

Café is open van 10:00 tot 22:00 uur
Gesloten op dinsdag en woensdag
Jaarlijks driemaal 2 weken verlof

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, kortom een pleisterplaats.

't Klein Verzet biedt de mogelijkheid om op verschillende manieren op cafébezoek te gaan. Aan de toog een babbel doen met stamgasten, in klein gezelschap 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 verkleustering.

't Klein Verzet biedt de wandelaar en fietser al wat nodig is om op adem te komen, met stortbad in het varkenskot, verpozingsruimte op den tas, 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 altijd haalbaar is. Deze bierkaart wil een gids zijn bij het waarderen van kwaliteit, kwantiteit én kost; een zorgvuldig afgewogen aanbod voor 'constructief drinken' al naargelang beurs en gelegenheid.

't Klein Verzet als naam dekt vele ladingen, met knipoog naar de bezoeker die er komt voor zijn ontspanning (*≈verzet*), met de fiets in de juiste versnelling (*≈verzet*), om er een pint te drinken (*≈verzetten*) op de goede afloop en uit inzet voor een rechtmatige zaak (*≈verzet*).

Prijzlijst

Bier van 't vat

Bock Pils (5,2°)	25/33/50cl	1,80/2,30/3,40€
Steenbrugge Blond (6,5°)	25/33cl	2,60/3,40€
Brugge Tripel (8,7°) – herfst en winter	33cl	3,70€
Steenbrugge Wit (5°) – lente en zomer	25cl	2,00€
Tap van de patron	25cl	3,60€

Amber- en pilsbier

Estaminet (5,2°)	25cl	2,00€
Palm (5,2°)	25cl	2,00€
Franc Belge (5,2°)	33cl	3,60€
Bitburger (4,8°)	33cl	3,00€
Bidon (5,0°)	33cl	4,00€

Alcoholvrij bier

Estaminet (0,0°)	25cl	2,00€
Palm (0,0°)	25cl	2,00€
Cornet (0,0°)	33cl	3,50€
Bidon Recup (0,3°)	33cl	5,00€

Speciaal bier

Cornet (8,5°)	33cl	3,50€
Cornet Smoked (8,5°)	33cl	3,50€
Duvel (8,5°)	33cl	4,40€

Ale- en stoutbier

Martin's Pale Ale (5,8°)	33cl	4,00€
Guinness Special Export (8,0°)	33cl	5,30€

Witbier

Steenbrugge Wit (5,0°)	25cl	2,00€
Lodge Citrus Wheat (5,7°)	33cl	3,20€

Stadsbier

Donker Duivelsbier (8,0°)	33cl	3,70€
Brugge Tripel (8,7°)	33cl	3,70€

Abdijbier

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5°)	33cl	3,40€
Steenbrugge Blond (6,5°)	25/33cl	2,60/3,40€
Vlierbeek 1125 Grand Cru (8,5°)	33cl	5,10€

Trappistenbier

Orval (6,2°)	33cl	5,30€
Chimay Rood (7,0°)	33cl	3,00€
Chimay Blauw (9,0°)	33cl	4,40€
Westmalle Tripel (9,5°)	33cl	4,10€
La Trappe Quadrupel (10,0°)	33cl	4,50€

Seizoensbier

Faro Lindemans (4,2°)	25cl	2,60€
Saison de Dottignies (5,5°)	33cl	3,60€
La Coohop (6,0°)	33cl	4,10€
Gouden Carolus Christmas (10,5°)	33cl	4,50€

Fruitbier

Rodenbach Fruitage (3,9°)	25cl	2,00€
Kriek Boon (4,0°)	25cl	2,90€
Framboise Timmermans (4,0°)	25cl	3,90€
Felix Grape Infused (4,9°)	33cl	3,20€
Rodenbach Alexander (5,6°)	33cl	3,70€
Rodenbach Caractère Rouge (7,0°)	75cl	18,80€

Vlaams roodbruin bier

Rodenbach Classic (5,2°)	25/33cl	2,50/3,30€
Rodenbach Grand Cru (6%)	33cl	3,70€
Bourgogne des Flandres Roodbruin (5°)	33cl	4,30€
Rodenbach Red Tripel (8,2°)	75cl	17,00€
Rodenbach Vintage (7°)	75cl	17,00€

Ambachtelijk lambiekbier

Girardin Oude Gueuze (5,0°)	37,5cl	6,70€
Girardin Oude Kriek (5,0°)	37,5cl	7,40€
Boon Oude Geuze (7,0°)	25/37,5cl	2,70/5,40€
Boon Oude Kriek (6,5°)	37,5cl	8,30€
Lindemans Oude Gueuze Cuvée René 6°	37,5cl	8,00€
Oud Beersel Oude Geuze (6,0°)	37,5cl	9,00€

Oud Beersel Oude Kriek (6,5°)	37,5cl	11,00€
Boon Geuze Mariage Parfait (8,0°)	75cl	15,00€

Streekbier

Lutgarde Blonde, Lasne (6,0°)	33cl	3,70€
La Grézienne, Pécrot (8,0°)	33cl	4,10€
La Roublarde, Pécrot (6,0°)	33cl	4,10€
Charlepoeng Mennekesbrug (6,2°)	33cl	3,50€
Charlepoeng Musket, Huldenberg (7,3°)	33cl	3,50€
Job, Neerijse (6,0°)	33cl	3,60€
Prins van Horne, Overijse (6,5°)	33cl	4,20€
Lodge Hoppy Blonde, Groenendaal (6,7°)	33cl	3,20€
Wringer Tripel, Terlanen (9,0°)	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 blanco (13,5°)	15/75cl	4,50/22,00€
Ostatu Blanco (13,5°)	15/75cl	4,50/22,00€
Cava reserva brut (11,5°)	20cl	8,00€

Rode wijn

Modernista negre (14,5°)	15/75cl	4,50/22,00€
Ostatu Tinto (13,5°)	15/75cl	4,50/22,00€
Porto LBV 2015 Quinta de Devesa (20°)	10cl	5,70€

Frisdranken

Spa Reine	25cl	1,70€
Spa Barisart	25cl	1,70€
Spa Citroen	25cl	2,00€
Spa Orange	25cl	2,00€
Vlierbloesemlimonade	27cl	4,20€
Rozenbloemlimonade	27cl	4,20€
Lipton Ice Tea	25cl	2,10€
Coca-Cola Classic	20cl	2,00€
Coca-Cola Zero	20cl	2,00€
Cécémel	20cl	2,30€

Schweppes Tonic	25cl	2,80€
Schweppes Agrumes	25cl	2,80€
Appelsap Appelfabriek	25cl	2,20€
Worldshake Wereldwinkel	20cl	1,80€
Druivensap Soniën	25cl	2,80€
Indiaan (agrumes, worldshake, ijs)	45cl	4,60€
Bleekgezicht (tonic, appelsap, ijs)	50cl	5,00€

Warme dranken

Rom koffie, espresso, décafiné		2,50€
Koffie verkeerd à la latte		3,00€
Koffie met glaasje advocaat		3,90€
Thee groen, earl grey, citroenmelisse, kamille, hibiscus, munt		2,50€
Chocolademelk Cécémel		2,50€
Royco soep met beschuit		2,50€
Oxo met beschuit		2,50€

Toespijs

Chips (zout of paprika)	45gr	1,70€
Pindanootjes Duyvis zout	50gr	2,00€
Chocolade Wereldwinkel (melk of zwart)	50gr	2,00€
Peperkoek De Vondelmolen		1,70€
Droge worst in 't vuistje		2,00€
Portie droge worst		4,20€
Portie Charlepoeng bierkaas		5,60€

Iets over onze dranken



Water

Het is de bron van alle leven, onmisbaar voor een evenwichtig metabolisme, en een belangrijk ingrediënt van alle dranken aangeboden in de herberg, van bier tot frisdrank. Niet in het minst de limonade die je er zelf mee kan maken door toevoeging van de siropen door 't Kruidenwinkeltje bereid op basis van vlier- of rozenbloemen.



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 was immers door zijn kookproces vrij van schadelijke bacteriën. Door de vele mensenlevens die hij daarmee geredde werd hij uitgeroepen tot de Patroonheilige der Brouwers.

Bier is – door gisting uit graan en water – een alcoholisch en koolzuurhoudend brouwsel. Bij vergisting worden suikers door schimmels omgezet in alcohol. Het is in de natuur een dagdagelijks proces, weliswaar met gelijkaardige effecten op 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. Hij doopt zijn Spéciale Belge in 1929 om tot Spéciale PALM, verwijzend naar de overwinningspalm als uitdrukking van zijn geloof dat hogegistingsbier meer te bieden heeft dan het laaggegist pilsenerbier.

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

Bock Pils (5,2°)	Vlaams-Brabantse pils	25/33/50cl
Estaminet (0,0 of 5,2°)	Pilsbier van Palm	25cl
Bitburger (4,8°)	Duitse Reinheitsgebot pils	33cl
Bidon (5,0°)	Sportieve dorstlesser	33cl
Bidon Recup (0,3°)	Bier als 'energy drink'	33cl



Bier van hoge gisting

Vanaf 1364 wordt het in Brabant verplicht om hop te gebruiken bij het brouwen van bier. Daardoor werd de groei van bacteriën sterk afgeremd zodat 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 (Moeskroen).

Hergisting op fles is een Belgische specialiteit en essentieel voor het behoud van het dorstlessend karakter en evenwichtig

smaakpalet van deze ‘ales’. Bij de afvulling op fles wordt suiker en gist toegevoegd. De gist zet de suiker om in extra alcohol en koolzuur 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 Stout Porter.

Er bestaat niet zoiets als een officiële stadsbier, maar het betreft bieren die door hun oorsprong en/of verdeling heel typisch verbonden zijn aan een bepaalde stad.

Palm (0,0 en 5,2°)	Spéciale Belge Ale	25cl
Franc Belge (5,2°)	Bier in stijl van Spéciale Belge	33cl
Martin’s Pale Ale (5,8°)	Pale ale klassieker	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
Hopsinjoor (8°)	Hoppige klassieker uit Mechelen	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’ werd Brouwerij Groenendaal en ‘Nova’ heet nu Lodge Citrus Wheat. De Engelse benaming dekt de lading omdat het hier inderdaad een witbier betreft gemaakt van gerst, haver en tarwe met toevoeging van citrusschilfers. Ook een stukje geschiedenis ontbreekt niet met ‘lodge’ dat verwijst naar de oude glorie van de hippodroom aan de rand van Zoniënwoud.

Steenbrugge Wit (5%)	Wit abdijbier	25cl
Lodge Citrus Wheat (5,7%)	Witbier met toets van citrus	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 Normandië, in de volksmond de Trappisten genoemd.

In 1921 begint Westmalle een zwaar donker bier (‘Dubbel’) te brouwen en in 1934 wordt daar een straffer blond bier (‘Tripel’) aan toegevoegd. Eigenlijk gaat de betekenis van deze naamkeuze terug naar de Engelse brouwtraditie. Die schreef voor dat de wort voor ‘ales’ driemaal gespoeld dient te worden om aldus 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 gisten, veel bleke mout en geraffineerde suikers. De zoete smaaksensatie in de afdrank is het gevolg van deze combinatie want de meeste van deze bieren hebben weinig restsuikers. Vlierbeek Grand Cru is hiervan een schoolvoorbeeld.

Dubbeltbier 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 kandij suikers. Hun eerder fruitige aromas zijn het werk van de gisten in het proces van meer doorgedreven fermentatie. Dikwijls zijn ze een erfenis van onze fascinatie voor Britse ales, meegebracht tijdens de 1ste en 2de wereldoorlog.

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’.

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5°)	Donker abdijbier	33cl
Steenbrugge Blond (6,5°)	Blond abdijbier	25/33cl
Chimay Rood (7%), Chimay blauw (9°)	Donkere trappist	33cl
Orval (6,2°)	Amber trappist	33cl
Westmalle Tripel (9,5°)	Blonde trappist	33cl
La Trappe Quadrupel (10°)	Blonde trappist	33cl
Vlierbeek 1125 Grand Cru (8,5°)	Straffe blonde	33cl



Seizoensbier

De *saison* bierstijl betrof hoevebieren die in de winter op de Henegouwse boerderijen werden gebrouwen voor zomer's

gebruik door seizoenarbeiders, de *saisonniers*. Faro was eveneens een bier bedoeld om op krachten te komen tijdens het harde labeur van de graanoogst, maar werd in Pajottenland bereid op basis van lambiek, een van nature zuur brouwsel dat door toevoeging van kandijnsuiker niet enkel op het platteland maar ook in Brussel rijkelijk vloeide. Faro Lindemans is de lievelingsdrank van wielrenners, want een ideaal bier om weer op krachten te komen na een grote inspanning.

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 maakte 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 gewone Palm, als eindejaarsgeschenk, voor zijn trouwe cliënteel. Een 75 jaar mooie traditie die is verloren gegaan aan de merkantiele geest van de nieuwe Nederlandse eigenaars.

Faro Lindemans (4,2°)	Verfrissend lambikbier	25cl
Saison de Dotignies (5,5°)	Bittere Hengouwse saison	33cl
La Coohop (6,0°)	Met verse lokale hop	33cl
Gouden Carolus Christmas (10,5°)	Om op krachten te komen ...	33cl



Fruitbier

Dit biertype impliceert dikwijls dat het brouwproces afhankelijk van de beschikbaarheid van vers fruit dat samen met het gerstenat dient te rusten en te rijpen, ‘macereren’ genoemd.

Zo is de La Rousse de Poire van de Brasserie du Renard een typisch fruit- én seizoensbier omdat het brouwsel bestaat uit een 1000-tal

liter gerstenat en 120 liter vers perensap aangeleverd door 't Appelfabriek. Iets wat ongewoon omdat van ouds het sap van rood fruit (kriek, veenbes en framboos) wordt gebruikt omdat dit sap na een tijdje gisten kleurloos wordt en bijzonder complementair is aan het smaakpallet van het gerstenat.

'Felix' verwijst naar Felix Sohier die hier de serristencultuur introduceerde, een innovatief fruitbier waarin fijnproevers de smaak terugvinden van de gekende witte luxetafel druif Muscat d'Alexandrie.

Rodenbach Fruitage (3,9°)	Jong bier met rood fruit	25cl
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 (6,0°)	Subtiele toets van bioperesap	33cl
Rodenbach Caractère Rouge 7°	2011 recept van Viki Geunis	75cl



Bier van gemengde gisting

Het betreft hier vooral 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 de familie Rodenbach in de Vlaamse Beweging. Bourgogne des Flandres en Rodenbach Red Tripel zijn buitenbeentjes omdat het ‘mengsels’ betreft van spontaan gegist bier met bier van hoge gisting.

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
Rodenbach Red Tripel (8,2°)	‘Blen’ met foederbier	75cl



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 geneverdistilatatiepot – 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. Zo bestaat de Cuvée René uit 1/3de oude lambiek van minstens 2 jaar en 2/3de jonge lambiek van minstens 1 jaar oud, gerijpt in eiken foeders. De actieve

gisten en suikers in de jonge lambiek starten een tweede gisting op fles, met na een half jaar een goudkleurige, sprankelende, zachtzurige geuze.

Girardin Oude Gueuze (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
Lindemans Oude Gueuze Cuvée René (6%)	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 'Musket' en 'Mennekesbrug' serveren, beiden bieren die zijn uitgebracht door Biergilde Dijleland uit Huldenberg onder de naam Charlepoeng, een verzetstrijder die ons helemaal op verhaal doet komen.

Met de 'Prins van Horne' verwijst Biergilde De Vryheytsamme 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.

Onze Waals-Brabantse vrienden van de Abdij van Aywiers tekenen voor 'Lutgarde' met een bierrecept van de abdij waar Lutgardis van Tongeren een grote dame is geweest in het kloosterleven van destijds. Zij is tot patrones van de Vlaamse Beweging uitgeroepen, en heeft het in 2015 tot de beschermheilige van Herberg 't Klein Verzet gebracht!

In Pécrot brouwt de Brasserie du Renard ongefilterde en niet-gepasteurizeerde bieren volgens het lokaal kleinschalig korte

keten- én coöperatief samenwerkingsprincipe. Een zeer gewaardeerde partner van net over de taalgrens.

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.

Kris Van Damme is de nieuwste telg in de lokale brouwerswereld. Opgestart als Viridis Vallis tekent hij nu met Brouwerij Groenendaal voor bieren die appelleren aan stichtende gemeenschapsverhalen van heremijten, serristen, koningen, ...

Lutgarde Blonde (6,0°)	Gehopt met Saaz en Cascade	33cl
Mennekesbrug (6,2°)	Charlepoeng's liefde voor Orval	33cl
Musket (7,3°)	Explosief zoals Charlepoeng	33cl
Job Neerijse (6,0%)	Verfrissend ongefilterd blond	33cl
La Grézienne (8,0%)	Straffe Waals-Brabantse madame	33cl
La Roublarde (6°)	Vijf hopen voor gewiekste tante	33cl
Lodge Hoppy Blonde 6,5°	Koninklijk blond	33cl
Prins van Horne (6,5%)	Blond en subversief ...	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.

Het wijnhuis Pagos de Hibera verbouwt de Garnacha, Ull de llebre, Carignan en Syrah druiven voor het maken van de Modernista Negra rode wijn. Voor het maken van de Modernista Blanco witte wijn worden de Garnacha Blanca, Viura en Moscatel druiven verbouwd. Terra Alta is het meest zuidelijke en hoogst gelegen *Denominació d'Origen Protegida* gebied van Cataluña. De wijngaarden van 5 tot

35 jaar oud zijn gepland op goed geventileerde en gedraineerde berggronden van kalksteen en klei. De wijnen van Pagos de Híbera worden gemaakt in de architecturale parel "La Catedral del Vi", die in 1922 werd gebouwd met materialen in harmonie met de grond waarop de wijn wordt verbouwd: kalk en klei. De fermentatie van de wijnen gebeurt vandaag opnieuw in de originele vaten gemaakt van baksteen, een natuurlijker product dan inox, en in kelders met een voor het wijnbereidingsproces gepaste temperatuur.

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 pilaren van hun viticultuur. De huidige generatie van broers en zus Gonzola, Ernesto, Iñigo en Mariasun zijn 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%).

Portwijn ontleent zijn naam aan de havenstad Porto, en de bijzondere bereidingswijze is het resultaat van de koloniale zeereizen waardoor aan de Portugese wijn brandewijn werd toegevoegd om deze langer houdbaar te maken. Pas einde 18de eeuw begon men systematisch wijnalcohol toe te voegen waardoor het gistingsproces wordt gestopt en veel restsuikers worden behouden, typisch voor de zoete smaak van porto. De Late Bottled Vintage (LBV) is gemaakt van druiven uit één oogst in eenzelfde wijngaard of *quinta*, gelegen langs de Douro rivier. Ze worden met de hand getrokken en met de voeten geplet in *lagaras*. Na een eerste fermentatie rijpt de met alcohol versterkte wijn gedurende 4 jaar in eikenhouten vaten.

Modernista Blanco (13,5°)	Terra Alta	15cl/75cl
Ostatu Blanco (13,5°)	Rioja	15cl/75cl
Modernista Negra (14,5°)	Terra Alta	15cl/75cl
Ostatu Tinto (13,5°)	Rioja	15cl/75cl

Cava reserva brut (11,5°)

Cataluña

20cl

Porto Quinta de Devesa LBV 2015 (20°)

Peso da Régua

10cl



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 alambieken voor de maceratie, de eerste fase van de productie waarbij kruiden worden gemengd met alcohol, zijn nog dezelfde als in 1894. Door toevoeging van stoom verdampt het mengsel dat via 'zwanenhalzen' in een koelketel neerslaat als het alcolaat. Dit wordt in de oude vaten gemengd met water en suiker voor 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. Cooymans. 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 'kornogenever'.



Koffie, thee en kruidenaftreksels

Voor het aanbieden van deze warme dranken prijzen we ons gelukkig dat we in de streek beroep kunnen doen op twee ferme madammen. Lutgarde Paeps heeft de stiel van het koffiebranden thuis in oud-Heverlee van haar moeder geleerd. We zijn trots te kunnen zeggen dat alle ingredienten van ons koffieritueel zijn toegeleverd door koffiebranderij ROM. De Caramba koffiebonen zijn 100% Arabica met laag cafeïnegehalte, mild geroosterd en langzaam gebrand, afkomstig uit Zuid- en Centraal-Amerika en Indonesië.

En voor thee en kruidenaftreksels kunnen we in Overijse terecht bij Leen Gillis, bij wijze van spreken onze plaatselijke Maria Treben. Leen is volledig in de ban van geneeskrachtige kruiden. We selecteerden in 't Kruidenwinkeltje twee theïne houdende klassiekers, een Earl Gray en een Groene Thee en vier kruidenaftreksels.

Citroenmelisse jaagt als het ware de stress uit ons lijf. Hibiscus wapent ons met vitamine C en komt ons bloedvatensysteem ten goede. Kamille is een gekende rustbrenger die eveneens zorg draagt voor ons maag- en darmstelsel. En Pepermunt doet daar nog een schepje bovenop door ook de werking van de gal te bevorderen.

De biologische groene thee is geoogst van de blaadjes van de theeplant *Camellia Sinensis* en is verbouwd op hellingen tussen 1.500 en 2.500 meter hoogte in het theegebied Rutsiro, gelegen in Rwanda's "milles collines" die uitlopen richting Kivumeer. Earl Grey is zwarte thee afkomstig van dezelfde theeplant met biolabel maar verrijkt met het natuurlijk aroma van de Bergamot citrusvrucht; biedt aldus ook de basis voor een verkwikkende citroentheo.



Limonade

De samenstelling van limonades blijft dikwijls een goedbewaard geheim. Daarom bieden we graag de mogelijkheid om zelf je limonade samen te stellen met het gebruik van siropen die door 't Kruidenwinkeltje ambachtelijk worden bereid met bloemen recht uit de tuin.

De rozensiroop is bereid uit een aftreksel van bloemblaadjes van de Franse apothekersroos, een traditioneel versterkend middel dat vanouds wordt gebruikt bij slapeloosheid, hoofd-, oor-, kiespijn en inwendige bloedingen.

De vlierbloesemsiroop is door haar looistoffen en het ursolzuur dat in de bloesem van de vlier zit een uitstekend middel bij verkoudheid, griep en aandoeningen van de luchtwegen.

Ons seizoenkalender

Winter 2021

Dinsdag 21 december: Astronomische winter, winterzonnwende

Zaterdag 25 december: Hoogdag van Kerstmis

Vrijdag 31 december: Oudejaarsavond

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

Maandag 10 januari: Verloren maandag

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

Woensdag 2 februari: Maria Lichtmis

Maandag 21 februari: Internationale Dag van de Moedertaal

Dinsdag 1 maart: H. David, Feestdag van Wales

Woensdag 2 maart: Aswoensdag

Donderdag 17 maart: H. Patrick van Ierland

Lente 2022

Zondag 20 maart: Begin van de astronomische lente

Dinsdag 22 maart: Wereldwaterdag

Zondag 10 april: Begin van de Goede Week, Palmzondag

Zondag 17 april: Hoogfeest van Pasen, Verrijzenisondag

Vrijdag 22 april: Dag van de aarde

Zaterdag 23 april: 46ste mars aan de Pene, Noordpene

Zondag 24 april: Erfgoeddag maakt school !

Maandag 25 april: Feestdag van Vèneto

Donderdag 28 april: Feestdag van Sardignia

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

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

Zondag 8 mei: Heldenhulde op het kerkhof van Terlanen

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

Zaterdag 14 mei: Feestdag van Zuid-Tirol

Donderdag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, Feestdag Bretagne

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

Zondag 22 mei: Dag van de Biodiversiteit

Donderdag 26 mei: Onze-Lieve-Heer Hemelvaart

Zondag 5 juni: Hoogfeest van Pinksteren

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

Zomer 2022

Maandag 20 juni: Begin van de astronomische zomer, zonnewende

Maandag 11 juli: Wereldbevolkingsdag

Maandag 11 juli: H. Benedictus, patroon van Europa

Maandag 11 juli: Feest van de Vlaamse Gemeenschap

Zondag 10 juli: Terlanenkermis, langste toog

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

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

Maandag 25 juli: H. James, Feestdag van Galicië

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

Dinsdag 9 augustus: Internationale Dag van de Inheemse Volken

Maandag 15 augustus: Halfoogst, 7 jaar Herberg 't Klein Verzet

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

Zondag 11 september: Open monumentendag 'Duurzaamheid'

Zondag 11 september: Feestdag van Catalonië

Herfst 2022

Vrijdag 23 september: Begin van de astronomische herfst

Dinsdag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Donderdag 29 september: Aartsengelen Michaël, Gabriël en Rafaël

Zondag 2 oktober: Winterkermis en processie

Woensdag 5 oktober tot zaterdag 15 oktober: Fair Trade week

Dinsdag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Zondag 30 oktober: Autonomie van Szekerland

Dinsdag 1 november: Hoogdag van Allerheiligen

Woensdag 2 november: Allerzielen

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

Vrijdag 11 november: Herdenking wapenstilstand wereldoorlog I

Maandag 15 november: Feestdag van de Duitstalige Gemeenschap

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

Zondag 28 november: Begin van de advent

Dinsdag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

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

Donderdag 2 december: Zalige Jan van Ruusbroec, Vlaams mysticus

Maandag 6 december: Sint-Niklaas en Zwarte Piet

Woensdag 8 december: Feestdag van Corsica

Woensdag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

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

Een 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 bevoeien. 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 vaandels, 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 oefentokaal, 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 dat 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.

E.H. Jaak Bertmans

Beste,

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

't Kruidenwinkeltje



*Biergilde
Dijleland*



GROENENDAAL BREWERY
SAVOUR THE MOMENT



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

Uitsmijter

De Brabantse Pijl Cycling Route

Rij jouw eigen klassieker 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.
- Kom op adem in een van de vele sfeervolle wielercafés.
- 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. Volg GPX vanuit Oud-Heverlee of Overijse.
- Deze nieuwe route kwam tot stand in samenwerking met Flanders Classics en Rode Sportief.

Moskesstraat

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