt witbier genoemd, niet verwijzend naar de bleke kleur, maar wel afstammend van het Oudernederlandse 'weit' dat tarwe betekent.

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. Eigenlijk gaat de oorspronkelijke betekenis terug naar de Engelse brouwtraditie. Die schreef voor dat de wort voor 'ales' driemaal gespoeld dient te worden om zo veel mogelijk suikers te extraheren. Elke 'running' werd apart gefermenteerd en gaf verschillende sterktes. De 3de spoeling gaf 'dunbier', laagalcoholisch en dagelijks gedronken in de kloosters, bekend als 'enkel'. De bieren gemaakt van de 2de en 1ste spoeling werden gemarkeerd met XX en XXX en werden respectievelijk 'dubbel' en 'tripel' genoemd.

In 1991 begint de Abdij van O.L.V. van Koningshoeven een nog straffer bier te brouwen en de 'Quadrupel' zag het daglicht. Fermenteren tot zo'n hoog alcoholgehalte is geen sinecure en vergt de combinatie van aangepaste giste, veel bleke mout en gerafinaerde suikers. De zoete smaaksensatie in de afdronk is het gevolg van deze combinatie want de meeste van deze bieren hebben weinig restsuikers.

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'. Dubbelbier is nauw verwant met bruinbier, behalve dat een dubbel soms minder alcohol bevat – eigen aan een tweede running – en iets donkerder kan zijn; vandaar dat het bruine abdijbier van Steenbrugge Dubbel Bruin wordt genoemd. Bruine bieren ontleen hun kleur aan donkerdere speciaal mouten en kandijsuikers. Hun eerder fruitige aromas zijn een het werk van de gisten in het roces

van een meer doorgedreven fermentatie. Dikwijls zijn ze een erfenis van onze fascinatie voor Britse ales meegebracht tijdens de 1ste en 2de wereldoorlog.

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



Seizoensbier

De saison bierstijl betrof typische hoevebieren die in de winter op de Hengouwse boerderijen werden gebrouwen voor zomer's gebruik door de seizoenarbeiders, of saisonniers. Bovendien zijn het bieren die door hun aroma, smaak en samenstelling eerder aangewezen zijn om seizoensgebonden te worden opgediend. In de zomer droog, hoppig, dorstlessend, licht en verfrissend, en in de winter iets zwaarder, volmondiger, en rijker aan ingrediënten.

Kerstbier dankt zijn ontstaan aan de Scandinavische folklore, waarin traditioneel de winterzonnewende gevierd werd. Tijdens hun joelfeest van eind december werd een sterk bier gebrouwen en gedronken ter ere van Odin. Ook de Wassail, een twaalf dagen durende drinkceremonie waarop een gekruide sterke ale warm gedronken werd zou zijn meegebracht door de Denen en maakten dat rijke, zoete en moutige bieren de standaard werden voor onze eindejaarsbrouwsels.

In 1947, met de 200ste verjaardag van Brouwerij De Hoorn, creëert Alfred van Roy Dobbel PALM, hoger in alcohol en voller van smaak dan PALM, als eindejaarsgeschenk, voor zijn trouwe cliënteel. Een traditie die tot de dag van vandaag in ere is gehouden.

Dobbel Palm (5,7%)	Eindejaars Spéciale	25cl
Faro Boon (5%)	Verfrissend lambikbier	25cl
Saison de Dotignies (5,5%)	Bittere Hengouwse saison	33cl
La Brunette (6%)	Vals bruin met vanilietoets	33cl
Gouden Carolus Christmas (10,5%)	Om op krachten te komen ...	33cl



Fruitbier

Seizoensbier heeft daarom ook een 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’.

Kriek Boon (4%)	Gezoete kriekenlambik	25cl
Framboise Timmermans (5%)	Gerijpt met frambozen	25cl
Felix (4,9%)	Witbier met muscat serdruiven	33cl
Rodenbach Alexander (5,6%)	2 jaar gerijpt met zure kers	33cl
La Rousse de Poire (6%)	Subtiële toets van bio-perensap	33cl



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 Classic, 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	25/33cl
Rodenbach Grand Cru (6%)	Belegen roodbruin bier	33cl
Rodenbach Vintage (7%)	Jaarlijkse foederselectie	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 – afgeleid van Lembeek of van alambiek, een geneverdistillatiepot – was geboren en geniet met de benaming ‘oude geuze’, ‘oude kriek’ of ‘oude lambiek’ vanaf 1989 Europese bescherming als een gewaarborgde traditionele specialiteit.

De zuurheid van lambiek leent er zich van nature toe om met fruit gemengd te worden. Traditoneel werden twee fruitsoorten die in het Brusselse groeiden gemengd met lambiek: zure of Schaarbeekse krieken voor kriekenbier en frambozen voor frambozenbier.

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 of ‘steken’ 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 lambiekbieren 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%)	25/37,5cl
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



Streekbier

Voor 't Klein Verzet zijn goed bier en plaatselijke cultuur onlosmakelijk verbonden. Vandaar dat we graag ‘Mennekesbrug’ en ‘Musket’ serveren, beide bieren die zijn uitgebracht door Biergilde Dijleland onder de naam Charlepong, een verzetstrijder die ons helemaal op verhaal doet komen.

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. ‘Job’ is een creatie van bierprof Delvaux die de oude Brouwerij De Kroon (1897) te Neerijse een nieuw leven inblies, en er dit ongefilterd blond bier brouwt.

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.

In Pécrot brouwt de Brasserie du Renard ongefilterde en niet-gepasteurizeerde bieren volgens het lokaal kleinschalig korte keten- én coöperatief samenwerkingsprincipe.

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.

Lutgarde Blonde (6,0%)	Gehopt met Saaz en Cascade	33cl
Mennekesbrug	Charlepoeng’s liefde voor Orval	33cl
Musket	Explosief als Charlepoeng’s geweer	33cl
Job Neerijse (6,0%)	Verfrissend ongefilterd blond bier	33cl
ViridisVallis Vita (6,7%)	Blond, subtiel kruidig en hoppig	33cl
La Grézienne (8,0%)	Straffe Waals-Brabantse madame	33cl
Prins van Horne (6,5%)	Blond en subversief ...	33cl
R.A.F. (6%)	‘Remake’ van WOII ongefilterd bruin	33cl
Wringer (9,0%)	Kruidig sterk dorpsraadbier	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.

Pagos de Hibera is het wijnhuis waarmee we werken om een mooie Catalaanse wijn aan te bieden, van Terra Alta origine. De wijnmakerij bevindt zich in de voormalige wijnmakerij Cooperativista del Pinell de Brai, in de volksmond bekend als "La Catedral del Vi". Het gebouw is een architectonisch juweel dat in 1922 ontworpen werd door César Martinell, een leerling van Antoni Gaudí. De constructie is modernistisch en bestaat uit een schip met 46 cementtanks van 30.000 liter en 25 ondergrondse tanks, die destijds een capaciteit van meer dan 2,5 miljoen liter wijn konden herbergen. Momenteel is het een van de meest indrukwekkende wijnhuizen die je kan bezoeken in de Terra Alta.

De wijnen van Pagos de Hibera worden grotendeels gemaakt met (witte) Garnacha, de inheemse variëteit bij uitstek, en 35% van de wereldwijnproductie uit deze druif komt van Terra Alta. El Modernista Blanc en El Modernista Negre zijn toegankelijke wijnen waarin de authentieke waarden van de appellatie terug te vinden zijn, gekruid met de moderne touch van Fran López, een jonge Catalaan die in Barcelona het twee-Michelin sterren Xerta restaurant uitbaat. Modernista Blanc is gemaakt van 55% witte Garnacha, 35% Macabeo, 10% Moscatel. Modernista Negre bestaat uit 40% zwarte Garnacha, 25% Tempranillo, 25% Cariñena en 10% Syrah.

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 is vergroeid met het microklimaat 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. Ostatu Tinto en Ostatu Blanco zijn Rioja Alavessa wijnen geogst op respectievelijk 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%).

Modernista blanc (13,5%)	Terra Alta	15cl/75cl
Ostatu blanco (13,5%)	Rioja	15cl/75cl
Modernista negre (14,5%)	Terra Alta	15cl/75cl
Ostatu tinto (13,5%)	Rioja	15cl/75cl

Cava reserva brut (11,5%)

Catalonië

20cl



Geestrijke dranken

In 1894, 31 jaar nadat geneeskundestudent François-Xavier de Beukelaer **Elixir d'Anvers** (37%) bedacht, verhuisde zijn stokerij naar de Haantjeslei op het Antwerpse Zuid. In dit pand in neo-Vlaamse renaissancestijl van architect Jules Hofman, vindt vandaag nog steeds de gehele productie plaats. De alambielen voor de maceratie, de eerste fase van de productie waarbij kruiden worden gemengd met alcohol, zijn nog dezelfde als in 1894. Wanneer daarna stoom wordt toegevoegd, verdampt het goedje dat via 'zwanenhalzen' in een koelketel neerslaat als vloeistof, het alcolaat. Dit wordt in de oude vaten gemengd met water en suikervoor verdere rijping.

Oorspronkelijk komt **advocaat** (16,2%) waarschijnlijk uit de Antillen en/of Indonesië. Hier wordt een smeug drankje gemaakt van avocado's en alcohol. Toen zeelui dit gebruik naar Nederland meenamen was het moeilijk zo'n zelfde drankje te maken; in plaats van avocado's gebruikte men daarom eieren. Advocaat zoals wij het kennen komt uit 's-Hertogenbosch, en is van de hand van J.G. Coymans. Hij experimenteerde in 1825 met eierdooiers en brandewijn die hij verwerkte tot een dikvloeibare likeur met de naam 'advocaat'. Waar deze naam precies vandaan komt is niet helemaal duidelijk. Sommige mensen denken dat de naam te weiden is aan bovengenoemde tropische drank met avocado's, anderen verwijzen naar het beroep van advocaat; er werd immers gezegd dat de drank populair zou zijn geweest bij advocaten, om de keeltjes te smeren voor een slotpleidooi.

Échte **graanjenever** (35%) heeft enkel als basis moutwijn (verkregen door vergisting en distillatie van gerst, rogge, tarwe en maïs) met toevoegingen van jeneverbesextracten. De Europese Unie heeft in 2008 aan jenever een eigen 'Beschermd Geografische Aanduiding (BGA) toegekend; enkel bij ons, in Nederland, Noordwest-Duitsland en Noord-Frankrijk mag het gemaakt worden. In Wallonië noemt men het 'peket', in Frankrijk kent men het als 'genièvre' en in Duitsland noemen ze het 'korngenever'.

Ons seizoenkalender

Zomer 2020

Dinsdag 16 juni: H. Lutgart, patrones van de Vlaamse beweging

Zaterdag 20 juni: Begin van de astronomische zomer, zonnwende

Zaterdag 11 juli: Wereldbevolkingsdag

Zaterdag 11 juli: H. Benedictus, patroon van Europa

Zaterdag 11 juli: Feest van de Vlaamse Gemeenschap

Zondag 12 juli: Terlanenkermis, langste toog

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

Vrijdag 24 juli: Sint-Kristofel, beschermer van de reizigers

Zaterdag 25 juli: H. James, Feestdag van Galicië

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

Zondag 9 augustus: Internationale Dag van de Inheemse Volken

Zaterdag 15 augustus: Halfvoogst, 5 jaar Herberg 't Klein Verzet

Zondag 16 augustus: H. Arnold van Tiegem, patroon van de brouwers

Dinsdag 11 september: La Diada, feestdag van Catalonië

Herfst 2020

Dinsdag 22 september: Begin van de astronomische herfst

Zondag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Dinsdag 29 september: Aartsengelen Michaël, Gabriëlen Rafaël

Zaterdag 3 oktober: Winterkermiswandeling

Zondag 4 oktober: Terlanenkermis, processie, zegening muurkapel

Zondag 25 oktober: Viering van 'definitieve' intrede tot wintertijd

Zondag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Zondag 1 november: Hoogdag van Allerheiligen

Maandag 2 november: Allerzielen

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

Zondag 15 november: Feestdag van de Duitstalige Gemeenschap

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

Zondag 29 november: Begin van de advent

Maandag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

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

Dinsdag 1 december: Dag van het Woord

Woensdag 2 december: Zalige Jan van Ruusbroec, Vlaams mysticus

Zondag 6 december: Sint-Niklaas en Zwarte Piet

Dinsdag 8 december: Feestdag van Corsica, Onbevleete Ontvangenis

Dinsdag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

Winter 2020

Maandag 21 december: Astronomische winter, winterzonnnewende

Vrijdag 25 december: Hoogdag van Kerstmis, geboorte van de Heer

Donderdag 31 december: Oudejaarsavond

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

Maandag 11 januari: Verloren maandag

Woensdag 20 januari: H. Sebastiaan, patroon van de boogschutters

Dinsdag 2 februari: Maria Lichtmis

Woensdag 17 februari: Aswoensdag

Zondag 21 februari: Internationale Dag van de Moedertaal

Maandag 1 maart: H. David, Feestdag van Wales

Woensdag 17 maart: H. Patrick van Ierland

Lente 2021

Zaterdag 20 maart: Begin van de astronomische lente

Maandag 22 maart: Wereldwaterdag

Zondag 28 maart: Begin van de Goede Week, Palmzondag

Zondag 4 april: Hoogfeest van Pasen, Verrijzeniszonndag

Donderdag 22 april: Dag van de aarde

Zaterdag 24 april: 45ste Stille mars aan de Peene, Zuidpeene

Zondag 24/25 april: Erfgoeddag 'De Nacht'

Zondag 25 april: Feestdag van Vèneto

Woensdag 28 april: Feestdag van Sardignia

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

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

Vrijdag 7 mei: Heldenhulde op het kerkhof van Terlanen

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

Donderdag 13 mei: Onze-Lieve-Heer Hemelvaart

Vrijdag 14 mei: Feestdag van Zuid-Tirol

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

Zaterdag 22 mei: H. Rita, Patrones hopeloze en onmogelijke gevallen

Zaterdag 22 mei: Dag van de Biodiversiteit

Zondag 23 mei: Hoogfeest van Pinksteren

*“La vie, c’est comme une bicyclette,
il faut avancer pour ne pas perdre l’équilibre.”
Albert Einstein*

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

Verhaal uit Huldenberg

Den drapeau

Ons dorp heeft twee muziekverenigingen: de ene muziekvereniging heet *De Dijlezonen*, de andere *De IJsebroeders*, waardoor beide hun verbondenheid uitdrukken met twee waterlopen die onze streek bevlöeien. Het onderscheid tussen die muziekkorpsen steunt niet op een politieke overtuiging of een levensbeschouwing; het gaat in de twee gevallen om een verzameling families: twee stammen, twee clans, ieder heeft zijn eigen stamcafé, zijn eigen kruidenier, zijn eigen begrafenisondernemer. Natuurlijk heeft ieder ook zijn eigen vaandel, in de volksmond: den drapeau. Die twee versierde doeken, in donkerrood fluweel, lijken veel op mekaar.

Eén zaak hebben onze muziekmaatschappijen gemeen: de oefenzaal. In ons dorp is er namelijk maar één grote en geschikte zaal, en die moeten ze alle twee gebruiken, voor hun repetities – wel te verstaan ieder op een andere dag in de week. In die zaal staan ook hun beider vandel, ieder in zijn eigen hoek.

Vaandrig van *De Dijlezonen* was Jules van Sus Konijn. Eigenlijk heette hij Julius Vanderauwera, zoon van Franciscus Vanderauwera. Maar aangezien deze laatste in het verleden bij de bevolking bekend stond als stroper, had men zijn familienaam aangepast en veranderd in de diersoort die hij regelmatig wist te strikken. Vandaar, Sus Konijn.

Jules was al vele, vele jaren vaandrig, en hij beleefde zijn taak als een roeping: waardig en plichtsbewust. Met zijn witte handschoenen

aan, droeg hij stevig én met zwier – bijna in extase – het symbool van zijn fanfare voor zich uit.

Het was kermis en de muzikanten van *De Dijlezonen* vertrokken vanuit het oefenlokaal, feestelijk spelend door de straten van de gemeente, met aan het hoofd: Jules van Sus Konijn met ‘den drapeau’.

Onderweg werd halt gehouden in het café ‘*t Gouvernement*. Om de droge kelen te spoelen. Jules had zijn vaandel in de hoek gezet, en begon rustig een sigaretje te rollen. Plots slaakte één der muzikanten een kreet: “G...verdomme, dat is den drapeau van d’ander ! We zijn met de verkeerde vlag op gang ! Miljaar, miljaar ...”. Alle ogen wendden zich naar het bewuste vaandel en een huivering van afgrijzen ging door het etablissement. De muzikanten verbleekten, Jules van Sus Konijn stamelde wartaal en kreeg alle kleuren. Hij moest gaan zitten.

Hoe was ‘t godsmogelijk ? Hadden ze zich niet voor eeuwig belachelijk gemaakt door achter de vlag van de concurrentie op te stappen ? “Den drapeau stond pertang in onze hoek van de zaal, probeerde Jules nog aan te voeren, de kuisvrouw heeft hem zeker verzet of van plaats verwisseld ...”.

“k Had het nog gepeinsd” zei Jomme, die den dikken trommel sloeg, “de mensen onderweg keken precies zo vies naar den drapeau”.

Alle redenen waren goed, maar de blaam bleef, het blazoen was besmet en Jules was hoofdschuldige wegens onaandachtzaamheid.

Toen de tegenpartij, *De IJsebroeders*, ervan hoorden waren sommigen verontwaardigd. Ze vonden dat hun drapeau na die heiligschennis, opnieuw moest gewijd worden. Anderen grinnikten om de flater, en de meeste mensen die er wat buiten stonden, lachten om die plezante vergissing, en vonden het een goei.

Mijnheer van 't kasteel, ere-voorzitter en weldoener van *De Dijlezonen*, op de hoogte gebracht van de ramp, wist als enig bitter commentaar hoofdschuddend te mompelen: "c'Est triste, c'est vraiment triste!".

Het bestuur van *De Dijlezonen* kon er ook niet mee lachen. En Jules van Sus Konijn had chance, véél chance had hij dat zijn twee zonen, Robert en Gilbert, ook meespeelden in de fanfare, en dat zijn kleindochter, Nancy Vanderauwera (of duidelijker: Nancy van Robert van Jules van Sus Konijn) het jongste en snoezigste lid was van de majoretten. Het troetelkind, de mascotte. Zoniet was haar grootvader gevlogen. Buiten. Met klikken en klakken. Maar ... *De Dijlezonen* hadden geen jonge muzikanten te veel, en als ze aan Jules van Sus Konijn raakten, raakten ze aan heel de konijnenfamilie. Nancy inclusief. Het was dus oppassen geblazen. En dát werd Jules zijn redding.

Zelf was de man er 't gat van in. Moest hij daarvoor al die jaren zo trouw en stipt zijn taak vervuld hebben? Hij, die meer dan wie ook, verknocht was aan de fanfare en aan haar vaandel. Haar vaandel? Zijn vaandel! 't Was erg. 't Was heel erg.

Maar de tijd heelt veel, ook deze wonde. Op de duur werd het pijnlijk voorval, zelfs in de kring van *De Dijlezonen*, opgediept als een plezante anekdote. Ze konden er terug mee lachen.

En Jules van Sus Konijn, werd op zijn 60 gehuldigd en gedecoreerd voor 40 jaar trouwe dienst. Het incident was zo goed als vergeten. Behalve bij het volk.

Want sinds die beruchte vergissing heette hij niet meer Jules van Sus Konijn, maar wel: 'Jules van den drapeau'. Voor altijd.

Jaak Bertmans

Beste,

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



Royal Swinkels
family brewers



www.booketteflowers.be
Registreer nu! 0201 100000-000000 0000 0000 00



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

Uitsmijter

De Brabantse Pijl Cycling Route

Rij jouw eigen voorjaarsklassieker in ware Flandrien stijl over de wegen van De Brabantse Pijl:

- Overwin de legendarische hellingen uit de koers zoals de Smeysberg, IJskelderlaan, Hagaard, Schavei, Moskesstraat.
- Daver over de kasseien van de Hertstraat en Postweg.
- Vecht tegen de wind in de open velden en rij dan met een vaart naar beneden om aan de overzijde van de vallei recht op de trappers de helling te overwinnen.
- ‘Bijtanken onderweg doe je in ‘t Klein Verzet, een ouderwetse herberg met fietswerkplaats.’, *gelezen in Weekend Knack*.
- Deze sportieve route door het Zuid-Dijleland is 98km lang, goed voor 1033 hoogtemeters.
- De route is bewegwijzerd in één richting; volg de zeshoekige borden met GPX vanuit Oud-Heverlee of Overijse:
- toerismevlaamsbrabant.be/producten/fietsen/fietsproducten/brabantse-pijl-cycling-route/index.html, tkleinverzet.vlaanderen

Moskesstraat

Lengte	550 m
Hoogteverschil	49 m
Gemiddelde stijging	8,9%
Maximale stijging	17%
Wegdek	1,2
Koershistorisch belang	1
Ventouxfactor	1
Toppenindex	6873 (550x8,9x1,17x1x1=6873)