Afz. Selecta
Van Reethstr.19, 2170 Merksem

N° 129 Driemaandelijks januari – februari – maart 2027

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Afgiftekantoor	Erkenningsnummer
MERKSEM 1	P 006728



Verantwoordelijke uitgever

Van de Vloed Marcel

Van Reethstraat 19

2170 Merksem


Duvel
MACHTIG MOMENT.
"Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand."

Beste leden,

De winter zal binnenkort zijn intrede doen, maar dat betekent niet dat het minder bruisend en aangenaam is. Het is ook een periode om heerlijke wandelingen te maken in de regio om nadien uit te rusten in één of andere horecazaak bij een lekker glas bier. Genieten maar!

BIERPROPER

Het ideale glas kiezen heeft weinig zin als het niet 'bierproper' is. Daarmee bedoelen bierkenners niet een glas dat er gewoon schoon uitziet. Het moet vrij zijn van vet, lippenstift en resten van afwas- of glansmiddel. Vooral vet is nefast voor de schuimkraag en kan ervoor zorgen dat die snel inzakt.
Is het bier al ingeschonken en zie je trosjes koolzuurbelletjes die tegen de binnenwand blijven hangen, dan kan dat ook wijzen op vuil of stof. Dat is iets anders dan de stroom belletjes die bewust opstijgt vanaf een gegraveerd nucleatiepunt. Een eenvoudige test: spoel het glas met water. Vormt het water een egale film over de binnenwand, dan is het goed ontvet. Trekt het samen in druppels of eilandjes, dan kan er nog vet aanwezig zijn. **Tip:** Na het wassen laat je de bierglazen best aan de lucht drogen. Met een handdoek kan je opnieuw vet, stof of textielvezels op het glas achterlaten.

KEYTE

Gebrouwen door 'brouwerij Strubbe' uit Ichtegem ter herdenking van het Beleg van Oostende tijdens de Tachtigjarige oorlog.
In het bestaan van dit helderblonde bier speelt de Belgische hop een belangrijke rol maar ook andere hopsoorten dragen hun geuren bij. Nogal wat groenten en fruit, komkommer, augurk, meloen.
Een flauwe harsgeur speelt mee. Volmondige zoete smaak met in de afdronk paardenbloemen. Je proeft een bittertje van velletjes van walnoten. Een heerlijk zomerbiertje van 7,5 tot 7,7% alcoholgehalte.

BIERALFABET "D"

Dubbel: Bij een dubbel wordt meer mout gebruikt dan bij een enkel (vaak bieren die alleen in de brouwerij of het klooster zelf werden gedronken). Meer mout betekent meer vergiste suikers en dus een verhoogd alcoholpercentage, rond de 6-7%. Dubbel is ook donker van kleur door de -meestal geroosterde- mout. Deze bieren hebben bijgevolg een rijke, moutige smaak met tonen van karamel, chocolade en gedroogd fruit. Uitstekend voor bij de maaltijd. Dubbel wordt ook vaak gebruikt voor de bereiding van stoofvlees.

Veel verzamelplezier.
Selecta.

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Drie maandelijks Clubblad: januari – februari – maart 2027
---------- 32ste jaargang nr. 129

Bestuur:

Voorzitter	: Corstiaans Paul	0486/731 311
Secretaris	: Hermans Fons	0476/866 341
Schatbewaarder	: Van de Vloed Marcel	0486/573959
Feestbestuurder	: De Graef Luc	0485/940 834
Raadslid	: Brijs Patrick	0498/639 232
Raadslid	: Gabriels Joel	0477/576 882

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

Website: http://www.selecta-merksem.be
Facebook: Selecta Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen
Blog: https://selectaantwerpseclubvoorbrouwerijart.blogspot.com



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.



PRINTHINGS.be

Schoten

AFFICHES - AANPLAKBORDEN - BROCHURES
DOORDRUKSETS - NAAMKAARTJES - MAILINGS
BRIEFPAPIER - ENVELOPPEN - KOPIES - LAY-OUT
GELEGENHEIDSDRUKWERK - PROGRAMMABOEKJES
VLAGGEN - BANNERS - POSTERS - BORDEN - PLANS
CARWRAPPING - KLANTENKAARTJES - FLYERS
GEBOORTEKAARTJES - 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

EMAILLE & BIER: EEN GLANZEND HUWELIJK!

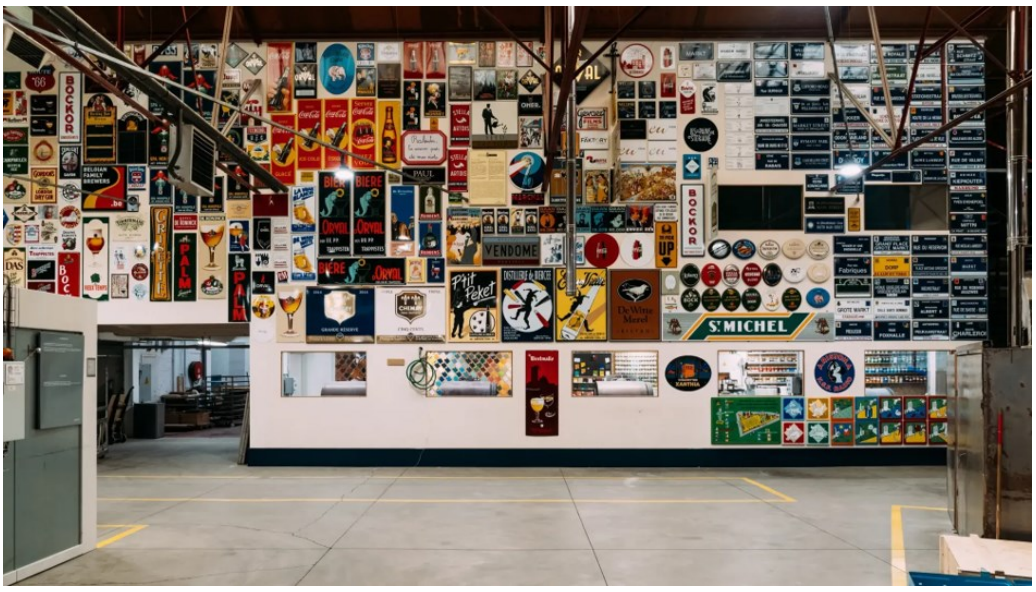
Als emaille een echt woord zou zijn, dan was het “blijvend”. En weinig bedrijven belichamen dat beter dan Emaillerie Belge. Sinds 1923 creëren zij in hun Brusselse atelier tijdloze objecten van geëmailleerd staal,stukken die niet vervagen, die kleur, karakter en verhaal dragen.

Emaille en bier. Twee werelden die perfect bij elkaar passen: authentiek, duurzaam en met een verhaal.

EMAILLERIE BELGE

In het hart van Brussel maakt Emaillerie Belge sinds 1923 tijdloze objecten van geëmailleerd staal. Wat begon met huishoudelijke producten groeide uit tot reclameborden, gevelsignalisatie, tapbordjes en decoratieve panelen voor de horeca- en brouwerijwereld. Denk aan die prachtige borden die jaar na jaar buiten hangen zonder hun kleur of glans te verliezen ,dat is hun werk. Robuust én elegant, nostalgisch, maar nog altijd… alive & kicking.

Daarnaast zijn veel van hun creaties uitgegroeid tot echte verzamelobjecten. Emaillerie Belge heeft een sterke naam opgebouwd binnen de wereld van emailbordenverzamelaars, waar hun borden bekendstaan als duurzame collectors items die hun waarde behouden. Precies dat maakt hen vandaag een onderscheidende speler in de markt.



Vervolg Blz. 09.

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



Hoogstraat 76
2000 Antwerpen

HUN STEMPEL OP HET BIERLANDSCHAP

Authenticiteit en zichtbaarheid zijn cruciaal in de bierwereld. Een goed bier verdient een sterk gezicht naar buiten toe. De emaille borden van Emaillerie Belge trotseren weer en wind, blijven decennialang fris ogen en dragen mee aan het imago van een brouwerij of café. Ze sieren gevels van taproom, cafés én bars wereldwijd. Grote namen zoals Duvel Moortgat, Chimay, Orval werken al jaren met het Brusselse atelier voor hun herkenbare, iconische signalisatie.

TIJDLOOS KARAKTER, MODERNE UITSTRALING

Emaille heeft iets magisch: het combineert degelijkheid met stijl. Het straalt klasse uit, zonder oubollig te worden. In een tijd waarin veel merken kiezen voor wegwerp en tijdelijk, bewijst Emaillerie Belge dat duurzaamheid en schoonheid perfect samengaan. Hun creaties worden geen decoratie, maar erfstukken.

Wil je meer info? Neem dan contact op met anna@emailleriebelge.com!

Foto's © Emaillerie Belge.



GRAND CRU BIER



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

EVERZWIJNRAGOUT MET RODENBACH GRAND CRU

INGREDIËNTEN

VOOR DE RAGOUT

- 1 kg everzwijnragout
- 120 g pancetta in blokjes gesneden
- 2 wortelen
- 1 ui
- 2 grote appels
- 4 takjes peterselie
- 33 cl Rodenbach Grand Cru
- 4 dl wildfond
- 2 el bloem
- 50 g boter
- 1 kruidentuiltje
- Peper en zout

VOOR DE AARDAPPELPUREE

- 1 kg bloemige aardappelen
- 100 g boter
- Peper en zout



BEREIDING

- Schil de ui en de wortelen en snijd ze in stukken. Fruit ze in een stoofpan met de helft van de boter en het kruidentuiltje.
- Kruid het everzwijn met peper en zout en schroei het vlees ondertussen op hoog vuur aan in een grote braadpan met de rest van de boter. Bestrooi met de bloem zodra het vlees mooi gekleurd is en laat nog een minuut meebakken.
- Voeg het vlees toe aan de stoofpan en roer alle aanbaksels los met de Rodenbach Grand Cru. Giet het bier bij de ragout, voeg de wildfond toe, dek af en laat ongeveer 1 uur en 30 minuten zacht sudderen.
- Neem daarna het deksel van de pan en laat de ragout nog 30 minuten inkoken.
- Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en stamp fijn met de boter. Breng op smaak met peper en zout.
- Bak de pancetta eerst zacht zodat het vet kan uitsmelten. Verhoog daarna het vuur en bak goudbruin.
- Schil de appels, snijd ze in grove stukken en bak ze goudbruin in het pancettavet. Laat uitlekken op keukenpapier en voeg ze ongeveer vijf minuten voor het einde van de gaartijd toe aan de ragout.
- Werk af met fijngehakte peterselie en serveer met de aardappelpuree.

FOODPAIRING

Een **Rodenbach Grand Cru** is uiteraard de meest logische keuze. De frisse zuren en complexe toetsen van rood fruit, hout en lichte balsamico sluiten naadloos aan bij het krachtige wildvlees en brengen tegelijk voldoende frisheid om het rijke gerecht mooi in balans te houden.



KENMERKEN

- Alcoholpercentage: 6%.
- Biersteil: Vlaams roodbruin bier.
- Gisting: Gemengd.
- Smaakpalet: Complex friszuur en verrassend.
- Heerlijk bij: Jonge kaas, varkensvlees en hazenrug.
- Het lekkerste op temperatuur: 8°C.

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 gemaakte 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


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

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

De Kaai

Volkscafé



Zoutstraat 11 Diest
T. 0491 55 25 35
@: helldiest@outlook.be

GV Tanja
GH Erik
V 5 **F** ± 120
ZB 50 **ZT** 100.
O Alle dagen vanaf 9u, op woensdag vanaf 8u.

De Kaai

SPECIALITEIT V/H: De echte specialiteit? Dat is de sfeer. Een mix van historisch decor, vriendelijke bediening en het kabbelende water van de Demer.
TOERISTISCHE BEZIENSWAARDIGHEDEN: Diest is een bezienswaardigheid op zich. De Demer, Begijnhof, Spijker,...

Gelegen aan de charmante Zoutstraat, midden in het sfeervolle centrum van Diest, vind je Café De Kaai–een warme ontmoetingsplek waar traditie en gezelligheid samenkomen. Met zijn uitnodigende terras en authentieke karakter is het de ideale uitvalbasis na een wandeling door de middeleeuwse straatjes van deze prachtige stad. Wat De Kaai écht bijzonder maakt? Meer dan 100 verschillende bieren: van lokale pareltjes tot internationale klassiekers-elke bierliefhebber vindt hier zijn gading. Een uitgebreide koffie– en frisdrankkaart. Perfect voor een ontspannen pauze of een verkwikkende start van je dag. Wijnen en cocktails. Voor wie houdt van verfijning en een vleugje flair in het glas. Of je nu komt voor een goed gesprek, een avondje uit, of gewoon om te genieten van de sfeer-Café De Kaai verwelkomt je met open armen en een rijk gevulde kaart. Hier proef je niet alleen drank, maar ook de ziel van Diest.

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

<u>Familieberichten</u>

Met droefheid melden we het overlijden van

Adrie de Beste

overleden op 89 jarige leeftijd

veel sterkte aan zijn echtgenote en familie .

****





Bier troef!


Gelukkig Nieuwjaar!
2027
Veel gezondheid, geluk en mooie momenten!
Op een sportief, gezellig en bierrijk verzameljaar 2027!
SELECTA
ANTWERPSE CLUB VOOR BROUWERIJARTIKELEN

TRUYEN

HOOFDVERDELER ABDIJ WESTMALLE

Lerenveld 2 C, 2547 Lint

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

www.truyen-westmalle.be



Bakkerij Tjoe



Bij bakker Tjoens vind je inderdaad enkel kraakvers brood en patisserie. Bij ons is de kwaliteit van uw dagelijks brood immers de hoogste prioriteit.

Openingsuren

Ma:	7u - 18u
Di:	7u - 16u
Woe - Do:	gesloten
Vr - Zon:	7u - 18u

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

patisserie TJOENS sinds 1960

Weggestraat 1
2170 Merksem
+03 645 77 41
www.tjoens.be
@: info@tjoens.be

WAT WE ZELF KWEKEN, KWEKEN WE BETER!

De tijden veranderden. De hopteelt verloor terrein en steeds meer hopvelden verdwenen uit het landschap. Bij een landbouwtelling in 1929 bleven in Vlaanderen nog twee belangrijke hopregio's over: Poperinge en Asse-Aalst.
Dat de hopteelt in die laatste regio niet volledig verdwenen is, hebben we onder meer te danken aan de Orde van de Groene Bel. Deze vereniging van hopboeren zet zich in voor het behoud van de lokale teelt en kiest bewust voor traditionele hopvariëteiten.

GROENE BEL, COIGNEAU EN RECORD

Voor bierliefhebbers wordt het pas echt interessant wanneer we naar de hopvariëteiten kijken.
De Groene Bel is een traditionele streekhop met een uitgesproken bitterheid en een fris aroma. Daarnaast is er Coigneau, een historische hopvariëteit die minder bitterheid geeft en daardoor bijzonder interessant is voor lambiekbrouwers. Ook Record, een zogenaamde dubbeldoelhop die zowel voor bitterheid als aroma kan worden gebruikt, behoort tot het lokale hopverhaal.
Vooral die band met lambiek maakt de regio bijzonder. Want hop is niet altijd bedoeld om een bier zoveel mogelijk citrus, tropisch fruit of harsachtige aroma's mee te geven. Bij traditionele lambiek speelt hop een heel andere rol. Daar zijn vooral de conserverende eigenschappen belangrijk en is een uitgesproken hoparoma doorgaans niet gewenst.
Het is een mooie herinnering aan de veelzijdigheid van een ingrediënt dat tegenwoordig vooral wordt geassocieerd met IPA's en hun soms exuberante aromaprofielen.



Vervolg blz. 29











BROUWERIJ DE KLEM

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

5% korting in onze webshop met kortingscode “SELECTA”

EENDRACHT
KONTICH

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


SINCE 2025
DE KLINKE
ORVAL
BELGA
VERZAMEL-EN REKLAMEBEURS
3DE VERZAMELBEURS DE KLINKE
ZATERDAG 20 FEBRUARI 2027
VAN 9U TOT 15U
GRATIS INKOM
RECLAMEVOORWERPEN
EMAILLEBORDEN
CURIOSA
RUIME PARKING
NIET OP DE OPENBARE WEG GOOIEN
SPORTKAFEE - ZUIDERLAAN 46 - 8790 WAREGEM (B)
INFO STANDHOUDERS: DEKLINKEBEURS@GMAIL.COM


CAFÉ-FEESTZAAL-TERRAS
EST. 2015
't HOFKE VAN LACHENE
TEL 015/31.11.54
MECHELSESTEENWEG 81-RUMST

VOLDERSBIEREN
STREEKBIEREN UIT KONTICH
SINDS 2014



WWW.PATRICKVOLDERS-BIEREN.BE

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Ichtegem's Oud Bruin

Brouwerij Strubbe



Gemengde en hoge gisting.
Fermentation haute et mixte.



Westvlaams roodbruin.
Brune-rouge de la Flandre Occidentale.



75% pilsmout, 20% ambermout, 5% karamelmout, mais, gist, water. Overjaarse hop uit Poperinge. 12 maanden gerijpt op eiken vaten.
75% malt de pils, 20% malt ambré, 5% malt caramélisé, mais, levure, eau. Houblon suranné de Poperinge. Mûrie en fûts de chêne pendant 12 mois.



Roodbruin gefilterd.
Brun rouge filtrée.



Zoetzuur, verfrissend.
Aigre-douce, rafaîchissante.



Na de hoofdgisting gaat 80% in lagering voor ca. 2 maanden. De rest ondergaat een spontane melkzure gisting in de bewaartanks. Dit proces kan tot 18 maanden duren.
Après la fermentation principale, 80% de la bière est stocké pour environ 2 mois. Le reste subit une fermentation spontanée d'acide lactique dans des réservoirs. Ce processuspeut durer 18 mois.



5,50%
6°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

MEER DAN EEN MOOI ETIKET

De erkenning als streekproduct is uiteraard geen garantie dat de hopteelt in Asse-Aalst plots opnieuw gouden tijden tegemoetgaat. Hop verbouwen blijft arbeidsintensief en de concurrentie met grote internationale hopgebieden is aanzienlijk.

Maar de erkenning geeft de lokale telers wel een extra argument om hun product onder de aandacht te brengen. En misschien nog belangrijker: ze kan brouwerijen stimuleren om opnieuw vaker met lokale hop te werken.

Want Belgische biercultuur draait niet alleen om wat er uiteindelijk in het glas terechtkomt. Ook de grondstoffen, de landbouwers en de kennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven, maken deel uit van dat verhaal.

Een streekbier met hop uit de eigen omgeving krijgt daardoor een extra dimensie. Niet noodzakelijk omdat die hop per definitie beter is dan een buitenlandse variëteit, maar omdat ze een verhaal vertelt over de plaats waar het bier vandaan komt.

En dat is in een bierwereld waarin authenticiteit soms vooral een kwestie van een goed geschreven marketingverhaal lijkt, toch een verademing.

WAT WE ZELF KWEKEN…

De erkenning past bovendien mooi in de groeiende belangstelling voor lokale landbouwproducten en korte ketens. De N-VA zou er wellicht meteen een slogan voor klaar hebben: wat we zelf kweken, kweken we beter.

Of dat wetenschappelijk ook voor iedere hopvariëteit geldt, laten we graag aan de brouwers en hun proefpanelen over. Maar dat we onze eigen hoptraditie wat meer mogen koesteren, staat buiten kijf.

En als die erkenning ervoor zorgt dat er straks wat meer hop uit Asse-Aalst in onze Belgische bieren belandt, dan heffen we daar graag het glas op.



SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

<u>Ruilbeurzen</u>

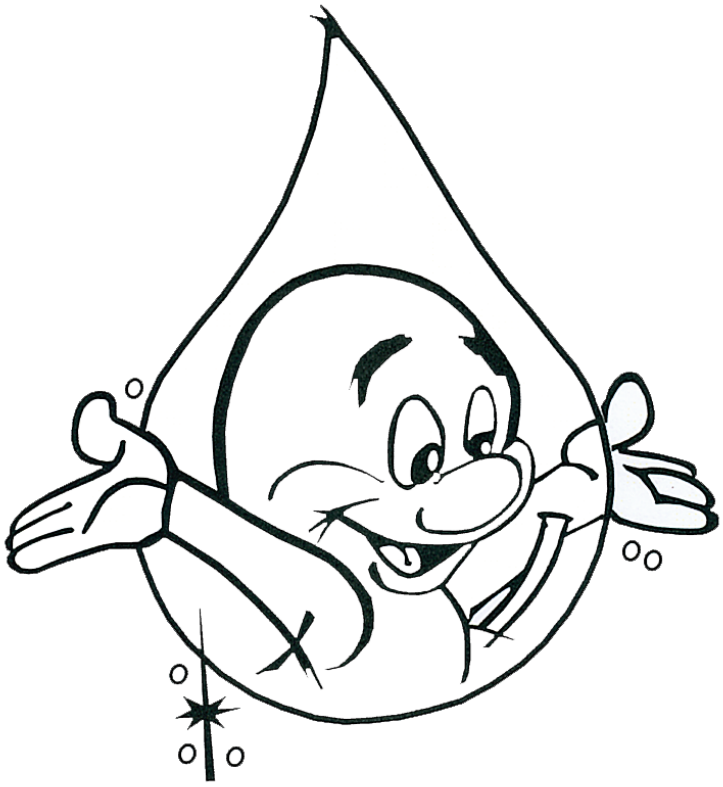
03-01-2027 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -12u00.
Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 40 Geel ten aard.
Ruilbeurs.
Gsm: 0497570300.
@: jean.pierre.beullens@telenet.be

07-02-2027 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -12u00.
Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 40 Geel ten aard.
Ruilbeurs & ***speelkaarten***.
Gsm: 0497570300.
@: jean.pierre.beullens@telenet.be

07-03-2027 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -12u00.
Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 40 Geel ten aard.
Ruilbeurs.
Gsm: 0497570300.
@: jean.pierre.beullens@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

BAV Bier– en verzamelaarsvereniging
https://bav.nl

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!!

Bancontact

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 (4maal) 25 euro

RUILBEURZEN 2027

Zondag 10/01/2027 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 14/02/2027 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 14/03/2027 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 11/04/2027 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 09/05/2027 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 13/06/2027 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

JULI & AUGUSTUS GEEN RUILBEURZEN (verlofperiode)

Zondag 12/09/2027 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 10/10/2027 Beurs van 09 uur tot 13 uur.
Zondag 14/11/2027 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 21/11/2027 Duvelbeurs van 9 uur tot 12 uur.
Zondag 12/12/2027 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 wordt 10 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 € 15.Voor de buitenlanders die hun boekje in de papieren versie wensen is het lidgeld € 20 (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 volkscafe anno 1924

Bieren van ’t vat Stella, De Koninck, West malle, 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!




oskar de mascotte van t cafe

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 Pijpelincxstraat 4
2000 Antwerpen nabij de vogelmarkt tussen
De wapper (Rubenshuis) en de graanmarkt.





HANDMADE AT

DE KONINCK

ANTWERP CITY BREWERY