



Vlaanderen Lekker Land brengt **Leven in de Brouwerij**

Ruim 400 horecazaken engageren zich om Leven in de Brouwerij te brengen. Vanaf 30 maart kan de toerist zich in Vlaanderen laten verwennen door bierdegustaties, heerlijke biermenu's en verblijfsarrangementen met een bierbeleving. Wat dacht je bijvoorbeeld van een 'hot dark beer' massage gevolgd door een dagvers biermenu?

De talrijke authentieke brouwerijen, de vele kroegen met hun ruim gamma streekbieren, restaurants met een bierkeuken en de diverse bierevenementen maken dat de bierbeleving in Vlaanderen uniek is in vergelijking met eender welke andere regio ter wereld. *"Met de nieuwe campagne Leven in de Brouwerij wil Vlaanderen Lekker Land deze unieke troeven nu uitspelen naar toeristen in binnen- en buitenland"*, stelt Sofie Van Den Bossche, projectmanager van de vzw Tafelen in Vlaanderen. *"In heel Vlaanderen hebben we daarom nieuwe acties uitgewerkt die de bierbeleving verder onderstrepen"*. Centraal daarin staan de veelzijdigheid van de horeca en de streekeigen bieren van de diverse regio's in Vlaanderen. Opnieuw toont vzw Tafelen in Vlaanderen aan dat toerisme en horeca partners zijn. De acties worden dan ook volledig ondersteund door de federatie Horeca Vlaanderen en de Provinciale Toeristische Organisaties.

Acties

Genieten van bier doe je best in de juiste omstandigheden. Een echte bierkenner spreekt dan ook al snel van het degusteren van bier. Verschillende cafés en restaurants in Vlaanderen zullen Leven in de Brouwerij brengen door **bierdegustaties** te organiseren. Van mei tot november kunnen toeristen een bierdegustatie op maat reserveren waarbij een bierkenner leert hoe je best bier degusteert en uitleg geeft over onze biercultuur en de verschillende smaken van bier. In Zolder bijvoorbeeld zal je binnenkort in Bierkaffee 't Middelpunt een bierdegustatie onder leiding van een ervaren bierkenner kunnen volgen. In dit biercafé kan je meer dan 120 verschillende Belgische bieren proeven, die op een paar uitzonderingen na allemaal van kleine brouwerijen afkomstig zijn.

Food pairing is een trend die de laatste tijd erg in opmars is. Vele restaurants experimenteren bijvoorbeeld veel met bier in hun keuken. Op onze website kon je reeds een overzicht vinden van de restaurants met een bierkeuken in Vlaanderen. Meer dan 150 restaurants in Vlaanderen, waaronder enkele befaamde bierkeukens zoals het Hommelhof, brengen nu Leven in de Brouwerij met een speciaal **biermenu of –gerecht**.

Om je alvast te doen watertanden, geven we al een aantal voorbeelden van een gerecht en menu dat zal worden aangeboden:

- Taverne / restaurant Polderzicht in Sint-Jan-Eremo (Oost-Vlaanderen) biedt 3 verschillende gerechten Leven in de Brouwerij aan, waaronder bv. gegaarde zeetongreepjes met fijne groentjes, venkelsnippers en een sausje van Gulden Draak.
- Restaurant De Eiken in Oostmalle (Antwerpen) gaat dan weer de gastronomische toer op en biedt een gastronomisch marktmenu (maart – april) aan in verschillende thema's, bijvoorbeeld thema 'jong varkentje – smeuïge risotto – lente groenten': Varkensfilet – varkenspootjes verwerkt in risottokroketjes met Grana Padano – spiesje met kruidenlak – heerlijke groenten in een gekonfijte macédoine – saus op basis van Westmalle Trappist. Als dessert volgen geraffineerde kazen van Kaasmeester Van Tricht met verse honingraat en glaasje Tripel van Westmalle of 'snoesjes op onze wijze'.

De actie met de menu's wordt zowel in het voorjaar (30 maart tot 31 mei) als in het najaar (1 oktober tot 30 november) aangeboden, zodat de restaurants kunnen inspelen op het seizoen.

Om je helemaal te laten onderdompelen in bier, kan je vanaf 30 maart verschillende **verblijfsarrangementen met een bierbeleving** reserveren. Vlaanderen Lekker Land stelt meer dan 80 logies voor die al dan niet in combinatie met een brouwerij- en restaurantbezoek diverse arrangementen aanbieden.

Hieronder vind je een aantal voorbeeldarrangementen:

- **Aroma Villa wellness - & relax center in De Panne**

Het arrangement van Aroma Villa bestaat uit 2 overnachtingen in "B & B" - formule, voor 2 personen en bestaat uit een wellness-sessie voor 2 personen (waaronder een Hop-saunamassage) gevolgd door een "Hot Dark Beer"-Massage door de Therapeut. S'avonds schuif je mee aan tafel voor een dagvers menu "Leven in de Brouwerij". Het center ligt tevens vlakbij "Mout- & Brouwhuis De Snoek" waardoor een bezoek eveneens tot de mogelijkheden behoort.

- **Weekend Le(u)ven in de brouwerij**

Dankzij dit arrangement (geldig tot eind 2009) kan je Leuven ontdekken als dé bierstad van Vlaanderen. Met een wandelkaart schuim je langs de Leuvense cafés. Tijdens een bierdegustatie in een authentieke Leuvense huisbrouwerij en taverne leer je bier proeven. Een heerlijke snoeperij spoel je weg met een Leuvense tripel en na een drie-gangen-biermenu in een Leuvense restaurant kruip je voldaan onder de wol in een Leuvense hotel. Meer info en reservaties op www.levenindebrouwerij.be/leuvenindebrouwerij.

Alle bierdegustaties, biermenu's en arrangementen vind je vanaf 30 maart op de website www.levenindebrouwerij.be. Naast alle horecazaken die aan de acties deelnemen, ontdek je ook welke arrangementen geschikt zijn voor groepen.

Om met de campagne Leven in de Brouwerij **ook buitenlandse toeristen** aan te trekken, zal de website ook vertaald worden naar het Engels. Met de slogan Best of beer in Flanders worden de buitenlandse toeristen verleid naar Vlaanderen.

Meer informatie:

Tafelen in Vlaanderen vzw, Sacha Jennis – medewerker communicatie en pers

sacha.jennis@tafeleninvlaanderen.be, GSM: 0473/63.58.23

Fotomateriaal: op aanvraag

De partners

'Leven in de Brouwerij' is een actie in het teken van Vlaanderen Lekker Land, een initiatief van vzw Tafelen in Vlaanderen. De vzw is een samenwerkingsverband tussen de Vlaamse horecasector en de toeristische sector die op initiatief van Vlaams minister van Toerisme de handen in elkaar slaan om de toerist de weg te tonen naar Vlaanderen en de Vlaamse tafels.



Op 30 maart lanceert minister-president Kris Peeters de actie Leven in de Brouwerij. Naast een permoment kunnen de aanwezigen proeven van Vlaanderen Lekker Land. De ingrediënten werden

gesponsord door: 
DE HORECA-SPECIALIST VAN A TOT Z
LE SPECIALISTE HORECA de A à Z