

Afz. Selecta
Van Reethstr.19, 2170 Merksem

N° 125 Driemaandelijks januari – februari – maart 2026



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Afgiftekantoor
MERKSEM 1

Erkenningsnummer
P 006728



Verantwoordelijke uitgever
Van de Vloed Marcel
Van Reethstraat 19
2170 Merksem



MACHTIG MOMENT.

"Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand."

Beste leden,

De herfst toont zich in al zijn facetten met een heerlijke kleurenpracht in de natuur, maar ook met de eerste herfststormen van het seizoen. De ingezette wintertijd en het uurtje terugdraaien van de klok, weerhoudt ons er niet van dat de eindejaarsperiode snel in zicht zal komen. Veel plezier en lekker eten op de kerst- en nieuwjaar etentjes.

CAFE CLASSICS

Hoe zag een café er 100 jaar geleden ? In café Classics lijkt het alsof je in een teletijdmachine stapt en naar het verleden geflitst wordt. Is het een café of is het een museum ? Dat kan je zelf ontdekken tussen pot en pint. De bierpotten van zo'n 200 jaar geleden hangen boven de toog. Allemaal met een jaartal en een unieke afbeelding. In een bovenzaaltje staan nog een 125 jaar oude biljart en een antieke toog. Zelfs het toilet is een bezienswaardigheid. Oude vinylplaten aan het plafond en een kraan waar je zelf water moet tappen om je handen te wassen. Je kan er kiezen uit zo'n 20 verschillende trappisten wereldwijd. Café Classics te Borsbeek is 4 dagen open , nl van vrijdag tem maandag.

RUBBENS BLOND

Gebrouwen door 'brouwerij Rubbens' uit Wichelen. Dit goudblonde bier geeft eerst een geur van abrikozen. Frisse inbreng van kruiden en volmondige smaak, zoetig. Onder de kruiden ontdekken we onder andere koriander. De afdronk brengt wat bitter tot het einde. Een hint van hout. Aangenaam in geur en smaak. Een evenwichtig biertje van 6% alcoholgehalte.

BIERWEETJE

Het zout in het water waarvan bier gebrouwen wordt, geeft het een intensieve smaak. Te veel zout vernietigt dan weer alle gisten.

Veel verzamelplezier.
Selecta.

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Drie maandelijks Clubblad: januari – februari – maart 2026

----- 31^{ste} jaargang nr. 125

Bestuur:

Voorzitter	: Leyzen Luk	03/480 67 87
Secretaris	: Hermans Fons	0476/866 341
Schatbewaarder	: Van de Vloed Marcel	0486/573959
Feestbestuurder	: De Graef Luc	0485/940 834
Raadslid	: Corstiaans Paul	0486/731 311
Raadslid	: Brijs Patrick	0498/639 232

Redactie	: Van de Vloed Marcel
-----	: Leyzen Luk
	: Hermans Fons
	: Corstiaans Paul
	: De Graef Luc
	: Brijs Patrick
	: selecta-merksem@telenet.be

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en /of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaandelijk schriftelijke toestemming van het bestuur.

Café LIDO

bij Michel

Houthulststraat 5

2170 Merksem Tel. : 03/646.51.22.

Alle dagen open



PRINTHINGS.be
S c h o t e n

**AFFICHES - AANPLAKBORDEN - BROCHURES
DOORDRUKSETS - NAAMKAARTJES - MAILINGS
BRIEFPAPIER - ENVELOPPEN - KOPIES - LAY-OUT
GELEGENHEIDSDRUKWERK - PROGRAMMABOEKJES
VLAGGEN - BANNERS - POSTERS - BORDEN - PLANS
CARWRAPPING - KLANTENKAARTJES - FLYERS
GEBORTEKAARTJES - EINDWERKEN - FOLDERS
MISBOEKJES - CURSUSSEN - SCHEURBLOKKEN
ROUWKAARTEN - MENUKAARTEN - SCANS
RAAMBELETTERING - SPANDOeken - STICKERS - ...**

Voor andere vragen kan u ons steeds vrijblijvend contacteren

**Churchilllaan 188 - 2900 Schoten
03 658 03 97
www.printhings.be
schoten@printhings.be**

**UW PARTNER
IN VISUELE
RECLAME.**



Bierreclame Museum

Bierreclames van 1900 tot 1960

**met bier- & folkcafé
en biertuin**

Iedere zondag open

**www.bierreclamemuseum.nl
Haagweg 375 Breda 076-5220975**

LAMBIEK FABRIEK NOËLLE (JINGLE & WILD)

EEN WILDE KERST VOL KARAKTER

De dagen zijn stevig aan het korten, de lichten fonkelen al hier en daar, het wordt gezellig en knus in de huizen, ... *winter is coming*. Bij de Lambiek Fabriek weten ze perfect hoe ze de aanloop naar het jaareinde op smaak moeten brengen. Hun Jingle & Wild Noëlle is geen zoveelste eindejaarsbier met kaneel en kruidnagel, maar een verrassend rijke lambiekbblend die de donkere dagen op een heel eigen manier warm maakt.

KERST OP Z'N LAMBIEKS

De Noëlle werd in het gamma ondergebracht als Jingle & Wild. Het is een unieke blend van lambiek dat 4 jaar op foeders heeft liggen rijpen, lambiek op basis van geroosterde mouten en lambiek dat op whiskyvaten heeft mogen rusten. Geen suikerzoete kerstbom, maar een krachtig, rond en friszurig lambiekbier van 9.5% met toetsen van gebrande mouten en een heel subtiele zweem van whisky in de lange afdronk.



Vervolg Blz. 11.

BATAVIER



Welkom bij “den Bata” het zonnigste café van ‘t Eilandje.

Elke dag open van 9 uur tot middernacht,
zon- en feestdagen tot 22u.

Sint-Laureiskaai 13
2000 Antwerpen

0479 68 51 44 -
0485 50 48 80



Café Den Anne



Een gezellig buurtcafeeke waar jong en oud terug komt voor den beste *Stella* van M x M en omstreken!!

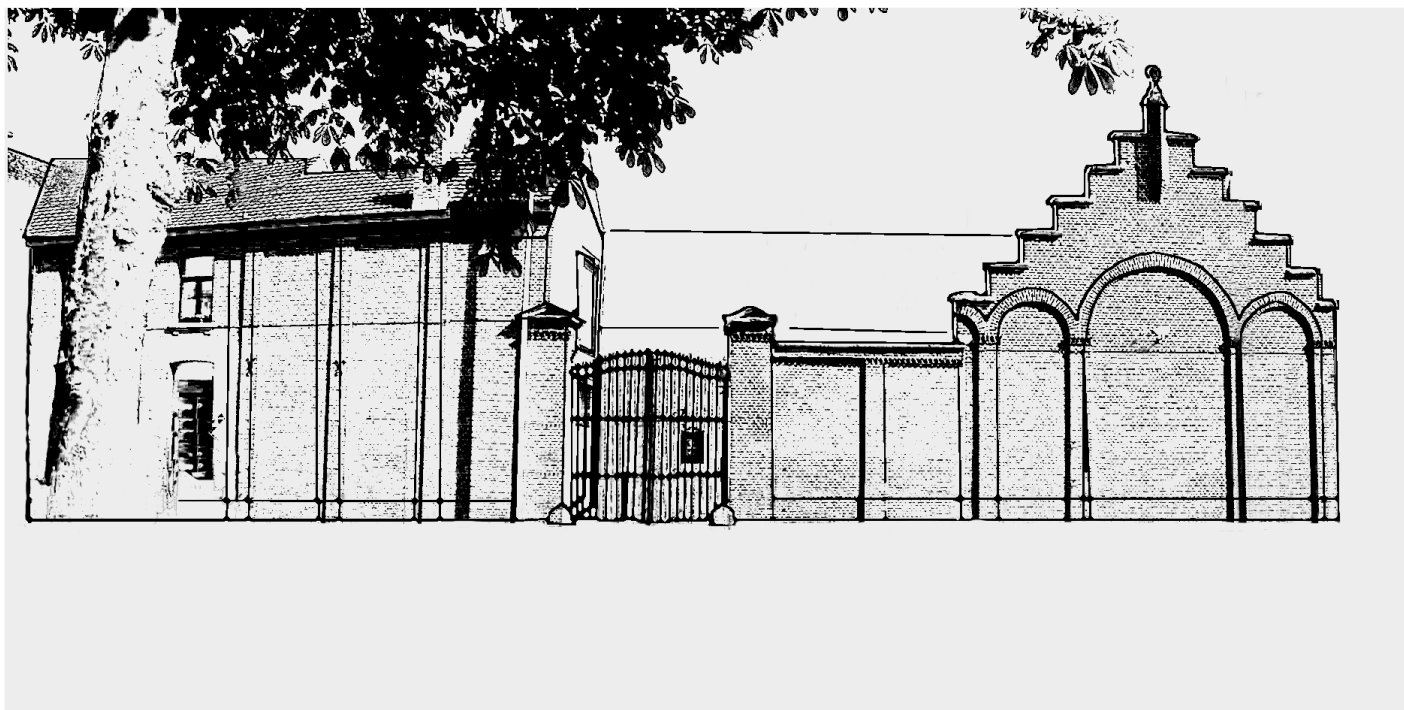
Wanneer we open zijn:

ni op maandag

din	⇒	10u - 24u
woe	⇒	12u - 24u
don	⇒	12u - 24u
vrij	⇒	11u - 3u
zat	⇒	12u - 3u
zon	⇒	11u - 24u

cafedenanne@gmail.com

**Moeshofstraat 2
2170 Merksem**



DISCUTHEEK “‘T DIAMANTJE”

ZALEN “DE VOLKSLUST”

Binnen de oude gebouwen van bakkerij De Volkslust vind je DiscUtheek ‘t Diamantje, een kroeg voor mensen met een juist karakter, met vele gezelschapsspelen (tafels zijn speelborden), buiten-pooltafel, voetbalmatchen of videoclips op groot scherm.

**EEN KROEG
VOOR ALLE MENSEN
JONG VAN**



DiscUtheek “‘t Diamantje”
Van Heybeeckstraat 26
2170 Merksem
☎: 03 644 24 46 optie 1
💻 : www.volkslust.be

BALANS

Een kwade tong zou kunnen beweren dat de brouwers misschien gewoon nog wat van hun overschotten Caram-Elle, Colon-Elle, ... bij elkaar hebben gegooid om vaten leeg te krijgen en zo plaats te maken voor het nieuwe brouwseizoen. Was dat niet een beetje de gedachte achter ‘eindejaarsbieren’, de schuren leeg maken?

De proever zal echter snel beter weten. Dit is geen ondoordacht of ‘hoekig’ experiment, maar een zorgvuldig uitgebalanceerd kerstverhaal in het glas. Wie Noëlle inschenkt, merkt meteen dat deze blend tegelijk krachtig én beheerst is. De zuren zitten mooi verweven in de moutigheid, het hout brengt rust, en de whisky zorgt voor een vleugje zachtheid dat je in dit genre zelden vindt.

ZALIGE KERST

Het is een bier dat uitnodigt tot rust, lang tafelen en blijven nagenieten. Als begeleider van wild, stevige stoofpotten, winterkost of oude kazen zal het *‘jingle all the way’* worden. De zoete bekken zullen dan weer helemaal wild worden van een combinatie met pure chocolade of gekonfijt fruit. Nagenieten met een praline of een dikke sigaar bij de haard is ook niet verboden natuurlijk.

De Noëlle komt ook in een voor de Lambiek Fabriek ongewoon formaat. Naast de 75 cl-flessen werd er namelijk voor gekozen om ook enkele magnums af te vullen. Goed gezien want zo’n fles staat niet alleen indrukwekkend op de kersttafel, maar doet het ook bijzonder goed onder de kerstboom. Zegt zo’n forse fles lambiek tenslotte niet meer dan duizend kerstwensen? Laat de glühwein en dergelijke dus maar staan, wees ‘spontaan’ en schenk eens iets in dat écht leeft. Santé!





MOUT MET EEN STAMBOOM

Mout is de stille kracht achter elk goed bier. Het bepaalt kleur, smaak, geur en karakter — zonder te roepen, maar altijd aanwezig. In Stabroek, net boven Antwerpen, staat een familiebedrijf dat al anderhalve eeuw die basis legt voor bieren over de hele wereld. Mouterij Dingemans viert dit jaar haar 150ste verjaardag. Geen stoffig jubileum, maar een levendig verhaal van vakmanschap, vernieuwing en familiale trots.

Van keukentafel tot wereldmarkt

Het verhaal begint in 1875, wanneer Alexander Dingemans op aanraden van een vriend bij de accijnzen zijn eigen mouterij start. Die vriend zag hoe goed brouwers het deden en moedigde Alexander aan om in te stappen. In die tijd was mouten nog puur handwerk: weken, kiemen en drogen gebeurden in houten bakken en stenen gebouwen. België en Vlaanderen telden tientallen kleine mouterijen — maar de meeste verdwenen in de loop van de twintigste eeuw. Dingemans niet.

Generatie na generatie bouwde de familie verder aan het bedrijf. Wat begon als een lokale leverancier groeide uit tot een speler van formaat. Vandaag levert Dingemans mout aan brouwerijen in meer dan 40 landen, van Belgische abdijklassiekers tot innovatieve craftbrouwers in de VS en Japan. Een indrukwekkend parcours, zonder de afkomst te verloochenen.

Vervolg blz. 14.

CAFE DE ZWALUW

Sportlokaal



Je kan genieten van een gamma heerlijke biertjes en de kleine
honger kan je stillen met een krokske, pizza baguette of vers ge-
maakte soep!

Met de nodige professionele zorg worden deze geserveerd!

**Hiervoor moet je bij
Steven en Wendy zijn
Molenstraat 47, 2550 Kontich**

Dagelijks open vanaf 09:00
Woensdag is sluitingsdag
Donderdags open vanaf 12:00 uur

Vijf generaties moutkennis

Na Alexander namen Alphons, Louis en vervolgens Alfons de fakkel over. Iedere generatie voegde iets toe: mechanisering, modernere drooginstallaties, kwaliteitscontrole. Vandaag staat de vijfde generatie, Jan en Karl Dingemans, aan het roer.

Jan is de techneut, gebeten door productie en innovatie. Karl is de man van de klanten, graancontracten en commerciële contacten. Samen vormen ze een tandem die traditie koppelt aan modern ondernemerschap. Hun credo is eenvoudig: *“Investeer slim, blijf onafhankelijk en lever kwaliteit waar brouwers op kunnen bouwen.”*

Ambacht in een modern jasje

Mouten blijft in essentie hetzelfde proces als 150 jaar geleden: graan weken, laten kiemen, drogen en roosteren. Alleen zijn de schaal en de precisie nu onvergelijkbaar. Dingemans verwerkt jaarlijks zo'n 50.000 ton graan — vooral gerst, maar ook rogge, tarwe en haver.

In het hypermoderne labo wordt elke batch gecontroleerd op vochtgehalte, extract, enzymactiviteit en kleur. Wat vroeger ervaring en buikgevoel was, is nu hightech kwaliteitszorg. Toch blijft het ambacht tastbaar. Wie door de mouterij wandelt, ruikt de warme moutgeur, ziet de kiemvloeren en hoort het zachte geruis van duizenden korrels die transformeren.

Investeren zonder de ziel te verliezen

Om relevant te blijven in een snel veranderende markt, heeft Dingemans de voorbije jaren fors geïnvesteerd. Nieuwe WKK-installaties verlagen het energieverbruik, een modern silo-complex vergroot de opslagcapaciteit en automatisering verhoogt de efficiëntie.

Toch voelt het bedrijf allesbehalve industrieel aan. Brouwers die op bezoek komen, merken meteen de familiale sfeer. Geen callcenter of anonieme salesafdeling, maar Karl die je persoonlijk rondleidt en Jan die gepassioneerd over moutcurves vertelt. Precies die combinatie van authenticiteit en betrouwbaarheid maakt hun reputatie zo sterk.



Een onafhankelijke koers

De moutwereld wordt vandaag gedomineerd door enkele reuzen. Dingemans kiest bewust voor een andere weg: onafhankelijk blijven en doen waar ze goed in zijn.

Die keuze vraagt lef. De klimaatverandering maakt de aanvoer van gerst grilliger, internationale grondstofprijzen schommelen, en brouwers verwachten steeds meer flexibiliteit en innovatie. Toch slaagt de familie erin hun eigen koers te varen. *“We hoeven niet de grootste te zijn,”* zegt Karl nuchter. *“We willen de beste partner zijn voor onze brouwers.”*

Mout voor morgen

150 jaar... dat is een jubileum waar je makkelijk nostalgisch van wordt. Maar bij Dingemans kijkt men vooral vooruit. Nieuwe investeringsrondes staan al op de planning, met een sterke focus op duurzaamheid, traceerbaarheid en samenwerking met lokale boeren. De stamboom is stevig, maar de takken blijven groeien.

Mouterij Dingemans is vandaag een zeldzame combinatie van familiebedrijf, ambachtelijk vakmanschap en moderne visie. En bovenal: een stille maar onmisbare motor van de Belgische biercultuur.





Café De Tramstatie

Liersesteenweg 13

2520 EMBLEM

0477 47 55 40

Maandag, dinsdag en vrijdag
open vanaf 10:00 uur.

Woensdag en donderdag gesloten.

Zaterdag & zondag open
vanaf 13:00 uur.

**Den beste Stella en de
schoonste rookkamer
van 't land!!!**

**Het adres voor pure
nostalgie!!!**

www.detramstatie.net

Café De Rijnvaart

Bruin café

Westkade 65 Sas van Gent Ned.

T. 0115 45 13 07

@: info@derijnvaart.nl

GH Carlo Sabdrini.

V 9 F 60.

ZB 50 ZT 40.

O van dinsdag tot en met zondag
open vanaf 13.00 uu

‘s Winters zijn de openingsdagen
aangepast.

G maandag.

V zie facebook.



 carlo sandrini

SPECIALITEIT V/H HUIS: Vraag naar onze uitgebreide koffiekaart. Ook keuze in wijn en natuurlijk bier.

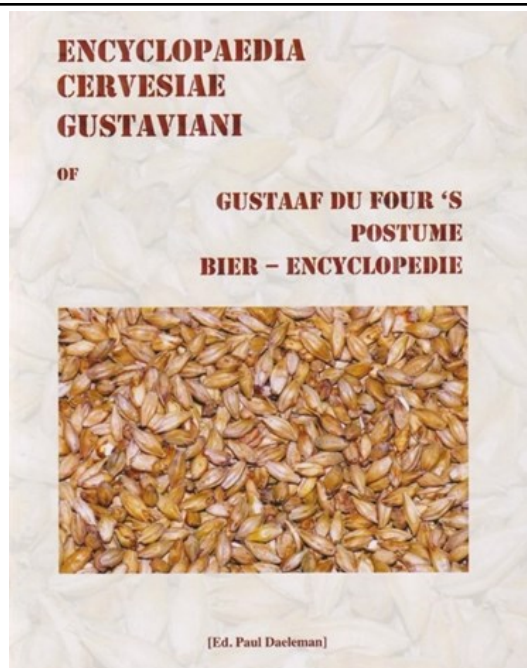
ROUTEBESCHRIJVING: Café De Rijnvaart ligt langs het kanaal aan de Westkade. Als u van uit de richting Zelzate komt vindt u ons tegenover het witte ophaalbruggetje.

TOERISTISCHE BEZIENSWAARDIGHEDEN: Gangenstelselonder Bolwerk Generaliteit. Poort van Vlaanderen. Carnavalsoptocht (zondag). Industrieel centrum, Kermis 1ste weekend van september.

FIETSROUTES EN/OF WANDELPADEN: Wandelpromenade Kanaaleiland recht tegenover Café. Dichtstbijzijnde fietsknooppunten: 79 & 90.

- Café de Rijnvaart, een mooi karakteristiek en tof café waar jong en oud zich nog gezamenlijk thuis voelen. Van op het terras uitzicht op het kanaal. Regelmatig live muziek en diverse thema avonden, van bierproeverijen tot Top 100. het café is ook zeer in trek als stopplaats voor fiets/motorrijders en is ook af te huren voor recepties en feesten. Begin 1900 was er al een café op de huidige plaats. In de jaren 40 werden twee cafés samengevoegd tot één café en kreeg het de naam De Rijnvaart. Van Waes-Boodts bier was het hoofdmerk. In 1968 sloot de Brouwerij in Westdorpe en werd de Rijnvaart overgenomen door Amstel en later Heineken, wat nu het hoofdmerk is, naast Maes pils van de tap. Een uitgebreide bierkaart met meer dan 60 soorten bier. En nieuw in de Rijnvaart: Duvel van de tap. Ook een uitgebreide fris en koffiekaart. En onze huiswijn is gekozen door de gaste van 't café.

Boeken enkel te koop op de SELECTA ruilbeurzen



Gustaaf Du Four (†2010) was brouwerijconsulent bij verscheidene Belgische brouwerijen, o.a. bij Pierre Celis, brouwerij Gévé en brouwerij Riva. Hij was ook medeauteur van het boek *Bier* van Wilfried Patroons (†2023) en van dat van Charles Fontaine (†2015) *België door hert Bier*.
[€ 20]



Oorlogssperikelen van specifieke Belgische brouwerijen tijdens de Tweede Wereldoorlog

[€ 15]



Deel I & II samen: € 40

HET NEST



BROUWERIJ

Bier troef!

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Het is een zonnige morgen 9:00 uur.

Ontsnappend aan het drukke stadsverkeer begeven Fons en Marcel zich naar de rustige Vlaamse Ardennen.

Daar gaan we een fantastische verzameling van biercuriosa van Duvel Moortgat en van de vele Oudenaardse (ook de verdwenen) brouwerijen bekijken.

“Het zal de moeite lonen” zo horen we nog zeggen door deze verzamelaar.

Klokslag 11:00 uur staat onze gastheer ons op te wachten en begeleidt ons naar zijn ‘museum’.

Wat ooit begon als een kleine hobby groeide op vele jaren tijd uit tot een ongelooflijk cultureel geheel van brouwerij artikelen.

Bij het binnentreden genieten we al direct van de ongelooflijke sfeer , geliefd door elke bierverzamelaar.

Wij zijn aan het watertanden bij het aanschouwen van zoveel moois.



De divers gecreeerde kamers herbergen een pracht aan reclameborden, emails, glazen, glasreclame's, verlichtingen en zoveel meer

Sommige zijn ‘piece unique’ weet onze gastheer te vertellen.

De muren hangen vol en de vitrinekasten zijn gevuld. Wij voelen ons in onze nopjes en bekijken elke voorwerp.

Alleen al de benedenverdieping aanschouwen lukt niet in een uurtje kijkplezier. Onze gastheer laat niet na ook enkele leuke anekdote's te vertellen over bepaalde unieke reclameborden.

Cnudde – Ename – Roman – Petre Devos -De Bisschop – Odnar ... hier zijn zoveel brouwerijen vertegenwoordigd.

Dit moet elke bierfanaticus meemaken !

De stempel is gezet en we denken zo : **“wat heeft onze gastheer nog allemaal in petto voor ons”** ?

Vervolg blz. 23.

TRUYEN

HOOFDVERDELER  ABDIJ WESTMALLE

Lerenveld 2 C, 2547 Lint

T. + 32 3 480 04 12
info@truyen-westmalle.be

www.truyen-westmalle.be



Bakkerij Tjoens



Bij bakker Tjoens vind je inderdaad enkel kraakvers brood en patisserie.

Bij ons is de kwaliteit van uw dagelijks brood immers de hoogste prioriteit.

Proef onze specialiteiten bavarois, patisserie & brood, koffiekoeken, banket enz.
Focacios, bruidstaart, appelstrudel enz.



SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Via een stevige gietijzeren trap stijgen we naar de verdieping.

Deze is quasi volledig ingenomen door zijn zeer uitgebreide verzameling van heel wat schoons van Duvel Moortgat , Liefmans, een stuk Almdudler en nog andere .

Weer verbazing alom.

Onze gastheer heeft zelfs een volledige muur beplakt met bierviltjes van Duvel om hierop dan weer reclameborden op aan te brengen , dat is werkelijk een prachtig schouwspel !

Hier is duidelijk wel overdacht te werk gegaan en hier zijn enorm vele werkuren in geïnvesteerd.

Wat een verzameling en prachtig geordend.



Er staan ook nog talloze dozen netjes opengestapeld **‘die moet ik nog allemaal uitpakken en in vitrine’s zetten of aan de muur bevestigen’** klinkt het.

Een grote muur is nog in opbouw want er is nog zoveel te plaatsen.

Het is duidelijk ... onze gastheer heeft nog wel wat tijd en energie nodig om alles piekfijn naar zijn wens te tonen wat een enthousiasme .

Eenmaal af is het grote publiek welkom in kleine groepjes.

Terug beneden zitten we nog na te genieten van onze ‘ontdekkingstocht’ en worden we verwend met een heerlijk biertje en wat hapjes.

0,0 % voor de chauffeur uiteraard.

Wij bedanken uiteindelijk nog onze gastheer en keren met een warm gevoel , uiterst gecharmeerd door zijn levenswerk, terug naar Antwerpen.

Wat een dag !!!!



 **BROUWERIJ DE KLEM**

www.brouwerijdeklem.be
www.brouwerijdeklem-shop.be

5% korting in onze webshop met kortingscode "SELECTA"



welkom in ons gezellig café of op ons zonnig zomerterras
lekker pintje of heerlijk speciaalbier
frisdranken
kleine knabbel fijn
hiervoor moet je bij De Eendracht zijn

Gemeenteplein 11
2550 Kontich
eendrachtkontich@gmail.com
Openingsuren

Zondag tem vrijdag van 09:00 uur tot 00:00 uur
Zaterdag open van 07:30 uur tot 00:00 uur

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Mosselen met Habanero en Limoen in Geuze Boon

Ingrediënten

- 1 kg Mosselen
 - 3 Stengels Selder
 - 2 Ajuinen
 - 1 Zoete puntpaprika
 - Verse Bladpeterselie
 - Verse Tijm
 - Sap van 1 Limoen
 - 1 Eetlepel Mosterd
 - 1 Eetlepel Mayonaise
 - 100 ml Geuze Boon
 - 50 g Boter / 50 ml Olie
 - Pepers naar smaak. Hier 1 Habanero en 1 Habanada.
- (Zwarte) Peper naar smaak



Bereiding

Hoewel mosselen niet lang moeten koken is de voorbereiding belangrijk zodat je de mosselen tezamen met de bijgerechten kan serveren. Mosselen zijn immers snel te ver gekookt en verliezen dan veel van hun smaak, dus de timing met koken en serveren is cruciaal.

We beginnen met de mosselen zelf. Hoewel deze kant-en-klaar voor gebruik verpakt zouden moeten zijn reinig ik ze altijd enkele malen door te spoelen. Ik probeer ook steeds mosselen zo vers als mogelijk te kopen, liefst de dag zelf of de dag ervoor verpakt. Hoe verser ze zijn, hoe groter de kans dat ze nog allemaal leven. Ik spoel de mosselen een eerste keer in gezouten water. Degenen die licht open stonden gaan zich dan meestal reeds sluiten, wat er op duidt dat ze nog leven. Ik laat ze een paar minuten rusten en spoel vervolgens nog twee keer met vers water (zonder zout). Daarna verwijder ik schelpen die nog open staan of beschadigd zijn.

De mosselsaus kan ook op voorhand gemaakt worden in een handomdraai. De 4 ingrediënten zie je in de foto linksboven. We voegen ze samen in een kommetje en roeren alles tot een goudgeel geheel. Soms kan het leven eenvoudig zijn!



Op de foto zie je de grof gesneden groenten klaar om in de mosselpot gestoofd te worden. Het gaat om de selder, paprika, pepers, ajuin, peterselie en tijm. We voegen de boter/olie toe in de mosselpot op hoog vuur en voegen de groenten en het sap van een halve limoen toe. Qua kruiding voegen we enkel wat (zwarte) peper toe, aangezien de mosselen reeds voldoende zout bevatten. Eens de groentjes gestoofd zijn voegen we de Geuze toe. Eens deze begint te koken voegen we de mosselen toe en leggen het deksel erop. Na 7 tot 8 mi-

nuten gaan de mosselen gaar zijn. Halfweg, na 3 à 4 minuten schud je de mosselen een keer stevig op en dan laat je ze nog even verder garen. Na een 7-tal minuten kan je even kijken of alle mosselen reeds open zijn. Moest dat niet het geval zijn, geef ze dan nog een half minuutje tot een minuutje meer. Daarna zouden alle mosselen klaar en open moeten zijn!

Mosselen hebben geen bijzondere presentatie nodig. Ik heb er een takje peterselie en wat limoen bij gelegd, maar eigenlijk is het geheel klaar zoals het van het vuur komt! Geniet ervan nu ze nog vers zijn!

- Uiteraard zijn mosselen geweldig met Belgische Frieten
- Serve it with the beer you used in preparing, here Oude Geuze Boon
- Zoete fruitbieren zouden hier ook goed bij passen!
- Curry toevoegen zou ook een leuke variant op dit thema zijn!



Familieberichten

Met droefheid melden we het overlijden van

Josée Backx

23 september 1940 – 15 oktober 2025

Echtgenote van Selecta lid Gilbert Aerts
veel sterkte aan Gilbert en zijn familie.

††††††††††

Diep bedroefd nemen we afscheid van

Luc Quintelier

6 oktober 1955 – 30 oktober 2025

Luc was sedert vele jaren een gerespecteerd Selecta lid
aan zijn familie delen we ons sterk medeleven.





VOLDERSBIEREN STREEKBIEREN UIT KONTICH SINDS 2014



WWW.PATRICKVOLDERS-BIEREN.BE

Anarkriek

‘t Hofbrouwerijke



Hoge gisting, niet gepasteuriseerd, niet gecentrifugeerd.
Fermentation haute, non pasteurisée, non centrifugée.



Porter.



Mout, Hop, gist, Schaarbeekse krieken.
Malt, houblon, levure, cerises de Schaerbeek



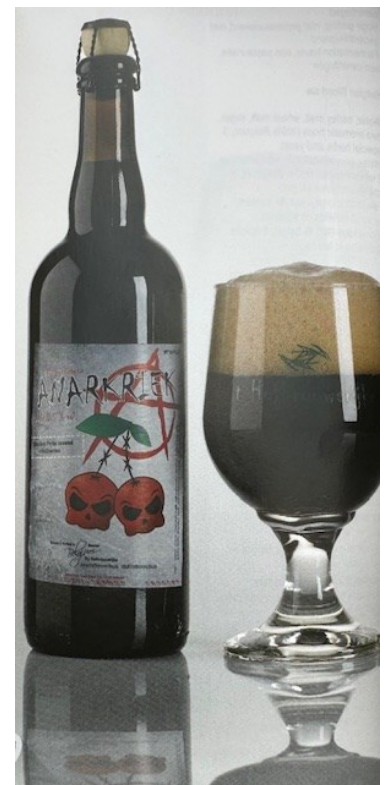
Donkerbruin bier met rode schijn en een mooie stabiele schuimkraag.
Bière brun foncé aux reflets rouges et présentant un beau faux col stable.



Donkere porter met een meer dan overheersend kriekaroma. Fris zuur door de licht zurige Schaarbeekse krieken.
Porter foncé avec un arôme de cerises plus que présent. Acidité fraîche apportées par les cerises de Schaerbeek légèrement acides.

8,50%

9 - 10 °C



De Belgische bieren

ISBN-nummer 978-90-5856-526-6.

Prijs van het boek 35 euro.



Café De Pelikaan

bij Bart

'authentieke bruine staminee'

melkmarkt 14

2000 Antwerpen



M E N U



Broojkesbaar

Broodjes/ Pasta's/ Salades en ontbijt!

openingsuren

Maandag: Gesloten

Dinsdag: 09.00u tot 19.00u

Woensdag: 09.00u tot 19.00u

Donderdag: 09.00u tot 19.00u

Vrijdag: 09.00u tot 19.00u

Zaterdag: 09.00u tot 19.00u

Zondag: Gesloten

E-mail: broojkesbaar2310@gmail.com

Tel: 0492/47.13.04

03/309.11.39

Bochtenstraat 2-1
2310 Rijkevorsel

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Ruilbeurzen

04-01-2026 “Aardse Hobbyclub” van 9u00 -12u00.

Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 40 Geel ten aard.

Gsm: 0497570300.

@: jean.pierre.beullens@telenet.be

01-02-2026 “Aardse Hobbyclub” van 9u00 -13u00.

Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 40 Geel ten aard.

102ste Int. Ruilbeurs & *speelkaarten*.

Gsm: 0497570300.

@: jean.pierre.beullens@telenet.be

21-02-2026 “2de verzamelbeurs De Klinke” van 9u00 -15u00.

Sportkafé - Zuiderlaan 46 - Waregem.

Gratis inkom.

Info standhouders: deklinkebeurs@gmail.com.

01-03-2026 “Aardse Hobbyclub” van 9u00 -12u00.

Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 40 Geel ten aard.

Gsm: 0497570300.

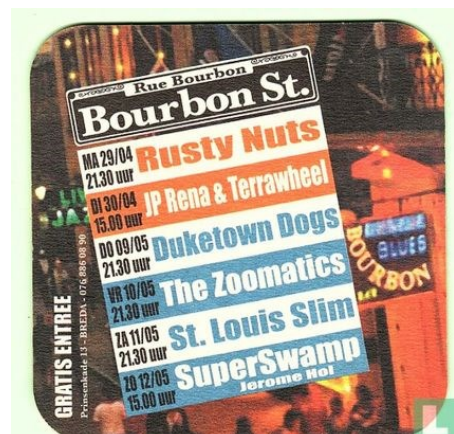
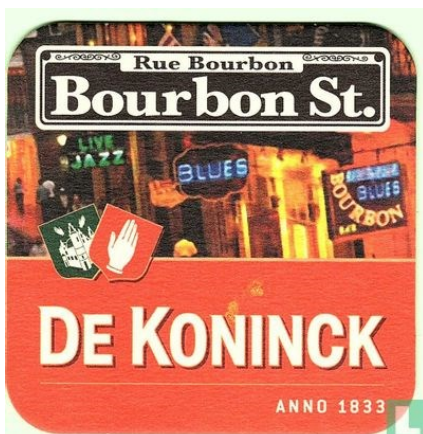
@: jean.pierre.beullens@telenet.be

Zoekertjes

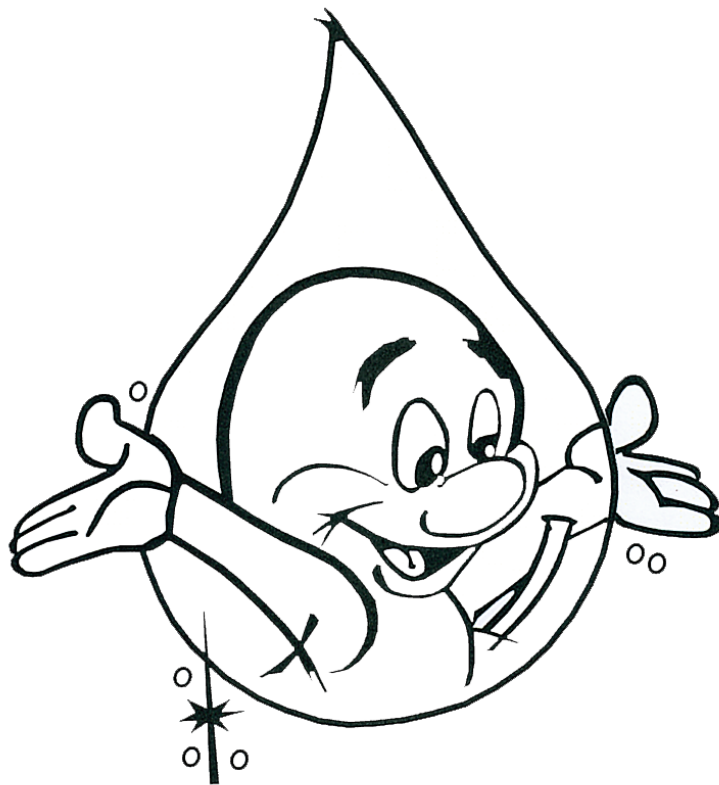
Ik zoek dit bierviltje van Brouwerij De Koninck uitgegeven in café Bourbon St. te Breda Nederland.

Van de Vloed Marcel GSM: +32486573959.

E-mail: marcel.van.de.vloed@telenet.be



Tripel Lekske.



Geniet ervan!

thuisbrouwerijdevierkantemeter@hotmail.com

Lekker bier uit Schoten.



Een heerlijke Tripel D'Anvers of Stella van het vat? Liever iets speciaals?
Vraag zeker wat er op de wisseltap staat! Iets te vroeg voor bier?
Spring dan zeker binnen voor een koffie in het gezelligste café
van de Zuidrand.

Vanaf de zon tevoorschijn komt kan je ook op ons gezellig terras terecht.

Drabstraat 5 2550 Kontich

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen
Nederland

Duitsland

“F.v.B.” W. Graumann, Sylviastrasse 16 D-45131 Essen (D)
☎: 0049-201264848 of <http://www.fvb-bdm.de>

***U kunt voortaan op de beurzen van Selecta
ook betalen met uw bankkaart!!***



Als er leden zijn die info hebben over hun verzameling, hun museum, een brouwerij of speciale bieritem om in ons clubblad te publiceren gelieve dit dan te sturen naar een van onze leden van de redactieraad.

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

1 Blad reclame jaarlijks (4 maal) 40 euro.

1/2 Blad reclame jaarlijks (4 maal) 25 euro.

RUILBEURZEN 2026

Zondag 11/01/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 08/02/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 08/03/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 12/04/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 10/05/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 14/06/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 13/09/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 11/10/2026 Beurs van 09 uur tot 13 uur.

Zondag 08/11/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 22/11/2026 Duvelbeurs van 9 uur tot 12 uur.

Zondag 13/12/2026 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Beurs in zaal “De Volkslust” Van Heybeeckstraat 26 te
2170 Merksem

Info: Van de Vloed Marcel

Van Reethstraat 19

2170 Merksem

☎: 03/290 80 12 GSM: 0486/573 959

E-mail: marcel.van.de.vloed@telenet.be

<http://www.selecta-merksem.be>

Het lidgeld blijft 5 euro Voor leden binnen- als buitenlands die hun clubblad per mail willen. Voor Belgische leden die hun boekje in de papieren versie wensen is het lidgeld € 10. Voor de buitenlanders die hun boekje in de papieren versie wensen is het lidgeld € 15 (portokosten).

Wie niet kan komen, gelieve lidgeld te storten of overschrijven op rekeningnummer IBAN BE10 7370 7320 2004 BIC KREDBEBB van Selecta Van Reethstraat 19 - 2170 Merksem (vermeld uw lidnummer a.u.b.).

Café oud arsenaal

Specialiteiten: Artisanale Geuzen, Kriek, Trappistenbieren, Streekbieren



Oud bruin volkscafé anno 1924

Bieren van 't vat Stella, De Koninck, Westmalle, Rodenbach, Troubadour (blond 6.5%) en Huisbier Arsenaal
Chouffe coffee en Elixir d'Anvers.

Alle dagen open vanaf 10 tot 22 u behalve op maandag & dinsdag. Op zaterdag en zondag van 7.30u tot 19.30u!



Bierwinkel den dorstvlegel

Al onze bieren zijn ook 'mee te nemen'

Biermanden en cadeauartikelen, enkel op bestelling via
mail dorstvlegel@pandora.be (telenet.be) of
Gsm Lucia 0486/71 79 12

Stephan 0486/65 11 77

U kan ons vinden Maria Pijpelinxstraat 4
2000 Antwerpen nabij de vogelmarkt tussen
De wapper (Rubenshuis) en de graanmarkt.





BOLLEKE

HEET VOORTAAN OFFICIEEL

BOLLEKE



BIER MET LIEFDE GEBROUWEN? DRINK JE MET VERSTAND