



22^{ste} Bierpassieweekend in Antwerpen

Meer dan 200 speciale bieren proeven op de Groenplaats van 23 tot 25 juni

Antwerpen, 31 mei – Tijdens het weekend van 23 tot 25 juni 2023 kunnen bierliefhebbers hun hartje én glaasje vullen op de Groenplaats in Antwerpen. Die verandert tijdens de 22^{ste} editie van het [Bierpassieweekend](#) in het walhalla voor bier-lovers: “Dit jaar kan je 47 nieuwe Belgische bieren proeven, uit alle windstreken van ons land. In totaal stellen 28 brouwers meer dan 200 bieren voor, waarvan er 97 van het vat geschonken worden”, zegt Ben Vinken, biersommelier en organisator van het event. Nieuwe blikvangers dit jaar zijn de bieren van Microbrouwerij Grimbergen, de bieren van wijnbouwer Vermeersch (Schilde), de Martha bieren van The Brew Society (Heule), de Tarot bieren van Brouwerij Lindemans (Vlezenbeek/Ruisbroek), de fruit&spice lambic bieren van Brouwerij Timmermans (Itterbeek) en Rubus Framboise van brouwerij Vanhonsbrouck (Izegem). Het festival verwacht, net als voorgaande jaren, meer dan 7.000 bezoekers.

Wie aan België denkt, denkt aan lekker bier. Het Bierpassieweekend is dan ook dé uitgelezen gelegenheid om zowel de ancients onder de bieren als de nieuwkomers te ontdekken. Blonde, bruine, rode, witte bieren, ... voor elk wat wils tijdens de hoogmis van het Belgische bier. De Groenplaats wordt gevuld met antieke togen van 28 brouwerijen en een *Belgian Beer Sommelier Bar*, waar biersommelier en organisator Ben Vinken enkele uitzonderlijke bieren schenkt en een Grimbergen *craft beer & cheese pairing* voorstelt. In de catalogus van het event vindt u voor elk bier een persoonlijke proefnotitie van Ben, het resultaat van 25 jaar bierproeven met zijn professioneel Bierpassie-proefpanel.

“Ik ben enorm blij om na 21 edities nog steeds nieuwe brouwers te mogen verwelkomen. Nieuwe spelers en nieuwe bieren zijn een teken dat de sector blijft evolueren. Naast trends zoals alcoholarme bieren of bier in blik, zie ik vooral dat brouwers creatiever worden in hun smaken, in het brouwproces. Achter elk bier schuilt een uniek verhaal wat het drinken ervan een ware beleving maakt, een ervaring die ze graag met de bezoekers van het Bierpassieweekend delen. Mijn persoonlijke favoriet dit jaar? Die mogen bezoekers me altijd komen vragen tijdens het evenement zelf”, lacht Ben.

Nieuwe bieren, nieuwe verhalen

Nieuwe blikvangers dit jaar zijn onder andere de bieren van Microbrouwerij Grimbergen. Voor het eerst in 200 jaar, is het Pater Karel die opnieuw bier brouwt op de plaats van de oorspronkelijke brouwerij. En of hij dat bier graag laat proeven! Daarnaast komt Dirk Vermeersch uit Schilde, bierbrouwer én wijnboer, zijn opvallend verhaal vertellen op de Groenplaats. The Brew Society uit Heule won recent prijzen met hun progressieve, speelse

Martha bieren: de 'Guilty Rouge', 'Sexy Blond' of 'Brown Eyes' zijn uiteraard het proeven waard.

Liefhebbers van 'hybride bieren' en fruitbieren komen zeker aan hun trekken tijdens deze 22ste editie van het Bierpassieweekend. Daarvoor zorgen onder andere de Tarot bieren van Brouwerij Lindemans uit Vlezenbeek en Ruisbroek, de fruit&spice lambic bieren van brouwerij Timmermans uit Itterbeek en de Kasteel Rubus Framboise van brouwerij Vanhonsebroeck uit Izegem.

Geniet mee !

Het belooft een weekend te worden vol ambiance en gezellige babbels. Naast een goed glas bier, geniet u van de muzikale tonen van een jazzband, bigband en dixieland band, die zullen spelen vanuit de iconische kiosk op de Groenplaats of rondtrekken op het event. De toegang is gratis. Proeven kan vanaf 10 EUR: voor die prijs krijg je een pakket met proefglas, de catalogus met alle bieren en hun proefnotities, een sleutelhanger en twee consumptiejetons. Eén jeton is 3 EUR waard en daarmee kan je om het even welk bier proeven.

"Een heerlijk biertje en leuke muziek van verschillende live-bands op de achtergrond, dat is ambiance verzekerd. Geniet ten volste, maar drink met mate! De bieren zijn met passie gemaakt door authentieke Belgische brouwers en met passie geproefd en gejureerd. We hopen dat de aanwezigen er evenveel van genieten als wij!", aldus Ben Vinken.

In bijlage vindt u de catalogus, een aantal sfeerbeelden van vorige edities én een korte beschrijving van de nieuwe blikvangers op het bierfestival. Via www.bierpassieweekend.be komt u alles te weten over het evenement.

--- Einde Persbericht ---

PERSUITNODIGING

U bent als journalist uiteraard van harte welkom tijdens het hele Bierpassieweekend. Organisator Ben Vinken en verschillende brouwers geven met plezier een woordje uitleg. Het Bierpassieweekend vindt plaats op vrijdag 23 juni van 17u tot 24u, op zaterdag 24 juni van 13u tot 24u en op zondag 25 juni van 11u tot 20u. Graag een seintje vooraf wanneer u wenst langs te komen.

Voor meer informatie, beeldmateriaal of interviewaanvragen met de organisatie of met één van de brouwers, gelieve contact op te nemen met (contactgegevens enkel voor pers, niet voor publicatie) Nele De Klerck, Wavemakers PR & Communications, +32 479 59 00 42, nele@wavemakers.eu

BIJLAGE: Nieuwe bieren, nieuwe verhalen

- [Microbrouwerij Grimbergen](#) (Grimbergen)

Voor het eerst in 200 jaar wordt er opnieuw in Grimbergen bier gebrouwen, in de nieuwe microbrouwerij, gebouwd op de plaats waar ooit de oorspronkelijke brouwerij stond. De microbrouwerij is een gezamenlijk initiatief van de abdij met Carlsberg en Alken-Maes. Pater Karel Stautemas (58) is dagelijks betrokken in het brouwproces en stelt tijdens het Bierpassieweekend vier recente bieren van het vat voor: de Astrum Pale Ale (alc.6%vol), de Magnum Opus (alc.8%vol), de Magnum Opus Brut Rosé (alc.8%vol) en de Quadrupel Ignis (alc.10%vol).

“De nieuwe microbrouwerij is een plek om tradities uit het verleden nieuw leven in te blazen, net als ons symbool, de feniks. We hebben altijd de kracht om weer op te staan, maar ook om alles met een frisse blik te bekijken. De nieuwe brouwsels zijn uniek en lekker dankzij de combinatie van bijna negen eeuwen ervaring én hedendaagse innovatie. Ik kijk ernaar uit om ons bier en ons verhaal te delen met het grote publiek in Antwerpen eind juni”, vertelt Pater Karel Stautemas, provisor van de abdij en abdijsbrouwer.

- [LePlan-Vermeersch: van wijn naar bier](#) (Schilde)

Dirk Vermeersch (71) uit Schilde won de afgelopen 20 jaar talrijke prijzen als wijnmaker in de Rhone-vallei. Het wijnmaken laat hij in 2020 aan zijn dochter Ann over. Terug in België, stort hij zich in een nieuw avontuur: bier! Of hoe een gerenommeerd wijnmaker terugkeert naar zijn roots. Hij ontwikkelde een Extra, een Tripel, een IPA en een alcoholvrij bier, nu gebrouwen bij Eutropius in Menen.

“De concurrentie? Daar heb ik me er 20 jaar geleden ook niet door laten afschrikken. Ik vind bier brouwen vrijer dan wijn maken: ik kan er mijn eigen creativiteit meer in kwijt. Ik heb nog heel wat plannen in mijn hoofd. Tijdens het Bierpassieweekend stel ik bijvoorbeeld een Wheat Beat en Quadrupel in primeur voor. Evenementen als dit wakkeren die creativiteit aan. In gesprek gaan met de mensen die mijn bier proeven en er (hopelijk) van genieten, vind ik heerlijk!”, zegt Dirk.

- [Martha bieren van The Brew Society](#) (Heule)

In 2016 richtte Bjorn Desmadryl (37) ‘The Brew Society’ op in Heule. Ondertussen werken er 25 mensen en produceren ze 30.000 hectoliter bier per jaar. In de ‘foederzaal’ van de brouwerij liggen blonde en bruine bieren te rijpen om daarna geblend te worden, een eerbetoon aan de meer dan 100 jaar oude bierstijl van ‘gemengde gisting’. Zo maakt ‘The Brew Society’ een serie ‘sour beers’ om duimen en vingers van af te likken.

De Martha bieren zelf: *Martha Sexy Blond* (alc.8%vol) is een sterk blond gegist bier dat goed is voor 70% van de verkoop. De *Martha Guilty Rouge* (alc.8%vol) is niet té zoet met op het einde zelfs een fijn zuur trekje. De *Martha Brown Eyes* (alc.12%vol) is een stevige quadrupel die zacht neigend naar zoet is, met een mooie, afgeronde afdrank.

“Martha staat voor de mooie momenten van het leven, zoals het Bierpassieweekend er ongetwijfeld ook één wordt”, vertelt Bjorn Desmadryl, oprichter en zaakvoerder van ‘The Brew Society’. *“We brouwen bier in een op en top moderne brouwerij, waarin we volop experimenteren met smaken en schuimkragen. We doen ons eigen ding en daar zijn de Martha bieren het resultaat van.”*

- [Tarot bieren van Brouwerij Lindemans](#) (Vlezenbeek en Ruisbroek)

Dirk en Geert Lindemans van Brouwerij Lindemans brachten dit voorjaar twee 'hybride' bieren op de markt: de Tarot D'Or en de Tarot Noir. Deze sterke alcoholische fruitbieren (alc. 8%vol) met een laag suikergehalte en natuurlijke ingrediënten en aroma's zijn het resultaat van een blend van hoge gistingsbier, lambiek en fruit. Tarot D'Or bevat divers exotisch fruit zoals mango, limoen en honingmeloen en Tarot Noir donkere bosvruchten zoals bosbessen, zwarte bessen en zwarte vlierbessen.

“Dirk en ik willen als zesde generatie lambiekbrouwers de consument blijven bekoren door creatief en innovatief om te gaan met de authentieke lambiek,” vertelt Geert Lindemans. *“Op de flesjes prijkt een waarzegster die tarotkaarten legt. Ze onthult je een toekomst waarin een mysterieuze onbekende met een fruitig karakter je pad kruist. Onze Tarot bieren zijn misschien nu nog onbekend, maar zullen zonder twijfel alle zintuigen prikkelen”*

- [Fruit & Spice Lambicus van Brouwerij Timmermans](#) (Itterbeek)

De oudste lambiekbrouwerij ter wereld dateert van 1702 en staat in Itterbeek: brouwerij Timmermans is een levend museum, een lust voor het oog. Lambiek is de oudste bierstijl, die nog steeds geproduceerd en gedronken wordt. De authentieke bieren getuigen van een eeuwenoude traditie en werden terug gebruikt voor een nieuwe range van vier fruitbieren met kruiden: de Lambicus Kriek Black Pepper, Lambicus Framboise Hibiscus, Lambicus Pêche Cardamome en Lambicus Strawberry Thyme.

“Door kruiden toe te voegen geven we extra waarde aan de fruitsmaken”, zegt Anthony Martin, *“Jonge consumenten reizen de wereld rond, ontdekken er andere culturen, landschappen én smaken. Deze nieuwe generatie ‘novelty seekers’ houdt van innovatie en bijzondere smaakervaringen. Daarom hebben we kruiden en specerijen toegevoegd aan onze bieren. En omdat het oog ook wat wil, hebben we een hele re-branding gedaan. Op het etiket, in de vorm van een foeder, zie je een mol, een verwijzing naar de allereerste naam van de brouwerij.”*

- [Rubus Framboise van Brouwerij Vanhonsebrouck](#) (Izegem)

Schrijft Brouwerij Vanhonsebrouck na Kasteel Rouge opnieuw geschiedenis met hun nieuwe Kasteel Rubus Framboise (alc.7%vol)? Het zou zo maar eens kunnen. De Rubus Framboise is het bier van de eeuwige zomer: gebrouwen met echte frambozen en prachtig gebalanceerd tussen zoet en bitter.

“We hebben meer dan een jaar hard gewerkt om de perfecte balans te vinden en zijn bijzonder trots op het resultaat. De eerste reacties vanuit de horeca en retail overtreffen onze stoutste verwachtingen, dat geeft een extra boost aan het hele team”, vertelt een gelukkige eigenaar en CEO Xavier Vanhonsebrouck (56). “Zowel in België, Nederland als Frankrijk staan ze al te popelen om van onze Kasteel Rubus Framboise de next big thing te maken.”

Innoveren zit diep geworteld in het DNA van brouwerij Vanhonsebrouck. Ze zijn nooit klaar met brouwen en deinzen niet terug om iets ongezien op de markt te brengen, een welgekomen attitude die het bierlandschap levendig houdt. Vandaag is de brouwketel in Izegem gevuld met frambozen, benieuwd welke brouwsels de toekomst brengt.