

ANNO 1822

De Lindemans Gazette

Redactie, administratie: Lenniksebaan 1479, 1602 Vlezenbeek · 8 Pagina's · editie 4

LINDEMANS.BE

VOORWOORD



Beste bierliefhebber,

Met een hart vol vreugde verwelkomen we u in deze nieuwe editie van de Lindemans Gazette. Als fiere zesde generatie lambiekbrouwers nemen we u graag mee in onze rijke geschiedenis én geven we alvast een glimp van wat de toekomst nog allemaal in petto heeft. Vorig jaar vierden we met trots onze 200ste verjaardag, een mijlpaal die ons herinnerde aan twee eeuwen van passie en toewijding voor het brouwen van lambiek, 'de moeder aller bieren'. We zijn zeer dankbaar voor de onvergetelijke momenten die we samen mochten beleven en delen daarom graag een collage van onze mooiste herinneringen.



Geert & Dirk Lindemans, 6^{de} generatie lambiekbrouwers

En we zijn nog lang niet uitgeklonken! Ondertussen b(r)ouwen we verder aan de toekomst. We kunnen vol enthousiasme zeggen dat onze nieuwe state-of-the-art brouwsite volop in werking is! Hier komen traditie en innovatie samen om twee nieuwe, verrukkelijke hoge gistingsbieren te brouwen. Die mengen we dan met onze lambiek en fruit om zo op magische wijze de mysterieuze TAROT d'Or en TAROT Noir te creëren. Onze bieren belichamen ons vakmanschap en rijke erfgoed. We kunnen niet wachten om u te laten genieten van hun onweerstaanbare smaken.

Lees verder en ontdek de geheimen van onze ambachten en de toekomstige ontwikkelingen van onze brouwerij. Sla dorstig deze pagina om voor meer verhalen, recepten en evenementen die u het komende jaar te wachten staan.

Met hoppige groeten,

Dirk en Geert Lindemans



IN DE KIJKER

WIJ VOORSPELLEN DAT



Wij voorspellen dat

onze nieuwtjes je aandacht zullen vasthouden
tot de laatste letter

PRODUCT IN DE KIJKER

TAROT

U moet het proeven om het te geloven

Lindemans voorspelt een magische toekomst met de unieke smaken van de nieuwe Lindemans TAROT d'Or en Noir, deze hoogalcoholische fruitbieren, beide een harmonieuze blend van bier van hoge gisting, lambiekbier en fruit, zijn laag in suikers en gemaakt met 100% natuurlijke ingrediënten. Laat u betoveren door een zeer aangenaam, fruitig aroma en een evenwichtige, ietwat complexe smaak!



Droom weg naar een zonovergoten tropisch strand dankzij de goudblonde TAROT d'Or 8% met toetsen van diverse, exotische vruchten zoals mango, limoen en honingmeloen. Geniet van de exotische, natuurlijk smaak, een perfecte balans tussen zoet en zuur en een aangename afdronk.

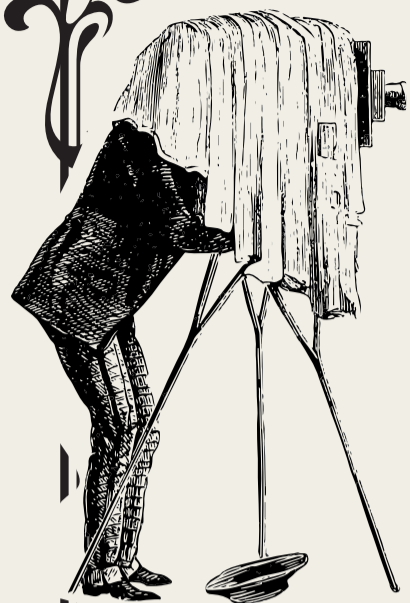


Ontdek de donkere, mysterieuze bosvruchten aroma's en smaken van de robijnrode TAROT Noir 8%, zoals die van bosbessen, zwarte bessen en vlierbessen. Dit uitzonderlijk, fruitig speciaalbier heeft een natuurlijke, zachte smaak, een verfijnd zuurtje en een zachte, maar verfrissende afdronk.



Tarot bestaat al sinds de 15de eeuw als kaartspel maar, het brengt ons terug naar de belle époque, een periode waarin tarotkaarten een mystieke betekenis kregen. De naam refereert naar het oude kaartspel dat werd gebruikt voor divinatie en esoterische doeleinden. De kaarten worden hoofdzakelijk gebruikt voor amusement en waarzeggerij en hebben net als lambiek een eeuwenoude traditie. Met ons eigen kaartspel "The Fool's Faith" brengen wij de tarotkaarten terug naar de betekenis van de 15de eeuw. Check het kaartspel van Lindemans TAROT 8% nu!





= Foto uit de oude doos =

Deze fascinerende foto dateert uit de late jaren zeventig en neemt ons mee naar een tijd waar ambacht en samenwerking hand in hand gingen.

Hier zien we de oude capsule 'machine', vergezeld door 'Flup' (Filip), een vriendelijke lokale boer die regelmatig een helpende hand bood in de brouwerij.

De foto toont een verhaal van innovatie binnen Brouwerij Lindemans, want niemand kon voorspellen hoe snel het zou gaan een tiental jaar later.

Terugspoelend naar het begin van de jaren negentig, betrad Lindemans het digitale tijdperk met de introductie van een internetaansluiting. Zesde generatie lambiekbrouwer Dirk Lindemans speelde hierin een sleutelrol en zorgde voor de oprichting van de allereerste website en e-mailadres, waardoor de wereld kennis kon maken met het brouwmeesterschap van Lindemans.

De jaren na deze foto markeerden ook een nieuwe mijlpaal in de vooruitgang van de brouwerij omtrent de productieprocessen. Deze stap naar modernisering en efficiëntie werd geleid door zesde generatie lambiekbrouwer Geert Lindemans, en betekende het begin van automatisatie in de brouwerij.

Dit beeldfragment weerspiegelt niet alleen de geschiedenis van Lindemans, maar ook de waarde van gemeenschap en innovatie. Laten we stilstaan bij de bijdrage van 'Flup' en talloze anderen aan het erfgoed van de brouwerij terwijl Dirk en Geert hun missie voortzetten. Proost op het verleden, heden en de veelbelovende toekomst van Lindemans.



NIEUWS

TRADITIE EN INNOVATIE IN PERFECTE HARMONIE

Vorig jaar vierde Brouwerij Lindemans haar 200-jarig jubileum in stijl in de splinternieuwe, bruisende Lindemans Satellite Brewery (LSB) gelegen te Ruisbroek.

En de tijd staat niet stil! De brouwerij kijkt vooruit naar wat de toekomst te bieden heeft. Met het oog op traditie en authenticiteit blijft ze creatief en innovatief omgaan met één van de oudste bieren ter wereld. De bijkomende Lindemans Satellite Brewery ondersteunt niet alleen de toekomstige groei van de brouwerij, het is ook een speeltuin voor wilde experimenten.

Brouwerij Lindemans blijft trouw aan haar geliefde lambiek en stortte zich op een nieuw avontuur met hoge gistingbier, dat ze moedig mengde met fruit en lambiek. Het resultaat? TAROT Noir en TAROT d'Or, twee fruitbieren met pit die je smaakpapillen verrassen en betoveren. TAROT Noir is gedoopt in de tinten van verse bosvruchten, terwijl TAROT d'Or beschreven kan worden als een zonovergoten dans van honingmeloen, mango en limoen.

In symbiose met de natuur

Het brouwproces van lambiek hangt sterk af van de natuur. Brouwerij Lindemans draagt duurzaamheid dan ook hoog in het vaandel. Dat is niet anders in de nieuwe site waar, net zoals in Vlezenbeek, zonnepanelen gebruikt worden. Bovendien vangen warmtewisselaars vrijgekomen warmte op om nuttig te hergebruiken. Zo is er geen eigen verwarmingssysteem aanwezig en warmt het hele gebouw op met warmte die vrijkomt uit productieprocessen.

Wist u dat de zonnepanelen tot wel 85% van het elektriciteitsverbruik over de hele site kunnen dekken?

Wist u dat er dankzij de wartewisselaars en de afwezigheid van een eigen verwarmingssysteem tot wel 700 ton CO₂ per jaar kan bespaard worden?

Lindemans Satellite Brewery heeft nog meer te bieden! Ontdek ruime, uitgeruste vergaderruimtes die plaats bieden aan elk idee, klein of groot. Een intieme brainstormsessie of een bruisend evenement met honderden gasten; wij hebben de perfecte locatie ter beschikking. Als kers op de taart is er een hoogtechnologische keuken tot in de puntjes uitgerust aanwezig om aan al uw culinaire wensen te voldoen.



De gevel biedt een klassieke toets dankzij het gebruik van bakstenen zoals in de 19e eeuwse industriële architectuur. En die mooie bogen? Die representeren de machtige brouwtanks.



De bar is als een huwelijk tussen de belle-époquestijl en de huidige moderne stijl.



NIEUWS

STOEFER'S HOEKSKE

Lindemans gaat 8 keer voor goud!

De nieuwe Lindemans Tarot Noir 8% en de traditionele Oude Gueuze Cuvée René zijn uitgeroepen tot beste 'Fruit Lambic' en 'Gueuze' ter wereld op de World Beer Awards 2023! Eerder werden ze al geprezen met gouden Country awards. Daarboven won de Lindemans TAROT d'Or Belgisch brons. Lindemans Premium Distilled Gin behaalde de titel 'Country Winner' op de World Gin Awards 2023. Beide competities belonen de beste brouwsels en spirits van over de hele wereld.

Vastberaden en met veel trots willen we u ook in de toekomst blijven verrassen met innovatieve en smaakvolle belevingen!



NIEUWS

ON TOUR

= Lindemans smaakt naar meer =

Een echte Lindemans lambiekbeleving vindt u niet enkel in Vlezenbeek, maar ook op verschillende evenementen doorheen het jaar. Prik alvast de onderstaande evenementen vast in de agenda en waan u in de wonderde wereld van lambiek!

Horecatel

Reis mee naar het zuiden van België, in Marche-En-Famenne. Naar jaarlijkse traditie is Lindemans present op Horecatel, van 12 tot en met 15 maart 2024. Horecatel is dé belangrijkste B2B-vakbeurs voor horeca in Franstalig België. Geniet samen met 35.000 anderen van food en non-food, geserveerd door maar liefst 370 exposanten!

Ervaar pure lambiekbeleving ook thuis met de 'Toer de Geuze AT HOME box', een box inclusief Oude Geuzes van de aangesloten lambiekbrouwerijen en geuzestekerijen.



Toer de Geuze

Tijdens het tweejaarlijkse Toer De Geuze-weekend van Horal, de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren, zetten alle aangesloten lambiekbrouwers en geuzestekers hun brouwerijdeuren wagenwijd open om u te laten betoveren door de wonderde wereld van lambiek.

In 2022 stond Toer de Geuze bij Lindemans volledig in het teken van haar 200-jarig bestaan. De brouwerij haalde alles uit de kast om er een spetterende editie van te maken. Zet u schrap want ook de volgende Toer de Geuze op 4 en 5 mei 2024 wordt er eentje om in te kaderen! Krijg een unieke kijk in de brouwerij, geniet van tal van animaties en blend en bottel zelf uw geuze tijdens een unieke **Blend Your Own Geuze Experience!** Daarnaast maken alle Horal-leden samen een oude geuze, de **Megablend**. Neem zeker een exemplaar mee naar huis.



En er is nog meer! De unieke jubileumblend van Lindemans 'Oude Gueuze Anniversary Blend 2024 Cuvée Francisca' is tijdens het Toer de Geuze-weekend exclusief verkrijgbaar op de brouwerij. Kon u nog geen 3-literfles bemachtigen? Waag uw kans op de veiling die we tijdens het Toer de Geuze 2024 weekend organiseren.

Horeca Expo

Van 19 tot en met 22 november 2023 is Brouwerij Lindemans te vinden op de jaarlijkse Horeca Expo te Gent. Dat is dé place to be als u fan bent van alles wat met horeca en gastronomie te maken heeft.

Dat is zeker nog niet alles. Gedurende het hele jaar zijn we op tal van andere plekken in België te vinden. Volg ons op sociale media en blijf op de hoogte waar u samen met ons kan genieten van onze lambiekbieren!

NIUWS

Pecheresse ontsluierd

Sinds 1987 vergezel ik, **Lindemans Pecheresse**, de andere heerlijke, fruitige lambiekbieren van Lindemans. Ik voel me gevleid dat ik u mijn eigen verfijnde Pecheresse glas mag voorstellen.

Mijn nieuwe glas weerspiegelt mijn jeugdige enthousiasme en belichaamt de art-nouveaustijl die eind 19de eeuw zo populair was, een stijl waar golvende en kleurrijke vormen, gebaseerd op natuurlijke elementen niet mogen ontbreken. De elegantie vanaf de voet tot aan de kelk past perfect bij het bijzonder etiket van mijn fles.

De voet toont de sterke en levendige aanzet van uw smaakervaring. Ervaar mijn gracieuze karakter dankzij de elegante steel in mijn kopergouden kleur.

Laat me u verleiden terwijl u mijn sprankelende, licht gesluisde goudblonde bier inschenkt. Geniet van een wonderlijke ervaring

met de weelderige aroma's die rijkelijk uw neus binnendringen, dankzij de talloze koolzuurbellen die zich vermengen bij het inschenken. Mijn smaakvolle, uitgesproken perzikaroma komt volledig tot zijn recht in mijn coupevormige kelk.

Laten we de verleiding voortzetten bij u thuis met mijn fraaie Pecheresse glas als de perfecte metgezel. Maak uw ervaring compleet en bestel mijn glas in de webshop van Lindemans (lindemansshop.com).



COCKTAIL

Pecheresse Julep

*Kunt u niet genoeg krijgen van de Lindemans Pecheresse?
Proef ook de heerlijke cocktail: Lindemans Pecheresse Julep.
Een cocktail die u met de smaak van zoete perzik, zuurzoete citroen en
verfrissende munt doet wegdromen naar zonovergoten parelwitte stranden.*

INGREDIËNTEN

(voor 1 glas)

- 2 cl Jameson's Whiskey
- 2 cl Monin Mojito Mint Syrup
- 2 cl versgeperst citroensap
- 12,5 cl Lindemans Pecheresse

BEREIDING

1. Vul een Lindemans tumbler glas halfvol met ijs en meng de eerste drie ingrediënten met een cocktaillepel.
2. Vul aan met de 12,5 cl Lindemans Pecheresse en roer nogmaals kort.
3. Vul het glas indien nodig verder aan met ijs.
4. Garneer met een rietje en een royale tak munt die u eerst even activeert door te kneuzen ("clappen" of "slappen").



200 jaar Lindemans

Op zaterdag 3 en maandag 5 september 2022 vierde de voltallige familie Lindemans samen met haar klanten en relaties haar 200-jarig bestaan. Blik samen met de brouwerij terug op een memorabele avond. Santé, op een smaakvolle toekomst en een bruisende samenwerking!



VOKA PRIJS

Eerste Voka Ondernemingsprijs
Gangmaker West-Brabant
gaat naar...
Brouwerij Lindemans!

Voka-KvK Vlaams-Brabant ging op zoek naar een ambassadeur uit regio West-Brabant die uitblinkt op vlak van duurzaamheid, verankering in de regio en employer branding.

Brouwerij Lindemans kwam als winnaar uit de bus! De lambiekbieren kunnen enkel in het Pajottenland gebrouwen worden, maar Lindemans slaagt erin haar uniek product te exporteren over de hele wereld.

“Als familiale onderneming zijn we erin geslaagd om een eeuwenoude traditie te verzoenen met de nieuwste technologie om zo te kunnen beantwoorden aan de hoge eisen op vlak van kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid. Op die manier kunnen wij unieke en eigensinnige bieren op basis van lambiek die zo typisch zijn voor de streek op de wereldkaart zetten.”

Geert Lindemans, gedelegeerd bestuurder Lindemans

“Het winnen van de prijs als gangmaker is voor het hele team dan ook een mooie erkenning dat we met onze huidige aanpak een voorbeeld mogen zijn voor de regio.”

Dirk Lindemans, gedelegeerd bestuurder Lindemans.



IN DE KIJKER

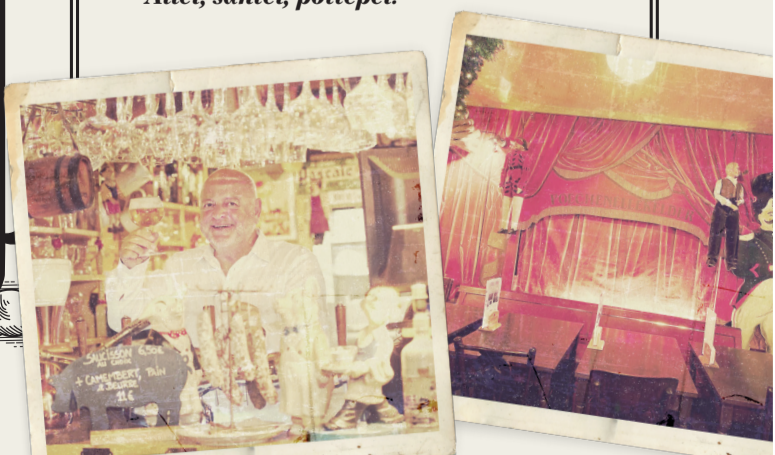
Poechenellekelder

Laat Brussel en haar biercultuur u gidsen langs de prachtige gevels van de Grote Markt naar Manneke Pis, om uw weg te vervolgen naar de Poechenellekelder.

Het authentieke café dat een eeuwenoude traditie bewaart, is een must voor elke toerist en Brusselaar en dat al 32 jaar lang. Herbeleef er het Brusselse theater van vroeger met talloze marionetpoppen aan de muur.

Volmaak uw unieke ervaring en proef er alle heerlijke Lindemans bieren. Dankzij de bierkaart die zowat 150 Belgische speciaalbieren omvat, is de Poechenellekelder niet weg te denken uit de bruisende hoofdstad.

Alleï, santèï, pottepei!



1001 LAMBIEKVERHALEN

Diep verborgen in de schaduwrijke hoeken van de oudste brouwerijen in België fluistert een mysterieus brouwsel genaamd lambiek een eeuwenoud verhaal van wonder en magie. Zijn oorsprong gaat terug naar tijden waarin de bierbrouwkunst nog bestond uit processen die verzegeld zaten achter de geheimen van de natuur.

Wist u dat in zijn oudste toepassingen, daterend tot voor de 12e eeuw, lambiek nog onbenoemd was? De naam 'lambiek' ontstond pas in 1801 door de stijgende populariteit van dit bier in en rond Brussel.

Het ontstaan van lambiek blijft gehuld in raadsels, als een verloren legende die slechts aan weinigen wordt onthuld. De kennis van spontane fermentatie wordt bewaakt door de meesters van het brouwen die deze kunst van generatie op generatie doorgeven. In de duisternis van de eikenhouten vaten, die als schatkisten van smaak fungeerden, vond de magie van de wilde gisten plaats – een dans van micro-organismen die door de wind zijn meegevoerd en zich verenigen in een betoverende alchemie.

De onvoorspelbaarheid van het proces voegt een aanvullende diepgang toe aan lambiek. Terwijl andere bieren worden gemaakt met zorgvuldig geselecteerde gisten, vertrouwt lambiek op de grillen van de natuur. Dit unieke karakter maakt van elke lambiekbrouwsel een kunstwerk dat nooit exact kan worden gerepliceerd.

Wanneer het moment van openbaring aanbreekt, onthult lambiek zijn mysterieuze persoonlijkheid, of het nu in de vorm van oude geuze of kriek is. Het boeket van wilde aroma's verleidt de zintuigen, terwijl het subtiele zuur de tong prikkelt. Een afdruk van de natuur wordt in elke slok vastgelegd.

Doorheen de geschiedenis heeft Brouwerij Lindemans het vakmanschap van het brouwen van dit authentieke bier doorgegeven, waardoor het de basis vormde voor het creëren van andere traditionele, maar ook nieuwe innovatieve bierstijlen. Vandaag de dag blijft de brouwerij een toonaangevende speler in de Belgische biercultuur en geniet ze wereldwijd van erkenning en bewondering vanwege haar voortdurende toewijding aan het behoud van de rijke geschiedenis en het onderscheidende karakter van lambiek.

LEUK WETJE
Bieren van spontane gisting zijn reeds te zien op de 16de-eeuwse schilderijen van Pieter Bruegel de Oude, maar zijn eigenlijk nog veel ouder!



GESPOT

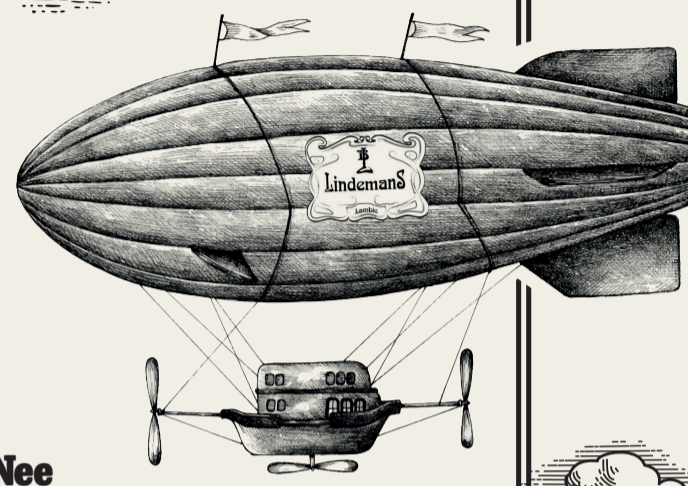
Lindemans liefhebbers in beeld!

De Lindemans lambiekbieren reizen de hele wereld rond. Proost op de Lindemans fans, deze is voor jullie!

Heeft u zelf een leuke foto?
Deel dan zeker met de tag @lindemansbeers op Instagram en wie weet verschijnt u in de volgende editie van de Lindemans Gazette of op de sociale media pagina's van Lindemans.



VOORSPELLING



START!
Als ik op café ga,
weet ik al meteen wat ik bestel.

Ja

Nee

Als het kan, verkies ik openbaar vervoer boven de wagen.

Ja

Nee

Als ik nu de kans krijg om naar een onbewoond eiland te gaan, doe ik het.

Nee

Ja

Nee

Ja

Ik kijk naar de weersvoorspelling vooraleer ik me klaarmaak voor de dag.

Wanneer ik kook, volg ik steeds het recept.

Nee

Ja

Ik verkies een leuk buurtfeest boven een survivalactiviteit.

Ja

Ja

Nee

Nee

Ik kan mezelf urenlang bezighouden door te scrollen op het internet.

ANNO 1822
Lindemans
AUTHENTIC LAMBIC BREWERY

Wij voorspellen dat u een sprankelende toekomst tegemoet gaat. U bent een persoon die speels en vrolijk in het leven staat. Net zoals de gouden gloed van onze TAROT d'Or, heeft u een stralend aura. Uw positiviteit en creativiteit zullen nieuwe kansen bieden in het leven.

ANNO 1822
Lindemans
AUTHENTIC LAMBIC BREWERY

Wij voorspellen dat uw vastberadenheid en moed uw innerlijke kracht versterken nu en in de toekomst. Het leven blijft een mysterie net als onze TAROT Noir. Vertrouw op uw rationaliteit, die zal leiden naar een rooskleurige toekomst.

ANNO 1822
Lindemans
AUTHENTIC LAMBIC BREWERY

Wij voorspellen dat u met uw eigenzinnige geest streeft naar vrijheid. Blijf zoeken naar nieuwe avonturen, want ze zijn dichterbij dan u denkt. Waardeer de simpele dingen in het leven en omarm een toekomst vol positieve verrassingen.



Wij voorspellen dat u nog niet uitgelezen bent...
Check Lindemans ook online!

www.lindemans.be
[lindemansbrewery](https://www.facebook.com/lindemansbrewery)
[lindemansbeers](https://www.instagram.com/lindemansbeers)
[lindemansbrewery \(B2B\)](https://www.linkedin.com/company/lindemansbrewery)
[Lindemans brewery](https://www.youtube.com/Lindemansbrewery)

Scan en lees de Lindemans Gazettes met hun 1001 lambiekverhalen ook online!

Crafted By Wind,
Brewed Through Generations



Disclaimer: deze voorspellingen kunnen niet als "waar" worden aangenomen en zijn enkel bedoeld als entertainment.