

Donderdag en vrijdag
open van 16:00 tot 23:00 uur

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

Gesloten op dinsdag en woensdag

BIERKAART



't Klein Verzet
Een herberg om op verhaal te komen

't Klein Verzet in een notedop

't Klein Verzet is het type van herberg dat aansluiting zoekt bij wat een afspanning ooit is geweest; een pleisterplaats waar mens en dier werden 'afgespannen' om op krachten 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. Belangrijk daarbij blijft het komen en gaan van een dorpscafé te beleven, rustig te vertoeven met de krant, even te praten met een passant, ... 's winters rond de houtkachels en 's zomers in de schaduw van de notelaar.

't Klein Verzet staat voor een huishoudelijke 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 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 of stroeve gedachten (*≈verzet*); [2] met de fiets in aangepaste versnelling (*≈verzet*); [3] om een pint te drinken na goed te hebben gewerkt (*≈verzetten*); [4] om met een gevoel voor rechtvaardigheid op te komen tegen dwang, tegenkanting, overheersing of miskenning (*≈verzet*); weliswaar in bescheidenheid (*≈'t klein*), én zonder pint in pand noch onderpand te bestellen.

Prijslijst

Bier van 't vat

Bock Pils (5,2°)	25/33/50cl	€2,30/3,00/4,20
Steenbrugge Blond (6,5°)	25cl/33cl	€ 3,50/4,40
Steenbrugge Wit (5°) – zomer	25cl	€ 2,60
Rodenbach Vintage (7°)- lente/herfst	25cl/33cl	€ 4,50/6,00
Brugge Tripel (8,7°) – winter	33cl	€ 4,60

Amber- en pilsbier

Palm (5,2°)	25cl	€ 2,50
Estaminet (5,2°)	25cl	€ 2,50
Bitburger (4,8°)	33cl	€ 3,30

Alcoholvrij bier

Estaminet (0.0°)	25cl	€ 2,50
Cornet (0.3°)	33cl	€ 4,20
La Trappe Nillis (0.0°)	33cl	€ 3,70

Blond speciaalbier

Cornet (8,5°)	33cl	€ 4,20
Cornet Smoked (8,5°)	33cl	€ 4,20
Brugge Tripel (8,7°)	33cl	€ 4,60
Duvel (8,5°)	33cl	€ 5,00
Vlaamse Leeuw (8,5°)	33cl	€ 4,40

Ale- en stoutbier

Martin's India Pale Ale (6,5°)	33cl	€ 4,90
Guinness Special Export (8,0°)	33cl	€ 6,50

Witbier

Steenbrugge Wit (5,0°)	25cl	€ 2,60
------------------------	------	--------

Abdijbier

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5°)	33cl	€ 4,30
Steenbrugge Blond (6,5°)	25cl/33cl	€ 3,50/4,40

Trappistenbier

Orval (6,2°)	33cl	€ 5,70
--------------	------	--------

Chimay Blauw (9,0°)	33cl	€ 5,10
Westmalle Tripel (9,5°)	33cl	€ 4,50
La Trappe Quadrupel (10,0°)	33cl	€ 4,90

Seizoensbier

Faro Lindemans (4,2°)	25cl	€ 2,80
Gouden Carolus Christmas (10,5°)	33cl	€ 4,90

Fruitbier

Rodenbach Fruitage (3,9°)	25cl	€ 2,90
Kriek Boon (4,0°)	25cl	€ 3,60
Rodenbach Alexander (5,6°)	33cl	€ 4,60

Vlaams roodbruin bier

Rodenbach Classic (5,2°)	25cl	€ 2,60
Rodenbach Grand Cru (6,0°)	33cl	€ 4,50

Ambachtelijk lambiekbier

Girardin Oude Gueuze (5,0°)	37,5cl	€ 7,80
Girardin Oude Kriek (5,0°)	37,5cl	€ 8,70
Boon Oude Geuze (7,0°)	25cl/37,5cl	€ 3,20/€ 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	€ 3,90
Super Kroon Pale Ale (6,8°)	33cl	€ 4,70
Lutgarde Blonde (6,7°)	33cl	€ 4,50

Geestrijke drank

Hasseltse Graanjenever (35,0°)	7cl	€ 3,60
Elexir d'Anvers (37,0°)	4cl	€ 3,50
Beirens Advocaat (16,2°)	2,5cl/6cl	€ 1,40/€ 3,00

Witte wijn

Ostatu Blanco (13,5°)	15cl/75cl	€ 5,00/24,00
-----------------------	-----------	--------------

Cava reserva brut (11,5°)	20cl/75cl	€ 9,00/32,00
Rode wijn		
Ostatu Tinto (13,5°)	15cl/75cl	€ 5,00/24,00
Porto Devesa LBV 2016 (20,0°)	10cl	€ 6,80
Frisdrank		
Tönissteiner Exclusiv Naturelle	25cl	€ 2,30
Tönissteiner Exclusiv Classic	25cl	€ 2,30
Tönissteiner Zitronen	25cl	€ 2,60
Tönissteiner Orange	25cl	€ 2,60
Tönissteiner Gember	25cl	€ 3,00
Tönissteiner Agrumes	25cl	€ 2,80
Schweppes Tonic	25cl	€ 3,30
Lipton Ice Tea	25cl	€ 2,20
Coca-Cola Classic	20cl	€ 2,40
Coca-Cola Zero	20cl	€ 2,40
Cécémel	20cl	€ 3,20
Appelsap Appelfabriek	25cl	€ 2,20
Worldshake Wereldwinkel	20cl	€ 2,20
Druivensap Soniën	25cl	€ 3,20
Indiaan (agrumes, worldshake, ijs)	45cl	€ 5,00
Bleekgezicht (tonic, appelsap, ijs)	50cl	€ 5,50
Warme drank		
Rom koffie, espresso, décafiné		€ 3,00
Koffie verkeerd		€ 3,50
Koffie met glaasje advocaat		€ 4,40
Thee zwart (Sri Lanka), groen (Rwanda)		€ 2,80
Thee kamille, hibiscus, pepermunt, citroenmelisse		€ 2,80
Cécémel		€ 3,50
Royco soep (tomaat of pompoen) met beschuit		€ 3,00
Toespijs		
Chips (zout of paprika)		€ 1,80
Apenootjes (zout)		€ 1,80
Chocolade Wereldwinkel (melk/zwart)		€ 2,30
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

Water 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.



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 redde 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 Romeinse overwinningspalm. Brouwer Van Roy huldigde immers het onverzettelijk 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°)	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 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 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 India Pale Ale (5,8°)	Sterker gehopte pale ale	33cl
Guinness (8,0°)	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 Oudnederlandse ‘weit’ dat tarwe betekende.

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 goede werken.

Steenbrugge Wit (5,0°)	Wit abdijbier	25cl
------------------------	---------------	------



Kloosterbier van hoge gisting

Vanaf de 7de eeuw 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; 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 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 onttrekken. 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 ‘La Trappe 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 afdronk is het gevolg van deze combinatie want de meeste van deze bieren hebben weinig restsuikers. La Trappe Nillis 0.0% is het eerste alcoholvrije trappistenbier in de wereld.

Dubbelbier is nauw verwant met bruinbier, behalve dat een dubbel soms minder alcohol bevat – eigen aan een tweede running – en iets donkerder kan zijn. Vandaar dat het bruine abdijbier van Steenbrugge Dubbel Bruin wordt genoemd. Bruine bieren ontleen hun kleur aan donkerdere speciaal mouten en kandijsuikers. Hun eerder fruitige aroma’s 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 beide wereldoorlogen.

In 1875 werden de brouwrechten van de Abdij van Oudenburg overgenomen door de Sint-Pietersabdij te Steenbrugge¹. 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', de voorloper van onze huidige accijnzen.

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5°)	Donker abdijbier	33cl
Steenbrugge Blond (6,5°)	Blond abdijbier	25/33cl
Chimay blauw (9,0°)	Donker en straf	33cl
Orval (6,2°)	Amber trappist	33cl
Westmalle Tripel (9,5°)	Blonde trappist	33cl
La Trappe Nillis (0,0°)	Amber trappist	33cl
La Trappe Quadrupel (10,0°)	Blonde trappist	33cl



Seizoensbier

De *saison* bierstijl betrof hoevebieren die in de winter 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 kandijsuiker niet enkel op het platteland maar ook in de Brusselse 'beau monde' in de smaak viel. Faro Lindemans is een 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 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

¹ 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*

werd zou zijn meegebracht door de Denen en maakten dat rijke, zoete en moutige bieren de standaard werden voor onze eindejaarsbrouwsels.

In 1947, met de 200ste verjaardag van Brouwerij De Hoorn, creëert Alfred van Roy Dobbel Palm, hoger in alcohol en voller van smaak dan 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



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 (4,0°)	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 (geneverdistillatiepot) – 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.

De actieve gisten en suikers in de jonge lambiek starten een tweede gisting op fles, met na een half jaar een goudkleurige, sprankelende, zachtzurige gueuze. Alleen deze lambiekbieren zijn de enige echte en authentieke, én staan borg voor 20 jaar smaakevolutie op fles.

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 kriecken voor krieckenbier en frambozen voor frambozenbier.

Girardin Oude Gueuze (5,0°)	Dilbeek	37,5cl
Girardin Oude Kriek (5,0°)	Dilbeek	37,5cl
Boon Oude Geuze (7,0°)	Lembeek	25/37,5cl
Boon Oude Kriek (6,5°)	Lembeek	37,5cl
Boon Geuze Mariage Parfait (8,0°)	Lembeek	75cl
Oud Beersel Oude Geuze (6,0°)	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 verbruik

ningsreacties 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 (7,0°)	Jaarlijkse foederselectie	25cl



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 verzetsheld die ons nog steeds 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 de 13de eeuw. 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 geoogst 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 geoogste Viura (85%) en Malvasia druiven (15%).

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 Devesa 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
Porto LBV (14,5°)	Douro	10cl



Geestrijke dranken

‘Elexir 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 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 destillatie van gerst, rogge, en tarwe) met toevoegingen van jeneverbesextracten. De Europese Unie heeft in 2008 aan jenever een eigen Beschermd Geografisch 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 'kornenever'.



Koffie, thee en kruidenthee

We zijn trots te kunnen zeggen dat alle ingredienten van ons koffieritueel zijn toegeleverd door koffiebranderij ROM, in 1967 opgericht te Oud-Heverlee door Maria Rom. Het branden van Rom koffie kent zijn oorsprong bij Lutgarde Paeps moeder. De Caramba koffiebonen zijn 100% Arabica met laag cafeïnegehalte, mild geroosterd en langzaam gebrand, afkomstig uit Zuid- en Centraal-Amerika en Indonesië.

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.

Voor de zwarte thee kozen we seizoensthee uit de afgelegen en minst bevolkte provincie van Sri Lanka. Zijn bloedstelling aan beide moesonregens in het Uva hoogland 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, ඉදලස්වින්නා genoemd. Zijn rijkdom aan antioxidanten is goed voor immuunsysteem, bloeddruk en cholesterolgehalte.

De biologische groene thee is geoogst van de blaadjes van de Camellia Sinensis theeplant en is verbouwd op hellingen tussen 1500 en 2500 meter hoogte in het theegebied Rutsiro, gelegen in Rwanda's "milles collines" die uitlopen richting Kivumeer.

Citroenmelisse jaagt de stress uit ons lijf. Hibiscus wapent ons met vitamine C en komt ons bloedvatensysteem ten goede. Pepermunt is zeer rijk aan antioxidanten en is bevorderlijk voor de werking van de

gal. Kamille is een gekende rustbrenger die eveneens zorg draagt voor ons maag- en darmstelsel.



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 wijnpers gaan. Het verkregen sap wordt gebotteld als versgeperst gepasteuriseerd druivensap of uit-gegist 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 te 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 bieden waters aan uit 652 meter diepe jongdiluviale vulkanische bronnen, gebotteld met koolzuur zoals aanwezig in de ondergrond van de Eifel, en zeer rijk aan mineralen zoals magnesium en calcium. Reeds de Romeinen kenden deze ‘Heilbrunnen’. In Bad Tönisstein stond tot 1803 een karmelietenklooster waar Sint-Antonius werd vereerd, en zo ontstond uit het rotsige ‘Antonius-Stein’ de naam ‘Tönissteiner’.

In La Paloma Negra, een van de beroemste herbergen in Compostella, werkte in 1512 een heel aantrekkelijke dienstmeid, een “weerdinne die uyt Vlaendern” kwam.

Uit De Roets 2024, week 38

Ons seizoenkalender

Lente 2025

Zaterdag 22 maart: Wereldwaterdag en “Terlanen herbront”

Zondag 13 april: Palmzondag, begin van de Goede Week

Zondag 20 april: Verrijzeniszondag, Hoogfeest van Pasen

Vrijdag 25 april: Feestdag van Véneto

Zaterdag 26 april: 49ste zwijgende voettocht, Zuidpene

Maandag 28 april: Feestdag van Sardignia

Donderdag 1 mei: Heilige Jozef, de arbeider – Feest van de arbeid

Vrijdag 2 mei: Commonwealth War Graves Memorial op ‘t kerkhof

Vrijdag 9 mei: Onze-Lieve-Vrouw van Vlaanderen

Vrijdag 9 mei: Dag van Europa der Volkeren

Maandag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, Feestdag Bretagne

Donderdag 29 mei: Onze-Lieve-Heer hemelvaart

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

Zomer 2025

Vrijdag 11 juli: Feest Vlaamse Gemeenschap, Wereldbevolkingsdag

Zondag 13 juli: Terlanenkermis

Vrijdag 25 juli: H. James, Feestdag Galicië

Zaterdag 9 augustus: Dag van de inheemse volkeren

Vrijdag 15 augustus: Half Oogst en 10de verjaardag 't Klein Verzet

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

Zaterdag 13 september: Open monumentendag "In stijl!"

Zondag 14 juli: Dag van de landbouw – Allen naar Hof Ter Vaeren

Donderdag 11 september: La Diada, feestdag van Catalonië

Herfst 2025

Vrijdag 26 september: Feestdag van Friesland

Zaterdag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Maandag 29 september: Aartsengelen Michaël, Gabriël en Rafaël

Zondag 5 oktober: Terlanenkermis en processie

Zaterdag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Zondag 26 oktober: Autonomie voor Szeckerland

Zaterdag 1 en 2 november: Allerheiligen en Allerzielen

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

Zaterdag 15 november: Feest van de Duitse Gemeenschap

Zondag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

Zondag 30 november: Begin van de advent

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

Zaterdag 6 december: Sint-Niklaas en Zwarte Piet

Maandag 8 december: Feestdag van Corsica

Maandag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

Winter 2025 – 2026

Woensdag 24 december: Kerstmisavond

Woensdag 31 december: Oudejaarsavond

Maandag 12 januari: Verloren maandag

Maandag 2 februari: Maria-Lichtmis

Woensdag 18 februari: Aswoensdag

Zondag 8 maart: Kwenenzondag

Zaterdag 21 februari: Dag van de Moedertaal

Zondag 1 maart: H. David, Feestdag van Wales

“Dit is een tijd voor gemeenschapsdenkers, gemeenschapsbouwers en inclusieve nationalisten, van links, van rechts en uit het centrum, kortom, een tijd voor mensen die vanuit grenzen durven denken.”

Mark Elchardus, 29.04.2024

Taferelen uit het leven ener parochie

‘Kerstvrede’

Het gemengd zangkoor

De zangers hebben de ‘Duitse mis’ van Schubert ingeoefend voor de nachtmis; dat wordt mooi! Maar tijdens de generale repetitie raken ze slaags over het probleem van de kleding. Jeannine heeft de ruzie aangezwengeld. Zoals gewoonlijk.

‘In uniform’ meent zij, en ze bedoelt de lange zwarte rok, witte blouse en bijhorende sjaal voor de dames (de heren komen toe met een wijnrode vlinderdas). ‘Het is veel te koud in de kerk om het uniform te dragen’, bijt Annie terug, die altijd zwart zegt als Jeannine wit voorstelt, en vice versa. ‘Als we met kerstmis nog geen uniform aandoen, wanneer dan wel?’ vraagt een derde nuchter.

Ze worden het niet eens. De koorleider hakt de knoop door: hij stelt voor te stemmen, met handopsteken. De uniformen winnen. De anderen zijn lastig, maar leggen zich neer bij de meerderheid, duidelijk tegen de goesting.

Vrede op aarde aan de mensen van goede wil.

De kerststal

Dat is al meer dan tien jaar het werk van Jeanneke. En ze maakt er haar werk van. Een halve dag is ze bezig. Ze doet het graag en goed. Maar dit jaar vindt de juffrouw van ‘t vierde leerjaar dat de kerststal rechts zou moeten staan tegenover het altaar, in plaats van links zoals gewoonlijk. Dat komt namelijk beter uit voor het toneeltje dat zij, tijdens de kerstwake, met de schoolkinderen wil opvoeren.

Probleem: Jeanneke heeft de stal al gezet. Links! Ze wordt voorzichtig gepolst of de kerststal niet rechts kan staan? Tevergeefs. Ze komt naar me toe en geeft duidelijk te kennen dat ze de stal niet meer van plaats verzet. Wat denken ze wel? En als ze het beter kunnen, dat ze het zelf doen!

Dat is oppassen geblazen, want Jeanneke is een goed mens, maar aan haar kerststal mag je niet raken... Ik probeer haar te kalmeren en zeg dat de juffrouw van 't vierde maar een andere oplossing moet vinden. Jeanneke gaat zwijgend weg, ze is wat op haar teentjes getrapt. Ik zie haar denken: 'Waarom willen ze nu weer veranderen wat al tien jaar goed staat? Dat ze hunne plan trekken!'

Vrede op aarde aan de mensen van goede wil.

De kosten-orgelist

Eigenlijk een goeie knul, maar allergisch aan jeugd en jeugdliturgie. Hij is een kerstmelodie aan 't inoefenen op het orgel boven, als er in de kerk een langharige jongen met een gitaar verschijnt, en een meisje in T-shirt en nauwsluitende jeans, met een dwarsfluit. Ze komen oefenen voor de jeugdviering. Hun aanwezigheid alleen al maakt Albert (uitspreken: Albeir) zenuwachtig.

De jonge muzikanten slenteren nonchalant naar voren en beginnen in het priesterkoor hun instrumenten te stemmen. Gemakshalve heeft de jongen een voet op de fluwelen bekleding van een acolietenstoeltje gezet, om de gitaar op zijn knie in de juiste stand te brengen. Het meisje staat afwachgend achter het hoofdaltaar dromerig heen en weer te draaien, als wil ze haar fraaie vormen langs alle kanten laten bewonderen.

Albert (uitspreken: Albeir) heeft het allemaal gezien vanop het hoogzaal. Hij kookt. Ontwijding! Hij staakt zijn orgelspel. Hoekig duwt hij een paar registerknoppen in, trekt het cilinderdeksel ratelend

over de speeltafel naar beneden en komt grommend de houten wenteltrap afgestommeld... Ik ken dat scenario. Hij zal niks zeggen. Alleen mokken. Dat wordt een paar dagen beeld-zonder-klank.

Vrede op aarde aan de mensen van goede wil.

Brief aan Onze-Lieve-Heer

Beste Lieve Heer,

Kerstmis is bij ons op de parochie bijna altijd ruzie. Uw vrede wil maar niet komen. Ik denk dat het is door de erfzonde, U weet wel: ons ingebakken egoïsme.

Lieve Heer, als U in Rome, in de hogere kringen, iets te zeggen hebt, voor mij mag U Kerstmis gerust laten vallen op de liturgische kalender. Ik ben erg blij dat U op de wereld kwam, daar geen woord van. Maar iedere keer bij de voorbereiding van uw geboortefeest geeft dat zo'n herrie bij ons en zo'n heibel...

Dus voor mij: liever geen Kerstmis meer, of toch niet in onze parochie. Misschien komt er dan pas echte vrede?

Uw vredelievende veldwerker, Jaak Bertmans

“Het kapitalisme en het socialisme lijken in dat opzicht als twee druppels water op elkaar: beide willen zoveel mogelijk beslag leggen op ons gedrag, onze tijdbesteding, maar ook op ons bewustzijn en onderbewustzijn.”

Johan Sanctorum, 28.12.2024



Wie is wie, wanneer?

Donderdag

Christine Rausch, alias Stine

Vrijdag

Erik Vranken, alias Secce

Zaterdag, zondag en maandag

Ingrid De Wilde en Dirk Jena

Kardinaalstraat 20, 3090 Terlanen-Overijse

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.

