

De Lindemans' Gazette

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

LINDEMANS.BE

VOORWOORD

Lindemans,
een verhaal van
eeuwige liefde en
passie voor
lambiek!



Brouwerij Lindemans brouwt met passie het oudste, meest complexe en unieke bier ter wereld: de lambiek. Dat doet ze inmiddels al bijna 200 jaar in hoeve 'Hof ter Kwade Wegen'. Deze oorspronkelijke hoeve in Vlezenbeek, een dorpje in het idyllische Pajottenland en de Zennevallei vlakbij Brussel, is intussen uitgegroeid tot een volwaardige lambiekbrouwerij.



Hof ter Kwade Wegen

De lucht is er doordrongen van unieke wilde gisten en bacteriën. Die zijn nodig om de lambiek te brouwen volgens de uitzonderlijke methode van spontane ingisting, ook wel natuurlijke ingisting genoemd. De ambacht en kennis is doorgegeven van generatie op generatie. Zo blijft de familie Lindemans trouw aan de oudste brouwmethode ter wereld. De brouwerij, vandaag met neven Dirk en Geert Lindemans aan de roerstok, vertelt met véél (spontane) goesting de 1001 lambiekverhalen van Lindemans. Dus blijf niet op uw dorst en lees de meest mysterieuze verhalen, sappige anekdotes...

Uw Lindemans smaakt des te beter!

IN DE KIJKER

1001 LAMBIEKVERHALEN



Koers richting Amerika!

In de jaren zeventig liet Brouwerij Lindemans zich overtuigen om haar Oude Kriek per boot te exporteren naar de Verenigde Staten; een geweldig idee dat een knallend verhaal opleverde. Tijdens de eerste reis begon de Oude Kriek te hergisten door de golven waardoor **de flessen onder druk kwamen en de kurken eruit sprongen**. Na dit bruisende avontuur bedacht René Lindemans

een alternatieve productiemethode. De 'nieuwe' Kriek, gemaakt van puur sap van vers geperste krieken en lambiek van minstens één jaar oud, werd voortaan gepasteuriseerd om de hergisting op fles stop te zetten. Zo zag de legendarische Kriek Lindemans het levenslicht... en kon ze nu veilig de Atlantische Oceaan oversteken. Met dank aan de koopvaardij! Kriek ahoi!

Het was door de Amerikaanse invoerder Charles Finkel van Merchant du Vin dat de Lindemans bieren eind jaren zeventig hun weg naar Amerika vonden. Bedankt Charles!

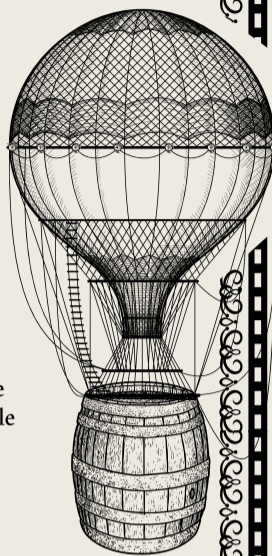
Merchant
du Vin

**OUDE GUEUZE CUVÉE RENÉ
OUDE KRIEK CUVÉE RENÉ**

**De rijke smaak
van traditie**

Lindemans Oude Gueuze Cuvée René en Oude Kriek Cuvée René, gebrouwen volgens het traditionele brouwprocédé, is het oudste paar van de Lindemans bierfamilie. Ze zijn gebrouwen om met elkaar te trouwen! Oude Gueuze Cuvée René, de koning van de geuze, is het resultaat van een blend van 3 jaar oude lambiek en lambiek van minstens 1 jaar oud, gerijpt op eiken vaten. Deze champagne van het Pajottenland, met zijn gouden gloed, lichte sprankeling en complexe, perfect gebalanceerde fris-zurige smaak, doet u verlangen naar meer.

De Oude Kriek Cuvée René, op basis van jonge lambiek op eiken vaten, is ons meest complexe lambiekbier. Laat u verleiden door haar robijnrode gloed en fruitige, pittige toetsen. De heerlijke Schaarbeekse kriek met haar krachtige volle smaak in al haar glorie!



Het paar viel trouwens recent in de prijzen...

**BESTE
GUEUZE**

**'s Werelds Beste
Gueuze, daar
drinken we op!**



De beste gueuze wordt gebrouwen in Vlezenbeek, aldus de jury van de World Beer Awards 2020 in Londen, één van de meest prestigieuze bierwedstrijden ter wereld. Lindemans Oude Gueuze Cuvée René krijgt daarmee een gouden bekroning om de hals. 'Heerlijke aroma's zoals het fruitige aroma van groene appel, met een vers gepofte popcorn-toon. Aangename citroentaart in de mond; goed uitgebalanceerd', oordeelde de jury over onze traditionele gouden Gueuze. Het Lindemans schap is maar liefst drie medailles rijker, want ook de Lindemans Oude Kriek Cuvée René en Framboise schitteren op het podium. Oude Kriek wint in haar categorie goud, Framboise brons.

Alle eer komt toe aan onze echte winnaars: het voltallige Lindemans team. Het is immers door hen dat de Lindemans lambiekbieren wereldwijd geliefd zijn.



TERUG VAN WEGGEWEEST

**De rituelen van weleer...
het geuze schenkmandje
en de lambiekstoemper!**

Gedreven door passie houdt de familie Lindemans al sinds 1822 vast aan haar rijke lambiektraditie. Lang leve de authentieke brouwmethodes en de beleving rond dit oeroude bier! Je voelt zelfs pure lambiekbeleving tot bij het schenken. Zoals de traditie het wil, schenken we Oude Gueuze met behulp van de traditionele schenkmand.

Vroeger moest de Brusselse caféhouder over de nodige stielkennis beschikken om geuze perfect in het glas te krijgen. Het bier werd in de kelder immers liggend bewaard opdat de kurk

niet zou uitdrogen, en dit maakte dat de "fond" (gistrest) zich afzette in de hals en op de liggende kant van de fles. Met het schenkmandje kon deze bewaarpositie behouden worden bij het uitschenken. Vandaag kunnen de flessen wel rechtopstaand bewaard worden, maar om de geuze helder in het glas te krijgen en de gist niet om te woelen, maken we nog steeds gebruik van het schenkmandje. Bij het uitschenken wordt het glas omgedraaid om de kraagvorming te bevorderen. En dan is het proeven en genieten. Laat die lekkere Oude Gueuze maar komen, patron! Allei santei pottepei!

Ook de lambiekstoemper was vroeger niet weg te denken uit de Brusselse stamiees waar geuze rijkelijk over de toog vloede. Diegenen die ambachtelijke geuze te zurig vonden en het iets zoeter wilden, kregen enkele klontjes suiker erbij. Weetje: suiker was in die periode een luxeproduct. Met behulp van een lambiekstoemper werd de suiker geplet in het glas met dikke bodem. Door de opkomst van gefilterde en aangezoete geuzen heeft dit authentiek instrument aan belang verloren. Brouwerij Lindemans houdt van traditie en dus zetten we de lambiekstoemper maar al te graag terug op de kaart!

U kan de lambiekstoemper zelfs gebruiken als cocktailstamper voor heerlijke cocktails met onze lambiekbieren.

Lees meer op **PAGINA 3**

Duik in de cocktails... met lambiek!



De onweerstaanbare smaken van Lindemans lambiekbieren als basis gebruiken voor verfrissende cocktails? Het kan! Laat u verleiden door de zoetzurige en kruidige toetsen van onze verfrissende laag-alcoholische LINDEMIX-cocktails, **unieke smaakcombinaties** die alle fijnproevers kunnen bekoren! En u hoeft niet per se een professional te zijn om ze tevoorschijn te toveren. De vijftien unieke cocktailrecepten, bedacht door mixologen Jef Berben en Damien Baert, zijn makkelijk te bereiden en snel klaar. Zin om ze uit te proberen? Onderaan deze pagina alvast een voorproefje. Wedden dat u er niet aan kan weerstaan?



“Voor de creatie van elke Cockt’Ale was het belangrijk om de geschiedenis en het ontstaan van de lambiekbieren van Lindemans te kennen. Dit vormde de basis voor de uitwerking van recepten die de karakteristieke tonen van elke fruitige Lindemans accentueren. Tenslotte is bier het belangrijkste ingrediënt van een Cockt’Ale.”

Damien Baert,
mixoloog

Haal de Lindemix mixoloog in u naar boven met onze online cocktailrecepten!

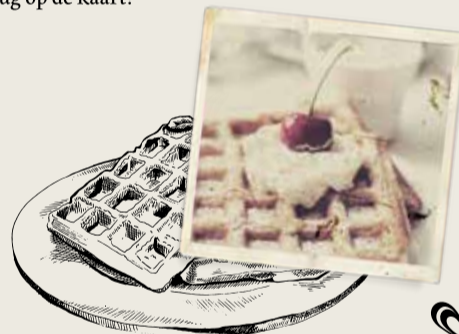


Lambiek aan tafel

Brusselse wafel met Faro-Lambic van Lindemans

Met foodpairing kleuren we maar al te graag buiten de lijntjes om tot verrassende smaakervaringen te komen. Lambiekbier leent zich namelijk perfect tot de bereiding van uw gerechten. Neem nu den Brusselseir onder de Lindemans bieren: Faro-Lambic. Dit Brusselse streekbier, gemaakt van 1-jaar-oude lambiek gerijpt op eiken vaten en kandijnsuiker, is ideaal voor de bereiding van Brusselse wafels. Met deze zoete zonde verlekterde Peter Goossens van het ‘Hof van Cleve’, één van de grootste Belgische chefs, de Brusselaars tijdens de ‘Grote Wafelenbak’ (2008) in de Brusselse Marollen. Een écht dessert à la Bruxelloise dus. Carrément goe ket!

Tot diep in de 19e eeuw was suiker een luxeproduct. Om de lambiek te veredelen en tegelijk aangenamer en toegankelijker te maken, werd er een beetje suiker aan toegevoegd. En zo werd de heerlijke zoetzure Faro geboren. Weetje: Faro was door zijn premiumgehalte één van de eerste Belgische bieren dat werd geëxporteerd, meer bepaald naar Brazilië en Constantinopel. Het bier raakte uiteindelijk wat in de vergetelheid maar gelukkig zette Lindemans dit mythische streekproduct in 1978 terug op de kaart!



Klaar voor een heuse wafelenbak met Faro-Lambic van Lindemans? Bekijk het recept op onze website!

COCKTAILS

Renésens

Oude Gueuze en premium gin: twee verfijnde producten voor een gedurfd én geslaagd huwelijk!

INGREDIËNTEN (VOOR 1 GLAS)

- 1 cl Sirop de Monin Pur Sucre de Canne
- 2 cl vlierbloesemlikeur
- 4 cl Lindemans Clear Premium Distilled Gin
- 12,5 cl Lindemans Oude Gueuze Cuvée René

BEREIDING

- 1 Vul een Lindemans glas voor de helft met ijsblokjes.
- 2 Giet er daarna de eerste drie ingrediënten bij en meng alles door elkaar met een cocktaillepel.
- 3 Giet er de Lindemans Oude Gueuze Cuvée René bij en voeg indien nodig nog wat ijsblokjes toe.
- 4 Garneer met een rietje en een vliertakje.

Poffie

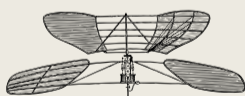
Hazelnotensiroop, wodka en koffielikeur sublimeren met de frisse smaak van Pecheresse tot een gouden gloed.

INGREDIËNTEN (VOOR 1 GLAS)

- 1 cl Sirop de Monin Noisettes
- 2 cl bio limoensap
- 2 cl koffielikeur
- 4 cl Eristoff witte vodka
- 12,5 cl Lindemans Pecheresse

BEREIDING

- 1 Koel een Lindemans glas af met ijsblokjes.
- 2 Giet alle ingrediënten, behalve de Lindemans Pecheresse, in een shaker en voeg er de ijsblokjes aan toe.
- 3 Shake alles goed tot een homogene mix.
- 4 Giet de mix in het Lindemans glas en voeg er de Lindemans Pecheresse bij.
- 5 Garneer met een rietje, een schijfje limoen en enkele koffiebonen.



— De verleidelijke — Pecheresse Lady

1978 - Charles Finkel staat op het punt een handelsovereenkomst te ondertekenen om Lindemans Pecheresse te introduceren op Amerikaans grondgebied. Plots rinkelt de telefoon...



Hallo meneer Charles, u spreekt met mevrouw Pecheresse uit België. Heeft u de stalen die ik verstuurd had goed ontvangen? Ik wil er zeker van zijn dat mijn komst naar Seattle met mijn overheerlijk bier nog steeds kan doorgaan?

Beste mevrouw Pecheresse, ja hoor, ik ontving het vanmorgen. Ik open dadelijk de doos om een kijkje te nemen!

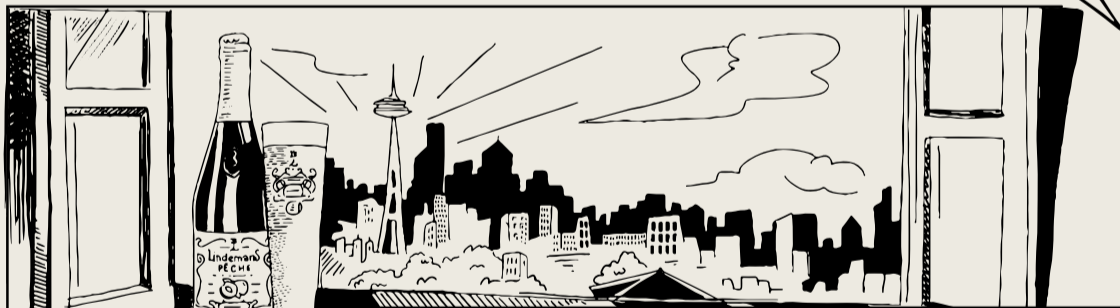


U bent zo goed als naakt?! Het is een schande! Zo kan u onmogelijk naar ons land komen!



Wat? Nee! Dat is het niet... Je bent... Sorry, maar dit is Amerika! Als u naar hier wil komen, moet u aangekleed zijn!!

Oh, ben ik niet mooi genoeg?



En dus moest de Pecheresse fles voor de Verenigde Staten in een meer bescheiden jasje gestoken worden. Omdat mevrouw Pecheresse, de verleidelijke dame op het bieretiket, mogelijks als onfatsoenlijk beschouwd kon worden met haar halfnaakte vertoning, werd haar de toegang tot Amerika geweigerd en werd ze vervangen door verleidelijke, smaakvolle perziken!

HET LEVEN VAN EEN LAMBIEKBROUWER

1985 Kriek veroverd VS

In de Verenigde Staten werd Lindemans Kriek tot één van de vijf beste bieren ter wereld uitgeroepen. De jury werd voorgezeten door 's werelds bekende Michael Jackson (†). Vergis u niet, we hebben het niet over de 'King of Pop', maar wel over de Britse 'Beer Hunter', de meest bekende bierauteur en -kenner aller tijden. Zijn invloed op het internationale succes van Belgische bieren is groot. Michael Jackson beschreef o.a. de schoonheid van traditionele bieren en dus ook de magie van lambiek, voor hem het lekkerste bier ter wereld!



1989 - Bij zijn bezoek aan René Lindemans in lambieckland in de tv-serie 'The Beer Hunter', is Michael Jackson vol lof over de brouwerij: "Een brouwer moet de stalen zenuwen, het beoordelingsvermogen en het talent van een leeuwentemmer hebben."

Bekijk hier de aflevering, een juweeltje van meer dan 30 jaar geleden!



"De fles lag half achteroverleunend te rusten in het mandwerk, om de gistende levenskrachten rond de kurk niet te verstoren. Het metalen kooitje dat het bovenste deel van de fles bedekt, werd voorzichtig losgemaakt, en de kurk loste met een zucht, eerder dan een knal. Ik inhaleerde het royale aroma van champagne en proefde de muffe smaken van fino sherry. Het was geen van beide. Het was een drank zoals ik die nog nooit eerder had geproefd. Het leek niet op bier, maar dat was het wel."

Michael Jackson,
The Beer Hunter



Beleef de magie van lambiek ook online!

Zo ziet u maar, bij Lindemans is er altijd leven in de brouwerij! Blijft u ook graag online op de hoogte over de laatste nieuwtjes en over de wondere wereld van lambiek?

Scan en aanschouw de passie van onze brouwers Peter en Filip!



www.lindemans.be | lindemansbrewery | lindemansbeers | lindemansbrewery (B2B) | Lindemans brewery

Crafted By Wind,
Brewed Through Generations