

# De Lindemans Gazette

Redactie, administratie: Lenniksebaan 1479, 1602 Vlezenbeek · 4 Pagina's

LINDEMANS.BE

**VOORWOORD**

Zonder passie geen grand cru lambiek!



In de Zennevallei en het Pajottenland ten westen van Brussel brouwt men het oudste, meest complexe en zeldzame bier ter wereld. De hele wereld benijdt ons het unieke streekproduct lambiek. De familie Lindemans brouwt lambiek sinds 1822 uit pure passie voor dit oerbier. Ook de huidige, zesde generatie koestert groot respect voor de traditionele brouwmethode van de spontane gisting, een uniek procédé eigen aan de streek.



René Lindemans aan het werk in 1983.

Er stroomt lambiek in de houten vaten sinds de hoeve "Hof ter Kwade Wegen" jaarlijks 500 hectoliter begon te brouwen tijdens de wintermaanden wanneer er geen werk was op het veld. In de loop der jaren werd Lindemans geleidelijk minder boerderij en meer brouwerij, verdiepte de familie haar brouwkennis, investeerde in infrastructuur, diversifieerde het assortiment en veroverde de wereld met haar bieren. De brouwerij is een trendsetter gebleven dankzij de talrijke innovaties. Denk aan de introductie van de "moderne" krieb met zuiver vruchtensap of, meer recent, de Botanical Lambics - een assortiment traditionele geuze op smaak gebracht met kruiden - of de Lindemans Premium Distilled Gins, de eerste gins op basis van bierdistillaat.

Vandaag is Lindemans een ronkende naam op de bierwereldkaart. Er stromen jaarlijks duizenden hectoliter lambiek uit de tanks in Vlezenbeek, waarvan 65% naar het buitenland gaat. Het blijft een grote uitdaging want lambiek moet minstens een jaar - en vaak langer - vergisten en rijpen, wat niet geldt voor andere bieren. De brouwerij groeit en investeert daarom in een nieuwe opslagruimte in Sint-Pieters-Leeuw. U hebt het begrepen, de vlam van de passie laait bij Lindemans hoog op!

**IN DE KIJKER**

**1001 LAMBIEKVERHALEN**

## Lindemans leeft voor lambiek

Er was eens... wilde gist, magische wind, een explosieve Lindemans Krieb, een lambiek die weer tot leven kwam, wilde geuze... Duik in de Lindemans saga, begonnen in 1822, en je beleeft het ene verrassende en spannende verhaal na het andere. Weet u bijvoorbeeld waarom de datum 9681 de gevel van de oude brouwzaal siert? Reis niet terug in de tijd om het antwoord te vinden. Als er iets niet klopt in een lambiekbrouwerij, dan is de schuldige snel gevonden!

De familie Lindemans heeft een unieke expertise opgebouwd sinds het begin van de 19de eeuw. De brouwerij ademt brouwkunst, grote en kleine geschiedenis. Zes generaties bevlogen brouwers, dat zijn honderden, vaak pittige, anekdotes, dat is tweehonderd jaar testen, mislukken en slagen. In die tijd doorkruiste de kleine Lindemans geschiedenis vaak de grote geschiedenis van de Brusselse regio en lambiek. "1001 lambiekverhalen" leest als een ode aan de lambiek, getuigt

van grote passie voor het unieke bier, zo nauw verbonden met de streek waar het ontstond.

U vindt "1001 lambiekverhalen" in deze krant, op de sociale media of op evenementen zoals de Lindemans Lambic Tour. Als bevlogen lezer laat u zich vast meeslepen door deze boeiende geschiedenis. Nog niet overtuigd? Lees verder en u bent meteen 'verkocht'!



Ontdek 1 van de **1001 lambiekverhalen** PAGINA 4

**PRODUCT IN DE KIJKER**

## Nen echten brusseleir van Lindemans — Faro-Lambic —



Kent u faro? Alleï ket, een beetje geschiedenis, curieuzeneuze mosterdpot! Alles begint bij Brueghel in de 16de eeuw. Ze vonden de lambiek toen te zuur tot er ne pei er stoemelings suiker bij deed. Zo ontstond de faro, het bier van de brusseleir. De gewoonte is gebleven en in de 19de eeuw stroomde dit hemelse nectar volle petrol. Sindsdien is faro niet meer weg te denken uit de Brusselse folklore. Maar op een mooie dag was de drank verdwenen. Amen en uit.

Gelukkig hadden ze bij Lindemans een boontje voor deze godendrank. De brouwerij liet de faro in 1978 uit haar as verrijzen als Lindemans Faro-Lambic. Lekker? 't Zal nog niet! Zo'n lambiek die een jaar heeft gerijpt op hout met een vleugje kandijnsuiker. Potverdoeme... Het resultaat? Carrément goe, ket! Amberkleurig, licht zuurzoet op een ondertoon van karamel... Ge hebt al goesting zeker? Vlug, vul uw glas thuis of in uw staminee.

Lambic

Alleï, santeï pottepeï !

## Abacadabra, tover een cocktail uit uw Lindemans!



Lindemans is een verhaal van smaken, van een voltooide symfonie van aroma's, van verrassende en geslaagde huwelijken. Logisch dat we cocktails bereiden met Lindemans lambiek (zie hieronder), niet? We schakelden de bekende mixoloog Jef Berben in. Hij bedacht de verrassend fruitige en kruidige LINDEMIX cocktails op basis van de uitzonderlijke Lindemans lambiek. Zin om de geslaagde creaties van deze smaaktovenaars te proeven? Surf snel naar onze website!

« De vier basisingrediënten van een geslaagde cocktail zijn: een toegankelijk recept, een laag alcoholgehalte, verrassend veel smaak en een complex karakter. Voeg daar een uniek streekproduct aan toe zoals Lindemans lambiek en de zaak is geklonken ».

Jef Berben, mixoloog



Meer LINDEMIX op onze website!

## Lambiek aan tafel



Oude Gueuze  
Cuvée René met oesters

Foodpairing is de kunst om de juiste ingrediënten samen te brengen en zo de smaakbeleving naar een hoger niveau te tillen. Lambiek en gastronomie vormen een geslaagd huwelijk. Hebt u er bijvoorbeeld ooit aan gedacht om Lindemans Oude Gueuze Cuvée René te schenken bij uw oesters? Combineer de intense jodiumsmaak van oesters met de sprankelende, zuurzoete "Champagne van het Pajottenland" en u begrijpt meteen waarom fijnproevers deze gueuze verkiezen. Maar onze bieren begeleiden niet alleen uw gerechten, vaak dringen ze tot in de kern door. De complexe en smaakvolle Lindemans bieren lenen zich voor de fijnste en meest verrassende bereidingen. Het is echt geen toeval dat de meest gerenommeerde chefs er graag mee werken. Bezoek onze website en ontdek de exclusieve LAMPAS (lambiek + tapas) recepten op basis van Lindemans van grote Belgische chefs.



## COCKTAILS



### Apple Fire

**INGREDIËNTEN (VOOR 1 GLAS)**

- 12,5 cl Lindemans Apple
- 2,5 cl kaneelwhisky
- 3 tot 4 snuifjes speculaaspoeder

**BEREIDING**

Meng de ingrediënten en warm deze op in de microgolfoven of in een steelpan op een zacht vuurtje.



### Smokey Faro

**INGREDIËNTEN (VOOR 1 GLAS)**

- 2 cl Monin Simple Sugar siroop
- 2 cl versgeperste limoen
- 2 cl Mezcal
- 12,5 cl Lindemans Faro-Lambic

**BEREIDING**

1 Vul een half Lindemans glas met ijs en meng de drie eerste ingrediënten met een cocktaillepel.

- 2 Voeg 12,5 cl Lindemans Faro-Lambic toe en meng opnieuw kort.
- 3 Voeg zo nodig ijs toe.
- 4 Versier met een schijfje limoen en - indien mogelijk - een kaneelstaafje. Een alternatief voor Mezcal (bvb. Vida Crema de Mezcal) is een ander distillaat met rookaroma's, bv. een lichte turfwhisky.

**Apple Fire**

Laat de bereiding niet koken zodat de alcohol en aroma's niet verdampen. De ideale temperatuur is ongeveer 60°C.

**Smokey Faro**

De textuur en het complexe karakter van Lindemans Faro-Lambic zorgen voor een verrassende «smokey sour».

# STOEFERS HOEKSKE

## Lindemans Oude Kriek Cuvée René is de beste van de wereld!

Eén-, twee-, driemaal goud voor Lindemans! Ook al greep ons land naast de wereldbeker voetbal, onze bieren verdedigen hun ereplaats op het wereldpodium. Zo schitterde Lindemans eens te meer op de World Beer Awards in Londen, één van de belangrijkste bierwedstrijden. Na Lindemans Framboise, bekroond tot beste frambozenbier ter wereld in 2018, ontving Oude Kriek Cuvée René dit jaar de ultieme bekroning in haar categorie. Een mooie erkenning voor dit complexe bier, het resultaat van drie opeenvolgende vergistingen, op traditionele wijze gebrouwen met hele krieken. Maar ook Lindemans Framboise en GingerGueuze vielen dit jaar in de prijzen. De jury kende beide bieren een gouden "Country Award" toe. Lindemans blijft de smaakpapillen van de bierliefhebbers strelen met bieren die getuigen van grote passie voor eeuwenoude traditie. Ons succes berust echt niet op toeval.



### OUDE KRIEK CUVÉE RENÉ

*Bier met de pure smaak van kriek, aangenaam, frisurig en zeer complex. De lichte en droge smaak van tannines van de kriekenpitten valt heel mooi samen met de fruitige toets, wat een mooie structuur in de mond geeft. Een zeer verfrissend aperitief met de heerlijke afdrank van frisurige krieken.*

# LAMBIEK TRUCK

## Bezoek de Lambiek Truck en ontdek een wereld van smaken

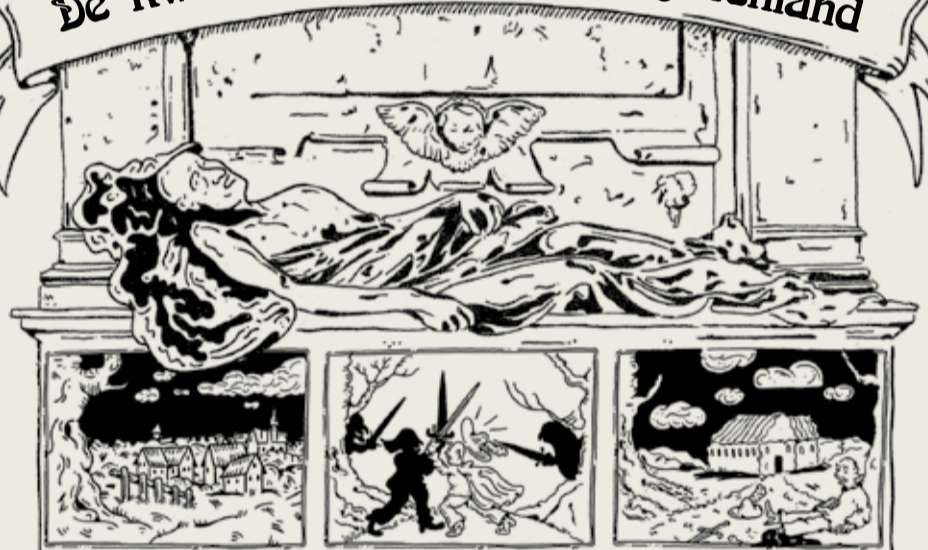


Lindemans stelt alles in het teken van de rijke traditie: de eeuwenoude expertise, de kwaliteit van topbieren... Intussen staat de brouwerij niet stil, lanceert ze geregeld nieuwe smaken en biedt ze unieke smaakbelevissen. Sinds dit jaar doorkruist de Lindemans Lambiek Truck het hele land om u verrassende smaken en combinaties voor te stellen.

U treft onze truck op talloze - vooral gastronomische - evenementen waar u de wereld van Lindemans betreedt en bijvoorbeeld ontdekt bij welke gerechten en producten de Lindemans bieren perfect passen tijdens een stoomcursus foodpairing. Hou de website in de gaten en ontdek waar u de truck de komende maanden mag verwachten.

### ER WAS EENS

## De 'kwade wegen' van het Pajottenland



In de 14de eeuw wil de machtige heer van Gaasbeek, Sweder d'Abcoude, zijn gebied iets te dicht bij Brussel uitbreiden en dat is niet naar de zin van de Brusselse schepen Évrard t'Serclaes. Deze raadgever van hertogin Johanna van Brabant verzet zich tegen de expansieplannen, te meer omdat zijn eigendom erdoor bedreigd wordt.

Maar Sweder d'Abcoude laat het niet aan zijn hartje komen. Zijn aanhangers, onder wie zijn zoon, lokken t'Serclaes in een hinderlaag in het Pajottenland. Ze nemen het zekere voor het onzekere, rukken zijn tong uit, hakken een voet af en laten hem meer dood dan levend achter. Wanneer de deken van Halle en zijn klerk hem aantreffen, voeren ze hem meteen naar Brussel.

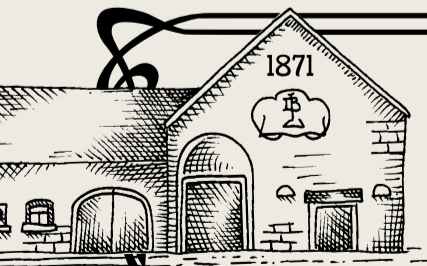
Drie dagen later overlijdt t'Serclaes aan zijn verwondingen. Een bas-relief op de Grote Markt van Brussel (even aanraken brengt geluk) herinnert aan zijn doodstrijd. Het drama herleeft in de naam van het gehucht "Kwade wegen" en de hoeve - "Hof ter Kwade Wegen" - waar brouwerij Lindemans later het licht ziet.



**Lindemans Framboise**  
verrast met de sterke aroma's van framboos, karameltoetsen en een typisch lambiekuurtje in de afdrank.



**Lindemans GingerGueuze**  
combineert de zurigheid van lambiek met de subtiele aroma's en smaken van gember. Complex van smaak, zeer evenwichtig met een aangename, frisurige, droge afdrank.



## Beleef de magie van lambiek tijdens een onvergetelijk bezoek!

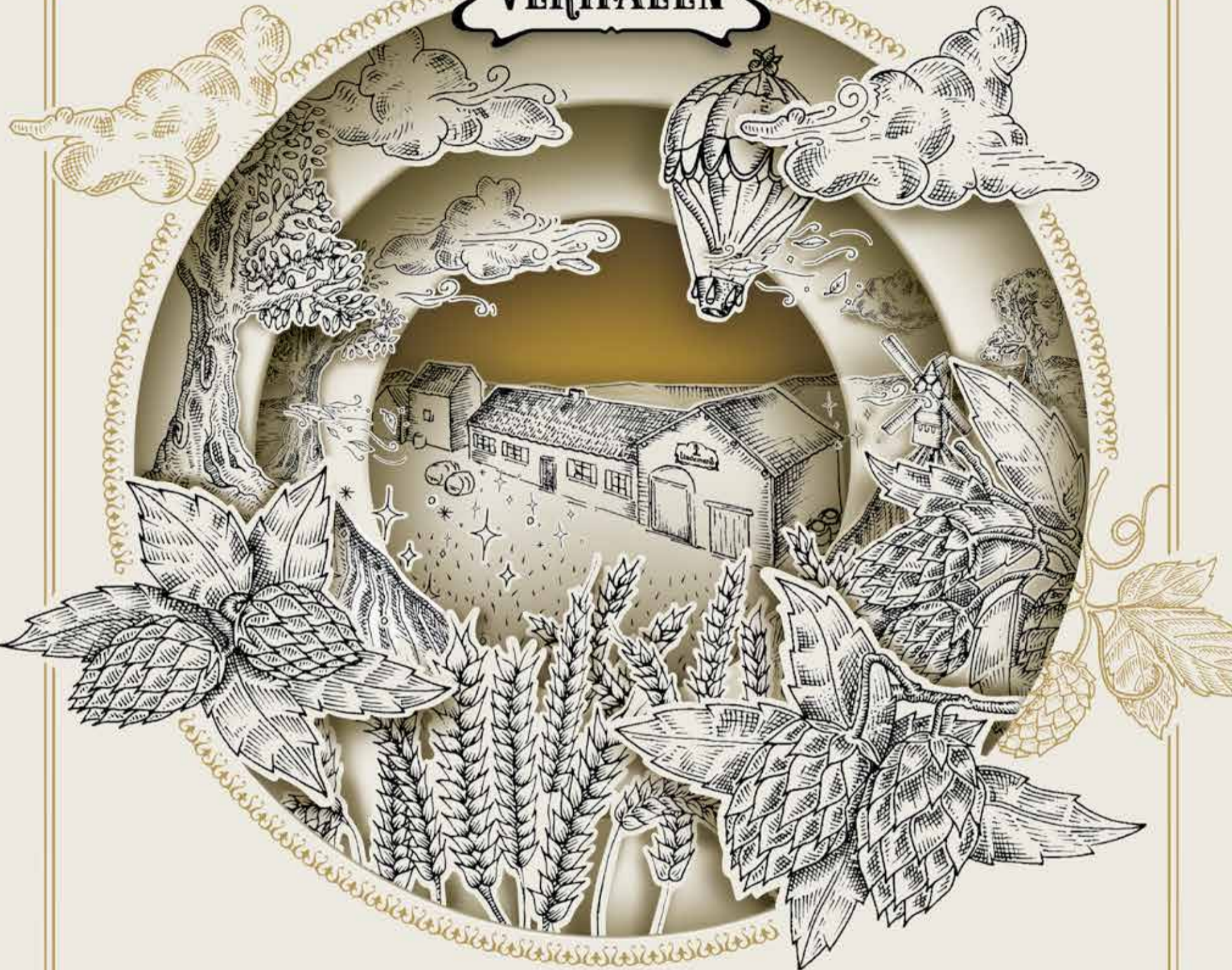
Brouwerij Lindemans organiseert geleide bezoeken van maandag tot vrijdag tussen 8 en 18 u. De streek, de geschiedenis van de brouwerij en het brouwprocédé van lambiek hebben geen geheimen meer voor u na deze ontdekkingsstocht doorheen de wereld van de lambiek. En u blijft niet op uw dorst want we besluiten het bezoek met een heerlijke degustatie van Lindemans bieren. De theorie omzetten in de praktijk dus!



[www.lindemans.be](http://www.lindemans.be) [f lindemansbrewery](https://www.facebook.com/lindemansbrewery) [i lindemansbeers](https://www.instagram.com/lindemansbeers) [in lindemansbrewery \(B2B\)](https://www.linkedin.com/company/lindemansbrewery) [Lindemans brewery](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Crafted By Wind,  
Brewed Through Generations

# 1001 LAMBIEK VERHALEN



## De magische wind van het Pajottenland

Het is geen toeval dat Lindemans lambiek wordt gebrouwen in Vlezenbeek. In het dorpje aan de rand van Brussel bevindt zich namelijk de uitzonderlijke microflora vereist voor dit complexe bier. Je kunt traditionele lambiek enkel brouwen in de Zennevallei en het Pajottenland waar specifieke wilde gisten voorkomen. Denk daarbij vooral aan de *Brettanomyces Bruxellensis* en de *Brettanomyces Lambicus* die de

spontane gisting op gang brengen. Met het geduld, het oordelingsvermogen en het talent van een leeuwentemmer slaagt de lambiekbrouwer erin om de circa 80 natuurlijke gisten te temmen en te doen samenwerken. Lindemans lambiek is een zeldzaam bier dat terecht de eretitel van streekproduct verdient.

ANNO  1822  
**Lindemans**

— AUTHENTIC LAMBIC BREWERY —