

# Bier & Brauereien

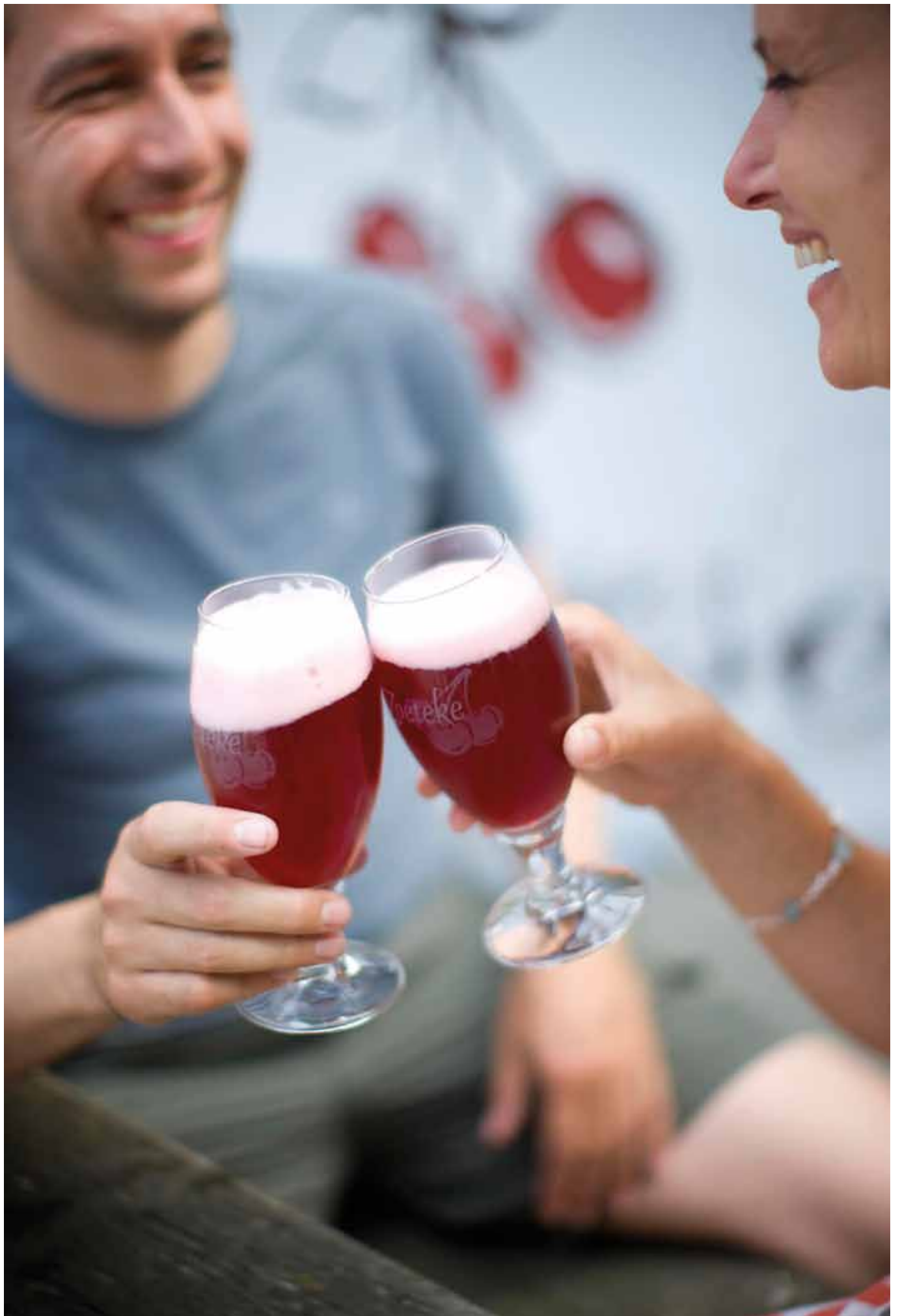
IN FLANDERN & BRÜSSEL



**Flanders**  
State of  
the Art

VISITFLANDERS







## EINFÜHRUNG

Die Kombination einer jahrhundertealten Biertradition mit der heutigen Leidenschaft und der Suche nach Veredelung und Perfektion der Brauer hat dazu geführt, dass Belgien außergewöhnliche Biere mit authentischer Geschichte und bahnbrechendem Sachverstand produziert. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass die belgischen Brauer laufend Preise bei bedeutenden internationalen Bierwettbewerben abräumen.

Das Interesse für belgisches Bier und Biererlebnisse ist brandaktuell. Täglich erhält Tourismus Flandern-Brüssel Fragen zum Thema Bier, und wie man es erleben kann. Auf diese Fragen möchten wir gern eingehen und haben daher eine „Trade“-Broschüre zusammengestellt, in der Sie die wichtigsten Informationen für Reiseorganisatoren finden, die von uns laufend ergänzt werden.







# In dieser Broschüre finden Sie Informationen zu folgenden Themen:

Geschichte des belgischen Bieres ..... 6

Vorstellung der belgischen Biere ..... 8

Was macht belgisches Bier so einmalig?..... 12

Bier und das Reiseziel Flandern ..... 14

Übersichtskarte von Flandern und Brüssel mit Brauereien und Biermuseen ..... 16

Flämische und Brüsseler Brauereien mit Gruppenführungen in Deutsch ..... 18

Flämische und Brüsseler Biermuseen mit Gruppenführungen in Deutsch ..... 28

Kneipen ..... 35

Restaurants ..... 39

Geführte Touren ..... 43

10 Wichtige Bier-Events in Flandern und Brüssel ..... 50

Facts & Figures..... 54

**Wir hoffen, dass Ihnen diese Broschüre der Zusammenstellung Ihrer Reisepakete bei helfen wird.**

Ihre Kontaktpersonen Britta Weidemann (trade@flandern.com) für Deutschland und Alexandra Raab Frostl (a.raab-frostl@flandern.at) für Österreich und die Schweiz freuen sich auf Ihre Reaktionen.



6



8



12



18



28



35



39



50





# GESCHICHTE DES BELGISCHEN BIERES

Das Brauen von Bier reicht bis zu den frühesten Kulturen zurück. Über Ägypten und das Römische Reich gelangte das Bier bis zu den Galliern. Bierbrauen war anfangs eine Haushaltsarbeit für Frauen.

Im Mittelalter entwickelten sich Abteien zu Wissenszentren für Landwirtschaft, Viehzucht und Handwerke, darunter das Brauen. Da die Wasserqualität so schlecht war, durften die Mönche das regionaltypische Getränk in begrenztem Umfang zu sich nehmen. In Südeuropa war dies der Wein, und so konzentrierten sich Mönche unter anderem auf Traubenzucht und Weinbau. In unseren Gefilden war das Klima hierzu nicht geeignet, und daher entschied man sich für das

Brauen von Bier. Dank der Mönche entwickelte sich Bierbrauen von einer Haushalts- zu einer Handwerkstätigkeit.

Im Mittelalter wird zum ersten Mal eine Kräutermischung („Grut“) im Brauprozess eingesetzt. Brauer mussten Grut im Gruthaus kaufen (z. B. im Gruuthuuse in Brügge). Abteien waren hiervon freigestellt, gingen aber zu Hopfen über, da dieser das Bier länger haltbar machte. Die Benediktinerabtei von Affligem spielte im 11. Jahrhundert eine wichtige Rolle bei der Einführung des Hopfenanbaus in Flandern.

Im Jahre 1364 fertigt Kaiser Karl IV den „Novus Modus Fermentandi Cerevisiam“ aus. Mit seiner „neuen Methode, um Bier zu brauen“ bezweckt er eine

Qualitätsverbesserung und verpflichtet die Brauer dazu, Hopfen zu verwenden. Diese Verpflichtung galt im Heiligen Römischen Reich deutscher Nation, zu dem Brabant und Reichsflandern (die Region östlich der Schelde) gehörten. In Flandern (der Region westlich der Schelde) blieb das Grutrecht bestehen. Durch diese Aufspaltung diversifizierte sich die belgische Bierkultur. In Reichsflandern und Brabant entstanden gehopfte Biere, die länger haltbar waren. In Flandern dagegen hielten sich die Kräuterbiere. Man entschied sich dort für die Säuerung als Konservierungsmethode – so entwickelten sich die rotbraunen Biere.

Im 16. und 17. Jahrhundert werden immer zahlreichere



Vorschriften aufgestellt, um gutes Bier zu brauen. In Deutschland bestimmt das Reinheitsgebot (1516), dass Bier ausschließlich auf Grundlage von Gerste, Hopfen und Wasser gebraut werden darf. Im flämisch-brabanter Halle erwähnt eine Stadtrechnung aus dem Jahre 1559 die Maische zum Brauen von Lambic. Ab dem 17. Jahrhundert entstehen Regionalbiere wie Antwerpener Gerstenbier, Leuener Weißbier, Oudenaarder und Diester Braunbier oder Lierer „Caves“. Allmählich kommt ein bescheidener „Export“ außerhalb der eigenen Region in Gang.

Im ausgehenden 18. Jahrhundert wird den Vorrechten der Abteien ein Ende gesetzt. Kaiser Josef II schafft 1783 die Abteien ab, da sie die Brauereien benachteiligten. Während der Französischen Revolution werden zahlreiche Abteien samt ihren Brauereien zerstört.

Das 19. Jahrhundert stellt mit dem Durchbruch des tschechischen Pilseners (1839) eine neue Etappe in der Geschichte des Bieres dar. Verglichen mit den trüben, dunklen (Regional) Bieren war dieses Bier eine Bereicherung. Während der industriellen Revolution gewannen Wissenschaftler mehr Einblick in den Brauprozess und die Hefekultur im Allgemeinen.

Der Erste Weltkrieg versetzt zahllosen belgischen Brauereien den Todesstoß. Kupferkessel, Material und Wagenpark werden von den deutschen Truppen konfisziert. Von den rund 3.200 Brauereien bleibt nach dem Ersten Weltkrieg kaum die Hälfte übrig. Brauereien, die mühsam wieder in Betrieb gehen, wird während der Wirtschaftskrise der 30er Jahre und im Zweiten Weltkrieg ein neuer schwerer Schlag zugefügt. 1946 sind nur noch 775 Brauereien übrig.

In den folgenden Jahrzehnten verschwinden immer mehr kleine Brauereien aufgrund des Wettbewerbs und der hohen Investitionskosten für neue Anlagen.

Großbrauereien konsolidieren ihren Heimatmarkt durch Übernahmen.

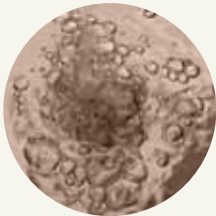
Von der Flower-Power-Bewegung Ende der 60er Jahre inspiriert, werden die belgischen Spezialbiere wiederentdeckt. Schließlich heißt es aber warten, bis der britische Bierguru Michael Jackson (1942 – 2007) die belgischen Biere 1977 bei der Weltöffentlichkeit bekannt macht. Dies führt in den folgenden Jahrzehnten zu einer weltweiten Anerkennung der belgischen Bierkultur.

Zwischen 1985 und 2000 vollzieht sich eine Konzentrationsbewegung unter den großen und mittelgroßen Brauereien. Gleichzeitig tauchen überall kleine, lokale Brauereien auf, die größtenteils exportorientiert brauen, und zwar zum Teil auf Nachfrage von ausländischen Importeuren, die auf der Suche nach einmaligen belgischen Spezialbieren sind.

Seit der Jahrhundertwende wächst das Interesse an authentischen Spezialbieren. Den bekanntesten und populärsten Biermarken, die intensiv von Marketing und PR unterstützt werden, stehen Trappistenbiere - die wegen der praktizierten Produktionsbeschränkung langsam aber sicher immer exklusiver werden - und charaktervolle Spezialbiere lokaler und familiärer Brauereien gegenüber. Dieser Trend wurde zuerst bei den Lambic-Bieren wahrgenommen, setzt sich aber bei den flämischen rotbraunen Bieren, den braunen Bieren und den starken blonden, gut gehopften Bieren fort.

In den letzten Jahren kommen immer mehr Hobbybrauer mit ihren Bieren hervor. Diese werden in kleinerem Umfang direkt oder in einem örtlichen Gastronomiebetrieb verkauft.





WASSER



GERSTE



HOPFEN



HEFE



BIER

# VORSTELLUNG DER BELGISCHEN BIERE

## Zusammensetzung des Bieres und Brauprozess

Bier wird traditionell auf Basis von Wasser, Gerste und Hopfen hergestellt. Manchmal wird diesen Zutaten noch etwas Weizen hinzugefügt, um dem Bier eine frisch-säuerliche Note zu verleihen. Die Maische, die hieraus entsteht, wird mit einer Hefekultur geimpft, die zur Bildung von Alkohol und Kohlensäure führt. Die Eigenschaften der Hefekultur, die jede Brauerei perfektioniert hat, bestimmen – zusammen mit der Auswahl von Malz- und Hopfenvarianten – zu einem Teil die Biersorte, die man brauen möchte. Eventuell lässt man Biere noch in Holzfässern reifen oder in der Flasche nachgären. Dies ist in groben Zügen der klassische Brauprozess der meisten Biere.

Diverse belgische Brauereien geben „frisches Getreide“ wie Reis und Mais hinzu, um einen gleichbleibenden Geschmack und Stabilität garantieren zu können. Eine ganz wichtige Zutat im Brauprozess ist der Hopfen, der dem Bier nicht nur seine Bitterkeit verleiht, sondern auch für eine bessere Haltbarkeit sorgt. Neben den klassischen Bitterhopfen setzen die belgischen

Brauer immer mehr aromatische Hopfenvarianten ein, die typische, häufig fruchtige Aromen erzeugen. Um Biere weniger bitter zu machen, verwenden Lambic-Brauer überjährigen Hopfen.

Nach dem Vorbild der mittelalterlichen Rezepte mit „Grut“ werden außer Hopfen auch diverse Kräuter hinzugegeben, um bestimmten Bieren einen besonderen Geschmack zu verleihen. Koriander und Curaçao (getrocknete Orangenschalen) werden häufig eingesetzt, um Spezialbiere mit einer zitrusähnlichen Note zu versehen.

Biere und Biersorten werden nach der Art und Weise ihrer Gärung eingeteilt. Man unterscheidet vier Gärungsarten: Unter-, Ober-, Spontan- und Mischgärung.

Untergärige oder Pilsbiere sind am weitesten verbreitet. Der Begriff „Untergärung“ weist auf die niedrigen Temperaturen (zwischen 5 °C und 10 °C) hin, bei denen sich die Gärung vollzieht, sowie auf die Art der Hefe, die nach einiger Zeit auf den Boden sinkt.







Untergärige Biere haben einen stabileren und gleichbleibenderen Geschmack. Obergärung ist für die meisten Spezialbiere kennzeichnend. Die Gärung findet bei höheren Temperaturen (zwischen 15 °C und 25 °C) statt, und zum Ende hin steigen die vorhandenen Hefezellen an die Oberfläche. Leichte Geschmacksunterschiede zwischen den einzelnen Brauresultaten sind nicht ausgeschlossen. Die verwendete Hefekultur verleiht diesen Bieren zuweilen einen leicht fruchtigen und würzigen Charakter.

Zwei einzigartige – und typisch belgische – Biersorten sind die Biere aus spontaner und gemischter Gärung. Bei der Spontangärung setzt der Brauer der gehopften Lambic-Würze

keine Hefekultur zu. Er bringt die gehopfte Würze vielmehr mit der kühlen Außenluft in Kontakt, wodurch die Gärung spontan in Gang kommt. Obwohl diese Biere theoretisch überall gebraut werden können, findet man die am besten geeignete Mikroflora in der Luft im Südwesten von Brüssel.

Biere aus gemischter Gärung entstehen aus verschiedenen Hefekulturen. Das ursprüngliche Bier ist meistens obergärig. Von diesem wird ein Teil für anderthalb Jahre oder länger in Eichenfässern gereift. In diesem Zeitraum vollzieht sich eine milchsäure Gärung. Danach wird dieses Bier mit jungem obergärigen Bier gemischt.

# Belgische Biersorten



## Untergärige Biere

**PILS** (5 Vol.-%) ist ein klares, goldfarbenes Bier, das wenig bis reichlich gehopft ist (z. B. Stella Artois, Primus, Romy, Bavik, Vedett ...).

## Obergärige Biere

**TRAPPIST** ([www.trappist.be](http://www.trappist.be)) ist ein Eigenname des Ordens der Zisterzienser der strengen Observanz, auch „Trappisten“ genannt. Die Bezeichnung sagt nichts über die Biersorte aus. Meistens wird Dubbel- oder dunkles und Tripelbier gebraut. In Belgien gibt es sechs Trappistenbrauereien: Westmalle, Westvleteren, Achel, Chimay, Orval, Rochefort. Trappistenbiere sind am sechseckigen rotweißen Logo „Authentic Trappist Product“ erkennbar.

**ABTEIBIER** ist ein Sammelbegriff für Biere, deren Markenname auf eine heute noch oder nicht mehr bestehende Prämonstratenser- oder Benediktinerabtei wie Grimbergen, Affligem, Tongerlo, Sint-Bernardus, Bornem ... verweist. Brauereien und religiöse Orden haben das Echtheitslogo „Erkend Belgisch Abdijbier“ (Echtes belgisches Abteibier, [www.belgianbrewers.be](http://www.belgianbrewers.be)) geschaffen. Um dieses Logo führen zu dürfen, muss eine nachweisbare historische Verbindung zu einem Abteikomplex bestehen. Die Brauerei hat Lizenzgebühren an die Abtei zu zahlen. Die Abtei besitzt ein Kontrollrecht, was die Werbung anbelangt. Rund zwanzig Marken tragen das Label „Erkend Belgisch Abdijbier“. Die am häufigsten vorkommenden Biersorten sind Blond, Dubbel oder dunkles und Tripelbier (z. B. Grimbergen, Tongerlo, Affligem, St.-Idesbald, SteenBrügge, Ter Dolen, Bornem, Ename ...). Nicht offiziell anerkannte Abteibiere haben in der Regel keine Verbindung zu einer Abtei (z. B. Corsendonk, Witkap, ...).

**WEISSBIER** ist ein zumeist ungefiltertes und trübes Weizenbier, dem Koriander und Orangenschalen zugegeben werden, um ihm einen erfrischenden Charakter zu verleihen. Diese alte Biersorte wurde 1966 wiederentdeckt und zum ersten Mal von Pierre Celis wieder gebraut. (Beispiele: Hoegaarden, Vedett White, Mater ...)

**BLONDE BIERE** (5,5 – 7,5 vol.%) haben einen mäßigen Alkoholgehalt und sind leicht malzig bis leicht süßlich mit einem bitteren Nachgeschmack (z. B. Straffe Hendrik, Sezoens ...).

**STARKE BLONDE BIERE** (7 – 11 Vol.-%) unterscheiden sich von Tripelbieren durch ihre voluminöse Schaumkrone und ihren leicht bitterlichen Charakter (z. B. Duvel, Hapkin, Omer, Gentse Strop ...).

**TRIPEL** (7 – 9 Vol.-%) ist ein zumeist goldfarbenes, relativ starkes Bier mit malzigem bis leicht süßem Charakter und einem bisweilen würzigen Aroma (z. B. Westmalle, Karmeliet, Brugse Tripel ...).

**DUBBEL ODER DUNKEL** (6 – 7 Vol.-%) verweist auf dunkle, leicht süßliche Biere mit einem Aroma von Süßholz, Kandis, Rosinen und einem gelegentlich etwas gebrannten Charakter (z. B. Witkap Pater, Pater Lieven Bruin ...).



**DUNKLE STARKBIERE** (8 – 13 Vol.-%) sind ein Sammelbegriff für zahlreiche dunkle Stadt- oder Regionalbiere mit hohem Alkoholgehalt. Meistens haben diese Biere einen süßlichen bis leicht gebrannten Charakter (z.B. Cuvée van de Keizer Blauw, Kasteelbier Bruin ...).

**STOUT UND SCOTCH** (5 – 10 Vol.-%) sind zwei dunkle, angelsächsische Biersorten, die in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts auf dem belgischen Markt nachgeahmt wurden. Während die angelsächsischen Biere eher für eine Kostprobe gut sind, sind die belgischen Biere süffiger. In den letzten Jahren findet ein Wiederaufleben dieses Segments statt, und es kommen neue Stout-Varianten hinzu (z. B. Buffalo, Troubadour Imperial Stout ...).

**SPECIALE BELGE** (4,8 – 5,5 Vol.-%) ist eine authentische belgische Biersorte, die 1905 kreiert wurde, um ein Gegengewicht zu den deutschen Pilsbieren und den englischen Ales, die damals auf dem Vormarsch waren, zu bilden. Es sind bernsteinfarbene Biere mit einem typischen, malzigen Geschmack (z. B. ein „Bolleke“ De Koninck, Palm, Special De Ryck ...).

**BIÈRE BRUT** (11 – 11,5 Vol.-%) sind starke blonde Biere, die nach dem Vorbild von Champagner gereift werden. Dazu werden die 75-cl-Flaschen regelmäßig um ein Viertel gedreht und leicht gekippt, bis sich die ganze Hefe im Flaschenhals gesammelt hat. Anschließend wird die Hefe gefroren und entfernt, und die Flasche wird nochmals nachgefüllt. So entsteht ein ausgesprochen perlendes Bier (z. B. Deus, Malheur Brut).

**FRUCHTBIER** (2,5 – 6 Vol.-%) auf Basis von Weiß- oder braunem Bier ist eine belgische Spezialität. Traditionell lässt man Sauerkirschen ein halbes Jahr lang in jungem Bier reifen. Moderne Fruchtbiere werden durch Zugabe von Säften hergestellt, wodurch diese Biere süßer sind und auch weniger Alkohol enthalten (z. B. Mystic Lemon, Wittekerke Rosé, Liefmans Cuvée Brut ...).

## Biere aus Spontangärung

**LAMBIC** (5 – 6 Vol.-%) ist ein kohlenstoffreiches und schaumloses Weizenbier. Traditionell werden junges und altes Lambic miteinander gemischt und dann in der Flasche nachgegärt, bis ein perlendes Geuze entsteht.

**GEUZE** (5 – 7 Vol.-%), auf Grundlage von 100 % spontan gegärtem Bier hergestellt, wird „Oude Geuze“ (Altes Geuze) genannt. Wenn ein Brauer Bier aus Spontangärung mit solchem aus Obergärung mischt, darf das Bier nicht das Adjektiv „oud“ oder „oude“ tragen, sondern nur „Geuze“ genannt werden. Faro, Lambic, Geuze, Kriek (Kirschbier), Oude Geuze und Oude Kriek (Altes Kirschbier) werden europaweit als „Gegarandeerde Traditionele Specialiteit“ (garantiert traditionelle Spezialität) anerkannt (z. B. Mort Subite, Boon, Lindemans, Timmermans, De Troch, Cantillon, Drie Fonteinen, De Cam ...).

**KRIEK** (Kirschbier, 4 – 6 Vol.-%) ist das traditionellste Fruchtbeer auf Lambic-Basis. Hierfür lässt man mindestens 20 kg Sauerkirschen in 100 l altem Lambic mazerieren (z. B. Mort Subite, Boon, Lindemans, Timmermans, De Troch, Cantillon, Drie Fonteinen, De Cam ...).

**FRUCHTBIER** (2,5 – 6 Vol.-%) auf Grundlage von Lambic entsteht, wenn diesem Fruchtsäfte, Extrakte und/oder Aromen hinzugefügt werden (z. B. Pêcheresse, Kriek Belle Vue, Chapeau Exotic, Kriek Max, Premium Framboise ...).

## Biere aus Mischgärung

**MISCHBIER** (6 – 8 Vol.-%) entsteht durch eine Mischung von jungem und altem Bier, oder indem man Biere aus Spontan-, Ober- und Untergärung miteinander vermischt. Die traditionellste Form von Mischbier ist das sogenannte „Oud Bruin“ (Alte Braune, z. B. Petrus Aged Pale, Cuvée Watou, Vicardin Tripel Geuze ...).

**FLÄMISCHES BRAUNES BIER** (4,5 – 8 Vol.-%) wird sofort mit der Gegend um Oudenaarde assoziiert. Es sind leicht süße Biere mit nuss- oder karamellartigem Charakter (z. B. Adriaen Brouwer, Liefmans Goudenband, Petrus Oud Bruin ...).

**FLÄMISCHES ROTBRAUNES BIER** (5 – 6,5 Vol.-%) wird mit rötlichen Gerstenmalz gebraut. Diese Biere sind eher würzig als bitter und kennzeichnen sich durch einen frischen, leicht säuerlichen Charakter (z. B. Rodenbach, Duchesse de Bourgogne, Van der Ghinste Oud Bruin ...).

# WAS MACHT DIE BELGISCHEN BIERE SO EINZIGARTIG?



## 1 DIE QUALITÄT UND DER BAHNBRECHENDE SACHVERSTAND

Beide sorgen dafür, dass belgische Brauer regelmäßig bei internationalen Wettbewerben Preise gewinnen. Westvleteren zum Beispiel wurde kürzlich zum zweiten Mal vom renommierten amerikanischen [www.RateBeer.com](http://www.RateBeer.com) als bestes Bier der Welt ausgezeichnet. Aber auch andere Biere räumen immer wieder Preise ab.

## 2

Die sehr große Vielfalt an Brauprozessen, Zutaten und Geschmacksprofilen.

## 3

Die **Tradition** wurde über die Jahrhunderte und von Generation zu Generation weitergegeben. Ein schönes Beispiel hierfür ist das Ursprungslabel „Belgian Family Brewers“ ([www.belgianfamilybrewers.be](http://www.belgianfamilybrewers.be)). Die Mitglieder dieses Verbandes brauen seit mindestens 50 Jahren ununterbrochen Bier in Belgien. Die Biere, die das Logo tragen, müssen einzigartig sein und dürfen nicht unter einem anderen Markennamen verkauft werden. Gemeinsam stehen sie für mehr als 1500 Jahre Erfahrung im Brauen von Bier.



## 4



Trappisten, Abteibiere, Lambic (Geuze, Faro, Kriek), rotbraune Biere, „speciale belge“, „bière brut“ und auf Holz gereifte Fruchtbiere sind eine einzigartige belgische **Spezialität**. Sie verlocken immer mehr Bierliebhaber aus Belgien und darüber hinaus. Man ahmt sie mehr und mehr im Ausland nach, wobei die authentischen belgischen Biere überall als die Referenz schlechthin angesehen werden.

## 5

### Das breite Spektrum von passionierten Bierbauern,

zu dem außer globalen und nationalen Akteuren auch kleine (Familien) Brauereien und Dutzende von Hobbybauern zählen.





---

**6** Die Aufnahme der belgischen Bierkultur in die Liste des flämischen immateriellen Kulturerbes als erster Schritt zu einer möglichen Anerkennung als Unesco-Erbe.



Die Vorreiterrolle, die AB InBev dabei gespielt hat, belgisches Bier weltweit bekannt zu machen.

**8**



Die Tatsache, dass jedes Bier sein eigenes Glas besitzt. Nirgendwo sonst auf der Welt gibt es eine solche Vielfalt an Markengläsern.

**9**



**Die jahrhundertealte flämische Tradition der Biergerichte.**

Mehr als in anderen Ländern werden in Belgien Gerichte mit Bier zubereitet, und Bier wird als am besten geeignetes Getränk zu Gourmetgerichten präsentiert. Neue, positiv aufgenommene Initiativen konzentrieren sich auf die Kombination von Bier und Käse oder Bier und Schokolade. Von den spanischen Tapas inspiriert, entstanden „Bapas“ – kleine Häppchen, die mit Spezialbieren harmonieren, und in denen eventuell ein Schuss Bier verarbeitet ist.

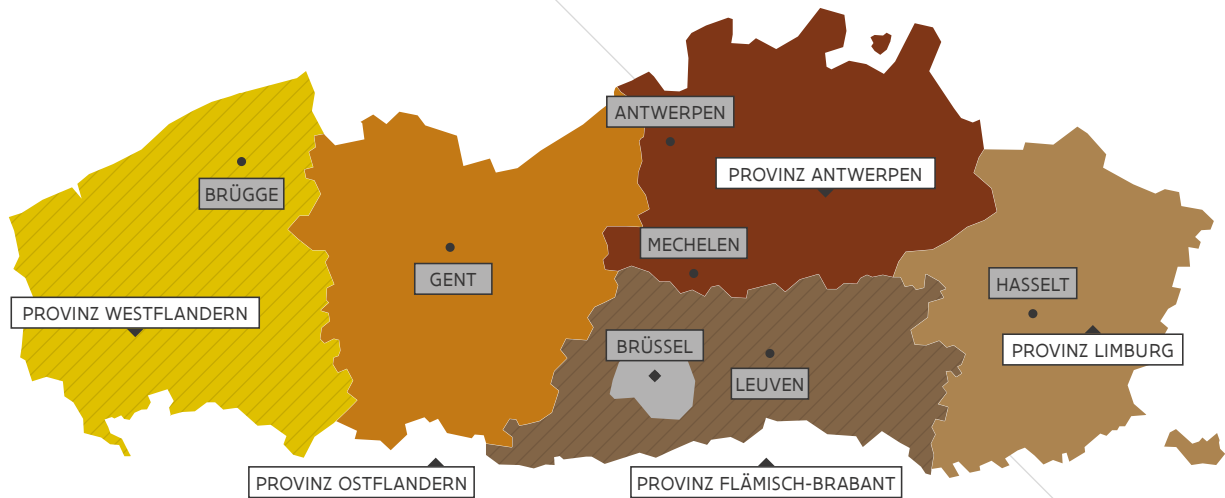
**10**

In Westflandern und genauer im Westhoek sowie in der Gegend um Poperinge findet man noch einige Hopfengärten. In den vergangenen Jahrzehnten ist die Zahl der Hopfenfelder auf 160 Hektar gesunken. Biere, in denen belgischer Hopfen verwendet wird, tragen das kreisförmige Qualitätslabel, in denen ein stilisierter Hopfenzapfen eingearbeitet ist ([www.belgischehop.be](http://www.belgischehop.be)).

In der Region Asse-Aalst wird noch eine kleine Menge Hopfen angebaut, wenn auch hauptsächlich für Hopfenspitzen und als Dekorationsmaterial.



# BIER UND DAS REISEZIEL FLANDERN



## Leuven und Provinz Flämisch-Brabant

Leuven ist die Hauptstadt des Bieres. AB InBev braut dort noch immer sein bekanntes Stella Artois, während Domus im Schatten des Rathauses handwerkliche Biere kreiert. Das ganze Jahr über können Sie die Bierstadt bei einzigartigen Veranstaltungsangeboten erkunden. Leuven ist auch Gastgeberstadt des Zythos Bierfestivals, des größten Probiertastings der Benelux-Länder. Flämisch-Brabant besitzt rund dreißig oft handwerkliche Brauereien. Neben AB InBev mit Standorten in Leuven und Hoegaarden sind auch Haacht, Brouwerij Palm und Brouwerij Affligem zu bedeutenden belgischen Brauereien herangewachsen. Das Pajottenland, im Südwesten von Brüssel, ist die Wiege der weltweit einzigartigen Lambic-Biere. Bier muss man erleben, es ist Teil des Landstrichs, der Tradition und der Menschen. Entdecken Sie die Atmosphäre in authentischen Kneipen, und fragen Sie in B&Bs und Hotels nach Bierarrangements in der Region.



## Brüssel

Das reiche belgische Bierkulturerbe ist in Brüssel in den unzähligen Lokalen präsent. Diese servieren eine breite Palette an Bieren, darunter Kriek und Geuze, die urtypischen Biere aus Brüssel und seiner Umgebung. Es geht nichts über den Genuss eines Bierchens auf einer Terrasse oder im warmen Ambiente einer der charakteristischen Brasserien. Brüssel besitzt noch zwei Handwerksbrauereien, die zur Weltspitze gehören, nämlich die Zenne Brouwerij und die Brauerei Cantillon, die Teil des Brüsseler Geuze-Museums ist. Der Höhepunkt für jeden Bierliebhaber ist das jährliche Wochenende des Bieres. Dieses findet jeweils Anfang September in der einmaligen Kulisse des Grote Markt statt, an dem auch das Zunfthaus der belgischen Brauer steht. Dutzende bekannte und weniger bekannte Brauereien bieten Ihnen die Chance, ihre Biere zu entdecken.





## Antwerpen, Mechelen und Provinz Antwerpen

Die Provinz Antwerpen hat für den Bierliebhaber jede Menge zu bieten. Heute sind dort noch 13 Brauereien in Betrieb, doch vor Jahrhunderten waren es viel mehr. Trotz dieser kleinen Zahl an Brauereien ist die Bierkultur in und um Antwerpen sehr lebendig. Dort werden regelmäßig neue lokale Biere kreiert oder wiederentdeckt. Die Provinz besitzt eine Vielzahl tonangebender Bierspeziallokale, und es werden mehrere Bierfestivals von internationalem Renommee veranstaltet. Darüber hinaus ist Antwerpen Heimat einiger Perlen aus der Brauwelt, wie das berühmte Bolleke „Koninck“ der Stadt Antwerpen, das herrlich schäumende Duvel-Bier aus Breendonk und das allseits geschätzte Westmalle-Trappistenbier. Het Anker in Mechelen zählt zu den ältesten Brauereien Belgiens und wird auf der ganzen Welt für sein Gouden Carolus Classic gerühmt, das 2012 zum „besten dunklen Bier der Welt“ gekürt wurde.



## Gent und Provinz Ostflandern

Bierliebhaber sind in Gent und Ostflandern an der richtigen Adresse. In der Stadtbrauerei Gruut bekommen Sie inmitten von Braukesseln eine Kostprobe. Junge talentierte Genter Chefköche machen sich häufig mit Bier kreativ ans Werk. In Denderleeuw finden Sie De Heeren van Liedekercke, das zum besten Biergourmetrestaurant der Welt erklärt wurde. Authentische oder sehr trendige Bierlokale bieten Ihnen reichlich Gelegenheit, Genter und ostflämische Biere zu entdecken. Außer den renommierten Spezialbieren wie Delirium Tremens, Augustijn und Tripel Karmeliet gibt es noch die frisch-säuerlichen braunen Biere aus Oudenaarde in den flämischen Ardennen. Probieren Sie diese auf einer Bierradtour bzw. -wanderung oder bei einem Brauereibesuch. In dieser Region finden Sie zahlreiche authentische Brauereien, darunter die mehr als 400 Jahre alte Roman und die bekannte Liefmans.

## Provinz Limburg

Von Trappisten mit einer Hausbrauerei und einem offenen Brausaal in Achel bis zum größten industriearchaischen Biermuseum Europas in Bocht und einer authentischen Brauerei/Brennerei aus dem 19. Jahrhundert in Wilderen – das alles gibt es in Limburg zu entdecken. Die schönsten Limburger Brauereien sind in großartigem historischen Kulturerbe, wie der Schlossdomäne Ter Dolen in Houthalen-Helchteren, untergebracht. Hier können Sie den Brauern oft noch bei der Arbeit zusehen. Eine Tour entlang der Limburger Brauereien erfüllt mit ihrer Vielfältigkeit und Gastlichkeit die Erwartungen eines jeden. Und für diese Entdeckungsreise können Sie vielleicht am besten das Rad nehmen. Stellen Sie sich mithilfe des Netzes aus Knotenpunkten eine Route vorbei an Brauereien und ausgewählten fahrradfreundlichen Hotels und Gaststätten zusammen, die die Limburger Regionalbiere hegen und pflegen.



## Brügge und Provinz Westflandern

Auch ein Brügger trinkt gern ab und zu ein Bierchen. Und besonders gern, wenn es in seiner Stadt gebraut wird. Da ist es nicht verwunderlich, dass Brügge mit drei Stadtbieren auftrumpfen kann: dem Straffe Hendrik, dem Brugse Zot und dem Brauerei De Halve Maan. International gefeierte charaktervolle Biere, die nach mehr schmecken, und die man mit dem Rest der Welt teilen möchte. Überzeugt? Kommen Dann kommen Sie zum Brügger Bierfestival, und entdecken Sie noch mehr verborgene Schätze. Westflandern verdankt seinen Namen als Bierprovinz vermutlich den Trappistenbieren von Westvleteren. Das amerikanische RateBeer.com hat Westvleteren 2012 erneut zum besten Bier der Welt gekrönt. Auch andere Brauereien aus Poperinge und dem Hopfengebiet stehen in den Top 50. Eine immer mehr gepriesene westflämische Biersorte sind die rotbraunen Biere, die unter anderem bei Rodenbach monatelang in Eichenfässern reifen.

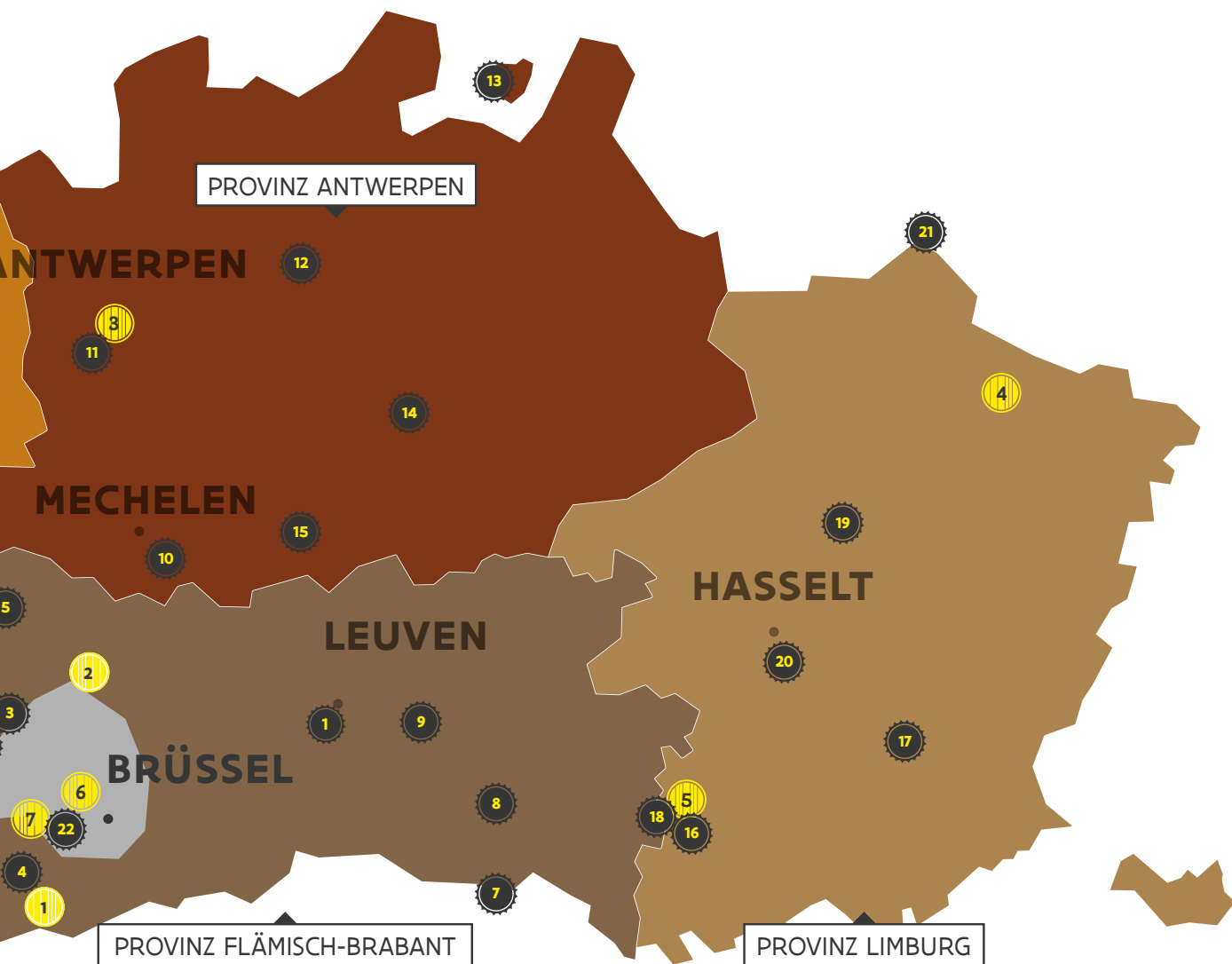


## ÜBERSICHTSKARTE VON FLANDERN UND BRÜSSEL MIT BRAUEREIEN UND BIERMUSEEN

In den hier genannten Brauereien und Biermuseen werden deutschsprachige Führungen und/oder deutschsprachige Erläuterungen angeboten. Natürlich können Sie auch eine der vielen anderen Brauereien besuchen, aber hier werden Führungen bzw. Erläuterungen nur auf Niederländisch, Französisch oder Englisch organisiert.

**Weitere Informationen finden Sie auf [www.visitflanders.com](http://www.visitflanders.com)**





## BIERMUSEEN



- 1 BEZOEKERSMUSEUM DE LAMBIEK
- 2 ABDIJBIERMUSEUM
- 3 ERLEBNISZENTRUM DE KONINCK
- 4 BOCHOLTER BROUWERIJMUSEUM
- 5 BROUWERIJ WILDEREN
- 6 MUSEUM VAN DE BELGISCHE BROUWERS
- 7 BRÜSSELS MUSEUM VAN DE GEUZE
- 8 BIERMUSEUM BRÜGGE
- 9 BROUWERIJ DE HALVE MAAN
- 10 MOUT- EN BROUWHUIS DE SNOEK
- 11 HOP MUSEUM

## BRAUEREIEN



- |   |   |
|---|---|
| 1 BROUWERIJ STELLA ARTOIS                       | 16 BROUWERIJ KERKOM                           |
| 2 BROUWERIJ TIMMERMANS                          | 17 BROUWERIJ DEN TOETELER                     |
| 3 BROUWERIJ MORT SUBITE                         | 18 BROUWERIJ WILDEREN                         |
| 4 BROUWERIJ DRIE FONTEINEN                      | 19 BROUWERIJ TER DOLEN                        |
| 5 BROUWERIJ PALM                                | 20 BROUWERIJ JESSENHOFKE                      |
| 6 BROUWERIJ BOON                                | 21 SINT-BENEDICTUSABDIJ<br>DE ACHELSE KLUIS   |
| 7 CAFÉ BROUWERIJ NIEUWHUYS                      | 22 BROUWERIJ CANTILLON                        |
| 8 BROUWERIJ VISSENAKEN                          | 23 BROUWERIJ GRUUT                            |
| 9 BROUWERIJ - DISTILLEERDERIJ<br>CRAYWINCKELHOF | 24 BROUWERIJ BOSTEELS                         |
| 10 BROUWERIJ HET ANKER                          | 25 BROUWERIJ VAN DEN BOSSCHE                  |
| 11 HUISBROUWERIJ 'T PAKHUIS                     | 26 HUISBROUWERIJ SINT CANARUS                 |
| 12 BROUWERIJ DER TRAPPISTEN VAN<br>WESTMALLE    | 27 BROUWERIJ HUYGHE                           |
| 13 BROUWERIJ DE DOCHTER VAN DE<br>KORENAAR      | 28 BROUWERIJ RODENBACH                        |
| 14 BROUWERIJ DIJKWAERT                          | 29 BROUWERIJ SINT-SIXTUSABDIJ<br>WESTVLETEREN |
| 15 'T HOFBROUWERIJKE                            | 30 HUISBROUWERIJ DE HALVE MAAN                |
|   | 31 BROUWERIJ STRUBBE                          |







# **FLÄMISCHE UND BRÜSSELER BRAUEREIEN**

*/ MIT GRUPPENFÜHRUNGEN IN DEUTSCH /*



## WICHTIG

Geführte Gruppenbesuche sind nur **NACH VEREINBARUNG** mit der Brauerei möglich. Wir empfehlen Ihnen, **MÖGLICHT FRÜH** zu buchen, damit Ihr Besuch an dem von Ihnen gewünschten Termin stattfinden kann.

### **TELEFONNUMMERN UND E-MAIL-ADRESSEN:**

Über die angegebenen Telefonnummern und E-Mail-Adressen können Sie weitere Informationen zum Brauereibesuch erhalten und einen Gruppenbesuch auf Deutsch buchen. Diese stimmen nicht immer mit den allgemeinen Telefonnummern und E-Mail-Adressen überein.

### **MINDEST- UND HÖCHSTANZAHL VON PERSONEN:**

Brauereien teilen Besuchergruppen häufig in Gruppen von 25 bis 30 Personen auf. Die Brauerei kann Ihnen bei Ihrer Buchung hierzu Auskunft geben.

### **DAUER DER FÜHRUNG:**

In der Führung ist meistens auch eine Verkostung bzw. Bewirtung inbegriffen. Je nach Programm und Gruppengröße kann diese Dauer recht unterschiedlich sein. Mit Fragen hierzu können Sie sich an die Brauerei wenden.

---

Die Brauereien der Trappisten von Westmalle, der Sint-Sixtusabtei von Westvleteren und der Sint-Benedictusabtei de Achelse Kluis können nicht besucht werden. In der unmittelbaren Umgebung gibt es jedoch Lokale, in denen das Bier getrunken werden kann, und wo der Besucher mehr über das Bier und eventuell den Orden erfahren kann. Wegen der Beliebtheit und Einmaligkeit dieses Bieres haben wir diese Brauereien als Ausnahmen in die Liste aufgenommen und verweisen wir auf das betreffende Lokal.



# LEUVEN UND PROVINZ FLÄMISCH-BRABANT

## Brouwerij Stella Artois

Vuurkruisenlaan 1, 3000 Leuven

T + 32 16 27 61 11 E [breweryvisitsbelgium@ab-inbev.com](mailto:breweryvisitsbelgium@ab-inbev.com)

W [www.breweryvisits.be](http://www.breweryvisits.be)



Die Brauerei Stella Artois ist im Herzen der Universitätsstadt Leuven beheimatet. Das Bier dieser Brauerei kam 1926 als Weihnachtsbier zum ersten Mal auf den Markt. „Stella“ bedeutet „Stern“ auf Latein, und Artois ist der Familienname der Braumeister, die ab 1708 im Braugewerbe tätig waren. Sechs Jahrhunderte Brautradition und modernste Technologie bürgen für ein aromatisches und würziges Qualitätsbier Stella Artois.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Ja

Joris Van der Hasselt und später von der verwandten Familie De Keersmaeker erweitert. Die Brauerei entwickelte sich und spezialisierte sich im Laufe der Zeit auf die Herstellung von Geuzebier unter dem Namen „Mort Subite“. Dieser Name kommt vom letzten Wurf beim flämischen Würfelspiel „Pitjesbak“.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Nein

## Brouwerij Drie Fonteynen

Hoogstraat 2A, 1650 Beersel

T + 32 2 306 71 03 E [info@3fonteynen.be](mailto:info@3fonteynen.be)

W [www.3fonteynen.be](http://www.3fonteynen.be)



Die Entstehung der Brauerei 3 Fonteynen fand um 1887 als Lokal und Geuze-Brauerei an der Hoogstraat in Beersel statt. Der Name stammt von den Wasserbrunnen im Zentrum des Ortes, aus denen früher Trinkwasser geholt wurde. Der Geuze-Brauer Armand Debelder wuchs zwischen dem Lambic und dem Geuze in der Brauerei seines Vaters auf und setzt dessen Stil mit viel Sachverstand fort.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** jeden ersten Sonntag des Monats

## Brouwerij Timmermans

Kerkstraat 11, 1701 Dilbeek

T + 32 2 569 03 57 E [timmermans@johnmartin.be](mailto:timmermans@johnmartin.be)

W [www.anthonymartin.be](http://www.anthonymartin.be)



Timmermans betreibt seine Brauerei im nur wenige Kilometer vom Brüsseler Stadtzentrum entfernten Itterbeek seit 1702 – also schon über 300 Jahre. Das Lambiek von Timmermans, der ältesten belgische Lambiek-Brauerei, basiert noch immer auf einem Spontangärungsverfahren, das nur 6 Brauereien auf der Welt anwenden. Seit 1985 wird Bourgogne des Flandres bei Timmermans gebraut. Das im September 2009 eröffnete historische Museum der Brauerei Timmermans bietet einen spannenden Überblick über eine der exklusivsten Brautraditionen Belgiens! Ein neues Highlight im Museum ist die Ausstellung über 100 Jahre Geschichte der «Martins Finest Drink Company».

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** jeden zweiten Samstag des Monats am Nachmittag

## Brouwerij PALM

Steenhuffeldorp 3, 1840 Londerzeel

T + 32 52 31 74 14 E [events@palmbreweries.be](mailto:events@palmbreweries.be)

W [www.palmbreweries.com](http://www.palmbreweries.com)



Die Brauerei Palm ist ein Touristenmagnet mit 30.000 Besuchern pro Jahr, in der stets der didaktisch ausgestaltete Besucherparcours durch die Brauerei mit einem Besuch der berühmten Brabanter Zugpferde auf dem Gestüt Diepensteyn kombiniert wird. Das Brabanter Zugpferd auf dem Glas demonstriert die Stärke und den Stolz der Palmbiere.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Ja

## Brouwerij Mort Subite

Lierput 1, 1730 Asse

T + 32 2 270 99 30 (Toerisme Brabantse Kouters)

E [toerisme@brabantsekouters.be](mailto:toerisme@brabantsekouters.be) W [www.alken-maes.be](http://www.alken-maes.be)



Im malerischen Herzen von Kobbegem wird bereits seit 1604 Bier gebraut. Die Brauerei wurde am Ende des 17. Jahrhunderts von



## Brouwerij Boon

Fonteinstraat 65, 1502 Halle

T +32 2 356 42 59 (Toerisme Halle) E [toerisme@halle.be](mailto:toerisme@halle.be)

W [www.boon.be](http://www.boon.be)



Die ersten Spuren von dem, was heute Brouwerij Boon heißt, finden sich im Jahr 1680, als J.B. Claes ein Gehöft erwarb, um dort eine Bier-/Geuze-Brauerei einzurichten. 1975 übernimmt Frank Boon die Bierbrauerei und baut die alte Geuze-Brauerei mit Respekt für die jahrhundertealte Tradition zu einer modernen Lambic-Brauerei um. Lambic von ausgezeichneter Qualität muss in Holzfässern gelagert werden, und hierfür verfügt die Brauerei über mehr als 100 lagernde Bierfässer.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** jeden Mittwoch am Nachmittag im Juli und im August

## Café Brouwerij Nieuwhuys

Ernest Ourystraat 2, 3320 Hoegaarden

T + 32 16 81 71 64 E [jan@nieuwhuys.be](mailto:jan@nieuwhuys.be)

W [www.nieuwhuys.be](http://www.nieuwhuys.be)



Heute ist Hoegaarden nicht mehr nur für sein Weißbier bekannt, sondern ebenso für sein Alpaïde, ein dunkles Tripel voller Würze und Tradition. In dem Moment, in dem Hoegaarden die Produktion des Weißbiers zu verlieren drohte, kam im Lokal Nieuwhuys eine neue Initiative zustande: die Brauerei Nieuwhuys! Hier wurde das Alpaïde zum ersten Mal gebraut. Dies ist die kleinste Brauerei von Hoegaarden im ältesten Haus des Ortes, und zu ihr gehört auch ein geselliges Lokal.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Nein

## Brouwerij Vissenaken

Metselstraat 74, 3300 Tienen

T + 32 16 82 13 77 E [brouwerij.vissenaken@skynet.be](mailto:brouwerij.vissenaken@skynet.be)

W [www.vissenaken.info/brouwerij](http://www.vissenaken.info/brouwerij)



Der Bierfan Rudy Scheys hat eine Vision: Gewinn zu machen, ist nicht das Ziel – die Liebe zum Bier und die Weitergabe ihres Brauwissens dagegen schon.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Nein

## Brouwerij - Distilleerderij Craywinckelhof

Staatsbaan 263, 3210 Lubbeek

T + 32 16 49 84 70 E [louis.schrevens@skynet.be](mailto:louis.schrevens@skynet.be)

W [www.craywinckelhof.be](http://www.craywinckelhof.be)



In einer langen Reihe von Eichenfässern, die der Brauer Louis aus Schottland geholt hat, reift das Bier „De Straffe Hagelander“ auf dem Craywinckelhof.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Nein



# ANTWERPEN, MECHELEN UND PROVINZ ANTWERPEN

## Brouwerij Het Anker

Guido Gezellelaan 49, 2800 Mechelen

T + 32 15 28 71 41 E info@hetanker.be W www.hetanker.be



Der „Anker“ ist eine Mechelner Stadtbrauerei. Sie ist zugleich eine der ältesten Brauereien des Landes und vor allem für das international gerühmte Bier „Gouden Carolus Classic“ bekannt. Dessen Erfolg hat die Mechelner Brauerei ihrer Authentizität zu verdanken. Die alten Rezepte und Kräuter bilden nämlich noch heute die Grundlage des Brauprozesses.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Ja**

## Huisbrouwerij 't Pakhuis

Vlaamsekaai 76, 2000 Antwerpen

T + 32 3 238 12 40 E info@pakhuis.info W www.pakhuis.info



Im trendigen Zuid befindet sich die „Huisbrouwerij 't Pakhuis“, die erste und einzige „echte“ Hausbrauerei der Provinz Antwerpen. Das Gebäude, in dem die „Huisbrouwerij 't Pakhuis“ ansässig ist, existiert schon seit 1850 und diente als großer Lagerraum an den Zuiderdokken der Schelde. Der Besucher erhält dort die einmalige Chance die verschiedenen Phasen des Brauprozesses mit zu verfolgen.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Nein**

## Brouwerij der Trappisten van Westmalle

Antwerpsesteenweg 496, 2390 Malle

T + 32 3 312 92 22 E info@trappistwestmalle.be

W www.trappistwestmalle.be



Das Trappistenbier von Westmalle wird in den Mauern des Trappistenklosters gebraut. Das Brauen beaufsichtigen die Mönche, die absichtlich nur im kleinen Maßstab produzieren, weil sie kein Gewinnziel verfolgen. Die Erlöse hieraus verwenden sie, um sie wieder in die Brauerei zu investieren, um selbst davon zu leben, und um das Geld anderen Abteien zu geben und es für karitative Zwecke zu spenden. Neben der Brauerei verwalten die Mönche noch eine Käserei und einen Bauernhof ausschließlich mit Milchkühen. Diese Milch verwenden sie, um selbst Käse daraus zu machen, den sie an der Pforte der Abtei verkaufen.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Nein**

## Brouwerij De Dochter van de Korenaar

Pastoor de Katerstraat 24, 2387 Baarle-Hertog

T + 32 14 69 98 00 E brouwerij@dedochtervande-korenaar.be

W www.dedochtervande-korenaar.be



Seit 2007 hat Baarle eine eigene Bierbrauerei mehr. Aus dem von jeher handwerklichen Wirtschaftszweig hat man auf moderne Art einen kleinen, professionellen Produktionsbetrieb geschaffen. „De Dochter van de Korenaar“ ist gleichbedeutend mit „Bier“. Aus den alten Mechelner Chroniken geht hervor, dass Karl V schon um 1550 dem „Saft der Tochter der Kornähre“ gegenüber dem „Blut der Trauben“ den Vorzug gab. Mit anderen Worten zog Karl V das Bier dem Wein vor.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Nein**

## Brouwerij Dijkwaert

Dompel 27, 2200 Herentals

T + 32 14 277 707 OR + 32 473 710 944 E info@dijkwaert.be

W www.dijkwaert.be



Die Handwerksbrauerei Dijkwaert ist ein auffallend junger Akteur in der Antwerpener Bierlandschaft. Hans Wierts und Carine Van Dyck, die stolzen Eigentümer der Brauerei, begannen im Jahr 2010 und stellen außer Regionalbieren auch andere leckere Trünke wie Fruchtweine, Aperitif- und Kräutergetränke sowie Sirups her. Ein breites Sortiment, in dem die Biere angemessene Aufmerksamkeit verdienen.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Ja**

## 't Hofbrouwerijke

Hoogstraat 151, 2580 Putte

T + 32 15 75 77 07 E info@thofbrouwerijke.be

W www.thofbrouwerijke.be



't Hofbrouwerijke entstand als ein aus dem Ruder gelaufenes Hobby. Hier wird handwerklich gebraut, jedoch sind Gärung und Reifung auf professionelle Weise automatisiert, um Überraschungen vorzubauen. Der Besucher kann wunderbare Biere mit originellen Namen genießen wie Hofnar, Hofelf und Bosprotter.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Ja**



# PROVINZ LIMBURG

## Brouwerij Kerkom

Naamsestenweg 469, 3800 Sint-Truiden

T + 32 495 38 12 14 E [info@brouwerijkerkom.be](mailto:info@brouwerijkerkom.be)

W [www.brouwerijkerkom.be](http://www.brouwerijkerkom.be)

Diese Handwerksbrauerei liegt im Schlossdorf Kerkom. Sie ist die ideale Raststation für Wanderer, Radfahrer und Bierentdecker. Dort genießen Sie die selbst gebrauten Bink-Biere (Bink Blond, Bink Bruin, Bink Bloesem). Es gibt aber auch andere Hausbiere wie Winterkoninkske, Winterkoninkske Grand Cru, Adelardus Dubbel, Adelardus Tripel und Bink Tripel sowie unseren jüngsten Spross Bloesem Kriek.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** jeden Samstag- und Sonntagnachmittag um 15 Uhr

## Brouwerij Den Toeteler

Kleistraat 54, 3730 Hoeselt

T + 32 89 41 70 85 E [info@toeteler.be](mailto:info@toeteler.be) W [www.toeteler.be](http://www.toeteler.be)

Die Brouwerij Den Toeteler ist aus dem Wunsch entstanden, wieder eine Brauerei in der Umgebung mit einem eigenen und ehrlichen Regionalprodukt zu haben. Die Brauer besitzen mit dem historischen Brauen im Freilichtmuseum Bokrijk besondere Erfahrung. Sie brauen dort gemeinsam mit der Bier-Gilde Demerdal aus Kortesseem, wo sie die alten Brautechniken erlernt haben.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Nein

16

## Brouwerij Wilderen

Wilderenlaan 8, 3800 Wilderen

T + 32 11 58 06 80 E [info@brouwerijwilderen.be](mailto:info@brouwerijwilderen.be)

W [www.brouwerijwilderen.be](http://www.brouwerijwilderen.be)

Ein authentisches industrielles Bauwerk aus dem Jahr 1743 im Herzen des Sint-Truidener Ortsteils Wilderen erstreckt sich inmitten von weitläufigen Obstgärten. Es gibt dort eine (zeitgenössische) Brauerei und Destillerie, eine imposante Brennerei aus dem Jahr 1890 und einen monumentalen Haspengauer Fachwerkbau.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Ja

18

## Brouwerij Ter Dolen

Eikendreef 21, 3530 Houthalen-Helchteren

T + 32 11 60 69 99 E [info@terdolen.be](mailto:info@terdolen.be) W [www.terdolen.be](http://www.terdolen.be)

Die Brouwerij Ter Dolen ist eine Schlossdomäne aus dem 16. Jahrhundert mit hypermoderner Brauerei. Hier braut man das „Echte Belgische Abteibier“ Ter Dolen Blond, Ter Dolen Donker, Ter Dolen Tripel und Ter Dolen Kriek, das einzige Abteikirschbier der Welt. Eine Kostprobe gibt es im Brauereilokal mit beheizter Terrasse. Auf einer Führung entdeckt der Besucher die Geheimnisse des Brauens und die Geschichte des Schlosses De Dool.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** jeden Samstag und Sonntagnachmittag

19





## Brouwerij Jessenhofke

Jessenhofstraat 8, 3511 Kuringen - Hasselt

T + 32 11 25 56 99 E [info@jessenhofke.be](mailto:info@jessenhofke.be)

W [www.jessenhofke.be](http://www.jessenhofke.be)



Die Brauerei Jessenhofke ist eine echte Hausbrauerei. Unsere Besucher werden in unserem Wohnzimmer empfangen und lernen dabei die typische Limburger Gastfreundschaft kennen. Brauer Gert hat eine Passion für den Geschmack des Bieres. Er hat mehrere Biersorten aus Obergärung mit belgischem Biohopfen kreiert. Bei einer Verkostung führt er Sie durch die verschiedenen Geschmackspaletten und -eindrücke.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Ja

---

## Sint-Benedictusabdij De Achelse Kluis

De Kluis 1, 3930 Hamont-Achel

T + 32 11 80 07 60 E [brouwerij@achelsekluis.org](mailto:brouwerij@achelsekluis.org)

W [www.achelsekluis.org](http://www.achelsekluis.org)



Die Trappistenmönche von Westmalle gründeten 1846 die Sint-Benedictusabtei in Achel. Nach 80-jähriger Unterbrechung begannen sie 1999 wieder damit, Trappistenbier zu brauen. Eher aus einer Notwendigkeit heraus, da die Erträge der damaligen Tätigkeiten nicht ausreichten, um die Abtei und die 20 Mönche zu unterhalten. Die Biere aus Achel werden mit eigener Hefe vergoren und mit Saazer Hopfen und steirischem Golding-Hopfen gehopft.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Nein

# BRÜSSEL

## Brouwerij Cantillon

Gheudestraat 56, 1070 Anderlecht

T + 32 2 521 49 28 E [info@cantillon.be](mailto:info@cantillon.be)

W [www.cantillon.be](http://www.cantillon.be)



Die Brouwerij Cantillon ist eine Familienbrauerei, die Lambic, Geuze, Faro und Kriek braut, und wo sich seit 1900, dem Gründungsjahr der Brauerei, noch nichts verändert hat. Die Brauerei zeigt einen großartigen Schatz an Kulturerbe: Werkzeuge, Geräte und Brauprozess sind dieselben geblieben, und auch am Geschmack des Bieres wurde nichts verändert. Am Ende seiner Erkundungstour kann der Besucher auch ein authentisches, traditionelles Geuze-Lambic probieren.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Ja

# GENT UND PROVINZ OSTFLANDERN

## Brouwerij Gruut

**Grote Huidevettershoek 10, 9000 Gent**

**T** + 32 9 269 02 69 **E** [ingrid@gruut.be](mailto:ingrid@gruut.be) **W** [www.gruut.be](http://www.gruut.be)



Die Stadtbrauerei Gruut liegt im Herzen von Gent. Dies ist eine einzigartige Brauerei, da dort kein Hopfen, sondern eine Kräutermischung („gruyt“ oder „gruut“) als Zutat verwendet wird. Heutzutage verbindet die Brauerei moderne Brautechnologie mit einer jahrhundertealten Tradition.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Ja

## Brouwerij Bosteels

**Kerkstraat 96, 9255 Buggenhout**

**T** + 32 52 33 23 23 **E** [info@kwak.karmeliet.be](mailto:info@kwak.karmeliet.be)

**W** [www.bestbelgianspecialbeers.be](http://www.bestbelgianspecialbeers.be)



Die Familie Bosteels braut bereits sieben Generationen lang – seit 1791 – Bier im Dorf Buggenhout. Das Brauerhaus des Architekten Minnaert wurde als Denkmal klassifiziert. Im Laufe der Jahre räumte die Brauerei zahlreiche Preise ab. Erst 2008 erhielt sie einen World Beer Award für das „World’s Best Ale“, das weltbeste obergärige Bier: das Tripel Karmeliet.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Ja

## Brouwerij Van den Bossche

**Sint-Lievensplein 16, 9550 Herzele**

**T** + 32 54 50 04 11 **E** [info@paterlieven.be](mailto:info@paterlieven.be)

**W** [www.paterlieven.be](http://www.paterlieven.be)



Bier fließt schon seit 1897 aus den Braukesseln der Brauerei Van Den Bossche, die am Dorfplatz von Sint-Lievens-Esse (Herzele) steht. In diesem echten Familienbetrieb ist mittlerweile die vierte Generation aktiv. Wo früher auch Pils und Export gebraut wurden, bietet die Brauerei heute nur noch obergäriges Bier wie Pater Lieven und Lamoral Degmont an. Das Brauen selbst findet ganz von Hand im authentischen Brausaal statt.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Nein

## Huisbrouwerij Sint Canarus

**Polderweg 2B, 9800 Gottem – Deinze**

**T** + 32 51 63 69 31 **E** [info@sintcanarus.be](mailto:info@sintcanarus.be)

**W** [www.sintcanarus.be](http://www.sintcanarus.be)



Die Hausbrauerei Sint Canarus ist eine kleine aber gemütliche Brauerei im Schatten der Kirche von Gottem (Deinze). Das Flaggschiff von Sint Canarus ist das Sint Canarus Tripel. Neben dem Tripel und dem Potteloereke fließt auch ab und zu ein „Gelegenheitsgebräu“ aus dem Zapfhahn so wie die „Maagd van Gottem“.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Nein

## Brouwerij Huyghe

**Geraardsbergsesteenweg 14B, 9090 Melle**

**T** + 32 9 252 15 01 **E** [dan.lemmens@skynet.be](mailto:dan.lemmens@skynet.be)

**W** [www.delirium.be](http://www.delirium.be)



Die Brauerei Huyghe, auch als Brauerei Delirium Tremens bekannt, ist eine große belgische Familienbrauerei, die 1906 von Leon Huyghe gegründet wurde und in der ostflämischen Gemeinde Melle steht. Auf dem ursprünglichen Firmengelände wurde schon seit 1654 gebraut. Damit ist dies auch gleichzeitig die älteste noch aktive Brauerei in der Gegend um Gent.

**Gruppe anschließen durch Individuelle möglich:** Ja





# BRÜGGE UND PROVINZ WESTFLANDERN

## Brouwerij Rodenbach

Spanjestraat 133-141, 8800 Roeselare

T + 32 51 27 27 00 E [visit.rodenbach@palmbreweries.com](mailto:visit.rodenbach@palmbreweries.com)

W [www.rodenbach.be](http://www.rodenbach.be)

28

Die historische Architektur bildet bei Rodenbach die Kulisse für das Brauen. Der Besucher kommt in den Genuss einer Führung durch diese besondere Brauerei, auf der er alle Stadien des Brauprozesses aus der Nähe miterleben kann. Der neue Brausaal aus dem Jahr 2002 wurde in einem Glashaus gebaut, so dass die Besucher vom Innenhof aus einen Blick auf die Anlagen erhalten. Außerdem gibt es ein interaktives, multimediales Museum über das Bier und die Familie Rodenbach.

Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Ja

## Huisbrouwerij De Halve Maan

Walplein 26, 8000 Brügge

T + 32 50 44 42 22 E [info@halvemaan.be](mailto:info@halvemaan.be)

W [www.halvemaan.be](http://www.halvemaan.be)

30

Trinken Sie gern einen Brugse Zot oder ein Straffe Hendrik? Leckeres Bier, das in der einzigen noch aktiven Familienbrauerei im Brügger Stadtzentrum gebraut wird: De Halve Maan. Diese Hausbrauerei besteht schon seit 1856 und wurde 2005 von Grund auf renoviert und modernisiert. Ideal, um einen Blick auf das Bierbrauen zu werfen, und alles über die spannende Welt von Hopfen und Malz zu erfahren. Ein besonderes Extra ist der herrliche Panoramablick über „Brugge, die Scone“ (Brügge, die Schöne).

Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Ja

## Brouwerij Sint-Sixtusabdij Westvleteren

Donkerstraat 12, 8640 Westvleteren

T + 32 57 40 03 76 E [brouwerij@sintsixtus.be](mailto:brouwerij@sintsixtus.be)

W [www.sintsixtus.be](http://www.sintsixtus.be)

29

1831 wurde in Westvleteren ein neues Zisterzienserkloster gegründet: die Sint-Sixtusabtei. Die Trappisten brauten ihr erstes Bier im Jahre 1839. Heute leben in der Abtei noch 21 Mönche. Ihr Trappistenbier wird auf der ganzen Welt gerühmt. 2005 wurde es beim alle zwei Jahre stattfindenden Wettbewerb der amerikanischen Spezialwebsite Rate Beer zum besten Bier der Welt proklamiert, was 2012 erneut bestätigt wurde. Die Herstellung des Bieres wird in kleinem Umfang gehalten.

Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Nein

## Brouwerij Strubbe

Markt 1, 8480 Ichtegem

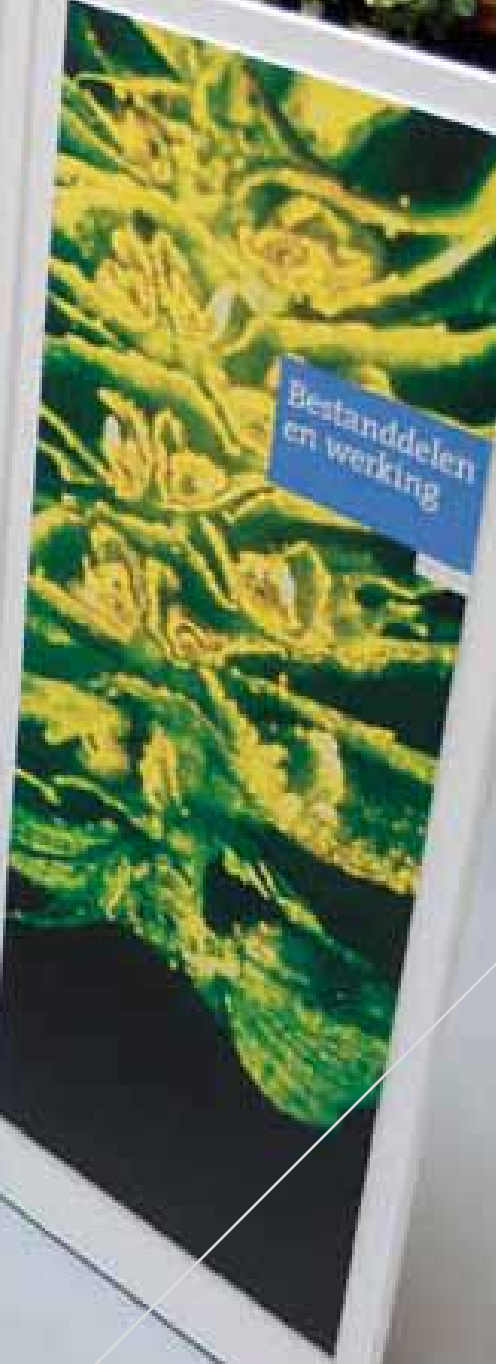
T + 32 51 58 81 16 E [info@brouwerij-strubbe.be](mailto:info@brouwerij-strubbe.be)

W [www.brouwerij-strubbe.be](http://www.brouwerij-strubbe.be)

31

Mitten in Westflandern, einen Steinwurf von der Straße Roeselare Oostende entfernt, liegt das friedliche Ichtegem. Ein Dorf, das in der Vergangenheit nur ab und zu in den Nachrichten erschien wegen der Existenz von drei Brauereien auf seinem Territorium. Heute ist noch eine einzige Brauerei in Betrieb. Im Schatten der Sint-Michielskirche aus dem 17. Jahrhundert gelegen, ist die Handwerksbrauerei Strubbe – die „Magd von Gent“, wie sie vormalig genannt wurde – so alt wie Belgien.

Gruppe anschließen durch Individuelle möglich: Ja



Bestanddelen  
en werking

### Hijpsluis

De Hijpsluis is een traditioneel geneesmiddel dat wordt gebruikt voor de behandeling van verschillende ziekten. Het wordt gemaakt van verschillende kruiden en wordt vaak gebruikt voor de behandeling van...







**BIERMUSEEN  
IN FLANDERN UND BRÜSSEL**



## WICHTIG

Geführte Gruppenbesuche sind nur NACH VEREINBARUNG mit dem Biermuseum möglich. Wir empfehlen Ihnen, MÖGLICHST FRÜH zu buchen, damit Ihr Besuch an dem von Ihnen gewünschten Termin stattfinden kann.

### **MINDEST- UND HÖCHSTANZAHL VON PERSONEN:**

Biermuseen teilen Besuchergruppen häufig in Gruppen von 25 bis 30 Personen auf. Das Biermuseum kann Ihnen bei Ihrer Buchung hierzu Auskunft geben.

### **DAUER DER FÜHRUNG:**

In der Führung ist meistens auch eine Verkostung bzw. Bewirtung inbegriffen. Je nach Programm und Gruppengröße kann diese Dauer recht unterschiedlich sein. Mit Fragen hierzu können Sie sich an das Museum wenden.

### **PREIS:**

Der Preis ist der Gruppenpreis pro Person. Das Pluszeichen (+) gefolgt von einem bestimmten Betrag ist der Preis für die Führung, der separat berechnet wird.





# LEUVEN UND PROVINZ FLÄMISCH-BRABANT

## Bezoekerscentrum De Lambiek

Gemeenveldstraat 1,  
1652 Beersel

T + 32 2 359 16 36/37

E [toerisme@beersel.be](mailto:toerisme@beersel.be)

W [www.delambiek.be](http://www.delambiek.be)

1

Im Besucherzentrum stehen Erleben und Entdecken im Mittelpunkt. Der Besucher wird ganz von den Aromen, Gerüchen, Geräuschen und der Textur von Lambic-Bier umgeben – ein echtes Erlebniszentrum. Das Besucherzentrum ist der ideale Startpunkt für die Erkundung mehrerer Lambic-Brauereien, des Pajottenlands und des Zennetals.

**Gruppengröße (min/max):** 150 Personen

**Öffnungszeiten:** Vom 1. Februar bis zum 24. Dezember: täglich von 11 Uhr bis 18 Uhr

**Dauer der Führung:** 90 Minuten

**Preis:** 1 pp + €55 pro Führer (max. 25 Personen pro Führer). Inkl. Verkostung(en)/Bewirtung(en)

---

## Abdijbiermuseum

Pastoor Woutersstraat 1b,  
1850 Grimbergen

T + 32 2 270 99 30

E [toerisme@brabantsekouters.be](mailto:toerisme@brabantsekouters.be)

W [www.brabantsekouters.be](http://www.brabantsekouters.be)

2

Erstes Abteibiermuseum der Welt. Das einzigartige Biermuseum bietet einen Schatz an historischen Informationen über die Entstehung und Entwicklung des Grimberger Abteibieres. Neben dem Ausstellungsraum – mit authentischen Gegenständen und Originalabbildungen – verfügt das geschmackvoll eingerichtete Museum auch über einen Vorführsaal und einen Verkostungsraum.

**Gruppengröße (min/max):** kein min. - 50

**Öffnungszeiten:** An allen Tagen zwischen 14.30 Uhr und 17.30 Uhr.

**Dauer der Führung:** 70 Minuten

**Preis:** € 3 + € 50/ pro Führer (inkl. Verkostung(en)/Bewirtung(en) (max. 25 Personen pro Führer)

---



# ANTWERPEN, MECHELEN UND PROVINZ ANTWERPEN

## Erlebniszentrum De Koninck (Juni 2015)

Mechelsesteenweg 291, 2018 Antwerpen

T + 32 471 92 17 29 E [rene.tolenaars@dekoninck.be](mailto:rene.tolenaars@dekoninck.be) W [www.dekoninck.be](http://www.dekoninck.be)

3

Seit 1833 ist die Brauerei De Koninck – die älteste Stadtbrauerei von Antwerpen – eines der Symbole der Hafenstadt. Um ihre engen Bande mit der Stadt noch zu stärken, eröffnet die Brauerei De Koninck im Frühjahr 2015 ein repräsentatives und innovatives Erlebniszentrum. Auf authentische, pädagogische und interaktive Weise erleben Besucher die reiche Bierkultur und Geschichte der letzten verbliebenen Stadtbrauerei Antwerpens. In neun Themenräumen werden die Geschichte Antwerpens, seine Individualität als Bierstadt und die Brauerei De Koninck anhand der neuesten audiovisuellen Techniken vermittelt.

**Gruppengröße:** für Einzelpersonen zugänglich



# PROVINZ LIMBURG

## Bocholter Brouwerijmuseum

**Dorpstraat 53, 3950 Bocholt**

**T** + 32 89 48 16 76 **E** p.martens@pandora.be

**W** www.bocholterbrouwerijmuseum.be

Das Bocholter Brauereimuseum hat seinen Ursprung in einer der ältesten Familienbrauereien Belgiens. Seine erstaunliche Sammlung, die von Jean Martens gegründet wurde (1919), erzählt schon seit 1979 von der echten Bierkunst im Laufe der Industriegeschichte ab 1758 bis zum heutigen Tag. Das Museum mit nicht weniger als 4.000 Quadratmetern Fläche ist das größte Brauereimuseum in Europa. Dies alles in einer industriearchäologisch bedeutsamen Architektur, geprägt von acht Generationen reicher Brauereigeschichte.

**Gruppengröße (min/max):** kein min. - 240

**Öffnungszeiten:** An allen Tagen

**Dauer der Führung:** 120 Minuten

**Preis:** €5, 00 pro Person (max. 20 Personen)

€4,5 pro Person (Gruppen > 20 Personen)

€20 pro Führer (max. 20 Personen pro Führer)



## Brouwerij Wilderen

**Wilderenlaan 8, 3800 Wilderen-Sint Truiden**

**T** + 32 11 58 06 80 **E** info@brouwerijwilderen.be

**W** www.brouwerijwilderen.be

Ein authentisches Industriedenkmal aus dem Jahre 1743 im Herzen des Dorfes Wilderen in der Nähe von Sint-Truiden mitten in ausgedehnten Obstgärten. Eine moderne Brauerei und Destillerie, eine imposante Alkoholbrennerei von 1890 und ein denkmalgeschützter Haspengouwer Fachwerkhof sind Teil dieser einmaligen Geschichte. Dort gibt es auch ein eindrucksvolles Lokal mit großer Terrasse, wo die selbstgemachten Biere und Branntweine ausgedient werden.

**Gruppengröße (min/max):** 30 - 60

**Preis:** €5 Inkl. Verkostung(en)/Bewirtung(en) und frankierte Postkarte

**Öffnungszeiten:** Das ganze Jahr hindurch geöffnet, außer montags und während der Weihnachtsferien

**Dauer der Führung:** 90 Minuten



# BRÜSSEL

## Museum van de Belgische Brouwers

**Grote Markt 10, 1000 Brüssel**

**T** + 32 2 511 49 87 **E** info@belgianbrewers.be

**W** www.belgianbrewers.be

In den überwölbten Kellern eines prächtigen Herrenhauses am Grote Markt von Brüssel befindet sich das Brauereimuseum. Die ausgestellten Geräte (Gärbottich, Dampfkessel...) stammen aus einer Handwerksbrauerei des 18. Jahrhunderts. Die heutigen Brautechniken werden anhand moderner Multimediatechnologien erläutert.

**Gruppengröße (min/max):** 10 - 50

**Preis:** €4 + €150 pro Führer (inkl. Verkostung(en)/Bewirtung(en))

**Öffnungszeiten:** An allen Tagen von 10 - 17 Uhr

**Dauer der Führung:** 60 Minuten



## Brüssels Museum van de Geuze

**Gheudestraat 56, 1070 Anderlecht**

**T** + 32 2 521 49 28 **E** info@cantillon.be **W** www.cantillon.be

Das Brüsseler Geuze-Museum stellt lebendiges Kulturerbe in seinem technischen, wirtschaftlichen und historischen Kontext vor. Von Oktober bis Ende März kann man in dieser sich in Betrieb befindenden Brauerei Cantillon mit allen Sinnen die einzelnen Phasen des Brauens von Geuze und Lambic miterleben. Den Besuchern werden die verschiedenen Stadien mithilfe der aneinandergereihten Räume erklärt: der Brausaal, der Saal mit den Gärbottichen, die Getreidespeicher, die Kühlschiffe, der Lagerraum für die Holzfässer, der Arbeitsplatz zum Abfüllen in Flaschen und natürlich der Keller für die Aufbewahrung der Bierflaschen.

**Gruppengröße (min/max):** 20 - 40

**Preis:** €5 (inkl. Verkostung(en)/Bewirtung(en))

**Öffnungszeiten:** Montags bis freitags von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr, samstags von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr.

**Dauer der Führung:** 60 Minuten



# BRÜGGE UND PROVINZ WESTFLANDERN

## Biermuseum Brügge

Breidelstraat 3, 8000 Brügge

T + 32 479 35 95 67 E info@brugesbeermuseum.com

W www.brugesbeermuseum.com

Eine attraktive und innovative Methode, um alle faszinierenden Aspekte von Bier im historischen Zentrum Brügges zu entdecken. Steigen Sie tiefer ein in die Geschichte des Biers, den Brauvorgang, die Biersorten, Trappistenbiere, Foodpairing und vieles mehr. Sehen, fühlen, hören, riechen und schmecken Sie! Eine Sonderführung für Kinder ist verfügbar.

**Gruppengröße:** für Einzelpersonen zugänglich

**Dauer:** 90 Minuten **Preise:** €11 inklusive Verkostung

## Brouwerij De Halve Maan

Walplein 26, 8000 Brügge

T + 32 50 44 42 22 E info@halvemaan.be

W www.halvemaan.be

Die Brauerei De Halve Maan ist eine sich in Betrieb befindende Familienbrauerei im Brügger Stadtzentrum. Sie liegt an einem ganz besonderen Ort im historischen Zentrum von Brügge. Die Brauerei erzählt die Geschichte von sechs Generationen der Brauerfamilie, die einander seit 1856 nachfolgten, immer in demselben Bestreben: eine hervorragende und optimale Qualität ihrer Biere zu erzielen, und das mit Respekt für Tradition... Die jahrhundertealte Tradition dieser Brügger Brauerei ist in einem spannenden Museum mit einmaligem industriearchaischen Kulturerbe dokumentiert. Erfahrene Führer leiten täglich Rundgänge, sowohl durch die moderne Brauerei als auch das Museum.

**Gruppengröße (min/max):** 100 (max. 45 Personen pro Führer)

**Öffnungszeiten:** An allen Tagen zwischen 10.00 und 17.00 Uhr. Im Januar nur am Wochenende.

**Dauer der Führung:** 45 Minuten

**Preis:** €7 (inkl. Verkostung(en)/Bewirtung(en))



## Mout- en Brouwhuis De Snoek

Fortem 40, 8690 Alveringem

T + 32 58 28 96 74 (Toerisme Alveringem) OR + 32 492 31 30 31 (De Snoek)

E bezoek@desnoek.be or karien.becuwe@publilink.be

W www.desnoek.be

Wer mehr über die Geschichte des Bieres erfahren möchte, muss diesem einmaligen, an einem historischen Ort gelegenen Museum, einen Besuch abstatten. Hier finden Sie nämlich noch eine vollständig erhaltene, authentische Brauerei und Mälzerei aus dem 19. Jahrhundert. Dieses außergewöhnliche Stück industriellen Kulturerbes führt Sie zurück in die vorindustrielle Zeit der heißen Feuer, dampfenden Brausäle und feuchtkalten Gärkeller und lässt Sie im uralten Brouwershof die köstlichen, von Hand hergestellten Biere probieren.



**Gruppengröße (min/max):** 15 - 50

**Preis:** €4 (Besuch), €5 (inkl. Verkostung/Bewirtung),

€6 (inkl. Verkostung 'Snoekbier')

€50 pro Führer (max. 30 Personen pro Führer)

**Dauer der Führung:** 75 Minuten

**Öffnungszeiten:** Täglich



## Hop Museum

Gasthuisstraat 71, 8970 Poperinge

T + 32 57 33 79 22 E hopmuseum@poperinge.be

W www.hopmuseum.be

Das Hopfenmuseum ist im Stadtwaagengebäude untergebracht, in dem früher Hopfen gewogen, geprüft und gelagert wurde. Heute findet der Besucher dort eine umfangreiche Sammlung authentischer Hopfengeschirre.

**Gruppengröße (min/max):** 15 - 100

**Preis:** € 4 (nur Führung), € 6 (inkl. 1 Bewirtung) + €40 pro Führer (max. 35 Personen pro Führer)

**Dauer der Führung:** 90 - 120 Minuten

**Öffnungszeiten:** An allen Tagen außer montags.





# KNEIPEN

NACHSTEHEND FINDEN SIE EINE KURZE ÜBERSICHT ÜBER BESONDERE BIERKNEIPEN, IN DENEN DAS BIER ALS GETRÄNK EINEN BESONDEREN STELLENWERT EINNIMMT. AUF DER UMFANGREICHEN BIERKARTE FINDET DER GAST NICHT NUR GÄNGIGE BIERSORTEN, SONDERN VOR ALLEM TYPISCHE REGIONALE BIERE ODER BESONDERE BIERERLEBNISSE. VIELE DER KNEIPEN SIND FÜR GRUPPEN GEEIGNET, EINIGE SIND EHER KLEIN, ABER DAFÜR UM SO TYPISCHER. WIR EMPFEHLEN IHNEN, VORAB IHREN BESUCH IN DER KNEIPE ANZUKÜNDIGEN UND ZU RESERVIEREN.



## The Capital in Leuven

Grote Markt 14, 3000 Leuven

E info@thecapital.be

W www.thecapital.be

Dieses Lokal im Stadtzentrum wurde 2013 eröffnet und bietet eine riesengroße Bierauswahl an. Durch den Glasboden können Sie den Keller voller Bier sehen, das über ein raffiniertes Aufzugsystem zu Ihnen gebracht wird.

## Fiere Margriet

Margarethaplein 11, 3000 Leuven

T + 32 486 06 78 16

Die Bierkneipe mit dem größten Angebot ist „De Fiere Margriet“ am Margarethaplein. Dort stehen nicht weniger als 280 verschiedene Biere auf der Karte, darunter örtliche Spezialbiere wie Wolf, Broeder Jacob, Kessel Blond, Hector und Hof Ter Dormael. Jeden Monat gibt es ein „Bier des Monats“.

## De Metafoor

Parijsstraat 34, 3000 Leuven

T + 32 496 25 44 65

De „Metafoor“ ist ein echter Geheimtipp für Bierliebhaber. Diese gemütliche Kneipe finden Sie in der Parijsstraat. De „Metafoor“ hat ein besonders umfangreiches Bierangebot, darunter die gängigen Leuener Spezialbiere. Auch hier gibt es ein „Bier des Monats“.

**Öffnungszeiten:** Ab 11 Uhr. Täglich geöffnet.

## M-café

Savoyestraat 10, 3000 Leuven

T + 32 494 50 40 82

W www.mleuven.be

Sie können im M-café vor, während oder nach Ihrem Besuch im M-museum etwas trinken oder essen. Aber dieses Lokal ist mehr als nur eine Museumsbar und bietet Ihnen die größte Auswahl regionaler

Biere in Leuven. Interessant sind auch das Fachwissen und die Erfahrung des Personals. Die Mitarbeiter wissen, was sie tun und was sie servieren.

## Bier Central

De Keyserlei 25, 2018 Antwerpen

T + 32 3 201 59 85

E info@biercentral.be

W www.biercentral.be

Mit mehr als 300 Bieren und mehr als 20 frisch gezapften Bieren ist „Bier Central“ eine der Spitzenbierkneipen in Antwerpen. Die Auswahl an Bieren ist so umfangreich, dass man anstelle einer Bierkarte eher von einer Bierzyklopädie sprechen kann. Auch gut zu wissen: Jeden Freitag ist ein Biersommelier vor Ort, der Ihnen die gesamte Bierauswahl erläutert.

**Öffnungszeiten:** Ab 10 Uhr. Täglich geöffnet.

**Anzahl der Biere:** 320

## Kulminator

Vleminkveld 32, 2000 Antwerpen

T + 32 3 232 45 38

Das Bierhaus „De Kulminator“ ist ein Paradies für den Bierfreund, denn es handelt sich um eine spezialisierte Bierkneipe, dessen Geschäftsführer sich obendrein auf die Reifung von Bier spezialisiert hat. Und obwohl „De Kulminator“ sich in einer kleinen Seitenstraße versteckt, ist es sicher der Mühe wert, sich auf den Weg dorthin zu machen. Die Bierkarte umfasst um die 600 Biere aus aller Welt. Was „De Kulminator“ schließlich zu einer echten Perle macht, ist die unerreichte Vielfalt der Bierkarte mit zahllosen „alten“ Bieren. Das sind beispielsweise vergessene Biere von Brauereien, die nicht mehr bestehen, Biere, die niemals offiziell auf den Markt gebracht wurden usw. Nicht zu vergessen: Kulminator wurde von Ratebeer.com zur besten Kneipe der Welt gewählt.

**Öffnungszeiten:** Ab 11 Uhr, montags ab 20 Uhr, samstags ab 16 Uhr.

Sonntags geschlossen.  
**Anzahl der Biere:** 600

## ‘t Ankertje aan de Dijle

Vismarkt 20, 2800 Mechelen

T + 32 15 34 60 34 E info@tankertje.be

W www.tankertje.be

In dieser geselligen Kneipe in einem Gebäude aus dem 18. Jahrhundert im Stil des Spätbarocks begegnen Ihnen auf der Karte die bekannten Biere aus Mechelen. Angeschlossen ist ein Bierladen mit allerlei „bierigen“ Geschenken. Das Untergeschoss des Lokals ist vollständig der Brauerei „Het Anker“ geweiht. Verschiedene ihrer Biere gibt es frisch vom Fass. Das Obergeschoss zieren zahlreiche Reklametafeln und Erinnerungsstücke an rund dreißig Brauereien, die einst ihren Sitz in Mechelen hatten. „t Ankertje“ finden Sie auf dem Vismarkt, heute ein hippes und trendiges Viertel der Stadt.

**Öffnungszeiten:** Ab 15.30 Uhr, samstags ab 11 Uhr, sonntags ab 14 Uhr. Täglich geöffnet.

**Anzahl der Biere:** Alle Biere von der Brouwerij (Brauerei) Het Anker.

## d’Hanekeef

Keizerstraat 8, 2800 Mechelen

T + 32 15 20 78 46

„D’Hanekeef“ ist die älteste Kneipe in Mechelen. In den 1950er Jahren beispielsweise waren Kneipen die gesellschaftlichen Treffpunkte. So hingen überall „Spardosen“ an der Wand. Gäste steckten jede Woche einen kleinen Betrag hinein, der dann auf ein Bankkonto eingezahlt wurde. Mit dem Gesparten wurde jährlich ein Abendessen oder Fest für die Gäste veranstaltet. Heute ist D’Hanekeef noch immer solch ein gesellschaftlicher Treffpunkt, wo man nach Herzenslust tratschen und Volksspiele spielen kann. Auf der Karte stehen um die 50 verschiedene Biere.

**Anzahl der Biere:** 50





## Moeder Lambic

**Place Fontainas 8, 1000 Brüssel**

**T** + 32 2 503 60 68

**E** info@moederlambic.com

**W** www.moederlambic.com

Die berühmte Bierkneipe „Chez Moeder Lambic“ finden Sie sowohl auf dem Place Fontainas im Zentrum von Brüssel, als auch in Saint-Gilles gleich außerhalb des Stadtkerns. Beide Lokale werden regelmäßig zu den besten Bierkneipen der Welt gezählt. Was „Moeder Lambic“ wirklich von anderen unterscheidet, sind die handwerklich gebrauten Biere vom Fass, die in einem einzigartigen Kühlraum aufbewahrt werden, der die Haltbarkeit fördert – obgleich das nicht wirklich nötig ist, denn das Bier geht flott über den Tresen.

**Öffnungszeiten:** Ab 16 Uhr. Täglich geöffnet.

**Anzahl der Biere:** 400

## A La Mort subite

**Warmoesberg 7, 1000 Brüssel**

**T** + 32 2 513 13 18

**E** info@alamortsubite.com

**W** www.alamortsubite.com

Wer das „Mort Subite“ betritt, gelangt in ein anderes Zeitalter: hohe Decken, abgenutzte Bänke und Tischchen, eine schnurrende Katze unter einem Vorkriegsheizkörper. An der Wand hängen zahlreiche vergilbte Fotos ehemaliger Kunden wie Jacques Brel und König Baudouin. Gegenwärtig wird das Lokal vor allem von ausländischen Touristen besucht, die kommen, um Faro, Kriekbier und die typischen Brüsseler Butterbrote mit Quark zu versuchen.

**Öffnungszeiten:** Ab 11 Uhr. Täglich geöffnet.

**Anzahl der Biere:** 30

## De Dulle Griet

**Vrijdagmarkt 50, 9000 Gent**

**T** + 32 9 224 24 55

**E** info@dullegriet.be

**W** www.dullegriet.be

Die „Dulle Griet“ ist eine authentische Kneipe mit einem alten, aber wunderbaren mittelalterlichen Interieur inklusive Wagenrädern. Ihr Name verweist auf die Kanone aus dem 15. Jahrhundert gleich ums Eck. In dieser Kneipe treffen Sie auf den größten Biervorrat von Gent, dennoch bleibt sie ein geselliger, ruhiger Ort. Auf der Karte stehen um die 250 Getränke, darunter Trappisten-, Abtei- und Kriekbiere.

Es gibt auch ein Hausbier, das selbstverständlich „Dulle Griet“ heißt. Origineller Tipp: Tauschen Sie Ihren Schuh (vorübergehend) gegen ein Max-Bier ein. Es wird in einem Glas in der Form eines Stiefels ausgeschrieben!

**Öffnungszeiten:** Ab 12 Uhr, montags ab 16.30 Uhr.

**Anzahl der Biere:** 250

## Het Waterhuis aan de Bierkant

**Groentenmarkt 9, 9000 Gent**

**T + 32 9 225 06 80**

**E [info@waterhuisaandebierkant.be](mailto:info@waterhuisaandebierkant.be)**

**W [www.waterhuisaandebierkant.be](http://www.waterhuisaandebierkant.be)**

„Het Waterhuis aan de Bierkant“ ist noch so eine altehrwürdige Kneipe in Gent. Besonders populär ist sie bei Bierliebhabern und Touristen. Die Lage gleich an der Leie spielt gewiss eine Rolle für die Popularität der Terrasse dieses Lokals – in den Sommermonaten ein wahrer „Hot Spot“. Aber auch von dem mit Kerzen beleuchteten Tresen haben Sie eine schöne Aussicht auf den Fluss. Im Obergeschoss können Sie außerdem regelmäßig dem Genter Puppentheater bei seinen Aufführungen zusehen. Sie sollten hier unbedingt eines der drei Hausbiere probieren: Gandavum, Klokke Roeland oder Mammelokker. Daneben hat sich die Kneipe auf Geuze- und Kriekbiere spezialisiert.

**Öffnungszeiten:** Ab 11 Uhr. Täglich geöffnet.

**Anzahl der Biere:** 175

## Rose Red

**Cordoeanierstraat 16, 8000 Brügge**

**T + 32 50 33 90 51**

**E [info@cordoeanier.be](mailto:info@cordoeanier.be)**

**W [www.cordoeanier.be/rosered.php](http://www.cordoeanier.be/rosered.php)**

„Café Rose Red“ ist eine herzerwärmende, stimmungsvolle Kneipe im Zentrum von Brügge, nur einen Katzensprung vom Markt entfernt. Eine ruhige Seitenstraße führt Sie schnell weg von den touristischen Trampelpfaden und bringt Sie zu diesem authentischen Schmuckstück in der Innenstadt von Brügge. Die Spezialität des Hauses ist Trappistenbier, deshalb gibt es hier auch alle weltweit gepriesenen Trappistenorten. Sowohl drinnen wie auch draußen auf der angenehmen Terrasse im Innenhof können Sie diese dem Gaumen schmeichelnde Köstlichkeit probieren.

**Öffnungszeiten:** Ab 11 Uhr. Täglich geöffnet.

## ‘t Brugsch Bieratelier

**Wijngaardstraat 13, 8000 Brügge**

**W [www.brugsbieratelier.com](http://www.brugsbieratelier.com)**

„t Brugsch Bieratelier“ ist eine Kneipe, wie es keine zweite gibt. Sie führt nur Biere vom Fass, und zwar ausschließlich belgische Biere. Die Kneipe ist in einem kleinen Reihenhaus untergebracht und gemütlich eingerichtet. Blickfang ist der Tresen mit den Zapfhähnen. Dort können Sie sich jederzeit zwölf Biere schmecken lassen. Das Angebot wechselt monatlich und hängt von der Saison ab. Können Sie sich schwer für ein einziges Bier entscheiden, dann machen Sie doch eine Verkostung. Für 8 € wählen Sie drei Biere von der Karte, die Sie in einer Miniausführung auf den Tisch bekommen. So haben Sie einen schönen Überblick und können die verschiedenen Geschmacksrichtungen probieren und genießen.



# RESTAURANTS

IM FOLGENDEN FINDEN SIE EINE KOMPACTE ÜBERSICHT AUSGEWÄHLTER BIERRESTAURANTS, DIE SICH AUF BIERGASTRONOMIE SPEZIALISIERT HABEN. ANDERE RESTAURANTS HABEN EIN STÄNDIGES ANGEBOT AN BIERGERICHTEN. ALLE RESTAURANTS SIND GRUPPENTAUGLICH. DENNOCH EMPFEHLEN WIR EINE RESERVIERUNG IM VORAUS.





## Zarza

**Bondgenotenlaan 92, 3000 Leuven**  
**T + 32 16 20 50 05** **E** info@zarza.be  
**W** www.zarza.be

Das Restaurant Zarza ist modern und doch gemütlich eingerichtet. Das Küchenteam kocht mit hochwertigen Produkten, die oft aus der eigenen Region kommen. Im Jahr 2009 hat das Zarza den Bierkok-Preis gewonnen, eine Initiative, die auf Biere und Brauereien aus Flämisch-Brabant aufmerksam macht. Im Zarza können Sie sich einen schönen Abend bei vorzüglichem Essen in einem stimmungsvollen Rahmen machen.

**Öffnungszeiten:** Montags bis samstags: von 11.45 Uhr bis 15 Uhr und von 18.30 Uhr bis 24.00 Uhr. Sonntags geschlossen.

## Brasserie improvisio

**Brüsselsestraat 63, 3000 Leuven**  
**T + 32 16 20 76 46**  
**W** www.improvisio.net

Improvisio sorgt für eine kulinarische Überraschung von Format im Leuener „Oude Gasthuys“ aus dem

18. Jahrhundert. Lassen Sie Ihre Sinne streicheln und genießen Sie die Sommermonate auf einer der idyllischen Terrassen mit Blick auf die Kapelle der Romaanse Poort. Hier wird übrigens auch an den Bierfreund gedacht: Entdecken Sie die schöne, vielseitige Bierkarte.

**Öffnungszeiten:** Ab 11 Uhr. Sonntags und montags geschlossen.

## De Drie Fonteynen

**Herman Teirlinckplein 3, 1650 Beersel**  
**T + 32 2 331 06 52**  
**E** guido.debelder@telenet.be  
**W** www2.resto.be/driefonteynen.restaurant

Café-Restaurant „3 Fonteynen“ bei Guido Debelder, Bruder von Armand Debelder, der Geuzes braut und mischt. Gleich ums Eck liegt die Brauerei. Die Küche kocht typische Regionalgerichte mit Geuze und Kriek aus der Brauerei „3 Fonteynen“. Und Sie können natürlich auch einfach nur eines der Hausbiere verkosten.

**Öffnungszeiten:** Dienstags und mittwochs geschlossen.

## De Grootte Witte Arend

**Reynderstraat 18, 2000 Antwerpen**  
**T + 32 3 233 50 33**  
**E** info@degrootewittearend.be  
**W** www.degrootewittearend.be

Diese Brasserie im Herzen Antwerpens, wo Sie in den Sommermonaten auf der stimmungsvollen Terrasse sitzen können, sollten Sie nicht verpassen. Auf der Karte stehen zahlreiche typisch flämische, mit Bier zubereitete Gerichte. Darüber hinaus hat der „Grootte Witte Arend“ eine sehr große Bierkarte mit einigen schwer erhältlichen Spezialbieren.

**Öffnungszeiten:** Ab 11.30 Uhr. Kein

## Het Duvels Genot

**Sint-Aldegondiskaai, 2000 Antwerpen**  
**T + 32 3 485 59 55**  
**E** info@hetduvelsgenot.be  
**W** www.hetduvelsgenot.be

In einer geselligen Atmosphäre und mit einem tollen Ausblick auf das MAS ist „Het Duvels Genot“ hervorragend geeignet, um mit allen Sinnen zu genießen. Die Chefs huldigen der belgischen Bierküche und entwickeln so

klassische Gerichte mit einer modernen Note. Hier können Sie sich vor, nach und während der Mahlzeit eines der vielen Biere aus dem Sortiment der Brauerei Duvel-Moortgat schmecken lassen. Und das nicht nur zum Essen, sondern auch in den Gerichten selbst.

**Öffnungszeiten:** Ab 11 Uhr. Kein.

## Brasserie Het Anker

**Guido Gezellelaan 49, 2800 Mechelen**

**T** + 32 15 28 71 41

**E** info@hetanker.be

**W** www.hetanker.be

Seit Generationen ist hier ein einmaliges Geschmackserlebnis gewährleistet.

Zum Konzept der Brasserie gehört es, die Biere der Brauerei zu genießen.

Dasselbe gilt für die Küche, wo alle Gerichte mit diesen Bieren zubereitet werden, um ihr Genusserlebnis abzurunden. Reservieren Sie im Voraus einen Tisch oder kommen Sie einfach vorbei und genießen Sie die

schmackhaften Gerichte mit dem zu ihnen passenden Bier.

**Öffnungszeiten:** Wochentage: 07:00 bis 21:00 Uhr; Samstag 08:00 bis 17:00 Uhr; Sonntag 08:00 bis 12:00 Uhr

## Restobières

**Vossenstraat 9, 1000 Brüssel**

**T** + 32 2 511 55 83

**OR** +32 495 50 63 00

**E** fayt@restobieres.be

**W** www.restobieres.eu

Mitten im Brüsseler Marollen-Viertel pflegt Alain Fayt eine Brüsseler Küche mit einem Herz für handwerklich gebrauchte Biere: Muscheln mit Hommelbier, Kalbsragout mit Blanche de Watou, Sabayon mit Kriek usw.

**Öffnungszeiten:** Dienstags bis sonntags ab 12 Uhr, montags bis freitags ab 18:45 Uhr.

## Les Brigittines

**Kapellemarkt 5, 1000 Brüssel**

**T** + 32 2 512 68 91 **T2** + 32 2 512 69 57

**E** info@lesbrigittines.com

**W** www.lesbrigittines.com

Das Restaurant „Les Brigittines“ liegt mitten in Brüssel in Laufnähe zu Grand Place, Sablon, Justizpalast und Marollen-Viertel. In einem stimmungsvollen Art-Nouveau-Rahmen genießen Sie eine klassische belgisch-französische Küche auf der Basis frischer Saisonprodukte.

**Öffnungszeiten:** Offen von 12 Uhr bis 14.30 Uhr und von 19 Uhr bis 22.30 Uhr (Wochenende bis 23 Uhr), samstagnachmittags, sonntags und an Feiertagen geschlossen.

## De Heeren van Liedekercke

**Kasteelstraat 33, 9470 Denderleeuw**

**T** + 32 53 68 08 88

**E** info@heerenvanliedekercke.be

**W** www.heerenvanliedekercke.be

„De Heeren Van Liedekercke“ wurde 2013 zum besten Bierrestaurant der Welt gewählt! Das Restaurant serviert Ihnen originelle Biergerichte mit dem Aroma und der Raffinesse, die nur ein Bier geben kann. Der Bierkeller ist beeindruckend. Mehr als 400 belgische Biere warten dort auf Bierliebhaber. Bei der Wahl hilft man Ihnen mit fachkundiger Beratung zu Geruch, Farbe und Geschmack.

**Öffnungszeiten:** Ab 11.30 Uhr, sonntags ab 12.30 Uhr. Dienstags und mittwochs geschlossen.

## R&B (Ribs 'n Beer)

**Ezelstraat 50, 8000 Brugge**

**T** + 32 50 70 76 77

**E** reservations@ribsnbeer.com

**W** www.ribsnbeer.com

Das R&B liegt nur fünf Minuten zu Fuß vom historischen Marktplatz von Brügge entfernt und ist der beste Ort, um saftige, langsam gegarte Rippchen in einer Vielzahl schmackhafter Soßen zu verkosten. Neben den köstlichen Rippchen sollten Sie auch einmal unser 650 g schweres T-Bone-Steak und viele andere Gerichte probieren, darunter unsere berühmten Nachos. Wir führen auch eine breite Palette belgischer Biere, unter anderem die meisten Trappistenbiere und andere Getränke.

**Öffnungszeiten:** Täglich ab 18:00 Uhr, Sonntag ab 12:00 Uhr (Mittagessen für Gruppen jederzeit auf Anfrage).

## 't Hommelhof

**Watouplein 17, 8978 Watou**

**T** + 32 57 38 80 24

**E** info@hommelhof.be

**W** www.hommelhof.be

Küchenchef Stefaan Coutteneys ist einer der Pioniere der Biergastronomie. Im In- und Ausland wird er für seine Bierküche gerühmt, bei der er vor allem mit Bieren aus der belgischen Westhoek arbeitet. Er hat bereits mehrere Bücher über Foodpairing mit Bier geschrieben und vor kurzem wurde er in den Orden der 33 Meisterköche Belgiens aufgenommen. Sein Restaurant im poetischen Watou ist ein kulinarischer Anziehungspunkt für Bierliebhaber mit feinem Gaumen. Dort sind Sie für ehrliche, schmackhafte und erschwingliche Gerichte mit Regionalbieren aus Poperinge an der richtigen Stelle.

**Öffnungszeiten:** Montageabends- und dienstagsabends, mittwochs und donnerstagsabends geschlossen. Jeder Mittwoch im Juli und August geschlossen.







# GEFÜHRTE TOUREN

HIER FINDEN SIE EINE AUFLISTUNG DEUTSCHSPRACHIGER FÜHRUNGEN FÜR GRUPPEN. FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN NEHMEN SIE BITTE DIREKT KONTAKT MIT DER JEWELIGEN ORGANISATION AUF, WELCHE DIE FÜHRUNGEN ANBIETET. DA VIELE FÜHRUNGEN NUR AUF ANFRAGE MÖGLICH SIND, EMPFEHLEN WIR IHNEN, VORAB ZU RESERVIEREN, DAMIT DIE FÜHRUNG AUCH ZU DEM VON IHNEN GEWÜNSCHTEN TERMIN STATTFINDEN KANN.



# LEUVEN

## Löwener Biergeschichten

**W** [www.leuven.be/bierstad](http://www.leuven.be/bierstad)

Bei diesem Spaziergang nimmt Sie der Führer mit auf eine Entdeckungsreise zu alten Kneipen und (verschundenen) Brauereien. Er erzählt Ihnen die Geschichte der Bierstadt Leuven. Wurde hier wirklich so viel Bier getrunken? Wo sind all diese Brauereien jetzt? Gibt es einen Unterschied zwischen einem Kroeg und einem Estaminet? Warum gibt es rund um den Oude Markt so viele Kneipen? Wie kommt es, dass das Leuvenier Bier so bekannt wurde? Ist es wahr, dass die Brauer Fischschuppen und Schweinsfüße verwendeten, und wurde das Bier mit Wasser aus der Dijle gebraut?

**Dauer:** 2 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 25 Pers.

**Preis:** €60 pro Gruppe

## Beerhop

**W** [www.beerhop.be](http://www.beerhop.be)

**W** [www.leuvenleisure.com](http://www.leuvenleisure.com)

Alle Arten von Biertouren in und um Leuven. Bierrundgänge, Brauereibesuche per Rad oder Bus, sportliche Kneipentour, Verkostungen regionaler Biere – und alles auch für den Einzelreisenden geeignet. Mehr darüber erfahren Sie auf der Webseite.

# ANTWERPEN

## Kneiptour mit der Pferdekarre durch Antwerpen

**W** [www.focusflanders.com](http://www.focusflanders.com)  
Kneiptour und anschließend ein Bierdinner in einem historischen Kellerrestaurant.

**Dauer:** 3 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** 15 - 60 Pers.

**Preis:** Auf Anfrage

## Spaß mit Bier

**W** [www.visitantwerpen.be](http://www.visitantwerpen.be)

Teilnehmer dieser Tour werden mit großem Vergnügen mehr über die fesselnden „petites histoires“ erfahren, die kleinen Geschichten rund um einige der Antwerpener Gaststätten mit ihren wichtigen Aufgaben im Sozial-, Geschäfts- und Kulturleben der Stadt. Bei dieser Tour lernen Besucher nicht nur den Charme und die Geschichte dieser traditionellen Tavernen, Kneipen, Gaststätten oder „Estaminets“ kennen, sondern auch die lokalen Biere und ihre Braumethoden. Ein hervorragender Tipp für Menschen, die die „andere Seite“ Antwerpens entdecken wollen.

**Dauer:** 2 Stunden

**Gruppengröße (mind./max.):** max. 20

**Preis:** €65 für die gesamte Gruppe

## Bierrundgang

**W** [www.vizit.be](http://www.vizit.be)

Antwerpen ist mehr als nur ein leckeres Bolleke. Beim Bierrundgang entdecken die Besucher auch die außergewöhnlichsten Biergeschichten der Stadt. Nirgendwo sonst gibt es so viele authentische Lokale und keine andere Stadt hat so enge Bande mit dem edlen Gerstensaft. Wo sonst gibt es mehr Besprechungen rund um das Bier? Oder wo sonst hat sich ein Brauer jemals um eine „Neustadt“ gekümmert? Antwerpen und sein Bier – eine überraschende Geschichte mit den üblichen Verkostungen.

**Dauer:** 2,5 Stunden

**Gruppengröße (mind./max.):** max. 20

## Bierrundgang mit Mahlzeit

**W** [www.vizit.be](http://www.vizit.be)

Viele köstliche Gerichte werden mit Bier gekocht – der perfekte Grund, einen Bierrundgang mit einem Essen zu kombinieren. Neben dem Bieraperitif mit Appetithappen können Bierfans ein Hauptgericht verzehren, zu dem ein Bier absolut angemessen ist. Und natürlich endet der Rundgang mit einem Bier.

**Dauer:** 4 Stunden

**Gruppengröße (mind./max.):** max. 20

## Spaß mit Bier und Elixier

**W** [www.visitantwerpen.be](http://www.visitantwerpen.be)

Hierbei handelt es sich um eine längere und vor allem Variante einer normalen Kneiptour. Schließlich geht es nicht nur um die hiesigen Biere, sondern auch um einige der „harten Getränke“ wie die Antwerpener Genevern oder Kräuterliköre, die vor allem – aber nicht ausschließlich – im Winter Lust auf mehr machen. Wer sich jedoch nichts aus Hochprozentigem macht, kann weiter einfach Spaß mit Bier haben ...

**Dauer:** 3 Stunden

**Gruppengröße (mind./max.):** max. 20

**Preis:** €95 für die gesamte Gruppe

# MECHELEN

## Caroluswanderung

**W** [www.toerismemechelen.be](http://www.toerismemechelen.be)

Entdecken Sie Mechelen und probieren Sie sein flüssiges Gold. Der Carolusspaziergang führt Sie durch die historische Innenstadt, Ein- oder zweimal stoppen Sie in einer typischen Mechelner Kneipe, in der Sie ein wunderbares Mechelner Bier genießen. Die Streckenführung hängt von den teilnehmenden Lokalen ab.

**Dauer:** 2 Stunden (1 Bier) oder 3 Stunden (2 Biere) **Gruppengröße (min/max):** min. 15 Pers. **Preis:** €8 (2 Stunden), €13 (3 Stunden)



# BRÜSSEL

## Best of Belgian Beers

**W** [www.sterkmansevents.eu](http://www.sterkmansevents.eu)

Dieser Themenspaziergang führt Sie durch das ganze Stadtzentrum. Sie entdecken den Grand Place, lernen „Manneken-Pis“ kennen und flanieren durch die königliche Galerie St-Hubert. In zwei Tavernen stoppen Sie für ein süffiges handwerklich gebrautes Bier (individuelle Auswahl aus ca. acht Bieren), das von ihrem Führer mit dem nötigen Fachwissen beschrieben wird

**Dauer:** 2 bis 2,5 Stunden, zwischen 10 Uhr und 19 Uhr

**Gruppengröße (min/max):** 5 - 25 Pers.

**Preis:** Auf Anfrage

## Brasselicious

**W** [www.itineraires.be](http://www.itineraires.be)

Der Poechenellekelder, La Bécasse, L'Image Nostre Dame, Greenwich, .t Goudblommeke van Papier, Mort Subite: Sie alle sind historische Brüsseler Kneipen, in denen es sich gesellig trinken lässt. Der Führer nimmt Sie ins Schlepptau zu den verschiedenen Orten und erzählt Ihnen mehr zu Geschichte, Entwicklung und Renovierungen, denen diese Lokale unterzogen wurden. Als Draufgabe erhalten Sie nette Anekdoten und Wissenswertes! In den Kneipen erläutert er den einzigartigen Charakter und die Vielfalt der verschiedenen Biere.

**Dauer:** Auf Anfrage

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

**Preis:** Auf Anfrage

## Bier, Diner und Musik in Brüsseler Kneipentour

**W** [www.sterkmansevents.eu](http://www.sterkmansevents.eu)

Ihr Weg führt Sie vorbei am „Manneken-Pis“, über den Grand Place, die Ilot Sacré und durch die königlichen St. Hubert Galerien. Sie erleben einen echten Bierabend mit Livemusik – „Aperitif“, „Hauptgericht“ und „Dessert“ genießen Sie in drei verschiedenen Lokalen im Stadtzentrum. Der Aperitif besteht aus einem belgisches Spezialbier mit Käse, Ihr Hauptgericht ist ein mit Bier zubereitetes Gericht mit einem zweiten Spezialbier und als „Dessert“ rundet

ein drittes handwerklich gebrautes Bier in einer Taverne den Rundgang ab. An allen Stationen hören Sie ein wenig Musik.

**Dauer:** 3 Stunden (Dienstag - Samstag, Abfahrt zwischen 19 Uhr und 20 Uhr)

**Gruppengröße (min/max):** 15 - 25

**Preis:** Auf Anfrage

## Bier und Brauereien

**W** [www.provelo.org](http://www.provelo.org)

Eine Radtour auf den Spuren der Geschichte des Biers und der Brüsseler Brauereien. Die Radler besuchen nicht nur für Brüssels typische Lokale und „Estaminets“, sondern auch die Brauerei Cantillon, Brüssels letzte noch immer Bier erzeugende Brauerei.

**Dauer:** 4 Stunden (15 km)

**Gruppengröße (mind./max.):** max. 20

**Preis:** €175 pro Führer, €8 pro Rad, €4 für den Rundgang in der Brauerei Cantillon

## Brüsseler Biere: von Geuze über Pils

**W** [www.lafonderie.be](http://www.lafonderie.be)

Kneipen, Tavernen, Brasserien „Estaminets“ und „Caberdouchkes“ finden sich erstmals im Brüssel des 18. und 19. Jahrhunderts. Sie werden immer häufiger und werden als Treffpunkt populär, wo es sich gesellig trinken lässt. Auf diesem Rundgang entdecken Sie die Entwicklung und Vielfalt der belgischen Biere, vom traditionellen Geuze bis zum industriell gebrauten Pils. Der Weg beginnt im historischen Herzen der Stadt und endet bei der Brauerei Cantillon.

**Dauer:** 2,5 Stunden. Nicht möglich am Sonntag und an Feiertagen. Letzte Abfahrt um 14 Uhr.

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

**Preis:** €235

## Dine Around

**W** [www.itineraires.be](http://www.itineraires.be)

Mit „Dine Around“ genießen Sie eine unterhaltsame Rundfahrt durch die Hauptstadt Europas in einem „interaktiven“ Reisebus. Sie entdecken die Perlen der historischen Stadt: den Triumphbogen des Cinquantenaire, den Surrealismus von Magritte, Art-Nouveau-Locken und Textblasen von Comics, die Alleen des Warandeparks, das Panorama des Atomiums ... Im Bus können Sie Bier und Käse probieren und bei zwei Zwischenstopps (Triumphbogen des Cinquantenaire und Atomium) finden zusätzliche Verkostungen statt. Eine originelle Weise, um Brüssel in Gesellschaft zu entdecken und somit eine tolle Gelegenheit, um einmal Ihre Freunde einzuladen!

**Dauer:** Auf Anfrage

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

**Preis:** Auf Anfrage

## Fahrradtour: Cafés und Comics

**W** [www.provelo.org](http://www.provelo.org)

Brüssel ist zweifellos die Comicstadt von Belgien. Von Quick und Flupke über Brüssel bis Gaston Lagaffe – hier begegnen Sie allen. Viele bekannte Comic-Zeichner begannen ihre Laufbahn in dieser Stadt oder wohnen noch immer dort. In den letzten zehn Jahren wurden 25 kahle Mauern in der Stadt mit Comic-Helden aufgepeppt. Unterwegs kommen Sie auch an einigen der typischsten Brüsseler Kneipen im historischen Stadtzentrum vorbei. Ihr Führer verrät Ihnen alles darüber. Nach dem Rundgang können Sie in einer dieser Kneipen noch ein leckeres Bier trinken.

**Dauer:** 4 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 20

**Preis:** €175 pro Führer und €8 pro Fahrrad.



## Praktischer Kurs zu den belgischen Bieren

**W** [www.busbavard.be](http://www.busbavard.be)

Belgier trinken enorme Mengen des edlen Gerstensafts. Das wussten Sie zweifellos bereits. Nirgendwo gibt es solch eine große Vielfalt an Biersorten wie hier: hell, braun, dunkel oder tiefrot, mit Kümmel, Kirschen oder Honig. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Höchste Zeit, sie alle kennenzulernen! Ein Spezialist macht Sie mit den bedeutendsten belgischen Bierfamilien bekannt und erläutert ihre Herstellung ausführlich. So lernen Sie, worum es bei obergärig, untergärig und spontaner Gärung geht, was es mit dem Alkoholgehalt auf sich hat und Ähnliches mehr. Dieser lehrreiche und entspannende Kurs kommt natürlich nicht ohne praktische Übungen aus. Das Gelernte kann auf dreierlei Weise gefestigt werden: als Aperitif, bei dem die Theorie des Bierbrauens in einem typischen Wirtshaus mit der Verkostung von vier Biersorten illustriert wird, als Büffett oder

als gastronomische Mahlzeit, bei der alle leckeren Gänge von der Vorspeise bis zum Dessert mit Bier zubereitet werden.

**Dauer:** 2 bis 2,5 Stunden (eventuell kürzer)

**Gruppengröße (min/max):** Auf Anfrage

**Preis:** Auf Anfrage

## Wenn die Kneipen über Brüssel erzählen...

**W** [www.busbavard.be](http://www.busbavard.be)

Ein Spaziergang zu alten, typischen oder ungewöhnlichen Lokalen – über die Jahrhunderte hinweg Zeugen der Stadtgeschichte und der Entwicklung sozialer Gewohnheiten und Vorlieben. Ein Blick auf die großen architektonischen Strömungen und Trends der Vergangenheit. Bei den beiden Pausen können Sie die typische Brüsseler Atmosphäre schnuppern!

**Dauer:** 3 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

**Preis:** Ab € 156 (tagsüber), € 176 (abends ab 20 Uhr)

## Zum Wohl!

**W** [www.guidesBrüssels.be](http://www.guidesBrüssels.be)

Als echtes Bierland hat Belgien eine ganze Reihe verschiedener Biere zu bieten, darunter Trappistenbiere, Abteibiere, saisonale Biere usw. Wahrscheinlich gibt es mehr als 750. Typisch für Brüssel sind Geuze, Lambik, Faro und Kriek. In einer Reihe typischer Kneipen sind die Liebhaber solcher Biere an der richtigen Adresse: Mort Subite, A l'Image de Notre-Dame, Bécasse, Les Brasseurs, Het Goudblommeke in Papier, Manneken Pis und die schönen Tavernen auf dem Grand Place.

**Dauer:** 2 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 20

**Preis:** € 117, Kunden müssen eine Konsumierung vor Ort zahlen





# GENT

## Bekanntschaft schließen mit belgischen Bieren

**W** [www.focusflanders.com](http://www.focusflanders.com)

Ein Abend ganz im Zeichen der belgischen Biere! Rundfahrt, Bierseminar mit Bierologe und Verkostung mit Häppchen, Bierdiner!

**Dauer:** 2 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** 15 - 80

**Preis:** Auf Anfrage

## Bier, Spaß und Gastronomie

**W** [www.focusflanders.com](http://www.focusflanders.com)

Eine unterhaltsame Kneiptour unter Leitung des Gentse Belleman, gefolgt von einem Abendessen in einem typisch Genter Restaurant, wobei die Gerichte auf der Grundlage von Bier zubereitet werden.

**Dauer:** 2 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** 15 - 80

**Preis:** Auf Anfrage

## Bierrundgang

**W** [www.vizit.be](http://www.vizit.be)

Bei dieser erfrischenden Biertour in Gent erfährt jeder Teilnehmer etwas über die ersten Kneipen und Brauereien, die Tradition des Bierbrauens in den Klöstern, ob Biertrinken gesund ist oder nicht ... Und der Teilnehmer hat gleich Gelegenheit, sein neu erworbenes Wissen in der Praxis zu testen! Inbegriffen sind eine Bierverkostung in einer der vielen Bierkneipen in Gent und ein Bier in der Stadtbrauerei Gruut.

**Dauer:** 2,5 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

## Bierrundgang mit Abendessen

**W** [www.vizit.be](http://www.vizit.be)

Bei dieser Tour kombiniert der Besucher den Bierrundgang in Gent mit einem Abendessen. Zuerst gibt es ein Bier mit einigen Appetithappen in einer typischen Kneipe. Hinterher serviert ihm ein Restaurant einen Hauptgang begleitet von einem Bier und

schließlich endet der Bierrundgang in einer Kneipe, wo es ein weiteres Bier zu verkosten gibt.

**Dauer:** 4 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

## Brauen, brennen und Abfüllen

**W** [www.gandante.be](http://www.gandante.be)

Brauen, Brennen und in Flaschen Abfüllen – über Geistreiches und andere Trünke: Wir führen Sie entlang der zahlreichen Spuren des einst so blühenden Brau- und Brenngewerbes.

**Dauer:** 2 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

**Preis:** €80 pro Führer

## Kneiptour

**W** [www.gentsegidsen.be](http://www.gentsegidsen.be)

Flandern wird als Land des Bieres und des Genevers bezeichnet. Machen Sie selbst die Probe aufs Exempel in drei geselligen (authentischen) Kneipen und genießen Sie eine schmackhafte Geschichte über „Keit“, „Gruut“ (Kräutermischung) und „Hoppe“ (Hopfen). Dieser Spaziergang schenkt der Geschichte von Genter Bieren und Brauereien im Laufe der Jahrhunderte Aufmerksamkeit. Bitte erwarten Sie keine Kneiptour, aber am Ende eine Bierprobe zu machen ist immer möglich, beispielsweise in der Brauerei Gruut.

**Dauer:** 2 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

**Preis:** €75 für die ganze Gruppe, €5 für die Bewirtung

## Von Abtei bis Brauerei

**W** [www.gentsegidsen.be](http://www.gentsegidsen.be)

Dieser Rundgang ist der jahrzehntelangen Geschichte des Bieres und der Brauereien von Gent gewidmet. Hiervon darf man sich zwar keine Kneiptour erwarten, jedoch ist es jederzeit möglich, diesen Spaziergang mit einer Verkostung zu beenden, z.B. in der Stadtbrauerei Gruut.

**Dauer:** 2 Stunden

**Gruppengröße (min/max):** max. 25

**Preis:** €75 für die ganze Gruppe, €5 für die Bewirtung



# BRÜGGE UND PROVINZ WESTFLANDERN

## Alte Krüge und Altweibergeschichten

**W** [www.q-rius.be](http://www.q-rius.be)

Teilnehmer dieser Tour machen eine Trinkpause in einer traditionellen Brügger Kneipe, wo es eines der köstlichen örtlichen Biere gibt, oder sie wagen es gleich, das handgebraute Brügger Bier, das „Brugse Zot“ zu verkosten. In Begleitung eines Führers, der zahllose unterhaltsame Geschichten und Anekdoten über Brügge und sein Bier zu erzählen weiß, entdecken die Besucher zwei typische Brügger Cafés, wo sie die Atmosphäre einer lang vergangenen Zeit erlebt wird.

**Dauer:** 2 Stunden (täglich, Beginn zwischen 15:00 und 19:00 Uhr).

**Gruppengröße (mind./max.):** 12 - 25

**Preis:** € 15 pro Person

## Prost!

**W** [www.gidsenkringbrugge.com](http://www.gidsenkringbrugge.com)

Bei dieser Kneipentour nimmt der Führer den Besucher mit in angenehme kleine Cafés, Kneipen und Tavernen – nur einige der für Brügge typischen Lokale, könnte man sagen. Natürlich hat der Besucher jedes Mal Gelegenheit, ein Bier zu genießen, das der Führer mit interessanten Geschichten über das Lokal und seine Umgebung würzt.

**Dauer:** 2 bis 3 Stunden.

**Gruppengröße (mind./max.):** max. 25

**Preis:** € 12,5 bis € 16 pro Person

## Typische Lokale und unglaubliche Geschichten

**W** [www.q-rius.be](http://www.q-rius.be)

Was könnte besser sein, als sich bei einem süffigen Bier oder dem traditionellen Bier der Stadt, dem „Brugse Zot“, in einer gemütlichen, altmodischen Kneipe zu entspannen. Entdecken Sie zwei der einzigartigen Brügger Kneipen in Begleitung eines Führers, der Ihnen dabei unterhaltsame Geschichten und Anekdoten über Brügge und seine Biere serviert und so das Ambiente vergangener Zeiten heraufbeschwört.

**Dauer:** 2 Stunden (täglich, Beginn zwischen 15:00 und 19:00 Uhr).

**Gruppengröße (mind./max.):** 12 – 25

**Preis:** € 15 pro Person

## Happas in Brügge

**W** [www.focusflanders.com](http://www.focusflanders.com)

Bei dieser Tour macht der Besucher eine einstündige Rundfahrt durch das Herz von Brügge in einem Pferdebus mit einem Zwischenstopp für eine Bierverskostung und ein Abendessen mit Happas!

**Dauer:** 3 Stunden

**Gruppengröße (mind./max.):** 15 - unbegrenzt

**Preis:** auf Anfrage

## Auf den Spuren des Brugse Zot

**W** [www.focusflanders.com](http://www.focusflanders.com)

Entdecken Sie die Brauerei „Brugse Zot“ in Kombination mit einem Bierdinner in einem authentischen Zunfthaus.

**Dauer:** 3 Stunden

**Gruppengröße (mind./max.):** 15 - unbegrenzt

**Preis:** Auf Anfrage

## Kneipentour mit der Pferdekutsche durch Brügge

**W** [www.focusflanders.com](http://www.focusflanders.com)

Kneipentour mit Pferdekutsche durch Brügge.

**Dauer:** 3 Stunden

**Gruppengröße (mind./max.):** 13 - 58

**Preis:** Auf Anfrage







# 10 WICHTIGE BIER-EVENTS IN FLANDERN UND BRÜSSEL

## 1 **Brügger Bierfestival**

**Februar / Brügge - jährlich**  
[www.brugsbierfestival.be](http://www.brugsbierfestival.be)

Brügge hat sich einen Ruf mit seiner langen Tradition des Bierbrauens und der Kaffeekultur erworben. Anfang Februar findet die 8. Ausgabe des Brügger Bierfestivals statt. Dieses internationale Bierfest bringt mehr als 70 Brauereien zusammen. Bei diesem Festival können Sie über 300 Biere verkosten. Beim Probieren dieser legendären Biervielfalt im historischen Brügge helfen Ihnen 15.000 weitere Besucher.

## 2 **Great Belgian Beer Dinner**

**April / Leuven - jährlich**  
[www.lekkervlaanderen.be/en](http://www.lekkervlaanderen.be/en)

The Great Belgian Beer Dinner ist eine außergewöhnliche kulinarische Erfahrung, die auf einem absolutem Qualitätsstreben fußt. Diese herausragende Veranstaltung findet an einem Top-Veranstaltungsort statt, bietet exzellente Biere, ausgezeichnetes Essen von fünf der weltbesten Bierköche.

## 3 **Leuener Bierwochenende und Zythos-Bier Festival**

**April / Leuven, Brabant - jährlich**  
[www.leuven.be/beercapital](http://www.leuven.be/beercapital) , [www.zbf.be](http://www.zbf.be)

Am letzten Aprilwochenende ist Leuven die wahre Bierhauptstadt Belgiens, wo Besucher des Zythos-Bier Festivals mehr als 500 verschiedene Biere von 100 Brauern verkosten können. Außerdem gibt es Bierrundgänge, Bier-Workshops, Leuener Bierrouden und Verkostungen in Leuvens Stadtbrauerei Domus. AB InBev, die weltgrößte Brauerei, öffnet neugierigen Besuchern ebenfalls ihre Türen. Das Programm beginnt am Abend von Freitag, 26. April, mit einem Festival im Stadtzentrum. Mehrere Hotels bieten überraschende Bierpauschalangebote an und viele Restaurants servieren köstliche Gerichte auf der Grundlage von Bier.

## 4 **Toer de Geuze**

**Mai / Flämisch-Brabant, Pajottenland, Sennetal - zweijährlich**  
[www.toerdegeuze.be](http://www.toerdegeuze.be)

Bei diesem alle zwei Jahre stattfindenden Event öffnen die Lambikbrauereien und die „Geuzestekerijen“ (Betriebe, in denen Geuze verschnitten wird) ihre Türen für die Öffentlichkeit. Es gibt kostenlos geführte Rundgänge und natürlich die Möglichkeit, Lambik, Geuze, Kriek und andere Lambikbiere vor Ort zu verkosten. Brauereien und Geuzestekerijen können in aller Ruhe mit dem Auto oder mit dem Rad besucht werden. Oder buchen Sie einen Platz in einem der Busse, die verschiedene Brauereien und Geuzestekerijen anfahren. 2015 findet dieses Event zum zehnten Mal statt.





## 5 Bierpassie Weekend

Juni / Antwerpen, Grote Markt - jährlich

[www.beerpassion.be](http://www.beerpassion.be)

Das „Bierpassie Weekend“ (Wochenende der Bierbegeisterung) ist die ideale Gelegenheit, bei der Bierkenner und Zythologen Antwerpen und die erstaunliche Vielfalt belgischer Biere entdecken können. Der Groenplaats, einer von Antwerpens schönsten Plätzen, wird zur Heimat von rund 40 Brauereien, die mehr als 200 Biere präsentieren. Das Festival ermöglicht seinen Besuchern, die reiche Geschmackspalette von hochwertigen belgischen Bieren zu entdecken.

## 6 Hapje Tapje

August / Leuven, Stadtzentrum - jährlich

[www.hapje-tapje.be](http://www.hapje-tapje.be)

Hapje Tapje ist das kulinarische Event schlechthin in Leuens Innenstadt, wo die Restaurants der Stadt an verschiedenen Ständen die leckersten Köstlichkeiten anbieten. Der Oude Markt wird in einen großen Biermarkt verwandelt, auf dem exklusive Biere verkauft werden. Beim Rennen der Barkeeper messen sich die besten dieser Zunft und Gourmetköche veranstalten ein überwältigendes Schaukochen auf dem Grote Markt.

## 7 Bollekesfeest

August / Antwerpen, Grote Markt und Straßen in seiner Umgebung - jährlich

[www.bollekesfeest.be](http://www.bollekesfeest.be)

Das Bollekesfeest ist ein unterhaltsames kulinarisches Stadtfest für Schlemmer, bei dem Sie Antwerpens Regionalprodukte verkosten und kaufen und örtlichen Künstlern zusehen können.



## 8 Belgisches Bierwochenende

**September / Brüssel, Grote Markt und Taborastraat - jährlich**  
[www.belgianbeerweekend.be](http://www.belgianbeerweekend.be)

Dieses Event feiert die Biertradition Belgiens und Brüssels besonders stilvoll: helle Biere, Weißbiere, amberfarbene Biere, Fruchtbiere und Starkbiere. All diese Biere auf Hopfenbasis werden das gesamte Wochenende über auf dem Grote Markt und in den Straßen um die Börse angeboten, wo sie – natürlich immer in Maßen – verkostet werden können.

## 9 Modeste Bier Festival

**Oktober / Antwerpen - jährlich**  
[www.modestebierfestival.be](http://www.modestebierfestival.be)

Das Modeste Bier Festival findet zu Ehren von Modeste Van den Bogaert statt. Er stieg gleich nach dem Krieg und dem frühen Tod seines Vaters bei der Brauerei De Koninck ein und führte die Brauerei über 50 Jahre. Modeste bedeutet auch „bescheiden“. Deswegen werden nur kleine belgische Brauereien zu diesem Festival eingeladen.

## 10 Weihnachtsbierfestival

**Dezember / Essen (Region Antwerpen) - jährlich**  
[www.kerstbierfestival.be](http://www.kerstbierfestival.be)

Die Vereinigung O.B.E.R. (Objektive Biervorkoster aus Essen und der Region) organisiert alljährlich ihr Weihnachtsbierfestival. Zwei Tage lang können Besucher etwa 170 belgische Weihnachts- und Winterbiere in 15-cl-Verkostungsgläsern probieren. Die Bierkarte gilt als eine der besten der Welt mit mehreren Neuheiten und interessanten Perlen kombiniert mit Weltklassikern. Beim letztjährigen Festival kamen ca. 3000 durstige Weihnachtsbierfreunde zum Festival nach Essen. Und nicht nur aus Belgien. Zwischen dem Bahnhof Essen und dem Festival wird ein Pendelbus eingesetzt.

# FACTS & FIGURES

Anzahl der Brauereien  
in Flandern:

ca. **100**



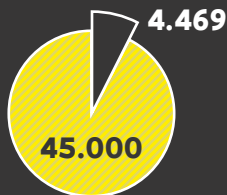
Anzahl der Brauereien  
in Belgien: ca. **160**



ANZAHL DER BELGISCHEN  
GESCHMACKSPROFILE



ANZAHL DER BELGISCHEN BIERSORTEN



- INDIREKTE BESCHÄFTIGTE
- DIREKTE BESCHÄFTIGTE



ANZAHL DER BESCHÄFTIGTEN  
IN DEN BRAUEREIEN IN BELGIEN

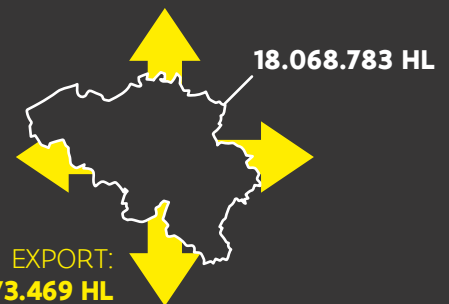
ZAHLEN 2012



**2,2**  
MILLIARDEN EURO

JAHRESUMSATZ DER  
BRAUEREIEN IN BELGIEN

ZAHLEN 2012



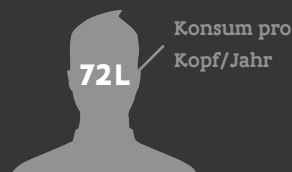
ZAHLEN 2012

GESAMTE BELGISCHE BIERPRODUKTION: 18.068.783 HL  
11.073.469 HL FÜR DEN EXPORT BESTIMMT



**75 000 BESUCHER**  
AUF DEM BELGISCHEN  
BIERWOCHELENDE

WELTWEIT IN DEN TOP 10  
VON BIERFESTIVALS, SOWOHL  
DAS AUSMASS, ALS AUCH DIE  
RELEVANZ BETREFFEND.



Konsum pro  
Kopf/Jahr

**8.023.289 HL**

BELGISCHER KONSUM

BELGIEN IST IN DER BIERWELT DIE WIEGE DER VIER GÄRUNGSARTEN:  
LANGSAME, SCHNELLE, SPONTANE UND GEMISCHTE GÄRUNG.

BELGIEN NIMMT WELTWEIT 1% DER BIERPRODUKTION EIN, PRODUZIERT  
ALLERDINGS ÜBER DAS ZEHNFACHE SEINES EIGENBEDARFS.



# IMPRESSUM

**Verantwortlicher Herausgeber:** VISITFLANDERS,  
Peter De Wilde, Grasmarkt 61 - 1000 Brüssel

**Eintragungsnummer gesetzliches Depot:**  
D/2014/5635/35/4

Diese Trade-Broschüre wurde auf Grundlage der Angaben zusammengestellt, die wir bei unseren Partnern angefordert haben. Im Laufe der Zeit können sich jedoch einige Angaben ändern. Daher bitten wir Sie, vor Ihrem Besuch einer Brauerei, eines Museums oder einer Veranstaltung noch einmal auf der Website der Einrichtung nach eventuellen Änderungen zu schauen bzw. bei den Betrieben noch einmal nachzufragen.

**Copyright Abbildungen:** Belgische Brouwers, Brusselsmuseums.be, Coll. M. Bellon, Collectie Monument in Ontwikkeling Mout- & Brouwhuis de Snoek, Tim De Weerd, Vlaanderen Lekker Land, Westtoer, VISITFLANDERS, Toerisme Poperinge, Brouwerij Wilderen, [www.milo-profi.com](http://www.milo-profi.com), VLAM - [www.lekkervanbijjons.be](http://www.lekkervanbijjons.be)

Für Fehler oder fehlende Ausführungen, die wir trotz mehrmaliger Kontrolle bei der Erstellung dieser Broschüre übersehen haben, übernimmt Toerisme Vlaanderen keine Haftung.

Alle Rechte vorbehalten. Außer in den ausdrücklich vom Gesetz vorgesehenen Ausnahmefällen darf aus dieser Ausgabe, gleich auf welche Weise, nichts ohne die vorherige und schriftliche Zustimmung des Herausgebers vervielfältigt, in einer elektronischen Datenbank gespeichert oder allgemein zugänglich gemacht werden.

**Möchten Sie noch weitere Informationen erhalten? Haben Sie Hinweise oder Anmerkungen zu dieser Broschüre? Dann wenden Sie sich bitte an unsere Trade- und Pressemitarbeiter.**



#### **ÖSTERREICH**

**TRADE** Alexandra Raab-Frostl  
a.raab-frostl@flandern.at

**PRESSE** Susanne Gosch  
s.gosch@flandern.at

#### **CHINA**

**TRADE & PRESSE** Hongyu Chi  
chi.hongyu@visitflanders.com.cn

#### **FRANKREICH**

**TRADE** Anthony Forest  
aforest@visitflanders.fr

**PRESSE** Pascale Kotlarski Schuddings  
pkotlarski@visitflanders.fr

#### **DEUTSCHLAND**

**TRADE** Britta Weidemann  
trade@flandern.com

**PRESSE** Christopher Philipp  
christopher.philipp@flandern.com

#### **INDIEN**

**TRADE & PRESSE** Dheera Majumder  
dheera@mileage.in

#### **ITALIEN**

**TRADE** Silvia Clarin  
s.clarin@turismoflandre.it

**PRESSE** info@turismeflandre.it

#### **JAPAN**

**TRADE** Junko Iida  
tv/tyo-iida@visitflanders.jp

**PRESSE** Tomomi Tsukakoshi  
tv/tyo-tomomi@visitflanders.jp

#### **RUSSLAND - REPRESENTATIVE OFFICE**

**TRADE & PRESSE**  
russia@visitflanders.ru

#### **SKANDINAVIEN**

**TRADE & PRESSE** Lynn Dauwe  
lynn.dauwe@toerismevlaanderen.be

#### **SPANIEN**

**TRADE** Judith Sala  
trade@flandes.net

**PRESSE** Angeles Alonso-Misol  
prensa@flandes.net

#### **SCHWEIZ - REPRESENTATIVE OFFICE**

**TRADE & PRESSE** Fiorenzo Fässler  
flandern@smarket.ch

#### **NIEDERLANDE**

**TRADE** Joke Nivelles & Ingrid Bokma  
trade@toerismevlaanderen.nl

**PRESSE** Edith Andriess & Natalie Siereveld  
pers@toerismevlaanderen.nl

#### **ENGLAND & IRLAND**

**TRADE** Lisa Thomas  
lisa@visitflanders.co.uk

**PRESSE** Anita Rampall  
anita@visitflanders.co.uk

#### **USA & KANADA**

**TRADE** Marco Frank  
marco@visitflanders.us

**PRESSE** Marcos Stupenengo  
marcos@visitflanders.us