

Op vrijdag  
open van 16:00 tot 23:00 uur

Op zaterdag, zondag en maandag  
open van 10:00 tot 23:00 uur

Gesloten op dinsdag, woensdag en donderdag

# 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 pleisterplaats waar mens en dier werden 'afgespannen' om op krachten op te komen.

't Klein Verzet biedt de mogelijkheid om aan de toog een babbel te doen met stamgasten, in klein gezelschap bij te praten of te vergaderen en toch nog het komen en gaan van een dorpscafé beleven, of rustig te 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 vlakking, 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 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, tegenkanting, overheersing, miskenning (*≈verzet*); (5) weliswaar in bescheidenheid (*≈'t klein*), en zonder pint in pand (*≈verzet*) te krijgen.

# Prijzlijst

## Bier van 't vat

Bock Pils (5,2°)	25/33/50cl	€ 2,20/3,00/4,20
Steenbrugge Blond (6,5°)	25/33cl	€ 3,00/4,00
Rodenbach (5,2°)	25/33cl	€ 2,80/3,70
Steenbrugge Wit (5°) – zomer	25cl	€ 2,40
Brugge Tripel (8,7°) – winter	33cl	€ 4,20

## Amber- en pilsbier

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

## Alcoholvrij bier

Estaminet (0,0°)	25cl	€ 2,20
Palm (0,0°)	25cl	€ 2,40
Cornet (0.3°)	33cl	€ 4,00

## Blond speciaalbier

Cornet (8,5°)	33cl	€ 4,00
Cornet Smoked (8,5°)	33cl	€ 4,00
Brugge Tripel (8,7°)	33cl	€ 4,20
Duvel (8,5°)	33cl	€ 4,60
Vlaamse Leeuw (8,5°)	33cl	€ 4,00

## Ale- en stoutbier

Martin's Indian Pale Ale (5,8°)	33cl	€ 4,50
Guinness Special Export (8,0°)	33cl	€ 6,00

## Witbier

Steenbrugge Wit (5,0°)	25cl	€ 2,40
------------------------	------	--------

## Abdijbier

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5°)	33cl	€ 4,00
Steenbrugge Blond (6,5°)	25/33cl	€ 3,00/4,00

## Trappistenbier

Orval (6,2°)	33cl	€ 5,30
Chimay Blauw (9,0°)	33cl	€ 4,70

Westmalle Tripel (9,5°)	33cl	€ 4,00
La Trappe Quadrupel (10,0°)	33cl	€ 4,50

### Seizoensbier

Faro Lindemans (4,2°)	25cl	€ 2,50
Gouden Carolus Christmas (10,5%)	33cl	€ 4,50

### Fruitbier

Rodenbach Fruitage (3,9°)	25cl	€ 2,70
Kriek Boon (4,0°)	25cl	€ 3,40
Rodenbach Alexander (5,6°)	33cl	€ 4,30

### Vlaams roodbruin bier

Rodenbach Classic (5,2°)	25/33cl	€ 2,80/3,70
Rodenbach Grand Cru (6,0%)	33cl	€ 4,30

### Ambachtelijk lambiekbier

Girardin Oude Gueuze (5,0°)	37,5cl	€ 7,70
Girardin Oude Kriek (5,0°)	37,5cl	€ 8,70
Boon Oude Geuze (7,0°)	25/37,5cl	€ 3,40/6,20
Boon Oude Kriek (6,5°)	37,5cl	€ 9,40
Oud Beersel Oude Geuze (6,0°)	37,5cl	€ 10,20
Oud Beersel Oude Kriek (6,5°)	37,5cl	€ 12,50
Boon Geuze Mariage Parfait (8,0°)	75cl	€ 17,00

### Streekbier

Charlepoeng Mennekesbrug (6,2°)	33cl	€ 3,90
Charlepoeng Musket (7,3°)	33cl	€ 3,90
Charlepoeng Turfsteker (7,8°)	33cl	€ 3,60
Super Kroon (6,8°)	33cl	€ 4,40
Lutgarde Blonde (6,7°)	33cl	€ 4,50

### Geestrijke dranken

Hasseltse Graanjenever (35,0°)	7cl	€ 3,30
Elexir d'Anvers (37,0°)	3,5cl	€ 3,20
Beirens Advocaat (16,2°)	6cl	€ 3,00

### Witte wijn

Ostatu Blanco (13,5°)	15/75cl	€ 5,00/24,00
Cava reserva brut (11,5°)	20cl/75cl	€ 8,50/25,00

### Rode wijn

Ostatu Tinto (13,5°)	15/75cl	€ 5,00/24,00
Porto LBV 2016 (20,0°)	10cl	€ 6,00

### Frisdranken

Tönissteiner Exclusiv Naturelle	25cl	€ 2,30
Tönissteiner Exclusiv Classic	25cl	€ 2,30
Tönissteiner Zitrone	25cl	€ 2,40
Tönissteiner Orange	25cl	€ 2,40
Tönissteiner Gember	25cl	€ 2,80
Tönissteiner Agrumes	25cl	€ 2,50
Schwepes Tonic	25cl	€ 2,90
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	€ 2,60
Worldshake Wereldwinkel	20cl	€ 2,00
Druivensap Soniën	25cl	€ 3,20
Indiaan (agrumes, worldshake, ijs)	50cl	€ 4,50
Bleekgezicht (tonic, appelsap, ijs)	50cl	€ 5,50

### Warme dranken

Rom koffie, espresso, décafiné	€ 2,60
Koffie verkeerd	€ 3,10
Koffie met glaasje advocaat	€ 4,00
Thee groen, earl grey, ceylon, kamille, hibiscus, munt	€ 2,60
Cécémel	€ 3,40
Royco soep (tomaat of pompoen) met beschuit	€ 2,80

### Toespijs

Chips (zout of paprika)	€ 1,80
Chocolade Wereldwinkel (melk/zwart)	€ 2,20
Peperkoek De Vondelmolen	€ 1,80
Droge worst in 't vuistje	€ 3,20
Portie droge worst	€ 6,40
Portie Charlepoeng bierkaas	€ 8,00

# 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' 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 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 reinheidsgebod is een Beierse wettelijke bepaling 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°)	Pilsbier van Palm	25cl
Bitburger (4,8°)	Duitse Reinheitsgebot pils	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.

Palm (0,0° en 5,2°)	Spéciale Belge Ale	25cl
Martin’s Indian Pale Ale (5,8°)	Sterker gehopte pale ale	33cl
Guinness (8°)	Special Export Stout	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
Vlaamse Leeuw (8,5°)	Eresaluut aan onze vlag	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.

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





## Kloosterbier van hoge gisting

Vanaf 600 begonnen kloosters in de graangordel van de Lage Landen alcoholische drank te ontwikkelen op basis van gerst. Iedere orde had zijn eigen recept, met het bier van de 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' ge- noemd.

In 1991 begint de Abdij van O.L.V. van Koningshoeven een nog straf- fer bier te brouwen en de 'Quadrupel' zag het daglicht. Fermenteren tot zo'n hoog alcoholgehalte is geen sinecure en vergt de combina- tie van aangepaste gisten, veel bleke mout en geraffineerde sui- kers. De zoete smaaksensatie in de afdrank is het gevolg van deze combinatie want de meeste van deze bieren hebben weinig restsui- kers.

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 abdijsbier van Steenbrug- ge Dubbel Bruin wordt genoemd. Bruine bieren ontlenen hun kleur aan donkerdere speciaal-mouten en kandij-suikers. Hun eerder fruiti- ge aromas zijn het werk van de gisten in het proces van langere fer- mentatie. 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'.

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5°)	Donker abdijbier	33cl
Steenbrugge Blond (6,5°)	Blond abdijbier	25/33cl
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



## 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 zo'n 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 kandjijsuiker 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.

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
Gouden Carolus Christmas 10,5%	Kruidig eindejaarsbier	33cl

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



## 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 ‘maceren’ 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.

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

biek 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, zachtzurrige geuze.

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 Geuze (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 (8,0%)	Lembeek	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 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 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.

Rodenbach (5,2°)	Vlaams roodbruin bier	25/33cl
Rodenbach Vintage (7°)	Jaarlijkse foederselectie	75cl



## Streekbier

Voor 't Klein Verzet zijn goed bier en plaatselijke cultuur onlosmakelijk verbonden. Vandaar dat we graag 'Mennekesbrug' en 'Musket' serveren, én zijn we trots dat we hieraan onze eigen 'Turfsteker' hebben kunnen toevoegen. Drie bieren van formaat 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 !

Mennekesbrug (6,2°)	Charlepoeng's liefde voor Orval	33cl
Musket (7,3°)	Explosief zoals Charlepoeng	33cl
Turfsteker (7,8°)	Mout gebrand op basis van turf	33cl
Super Kroon (6,8%)	Plaatselijke pale ale	33cl
Lutgarde blonde (6,7°)	Heilig bier met Vlaamse toets	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.

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 Blanco zijn beiden Rioja Alavessa wijnen respectievelijk geogst op jonge en hoger gelegen oude druivenrankes. 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%).

Portwijn ontleent zijn naam aan de havenstad Porto. De bijzondere bereidingswijze is het resultaat van de koloniale zeezeizen 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

Ostatu Blanco (13,5°)	Rioja	15cl/75cl
Ostatu Tinto (13,5°)	Rioja	15cl/75cl
Cava reserva brut (11,5°)	Cataluña	20cl
Den Turfboer (14,5°)	Streekaperitif	15cl



## 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 toevoeging 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 dikvloeiende 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 smeuijg 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 'kornjenever'.



## Koffie, thee en kruidenthee

Voor het aanbieden van deze warme dranken prijzen we ons gelukkig dat we in de streek beroep kunnen doen op twee ferme madammen.

Het branden van Rom koffie kent zijn oorsprong bij Lutgarde Paeps' moeder in Oud-Heverlee. We zijn trots te kunnen zeggen dat alle ingrediënten van ons koffieritueel zijn toegeleverd door koffieberanderij 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.

Earl Grey is zwarte thee afkomstig van dezelfde theeplant met bio-label maar verrijkt met het natuurlijk aroma van de Bergamot citrusvrucht; biedt aldus ook de basis voor een verkwikkende citroentheo. Voor de Ceylonthee kozen we seizoensthee uit de meest afgelegen en minst bevolkte provincie van Sri Lanka. Zijn bloedstelling aan beide moesons geeft de thee een bijzondere smaak. Er wordt gezegd dat Thomas Lipton met zijn Uvathee de Amerikanen heeft overhaald tot thee drinken. Bovendien is het thee van de eerste biologische gecertificeerde plantage ter wereld, ඉදල්ගස්හින්න genoemd. Zijn rijkdom aan antioxidanten is goed voor immuunsysteem, bloeddruk en cholesterolgehalte.

De biologische groene thee is geöogst 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.

Citroenmelisse jaagt als het ware de stress uit ons lijf. Hibiscus wapent ons met vitamine C en komt ons bloedvatensysteem ten goede. 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.



## Frisdranken

We streven 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 nogmaals 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 appelen 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 jongdiluviale 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 karmelietenklooster waar Sint-Antonius werd vereerd. En zo ontstond uit 'Antonius-Stein' de naam 'Tönisstein' ...

# Verzetskalender

## Lente 2024

Woensdag 20 maart: Begin van de astronomische lente

Zondag 24 maart: Begin van de Goede Week, Palmzondag

Zondag 31 maart: Hoogfeest van Pasen, Verrijzeniszondag

Zondag 21 april: Erfgoeddag "Is uw thuis een huis met stamboom?"

Maandag 22 april: Dag van de Aarde

Donderdag 25 april: Feestdag van Véneto

Zaterdag 27 april: 48ste zwijgende voettocht, Noordpene

Zondag 28 april: Feestdag van Sardignia

Vrijdag 3 mei: Commonwealth War Graves Memorial op 't kerkhof

Donderdag 9 mei: Onze-Lieve-Vrouw van Vlaanderen

Donderdag 9 mei: Dag van Europa der Volkeren

Zondag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, Feestdag Bretagne

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

## Zomer 2024

Donderdag 20 juni: Zomerzonnnewende

Zondag 14 juli: Zomerkermis in Terlanen

Donderdag 11 juli: Feest van de Vlaamse Gemeenschap

Donderdag 25 juli: H. James, Feestdag Galicë

Vrijdag 9 augustus: Dag van de inheemse volkeren

Donderdag 15 augustus: Half Oogst en 9de verjaardag 't Klein Verzet

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

Zondag 8 september: Open monumentendag

## Herfst 2024

Zondag 22 september: Begin van de astronomische herfst

Vrijdag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Zondag 29 september: Aartsengel Michaël en winterkermis

Vrijdag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Vrijdag 1 en 2 november: Allerheiligen en Allerzielen

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

Maandag 11 november: Herdenking wapenstilstand wereldoorlog I

Vrijdag 15 november: Feest van de Duitse Gemeenschap

Zaterdag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

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

Zondag 1 december: Begin van de advent

Maandag 2 december: Hoogdag van Zalige Jan van Ruusbroed

Zondag 8 december: Feestdag van Corsica

Zondag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

## Winter 2024

Zaterdag 21 december: Winterzonnwende

Maandag 23 december: Kerstmisavond

Dinsdag 31 december: Oudejaarsavond

Maandag 6 januari: Driekoningen Melchior, Gaspar en Balthazar

Maandag 13 januari: Verloren maandag

Maandag 20 januari: H. Sebastiaan, Patroon van de boogschutters

Zondag 2 februari: Maria Lichtmis

Vrijdag 21 februari: Dag van de Moedertaal

Zaterdag 1 maart: H. David, Feestdag van Wales

Maandag 17 maart: H. Patrick van Ierland

## Lente 2025

Donderdag 20 maart: Begin van astronomische lente

Zaterdag 22 maart: Wereldwaterdag

Zondag 20 april: Hoogfeest van Pasen

Maandag 22 april: Dag van de aarde

*“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 ‘onzelf’ zijn. Niemand weet wat dat betekent. Vandaar een groeiende behoefte, aan psychologische hulp.”*

*Mark, Elchardus, 24 maart 2018*

# Een verhaal uit Huldenberg

## Liefdesverdriet

Hoe dat beeld van onze-Lieve-Vrouw in de kerk was gekomen, wist niemand. Zekere dag stond het daar, op het zij-altaar. Schijnbaar achteloos neergezet.

De pastoor had niets besteld, de kerkfabriek evenmin, niemand wist wie het beeld daar geplaatst had. Was koster Prosper er nu nog geweest, dan zou die misschien iets gemerkt hebben. Maar Prosper was een paar dagen geleden begraven. Onverwachts was het gekomen. Een ongeval. En nog zo jong, geen veertig was hij.

Een voorbeeldige koster, Prosper, en een begaafd orgelist. Een beetje kunstenaar. Hij kon opgaan in zijn orgelspel, alles rondom vergeten, wegvluchten in de muziek ... Maar als de laatste orgeltoon in de kerk bestorven was, kwam vaak een rare leegte in zijn hart, en klam verdriet drupelde als vergift in zijn gemoed. Treurig gestemd verliet hij dan het kerkgebouw, en ging peinzend en verstrooid naar huis. Eigenlijk was het begonnen toen hij in 1918 terugkwam van het front. Als knaap was hij de oorlog ingegaan, als een getekend man er uit gekomen. Hij was stiller geworden, had te veel gezien, te veel gehoord, te veel meegemaakt ...

Een tijdje liep hij rond met de gedachten priester te worden, of in een slotklooster te gaan om daar alles te vergeten; hij hield van de kerk en de eredienst, hoorde graag de gewijde gezangen, voelde zich thuis in het huis van de Heer. Lang had hij gearzeld, kan niet beslissen, zei nu eens ja, dan weer nee, dachten zijn oude moeder waar hij als enig kind bij woonde, en die sinds vaders dood nog meer op hem rekende en hem nodig had. Zo bleef hij verdeeld, wist niet wat kiezen, en liet de keuze over aan de tijd en het toeval.

Tenslotte stelde hij zich toch in dienst van de Heer – zij het op een andere manier als eerst gedacht – werd koster-orgeliste, kwam dus weer in de kerk terecht, niet langs de hoofdingang van het preister-schap, maar langs de achterdeur van de sacristie, om zo te zeggen. In stilte deed hij zijn werk. Mijnheer pastoor was tevreden over hem. Prosper was weinig van zeggen. Hij dacht veel na, piekerde over zijn leven en over de toekomst, verloor zich dan weer in het orgelspel op zijn koninklijk instrument en goot de kerk vol klanken en muziek. Maar lang duurde het vreugdevuur niet. Altijd opnieuw sloop de weemoed in zijn hart, kwam er onrust, angst soms, en wist hij maar waarom ?

Aan trouwen had Prosper wel gedacht, maar *“tussen droom en daad staan wetten in de weg en praktische bezwaren, en ook weemoedigheid”*. Vooral dat laatste.

De jonge schooljuffrouw, die zag hij graag. Maar hoe moest een mens dat uitleggen ? Ze was vriendelijk, voornaam en lief met de kinderen, zei men. Als zij ‘s zondags naar het lof kwam – hij zag het onmiddellijk van op het hoogzaal – dan speelde hij eens zo zacht, eens zo mooi, met heel zijn gevoel speelde hij, net of hij speelde voor haar en voor haar alleen.

Op straat zei hij haar beleefd goeiendag, en zij groette minzaam terug, maar daar bleef het bij. Och, kon hij haar eens aanspreken, kon hij toch eens zeggen hoe graag hij bij haar wilde zijn, hoe eenzaam hij soms was, en hoe alleen ... In gedachten oefende hij zich, maar verder kwam hij niet. Het maakte hem neerslachtig; een zwaar en zwart verdriet kringde wurgend in hem omhoog. Hij zei nog minder, at weinig, sliep slecht.

Mijnheer pastoor zag wel dat er iets broeide. Af en toe praatte hij eens wat langer met Prosper: over ‘t weer of de nieuwsjes van het dorp. Maar meer niet. Ook de zieleherder kon in zijn hart niet kijken. En zwaarder werd het leed, vermoeder de gedachten, drukkender de last.

Prosper zocht troost in het gebed, las resem's weesgegroeten ter ere van Onze-Lieve-Vrouw die hij kinderlijk vereerde als een tweede moeder. Hij brandde kaarsjes, volgde vroom de mis, deed zijn werk, deed zijn plicht; maar rusteloos bleef zijn geest, zonder vreugde zijn gemoed, zonder vervulling zijn leven.

De maandag van de kermis kreeg Prosper de genadesstoot. In 't dorp deed het de ronde dat de jonge schooljuffrouw zich zou verloven met de knappe hoofdonderwijzer. Men had ze samen op het kermisbal gezien.

's Anderdaags, na de mis, vertrok Prosper naar Brussel. *'Om commissies te doen'* zei hij tegen zijn moeder, *'Hij wist niet om welk uur hij terug zou zijn'*. Dat was het laatste wat men van hem hoorde. Pas tegen het einde van de week werd hij teruggevonden, werd hij opgehaald uit het donkere water. *'Hij moet in 't kanaal gesukkeld zijn'*, zei men ...

Mijnheer pastoor sprak van een ongeval, een moment onaan-dachtzaamheid : Prosper kon soms zo verstrooid zijn. Maar zijn priesterhart brak haast toen hij zijn trouwste medewerker begeleidde naar zijn laatste rustplaats, en hem – toch maar – begroef in de gewijde grond, als gold het een onvrijwillig ongeluk.

Wat later drong het gerucht door tot in de parochie. Iemand van twee dorpen verder dacht Prosper verleden week gezien te hebben, in Brussel. Hij zou uit een winkel gekomen zijn waar ze van allerlei 'gewijde dingetjes' verkochten: rozenkransen, kruisbeelden, kaarsen, plaasterren heiligenbeelden, enz.

Vanaf dat ogenblik werd onder 't volk gezegd, en voor waarheid voortverteld dat Prosper met zijn laatste geld dat beeld van Onze-Lieve-Vrouw in die winkel had gekocht voor de kerk, zonder zijn naam te noemen, zonder verdere uitleg.

Een laatste gebaar zou het geweest zijn, voor hij afscheid nam van dit leven dat hem te zwaar was geworden. Een laatste gebaar, ter ere van de Maagd en Moeder Gods, Maria, Troosteres der Bedrukten, in de hoop dat vervuld zou worden wat hij zo dikwijls had gevraagd: “Bid voor ons, arme zondaars, nu en in het uur van onze dood”.

E.H. Jaak Bertmans, pastoor op rust



## Wie is wie en wanneer

Vooraf maandag

Christine Rausch, alias Stine

Vooraf vrijdag

Erik Vranken, alias Secce

Vooraf zaterdag en zondag

Ingrid De Wilde en Dirk Jena

Kardinaalstraat 20, Terlanen

Tel: 016 90 11 34 (café) - 016 47 28 41 (thuis)

## Belangstelling in onze nieuwsbrief?

Schrijf je via onze webstek onder  
'Contact' in voor 't Blad.

