

[www.tkleinverzet.vlaanderen](http://www.tkleinverzet.vlaanderen)

Café is open van 10:00 tot 22:00 uur  
Gesloten op dinsdag, woensdag en zaterdag (toe)  
Jaarlijks driemaal 2 weken verlof (moe), zie webstek

# BIERKAART



't Klein Verzet  
Een herberg om op verhaal te komen

Terlanen, 2023-2024

## '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 pleisterplaats waar mens en dier werden 'afgespannen' om krachten op te doen in een gastvrij onderkomen.

'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 bijpraten of vergaderen 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 houtkachels 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 verkleutering.

'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 stelt met deze bierkaart een zorgvuldig afgewogen aanbod voor tot 'constructief drinken' al naargelang beurs en gelegenheid.

't Klein Verzet als naam dekt verschillende ladingen. De bezoeker komt er: (1) voor zijn ontspanning of afleiding van droeve gedachten (*≈verzet*); (2) met de fiets in aangepaste versnelling (*≈verzet*); (3) om een pint te drinken na goed werk te hebben gedaan (*≈verzetten*); (4) om met een gevoel voor rechtvaardigheid op te komen tegen dwang, tegenkating, overheersing, miskennen (*≈verzet*); (5) weliswaar in bescheidenheid (*≈'t klein*), en zonder pint in pand (*≈verzet*) te krijgen.

# Prijslijst

## Bier van 't vat

Bock Pils (5,2°)	25/33/50cl	€2,20/3,00/4,20
Steenbrugge Blond (6,5°)	25/33cl	€ 3,20/4,20
Rodenbach (5,2°)	25/33cl	€ 2,90/3,80
Steenbrugge Wit (5°) – zomer	25cl	€ 2,50
Brugge Tripel (8,7°) – winter	33cl	€ 4,20

## Amber- en pilsbier

Estaminet (5,2°)	25cl	€ 2,40
Palm (5,2°)	25cl	€ 2,40
Bitburger (4,8°)	33cl	€ 3,00
Bidon (5,0°)	33cl	€ 4,60

## Alcoholvrij bier

Estaminet (0,0°)	25cl	€ 2,50
Palm (0,0°)	25cl	€ 2,50
Cornet (0.3°)	33cl	€ 4,10

## Blond speciaalbier

Gouden Carolus Hopsinjoor (8,0°)	33cl	€ 4,60
Cornet (8,5°)	33cl	€ 4,00
Cornet Smoked (8,5°)	33cl	€ 4,00
Duvel (8,5°)	33cl	€ 4,80

## Donker speciaalbier

Gouden Carolus SM Whisky (11,7°)	33cl	€ 5,80
----------------------------------	------	--------

## Ale- en stoutbier

Martin's Pale Ale (5,8°)	33cl	€ 4,50
Guinness Special Export (8,0°)	33cl	€ 6,20

## Witbier

Steenbrugge Wit (5,0°)	25cl	€ 2,50
Lodge Citrus Wheat (5,7°)	33cl	€ 3,50

## Stadsbier

Donker Duivelsbier (8,0°)	33cl	€ 4,00
Brugge Tripel (8,7°)	33cl	€ 4,20

### Abdijbier

La Cambre IPA (4,9°)	33cl	€ 3,90
Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5°)	33cl	€ 4,20
Steenbrugge Blond (6,5°)	25/33cl	€ 3,20/4,20
Vlierbeek 1125 Grand Cru (8,5°)	33cl	€ 5,70

### Trappistenbier

Orval (6,2°)	33cl	€ 5,50
Chimay Rood (7,0°)	33cl	€ 3,40
Chimay Wit (8,0°)	33cl	€ 4,10
Chimay Blauw (9,0°)	33cl	€ 5,00
Westmalle Extra (4,8°)	33cl	€ 4,00
Westmalle Tripel (9,5°)	33cl	€ 4,30
La Trappe Quadrupel (10,0°)	33cl	€ 4,80

### Seizoensbier

Faro Lindemans (4,2°)	25cl	€ 2,70
Saison de Dottignies (5,5°)	33cl	€ 4,00
Gouden Carolus Christmas (10,5°)	33cl	€ 4,90

### Fruitbier

Rodenbach Fruitage (3,9°)	25cl	€ 3,00
Kriek Boon (4,0°)	25cl	€ 3,20
Framboise Timmermans (4,0°)	25cl	€ 4,20
Felix Grape Infused (4,9°)	33cl	€ 3,50
Rodenbach Alexander (5,6°)	33cl	€ 4,40

### Vlaams roodbruin bier

Rodenbach Classic (5,2°)	25/33cl	€ 2,90/3,80
Rodenbach Grand Cru (6,0%)	33cl	€ 4,40
Bourgogne des Flandres (5,0°)	33cl	€ 4,70
Rodenbach Vintage (7,0°)	75cl	€ 20,00

### Ambachtelijk lambiekbier

Girardin Oude Gueuze (5,0°)	37,5cl	€ 7,00
Girardin Oude Kriek (5,0°)	37,5cl	€ 8,70
Boon Oude Geuze (7,0°)	25/37,5cl	€ 3,50/6,30
Boon Oude Kriek (6,5°)	37,5cl	€ 9,70
Lindemans Gueuze Cuvée René 6°	37,5cl	€ 8,90
Oud Beersel Oude Geuze (6,0°)	37,5cl	€ 10,90

Oud Beersel Oude Kriek (6,5°)	37,5cl	€ 13,30
Boon Geuze Mariage Parfait (8,0°)	75cl	€ 17,00

### Streekbier

Charlepoeng Mennekesbrug (6,2°)	33cl	€ 3,90
Charlepoeng Musket (7,3°)	33cl	€ 3,90
Super Kroon (6,8°)	33cl	€ 4,40
Lodge Hoppy Blonde (6,7°)	33cl	€ 3,50
Lutgarde Blonde (6,7°)	33cl	€ 4,50
Tervoerke (8,7°)	33cl	€ 4,70

### Geestrijke dranken

Hasseltse Graanjenever (35,0°)	7cl	€ 3,30
Elixir d'Anvers (37,0°)	3,5cl	€ 3,20
Beirens Advocaat (16,2°)	6cl	€ 3,00
Gouden Carolus SM Whisky (45,0°)	6cl	€ 9,00

### Witte wijn

Modernista blanco (13,5°)	15/75cl	€ 5,00/24,00
Ostatu Blanco (13,5°)	15/75cl	€ 4,80/23,00
Cuvee Terlaner (14,0°)	75cl	€ 35,00
Cava reserva brut (11,5°)	20cl/75cl	€ 8,50/25,00

### Rode wijn

Modernista negre (14,5°)	15/75cl	€ 5,00/24,00
Ostatu Tinto (13,5°)	15/75cl	€ 4,80/23,00
Lagrein Terlan (13,5°)	75cl	€ 35,00
Porto LBV 2016 (20,0°)	10cl	€ 5,90

### Frisdranken

Tönissteiner Exclusiv Naturelle	25cl	€ 2,30
Tönissteiner Exclusiv Classic	25cl	€ 2,30
Tönissteiner Citrone	25cl	€ 2,40
Tönissteiner Orange	25cl	€ 2,40
Tönissteiner Naranja	25cl	€ 2,70
Tönissteiner Gember	25cl	€ 2,80
Tönissteiner Agrumes	25cl	€ 2,50
Schweppes Tonic	25cl	€ 2,90
Vlierbloesemlimonade	27cl	€ 4,00
Rozenbloemlimonade	27cl	€ 4,00

Lipton Ice Tea	25cl	€ 2,40
Coca-Cola Classic	20cl	€ 2,30
Coca-Cola Zero	20cl	€ 2,30
Cécémel	20cl	€ 3,20
Appelsap Appelfabriek	25cl	€ 2,30
Worldshake Wereldwinkel	20cl	€ 2,00
Druivensap Soniën	25cl	€ 3,20
Indiaan (agrumes, worldshake, ijs)	50cl	€ 4,50
Bleekgezicht (tonic, appelsap, ijs)	50cl	€ 5,20

### Warme dranken

Rom koffie, espresso, décafiné		€ 2,60
Koffie verkeerd à la latte		€ 3,10
Koffie met glaasje advocaat		€ 4,00
Thee groen, earl grey, citroenmelis, kamille, hibiscus, munt		€ 2,60
Chocolademelk Cécémel		€ 3,50
Royco soep met beschuit		€ 2,60
Oxo met beschuit		€ 2,60

### Toespijs

Chips (zout of paprika)	45gr	€ 1,80
Pindanootjes Duyvis zout	50gr	€ 2,80
Chocolade Wereldwinkel (melk/zwart)	50gr	€ 2,20
Peperkoek De Vondelmolen	40gr	€ 1,80
Droge worst in 't vuistje		€ 3,00
Portie droge worst		€ 6,00
Portie Charlepoeng bierkaas		€ 6,00

# 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. Het mineraalrijke water van Tönissteiner komt van artesische bronnen die op grote diepten door natuurlijk vulkanisch koolzuur naar de oppervlakte worden gestuwd. Met dit wonder van de natuur kun je ook zelf je limonade maken door toevoeging van de siropen bereid door 't Kruidenwinkeltje op basis van vlierbloesem of rozenblaadjes.



## 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 Patronheilige 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' gis-

ten 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 Romeinse overwinningspalm als uitdrukking van zijn geloof dat hooggegist bier meer te bieden heeft dan het laaggegist pilsbier.

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 reinheidsgebot 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°)	Dorstlesser hergist op fles	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 graag 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.

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 toe-



gevoegd. 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 donkerbruine tot zwarte kleur wegens het gebruik van gebrande of geroosterde mout. ‘Stout’ werd in het 18de eeuws Londen gebruikt om sterkere bieren aan te duiden, zoals Stout Ale en Stout Porter.

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

En alhoewel we de eigenheid van bier geen geweld willen aandoen, willen we toch ook enigszins mee met de trend van infusie. We kozen dan ook voor een brouwsel met infusie van een Vlaamse whisky, de Gouden Carolus Whisky Infused.

Palm (0,0° en 5,2°)	Spéciale Belge Ale	25cl
Martin’s Pale Ale (5,8°)	Klassieke 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 (0,3° en 8,5°)	Speciaal blond met eiktoets	33cl
Duvel (8,5°)	Blond bier hergist op fles	33cl
Hopsinjoor (8°)	Hoppige klassieker	33cl
Gouden Carolus Whisky (11,7°)	Infusie van Single Malt Whisky	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 Oud-nederlandse ‘weit’ dat tarwe betekende.

Het witbier van Steenbrugge is verrijkt met het kruidenmengsel 'gruut' dat de Brugse brouwers in de Gouden Eeuw (15<sup>de</sup> 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 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 'koninklijke loge' van de voormalige hippodroom in Hoeilaart.

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 toe- passen en vestigden zich in de abdij van La Trappe in Normandië, en vandaar dat de orde in de volksmond Trappisten werden genoemd.

In 1921 begint Westmalle een zwaar donker bier ('Dubbel') te brouwen en in 1934 wordt daar een straffer blond bier ('Tripel') aan toe- gevoegd. 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', laagalco- holic 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.

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 kandij-suikers. Hun eerder fruitige aromas zijn het werk van de gisten in het proces van langere fermentatie. Dikwijls zijn ze een erfenis van onze fascinatie voor Britse ales, overgewaaid tijdens de beide wereldoorlogen.

In 1875 werden de brouwrechten van de Abdij van Oudenburg overgenomen door de Sint-Pietersabdij te Steenbrugge<sup>1</sup>. 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’.

Zowel Vlierbeek (1125) als Ter Kameren (1201 gesticht, door Dame Gisèle) zijn voor onze streek zeer belangrijke abdijen geweest en we zijn erkentelijk aan de brouwerijen Broeder Jacob (Wezemaal) en Het Anker (Mechelen) voor hun smakelijke bieren waaraan ze de naam van deze abdijen hebben gegeven.

La Cambre, Brussels abdijbier (4,9°)	Indian pale ale	33cl
Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5°)	Donker abdijbier	33cl

<sup>1</sup> Modest van Assche, de latere befaamde abt van de abdij van Steenbrugge, was vanaf 1915 een veelzijdig vrijwilliger brancardier-aalmoezenaar aan het IJzerfront. Bekend om zijn Vlaamse reflex mocht hij gedurende de hele oorlogstijd die functies enkel uitoefenen bij Waalse soldaten. Maar ook die droegen hem op handen. *Uit De Roets 2020, week 39*

Steenbrugge Blond (6,5°)	Blond abdijbier	25/33cl
Chimay Rood (7%)	Origineel roodbruin	33cl
Chimay Wit (8°)	Tripel en blond	33cl
Chimay blauw (9°)	Donker en straf	33cl
Orval (6,2°)	Amber trappist	33cl
Westmalle Tripel (9,5°)	Blonde trappist	33cl
La Trappe Quadrupel (10°)	Blonde trappist	33cl
Vlierbeek 1125 (8,5°)	Grand cru abdijbier	33cl



## Seizoensbier

De *saison* bierstijl betrof hoevebieren die in de winter op de Henegouwse boerderijen werden gebrouwen om tijdens de zomer te worden gebruikt door de seizoenarbeiders, de *saisonniers*. Faro was eveneens een bier bedoeld om op krachten te komen tijdens het harde labeur van de graanoogst, en 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 de Brusselse 'beau monde' in de smaak viel. Faro Lindemans is de lievelingsdrank van wielrenners, want een ideaal bier om op krachten te komen na een grote inspanning.

Kerstbier dankt zijn ontstaan aan de Scandinavische folklore, waarin traditioneel de winterzonnwende gevierd werd. Tijdens hun joel-feest 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, zote 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 brouwheren.

Faro Lindemans (4,2°)	Verfrissend lambikbier	25cl
Saison de Dotignies (5,5°)	Bittere Hengouwse saison	33cl

Gouden Carolus Christmas (10,5°) Om de winter door te komen 33cl



## Fruitbier

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

Van ouds wordt het sap van rood fruit (kriek, veenbes en framboos) gebruikt omdat dit sap na een tijdje gisten kleurloos wordt en bijzonder complementair is aan het smaakpallet van het gerstenat.

‘Felix’ verwijst naar Felix Sohie die hier de serristencultuur introduceerde, een innovatief fruitbier waarin fijnproevers de smaak terugvinden van de gekende witte luxetafeldruif Muscat d’Alexandrie.

Rodenbach Fruitage (3,9°)	Jong bier met rood fruit	25cl
Kriek Boon (4°)	Gezoete kriekenlambiek	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



## 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 (Pajottenland) of van alambiek (geneverdistilatatiepot) – was geboren en geniet met de benaming ‘oude geuze’, ‘oude kriek’ of ‘oude lambiek’ 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 overjarige hop, het versnijden of

‘steken’ van jonge en oude lambiek belegen op eikenhouten vaten, en minimaal 2 maanden hergisting op fles; allemaal zeer belangrijk om lambiek tot gueuze te verheffen.

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, zachtzuringe gueuze.

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

Girardin Oude Gueuze (5%)	Dilbeek	37,5cl
Girardin Oude Kriek (5%)	Dilbeek	37,5cl
Boon Oude Geuze (7%)	Lembeek	25/37,5cl
Boon Oude Kriek (6,5%)	Lembeek	37,5cl
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)	Lembeek	75cl
Lindemans Oude Gueuze Cuvée René (6%)	Lennik	75cl
Oud Beersel Oude Geuze (6%)	Beersel	37,5cl
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)	Beersel	37,5cl



## 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 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 verbruingsreacties 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 is een buitenbeentje omdat het een mengsel betreft van spontaan gegiste lambiek 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 lambiekbier	33cl



## 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 (Huldenberg) onder de naam Charlepoeng, een verzetstrijder die ons helemaal op verhaal doet komen.

'Super Kroon' is een recept van de oude Brouwerij De Kroon (1897) dat door bierprof Delvaux een nieuw leven werd ingeblazen, en dat in samenwerking met Hubert De Coster, nazaat van deze belangrijke brouwersfamilie in Neerijse.

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!

Kris Van Damme tekent met Brouwerij Groenendaal voor bieren die appelleren aan stichtende gemeenschapsverhalen van heremijten, serristen en koningen. Anirudh en Dimitri (AD) zijn de nieuwste

telgen in de lokale brouwerswereld en creëerden Tervoerke, een 'pinke' met knipoog naar tram, museum, en ontstaan van Tervuren.

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
Super Kroon (6,8%)	Plaatselijke pale ale	33cl
Lodge Hoppy Blonde 6,5°	Koninklijk blond	33cl
Tervoerke (8,7°)	Ware traditie, stille creativiteit	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 wijnen van Pagos de Hibera 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 huidige generatie van broers en zus Sáenz de Samaniego 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. Het bijzondere microklimaat van de vele kleinschalige Ostatu wijngaarden strekken zich uit over 34 ha okerkleurige kalkhoudende en rotsige kleigronden ten zuiden van de Sierra de Cantabria. De Ostatu Tinto en de Ostatu Blan-



co 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 druiven (15%).

Ook de wijnen van Kellerei Terlan mogen in deze kaart niet ontbreken. Hun herkomst is Zuid-Tirol, een volk in Europa dat werk maakt van een grotere zelfstandigheid. De wijn getuigt van een dorpsnaam en een volksnationale eigenzinnigheid die we in gemeenschap hebben.

Portwijn ontleent zijn naam aan de havenstad Porto. 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 Negre (14,5°)	Terra Alta	15cl/75cl
Ostatu Tinto (13,5°)	Rioja	15cl/75cl
Cuvée Terlaner (14°)	Zuid-Tirol	15cl/75cl
Lagrein (13,5°)	Zuid-Tirol	15cl/75cl
Cava reserva brut (11,5°)	Cataluña	20cl
Porto Quinta de Devesa LBV 2016 (20°)	Peso da Régua	10cl



## Geestrijke dranken

‘Elixir d’Anvers’ is bedacht door geneeskundestudent François-Xavier de Beukelaer. De alambieken voor de maceratie, de eerste fase van de productie waarbij kruiden worden gemengd met alcohol, zijn nog dezelfde als in 1863. Door toevoeg-

ing van stoom verdampt het mengsel dat via 'zwanenhalzen' in een koelketel neerslaat als het alcolaat. Dit wordt in oude houten vaten gemengd met zuivere alcohol, water en suiker voor verdere rijping.

'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. Sommigen denken dat de naam te doen heeft met het beroep van advocaat; er wordt immers gezegd dat de drank populair zou zijn geweest bij de balie, om de kelen te smeren voor een slotpleidooi. Anderen menen dat de naam verwijst naar een gebruik in de Antillen en/of Indonesië waar een smeug drankje werd gemaakt van avocado's en alcohol. Toen zeelui dit gebruik naar Nederland meenamen was het moeilijk zo'n zelfde drankje te maken, en werden de avocado's vervangen door eieren.

'Graanjenever' heeft enkel als basis moutwijn (verkregen door vergisting en distillatie van gerst, rogge, en tarwe) 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'.

'Whisky' is geen oorsprongsbenaming maar staat voor een distillaat dat minstens drie jaar en één dag op eiken vaten heeft gerijpt en minstens 40% alcohol bevat. De aanduiding 'Single Malt' mag enkel gebruikt worden bij whisky gedistilleerd in één distilleerderij en met slechts één graansoort, namelijk 100% gemouten gerst. Bij Het Anker is stoken en distileren een familietraditie, en in 2009 werd er dan ook begonnen met whisky te distileren uit het moutbeslag van het bier Gouden Carolus Tripel; de geboorte van een nieuwe traditie ! Dit gebeurt in een pot still, een koperen stookketel met bovenaan een zwanenhals die over gaat in een spiraalvormige buis. In deze buis worden de alcohol dampen afgekoeld en door condensatie ontstaat zo een heldere vloeistof, de spirit (het distillaat). De opeenvolgende rijping gebeurt in First Fill Bourbon vaten en daarna in 'Anker' vaten.



## 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 ingrediënten 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 haar Kruidenwinkeltje twee theïne houdende klassiekers en vier kruidenaftreksels.

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 citroenthee.

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 is zeer rijk aan antioxidanten en doet daar nog een schepje bovenop door ook de werking van de gal te bevorderen en 't stressniveau te verlagen.



## Limonade

De samenstelling van limonades is dikwijls een goedbe-  
waard geheim. Daarom bieden we graag de mogelijkheid om  
zelf limonade te maken met gebruik van siroop die door 't  
Kruidenwinkeltje ambachtelijk bereid zijn met bloemen uit de tuin.

De rozensiroop is bereid uit een aftreksel van bloemblaadjes van de  
Franse apothekersroos, een versterkend middel dat vanouds is ge-  
bruikt bij slapeloosheid, hoofd- en 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 verkoud-  
heid, griep en aandoeningen van de luchtwegen.

Ook streven we ernaar aan te bieden wat typisch en kwaliteitsvol  
plaatselijk wordt verbouwd. Het druivensap van Wijnkelder Soniën  
mag daarom niet ontbreken. Reeds drie generaties wordt er gewerkt  
met druiven geteeld door onze 'serristen'. Deze worden er geplet in  
de handbediende kneusmolen waarna de uitgelekte schillen nog-  
maals door de wijnpersgaan. Het verkregen sap wordt gebotteld als  
versgeperst gepasteuriseerd druivensap of uitgegist tot wijn.

Ook het appelsap van De Appelfabriek heeft een heel verhaal. Vier  
generaties terug kocht Georges Frisque een fabriekje dat toen reeds  
hydro-energie won uit de Dijle in Sint-Joris-Weert; hij begon er ap-  
pelen telen. Vandaar de bijzondere naam 'fabriek' voor wat heden  
ten dage een biodynamische boerderij is geworden, gevestigd in de  
oude vierkantshoeve 'Hinnemeure' gelegen in het naburige Neerijse.

We zijn er trots op dat we waters aanbieden uit 652 meter diepe  
jongdiluviële vulkanische bronnen, gebotteld met koolzuur uit eigen  
bodem, en zeer rijk aan mineralen zoals magnesium en calcium.  
Reeds door de Romeinen gekende 'Heilbrunnen' en een karmeli-  
etenklooster waar Sint-Antonius werd vereerd. En zo ontstond uit  
'Antonius-Stein' de naam 'Tönisstein' ...

# Kalender van klein en groot verzet<sup>2</sup>

## Lente 2023

Maandag 20 maart: Begin van de astronomische lente

Zondag 2 april: Begin van de Goede Week, Palmzondag

Zondag 9 april: Hoogfeest van Pasen, Verrijzeniszondag

Zaterdag 22 april: Zwijgende voettocht, Zuidpene

Zondag 23 april: Saint George's Day, feestdag van Engeland

Vrijdag 28 april: Feestdag van Sardignia

Maandag 1 mei: Heilige Jozef, de Arbeider, Vaderkesdag

Zondag 14 mei: Feestdag van Zuid-Tirol

Vrijdag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, Feestdag Bretagne

Maandag 22 mei: Dag van de Biodiversiteit

Donderdag 18 mei: Onze-Lieve-Heer Hemelvaart

Zondag 28 mei: Hoogfeest van Pinksteren

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

## Zomer 2023

Zondag 16 juli: Zomerkermis in Terlanen

Dinsdag 11 juli: Feest van de Vlaamse Gemeenschap

Zondag 23 juli: Birgitta van Zweden, patrones van Europa der Volken

<sup>2</sup> Het betreft hier jaarlijks terugkerende feest- en herdenkingsdagen, die enkel zijn aangestipt op de dagen dat de herberg is geopend, dus echte 'verzetsdagen'.

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

Zondag 10 september: Open monumentendag

Maandag 11 september: La Diada, feestdag van Catalonië

## Herfst 2023

Vrijdag 29 september: Aartsengelen Michaël, Gabriël en Rafaël

Zondag 1 oktober: Winterkermis en processie in Terlanen

Maandag 30 oktober: Autonomie van Szekerland

Donderdag 2 november: Allerzielen

Zaterdag 11 november: Herdenking wapenstilstand wereldoorlog I

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

Donderdag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

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

Zondag 3 december: Begin van de advent

Vrijdag 8 december: Feestdag van Corsica

Vrijdag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

## Winter 2023

Vrijdag 22 december: Winterzonnnewende

Zondag 24 december: Hoogdag van Kerstmis

Zondag 31 december: Oudejaarsavond

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

Maandag 8 januari: Verloren maandag

Vrijdag 2 februari: Maria Lichtmis

Vrijdag 1 maart: H. David, Feestdag van Wales

Zondag 17 maart: H. Patrick van Ierland

## Lente 2024

Woensdag 20 maart: Begin van astronomische lente

Vrijdag 22 maart: Wereldwaterdag

Zondag 21 april: Erfgoeddag "Thuis"

Maandag 22 april: Dag van de aarde

Donderdag 25 april: Feestdag van Veneto

Maandag 29 april: Catharina van Siëna, patrones Europa der Volken

Donderdag 9 mei: Onze-Lieve-Vrouw van Vlaanderen

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

*"Geloof, ideologieën, de 'grote verhalen', werden aan de kant geschoven. We laten ons niet langer daardoor sturen; we zijn van oordeel dat we onszelf als individu moeten sturen. Wij, zo wordt gezegd, moeten in de eerste plaats 'onszelf' zijn. Niemand weet wat dat betekent. Vandaar een groeiende behoefte aan psychologische hulp."*

*Mark, Elchardus, 24 maart 2018*

# Een verhaal uit Huldenberg

## De broek van juffrouw Linda

Juffrouw Linda is een franke. Effenaf een franke! Niet met de kleuters, want heel het klasje is dol op haar. Maar ... met de rest!

Onlangs kwam ze de school binnengestoten met een jeansbroek aan! En ze weet verdomd goed dat het reglement van de Sint-Teresiaschool klassieke dameskledij vraagt van de vrouwelijke leerkrachten. Geen lange broeken, geen broekpakken, zeker geen jeans. Maar juffrouw Linda probeert het eens. We zullen wel zien, denkt ze.

De directie verwijst juffrouw Linda vriendelijk – maar beslist – naar punt zes van het schoolreglement: “de kledij van het personeel”.

“Juffrouw Linda kan toch lezen, zeker?”

Volgens juffrouw Linda is Artikel Zes grondig verouderd en een overblijfsel van de maffe pensionaatsmentaliteit: witte kousen, zwarte schorten, bruin uniform, enz. De directie geeft ruimdenkend toe: inderdaad, die tijd is voorbij. Niettemenin staat de directeur erop dat Artikel Zes opgevolgd wordt. Door iedereen. Ook door juffrouw Linda. “Begrepen?”

Maar ... juffrouw Linda is en blijft een franke. Ze laat zich niet doen. Ze belt naar vriendin Sonia. Die zit in de ouderraad. Vriendin Sonia zet de broek van juffrouw Linda op de agenda van de eerstkomende ouderraad.

De ouderraad is verdeeld, verward: sommigen zijn de mening toegedaan dat de directie geen zaken heeft met “persoonsgebonden materie”; anderen verwijzen naar gelijkaardige voorschriften in



sommige winkels, bedrijven en openbare instellingen die ook uniforme kleding eisen van het personeel. De ouderraad blijft onbeslist en wendt zich – besluiteloos – naar de voorzitter van de inrichtende macht: mijnheer pastoor.

Mijnheer pastoor evenwel beslist niet alleen maar met heel de raad van beheer. Daarheen dus met de broek van juffrouw Linda. Zo komt het veelbesproken kledingstuk terecht in de beheerraad van de Sint-Teresiaschool. De degelijke beheerraad. De deftige beheerraad. Een raad immers, van heren. Die heren hebben al veel problemen opgelost, maar zo'n probleem? Nog nooit! Voor het eerst in zijn geschiedenis weet de beheerraad geen raad. Zo wordt de broek van juffrouw Linda teruggespeeld naar de directie.

De directie legt de broek van juffrouw Linda voor aan de inspectie. Maar de inspectie beweegt zich op louter pedagogisch vlak. Op die manier komt het dossier vliegensvlug terug bij de directie.

De broek van juffrouw Linda heeft al veel stof doen opwaaien. Ja, juffrouw Linda is een franke! Ze glundert als ze het spel afziet. Ze neemt contact op met een vakbond. Maar ... die verdedigt uitsluitend beroepsbelangen. Voor het overige raadt de vakbond haar aan voorzichtig te zijn. Want juffrouw Linda is nog niet vast benoemd ...

De directie heeft het inmiddels warm gekregen met de broek van juffrouw Linda. De directie overweegt – radeloos – de grote midde-len. De directie overweegt de broek van juffrouw Linda in de Guimardstraat op tafel te leggen, bij het interdiocesaan secretariaat. Een zaak voor Brussel. Het wordt een nationale aangelegenheid.

Maar ook een lokale! Heel de parochie weet van de broek van juffrouw Linda. De roddelmachine draait op volle toeren. Hoogtijdagen voor de dorpslameren! Deining alom. Dat kledingstuk lijkt wel gemaakt uit springstof!

Uiteindelijk neemt geen enkele officiële instantie stelling in de zaak. Het wordt een duel op leven en dood tussen juffrouw Linda en de directie. En vermits eerstgenoemde haar boterham verdient in de school, en hoopt die nog vele, vele jaren daar te verdienen, moet zij de duimen leggen. De directie wint. Uit met de broek!

“Ziet ge nu”, zegt juffrouw Linda tegen vriendin Sonia, wie in de Sint-Teresiaschool EIGENLIJK de broek draagt?”

Want juffrouw Linda is een franke. Effenaf een franke!

E.H. Jaak Bertmans

Terlanen, 20 april 2023

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

't Kruidenwinkeltje



**GROENENDAAL BREWERY**  
SAVOUR THE MOMENT



**Swinkels**  
family brewers



**TÖNISSTEINER**  
PRIVATBRUNNEN



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

Van harte bedankt voor je bezoek,

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



## Gezinsbedevaart te Jezus-Eik – Vrijdag 5 mei 2023

19u15 – Verzameling aan Mariahof, Witherendreef 9

19u30 – Kaarsjesprocessie, begeleiding Vendeliers De IJsezwaaiers

20u30 – Eucharistieviering, Onze-Lieve-Vrouw kerk

21u30 – Afsluitend drankje in Mariahof