



Bourgondische Bierwandeling

Hoogstraten, Merksplas en Baarle-Hertog-Nassau

Geldig van 1 oktober 2021 tot en met 27 maart 2022. Elke vrijdag, zaterdag en zondag

Prijs: € 32 / Afstand: van 8 tot 10 km




Per wandeling
een eigen glas
van Hoogstraten,
Merksplas en Baarle-
Hertog-Nassau

Het Land van Mark&Merkske heeft maar liefst vier brouwerijen op haar grondgebied.
Reden te meer om je kennis te laten maken met al dat lekkers uit deze bourgondische streek!

HOOGSTRATEN

Startplaats

Café De Rijkswacht

Vrijheid 167, Hoogstraten

Parkeergelegenheid voorzien achter de Sint-Katharinakerk en op de Jan Van Cuyckparking, Jan van Cuyckstraat, 2320 Hoogstraten.

Afstand: 9,5 km

Volg de wandelknooppunten

Deze wandeling maakt gebruik van de wandelknooppuntenbewegwijzering van de Antwerpse Kempen (rechthoekige, rood-witte borden met nummers).

Je wandeling begint bij knooppunt 86, rechts naast de Sint-Katharinakerk. Van daaruit vertrek je richting Begijnhof, knooppunt 84.

Vanaf hier volg je de route op je routestroompje.



Café De Rijkswacht

Vrijheid 167

Welkom op vrijdag & zaterdag vanaf 12 uur, zondag vanaf 10 uur

Hapje	Hoogstraatse 'Spelters' kaaskroketten
Bier	Lamme Goedzak - Scheldebrouwerij

Welkom in Café De Rijkswacht. Een gezellig praatcafé met meer dan 100 verschillende biersoorten in het hartje van Hoogstraten. 'Bier met liefde geserveerd, wordt door de klant gewaardeerd' is hun leuze. Beter dan hier kan je dus niet zitten om je te laten onderdompelen in de wereld van het streekbier.

LAMME GOEDZAK

Lamme Goedzak dankt zijn naam aan de levensgenietende vriend van historisch romanpersonage Tijl Uilenspiegel en is dan ook een bier voor de ware Bourgondiër. Deze blonde, van de Scheldebrouwerij uit Meer, is milder dan een tripel, maar heeft bijzonder veel karakter. Vol in de mond, fris in de neus en een lange nasmaak. Ook de balans tussen fruitigheid en prikkelende bitterheid maakt dit een vruchtbare kruisbestuiving van vertrouwd en gedurfd brouwen.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Stukje belegen kaas van De Meirhoeve (Meer) of een witte praline van Het Chocoladehuis (Hoogstraten).

Weetje

- ... de Scheldebrouwerij kent zijn oorsprong in Bergen op Zoom, aan de Schelde.
- ... op elk etiket van de Scheldebrouwerij staan altijd dezelfde wildemannen afgebeeld. Het zijn Knots en Knuppel, twee mythische figuren geïnspireerd op het wapenschild van Bergen op Zoom.
- ... Lamme Goedzak won een zilveren medaille op de World Beer Awards in de categorie Belgian Blonde.



Scheldebrouwerij

- Bestaat sinds 1994
 - Al meer dan 10 jaar gevestigd in Hoogstraten (Meer)
 - Wenenstraat 7, Meer
- www.scheldebrouwerij.be



Café In Holland

Schootsenhoek 23

Welkom vanaf 9.30 uur

Bier **Blondie** - Van Sas familiebrewerij

Uniek op de grens tussen België en Nederland ligt 'Café in Holland'. Een heerlijke bruine kroeg die al generaties lang een vaste stek is voor wandelaars en fietsers. De lekkerste pan spek met eieren, eet je hier. Maar kom daar nog maar eens voor terug!

BLONDIE

Blondie is een speciaalbier van familiebrewerij Van Sas uit Baarle-Nassau. Vader en zoon combineren het brouwen van bier met hun andere grote hobby: muziek. Net als de zangeres, is deze 'Blondie', een mooie blonde. En door het toevoegen van verse gember en fruitige hopsoorten, is ze even eigenzinnig.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Vegetarische wok afgewerkt met een 'Kakelhof'-spiegeleitje

Weetje

- ... bier wordt steeds uitgedrukt in percentage alcohol en niet in graden, tenzij het over de temperatuur gaat.
- ... bitterheid in bier wordt uitgedrukt in EBU of IBU (European of International Bitterness Unit). Een EBU-waarde tussen 5 en 15 wordt beschouwd als licht bitter. Sterk bittere bieren hebben een EBU-waarde van 40 of meer.
- ... kleur van bier wordt uitgedrukt in EBC (European Brewery Convention) waarbij tussen 6 en 9 heel bleek en tussen 75 en 120 heel donker is.



Familiebrewerij Van Sas

- Blondie is het eerste commercieel bier van vader en zoon Van Sas
- de bieren worden ontwikkeld in Baarle-Nassau maar gebrouwen bij Loonbrewerij in Cothen.



Bistrobar De Jachthoorn

Vrijheid 202

Welkom vanaf 12 uur

Gerecht **Huisgemaakte vol-au-vent of vegetarische lasagna**
Bier **Tripel d'Anvers** - Brouwerij De Koninck

In de schaduw van de prachtige Sint-Katharinakerk ligt Bistrobar De Jachthoorn, in een mooi, recent gerestaureerd pand. Hun keuken is alle dagen open vanaf 8 uur voor ontbijt, lunch of diner. Je kan er genieten van de heerlijke Belgische keuken, binnen in de stijlvolle bistro of bij mooi weer op het terras. Enkel zin in een verfrissend drankje? Dat kan ook.

TRIPEL D'ANVERS

Laat je verrassen door de lichtzoete smaak van de eerste slok en de frisse, sprankelende toetsen. Geniet van het kruidige aroma met subtiele hints van sinaasappelschil en koriander en een volmondige afdrank. De Tripel d'Anvers, van Brouwerij De Koninck uit Antwerpen, mag dan wel een sterk blond bier met 8% alcohol zijn, toch is het diep vanbinnen door de lichtzoete en kruidige smaken, erg zacht.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Hoogstraats aardbeidessertje/platte kaas/speculaas

Weetje

- ... de benamingen dubbel, tripel en quadrupel refereren hoofdzakelijk naar het alcoholpercentage. Dubbel is tot 7%, tripel van 7% tot 10% en quadrupel boven de 10%.
- ... de meeste bieren zijn gemaakt om onmiddellijk te consumeren. Pils, witbier en hoprijke bieren, zoals IPA's, kan je best binnen de zes maanden consumeren. De bieren zullen zeker niet slecht worden, maar ze verliezen hun hoparoma.
- ... bier is waarschijnlijk uitgevonden door een vrouw. Bijna 7000 jaar geleden waren de vrouwen de enigen die bier konden brouwen. In Mesopotamië was het zelfs 'een geschenk van de godin'.

MERKSPLAS

Startplaats

Smaakhoeve De Lochtenberg,
Lochtenberg 3c, Merksplas

Parkeergelegenheid voorzien aan de overkant van de straat.

Afstand: 8 km

Volg de wandelknooppunten

Deze wandeling maakt gebruik van de wandelknooppuntenbewegwijzering van de Antwerpse Kempen (rechthoekige, rood-witte borden met nummers).

Je wandeling begint aan Smaakhoeve De Lochtenberg. Met deze in je rug draai je naar rechts, richting Slagmolenstraat/Hoekeinde. Je steekt over op het kruispunt naar Hoekeinde. Het eerste zijstraatje links, draai je in, en daarna neem je weer links, tot aan knooppunt 51.

Vanaf hier volg je de route op je routestrookje.



Smaakhoeve De Lochtenberg

Lochtenberg 3c

Welkom vanaf 12 uur

Hapje	Kaasplankje van het huis
Bier	Belle Fleur - De Dochter van de Koreenaar

Welkom in Smaakhoeve De Lochtenberg. Een boerderij waar opnieuw, net zoals vroeger, ambachtelijke boerderijproducten worden gemaakt. Je kan er genieten van een unieke beleving en uiteraard ook van heerlijke producten.

BELLE FLEUR

Hier proef je van de Belle Fleur, een IPA van De Dochter van de Koreenaar in Baarle-Hertog. Het is een donkerblond bier van 6% alcohol. Belle Fleur is fris, hoppig en dorstlessend, met duidelijke citrus- en bloemige smaken. Een bitter, aromatisch bier voor de liefhebber die op zoek is naar de rijke geur en smaak van verse hop.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Hoppige, licht bittere bieren combineren goed met pikante gerechten of kazen. Probeer deze eens met Camarck (Smaakhoeve De Lochtenberg).

Weetje

- ... de benaming IPA, India Pale Ale, komt uit Groot-Brittannië. Een IPA heeft dankzij het gebruik van veel hop vaak een explosief aroma. Dat kan gaan van citrus of exotisch fruit, tot hars en munt. Qua smaak is vooral de bitterheid kenmerkend voor de stijl.
- ... hop is één van de hoofdbestanddelen van bier en kan verschillende functies hebben in bier. Het zorgt voor betere bewaarbaarheid, het bepaalt mee het aroma en zorgt mee voor bitterheid.
- ... er bestaan meer dan 160 hopvariëteiten. Het is een klimplant die 6 tot 9 meter hoog kan worden en is familie van de hennep.



*De Dochter
van de Koreenaar*

Brouwerij De Dochter van de Koreenaar

- Opgericht in 2007 door Monique en Roland Mengerink
- Proeflokaal elke week geopend op vrijdag en zaterdag
- Oordeelstraat 3B, Baarle-Hertog
www.dedochtervandeKoreenaar.be



Sir Lancelot

Kerkstraat 14

Welkom vanaf 12 uur

Bier **Kleveretien** - Brouwerij Het Nest

KLEVERETIEN

De ondertitel van dit bier is : 'Zwart & straf'. Het is een stevige quadrupel van 10% alcohol. Hoewel hij bijna zwart is, heeft dit bier weinig tot niets van een stout. Het heeft de geur van zwarte koffie, gebrande mout en fondantchocolade. De smaak is overwegend kruidig met een toets van drop (steranijs), karamel en donker fruit.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Chocolademousse (De Bouwhoeve)/blauwe bessen (Local Harvest)/Hoogstraatse aardbeien (Coöperatie Hoogstraten).

Weetje

- ... de kleur van donker bier is afkomstig van de geroosterde mout die gebruikt wordt bij het brouwen. De mout wordt opgewarmd of geroosterd om meer kleur en aroma te verkrijgen.
- ... bierproefclub 'De Orde van de Zatte Mus' ligt aan de basis van het ontstaan van brouwerij Het Nest.
- ... Kleveretien is gebrouwen naar aanleiding van het 10-jarig bestaan van de bierproefclub 'De Orde van de Zatte Mus'. Het is gelanceerd in oktober van 2010 (10-2010) en heeft 10% alcoholpercentage.



Brouwerij Het Nest

- Oppericht in 2006
- Sinds 2015 een eigen brouwerij op de grens van Turnhout en Oud-Turnhout waar een bezoek mogelijk is op afspraak.
- Beyntel 17, Oud-Turnhout
www.brouwerijhetnest.be



Smaakhoeve De Lichtenberg

Lochtenberg 3c

Welkom vanaf 12 uur

Gerecht **Pizza Boerensalami** of 'Uit den hof'
Bier **Vagebond** - Brouwerij Vagebond

VAGEBLOND

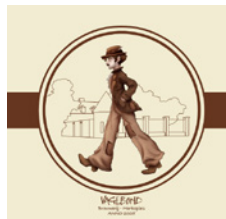
Deze goudgele tripel met 8% alcohol - met een uitgesproken smaak en licht fruitig aroma - is gebrouwen met o.a. één specifieke Nieuw-Zeelandse aromahop: Nelson Sauvin. Deze geeft bijzondere aroma's van kruisbes en grapefruit. De toevoeging van nog twee extra Belgische hopsoorten geeft dit bier een extra fijn hoparoma.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Tartaar van rode biet/Hoogstraatse appel (Stoffels)/gerookte paling (Vishuis)/mierikswortel.

Weetje

- ... Brouwerij Vagebond brouwt één maal per jaar De Vagebond Primeur. Deze wordt dan verrijkt met een hopbel uit 'eigen hof' om een extra fruitige toets aan het bier te geven.
- ... een vagebond was een landloper. De geschiedenis van Merksplas en Hoogstraten is doorspekt met verhalen over landlopers uit de kolonies. Brouwerij Vagebond ligt er middenin, in Merksplas, vlak bij de grens met Hoogstraten en in vogelvlucht 500 meter van Smaakhoeve De Lichtenberg.



Brouwerij Vagebond

- Sinds 2011 officiële brouwerij in Merksplas, gerund door René Schoofs en zijn vrouw Hilde.
- Steenweg op Hoogstraten 52, Merksplas
www.brouwerijvagebond.be

Baarle-Hertog-Nassau

OPGELET: Enkel op vrijdag of zaterdag, NIET op zondag.

Startplaats

Café Het Pleintje,

Molenstraat 39f, Baarle-Hertog

Parkeergelegenheid in de Amalia van Salmstraat. Van daaruit wandel je naar de Molenstraat, je steekt over en wandelt richting centrum naar café Het Pleintje.

Afstand: 8,5 km

Volg de wandelknooppunten

Deze wandeling maakt gebruik van het Nederlands wandelnetwerk, geel-groene borden met nummers.

Ga vanuit Het Pleintje rechtsaf op de Molenstraat. Na 100 m kom je bij de Belgische kerk waar je knooppunt 87 vindt.

Vanaf hier volg je de route op je routestreekje.



Cafe Het Pleintje

Molenstraat 39f

Welkom van 10.30 tot 13 uur

Hapje	Soepje
Bier	Zundert 10 - Trappistenbrouwerij De Kievit

ZUNDERT 10

Net over de grens, in Zundert, ligt trappistenbrouwerij De Kievit. De paters brouwen twee bieren: Zundert 8 en Zundert 10. Hier proef je de Zundert 10. Deze gouden medaillewinnaar op de 'Dutch Beer Challenge' in categorie 'zwaar donker' is een echt winterbier. Het is een quadrupel (10% alcoholpercentage) met een kruidige toets, een diepe, roodbruine kleur en een mooie, licht beige schuimkraag. Je ruikt aroma's van gedroogde rozijnen, drop en een beetje chocolade. De smaak is vol en zacht, afgesloten door een mooie hopbitterheid. Mooie kruidige afdronk!

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Toast van rozijnenbrood met blauwaderkaas/geroosterde walnoten/
Honing Sint-Ambrosiusgilde (verkrijgbaar bij VisitHoogstraten).

Weetje

- ... er zijn drie voorwaarden om een bier een trappistenbier te mogen noemen. Het moet binnen de muren van de abdij worden geproduceerd (1), door of onder toezicht van de kloostergemeenschap van monniken van de Orde der Cisterciënzers (2) en de opbrengsten moeten worden gebruikt voor het levensonderhoud van de monniken en voor het onderhoud van het klooster (3). Wat overblijft, moet aan sociale werken en goede doelen worden besteed.
- ... er zijn maar 12 trappistenbrouwerijen waarvan liefst zes in België, twee in Nederland, één in Oostenrijk, één in Italië, één in de VS en één in Groot-Brittanië.
- ... de naam van de brouwerij komt van de windvaan in de vorm van een Kievit die op het dak stond van de voormalige boerderij. Deze is nu omgebouwd tot brouwerij.



Trappistenbrouwerij De Kievit

- Opgestart in 2013
- Rucphenseweg 38, Klein Zundert
- www.abdijmariatoevlucht.nl



De Dochter Van de Korenaar

Oordeelstraat 3B

Welkom vanaf 12 uur

Bier **Bravoure** - De Dochter Van de Korenaar

Na omzwervingen in Frankrijk hebben Ronald en Monique hun brouwerij in Baarle-Hertog gevestigd. De liefde voor het maken van bier en de onuitputtelijke inspiratie, zorgen voor een diversiteit aan bieren. Het brede gamma is ontstaan uit de onbeteugelde drang om nieuwe smaken te ontdekken, de ingrediënten, die ze over de hele wereld halen, vormen de basis voor hun ideeën en de kwaliteit.

BRAVOURE

Bravoure ontleent haar rooksmaak aan het gebruik van een flinke dosis op beukenhout gerookte 'Bambergse Rauchmalz'. De genuanceerde rooktoetsen combineren mooi met de lichtzoete caramelttoetsen van de 'Cara-Munich mout'. Hierdoor ontstaat een gebalanceerd rokerig bier met een subtiele caramelsmaak.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Dit bier is de ideale begeleider voor een heerlijke najaars- of winterbarbecue.

Weetje

- ... de naam van de brouwerij is geïnspireerd op een uitspraak van Keizer Karel. "Ik kan beter tegen het sap van de dochter van de korenaar, dan tegen het bloed van de druiventros."
- Hiermee bedoelde hij: doe mij maar bier in plaats van wijn!
- ... de Franse biernamen van De Dochter van de Korenaar verwijzen naar hun verleden in Frankrijk.
- ... dry hopping of drooghoppen wordt steeds vaker toegepast. Het is een techniek waarbij men op het einde van het brouwproces, in grote 'theebuiltjes' of los, nog extra hop toevoegt aan het bier. Dit vooral om extra aroma toe te voegen aan het bier.



De Lantaern

Molenstraat 42

Welkom vanaf 12 uur

Gerecht Huisgemaakt koninginnenhapje
of groentelasagne
Bier **Schuppenboer tripel** - Brouwerij Het Nest

SCHUPPENBOER TRIPEL

Deze tripel van 8,5% alcohol wordt gebrouwen in Oud-Turnhout, bij brouwerij Het Nest. Het is een volmondige, fruitige (citrus, banaan) tripel met toetsen van honing, een zachte bitterheid en een zeer fijne koriandertoets.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Ciabatta/ambachtelijk gerookte zalm (Het Vishuis)/
verse roomkaas/spinazie

Weetje

- ... het was de bedoeling van de brouwers om een 'grote straat' van bieren te produceren: (Klevere) Tien, (Schuppen)Boer, (Koeke)Dam, (Herten)Heer en (Schuppen)Aas.
- ... de benaming tripel zou volgens sommigen ook zijn oorsprong kennen bij de Abdij van Westmalle. In de middeleeuwen zou een ton tafelbier voor de armen zijn gebrandmerkt met één kruis. De tonnen voor de monniken en hun (betalende) gasten droegen twee kruisen. En, je raadt het al, een ton met drie kruisen was voorbehouden voor de abt en zijn eregenodigden.



Brouwerij Het Nest

- Beyntel 17, Oud-Turnhout

www.brouwerijhetnest.be

Bourgondische Bierwandeling

Het Land van Mark&Merkske en '3 in de klok' presenteren je graag de Bourgondische Bierwandeling. Met deze wandeling combineer je de culinaire fietsroute én de culinaire bierwandeling. Je geniet van 3 troeven: een prachtige wandeling, pittig streekbier en Kempens krachtvoer. Bovendien steek je onderweg nog iets op over bier en bier combineren met het lekkers dat de regio te bieden heeft.

Let op!

Duid alvast een 'Bob' aan als je met de auto komt: drinken en autorijden gaan niet samen! Uiteraard is er voor elk streekbier ook een non-alcoholisch drankje voorzien.

Bekijk, voordat je naar de volgende horecazaak wandelt, de wegbeschrijving om verrassingen te voorkomen. Bij een gemiddeld tempo wandel je ongeveer 4,5 km per uur. Houd hier rekening mee bij je dagindeling.

Vergeet niet dat het vroeg donker wordt. Een fluohesje en/of zaklamp zijn geen overbodige luxe. Denk aan je veiligheid!

Reserveren is noodzakelijk

Om deel te nemen is vooraf reserveren noodzakelijk. Dit doe je **minstens twee dagen vooraf** en **vóór 15 uur** bij VisitHoogstraten of Visit Baarle. Om 15 uur worden de reservaties onherroepelijk afgesloten.

Volg de wandelknooppunten

Deze Bourgondische Bierwandeling maakt gebruik van de wandelknooppuntenbewegwijzering van de Antwerpse Kempen (rechthoekige, rood-witte borden met nummers) en Noord-Brabant (geel-groene borden met nummers).

Spelregels

1. De Bourgondische Bierwandeling loopt vanaf 1 oktober 2021 tot 27 maart 2022 telkens op vrijdag, zaterdag en zondag (behalve Baarle-Hertog-Nassau, enkel op vrijdag en zaterdag)
2. Minstens **TWEE dagen vooraf, voor 15 uur, verplicht** inschrijven bij VisitHoogstraten of Visit Baarle.
3. Je vertrekt op een dag (vrijdag t/m zondag) naar keuze. LET OP! Per wandeling zijn er verschillende vertrekuren.
4. Bij elke deelnemende horecazaak staat vermeld wanneer je welkom bent om te genieten van deze Bourgondische Bierwandeling.
5. Met de bijbehorende bonnen kan je in de horecazaken genieten van één van de onderdelen van de Bourgondische Bierwandeling.
6. De bonnen zijn gedateerd en enkel geldig op de datum die op de bonnen vermeld staat. Je gebruikt de 3 onderdelen op dezelfde dag.
7. De onderdelen zijn enkel beschikbaar in de aangeduide horecazaak.
8. Bij aankomst geef je aan dat je de Bourgondische Bierwandeling doet en overhandig je het correct aantal bonnen.


Annuleren

Een reservatie annuleren kan enkel als dit **minstens DRIE dagen vooraf** gebeurt. Als je, omwille van welke reden dan ook, niet kunt deelnemen, kan je uiteraard wel iemand anders in je plaats laten deelnemen. Zonder tijdig annuleren, wordt er geen geld terugbetaald.

Meer info

VisitHoogstraten
Vrijheid 149, 2320 Hoogstraten
+32 3 340 19 55
toerisme@hoogstraten.be
www.visithoogstraten.be

Visit Baarle-Hertog-Nassau
Singel 1, 5111 CC Baarle-Nassau
+31 13 507 99 21
info@toerismebaarle.com
www.visitbaarle.com

Ben je geïnteresseerd in bieren, bier proeven, of wil je gewoon eens een gezellige avond beleven met bier in de hoofdrol? Wil je zelf aan de slag met de gerechten? Bekijk dan zeker even de website van onze Hoogstraatse biersommelier: www.3-in-de-klok.be of  '3 in de klok'.

Colofon Redactie VisitHoogstraten & 3 in de klok
Vormgeving Drukkerij Maes

De informatie werd met de meeste zorg verzameld. Wijzigingen zijn altijd mogelijk, maar vallen niet onder de verantwoordelijkheid van de uitgever.