

Pajottenland

Naar jaarlijkse gewoonte richten we opnieuw een culinaire reis in ,op **zaterdag 5 mei**, ditmaal brengt de reis ons naar het Pajottenland, In het Pajottenland wordt nog de typische lambiek geproduceerd en de daarvan afgeleide geuze en fruitbieren zoals kriek- en frambozenlambiek en dit volgens authentieke procedés. Lambiek is ongetwijfeld het oudste van de nog bestaande bieren; het is zo goed als zeker dat het al rond 1300 gebrouwen werd. Het is uniek voor de Zennevallei, omdat enkel hier de noodzakelijke gistsoorten voorkomen.

Het Pajottenland is een geologisch bepaalde streek in Vlaams-Brabant, onderdeel van de Groene Gordel, begrensd door de steden Brussel, Halle, Edingen, Geraardsbergen, Ninove en Aalst. Kenmerkend voor de streek is het licht heuvelachtige en landelijke karakter, maar daar hebben wij geen interesse voor ,wij gaan resoluut voor het bier en de wijn uit deze streek.

Vanaf 7.00 uur worden we verwacht voor een ontbijt op de boerderie, vroeger mag ook!

Spek met eieren à volonté, voor de dames is er ook een boka met kaas voorzien of konfituur, zelfs yoghurt !!!!!

Boerderij 't Klein Veldeken

Van den Bossche

Langestraat 225, 9240 Zele

Om 8.00 uur vertrek naar **Brouwerij Hanssens Artisaanaal**
Vroenenbosstraat 15/1, 1653 Dworp,

Bezoek met degustatie voorzien **om 9.00 uur**, we storten ons onmiddellijk in het bier maw zorg voor een zeer goede “fond” !! wees niet bang van een extra portie”spek met eieren” !!!



Hanssens Artisanaal BVBA werd opgericht door Sidy Hanssens en haar echtgenoot begin 1997. Sidy Hanssens is momenteel de vierde in de generatie van de familie Hanssens die de traditie van het geuzesteken verderzet.

Dit gebeurt nog steeds in hetzelfde dorp, in dezelfde gebouwen waar Bartholomeus Hanssens, toendertijd burgemeester van Dworp (Tournepe in het Frans) in 1896 startte met brouwactiviteiten. De aangekochte boerderij werd omgevormd tot brouwerij. Er werd lambiek gebrouwen en een soort donker licht alcoholisch bier. Daarnaast werd er echter ook geuze gestoken, lambiek gebrouwen en een soort donker licht alcoholisch bier. Daarnaast werd er echter ook geuze gestoken. Na de eerste wereldoorlog besliste Bartholomeus om de brouwactiviteiten te stoppen. De koperen brouwinstallatie werd tijdens de oorlog door de Duitsers in beslag genomen.

In 1997 neemt Sidy, dochter van Jean, officieel de fakkel over. De drankenhandel werd afgestoten en de stekery krijgt de volle aandacht. Lambiekwort werd opnieuw ingekocht en vergist. Er werd geïnvesteerd in nieuwe flessen. Als een van de laatste werden de zware oude champagneflessen met wijnkurk en kalkstreep vervangen door champagneflessen met champagnekurk en etiket. Er werd daarom verder geïnvesteerd in een half automatische afvullijn.

De productie is dus beperkt tot waardevolle ambachtelijk bereide lambiekbieren. Vers gebrouwen lambiekwort, wordt aangekocht bij lambiekbrouwerijen Boon, Girardin en Lindemans. Deze bieren worden van de tankwagen overgepompt op de eikenhouten vaten voor de eerste gisting op vat. Recentelijk werden nieuwe eikenhouten vaten aangekocht in Bulgarije. Er waren nog steeds vaten van de eerste generatie in gebruik! De oudste lambiek rijpt tot een leeftijd van 4 jaar. De bieren van Hanssens zijn een mengeling van lambieken van verschillende leeftijd met lambieken van de verschillende producenten. Voor de fruitbieren wordt gewerkt met vers fruit.

Naast de traditionele Oude Geuze is er ook een gamma fruitbieren. Tot hiertoe is naast de Oude Kriek enkel Oudbeitje verkrijgbaar in België. De Oude Kriek Hanssens bevat zure krieken van de Kellery variëteit. Oudbeitje is een lambiek waarop gedurende een aantal maanden verse aardbeien hebben gerijpt. Andere fruitbieren waaronder framboos, cassis en Schaarbeekse kriek zijn enkel bedoeld voor export.

Er worden ook enkele afgeleide producten aangeboden. De ‘confit’ van Oude Geuze of Oude Kriek is een gelei op basis van Hanssens’ bieren. De ‘coulis’ is een siroop op basis van het bier. Deze producten worden door een chef-kok bereid en zijn enkel verkrijgbaar in de stekery. Een aanrader met ijs, foie gras, flensjes, wildpastei, sauzen....

Net zoals de bieren worden deze producten bereid op een natuurlijke basis. Geen toegevoegde suikers, smaakstoffen, aroma’s of andere hulpmiddelen.

http://video.zita.be/video-galerij/ondernemerstv/Bier_brouwen_zoals_in_de_middeleeuwen.aspx

Om 10.30 uur

Streekproductencentrum Halle



We worden verwacht te Halle in het streekproductencentrum
Voor een degustatie van streekproducten
De degustatie zelf bestaat uit 1 aperitief, 2 soorten wijn (witte en rode), 2 soorten hoevekaas en als afsluiter een jenever. Bovendien mogen we het degustatieglas meenemen als aandenken.
Joepie! Nadien kan u nog eens rondneuzen in de winkel!

Deze degustatie duurt 1 ½ uur waarna we ons naar Beersel begeven voor een bokes-maaltijd in het Bezoekerscentrum **“De Lambiek”**. Aankomst voorzien om 12.30 uur bokes tot 13.30



Een plan is alvast voorzien voor zij die dreigen verloren te lopen !

Wat we krijgen om te eten is dit !!!

Een **klein buffetje** met 3 lange boterhammen per persoon assortiment wit en bruin
Boerenhesp, platte kaas met uitjes en radijsjes, perskop, kipkap en Beerselse abdijkaas, mosterd en augurken, drank wordt besteld in de zaal ter plaatste ,liefst geen bier.....dit is inbegrepen à rato van één consumptie per persoon of het moest zeer warm zijn !!!!
Na de maaltijd is er een bezoek voorzien met gids.,voorzien omstreeks 13.30 uur en dit houdt in

Filmpje en belevings bezoek ,alles in verband met het maken –brouwen en degusteren van lambiek bieren ,afgesloten met een kleine degustatie....

Rond 15.15 uur vertrek naar Domein De Kluizen

De wijngaard is op heden een 2,5 ha groot en is gelegen binnen de muren van Abdij Maria Mediatrix te Affligem, een clos als het ware. Er zijn ongeveer een 8800 wijnstokken aangeplant, de oudste in 1997, de jongste in 2006 en 2008.

Het wijndomein is gelegen te **Herdersem, Broekstraat 42**



Als witte druivenrassen is er deze aanplant :

Kerner

Wit druivenras ontstaan uit een kruising van Riesling en Trollinger.

De druiven zijn tamelijk laat rijp (20-25 oktober), maar indien ze mooi rijp zijn geeft dit ras één van de mooiste wijnen in ons klimaat.

Kerner geeft een wijn met veel elegantie, een combinatie van fijn aroma met een mooie structuur gedragen door frisse zuren.

Sieger

Sieger is een druivenras met rose druiven maar bedoeld om witte wijn mee te maken.

Het is een kruising van Gewurztraminer met Madelaine d'Angevinne. Van deze laatste kreeg de Sieger zijn vroegrijpheid (half september),

van de Gewurztraminer zijn stevig muskaataroma en kruidigheid.

Het is een druif die een te laag zuurgehalte heeft, maar is door zijn sterk aroma zeer interessant in mengwijnen. Het is de belangrijkste smaakmaker in onze Cuvee.

Optima

Optima is een wit druivenras, een kruising van Riesling met Sylvaner en met Muller-Thurgau.

Optima heeft een lage opbrengst maar is een wijn met een uitgesproken fijn muskaataroma.

Bovendien blijkt dit ras op het "terroir" van Domein De Kluizen een soort sinaasappelaroma te ontwikkelen, iets wat in de beschrijvingen van deze druif niet terug te vinden is en ook weinig voorkomend is in andere wijnen.

Schonburger

Ook dit is een druivenras met rose druiven ook voor de witte wijn.

De druif is ook het resultaat van een kruising tussen Muscat Hamburg met Chasselas rosa en met Pinot Noir.

Ook hier is er sprake van een muskaataroma en kruidigheid in de wijn. Deze druif wordt ook voornamelijk gebruikt in de Cuvee.

Reichensteiner

Dit is een wit druivenras ook ontstaan uit een kruising (Muller-Thurgau x Madelaine d'Angevine x Calabreser).

Deze druif geeft een mooie opbrengst maar met een zeer neutrale smaak en vormt dus als het ware de basis voor de Cuvee.

Als blauwe druivenrassen is er deze aanplant :

Dornfelder

Is een blauw druivenras afkomstig uit een kruising van nogal onbekende druivenrassen.

Het is voor ons klimaat een zeer interessant ras omdat het een wijn geeft met een dieprode kleur, een mooi boeket van rood fruit en een zekere kruidigheid met een zachte structuur. Een nadeel is zeker het zeer laag tanine-gehalte. Daarom wordt deze wijn gemengd met Zweigelt.



Zweigelt

Dit is een blauwe druif afkomstig uit Oostenrijk en het resultaat van een kruising tussen Lemberger en St.-Laurent. De wijn heeft een duidelijk vol kersenaroma en geeft in de structuur een duidelijke aanwezigheid van tanine. De wijn wordt op ons domein steeds gemengd met Dornfelder.

Pinot Noir

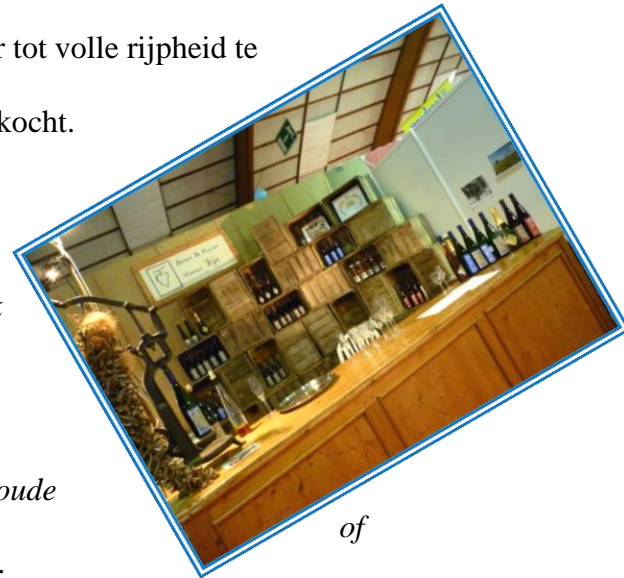
De Pinot Noir is een druivenras dat het niet echt nodig heeft om voorgesteld te worden. Op ons domein wordt er gebruik gemaakt van een vroege variant van dit ras, dat een gelijkaardig type wijn oplevert, namelijk een lichtrode wijn met een frisse zurigheid met een fruitig aroma van bessen, framboos en aardbei en een zekere kruidigheid. Deze vroege variant heeft het bijkomende voordeel van elk jaar tot volle rijpheid te komen. De Pinot Noir wordt als een afzonderlijke wijn gemaakt en verkocht.

We proeven :

Cuvee ,assemblage van Sieger, Schonburger en Reichenstein
Hij heeft een duidelijk muskaataroma en kruidigheid, soms ook nog wat citrus of peer.

Het is een zachte wijn die zeker droog is maar toch fruitig overkomt.

*De wijn is zeer geschikt als zomerse aperitiefwijn, bij tal van koude visgerechten
eenvoudige warme visgerechten, in zijn jeugd ook bij mosselen.*



of

Kerner *Naast de subtiele fruitige aroma's van citrus en een zekere mineraliteit vinden we vaak een duidelijke geur van peer terug. Deze aroma's worden duidelijk onderbouwd door frisse zuren. Deze wijn is geschikt bij zeer veel koude en warme visgerechten.
Speciaal aan te raden bij oesters.*

Dornfelder/zweigelt is een dieprode wijn, tamelijk krachtig met duidelijke aroma's van kers, rode bes en cassis, met een lichte kruidigheid.

De wijn is gestructureerd met zachte zuren en toch wat tannines, maar is vooral opgebouwd rond zijn fruitigheid. Het is niet echt een bewaarwijn, maar hij heeft toch een 2 tot 3 jaar nodig om tot volle ontwikkeling te komen.

De wijn combineert goed bij tal van vleesgerechten, zeker bij wit vlees, pasta's en niet al te pikante kazen.

Optima nobelzoet Dit is een zoete versie van de Optima-druif, vervaardigd zoals een echte Sauterne-wijn, dwz met behulp van de Botrytis-schimmel (pouriture noble) drogen de druiven in waardoor de gehele inhoud van de druif zich concentreert.

En nog wat natuurlijk.....

Na deze "zware" degustatie slepen we ons naar de autobus die ons omstreeks 19.30 zal afzetten waar we vertrokken zijn en waar we dan uiteindelijk nog een hapje gaan eten

Zoals gewoonlijk wordt de maaltijd geserveerd op hoeve Van den Bossche te Zele, het punt van vertrek van deze morgen. Wat valt er te bikken !!!

We starten met een hapje vooraf, als begeleiding van het aperitief, enkele **oestertjes, wat gerookte vis** (forel-sprot) en dat zal het zijn, zonder de aperitief te vergeten natuurlijk.

We gaan verder met **gegrilde zalmfilet** met super lekkere Moerzeekse asperges overgoten met een subliem **Hollandaise sausje** !

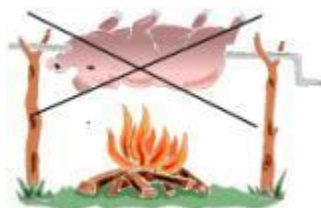
Nu krijgen we pas maar honger en om die te stillen vervolledigen we de met alle stukken van **het speenvarken**, groentenbuffet en **Blackwell - en** saus, een **aardappel in de schil** mag niet ontbreken

Wat hoor ik daar ? U wenst nog een **dessert**, geen nood, onze hospita schudt nog een super lekkere **tiramisu** op verschillende wijzen en verschillende smaken uit haar mouw, waaaaooooohhh!!!!

Ook bij deze feestelijke bedoening is alles inbegrepen, apéritief en drank (water en wijn) .



zaak
mosterd



Deze reis staat open voor iedereen:

Dit reisje zal doorgaan op zaterdag 5 mei 2012 vanaf 7.00 uur wordt u verwacht voor het ontbijt

en de prijs is 90,00 € per persoon ,alles inbegrepen,veranderingen kunnen natuurlijk nog optreden. Wie enkel wenst in te schrijven voor het avondeten dat kan ook !

37,50 € per persoon alles inbegrepen

Inschrijven kan dmv een voorschot van 30.00 € per persoon te storten voor 15 maart en het saldo 60.00 € voor 20 april op,het hele bedrag kan natuurlijk ook.

Rekeningnummer BE46 9799 9147 8936 .van Raemdonck Ludo.na bevestiging van aanwezigheid en met vermelding" Pajottenland"

Smakelijk !!!

Ludo

