

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.

Prijzlijst

Bier van 't vat

Bock Pils (5,2°)	25/33/50cl	€2,3/3,0/4,2
Steenbrugge Blond (6,5°)	25cl/33cl	€ 3,5/4,6
Steenbrugge Wit (5°) – zomer	25cl	€ 2,7
Rodenbach Classic (5,2°) – zomer	25cl/33cl	€ 3,0/4,0
Rodenbach Vintage (7°) – nazomer	25cl/33cl	€ 4,5/6,0
Brugge Tripel (8,7°) – winter	33cl	€ 4,8
Dobbel Palm (6,0°) – eindejaar	25cl	€ 2,6

Amber- en pilsbier

Palm (5,2°)	25cl	€ 2,6
Estaminet (5,2°)	25cl	€ 2,6
Bitburger (4,8°)	33cl	€ 3,4

Alcoholvrij bier

Estaminet (0.0°)	25cl	€ 2,6
Cornet (0.3°)	33cl	€ 4,3
La Trappe Nillis (0.0°)	33cl	€ 4,5
NA Dorst (0.3°)	33cl	€ 4,8

Blond speciaalbier

Cornet Gold Blond (5,8°)	33cl	€ 4,3
Cornet Strong Blond (8,5°)	33cl	€ 4,3
Cornet Smoked (8,5°)	33cl	€ 4,3
Brugge Tripel (8,7°)	33cl	€ 4,8
Duvel (8,5°)	33cl	€ 5,0
Vlaamsche Leeuw Tripel (8,5°)	33cl	€ 4,6

Ale- en stoutbier

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

Witbier

Steenbrugge Wit (5,0°)	25cl	€ 2,7
------------------------	------	-------

Abdijbier

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

Trappistenbier

Orval (6,2°)	33cl	€ 5,7
Chimay Blauw (9,0°)	33cl	€ 5,2
Westmalle Tripel (9,5°)	33cl	€ 4,6
La Trappe Quadrupel (10,0°)	33cl	€ 5,2

Seizoensbier

Dobbel Palm (6,0°)	25cl	€ 2,6
Faro Lindemans (4,2°)	25cl	€ 3,0
Gouden Carolus Christmas (10,5°)	33cl	€ 5,0

Fruitbier

Rodenbach Fruitage (3,9°)	25cl	€ 2,9
Kriek Boon (4,0°)	25cl	€ 3,8
Rodenbach Alexander (5,6°)	33cl	€ 4,7

Vlaams roodbruin bier

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

Ambachtelijk lambiekbier

Girardin Oude Gueuze (5,0°)	37,5cl	€ 8,0
Girardin Oude Kriek (5,0°)	37,5cl	€ 9,2
Boon Oude Geuze (7,0°)	25cl/37,5cl	€ 3,9/€ 6,9
Boon Oude Kriek (6,5°)	37,5cl	€ 10,4
Oud Beersel Oude Geuze (6,0°)	37,5cl	€ 11,0
Oud Beersel Oude Kriek (6,5°)	37,5cl	€ 13,0
Boon Geuze Mariage Parfait (8,0°)	75cl	€ 19,0

Streekbier

Charlepoeng Piot (4,8°)	33cl	€ 3,9
Charlepoeng Mennekesbrug (6,2°)	33cl	€ 4,2
Charlepoeng Musket (7,3°)	33cl	€ 4,2
Charlepoeng Turfsteker (7,8°)	33cl	€ 4,2
Super Kroon Pale Ale (6,8°)	33cl	€ 4,5
Lutgarde Blonde (6,7°)	33cl	€ 4,6

Geestrijke drank

Hasseltse Graanjenever (35,0°)	7cl	€ 3,7
Elixir d'Anvers (37,0°)	4cl	€ 3,7
Advocaat op zijn Vlaams (16,2°)	2,5cl/6cl	€ 1,60/€ 3,5
Cornet Spirit (35,0°)	5cl	€ 8,3

Witte wijn

Larchago Blanco (13,0°)	15cl/75cl	€ 5,0/24,0
Cava Freixenet (11,5°)	20cl/75cl	€ 10,0/32,0

Rode wijn


Larchago Crianza (14,5°)	15cl/75cl	€ 6,0/28,0
Porto Devesa LBV 2016 (20,0°)	10cl	€ 7,7

Frisdrank


Tönissteiner Exclusiv Naturelle	25cl	€ 2,3
Tönissteiner Exclusiv Classic	25cl	€ 2,3
Tönissteiner Zitronen – Orange	25cl	€ 2,7
Tönissteiner Gember	25cl	€ 3,0
Tönissteiner Agrumes	25cl	€ 2,8
Schweppes Tonic	25cl	€ 3,4
Franklin&Sons Indian Tonic	20cl	€ 4,0
Franklin&Sons Ginger Beer	20cl	€ 4,0
Lipton Ice Tea	25cl	€ 2,2
Coca-Cola Classic – Coca-Cola Zero	20cl	€ 2,4
Cécémel	20cl	€ 3,3
Appelsap Appelfabriek	25/70cl	€ 2,3/6,0
Worldshake Wereldwinkel	20cl	€ 2,7
Druivensap Soniën	25cl	€ 3,8
Indiaan (agrumes, worldshake, ijs)	45cl	€ 5,5
Bleekgezicht (tonic, appelsap, ijs)	50cl	€ 6,0



Warme drank

Rom koffie, espresso, décafiné		€ 3,0
Koffie verkeerd		€ 3,6
Koffie met glaasje advocaat		€ 4,6
Thee zwart (Sri Lanka), groen (Rwanda)		€ 3,0
Thee kamille, hibiscus, pepermint, citroenmelisse		€ 3,0
Thee brandnetel-duizendblad-heermoes-paardebloemwortel		€ 3,0
Cécémel		€ 3,6
Royco soep (tomaat of kip) met beschuit		€ 3,5

Toespijs

Chips (zout of paprika)		€ 1,8
Apenootjes (zout)		€ 1,8
Chocolade Wereldwinkel (melk/zwart)		€ 3,5
Peperkoek Vondelmolen		€ 2,0
Droge worst in 't vuistje		€ 4,0
Portie twee droge worsten		€ 8,0
Portie Charlepoeng bierkaas		€ 8,0

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 mensenslevens 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° en 5,2°)	Premium 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 eeuwse Londen gebruikt om sterkere bieren aan te duiden, zoals Stout Ale en Stout Porter.

Palm (5,2°)	Spéciale Belge Ale	25cl
Martin’s India Pale Ale (5,8°)	Sterk gehopte pale ale	33cl
Guinness (8,0°)	Special export stout	33cl
Brugge Tripel (8,7°)	Blond stadsbier van Brugge	33cl
Cornet (0,3°, 5,8° en 8,5°)	Speciaal blond met eiktoets	33cl
Duvel (8,5°)	Blond bier hergist op fles	33cl
Vlaamsche 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 gruut¹ 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

¹ Rond de jaren zeventig van de 14de eeuw dronk men in de belangrijkste Gentse herberg ‘In de Roede’ iets nieuws: Hamburgs bier. Een duur maar lekker bier dat gebrouwen werd met een kruid dat men hier niet kent: hop. Het zure Gentse bier werd op smaak gebracht met gruut, een kruidenmengsel op basis van moerasrozemarijn en laurierbesjes. *Weetje op de laatste bladzijde van weekkalender De Roets 2025.*

per hectoliter aan de kloosterorde van de Sint-Pietersabdij van Steenbrugge een *royalty* betaald ter financiering van goede werken.

NA Dorst is een gedeeltelijk alcoholvrij witbier met hoppige smaak en citrustoets, gebrouwen door Brouwerij Den Os in Brugge.

Steenbrugge Wit (5,0°)	Wit abdijbier	25cl
NA dorst (0,3°)	Volmondig doch alcoholvrij	33cl



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 afdrank 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 speciaalnoten en kandijsuikers. 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 beide wereldoorlogen.

In 1875 werden de brouwrechten van de Abdij van Oudenburg overgenomen door de Sint-Pietersabdij te Steenbrugge². 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

² 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*

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 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 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.

Dobbel Palm (6°)	Brouwerij Palm trakteert	25cl
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 ‘macérereren’ 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 geuze 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 geuze. 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 krieken voor kriekenbier en frambozen voor frambozenbier.

Girardin Oude Geuze (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 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 Classic (5,2°)	Vlaams roodbruin bier	25/33cl
Rodenbach Vintage (7,0°)	Jaarlijkse foederselectie	25/33cl



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 helemaal op verhaal doet komen. De 'Piot' is een tijdelijke toevoeging als bier van lage gisting.

'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 !

Piot (4,8°)	Bier voor Charlepoeng's voetvolk	33cl
Mennekesbrug (6,2°)	Charlepoeng's liefde voor Orval	33cl
Musket (7,3°)	Explosief zoals Charlepoeng	33cl
Turfsteker (7,8°)	Hommage aan onze dorpingen	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 vierde generatie van de Baskische Familia Chávarri bewerkt sinds 1882 in La Rioja Alavesa, waar hen als eerste het registratienummer voor wijnbottelen werd toegekend. In dit hoger en koeler gelegen gebied van La Rioja verbouwt de familie op de okerkleurige kalkhoudende en rotsige kleigronden de Tempranillo en Viura druiven. Hun 45 jaar oude ranken staan voor 100% borg voor Larchago Crianza en Larchago Blanco huiswijn.

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

Larchago Blanco (13,0°)	Rioja Alavesa	15cl/75cl
Larchago Crianza (14,5°)	Rioja Alavesa	15cl/75cl
Cava reserva brut (11,5°)	Bubbels uit Cataluña	20cl
Porto LBV (14,5°)	Douro	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 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 smeüig 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. Europa 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. Wallonië noemt het 'peket', in Frankrijk kent men het als 'genièvre' en in Duitsland noemen ze het 'kornjenever'.

Cornet Spirit wordt onttrokken aan Cornet Oaked bier door middel van een innovatief vacuüm distillatiesysteem. Dit distillaat wordt nogmaals gedrenkt in getoaste eikenhouten snippers, met een lekkere druppel als resultaat.



Koffie, thee en kruidenthee

De koffie wordt gebrand door Maes Koffie, een 100% familiebedrijf, dat in 1958 te Hasselt werd gesticht door Frans Maes. De branderij is er nog steeds gevestigd en werkt uitsluitend met ambachtelijk gebrande 'arabica'. Hun Meestermengeling is een eresaluut tribuut aan het Land van Loon.

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 tje twee theïne-houdende klassiekers en vijf 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, ඉදලේගසිහින්න 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. En tenslotte bieden we nog een algemeen helende kruidenthee aan; het mengsel van brandnetel, duizendblad, heermoes en paardebloemwortel is goed tegen alle kwaaltjes van 't goed leven!



Frisdranken

We streven ernaar aan te bieden wat typisch en kwaliteitsvol plaatselijk wordt verbouwd. Het druivensap van Wijnkelder Soniën mag daarom niet ontbreken. De druiven 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 uitgegist tot wijn.

Ook het appelsap van De Appelfabriek heeft een heel verhaal. Vier generaties terug kocht Georges Frisque 'Usine de Produits Chimiques' (1903) dat toen reeds de waterkracht van de Dijle gebruikte. Georges begon er appels te telen. Vandaar de bijzondere naam 'fabriek' voor wat heden ten dage een biodynamische boerderij is geworden, gevestigd in de mooie vierkantshoeve 'Hinnemeure' te Neerijse.

We bieden waters aan uit 652 meter diepe jongdiluviale vulkanische bronnen, gebotteld met koolzuur aanwezig in de ondergrond van 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'.

Nieuw op de kaart zijn 'Premium Indian Tonic' en 'Brewed Ginger Beer' van Franklin&Sons Ltd, Britse klassiekers, met weldoende extracten van Cinchona schors en gemberwortel.

Ons seizoenskalender

Zomer 2026

Zondag 21 juni: Begin van de zomer

Zaterdag 11 juli: Wereldbevolkingsdag – Guldensporenviering

Zondag 12 juli: Terlanenkermis – Dorpelingenkoers

Zaterdag 25 juli: Sint-Jacobus, Feestdag van Galicië

Donderdag 30 juli: Herdenking van de executie van Charlepoeng

Zondag 9 augustus: Dag van de inheemse volkeren

Zaterdag 15 augustus: Half Oogst en 11de verjaardag 't Klein Verzet

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

Vrijdag 11 september: La Diada, feestdag van Catalonië

Herfst 2026

Woensdag 23 september: Begin van de herfst

Zaterdag 26 september: Feestdag van Friesland

Zondag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Dinsdag 29 september: Aartsengelen Michaël, Gabriël en Rafaël

Zondag 4 oktober: Terlanenkermis en processie

Zondag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Zondag 1 november: Allerheiligen en Allerzielen

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

Woensdag 11 november: Wapenstilstand WOI

Zondag 15 november: Feest van de Duitse Gemeenschap

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

Zondag 29 november: Begin van de Advent

Maandag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

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

Woensdag 2 december: Zalige Jan van Ruusbroec

Zondag 6 december: Sint-Niklaas en Zwarte Piet

Dinsdag 8 december: Feestdag van Corsica

Dinsdag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

Winter 2026 - 2027

Maandag 21 december: Begin van de winter

Donderdag 24 december: Kerstmisavond

Donderdag 31 december: Oudejaarsavond

Woensdag 6 januari: Driekoningen

Maandag 11 januari: Verloren maandag

Dinsdag 2 februari: Maria-Lichtmis

Woensdag 10 februari: Aswoensdag

Zondag 7 maart: Kwenenzondag

Zondag 21 februari: Dag van de Moedertaal

Maandag 1 maart: Heilige David, Feestdag van Wales

Woensdag 10 maart: Szecker vrijheidsdag

Woensdag 17 maart: Saint Patrick, Feestdag van Ierland

Lente 2027

Zaterdag 20 maart: Begin van de lente

Zondag 21 maart: Palmzondag, begin van de Goede Week

Maandag 22 maart: Wereldwaterdag

Zondag 28 maart: Verrijzeniszonntag, Hoogfeest van Pasen

Donderdag 22 april: Dag van de Aarde

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

Zondag 25 april: Feestdag van Véneto

Zaterdag 24 april: 51ste Zwijgende Voettocht, Zuidpene

Woensdag 28 april: Feestdag van Sardignia

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

Donderdag 6 mei: Onze-Lieve-Heer Hemelvaart

Vrijdag 7 mei: Commonwealth War Graves Memorial op 't kerkhof

Zondag 9 mei: Onze-Lieve-Vrouw van Vlaanderen – Europa dag

Maandag 10 mei: Begin van WOII in onze contreien

Woensdag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, Bretoense feestdag

Donderdag 22 mei: Dag van de biodiversiteit

Zondag 16 mei: Hoogfeest van Pinksteren

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

Laudato Si', mi' Signore

Klare taal³

“Geprezen zijt Gij, mijn Heer, voor onze zuster Moeder Aarde, door wie wij gevoed worden en verzorgd, en die velerlei vruchten voortbrengt, met kleurige bloemen en groen”.⁴ [§1]

I. Wat er gebeurt met ons gemeenschappelijk huis

Bij de voortdurende versnelling van de menselijke en planetaire veranderingen komt vandaag ook nog het intensievere leef- en werkritme. Sommigen benoemen dit fenomeen als *'rapidación'*. [...] Daarbij komt nog dat de doelstellingen van deze snelle en constante verandering niet noodzakelijk gericht zijn op het algemeen welzijn of op een duurzame en integrale menselijke ontwikkeling. [§18]

De aarde, ons gemeenschappelijk huis, lijkt steeds meer te veranderen in een gigantische afvaldepot. [...] Deze problemen zijn zeer nauw verbonden met de wegwerpcultuur die zowel de uitgestotenen treft als ook de dingen zelf die snel tot afval gereduceerd worden. [§21-22]

Zo veroorzaakt de klimaatverandering ook een migratie van dieren en planten die zich niet kunnen aanpassen, en dit heeft op zijn beurt invloed op de productiemiddelen van de armsten. [...] De toename van migranten die de miserie en verloedering van het milieu ontvluchten, is tragisch. [§25]

3 Citaten uit de encycliek over de zorg voor het gemeenschappelijk huis, Paus Franciscus, 24 mei 2015. [§ ...] verwijzen naar desbetreffende paragrafen.

4 Zonnelied van de heilige Fransiscus van Assisi, 1224

Terwijl de kwaliteit van het beschikbare water voortdurend verslechtert, is er op sommige plaatsen een toenemende trend om deze schaarse hulpbron te privatiseren en ze tot handelswaar te maken, onderworpen aan de wetten van vraag en aanbod. [§30]

Maar het volstaat niet om de verschillende soorten en hulpbronnen vanuit hun eventuele “bruikbaarheid” te benaderen, daarbij het feit veronachtzamd dat ze ook van intrinsieke waarde zijn. [...] De grote meerderheid ervan wordt door het menselijk handelen vernietigd. [...] We lijken te denken dat we onvervangbare en niet te recupereren schoonheid kunnen uitwisselen voor iets dat we zelf hebben geschapen. [§33-34]

Wij waren niet gemaakt om overspoeld te worden met cement, asfalt, glas en metaal, verstoken van fysisch contact met de natuur. [§44]

Daarenboven, wanneer media en digitale wereld alomtegenwoordig wordt, kan hun invloed mensen stoppen om leren wijs te leven, diep na te denken en grootmoedig lief te hebben. Gegeven de context van informatie-overlast, lopen de grote wijzen uit het verleden het risico niet langer gehoord te worden. [§47]

In elk geval moet er aandacht gaan naar onevenwichtige bevolkingsdichtheid, zowel op nationaal als globaal niveau, want een toename in consumptie zal leiden tot complexe regionale situaties, als resultaat van een wisselwerking aan problemen die verband houden met milieuvervuiling, vervoer, afvalverwerking, verlies van hulpbronnen en levenskwaliteit. [§50]

Intussen blijven de economische machten het huidige wereldwijde systeem rechtvaardigen waarbij speculatie en jacht op financieel rendement overheersen en men geen rekening houdt met de context, met de effecten op de menselijke waardigheid of het milieu. [...] Vandaag is het dus zo dat al wat broos is, zoals het milieu, weerloos is tegenover de belangen van de vergoddelijkte markt die de absolute regel is geworden. [§56]

2. Het evangelie van de schepping

Men zal ook beroep moeten doen op de veelzijdige culturele rijkdom van de volkeren, op de poëzie, het innerlijk leven en de spiritualiteit. [...] Bijgevolg komt het de mensheid en de wereld ten goede als wij, gelovigen, het ecologisch engagement dat voortvloeit uit onze overtuigingen, ter harte nemen. [§63-64]

In die zin is de rust van de zevende dag niet alleen voorgeschreven voor de mens, maar 'dan kunnen ook uw rund en uw ezel rusten'⁵. In de Bijbel is er dus geen plaats voor een tiranniek antropocentrisme dat zich niet om de andere schepselen bekommert. [§68]

3. De menselijke wortels van de ecologische crisis

Men moet toegeven dat de objecten die het product zijn van de techniek niet neutraal zijn, omdat zij een kader creëren dat uiteindelijk ook de levensstijl gaat bepalen en de sociale ongelijkheden gaat sturen volgens de belangen van bepaalde machtsgroepen. [§107]

Halt houden om de diepte van het leven terug te vinden, wordt moeilijk. De architectuur weerspiegelt de tijdsgeest, de megastructuren en de seriewoningen wijzen op de geest van de geglobaliseerde techniek waarbij de permanente vernieuwing van producten samengaat met een saaie eentonigheid. [...] Wat er vandaag gebeurt, wijst ons op de hoogdringendheid om stappen te zetten naar een moedige culturele revolutie. [§113-114]

4. Integrale ecologie

Het verdwijnen van een cultuur kan even erg of zelfs erger zijn dan het uitsterven van een dier- of plantensoort. Een heersende levensstijl opleggen samen met een bepaald productiemodel kan even schadelijk zijn als de veranderingen in de ecosystemen. [§145]

5 Oude Testament, Exodus 23, 12

Menselijke ecologie omvat ook iets heel fundamenteels, namelijk de relatie tussen het menselijke leven en de morele wet die in zijn eigen natuur is ingeschreven. [...] In deze zin moeten we erkennen dat ons lichaam ons in een directe relatie plaatst met het milieu en met de andere levende wezens. [§155]

5. Wijzen van benadering en actie

Toch moet men eraan toevoegen dat zelfs de beste praktijken bezwijken als grote doelstellingen, waarden en een diepgaand menselijk inzicht, die aan elke samenleving een nobele en genereuze gerichtheid geven, ontbreken. [§181]

Is het realistisch te hopen dat wie bezeten is door winstmaximalisatie, zal stilstaan bij de effecten op het milieu die hij voor de komende generaties zal achterlaten? [§190]

Wat is de plaats van de politiek? We herinneren aan het principe van subsidiariteit dat van alle niveaus de vrijheid geeft om de aanwezige capaciteiten te ontwikkelen, maar dat tegelijkertijd een grotere verantwoordelijkheid voor het algemeen welzijn eist van hen die meer macht bezitten. [§196]

Een dialoog tussen alle wetenschappen is ook noodzakelijk omdat elke wetenschap het gewoon is zich op te sluiten binnen de grenzen van haar eigen vakjargon, en de specialisatie neigt tot isolement en verabsolutering van de eigen kennis. [§201]

6. Ecologische opvoeding en spiritualiteit

Een verandering in levensstijl zou een gezonde druk kunnen uitoefenen op degenen die politieke, economische en sociale macht hebben. [...] “Kopen is steeds een morele handeling en niet alleen een economische”. [§206]

Tegenover de zogenaamde cultuur van de dood is het gezin de plaats waar de cultuur van het leven bevorderd wordt. [...] In deze context

“mag de relatie tussen een juiste esthetisch opvoeding en de bescherming van een gezond milieu niet verwaarloosd worden”. [...] Zo niet, dan zal het consumptiemodel dat door de communicatie-middelen en de doeltreffende marktmechanismen wordt doorgegeven, zich blijven ontwikkelen. [§213-215]

“Als de uiterlijke woestijnen zich in de wereld vermenigvuldigen omdat de innerlijk woestijnen zo uitgestrekt zijn geworden”, is de ecologische crisis een oproep tot een diepgaande innerlijke bekering [§217]

Het gaat over de overtuiging dat “minder meer is”. De constante opeenstapeling van mogelijkheden om te consumeren leidt het hart immers af en verhindert om ieder ding en ieder moment te waarderen. [...] Soberheid die bewust en in vrijheid beleefd wordt, werkt bevrijdend. Het is geen minder leven, het is geen lage levensintensiteit, wel totaal het omgekeerde. [§222-223]

Een integrale ecologie bestaat uit eenvoudige dagelijkse gebaren, waarbij wij de logica van geweld, uitbuiting, egoïsme doorbreken. [...] In dit kader zet de sociale liefde, samen met het belang van de dagelijkse kleine gebaren, ons ertoe aan te denken aan grote strategieën die doeltreffend de aantasting van het milieu stoppen en een *cultuur van de zorg* aanmoedigen en heel de maatschappij doordringt. [§230-231]

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?

www.tkleinverzet.vlaanderen



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