

## **ZA 08/01 Bedrijfsbezoek Brouwerij Karmeliet Buggenhout (COVID SAFE TICKET, identiteitskaart en mondmasker noodzakelijk!) OOK NIET-LEDEN!**

**Brouwerij Karmeliet door de eeuwen heen**

**Opgericht door Jean-Baptiste Bosteels in 1791**, 39 jaar voor het ontstaan van het Koninkrijk België, zal de **familiebrouwerij zeven generaties Bosteels** inspireren hun leven te wijden aan **het beheersen van de veeleisende kunst van het Belgisch brouwen**.

Na het overlijden van Antoine Bosteels Sr. in 1958 leidt zijn vrouw Adrienne de brouwerij door moeilijke tijden, totdat Ivo en zijn broers oud genoeg zijn om te kunnen bijspringen.

In de jaren 60 en 70 worden de Belgische speciaalbieren getroffen door een stijgende vraag naar pilsbieren. Om te overleven vertrouwen de Bosteels op hun Pale Ale en Pils bieren. Totdat Ivo, midden jaren 80, het eindelijk aandurft om een nieuw speciaalbier, **Kwak**, op de markt te brengen.

1993 komt Antoine, zijn zoon, in de zaak werken. Hij wil graag in de voetsporen van Ivo treden en zijn eigen bier creëren. Hij denkt aan een Tripel, maar niet zomaar een Tripel. Hij vindt de inspiratie voor zijn 3-granenbier in een plaatselijke bakkerij, gefascineerd door hun meergranenbrood.

Aan het eind van de 20ste eeuw ontdekt hij **een historisch bierrecept uit 1679 van de Karmelietenabdij in Dendermonde**. Hij beseft dat het bijna identiek is aan het **3-granenrecept** dat hij de laatste drie jaar geduldig en gepassioneerd heeft verfijnd.

In 1996 wordt dit unieke recept gelanceerd en het wordt meteen een succes. In 1998 worden hard werk en toewijding beloond met **de eerste prestigieuze onderscheiding voor Tripel Karmeliet: De gouden medaille van de World Beer Cup**.

Na deze immense internationale erkenning wordt **Tripel Karmeliet eindelijk de moderne klassieker die hij vandaag is, in België en ver daarbuiten**.

Tripel Karmeliet is **een werk van liefde. Van geduld. Van passie**.

Zeven generaties van hard werken, gestaag vervolmaken van brouwerskennis en onophoudelijk streven naar perfectie, gingen vooraf

aan dit uitzonderlijk staaltje vakmanschap.

Gebrouwen volgens een ontleend 3-granenrecept, is **het bier het resultaat van een vakkundige combinatie van gerst, tarwe en haver**. Gerst zorgt voor de smaak, de kleur en de body, terwijl **tarwe** het bier zijn lichtheid en een subtiel aroma van versgebakken witbrood geeft. Tot slot zorgt **haver** voor een romige en zijdezachte afdrank om het perfecte evenwicht te bereiken dat je alleen vindt in een glas **Tripel Karmeliet**.

Enkele jaren geleden werd **de brouwerij overgenomen door AB Inbev**.

### **Bezoek de brouwerij**

Bezoek samen met Oever de bijzondere brouwerij waar het in 1791 allemaal begon. Bekijk **de monumentale brouwerswoning** ontworpen en gebouwd door de beroemde Gentse architect Louis Minard in 1859, **de ruime binnenplaats, de voormalige familiewoning, de oude brouwerijtoren, het iconische koperen brouwhuis en het proeflokaal** ondergebracht in een bakstenen gebouw uit 1860. **Treed in de voetsporen van de brouwmeesters** die hun leven wijdden aan het vervaardigen van Tripel Karmeliet. **Ontdek de technieken** die door zeven generaties werden verfijnd om de complexe combinatie van aroma's te creëren waar we van houden. En sluit de rondleiding af met **het proeven van de unieke Tripel Karmeliet**.

De rondleiding & degustatie duurt **2 uur**. **Inbegrepen**: gids - rondleiding - 2 degustatiebieren.

**Niet-leden kunnen ook deelnemen maar betalen dan &#x000D; 17 i.p.v. &#x000D; 12**.

**Vergeet je Covid Safe Ticket, identiteitskaart en mondmasker niet!**  
**Afspraakuur**: 15u15

**Afspraakplaats**: aan Oud Berchem Kerk of om 16u15 ter plaatse, Brouwerij Bosteels Kerkstraat 96, 9255 Buggenhout waar Pieter en Nicole iedereen verwelkomen. **Laat uiterlijk op DO 06/01, via mail naar nicole@oever.be, weten of je als chauffeur of als passagier naar Oud Berchem Kerk komt. Laat ook iets weten als je rechtstreeks rijdt**.

**Aanvangsuur**: 16u30

**Reservatie**: &#x000D; 12 overschrijven op Oeverrekening KBC BE07 7310 3573 4266. Vermeld

lidnummer, datum en activiteit **Niet-leden vermelden i.p.v. lidnummer, hun mailadres en gsm-nummer**.

**Info**: Pieter & Nicole - 0478 54 54 54 - 0475 59 56 11

**Max. personen**: 25

**Annulatie**: Annulatievoorwaarden voor &acute;&acute;&ndagsactiviteiten