

Afz. Selecta
Van Reethstr.19, 2170 Merksem

N° 108 Driemaandelijks oktober – november – december 2021



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,

Wie had gedacht dat, sinds onze laatste beurs van maart 2020, het zo lang ging duren voor we weer onze hobby zouden kunnen uitoefenen, voor we elkaar weer konden ontmoeten en een pintje drinken op onze maandelijkse Selecta organisatie te Merksem?

Met een bijzonder 1,5 jaar achter de rug zijn we er weer.... meer dan ooit!

Laat ons het korte verleden effe gauw vergeten en weer aan 'het verzamelen' beginnen..... en dat we snel dat bijzonder glas of ander biercuriosa mogen vinden!

Zieke Geest

Dit is geen belediging doch is wel het nieuwe bier van de Edegemse microbrouwerij Vleesmeester Brewery. Dit biertje zag eind 2020 het daglicht en werd gebrouwen door brouwermeester Kevin Thys en werd op smaak gebracht door niet minder dan komiek Philippe Geubels.

Het is een Belgische zachte tripel met een lichte bananensmaak. Er werd uitsluitend Belgische hop gebruikt en heeft een mooie moutige smaak waarbij je op het einde kan genieten van een subtiele licht hoppige afdronk.

Door ons geproeft en naar waarde geschat een niet te missen pareltje!

Te ontdekken in de Hoogmis, Stijdersstraat 18 te Edegem www.hoogmis.be.

De Bollkesfeesten anno 2021

Opnieuw feest in Antwerpen... en wat voor een feest!

Het traditioneel Bollekesfeest heeft in de historische Antwerpse binnenstad plaats van vrijdag 17 tot en met zondag 19 september.

Bezoekers van alle leeftijden kunnen zich die 3-daagse onderdompelen in al wat 'de Stad' te bieden heeft op gebied van Antwerpse merken en tradities samengeperst in een sterk aanbod van culinaire en muzikale genoegens.

Niet te missen!

Bierweetjes

Arnold van Soissons (Sint Arnoldus) is de patroonheilige van de hopplukkers en Belgische Brouwers. In de 11^{de} eeuw spoorde hij de mensen aan om bier te drinken omdat bier dankzij het brouwproces veiliger te drinken was dan water.

Hou het gezond
Selecta

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Drie maandelijks Clubblad: oktober – november – december 2021

----- 27^{ste} jaargang nr. 108

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**

Straffe Madammen & De Koninck

Stadsbrouwerij De Koninck eert alle straffe madammen met limited edition speciaalbier

Straffe madammen Slongs en Lizzie brouwen De Koninckbier

Het is aan een cafétoog en op slordig geschreven bierkaartjes dat vaak de beste ideeën ontstaan. Zo ging het óók met het nieuwste De Koninckbier. Brouwmeester Sven Dekleermaeker nodigde in maart 2021 twee bekende Antwerpse cafébazinnen - Charissa Parassiadis, die je ook kent als artieste Slongs, en Lizzie Goedemé van het hippe café Tram 3- uit tijdens Brouwpraat, zijn live praatprogramma op sociale media. Het resultaat van hun toogklap is 'Straffe Madam'. Een 'exotisch Antwerps' speciaalbier gebrouwen door Sven, Slongs en Lizzie. Niet voor niets wordt 'Straffe Madam' gelanceerd op 15 augustus. Dé hoogdag der hoogdagen: de Antwerpse Moederkesdag. Moeders, dochters en straffe madammen die op die dag langsgaan op de Stadsbrouwerij, proeven niet enkel als allereerst het nieuwe bier: de huisfotograaf maakt ook prachtige portretten ter ere van Moederdag. 'Straffe Madam' is beperkt en exclusief verkrijgbaar in de De Koninck Bar én in Tram 3.



Brouwer Sven

Vervolg blz.:17

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!!

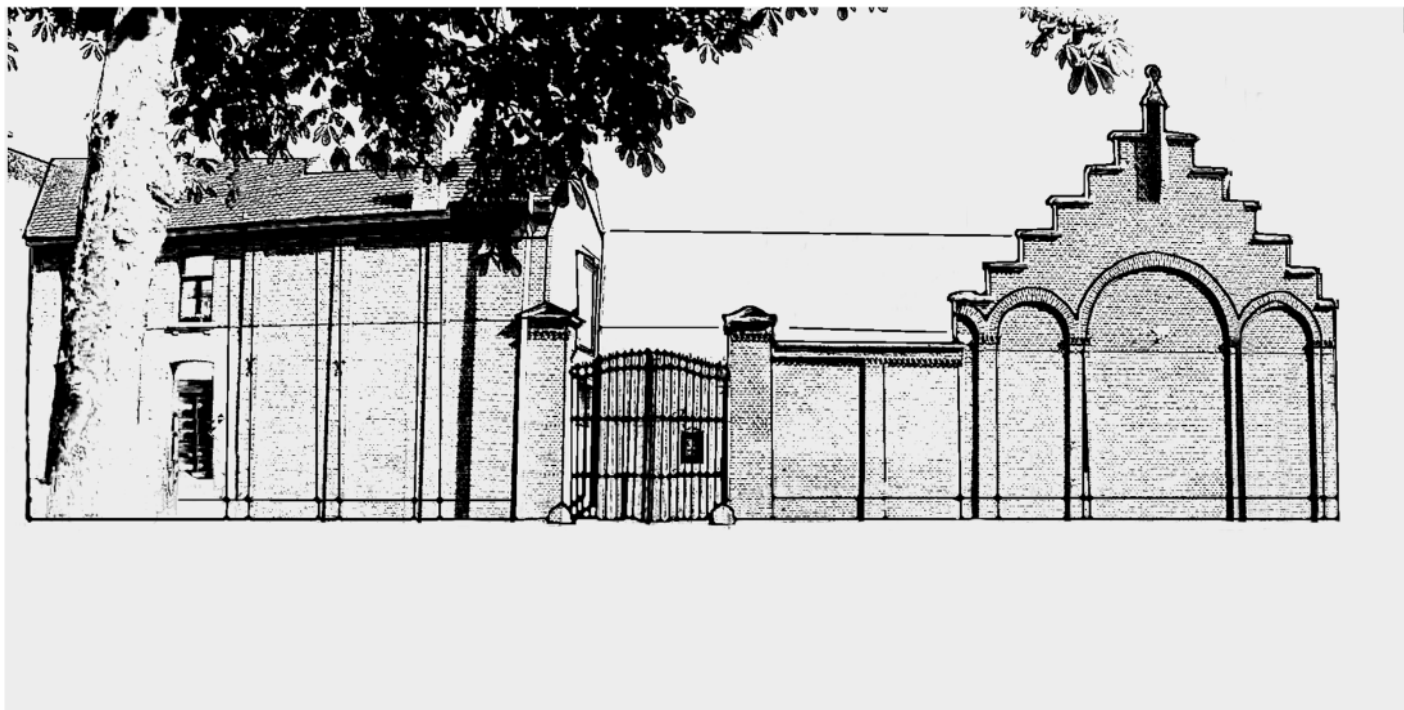
Wanneer we open zijn:

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

Lamsrumsteak Diabolo

Vleesgerecht

Ingrediënten:

4 lamsrumsteakjes

Cayennepeper

3 dl fond

potje goudblond zwaar bier, bvb. **Lucifer**

1teentje look

4 witloofstronkjes

4 dl room

0,5 savooi

1 dl melk

8 trostomaatjes

boter

1 kg aardappelen

300 gr gemalen kaas

1 courgette

olijfolie

2 uien

water

DUIVELSSAUS:

De Tomaten concasseren en in stukken snijden. Een ui fijn snijden en opstoven. De tomaten bijvoegen en bevochtigen met bier en fond tot een stevige saus. De saus van het vuur halen en wat room toevoegen. De saus op smaak brengen met pezo, steakpeper en cayennepeper.

WITLOOF

Het bittere deel uit de witloofstronkjes halen en de opstoven in wat olijfolie met boter. De savooi in julienne snijden en blancheren.

Daarna opstoven met wat boter en een beetje water.

Kruiden.



Vervolg blz. 13



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





AARDAPPELGRATIN

De aardappelen schillen en wassen en laten koken. Afgieten en late afkoelen. De courgette schillen en in schijfjes snijden. De andere ui snipperen. De melk en de rest van de room mengen en kruiden met pezo. De ovenschotels inwrijven met een teentje look.

De aardappelen in schijfjes snijden en een eerste laag in de schotels schikken. Hierboven op een laag courgetteschijfjes leggen. Daarop nog een laag aardappelen. Tussendoor er ajuinssnippers over strooien.

De roombereiding er over gieten en gemalen kaas over de schotels strooien. Enkele klontjes boter op de schotels leggen en de gratin in ca 25 min. in de oven klaar maken.

De lamsrumsteaks in ongeveer 10 min. Rozig bakken.

De rumsteaks in schijven snijden. Op een bord een beetje savooi leggen en een witloofstronkje. Saus op het bord gieten. Een blokje gratin er op leggen en schijven lamsvlees.

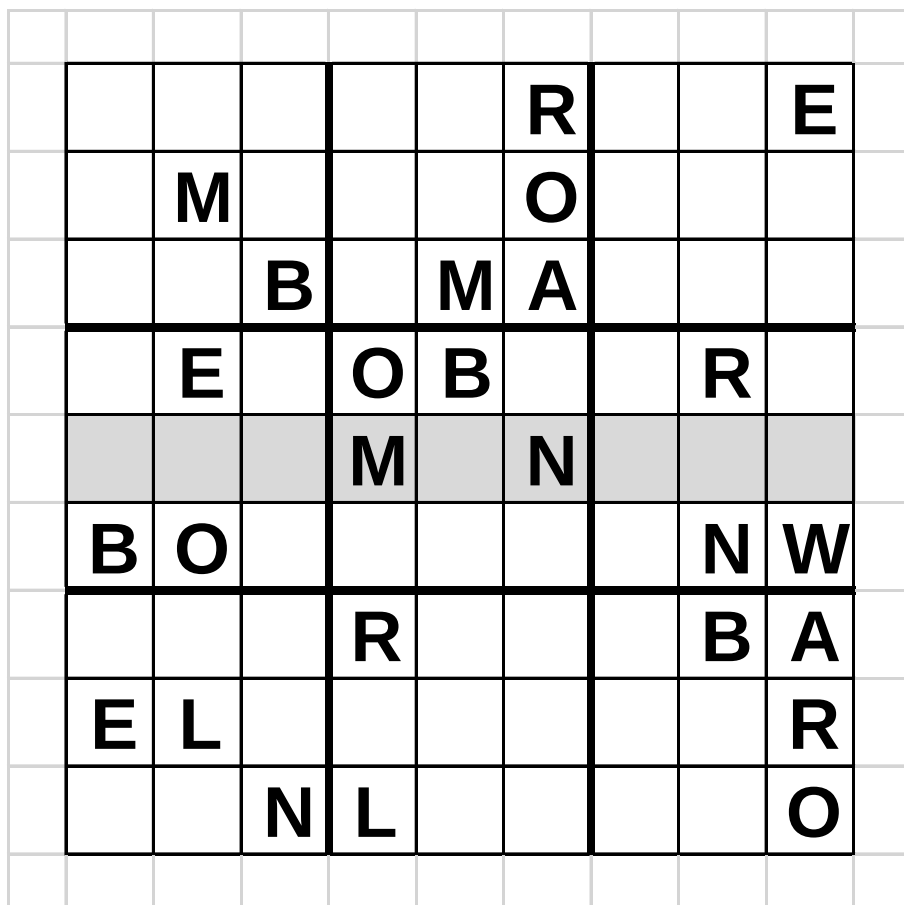
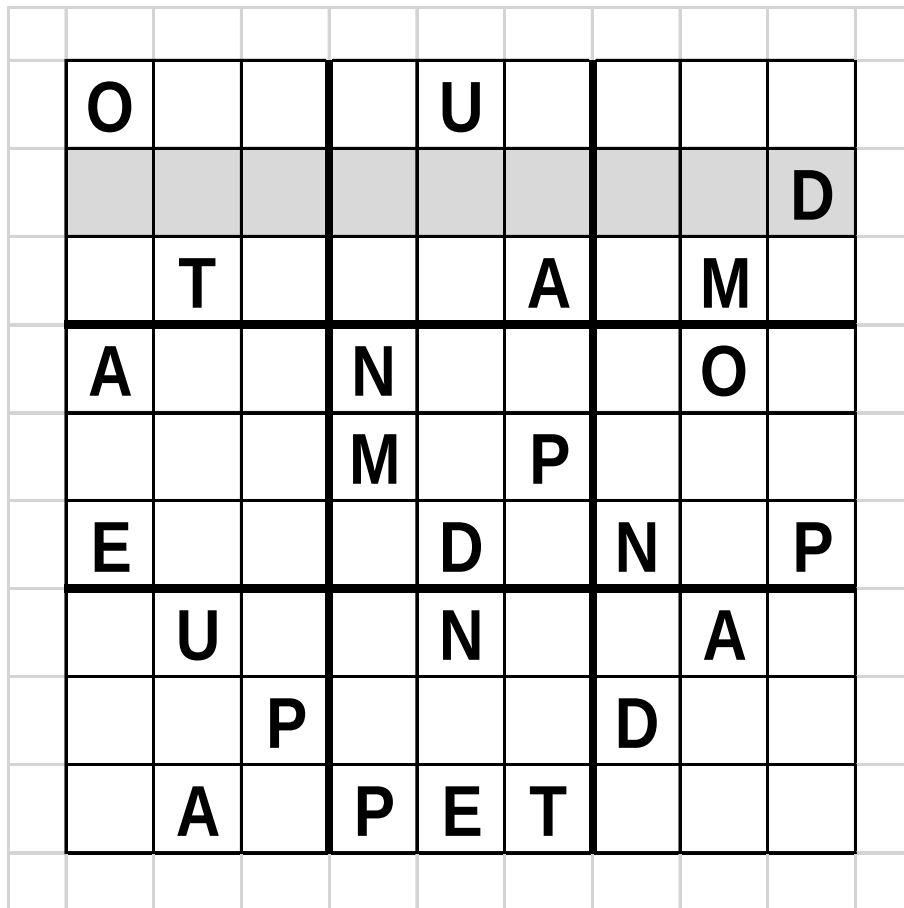
Bier / LUCIFER:

Brouwerij Het Anker, blond, 8 vol.% alc., neutraal, zoetig, bitterig..

Alternatief: Sterk Blond.

KOKEN MET BIER

Onder 't Schuim vzw



SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Bierquiz 24

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 23 (Clubblad 107)

MARCHOISE - JEANCHRIS

Winnaar van bierquiz 22

Put Jozef





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

Zet een brouwer samen met twee cafébazinnen en je krijgt– verrassing - een nieuw bier. Of dat is althans hoe het ging tussen Bollekesbrouwer Sven Dekleermaeker, zangeres en ex cafébazin Slongs en Lizzie van het bekende Antwerpse café Tram 3. De drie beerlovers leerden elkaar (beter) kennen tijdens ‘Brouwpraat’, een De Konincklivestream op sociale media. Het wilde idee om samen een bier te brouwen bleef gelukkig niet bij toogklap of cafépraat. Slongs en Lizzie gaven suggesties en op basis daarvan kwam Sven met een bier. Het resultaat is ‘Straffe Madam’, een fris en dorstlessend terrasbier, licht fruitig, exotisch tot tropisch in de neus en heeft een alcoholgehalte van 5,2% Vol.

Slongs: “Het idee om een bier te brouwen is ontstaan tijdens een virtueel onderonsje met brouwmeester Sven. Doorheen de geschiedenis heeft het beeld zich gevormd dat alleen maar paters en mannen met dikke buiken bier brouwen. Maar initieel waren het eigenlijk de vrouwen die het bier brouwden, terwijl de mannen op het veld ploegden. Op deze manier keren we terug naar de roots. En er is meer: Lizzie en ik werken aan een muzieknummer dat we willen uitbrengen om ons bier te promoten.”

Lizzie: “We zijn heel erg betrokken bij de smaak. ‘Straffe madam’ is een dorstlessend terrasbier, met een alcoholpercentage van 5,2%. Maar door zijn hoge gisting heeft het wel meer smaak. Het is zomers, hip en exotisch Antwerps. Fruitig, maar noem het zeker geen vrouwenbiertje.”

Sven Dekleermaeker: “Het bier is mede gebrouwen door vrouwen, maar dit wil daarom niet zeggen dat het een vrouwenbier is. Dat bestaat namelijk niet! Er bestaat ook niet zoiets als een vrouwenlasagne.”

‘Straffe Madam’ komt in gelimiteerde oplage. Op het etiket prijkt de Antwerpse OnzeLieve-Vrouwekathedraal. Al meer dan duizend jaar eert en vereert men in Antwerpen OnzeLieve-Vrouw, die de patrones is van zowel de stad als de Kathedraal. Volgens Slongs en Lizzie ‘dé strafte madam’. “Zij maakt geen onderscheid en luidt haar klokken voor iedereen. Wel, ons bier is ook voor iedereen”, aldus de twee straffe madammen.

Je proeft het bier enkel en alleen in de De Koninckbar én in Tram 3. De officiële lancering, vindt plaats op de Antwerpse Moederdag, 15 augustus. Dan kunnen moeders, dochters en alle straffe madammen het bier (net als alle andere De Koninck bieren trouwens) proeven in de De Koninck Bar. Tussen 14u en 18u maakt de huisfotograaf prachtige foto’s van alle moeders en hun dochters.

PRAKTISCHE INFO

Stadsbrouwerij De Koninck Mechelsesteenweg 291, 2018 Antwerpen Openingsuren: Van dinsdag tot en met zondag, telkens van 12u tot 20u.

Gesloten op maandag. www.dekoninck.be

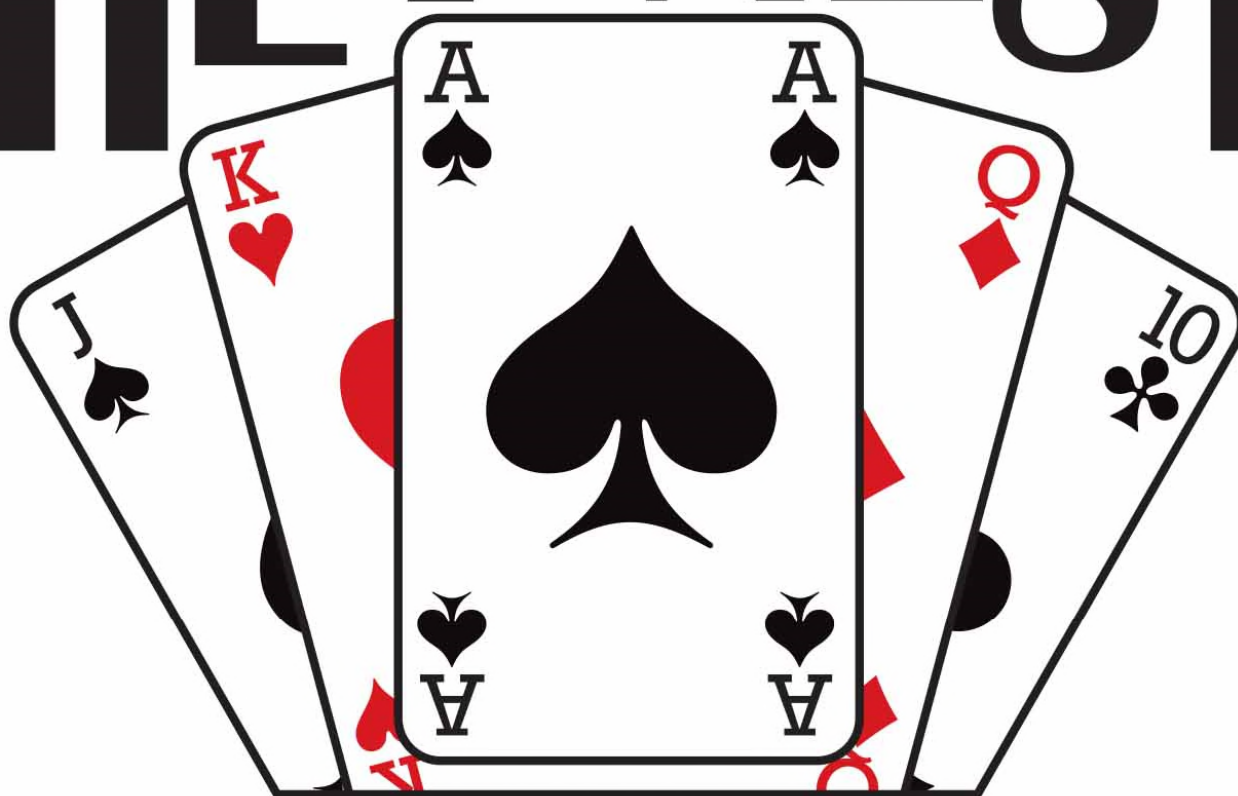
Tram 3

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!

BROUWERIJ - BRASSERIE
OMER VANDER GHINSTE
1892

Anno 1892

Brouwerij Omer Vander Ghinste kan reeds terugkijken op meer dan 125 brouwtraditie.
Ontdek hier de sleutelmomenten in onze geschiedenis!

17 mei 1892

Op 17 mei 1892 koopt **Remi Vander Ghinste** in 1892 een woonhuis met bijhorende gebouwen in Bellegem voor zijn **23-jarige zoon Omer Vander Ghinste**

Datzelfde jaar worden de eerste vaten “**Ouden Tripel**”, het huidige “Vanderghinste Roodbruin”, geproduceerd. Hij verdeelt zijn bier met **paard en kar** in een straal van 15 kilometer in en rond Bellegem.

Aangezien merknamen toen nog niet bestonden gaf Omer zijn eigen naam aan het bier. “**Bieren Omer Vander Ghinste**”.

Glasramen

Om zijn bieren te promoten liet Omer Vander Ghinste het opschrift ‘**Bieren Omer Vander Ghinste**’ aanbrengen in **brandglasramen aan de cafégevels**. Een slimme zet, met een onverwacht effect.



Vervolg blz. 23



Hoofdverdelers



Abdijs Westmalle

Lerenveld 2c ~ 2547 Lint

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

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

Omer & Marguerite

In 1898 maakt Omer Vander Ghinste voor het eerst kennis met **Marguerite Vandamme**, de kleindochter van **Felix Verscheure**, eigenaar van **Brasserie LeFort** aan het Plein in Kortrijk. Felix startte die brouwerij in **1854** en leidde ze gedurende meer dan 50 jaar.

Deze brouwerij dankte haar naam aan het Fort van Kortrijk dat op deze locatie stond in de jaren 1600-1700.

Geboorte van Omer

Omer & Marguerite waren gehuwd in het jaar 1900. Wanneer een jaar later hun **eerste zoon** geboren wordt, krijgt hij de naam **Omer**. (Omer 2)

Zo hoeven de dure **glasramen** niet vervangen worden wanneer de volgende generatie de brouwerij overneemt. Dit is de start van een familiale traditie waarbij de brouwerij telkens door een Omer geleid wordt.

Marguerite erft Brasserie LeFort

Toen Felix Verscheure in 1911 overleed, had hij zowel zijn kinderen als zijn schoonkinderen overleefd. **Marguerite Vandamme, de echtgenote van Omer, erft de brouwerijen** heel wat cafés in Kortrijk. Het brouwen wordt stopgezet en overgebracht naar Bellegem.

Het brouwershuis van de vroegere Brasserie LeFort (aan het Plein in Kortrijk) staat er op vandaag nog steeds.

WO I

Door de vele bomardementen tijdens de Eerste Wereldoorlog, ziet Omer Vander Ghinste zich genoodzaakt om te vluchten naar Parijs. Hij verblijft er in de Rue Des Jacobins, waar het befaamde dominicanenklooster 'Hospice Saint-Jacques' gelegen is. Daar doet hij inspiratie op voor het bier 'Cuvée Des Jacobins', een 100% foederbier.



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



A stylized crest logo consisting of three horizontal bars with small squares at the ends, resembling a simplified 'H' or a ship's hull.

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 gistingsbier 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

Bouw van brouwerijtoren

Omer 2 was als jonge kerel **meer geïnteresseerd in auto's** dan in de brouwerij. Omer en Marguerite trokken naar Leuven om daar hun **brouwerij aan te bieden aan Artois** zodat hun zoon met de opbrengst de eerste Ford garage in de streek zou kunnen starten.

Zij werden er echter slecht ontvangen, waardoor zij zo verontwaardigd waren dat zij reeds op de terugweg naar Kortrijk **beslisten de brouwerij verder te zetten**.

Marguerite verkocht al haar bezittingen om **in 1929 de nieuwe en moderne brouwerij** te kunnen bouwen. Er werd een '**lage gistingstoren**' opgetrokken die sindsdien de Bellegemse skyline domineert.

Samen met de brouwmeester stelde Omer Rémi een pils op punt die gecommercialiseerd werd onder de naam **Ghinst Pils** en afgevuld werd in flesjes van 25 centiliter.

Omer 3

In 1933 wordt Omer 3 geboren. Bij het begin van de golden sixties zal hij de leiding van de brouwerij overnemen van zijn vader.

Bouw van een nieuwe brouwzaal

In 1947, kort na de Tweede Wereldoorlog, wordt een nieuwe brouwzaal ingericht met **koperen brouwketels**. Dit was noodzakelijk om te kunnen voldoen aan de stijgende vraag naar Bockor Pils. De nieuwe brouwzaal was in die tijd een van de **grootste van de streek!**

Omer 4

Omer Jean Vander Ghinste wordt geboren in het jaar 1964 en gaat begin jaren '90 aan de slag in de brouwerij, die hij samen met zijn vader leidt.



New Delivery

Koloniestraat 61

2900 Schoten

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

Brouwerij Bockor

Door het grote succes van Bockor Pils, wordt in 1977 beslist om de naam van de brouwerij te wijzigen naar **Brouwerij Bockor**.

Omer 5

Omer Géry Vander Ghinste wordt geboren in 1993. De familietraditie wordt nog steeds verdergezet, de vijfde generatie staat klaar!

Kriek Max

Begin jaren 2000 kennen de fruitbieren een enorme opmars. Om aan die stijgende vraag te voldoen, lanceert de brouwerij de **Kriek Max**, een kriekbier met maar liefst **25% natuurlijke krikensappen!**

In 2004, 2 jaar na de lancering, wint Kriek Max de gouden medaille op de **European Beer Star** (Duitsland) competitie.

In 2011 wordt Kriek Max ook nog uitgeroepen tot World's Best Kriek op de **World Beer Awards** (UK).

OMER. Traditional Blond

Eind 2008 introduceert de brouwerij een nieuw bier van **hoge gisting: OMER. Traditional Blond**. Dit blonde bier van hoge gisting, met nagisting op de fles is het resultaat van 120 jaar brouwtraditie.

Zowel de naam als het imago van het bier verwijzen naar de oorsprong van de brouwerij en de glasramen waar het allemaal mee begon.

OMER. Traditional Blond sleept al snel enkele **gouden medailles** in de wacht:

- 2009: Goud op de **European Beer Star Awards** (Duitsland)
- 2010: Goud op de **World Beer Cup** (USA)
- 2015: Goud op de **World Beer Awards** (UK)



Vervolg Blz. 31



BELGISCH
SPECIAAL BIER

www.patrickvolders-bieren.be

LeFort

5 jaar nadat OMER. op de markt gebracht werd, stelt de brouwerij haar eerste zwaar bruin bier voor: **LeFort**. Het is een donker, complex degustatiebier van 10°. Het is een bier van hoge gisting met nagisting op de fles en is een eerbetoon aan **Felix Verscheure**, oprichter van **Brasserie LeFort**.

Op de **European Beer Star** (2014 - Duitsland) wint LeFort een zilveren medaille in de categorie Belgian Style Strong Ale & brons op de **World Beer Awards** (2018 - UK).

Brouwerij Omer Vander Ghinste

Om de rijke familiegeschiedenis van de brouwerij in de verf te zetten, wordt Brouwerij Bockor terug omgedoopt tot **Brouwerij Omer Vander Ghinste**. Dit is de naam die de brouwerij oorspronkelijk droeg en nu, **120 jaar en 5 generaties verder**, dus opnieuw draagt.

Tripel LeFort

3 jaar na de lancering van LeFort, voegt de brouwerij een tweede bier toe aan het Brasserie LeFort-gamma: **Tripel LeFort**. In datzelfde jaar nog wint Tripel LeFort al meteen een gouden medaille op de **European Beer Star Awards** (Duitsland) als beste 'Belgian Style Tripel'.

In 2016 gaan ook de **bouwwerken voor een nieuwe brouwzaal** van start.

Beste Tripel ter Wereld

In 2018, 2 jaar na de lancering, wint Tripel LeFort maar liefst 2 gouden medailles!

Tijdens de **World Beer Cup 2018** in Nashville, USA, werd Tripel LeFort verkozen tot de **beste Tripel wereldwijd**. Enkele weken later wint Tripel LeFort ook nog de gouden medaille op de **World Beer Awards 2018!** (UK)





Café De Pelikaan

bij Yves

'authentieke bruine staminee'

melkmarkt 14

2000 Antwerpen



Uit Sympatie

Sint-Jansvliet 13
2000 Antwerpen



SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Ruilbeurzen

19-09-2021 **“De Langeman”** Van 08u30 tot 12u00.

Ruilbeurs in zaal De Hazelaar Merellaan 17 te Hasselt.

☎ 011/22 65 98. GSM: 0493/691 142.

03-10-2021 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -12u00.

Lokaal Parochiecentrum Vaartstr. 40 Geel ten aard.

Gsm: 0497570300

@: jean.pierre.beullens@telenet.be

06-11-2021 **“Gambrinusclub van België”** van 9u. tot 16u.

Internationale Ruilbeurs te Hoegaarden i.s.m. Brij.

ALKEN-MAES. Gemeentelijke Sportzaal ‘De Struysvogel’ Tiensestraat 43 Hoegaarden.

Inkom: leden gratis, niet-leden: 5 euro.

Info: info@gambrinusclub.be

07-11-2021 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -13u00

Int. Ruilbeurs brouwerijartikelen + varia

Lokaal Parochiecentrum Vaartstr. 40 Geel ten aard

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

@: jean.pierre.beullens@telenet.be

21-11-2021 **“De Langeman”** Van 08u30 tot 12u00.

Ruilbeurs in zaal De Hazelaar Merellaan 17 te Hasselt.

☎ 011/22 65 98. GSM: 0493/691 142.

05-12-2021 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -12u00.

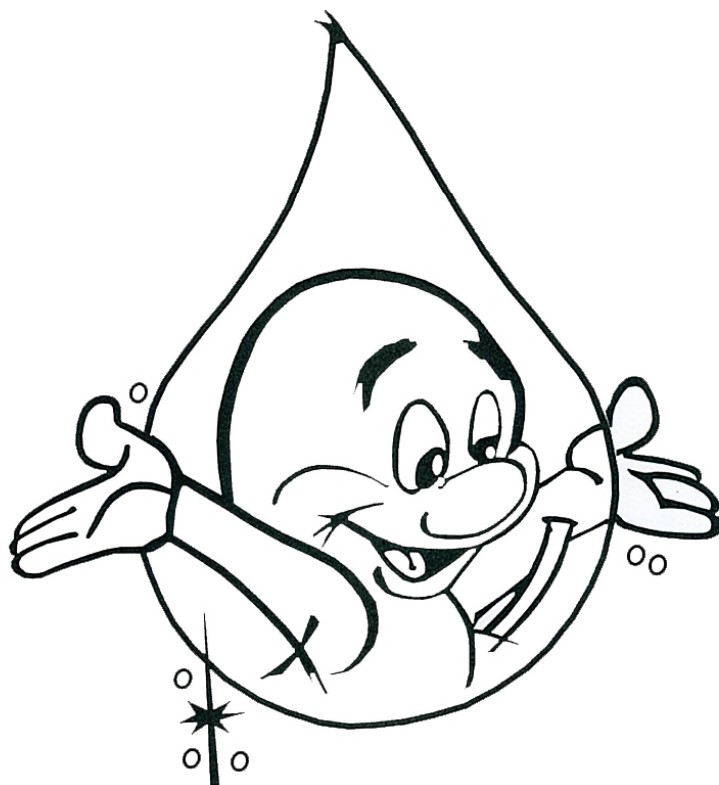
Lokaal Parochiecentrum Vaartstr. 40 Geel ten aard.

Gsm: 0497570300

@: jean.pierre.beullens@telenet.be



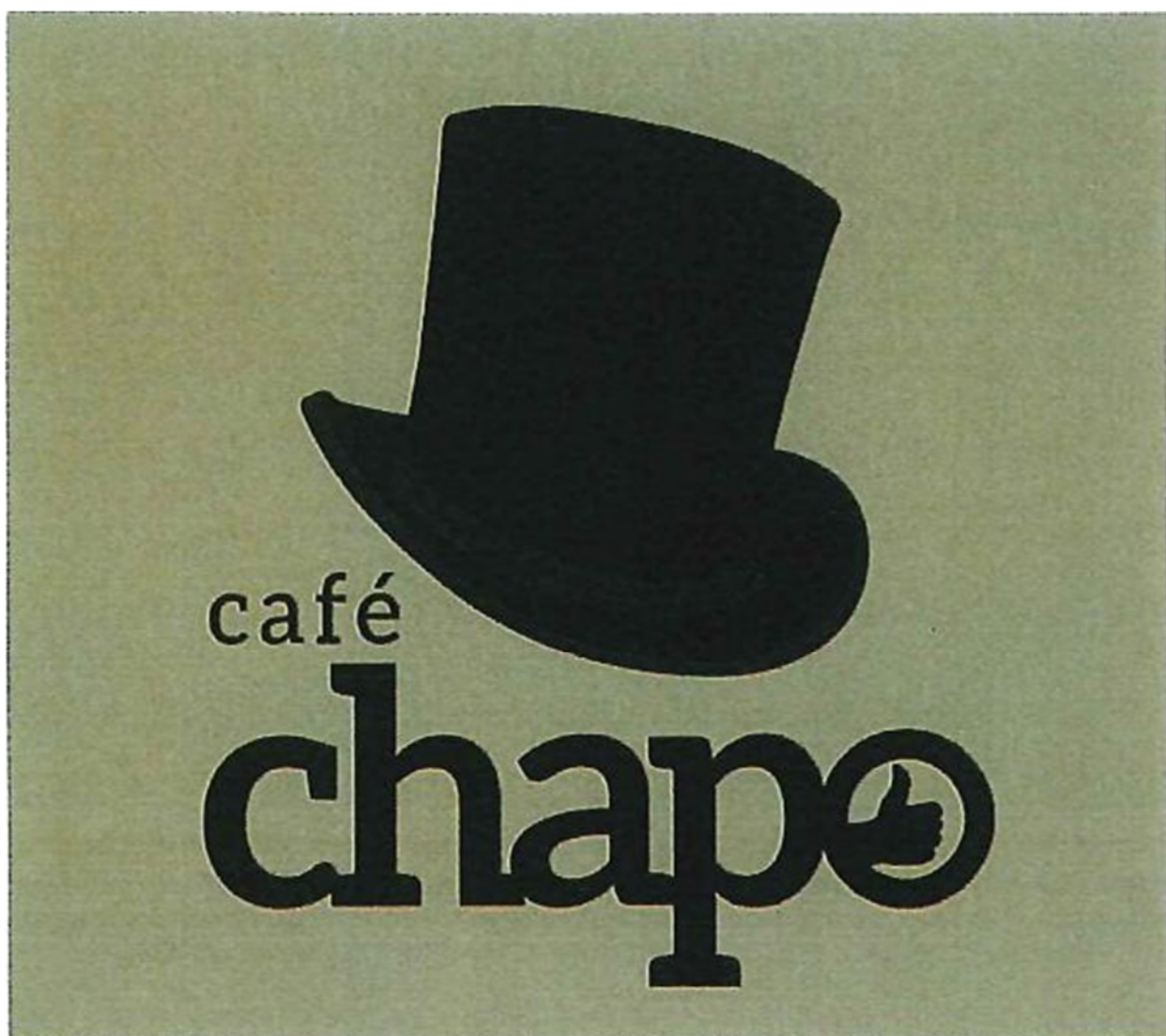
Tripel Lekske.



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,

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Speelkaarten

10-10-2021 **Selecta** van 9u tot 13u.

Zalen De Volkslust Van Heybeeckstraat 26 Merksem.

Info: Van de Vloed Marcel (: 0032486573959

@: marcel.van.de.vloed@telenet.be

31-10-2021 **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 2021

Zondag 10/10/2021 Beurs van 09 uur tot 13 uur.

Zondag 14/11/2021 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 12/12/2021 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

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.

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