

Afz. Selecta
Van Reethstr.19, 2170 Merksem

N° 109 Driemaandelijks januari – februari – maart 2022



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."

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Beste leden,

We mogen stellen dat de voorbije ruilbeurzen van oktober en november in een vlekkeloze en veilige organisatie afgewerkt zijn. Dank aan iedereen om zich aan de corona-maatregelen te houden !

Wat de toekomst echter brengt is nog zeer onduidelijk en uiterst afhankelijk van de evolutie van de corona cijfers.

Van zodra hierin enige verandering komt hoor je ons per mail. Mocht je toch met vragen zitten aarzel dan niet om ons te contacteren.

Geel Ten Aard

Hierbij onze beste dank, aan onze bevriende club Geel Ten aard, voor de prachtige korf met lekkere biertjes en bijhorende knabbels wegens het 25 jarig bestaan van Selecta !

Dikke merci dat moet gezegd worden !

Kameleon Tripel

Brouwerij Den Hoppend, gelegen in Westmeerbeek, produceert alleen biologische bieren. Om die keuze waar te maken haalt de brouwer de natuur dichterbij: de geuren van zuivelproducten (melk, yoghurt en boter), druiven en bloempjes resulteren in deze volmondige smakelijke tripel.

Deze tripel van 8,5 % komt tot zijn recht op een schenkttemperatuur van 8 – 10 graden en heeft een bewaartermijn van 3 jaar.

Smakelijk !

Brouwerij Haacht - in de prijzen !

De prestigieuze International Beer Challenge in Londen bekroont Brouwerij Haacht met maar liefst 4 medailles in volgende categorieën:

- * Ale Belg. Cont. Style blonds zilver voor '[Tongerlo Blond](#)' en brons voor '[Super 8 Flandrien](#)'.
- * Ale Belg. Style IPA zilver voor '[Super 8 IPA](#)'.
- * Lager Pils goud en beste pils ter wereld '[Primus](#)'.

Deze medailles vormen een mooie erkenning voor Brouwerij Haacht, die een gediversifieerd aanbod heeft aan kwalitatieve producten en vooruitstrevende service.

Bierweetjes

1000 jaar geleden werd nagenoeg al het bier in Europa gebrouwen zonder hop !

Hou het gezond
Selecta

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Drie maandelijks Clubblad: januari – februari – maart 2022

----- 28^{ste} jaargang nr. 109

Bestuur:

Voorzitter	: Leyzen Luk	03/480 67 87
Secretaris	: Hermans Fons	03/458 28 07
Schatbewaarder	: Van de Vloed Marcel	03/290 80 12
Feestbestuurder	: Maes Rudy	03/645 10 79
Raadslid	: Corstiaans Paul	0486/73 13 11
Raadslid	: De Graef Luc	0485/940 834

Redactie	: Van de Vloed Marcel
-----	: Leyzen Luk
	: Hermans Fons
	: Maes Rudy
	: Corstiaans Paul
	: De Graef Luc
	: 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

EIGEN PARKING!



gelegenheidsdrukwerk
handelsdrukwerk
KLEURENprints
zw/w prints
plankopie
eindwerken
stempels

scannen

openingsuren
maandag tot vrijdag
van **9 tot 18u30**
zaterdag van **12 tot 18u**
zon- & feestdagen
GESLOTEN

www.grafisch-huis.be



Bierreclame Museum

Bierreclames van 1900 tot 1960

**met bier- & folkcafé
en biertuin**

Iedere zondag open

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

Liefmans

MEER DAN 300 JAAR GESCHIEDENIS. EN DAT PROEF JE.

De rijke geschiedenis van brouwerij Liefmans gaat terug tot 1679. Rond 1750 koos brouwer Jacobus Liefmans het vruchtbare Oudenaarde uit. Ook vandaag blijft de Liefmansbrouwerij trouw aan haar Oudenaardse roots, met de Scheldeover als natuurlijke voedingsbodem voor haar heerlijke fruitbieren. Dankzij het talent van meesterbrouwster Rosa Merckx groeide Liefmans uit wat het is. Als eerste – en lange tijd enige – brouwster van ons land bracht ze 46 jaar lang finesse en subtiliteit in de Belgische biercultuur. Van die gedrevenheid kunnen we vandaag nog steeds proeven.

— HOE HET ALLEMAAL BEGON

LOKALE LANDBOUWERS BRACHTEN HUN OVERSCHOT AAN KRIEKEN NAAR LIEFMANS EN IN RUIL DAARVOOR KREGEN ZE BIER.

Het gebouw in de Aalststraat is ondertussen al meer dan 300 jaar oud. Hierin worden de originele brouwinstallaties van Jacobus bewaard als onderdeel van het brouwersmuseum.

Toch heeft het nog enkele eeuwen geduurd eer Liefmans erin slaagt om zichzelf als brouwerij op de kaart te zetten. Pas rond 1900 begon de brouwerij op beperkte schaal haar rijpingstanks te vullen met krieken. Lokale landbouwers brachten hun overschotten naar Liefmans en ontvingen in ruil bier. Geen slechte deal, toch? De smaak van dit kriekbier is gaandeweg geperfectioneerd. Eén figuur speelt een sleutelrol in die ongeziene smaakevolutie: Rosa Merckx.

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!!

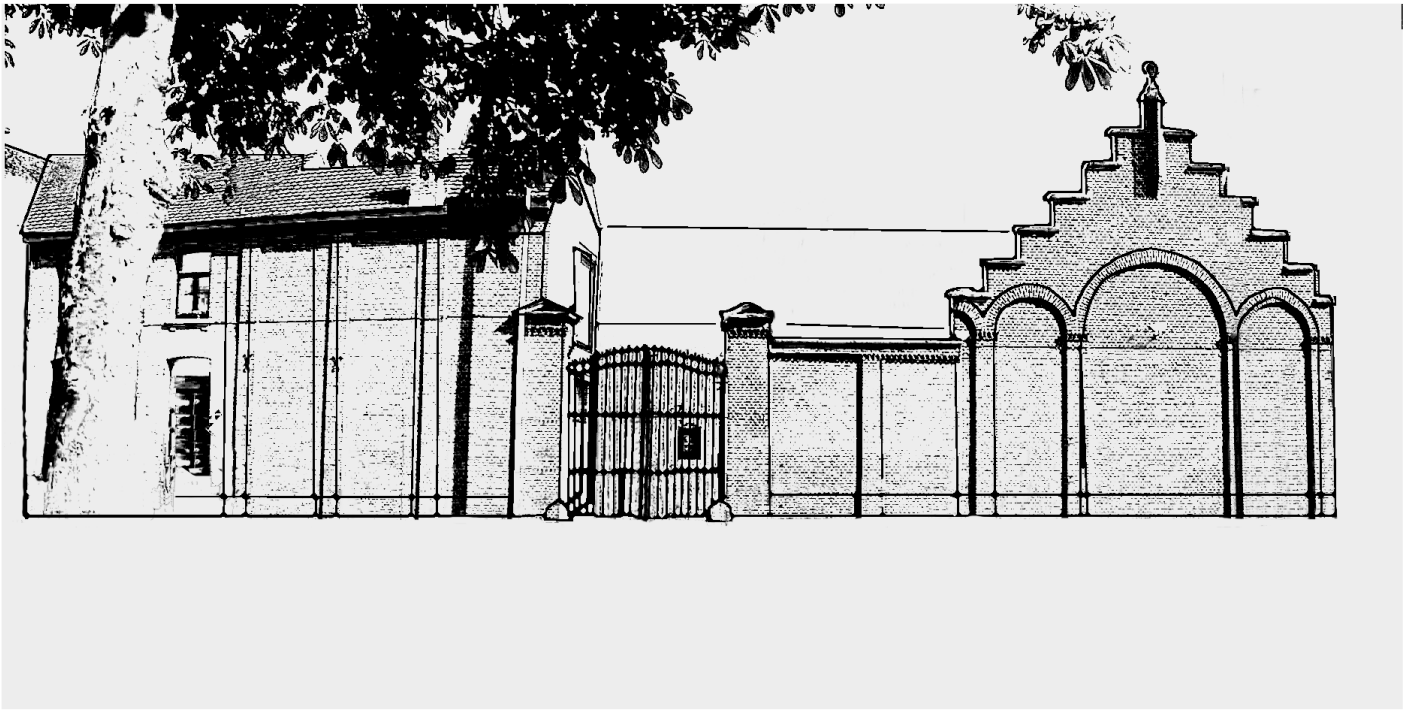
Wanneer we open zijn:

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 videoclipps 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

— ROSA MERCKX

"DE GEUR VAN DE MOUT EN HET HOP, DAT TROK MIJ AAN. NET ZOALS DE VA-ET-VIENT IN DE BROUWERIJ, DE BEDRIJVGHEID. EEN BROUWERIJ LEEFT, ZOALS HET BIER ZELF."

Onder impuls van Rosa Merckx evolueerde het kriekbier naar een onvervalst succesverhaal, waarbij het bier geroemd wordt door bierkenners en -liefhebbers tot ver buiten de landsgrenzen. Deze eigzinnige dame heeft meer dan haar mannetje gestaan om het verschil te maken in de – overwegende mannelijke – wereld van de Belgische bieren.

De vrouwelijke toets zorgt vaak voor fijnzinnigheid. Het wekt dan ook geen verbazing dat Liefmans de eerste brouwerij was waarbij brouwers de fles met de hand in zijdepapier wikkelden. Om een gepassioneerde pionier als Rosa Merckx te eren, prijkt haar handtekening op elke Liefmansverpakking. Samen met de huidige brouwmeesters waakt ze op die manier nog steeds over de kwaliteit van het volledige gamma. Haar persoonlijke favoriet? Vooral Goudenband heeft een speciale plaats in haar hart veroverd.

— VANDAAG GAAN TRADITIE EN VOORUITGANG HAND IN HAND

"NERGENS TER WERELD IS DE LUCHT ZO GESCHIKT OM UNIEKE FRUITBIEREN TE CREËREN

Liefmans wordt al sinds het prille begin gemaakt van Belgische krieken enerzijds en anderzijds van lichte, donkere en geroosterde mout. Na een gemengde gisting van één week rijpt het bier verder in de kelders van de Oudenaardse brouwerij om tot haar volle expressie te komen. Daarna is het de beurt aan de brouwmeester, die het bier versnijdt of blendt. Door jonge, frisse bieren met oudere en rijpere bieren te vermengen komt de gisting opnieuw op gang en verkrijgt Liefmans haar uitzonderlijk smaakprofiel.

Die unieke balans tussen de typische zurigheid en de zoete smaken is het resultaat van jarenlange ambacht en een onophoudelijke zoektocht naar kwaliteit. Dit brouwproces, dat de brug vormt tussen traditie en vernieuwing, is op punt gezet door Rosa Merckx en wordt vandaag met dezelfde toewijding door elke brouwmeester opgevolgd.

Vervolg Blz. 29

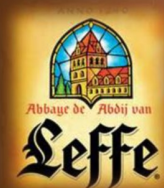


DRANKENHANDEL RAOUL GAGELMANS

Straatsburgdok Noordkaai 27-28
2030 ANTWERPEN

drankenhandel@gagelmans.be www.gagelmans.be

TEL : 03/658.52.40 – FAX : 03/658.44.74



ASSORTIMENT WIJNEN EN CAVA





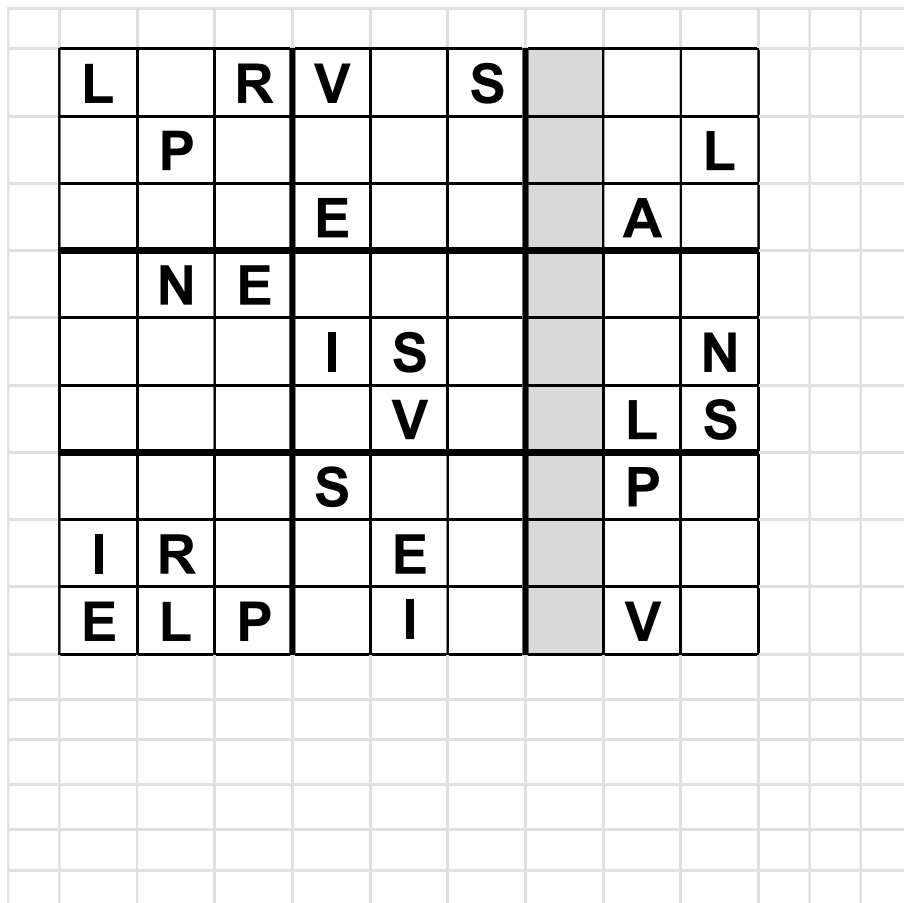
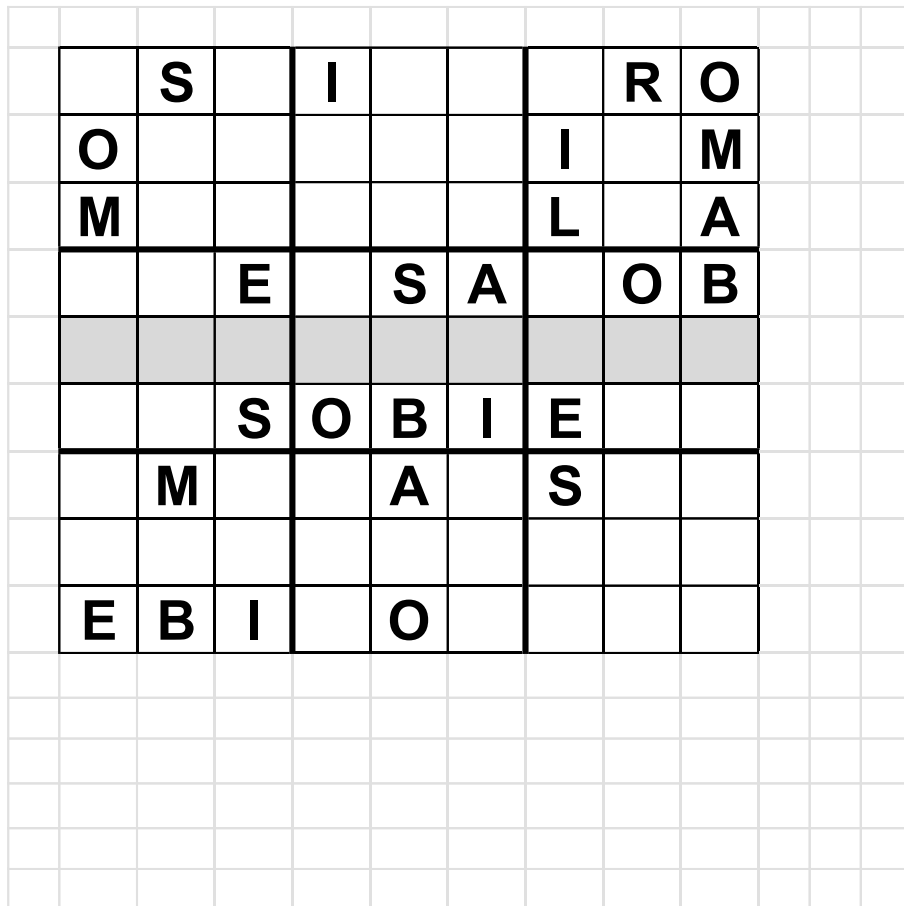
Hoofdverdelers



Abdijs Westmalle

Lerenveld 2c ~ 2547 Lint

tel. 03 480 04 12 ~ fax 03 480 03 12



Bierquiz 25

Een Letter-sudoku werkt precies zo als een cijfer-sudoku, alleen zijn de cijfers vervangen door letters. De opgave bestaat uit een diagram met negen verschillende letters. Je moet die negen letters zodanig in de open vakjes invullen, dat op elke rij, elke kolom en in elke blok een letter precies een keer voorkomt.

Bij beide sudoku's verschijnt er in de grijze balk telkens de naam van een bier.

Schrijf de gezochte woorden op een gele briefkaart en stuur deze naar:

**Selecta - p/a Van de Vloed Marcel, Van Reethstraat 19,
2170 Merksem.**

Je kan de oplossing ook per e-mail doorsturen naar:

selecta-merksem@telenet.be.

De inzendingen moeten binnen zijn ten laatste op 30 oktober 2021.

Opgelet: als je de inzending per e-mail verstuurt, vergeet niet je naam en adres te vermelden in je mail!

De winnaar ontvangt op de beurs van 12 december 2021 een bierige prijs.

De prijs blijft de verrassing van het ogenblik.

Oplossing bierquiz 24 (Clubblad 108)

MARCHOISE - JEANCHRIS

Winnaar van bierquiz 23

Herbots Geert





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

Afgelasting van onze ruilbeurs Op 12 december 2021

Zoals u al zult vernomen hebben kan en mag onze beurs van zondag 12 december niet plaats vinden, wegens Covid 19.

Dus hopelijk zien we elkaar weer op de beurs van zondag 9 januari 2022.



Regels voor ondernemers en organisatoren van een evenement of festiviteiten

Voor alle evenementen, zowel binnen als buiten, gelden de volgende verplichtingen:

- Coronatoegangsbewijs met identificatiebewijs.
- Mondkapje is verplicht bij verplaatsing.
- Het is verplicht om 1,5 meter afstand te houden van elkaar.

Evenementen met en zonder doorstroom:

- Een vaste zitplaats is verplicht, behalve bij evenementen met doorstroom.
- Maximaal 1250 personen per zaal (uitgezonderd van doorstroomlocaties).

Vanaf 28 november geldt op de locatie van evenementen zonder doorstroom dat 100% van de 1,5 meter capaciteit gebruikt kan worden.

Dit komt in de praktijk neer op 1/3 van de reguliere capaciteit. Zo is het voor bezoekers mogelijk om afstand te houden. Voor evenementen met doorstroom geldt 1 persoon per 5m².

Café Breughel



Alle dagen open vanaf elf uur, zondag van twee uur!
Het gezelligste café van het plein, veel speciaalbieren, perfect getapte (echte) boerkes Stella en lekkere bollekes De Koninck!

HET NEST



BROUWERIJ

Bier troef!

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Jubilarissen



SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

25 jaar lid



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.

Openingsuren

Di – Zo: 7u30—18u

Ma: gesloten

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

Focacios, bruidstaart, appelstrudel enz.



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

Driewildfilet met Hazennootjes

Ingrediënten:

400 gr fazantfilet
400 gr hertefilet
400 gr everzwijnfilet
5 dl donkere trappist, bvb.
Chimay Blauw
5 dl room
1 pot bessensjam
1 potje roze peperkorrels

boter
fijngesnipperde bieslook
pezo
1 kilo frietaardappelen
4 stronkjes witloof
200 gr champignons
50 gr fijngemalen hazelnootjes
notenolie

Bereidingswijze:

De frietaardappelen in dikke frieten snijden. De champignons in grove stukjes snijden en al lichtjes bakken.

Het vlees aankleuren in de notenolie. Uit de pan halen en achteraf in de oven laten verder gaar worden tot rosékleur.

De pan deglaceren met bier en wildfond. Bessensjam toevoegen naar smaak.

De saus door een puntzeef gieten en met room tot de gewenste dikte inkoken.

Kruiden. Op het laatste de champignons toevoegen aan de saus.

De stronkjes witloof stoven.

Van elke wildsoort enkele nootjes op een schotel schikken. Net voor het opdienen met roze peperbolletjes en geknipte bieslook bestrooien. En met wat fijngemalen hazelnootjes. Een strookje witloof er bij en wat saus.

De frieten niet vergeten te bakken.



KOKEN MET BIER

Onder 't Schuim vzw



A close-up photograph of a man with a beard and mustache, wearing a light blue shirt and a dark tie. He is holding a tulip-shaped beer glass filled with golden beer and a thick white head of foam. The glass has the 'Hellegat' logo and a small crest above it. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.



A small version of the Hellegat crest logo, consisting of three horizontal bars with a central vertical element.

Hellegat

TRIPEL

Hellegat Tripel (alc. 8,5% vol.),
een degustatiebier gebrouwen volledig volgens de verhoudingen van Hellegat Blond,
maar met méér mout, méér hop, méér kruiden (koriander en sinaasappelschil), ...
met méér alcohol en met nog méér smaak.

Hoge gistingbier hergist op fles.

Café DE LINDEKENS

Bij Andy en Inge



Open van 9.30 u tot....
Gesloten zondag & maandag.

Villerslei 39
2900 Schoten
☎: 03/685 15 15

In den Grooten Moriaen

Retro Herberg

Koestraat 63 Wervik
T. 056 31 49 24
@: sebastien.bonnier
@telenet.be

GV Celestien
GH Sebastien
V 3 F 175
ZB 75 ZT 80
O doorlopend vanaf
10.00uur
G woensdag
V geen



SPECIALITEIT V/H HUIS: Bier exclusief gebrouwen voor “In den Grooten Moriaen”: bleeken/bruynen.

ROUTE BESCHRIJVING: Naast Nationaal Tabaksmuseum.

TOERISTISCHE BEZIENSWAARDIGHEDEN: Nationaal Tabaksmuseum.

FIETSROUTES EN/OF WANDELPADEN: Het café ligt langs de Leie. Het eiland de Balokken wordt verbonden dmv wandelbrug, fietsroutes: If 6, Vlaanderen fietsroute, fietsnetwerk Leiestreek west (tussen knooppunt 54 en 45), Tabaksfietsroute, Kommiezenfietsroute.

VVV.KANTOOR: Koestraat 63 Tel.: 056 95 24 25.

“In den Grooten Moriaen” is een gezellige retroherberg met diverse streekbieren, boterhammen Moriaen en andere broodplanken + andere snacks, (tabaks) pannekoeken & ijscoupes, gezellig terras. Ambassadeur van Orval en tevens Gouverneur van La Trappe.



0478 33 23 09

Fax 03 646 66 01

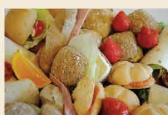


*Wij leveren broodjes naar uw
wensen*

*Heb je een vergadering , receptie
of een feestje*

*Het hele assortiment staat ter
uwer beschikking Mini broodjes ,
mini sandwiches , mini koffie-
koekjes*

*Piccolo's open of gesloten , fruit-
manden , Verrassingsbrood enz...*



www.newdelivery.be

© New Delivery. ontwerp wimsites.be



- steriel en verzorgd werk
- uw of mijn design
- cover ups
- vraag vrijblijvend inlichtingen



Openingsuren:

Dinsdag t.e.m. Zaterdag

Wij werken alleen op afspraak

Tattooing enkel op afspraak

Lambrechtshoekenlaan 65

Tel: 03/644.52.33

@: krijos@pandora.be

🌐: www.krijos.be

2170 Merksem

— VAKMANSCHAP ZONDER WEERGA

NET ZOALS BIJ CHAMPAGNE IS ‘BLENDE’ HET CODEWOORD VOOR LIEFMANS.

Tot enkele eeuwen geleden werd Liefmans traditioneel tijdens het winterseizoen gebrouwen. Om de houdbaarheid te verlengen tot de daaropvolgende zomer ging men het bier mengen of blenden. De praktijk wil dat oudere, complexe bieren worden gemengd met jonge, frisse brouwsels. Hierna gist het bier opnieuw, wat dan weer een ideaal uitgangspunt oplevert voor de typische Liefmans-smaak, die enkel de brouwmeester compleet beheerst.

Dat het brouwproces heel wat tijd in beslag neemt, beaamt ook huidig Liefmans-brouwmeester Marc Coesens. ‘Elke tank rijpt anders en het is de taak van een brouwmeester om de verschillende bieren te vermengen tot een consistent eindproduct met een constante kwaliteit. Die garantie moet je kunnen bieden.’ Naast productkennis, passie en ervaring is volgens Marc een goed degustatievermogen een onmisbare eigenschap. Als brouwmeester ziet hij er samen met zijn team nauwlettend op toe dat het bier zijn eigenheid en smaak bewaart. Hun streven naar perfectie is het cruciaalste ingrediënt van elk Liefmans-bier.





The image shows two bottles of beer and two glasses. On the left is a bottle of 'Lily BLOND' beer with a purple label. Next to it is a tall, elegant glass filled with a golden beer, topped with a thick head of foam. The glass has a 'Lily BLOND' logo. To the right is a bottle of 'Jiske' beer with a blue label. Next to it is a shorter, wider glass filled with a reddish-brown beer, also topped with foam. The glass has a 'Jiske' logo. The background is a plain, light blue surface.

BELGISCH SPECIAAL BIER

www.patrickvolders-bieren.be

Kriekenbier Sint Jozef

Brouwerij Sint-Jozef



Lage gisting.
Fermentation basse.



Witbier met vruchtensap.
Bi7re blanche avec jud de fruits.



Mout, hop, tarwe, haver, kruiden, suiker, sap, water
Malt, Houblon, froment, avoine, herbes, sucre, jus, eau.



Rood.
Rouge.



Zoet fruitig en verfrissend.
Overweldigende kriekensmaak.
Douce, fruitée et rafraîchissante. Goût dominant de cerises.



Uitschenken in een zuiver, ontvet glas zonder dat de fles het schuim raakt.

Verser dans un verre propre et dégraissé sans que la bouteille touche l'écume.

3,50%

2 - 4 °C

De Belgische bieren

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

Prijs van het boek 35 euro.





Café De Pelikaan

bij Yves

'authentieke bruine staminee'

melkmarkt 14

2000 Antwerpen



Uit Sympatie



Sint-Jansvliet 13
2000 Antwerpen

Ruilbeurzen

06-02-2022 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -13u00

93^{ste} Int. Ruilbeurs brouwerijartikelen + varia

Lokaal Parochiecentrum Vaartstr. 40 Geel ten aard

Gsm: 0497570300 - 014/59.08.02 (bier & varia).

@: jean.pierre.beullens@telenet.be

06-03-2022 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -12u00.

Lokaal Parochiecentrum Vaartstr. 40 Geel ten aard.

Gsm: 0497570300

@: jean.pierre.beullens@telenet.be

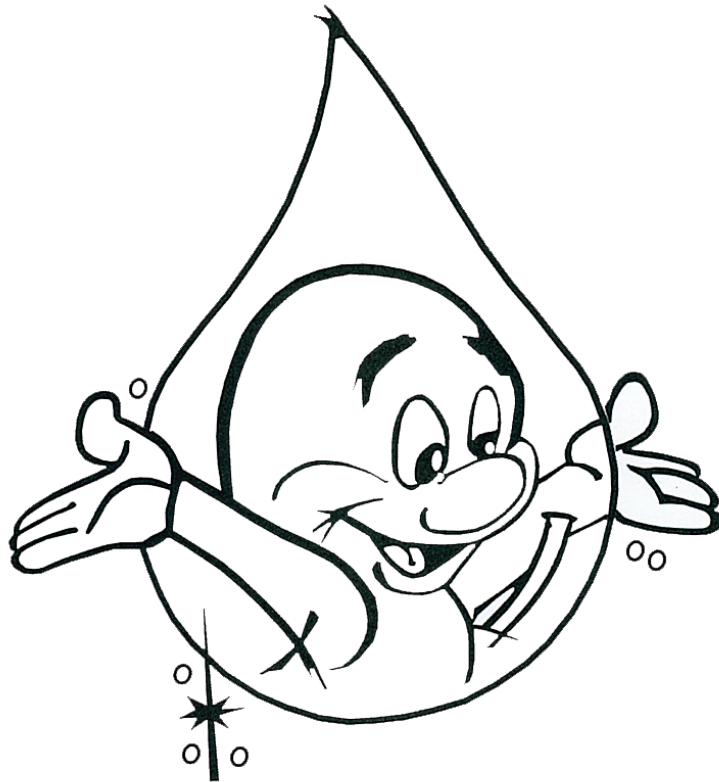
EEN KERST MET 1,5 METER GRAAG!



Fijne kerstdagen en een spetterend nieuwjaar!



Tripel Lekske.



Geniet ervan!

thuisbrouwerijdevierkantemeter@hotmail.com

Lekker bier uit Schoten.



Café CHAPO
Bij DENDY
Drabstraat 5
2550 Kontich

Gezellig, terras, kleine knabbels en ruime keuze aan sterke bieren: Wolf, Duvel, Kasteelbier, Gouden Carolus, Karmeliet, Rochefort, Orval, Triple d'Anvers,

Speelkaarten

30-01-2022 **Hasselt**

Parochiecentrum Kiezelstraat 118 Hasselt.

@: justin.thys@telenet.be

Duitsland

“F.v.B.” W. Graumann, Sylviastrasse 16 D-45131 Essen (D)

☎: 0049-201264848 of <http://www.fvb-bdm.de>



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.

BIERQUIZ - een warme oproep !

Neem deel aan de bierquiz. Deze is niet alleen zeer leerrijk doch je kan er tevens een prachtige bierprijs mee in de wacht slepen.

Gewoon doen !!

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

1 Blad reclame jaarlijks (4 maal)	30 euro.
Eenmalig	10 euro.
1/2 Blad reclame jaarlijks (4 maal)	15 euro.
Eenmalig	07 euro.

RUILBEURZEN 2022

Zondag 09/01/2022 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 13/02/2022 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 13/03/2022 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 10/04/2022 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 08/05/2022 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 12/06/2022 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

JULI & AUGUSTUS GEEN RUILBEURZEN (verlofperiode)

Zondag 11/09/2022- Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 09/10/2022 Beurs van 09 uur tot 13 uur.
Zondag 13/11/2022 Beurs van 09 uur tot 12 uur.
Zondag 11/12/2022 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@telenet.be>

Het lidgeld blijft 5 euro Voor leden binnen- als buitenlands die hun clubblad per mail willen. Voor de buitenlanders die hun boekje in de papieren versie wensen is het lidgeld 8 euro (portokosten).

Wie niet kan komen, gelieve lidgeld te storten of overschrijven op rekeningnummer IBAN BE57 0001 6915 2135 BIC BPOTBEB1 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