

Afz. Selecta
Van Reethstr.19, 2170 Merksem

N° 112 Driemaandelijks oktober – november – december 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,

De vakantiemaanden zijn weer als een sneltrein voorbij geraasd. Hopelijk hebben jullie genoten van een leuke vakantie of gewoon lekker thuis blijven.

Onze energiewijzer is terug op een hoog peil en dus hop naar een nieuw, succesvol verzamelaar.

Lidgelden 2023

We kunnen niet anders!

Na jarenlang eenzelfde lidgeld van € 5,00 te hanteren moeten we een dwingende opslag van de lidgelden verkondigen.

De hogere ‘**drukkosten**’ en ‘**verzendingskosten**’ verplichten ons om, [in bepaalde gevallen](#), volgende nieuwe tarieven toe te passen vanaf verzamelaar 2023:

- [ontvang je ons clubblad per mail](#) dan blijven de lidgelden zowel voor onze Belgische als Nederlandse leden ongewijzigd op € 5,00.
- [wil je het boekje op papier behouden](#) moeten we de lidgelden, omwille van de hier boven aangehaalde redenen verhogen. Belgische leden betalen dan € 10,00 en onze Nederlandse vrienden dienen dan € 15,00 op te hoesten.

Hopelijk begrijpen jullie deze nieuwe maatregelen en mogen we blijvend op jullie steun rekenen!

Lavanium

Binnenkort is het weer wintertijd en dus ook weer het moment om het jaarlijks biertje Lavanium Classic te brouwen. Het is donker, amberkleurig en ruikt naar viooltjes en bananen. Dit bier, met mandarijntjes & toevoeging van eikenhouten snippers heeft een lichte hout-smaak. Mokka en witte peper storten zich ook op je smaakpupillen. Dit biertje van 8% heeft een lange zachte en zoete afdronk en is gebrouwen door brouwerij ‘Anders’ te Halen.

Lambiek

Lambiek, lambik of lambic is een oude biersoort die destijds in een ‘alambiek’ werd gebrouwen, een gesloten koperen ketel. Lambiek fermenteert op basis van spontane gisting en op dat moment stopt de brouwer grote hoeveelheden hele vruchten in het vat. Hierdoor wordt een nieuwe fermentatie gestimuleerd en krijgt het bier zijn karakteristieke smaak.

Hou het gezond
Selecta

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Drie maandelijks Clubblad: oktober – november – december 2022

----- 28^{ste} jaargang nr. 112

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**

Brouwerij Luypaerts te Merksem

Het was op een Zythosvergadering dat ons gevraagd werd wat we wisten van de Merksemse brouwerij Luypaerts. Die was wel met alles in orde, maar meer was er nog niet van geweten. We stonden (bijna) met de mond vol tanden. Een brouwerij in Merksem, en daar hadden we nog nooit van gehoord!

Dus, fluks een afspraak gemaakt met Luc Luypaerts, en hop naar Merksem. Luc Luypaerts is beroepshalve plaatser van verwarmingsinstallaties en alles wat erbij komt kijken. Als bierliefhebber pakte hij in 2014 de roerstok ter hand om als hobbybrouwer op een 30 liter installatie zijn eerste konterfeitsels te maken.

De brouwsels werden gewaardeerd en ringsom steeg, met de vraag, ook de wens om het iets groter aan te pakken. Hij kocht zich in Italië een installatie om 500 liter te brouwen, en besloot tegelijk zich met alles ‘in regel’ te stellen. Vergunningen en paperasserij in orde, kon hij aan het grote avontuur beginnen. De brouwerij werd ingericht in een deel van de locatie waar hij beroepshalve ook zijn magazijn heeft. Muren en vloeren werden aangepakt, elektriciteit en waterleiding gelegd, en de brouwerij ingericht. Vandaag kijkt hij echter met de nodige scepsis op zijn aankoop terug. Je kan het hem moeilijk kwalijk nemen dat hij minstens een deel van zijn beroepsmatige technische kennis meeneemt in het brouwgebeuren! Al snel bleek de installatie niet helemaal aan de verwachtingen te voldoen. Bolkranen moesten vervangen worden door vlinderkranen om infecties te vermijden, maar daar bleef het niet bij. Zelfs de filterplaat ziet er uit als een Ardens heuvellandschap. Luc kan er niet mee lachen. Allemaal aanpassingen en herstellingen die hij zelf wel aan kan, maar dat was de bedoeling niet. En moest het daar maar bij blijven! Hij droomt al luidop van een kleinere, maar professionelere installatie.



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!!

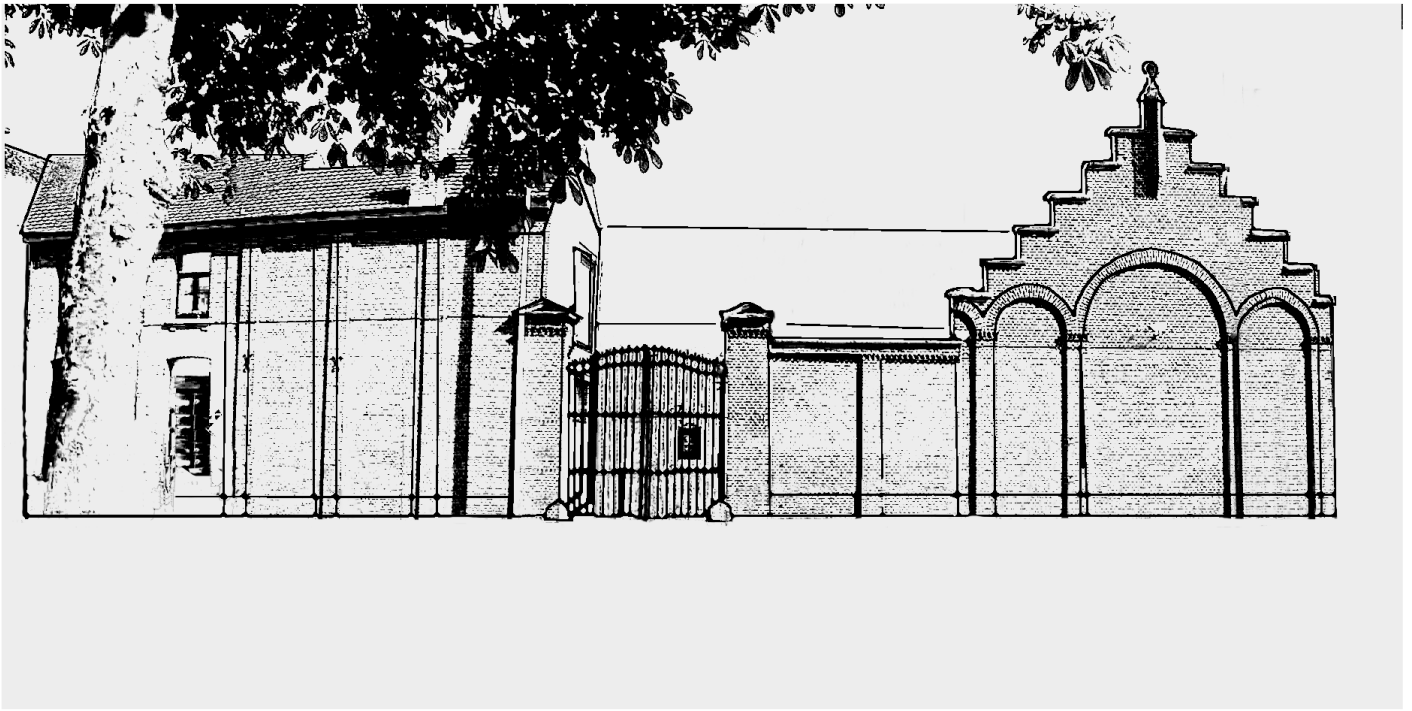
Wanneer we open zijn:

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

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

De bieren kregen de algemene naam LUXS mee, en met zijn Amaai was het prijs: hij won er goud mee op de European Beer Challenge. Dat bier wordt sindsdien uitbesteed aan 't Craeywinkelhof, om zeker te zijn van de permanente kwaliteit.

Want Luc wil ab-so-luut geen onafgewerkt bier op de markt brengen. Zijn Spicy en Classic zal je dus nog niet snel tegenkomen. Moedig! Maar we zijn ervan overtuigd dat op termijn de bieren hun weg wel zullen vinden. De lat wordt immers hoog gelegd, en dat weet de consument te waarderen. Opmerkelijk is ook dat zijn bieren tot nog toe allemaal van lage gisting zijn. Een uitgesproken reden blijkt daar niet voor te zijn, maar het is wel een opvallend verschil met de meeste van zijn collega's.

Het spreekt voor zich dat we Luc al warm maakten voor het komende Modeste Bier Festival. De kans is groot dat we Brouwerij Luypaerts daar mogen verwelkomen. Misschien is het corona-gedoe een beetje de reden geweest dat Luc onder 'onze radar' bleef, ondanks dat hij reeds in 2018 officialiseerde.

Maar dat hiaat zullen we snel genoeg weten op te vullen!

Ooit zeiden we dat er geen café bestond met alleen bieren uit de provincie Antwerpen; en we denken dat het nog niet bestaat. Maar straks kunnen we er eentje openen met alleen bieren uit de stad en de randgemeenten. Mooi, toch?



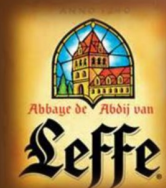


DRANKENHANDEL RAOUL GAGELMANS

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



SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Lost in Spice-bier krijgt injectie van pikante saus

Het populaire craftbier van De Koninck, Lost in Spice, is terug. En hoe! Je bepaalt zelf welke van de drie nieuwe gedaantes van Lost in Spice je kiest: X, XX of triple X, waarbij elke 'X' staat voor een beetje pikanter.

Met een natuurlijke, ambachtelijk gemaakte, hete saus brengt brouwer Sven Dekleermaeker zijn craftbier naar een ander niveau. “Ik voeg 1 milliliter saus toe op elke 10 centiliter bier”, legt hij uit. “Zoiets is bij mijn weten nog nooit uitgeprobeerd. Een primeur dus.” Voor een glas van 33 cc Lost in Spice-bier wil dat dus zeggen: 3 ml. Om het juist en vergelijkbaar voor iedereen te houden, wordt die hete saus met een injectienaald in het glas gebracht alvorens de Lost in Spice erop wordt getapt.

“Ik ken Matthieu van den Briel, de maker van de hete sauzen Swet bxl, als oud-collega bij Duvel Moortgat”, vertelt de meesterbrouwer. “Hij vertrok er om zijn eigen pikante sauzen te gaan vervaardigen. Toen ik zijn eerste producten proefde, vond ik de variatie *lemon-hard* wel passen bij de Lost in Spice. Die heeft geen toegevoegde hop, maar kreeg er in de plaats daarvan kruiden bij. Die kruidigheid kan je een beetje pittigheid meegeven zonder dat het onaangenaam wordt. Een hoppig bier met pikante saus erbij zou volgens mij geen geslaagde combinatie opleveren.”



Vervolg blz. 17

	O	U	T					
N				L	U	M		
		T				L		
O	R		A		L	N		
S								
		A				R		O
					T	S		
			U	N				
	S		R	A				

	A	R			F			
T			B				F	
		P						A
R		I					T	
				B		F		
	B	D		I	A			
					B			
A		F			D	T		I
I	P							L

Bierquiz 28

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 de sudoku links verschijnt er in de grijze balk de naam van een bier dat door een ondertussen gestopte brouwerij uit de provincie Namen, rond de eeuwwisseling, werd gebrouwen.

Bij de sudoku rechts verschijnt er in de grijze balk 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 31 oktober 2022.

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 2022 een bierige prijs. De prijs blijft de verrassing van het ogenblik.

Oplossing bierquiz 27 (Clubblad 111)

DELACROIX - FRAMBOZEN

Winnaar van bierquiz 26





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.detrampstatie.net

Lost in X Spice of pikanter

Nu is Lost in Spice niet altijd te verkrijgen, hoewel er vaak naar wordt gevraagd. “Door de proefbrouwerij waarover we bij Duvel-Moortgat beschikken, hebben we de mogelijkheid om kleinere hoeveelheden te brouwen. Deze keer heb ik dat dan gecombineerd met de hete saus van Matthieu. Zelf vind ik de triple X, de Lost in XXX Spice, de beste, maar dat is persoonlijke smaak natuurlijk.”



Wat mezelf betreft: Lost in Spice heeft kruidige aroma's en frisse citrustoetsen in de neus. Die gaan inderdaad goed samen met de licht pikante toets van de Lost in X Spice, die ik heb gekozen. Voor mij is dat pikant genoeg. Ik stel bovendien vast dat de uiterst drinkbare Lost in Spice hierdoor nog meer aanzet tot dat slokje extra. Het nieuwe biertje is morgen niet overal verkrijgbaar, maar een exclusiviteit van de Bar in Brouwerij De Koninck of daar op te pikken in een blik van een liter. Prijs: 4 euro (33 cl) en 0,20 euro per pikant shot.

DRAMA

Lieve vrienden, je wil dit niet meemaken.

Wij kent er niet het sympathieke koppel Jos en Rita, reeds jaar en dag lid van onze verzamelclub?



Steeds bereid om anderen te helpen het noodlot heeft hen getroffen en nu kunnen zij onze hulp, onze steun zeer hard gebruiken.

Het huis van Jos en Rita werd afgelopen weekend volledig vernield door een brand en de twee zijn hun hele hebben en houden kwijt.

Hun unieke verzameling aan strips (+ 5000) en bieritems zijn in de vlammen opgegaan.

Wij kunnen Jos en Rita een beetje helpen en of we dat willen!

De familie heeft een steunactie opgezet om geld in te zamelen voor de heropbouw, inrichting van hun woning.

Toon je goed hart en doneer op volgend rekeningnummer

BE66 0829 0046 2643

op naam van Rita Bogaerts – steun brand.

een rekeningnummer geopend speciaal voor deze ramp

Ongetwijfeld zijn Rita en Jos u zeer dankbaar

<https://rtv.be/artikels/benefiet-na-brand-alles-kwijtvooral-dierbareherinneringen-a119231>

HET NEST



BROUWERIJ

Bier troef!

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen

Busreis 29 september 2022

Vertrek om 8 uur stipt aan Café 't Diamantje, richting Puurs met bezoek aan brouwerij DUVEL om ± 9 uur.

De rondleiding duurt ongeveer 2u30.

Introductiefilm, rondleiding door brouwerij en bottelarij.

Schenkinitiatie, 2 consumpties.

Geschenkje.



Dan rijden we naar Brouwerij Antwerpse Brouw Compagnie eerst gaan we daar een lekker maaltijd nemen, om vervolgens in 2 groepen de rondleiding aan te vatten. De groep die geen rondleiding heeft kan zich tegoed doen aan de lekkere bieren van Brouwerij ABC.



**ANTWERPSE
BROUW
COMPAGNIE**

Leden € 65

Niet leden € 75

Voorgerecht

ABC Gravad Lax

Licht gepekeldde zalm - Lucie - citroenyoghurt
Of

Traag gegaard buikspek

Perenconfituur
Of

Kaaskroketjes (2st)

Gel van Eilandje

Hoofdgerecht

Kabeljauwfilet

Gegrilde vanille aardappel
Of

Bavette Tagliata

Ruccola - siroop van balsamico - gedroogde tomaatjes
Of

Caponata met couscous

Groenten-tomatensaus

Dessert

Coupe caramel

Caramel met Nonkel pater
Of

Chocomousse

Siroop van munt - Bootje

Inschrijven aan 't secretariaat.



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

Mosselen met Duvel

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 kg mosselen (versmarkt)
- 2 preien
- 2 uien
- 1 eetlepel boter
- Peper en zout
- 8 stengels selder
- 1/2 bosje peterselie
- 1 dl room
- 33 cl. Duvel

Vorbereiding (15min.):

- Spoel de mosselen goed onder koud water tot alle zandrestjes weg zijn. Laat uitlekken.
- Snij de preien en de uien in ringen.
- Snij de selder in stukjes en snipper de peterselie fijn.

Bereiding (15 min.):

1 Smelt de boter in een grote kookpot en stoof de prei, de selder en de uien 4 min.. Kruid met peper en zout.

2 Voeg de peterselie en de mosselen toe en schud goed door elkaar. Giet er het bier over en kruid met peper. Laat 5 min. Afgedekt garen op een hoog vuur tot de mosselen open gaan. Schud tussendoor enkele keren met de kookpot zodat de onderste mosselen boven komen te liggen.

3 Giet de room bij de mosselen en schud goed met de kookpot.

Afwerking:

Serveer met stokbrood of frietjes.



BIER VAN HIER
colruyt



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

Knijnspiep

Café - Brouwerij

Muntstraat 45 Maastricht Ned.

T. +31 433 21 40 65

@: melanie@knijnspiep.nl

www.knijnspiep.nl

GV Melanie Hentzepeter

GH Theo Hentzepeter

V 9 F 45

ZB 70 ZT 0

O Maandag: seizoensgebonden
open

Dinsdag en woensdag: 10-18 uur

Donderdag: 10-23 uur

Vrijdag en zaterdag: 10-24 uur

Zondag: 11-18 uur



 www.facebook.com/knijnspiep

SPECIALITEIT V/H HUIS: Huisbereide Soepen.

TOERISTISCHE BEZIENSWAARDIGHEDEN: Historisch stadscentrum Maastricht.

VVV.KANTOOR: Stichting Maastricht Marketing Kleine Staat, Maastricht (+31433506262)

Eén van oudste overgebleven bruine kroegen die de stad rijk is en tevens het vroegere stamcafé van Toon Hermans.

Gelegen in een eeuwenoud pand in één van de bruisende winkelstraten van Maastricht. Brand is hier al sinds 1911 een belangrijk visitekaartje, terwijl de wijn- en bierliefhebber hier eveneens een goede keuze kan maken. De eigenge-maakte soepen en het Franse kaasplankje zijn regelrechte aanraders. De perfect gekozen muziek maakt de sfeer compleet. De Knijnspiep is al jaren lang Chouffe Ambassadeur. Regelmatig organiseren wij evenementen zoals het populaire Chouffe weekend.



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

Gambrinusclub van België vzw organiseert

Ruilbeurs Tielt

GEWIJZIGDE DATUM
Zondag 25 september 2022

i.s.m. Microbrouwerij De Poes



BROUWERIJ
DE POES

Europahal, Generaal Meczekplein 7, 8700 Tielt

Programma:

10.00u: Aanvang ruilbeurs

13.00u: Einde ruilbeurs

Leden reserveren uw tafel via
info@gambrinusclub.be of gsm Sabine: 0496 21 96 68

Inkom: gratis

Aandacht:

Tafelreservaties blijven slechts 1u voorbehouden.
Respecteer de gereserveerde plaatsen



BELGISCH
SPECIAAL BIER

www.patrickvolders-bieren.be

Bootjesbier

Brouwerij Antwerpse Brouw Compagnie



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



Transatlantisch Speciaalbier.
Bière spéciale transatlantique.



Karamel- en aromamout, geen toegevoegde suikers. Belgische en Amerikaanse hopsoorten, toegevoegd op 6 verschillende momenten in het brouwproces (waaronder late en dry hopping). Gember en koriander.

Malt caramélisé et malt aromatique, sans adjonction de sucres. Mélange de variétés de houblon belge et américain, ajoutées de brassage à 6 moments différents (dont un houblonnage tardif et un houblonnage à cru). Du gingembre et de la coriandre.



Amber rood, gefilterd.
Bière de couleur rouge ambré, filtrée.

Sterke aanzet van hoparoma's: citrustoetsen met accenten van pompelmoes en tropisch fruit, die overvloedt in een zachtzoete biscuitachtige body en volmondigheid. Kruidige toetsen van gember en koriander.



Approche initiale fortement houblonnée : notes de citron avec des accents de pamplemousse et de fruits exotiques, qui se transforme ensuite en un corps légèrement sucré de type biscuité. Franche en bouche. Note épicées de gingembre et de coriandre.

7%

3 °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



Uit Sympatie



Sint-Jansvliet 13
2000 Antwerpen

SELECTA Antwerpse Club voor Brouwerijartikelen
Ruilbeurzen

18-09-2022 **“De Langeman”** Van 08u30 tot 12u00.

Ruilbeurs in zaal St. Katarina Nicolaas Cleynaertsiaan te Hasselt.

☎ 011/22 65 98. GSM: 0493/691 142.

@: georges.detaille@telenet.be

25-09-2022 **“Gambrinusclub van België”** van 9u00 tot 12u00.

Ruilbeurs Tielt i.s.m. microbrouwerij De Poes

Europahal, Generaal Meczekplein 7 Tielt.

Info: info@gambrinusclub.be

Gsm Sabine: 0496 21 96 68.

Zie ook Blz. 29.

02-10-2022 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -12u00.

Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 40 Geel ten aard.

Gsm: 0497570300.

@: jean.pierre.beullens@telenet.be

05-11-2022 **“Gambrinusclub van België”** van 9u00 tot

Sporthal De Struisvogel, Tiensestraat 43 Hoegaarden.

Info: info@gambrinusclub.be

Gsm Sabine: 0496 21 96 68.

06-11-2022 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -13u00

99ste Int. ruilbeurs

Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 40 Geel ten aard

Gsm: 0497570300.

@: jean.pierre.beullens@telenet.be

18-09-2022 **“De Langeman”** Van 08u30 tot 12u00.

Ruilbeurs in zaal St. Katarina Nicolaas Cleynaertsiaan te Hasselt.

☎ 011/22 65 98. GSM: 0493/691 142.

@: georges.detaille@telenet.be

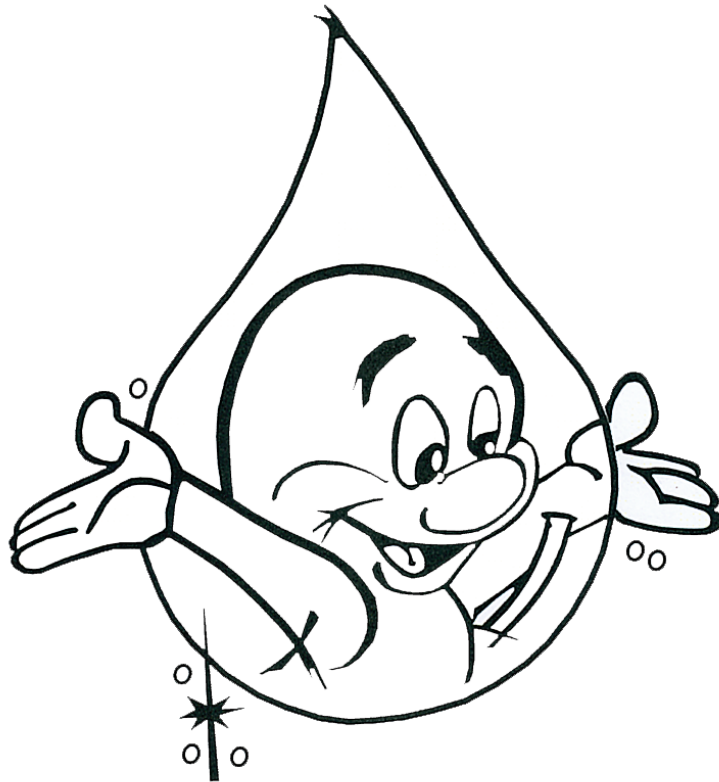
04-12-2022 **“Aardse Hobbyclub”** van 9u00 -12u00.

Lokaal Parochiecentrum Vaartstraat 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

Nederland

12-11-2022 **25e Bavaria ruilbeurs in Lieshout**

Locatie: Bavaria Brouwerijcafé Lieshout

Van 10.00 uur tot 14.00 uur.

Voor reserveringen: jan.gruyters59@upcmail.nl of
maanberk@hetnet.nl

Speelkaarten

09-10-2022 **“Selecta” Zalen “De Volkslust” Van Heybeeckstraat 26 te Merksem. Van 9 uur tot 12 uur.**

Info: Van de Vloed Marcel tel.: 003232908012

GSM: 0032486573959

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

30-10-2022 **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 09/10/2022 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.

RUILBEURZEN 2023

Zondag 08/01/2023 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 12/02/2023 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 12/03/2023 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 09/04/2023 Beurs van 09 uur tot 13 uur.

Zondag 14/05/2023 Beurs van 09 uur tot 12 uur.

Zondag 11/06/2023 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 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 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