Verslag Toer de Geuze 2009

Contributed by Administrator
Monday, 04 May 2009
Last Updated Monday, 04 May 2009

Verslag Toer de Geuze 2009 Met 46 verenigde Hamerken- en BAB-leden vertrekken we 09u15 in Brugge voor de zevende editie van de Toer de Geuze. Op de bus richting Pajottenland, krijgt iedereen van organisator deh Paul Vanneste een dagprogramma met time-table en een degustatiekaart. 1e halte: Hanssens Vrije rondgang met een (knap geprinte) recto-verso uitleg in de hand. Met de degustatiekaart krijgen we een zachte lambiekmengeling van Girardin, Lindemans en een derde die me nu ontsnapt, te proeven. Specialeke van het huis: Oudbeitje, oude lambiek met aardbeien is tevens beschikbaar. 2e halte: Oud Beersel Begeleide rondleiding door bestuurslid van de VZW Oud Beersel. Voor alle duidelijkheid wordt het gebruik van extra tarwemout en overjaarse hop plus het fenomeen van de spontane gisting nog eens uit de doeken gedaan. De brouwerij is een waar museum en bijgevolg ’n perfecte weerspiegeling van deze ‘erfgoeddag’. Een zurig lambiekproevertje hoort hierbij, maar voor diegenen die (héél) snel zijn is er ook mogelijkheid te genieten van de zware Bersalis Tripel 9.5%alcvol. 3e halte: Drie Fonteinen Armand Debelder himselve vertelt ons over zijn passie voor geuze en … . De HORAL- degustatiekaart levert ons hier een jonge 3 Fonteinen-lambiek op en de rondleiding (in mijn geval) nog een extra kriekenlambiek. Menigen onder ons maken ook van de gelegenheid gebruik om dat typische ‘streekbordje’ van het Pajottenland te proeven met brood, platte kaas, radijsjes en pijpajuin. Lekker! 4e halte: Lindemans Voor velen is het verschieten hoe groot en uitgebreid deze brouwerij wel is. Prachtige brouwzaal met koperen ketels. Voor de gelegenheid wordt er zelfs vandaag gebrouwen, komen de moutgeuren je op straat tegemoet en zie je de hoppebellen rond dwarrelen in de kookketel. Wat een lagertanks, bottelarij en stockage. Bij een streepje live-muziek gaat de Cuvée René vlot over de toog, ook de zoete versies van kriek, pêcheresse en faro vinden hun liefhebbers. Dank aan de beide Vzw-besturen (Hamerken en BAB) voor het extra traktaat! 5e en laatste halte: Mort Subite Was vroeger Den Hert, zie enkele foto’s. Hamerken-bestuurslid Wouter wacht ons op voor een rondleiding door de brouwzaal, langs de foeders en lagertanks. ’n Broodje met in geuze gebakken worst, doet deugd bij ons laatste degustatiebier. De keuze is ruim van zoete over traditionele tot oude geuze en kriek, naast de fruitbieren. We vernemen tevens de nieuwe bieren ‘witte lambik’ en X-treme pêche. Deze brouwerij in Kobbegem is een waardige afsluiter van onze geslaagde Toer de Geuze! Mega Blend: Dat deze brouwers en stekers van spontane gistingsbieren geen ‘einzelgangers’ zijn, bewezen ze reeds door zich gezamenlijk te verenigen in HORAL. Hierdoor vond deze typische bierstijl z’n weg (terug) naar (ook) jonge bierliefhebbers. Speciaal voor deze editie 2009 werd een mengeling gemaakt van lambieken afkomstig uit de 8 verschillende brouwerijen, tot een unieke Mega Blend 2009. Te proeven en te koop bij alle deelnemende brouwers en stekers.

Cheers! TONY DAUWENS

links naar rechts: Paul Vanneste (voormalig brouwer brij. De Gouden Boom - voorzitter vzw 't Hamerken), Paul Vanneste (brouwer brij. De Leite), Tony Dauwens, bestuurslid BAB Paul vanden Kerckhove.