

het BIERUUR



VOOR WOORD

De Bierschuur is een begrip in de streek rond Merchtem-Peizegem. Echt nog een familiebedrijf, waar de aandacht voor de klant op de eerste plaats komt. "Mijn ouders zijn hier in 1969 begonnen," aldus Christof Van Laethem. "In 1999 hebben mijn vrouw en ik de zaak overgenomen. Die heette tot dan nog Bierhandel Van Laethem, maar we vonden het tijd voor een nieuwe naam; het werd De Bierschuur. Voor mijn vrouw en ik was het een totale ommezwaai; we hadden allebei een totaal andere job, zij als handelsingenieur en ik in de media.

Door de jaren heen is er heel wat veranderd; er kwam een geschenkenverdieping bij en het aanbod werd aanzienlijk uitgebreid: terwijl het gros van de wijnen vroeger uit Frankrijk kwam, importeren we nu veel meer wereldwijnen. Voor het bier net hetzelfde: veel kleine brouwerijen verdwijnen of ze worden opgekocht door de grote spelers. Ondanks die globalisering willen wij de onbekende en kleine, artisanale bieren blijven promoten. Ik vind het belangrijk om onze klanten nieuwe smaken te leren kennen en ons nationaal bierpatrimonium in ere te houden."

DE BIERBAND

"Een persoonlijk band met onze klanten, dat staat hoog in ons vaandel. Iedereen wordt hier met evenveel égarde behandeld. Wij kénnen onze klanten. Ik vind die persoonlijke aanpak onontbeerlijk, omdat we iedere klant willen helpen en begeleiden in hun keuze. Wil iemand een biertje of een lekker wijntje dat past bij dit of dat gerecht? Dan zoeken we mee. Dat is meteen ook het grote verschil met grootwarenhuizen: wij weten wat we staan hebben en hoe het smaakt, want wij proeven eerst alles voor we het verkopen.

RUIM ASSORTIMENT AAN KLEINE BIJEN

"Wij verkopen bieren die je elders niet vindt, zoals het assortiment gueuzes en krieken van Girardin. En wij kopen ook bij kleinere brouwerijen als Lefebvre, Dubuisson, Slaapmutske, Val-Dieu, ... kortom de minder courante. Wij trachten tegemoet te komen aan de smaken van onze klanten, en met meer dan 200 bieren vindt iedereen hier wel zijn gading."

Een pleidooi voor glas – enkele cijfers

- Het recyclen van glas spaart 15 procent energie uit, tegenover de productie van nieuw glas.
- Bierflesjes hervullen? Een goed idee! Dat vraagt wel energie (flesjes moeten gespoeld, schoongemaakt) maar de besparing kan wel oplopen tot bijna 90 procent, in vergelijking met éénmalig gebruik.
- De laatste jaren is het gewicht van glazen flessen ook gevoelig afgenomen. Dat zorgt dan weer voor minder transportkosten: uit een Nederlands onderzoek bleek dat het gewicht van de glazen melkfles in tien jaar tijd afgenomen is van 610 naar 400 gram. Voor bierflesjes van 25 centiliter geldt een afslanking van 165 naar 133 gram.

DE BIRSCHUUR & MILIEU

Een zwak voor glas

Vroeger, toen er nog geen sprake was van plastic- of PET-flessen en tetrabrik, zagen we de melkboer stevast met glazen flessen zeulen. Dat er af en toe eentje brak, hoorde er bij. Het gaf wat extra animo. Stelselmatig werden glazen flessen echter vervangen door plastic en PET-flessen en tetrabrik. Maar eigenlijk is glas nog steeds de meest ecologische verantwoorde keuze. En aangezien De Bierschuur het milieu een warm hart toedraagt, vind je er de meeste dranken in glazen flessen, gaande van vruchtensappen tot luxebieren en wereldwijnen.

'Ecologisch verantwoord', je kan geen krant of tijdschrift meer openslaan of je wordt om de oren geslagen met tips over ecologisch verantwoord consumentengedrag. Terecht, uiteraard, want het gaat niet bijster goed met het milieu. We produceren te veel goederen en staan niet vaak genoeg stil bij de gevolgen van onze hunker naar luxe. Eén van de grootste problemen waar we mee te kampen hebben, is de CO₂-uitstoot; we pompen teveel van het goedje de lucht in. En daar moet – in de mate van het mogelijke – paal en perk aan gesteld worden. Consumenten kunnen daarbij helpen. Alleen al door bijvoorbeeld iets vaker voor glazen flessen te kiezen. De reden?

"De grote troef van glas is dat er tijdens de productie beperkt afval gegenereerd wordt," aldus Daisy Davignon van Inex. "Glas is honderd procent recycleerbaar. Het enige afvalproduct dat er na het gebruik van een fles overblijft, is de kroonkurk. Veel mensen gooien die gewoon in de vuilnisbak, maar eigenlijk is ook dat kleine metalen dopje perfect herbruikbaar."

Glazen flessen mogen dan wel iets milieuvriendelijker zijn wat productie betreft, toch zit er een nadeel aan: ze wegen meer dan plastic en tetrabrik, en waardoor het transport ervan minder goed is voor het milieu...

Daisy Davignon: "Dat is ten dele waar, maar wij werken met lokale producenten, waardoor we de milieu-impact van de logistiek kunnen beperken. En ik denk dat de herbruikbaarheid van glazen flessen een erg grote troef is: je kan een glazen fles tot 20 keer hergebruiken – langer zelfs, als je ze nu en dan eens uitspoelt. Dat is een groot voordeel tegenover PET-flessen.

Een ander voordeel zou de smaak zijn: melk zou bijvoorbeeld lekkerder zijn als ze uit glazen flessen geschonken wordt...

Daisy Davignon: "De kwaliteit van melk in glazen flessen is anders, ja. Het gaat om gesteriliseerde melk, en die smaakt iets zoeter, iets meer gekarameliseerd. Veel mensen houden daar meer van.

Maar dat is niet het enige argument om voor glas te kiezen: het feit dat je geen afval hebt als de fles leeg is, is uiteraard ook een grote troef. En, wie zijn flessen terugbrengt naar de winkel, krijgt er statiegeld voor. Bovendien straalt glas degelijkheid uit; meteen ook de reden waarom in restaurants glazen flessen op tafel gezet worden en geen PET-flessen. Glazen flessen zijn ook iets handiger qua gebruik."

"Juist," beaamt Jean-Benoît Schrans (Spawater): "Het grote voordeel van glazen flessen, vooral voor restaurants dan, is dat ze niet alleen meer klasse uitstralen, maar dat de restaurateurs er achteraf geen gedoe mee hebben: glazen flessen worden terug opgehaald. Dat spaart tijd, uiteraard."

"Wat Spa betreft is de milieubalans tussen glazen flessen en PET-flessen vrijwel gelijk. Tegenwoordig bestaan onze PET-flessen uit 50% gerecycleerd materiaal, worden de etiketten op gerecycleerd papier gedrukt met plantaardige inkt én wegen de flessen ook minder dan vroeger. Voor België is dat een volledig nieuw ecologisch profiel. Het zijn stuk voor stuk innovaties ten voordele van de natuur. Dat glazen flessen iets goedkoper zijn, ligt aan de discriminerende verpakkingstaks op PET-flessen. Wat we wel zien bij glazen flessen, is dat water in glazen flessen iets meer bruist: dat zorgt voor een meer parelende sensatie in de mond."

Proef het gewoon zelf! U ontvangt van 1 tot 17 oktober een GRATIS flesje melk van INEX (0,5 liter)

actie geldig zolang de voorraad strekt



DE WERELD IN JE WIJNGLAS

DE BIERSCHUUR PRESENTEERT DON CRISTOBAL EN LUIS FELIPE EDWARDS

De laatste jaren zitten de wereldwijnen in de lift. De tijd dat de meest gerenommeerde wijnen uit Frankrijk, Italië of Spanje afkomstig waren, is voorgoed voorbij. Bij het begin van hun opmars werden wereldwijnen nogal stiefmoederlijk behandeld, vandaag behoren een aantal 'exotische' wijnhuizen tot de top. De Bierschuur introduceert graag zijn Argentijns en Chileens gamma.



Argentijns: Don Cristobal

Het Don Cristobal wijnhuis begon zijn activiteiten in Maipu Mendoza, één van de beste wijngebieden in Argentinië, in 1999. Nu is het een niet te negeren wereldspeler.

Het Mendoza-wijndomein is prachtig gelegen: de 150 ha liggen aan de voet van de Andes, op een hoogte van 650 m. Een filmische setting met ideale omstandigheden voor de wijnbouw: door de lagere temperaturen kunnen de druiven langzamer en regelmatig rijpen, wat de smaak ten goede komt. Het regent er maar één dag per jaar maar het smeltwater van de eeuwige Andessneeuw zorgt er voor een natuurlijke irrigatie. Koppel dit aan een uitstekende bodem en het wordt meteen duidelijk waarom de 25-jarige druivenranken aan de basis liggen van een aantal uitmuntende wijnen. (Merlot, Chardonnay, Cabernet, Malbec, Verdelho, Sangiovese en Bonarda.) Zoals ook de speciale Cuvée '1492', waarmee het wijnhuis internationaal hoge toppen scheert.

Kom deze wijnen proeven in De Bierschuur! Wanneer: 10/12 van 13.30u. tot 18.30u. en 11/12 van 10u. tot 18u., in aanwezigheid van de wijnmakers zelf. De wijnen staan in promotie tot eind december: bij aankoop van elf flessen krijgt u één fles gratis.

De wijnen, een selectie

Torrentés: witte druivenvariëteit ontstaan in Argentinië uit de muskaatdruif. Heeft een exotische geur met muskaattoon en aanlokkelijk fruit. Een verkwikkend frisse smaak, met een hint van tropische vruchten. Fonkelende, bleekgele kleur. Een absolute aanrader.

• Als aperitief en bij lichte vissoorten. Serveren tussen 8 en 12°C.

Andere wijnen: **Chardonnay en Verdelho**

Malbec Rosé: typisch Argentijns druivenras; wordt gekweekt op 940 m boven de zeespiegel; het temperatuurverschil tussen dag en nacht zorgt voor een dikke schil met een extra aroma, wat door het 6u durende contact met het sap resulteert in een mooie rosékleur. Deze wijn heeft een mooie zalmroze tint met een krachtige neus en aroma's van sappige kersen. De fijne, krokante zuurtjes maken van deze wijn meer dan een universele limonade-rosé.

• Als terraswijn, bij oosterse gerechten. Serveren tussen 10 en 12°C.

Malbec Oak Reserve: Expressie en elegantie in mooie balans. Complexe en erg rijke aroma's van pruimen, zwarte bessen, vanille en tabak; met stevige tannines.

• Bij gegrild vlees. Serveren tussen 16 en 18°C.

Andere wijnen: **Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Bonarda, Sangiovese, Shiraz Oak Reserve en Triana**

Chileens: Luis Felipe Edwards

Chili mag de laatste jaren geëvolueerd zijn tot grote wijnproducent, toch blijven veel wijnen kampen met een imagoprobleem. Chileense wijnen zouden eenvormig zijn, te makkelijk en te braaf. En laat dat nu net de kenmerken zijn die de wijnen van Luis Felipe Edwards niet hebben.

De basis voor het aparte karakter ligt in de plaats van de wijngaarden: die kruipen namelijk tegen de bergflanken van de Andes – zo'n 300 m boven de zeespiegel en 40 km van de Stille Oceaan. De oceaanaanwind tempert de zomerse hitte en houdt het gebied vorstvrij. Dankzij de grote temperatuurverschillen kunnen de druiven makkelijk rijpen en hun volle aromapotentieel ontwikkelen. Edwards is niet van de minste: in 2002 kreeg hij de prijs voor het meest innovatieve wijndomein: dankzij een state of the art klimaatmonitorsysteem is Edwards voortdurend op de hoogte van de luchtvochtigheid en de temperatuur rond de wijnstokken. En dat werpt zo zijn vruchten af: het wijnhuis is een meester in de productie van expressieve en uitgesproken cépagewijnen.



Chili

Argentinië

De wijnen, een selectie

Volgende wijnen zijn afkomstig uit de Colchagua Valley, één van de koelste wijngebieden van Chili. Maar wel top! :

Andere wijnen: **Chardonnay Reserva en Sauvignon Blanc Reserva en Cabernet Sauvignon Reserva**

Cabernet Sauvignon Reserva:

Donkerrode kersen. Aroma's van delicaat tuinfruit en pruimen met een kruidige noot. Vlezige structuur met zachte tannines mooi in balans met eikaroma's en een lange afdrank.

Andere wijnen: **Merlot Reserva en Carmenere Reserva**

Volgende wijnen komen uit de Casablanca Valley: het koelere weer zorgt voor minder alcohol en wat meer fruit en levendigheid, zuren en aromatische intensiteit.

Sauvignon Gran Reserva Terraced, Cabernet Gran Reserva Terraced, Pinot Noir Gran Reserva Terraced, Merlot Gran Reserva Terraced, Cabernet Sauvignon 'Doña Bernarda'

CAIPIRIÑHA

HET ENIGE ECHTE RECEPT

Ingrediënten

- 5 cl Pitù premium Cachaça
- een fris ruikende, gewassen limoen in 8 partjes
- 2 eetlepels rietsuiker of 2 cl rietsuikersiroop

Bereiding:

Meng alles in een glas, stamp de limoen fijn met de houten stamper (**gratis bij de fles Pitù**). Vul aan met een paar ijsblokjes of (beter) crushed ijs (u kan enkele blokjes in een handdoek stuk slaan). Goed roeren en versieren met een rietje.



Enjoy!



MONSTERTIPS VOOR KIDS

woensdag 22/09

KOM OP WOENSDAG 22 SEPTEMBER TUSSEN 13.30U. EN 18.30U. LANGS OP HET SAPJESFESTIVAL!

WAAROM? OMDAT JE ER VERSCHILLENDE SAPJES KAN PROEVEN! ZOET, ZUUR, VOOR ELK UUR! EN GA NAAR HUIS MET COOLE GERONIMO STILTON-KAARTJES! PER AANGEKOCHE BAK KRIJG JE ER EEN GRATIS KROONKURKENWIPPER BOVENOP!

DUS, LEG EEN KNOOP IN JE OREN!

sapjesfestival





1366

Stella Artois

Op de kroonkurken van Stella Artois staat de datum 1366. Bestaat Stella echt al bijna 700 jaar? Het zou mooi zijn, neen? De realiteit is dat die datum verwijst naar de stichtingsdatum van brouwerij Den Horen. En dat was de oudste voorloper van brouwerij Stella. Trouwens, misschien best dat we niet het bier van toen drinken, want de smaak was helemaal anders: veel bitterder, zelfs tot het bijna ondrinkbare toe. Die '1366' staat er wel met een reden: een bier met zo een lange traditie en geschiedenis kan niet anders dan degelijk zijn.

BIER WEETJES

Bier maakt niet dik!

In tegenstelling tot wat je zou denken, word je van het drinken van bier niet dik. Bier bestaat voor meer dan 90% uit water, wat alcohol en is rijk aan de vitamines B1, B2, B6 en H en minerale zouten. Het werd vroeger niet voor niets aangewend voor medicinaal gebruik! Drie glazen bier voor mannen en twee voor vrouwen per dag zouden de gezondheid zelfs ten goede komen. De reden waarom men beweert dat bier een dikmaker is, ligt aan het feit dat bier de appetijt aanwakkerd en dat veel mensen dan kiezen voor een vette hap in plaats van een gezond tussendoortje.

ONBEKEND
MAAR
BEMIND

HOPUS

België is een bierland. Iets waar we trots mogen op zijn, want er is geen ander land dan het onze waar zoveel verschillende soorten bier gebrouwen wordt. En allemaal zijn ze lekker, van de gewone frisse pils tot de zwaardere trappisten. Er komen trouwens elk jaar een paar bieren bij. Het ene vindt zijn weg naar de consument makkelijk, het andere blijft in alle obscuriteit wachten tot het door liefhebbers ontdekt wordt. Wij lieten ons onlangs betoveren door Hopus!

Hopus, dat is de combinatie van Hop en het latijnse Opus (Werk). Werk van Hop zou je kunnen zeggen, maar wij houden het bij de omschrijving 'ongelooflijk bierwerkstuk', want dit biertje is namelijk fantastisch lekker. Gebrouwen door Brasserie Lefebvre, dit 'gerstenat', en met een zeer rijke, volle smaak. Een unieke combinatie van bitterheid en geur, en zeldzame, sterke, zware hop. Met een alcoholpercentage van 8,3% is dit geen bier dat je zomaar wegdrinkt, maar waar je echt van geniet. Leuk detail: wie een Hopus bestelt, krijgt er steevast een klein 'shotglaasje' bij, waarin de gist kan gegoten worden. U kan dus kiezen of u dit bier met of zonder gist drinkt. Te ontdekken in ... De Bierschuur!

Tijdens de maand oktober krijgt u een groot en een klein degustatieglaasje en een receptenboekje GRATIS per bak Hopus

actie geldig zolang de voorraad strekt



KOK IN HUIS



JAN DIEU

chef-kok van Singel 9 schotel voor

Sabayon met "Leireken wilde vruchten", ijs en rode vruchten

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 eierdooiers
- 2 1/2 halve eitjes kristalsuiker
- 1 eetlepel Marsala a l'uovo
- 2 halve eitjes Leireken wilde vruchten (bio bier)

- 1 bolletje vanille-ijs per persoon.
- rode vruchtenmengeling (aardbeien, rode besjes, ...)

Bereiding:

Meng alle ingrediënten in een steelpannetje. Klop "achtjes" (opkloppen volgens de vorm van het cijfer acht) op een hoog vuur tot de schuimmassa stevig wordt. Let wel op: klop lang genoeg, want onderaan blijft het schuim langer vloeibaar! Als u denkt dat alles opgeklopt is, doe dan nog even verder.

Neem een hoge, ruime ijscoupe (of een groot glas) en vul die met 1 bolletje vanille-ijs. Doe er een paar scheppen rode vruchten op en overgiet alles met de sabayon! Smakelijk!

Bij elke bak fruitbier naar keuze die u tijdens de maand november koopt bij De Bierschuur, maakt u kans op een etentje voor twee (t.w.v. 50 euro) bij Singel 9 • 1745 Opwijk • 052 35 35 09 • www.singel9.be



VOORDEELBON

BIJ UW EERSTVOLGENDE AANKOOP
(GELDIG TOT 31/12/2010)

VUL DEZE BON VOLLEDIG IN
EN GEEF HEM AF AAN DE KASSA

-5%

Naam _____

Adres _____

E-mail _____

drankencentrale
DE BIRSCHUUR



Openingsuren:

- VAN DINSDAG TOT VRIJDAG
VAN 8.30U. TOT 12.30U. EN VAN 13.30U. TOT 18.30U.
- ZATERDAG DOORLOPEND VAN 8.30U. TOT 18U.
- ZONDAG VAN 9U. TOT 12U.
- MAANDAG GESLOTEN

Processiebaan 3 • 1785 Merchtem

www.bierschuur.com



DE BIRSCHUUR & ZIJN GESCHENKEN

DECEMBER: geschenkenmaand

2010 loopt bijna op zijn einde!
Tijd om te beginnen denken aan de eindejaarscadeautjes.
U vindt ongetwijfeld uw gading in ons ruime geschenkenassortiment.



OPEN SCHUUR ● ACTIVITEITEN

SEPTEMBER

- **OPEN SCHUUR:** woensdag 22 september van 13.30u. tot 18.30u.: sapjesfestival (zie p. 2)

OKTOBER

- Gratis een klein en een groot degustatieglas en een receptenboekje per bak Hopus (zie p. 3)
- Elke klant ontvangt van 1 tot 17 oktober een gratis flesje melk van INEX (0,5 liter) (zie p. 1)

NOVEMBER

- Bij elke bak fruitbier naar keuze die u tijdens deze maand koopt bij De Bierschuur maakt u kans op een etentje voor twee (t.w.v. 50 euro) bij Singel 9 (zie p. 3)

DECEMBER

- **OPEN SCHUUR:** vrijdag 10 december van 13.30u. tot 18.30u. & zaterdag 11 december van 10u. tot 18u.: proefdagen Argentijnse en Chileense wijnen
PROMOTIE 11 flessen kopen 1 fles GRATIS (zie p. 2)