



# *de* TOER GEUZE

8<sup>ste</sup> editie van de Openbrouwerijendag  
van het Pajottenland en de Zennevallei

**zondag 1 mei 2011**

**PERSDOSSIER**



## PERSBERICHT

Beersel, 7 april 2011

### Toer de Geuze 2011

## ***“Toegenomen interesse voor oude geuze en oude kriek is meer dan zomaar een hype”***

Op zondag 1 mei 2011 wordt opnieuw de Toer de Geuze georganiseerd. Tijdens de 8<sup>ste</sup> editie van deze tweejaarlijkse openbrouwerijendag zetten 9 lambiekbrouwerijen en geuzestekerijen hun deuren wagenwijd open. Die dag wordt ook de ‘Mega Blend 2011’ voorgesteld. Deze speciaal voor de gelegenheid geproduceerde oude geuze is een mengeling van lambieken afkomstig van acht leden van de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren (HORAL). De fles met het etiketnummer 00001 wordt vanaf 15 april geveild via eBay.

Op zondag 1 mei 2011 kan men tussen 10 en 17 uur een bezoek brengen aan 9 HORAL-leden: Boon, De Oude Cam, De Troch, 3 Fonteinen, Hanssens, Lindemans, Mort Subite, Oud Beersel en Timmermans. De toegang is overal gratis.

*“Met de Toer de Geuze wil HORAL het vakmanschap van de lambiekbrouwers en geuzestekers van het Pajottenland en de Zennevallei onder de aandacht brengen. De voorbije jaren stellen wij vast dat de consument steeds meer interesse heeft voor traditionele bieren zoals oude geuze en oude kriek”, aldus Armand De Belder, voorzitter van de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren. “Het blijkt evenwel geen hype te zijn maar een echte trend, die zich nog steeds voortzet. De herontdekking van de waarde van oude geuze in de topgastronomie is daar een mooi voorbeeld van. De traditionele lambiekbieren staan meer dan ooit op de kaart, zowel in binnen- als buitenland.”*

### **Alle HORAL-bussen reeds uitverkocht**

Net zoals bij de vorige edities van de Toer de Geuze het geval was, zet HORAL ook dit jaar zelf 8 autocars in. *“Dit jaar vlogen de tickets voor de HORAL-bussen in een recordtempo de deur uit. Dit belet natuurlijk niet dat geïnteresseerden met eigen vervoer aan de Toer de Geuze deelnemen of dat verenigingen zelf busronddritten organiseren”, aldus de HORAL-voorzitter.*

### **eBay-veiling van de eerste Mega Blend 2011**

Ter gelegenheid van de 8<sup>ste</sup> editie van de Toer de Geuze wordt een speciale oude geuze geproduceerd: de Mega Blend 2011. Deze geuze is een mengeling van jonge en oude lambiek afkomstig van acht HORAL-leden (3 Fonteinen, Boon, De Oude Cam, De Troch, Hanssens, Lindemans, Oud Beersel en Timmermans). Van Mega Blend Oude Geuze 2011 worden slechts 17000 flessen op de markt gebracht. Op 1 mei kan men deze bijzondere oude geuze in primeur degusteren bij de brouwerijen die hun medewerking hebben verleend aan de productie ervan, alsook in restaurant ‘De Heeren van Liedekercke’ in Denderleeuw en in de geuzeherberg ‘In de Verzekering tegen de Grote Dorst’ in Eizeringen (Lennik).

De fles Mega Blend 2011 met het etiketnummer 00001 zal vanaf 15 april 2011 geveild worden via eBay. Twee jaar geleden deed HORAL hetzelfde met de allereerste fles van de Mega Blend 2009. Toen telde een bierliefhebber uit Japan 255 euro neer voor dit collector’s item.



HORAL organiseerde de allereerste Toer de Geuze in 1997. Sindsdien wordt deze openbrouwerijendag om de twee jaar georganiseerd. Aan de oorspronkelijke succesformule werd niets gewijzigd. De Toer de Geuze is inmiddels uitgegroeid tot het grootste bierevenement van Vlaams-Brabant. Twee jaar geleden namen meer dan 8000 mensen deel aan de Toer de Geuze.

[www.horal.be](http://www.horal.be)



## Randanimatie tijdens Toer de Geuze

Tijdens de Toer de Geuze worden ook tal van randactiviteiten georganiseerd. Hier volgt een greep uit het grote aanbod:

- Brouwerij Boon is tijdens de Toer de Geuze uitzonderlijk bereikbaar per bus en schip vanuit Halle voor slechts 1 euro. Zin in een bootreisje + brouwerijbezoek-degustatie? Surf naar [www.vaarhappening.be](http://www.vaarhappening.be). Opstappen kan aan de Suikerkaai in Halle of aan het sas te Lembeek. Aan de brouwerij kan je alle soorten geuze en kriek proeven, alsook 3 soorten lambiek rechtstreeks van 't vat. De laatste flessen Kriek Mariage Parfait 2008 en Geuze Mariage Parfait 2006 zijn verkrijgbaar in het bierwinkeltje.
- Bij brouwerij De Troch kan je naast een geleid bezoek met degustatie ook terecht voor een boterham met platte kaas. Er zijn ook een bierwinkel en een bierterras. Voor de jongsten is er kinderanimatie en een springkasteel.
- Brouwerij 3 Fonteynen biedt de bezoekers lekkere boterhammen met platte kaas en 3 Fonteynen Oude Geuze naar een recept van Jeroen Meus. De hele dag lang signeert Jeroen Meus exemplaren van zijn boek 'Dagelijkse Kost'. Tevens verkoop van de Armand'4.
- Aan De Oude Cam zijn er optredens van een plaatselijke folkgroep. Naast de rondleidingen in de geuzestekerij kan je ook een bezoek brengen aan het volksinstrumentenmuseum. Voor de kinderen is er een springkasteel en je kan er terecht voor balletjes met krieke vergezeld van krielambiek, barbecue, een broodje met spek gemarineerd in lambiek met een streepje oude geuze en groenten en een broodje met platte kaas, radijsjes en bieslook. Er is, zoals vanouds, ook een verrassingsdessert met faro.
- Bij Hanssens Artisaan in Dworp worden die dag gerechten bereid met artisanale producten: wulken in geuzesoep, flensjes met vanille-ijs gedrenkt in geuzecoulis, een broodje gevogeltepastei met geuze/kriek confituur, een broodje met pottekaas en worsten gerookt op eik van Hanssens-vaten. Daarnaast kan je ook heel uitzonderlijk de exportbieren Hanssens Cassislambiek, Hanssens Frambozenlambiek en Hanssens Schaarbeekse krieke lambiek (in beperkte hoeveelheden) degusteren en aankopen.
- Bij brouwerij Lindemans speelt de Vlezenbeekse harmonie leuke deuntjes. Voor de kleinsten is er een springkasteel en kan men genieten van lekkere streekgerechten en hapjes. Wie graag bier of gadgets koopt, kan terecht in een voor de gelegenheid ingericht winkeltje. Bovendien krijgen de bezoekers ter gelegenheid van het 200-jarig bestaan van de brouwerij een leuke attentie.
- Oud Beersel biedt alle bezoekers een gratis lambiekproevertje. Wie honger heeft, kan er terecht voor Bourgondische lekkernijen zoals varken aan 't spit, gemarineerd met



lambiekbier, broodjes met kwaliteitsvlees van Hoeve Cuvry en stoofvlees met Oude Geuze Oud Beersel en vol au vent bereid door restaurant Boelekewis. De lokale fanfare zorgt voor de muzikale noot. Er zijn ook een springkasteel, een schminkstand en speciale effecten door Ducrosfx, een bar en een winkeltje waar collectieflessen worden verkocht.

- Bij Mort Subite kan je in primeur de Mort Subite Oude Kriek Oogst 2010 proeven. Zoals de traditie het wil, is de 'specialiteit van het huis' worst gebakken in geuze. Alle bezoekers krijgen 1 gratis consumptie naar keuze. De kleinsten kunnen zich uitleven op het springkasteel, terwijl een dixieband live-muziek speelt.
- Bij brouwerij Timmermans is er als muzikale act 'De Rustende Moeders'. Tijdens de Toer de Geuze wordt er effectief gebrouwen en in de productiehal is de robot in werking. Hongerige magen worden gevuld met een boterham met kop of plattekaas.

## vzw Horal

De Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren (HORAL) werd opgericht in 1997. De vzw verenigt alle geuzeproducenten van Vlaams-Brabant: brouwerij Boon (Lembeek), geuzestekerij De Oude Cam (Gooik), brouwerij De Troch (Wambeek), brouwerij 3 Fontein (Beersel), brouwerij Girardin (Sint-Ulriks-Kapelle), geuzestekerij Hanssens Artisanaal (Dworp), brouwerij Lindemans (Vlezenbeek), brouwerij Mort Subite (Kobbegem), brouwerij Oud Beersel (Beersel) en brouwerij Timmermans (Itterbeek).

Deze vzw werd opgericht met als doel:

- promotie te maken voor de ambachtelijke lambiekbieren en aanverwante producten, waarbij aandacht wordt besteed aan het volledige proces van het brouwen tot het schenken;
- te wijzen op onregelmatigheden met betrekking tot ambachtelijke lambiekbieren en aanverwante producten;
- stappen te ondernemen ter bescherming van de ambachtelijke lambiekbieren en aanverwante producten.

De vereniging organiseert om de twee jaar de Toer de Geuze.

[www.horal.be](http://www.horal.be)

**Persrelaties:** Yves Panneels, tel. +32 498 522 322, [mail@horal.be](mailto:mail@horal.be)