

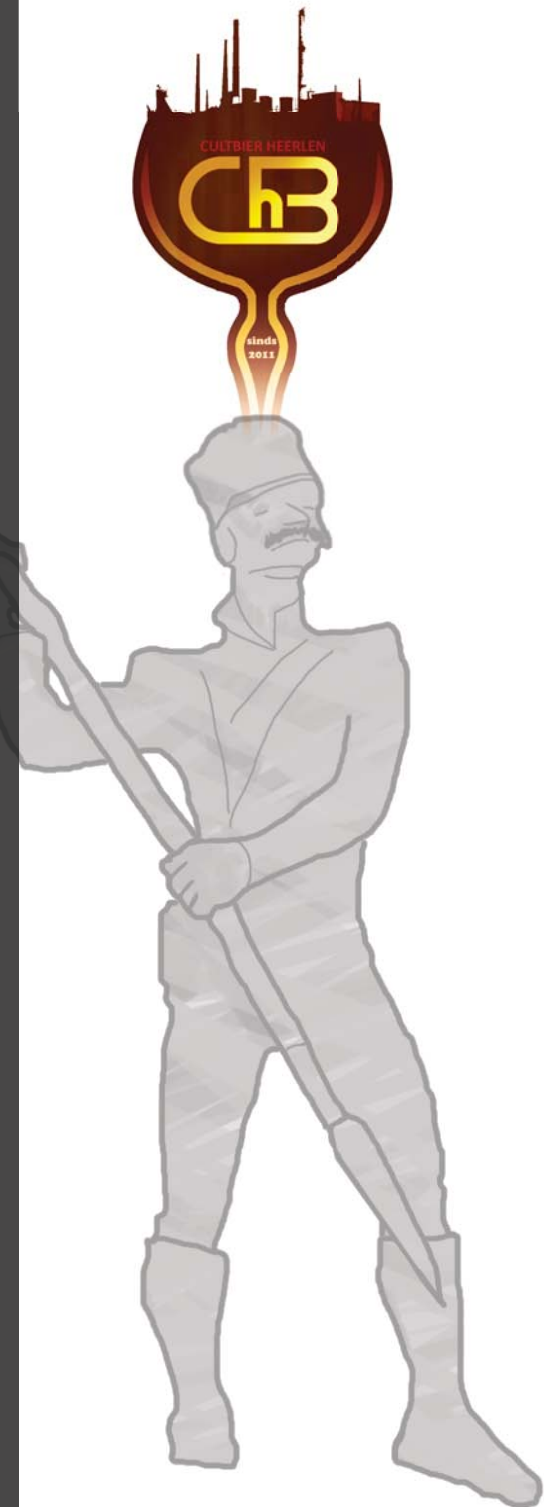
Bourgondisch Bierproeven 2016
is mede mogelijk gemaakt door :



B O U R
G O N
D I S C H

B I E R
P R O
E V E N

2 0 1 6



5 JAAR BOURGONDISCH BIERPROEVEN

Beste bierliefhebbers en bierkenners,

Van een idee op viltje naar werkelijkheid. Waar moet je beginnen om een bier-evenement te organiseren? We zijn informatie en hulp gaan inwinnen bij diverse mensen. Om het officieel te maken moesten er zaken worden geregeld. Naar een paar weken werd onze naam Stichting Cultbier Heerlen vastgelegd bij de notaris.

Het zoeken naar een passende locatie kon beginnen. Al snel kwamen we uit bij de Morenhoek. Een vergeten plein in het centrum van Heerlen. Het handelbaar klein en gezellige plein leende zich uitstekend om ons idee te realiseren. Na een goed verlopen bijeenkomst met Swing Inn, konden we beginnen met het aanvragen van een vergunning.

De gemeente dacht dat het wederom een Oktoberfest betrof en was huiverig in hun besluit. Na wat overleg en wachten op antwoord, kregen we de officiële vergunning op papier. Nu konden we brouwerijen en sponsoren gaan benaderen. En zo realiseerden we na veel werk te hebben verzet Bourgondisch Bierproeven op 8 juli 2012.

Vandaag 3 juli 2016 kunnen we met trots vertellen dat dit onze vijfde editie is.

Na ons succes met het Zwart Goud bier afgelopen jaar, hebben we dit jaar in het kader van ons vijfjarig bestaan een nieuw bier gebrouwen. Dit bier presenteren we u vanaf vandaag bij onze Cultbier Heerlen stand.



In de afgelopen jaren zijn we gegroeid in zowel brouwerijen als locatie. Het plein van het Luciushof Klooster ligt naast de Morenhoek en maakt sinds enige tijd deel uit van dit evenement (zie plattegrond).

Graag willen we natuurlijk even stilstaan bij alle sponsoren, vrijwilligers en hulp die ons de afgelopen jaren gesteund hebben, maar ook u als bezoeker die afgelopen jaren dit evenement bezocht heeft. Zonder u hadden we het niet kunnen realiseren. Daarom willen we u allen bij deze van harte bedanken.

Wij wensen u als enthousiast bierliefhebbers een smaakvol evenement toe en hopen u wellicht te verwelkomen op tien jaar Bourgondisch Bierproeven.

Namens ons als bestuur,
Stichting Cultbier Heerlen,

Kim Bosch-Linders
Tim Harnischmacher
Pascal Senden
Boy Bosch

MEDEDELINGEN

FRISDRANKEN EN ANDERE DRANKEN

Voor andere dranken als bier kunt u terecht bij dansschool Swing-inn of de brasserie van de Luciushof. In verband met een andere schenkinhoud, kan het zijn dat er een extra financiële vergoeding in rekening wordt gebracht.

Excuses voor het ongemak.

GLASWERK

De gemeente Heerlen heeft het gebruik van glaswerk toegestaan. Echter beperkt zich dit tot het plein Morenhoek, plein Luciushof en de Oude veemarkt.

***WIJ ZULLEN ONS GLASWERK BUITEN ONS
OVERZICHTSGEBIED NIET TOELATEN.***

NIX18

NIET ROKEN - NIET DRINKEN

CATERING MORENHOEK

Op het plein Morenhoek worden enkele lekkernijen verzorgd voor bij uw speciaal bier.

De koks die u dit aanbieden zijn Miquel Tan (Lekker Heerlen) en Ralph Stevens (Sligro Heerlen).

Bij de stand van 'ETEN' (zie overzicht) kunt u ontdekken wat ze u te bieden hebben.



CATERING LUCIUSHOF

Op het plein Luciushof zijn er tevens wat lekkernijen te verkrijgen.

Vraag bij de brasserie naar hun aanbod.



ALVAST SMAKELIJK ETEN...

ACTIVITEITEN SWING-INN

VANAF

13:00 UUR Jaarlijkse danstest
Hip Hop en Kids-Dance



sfeervolle
2 danszalen
in Heerlen



swing-inn

Gelegen in het centrum van Heerlen met twee professionele en sfeervol ingerichte danszalen.

Deze grote danszalen voldoen aan alle eisen om elke dansstijl optimaal te kunnen uitvoeren.

Bovendien zijn deze zalen te huur voor feesten, partijen, workshops, presentaties en vergaderingen.

Plaarstraat 14
6411 JV Heerlen
[t] +31 (0) 45 571 18 00

www.swing-inn.nl

Meld je nu aan voor onze nieuwsbrief via www.swing-inn.nl.





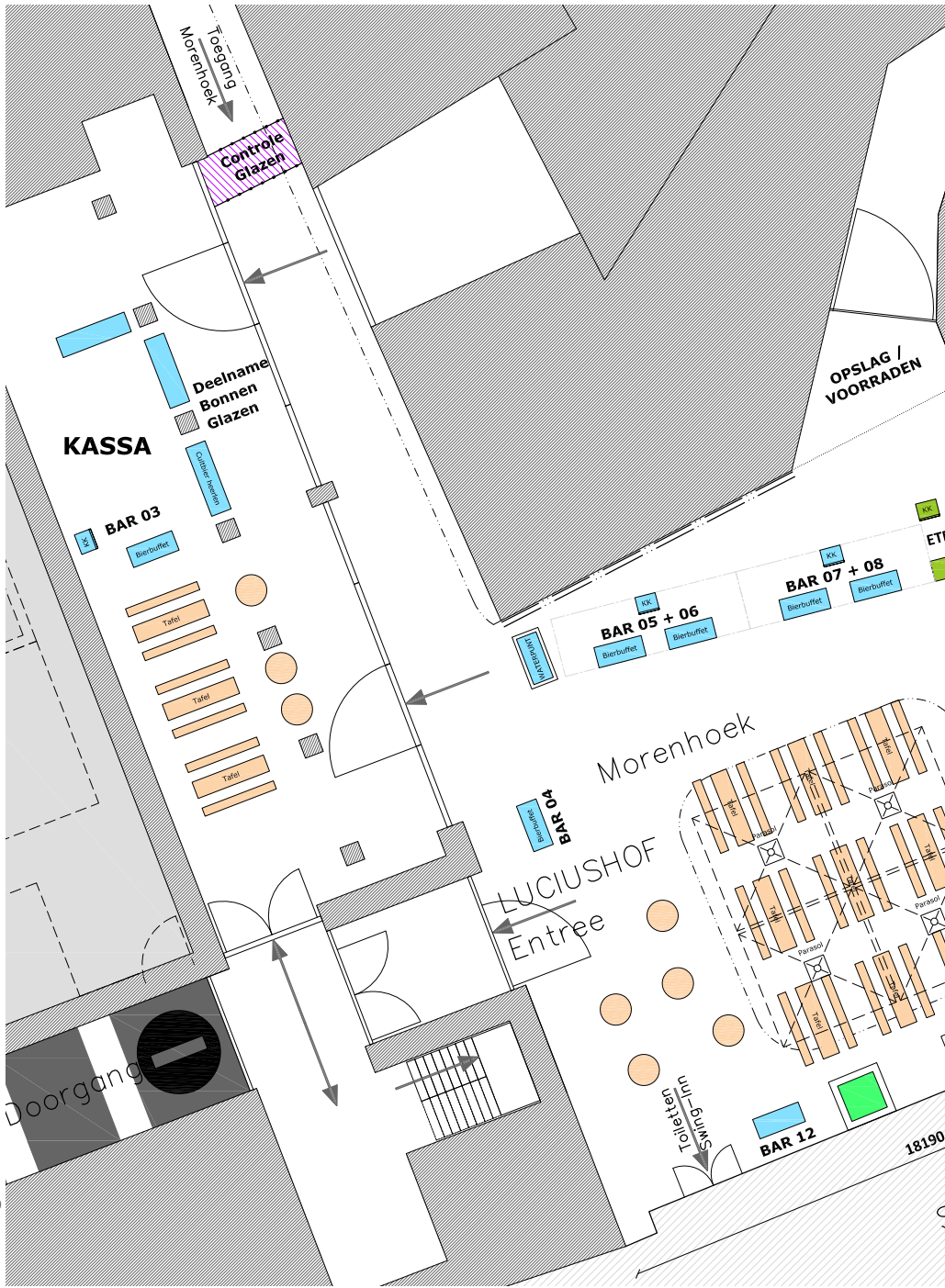
OVERZICHTSGEBIED LUCIUSHOF

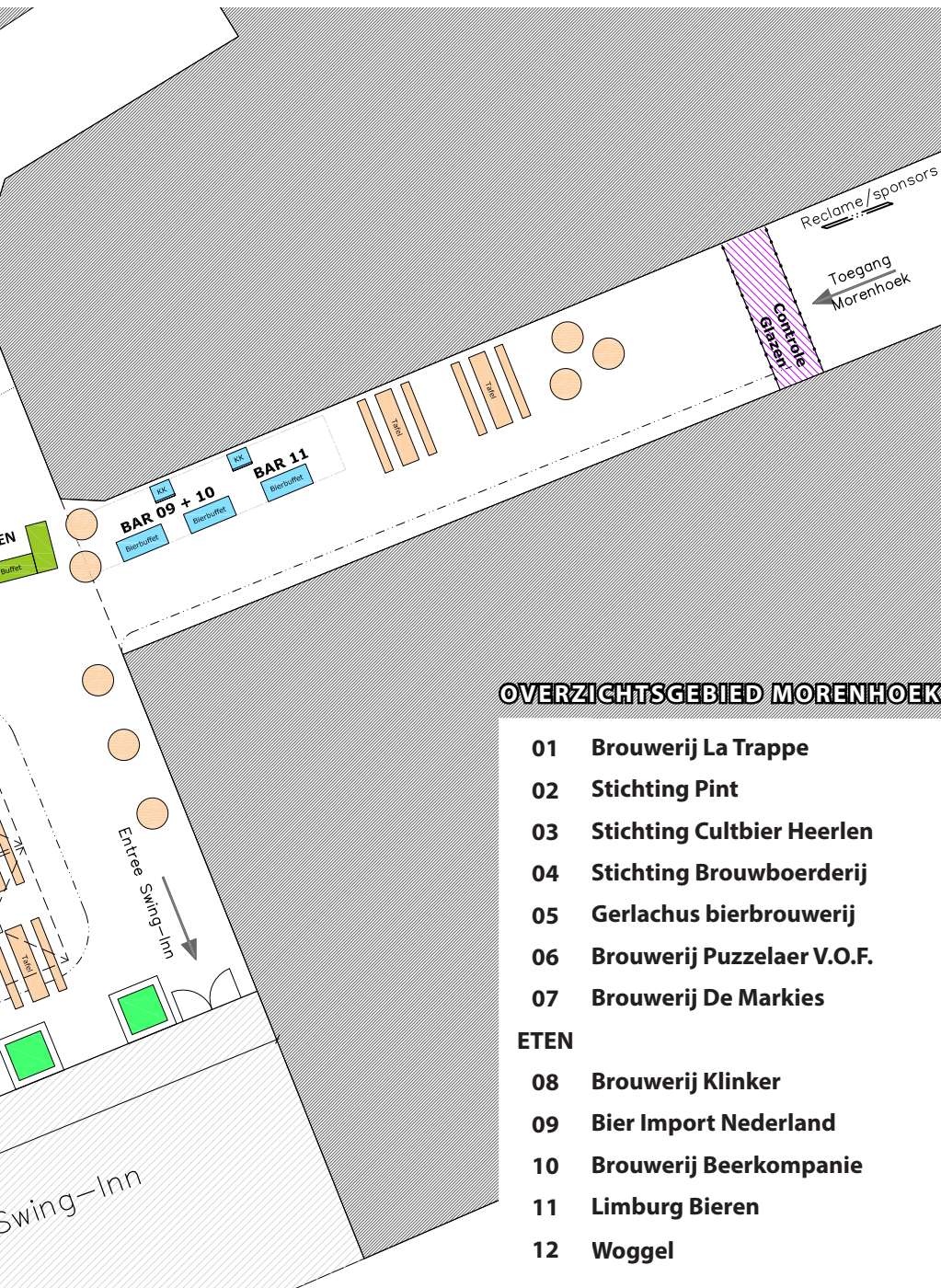
- 01 Brouwerij La Trappe
- 02 Stichting Pint
- 03 Stichting Cultbier Heerlen
- 04 Stichting Brouwboerderij
- 05 Gerlachus bierbrouwerij
- 06 Brouwerij Puzzelaer V.O.F.
- 07 Brouwerij De Markies

ETEN

- 08 Brouwerij Klinker
- 09 Bier Import Nederland
- 10 Brouwerij Beerkompanie
- 11 Limburg Bieren
- 12 Woggel







OVERZICHTSGEBIED MORENHOEK

- 01 Brouwerij La Trappe
- 02 Stichting Pint
- 03 Stichting Cultbier Heerlen
- 04 Stichting Brouwboerderij
- 05 Gerlachus bierbrouwerij
- 06 Brouwerij Puzzelaer V.O.F.
- 07 Brouwerij De Markies

ETEN

- 08 Brouwerij Klinker
- 09 Bier Import Nederland
- 10 Brouwerij Beerkompanie
- 11 Limburg Bieren
- 12 Woggel

BIEREN OVERZICHT

oplopend in alcoholpercentage

Enkele bieren (stand 11) zijn nog onbekend, vraag ook naar hun aanbod.

BROUWER	BIER	ALC. %	STAND
Gulden Spoor	Blond	Alc. 4,5 %	09
St. Florian's Brewery	48/96™	Alc. 4,8 %	02
Page 24	Page 24 Blanche	Alc. 4,9 %	09
Gerlachus bierbrouwerij	Limburgs Veldbier	Alc. 5,0 %	05
Puzzelaer V.o.f.	Brabants Blondje	Alc. 5,3 %	06
Schneider-Weisse	Original	Alc. 5,4 %	09
La Trappe	Witte Trapist	Alc. 5,5 %	01
Gigantic Brewing	Snakebite	Alc. 5,6 %	02
Hopworks Urban	Organic Survival Stout	Alc. 5,8 %	02
Netebuk	NETEBUK Coffee	Alc. 6,0 %	09
Gulden Spoor	Red Ale	Alc. 6,0 %	09
St. Florian's Brewery	California Common	Alc. 6,0 %	02
Gulden Spoor	Dubbel	Alc. 6,0 %	09
Schneider-Weisse	Festweisse / Grünes	Alc. 6,2 %	09
Klinker	Klinker Pale-ale	Alc. 6,5 %	08
Schneider-Weisse	Mathilde Soleil LIMITED EDITION 2015	Alc. 7,0 %	09
Puzzelaer V.o.f.	Traaise Tropist	Alc. 7,0 %	06
Hopworks Urban	Deluxe Organic Ale	Alc. 7,0 %	02
Gerlachus bierbrouwerij	Limburgs genieten	Alc. 7,0 %	05
Gulden Spoor	IPA	Alc. 7,0 %	09
St. Florian's Brewery	Flashover® IPA	Alc. 7,3 %	02

BROUWER	BIER	ALC. %	STAND
St. Florian's Brewery	Überschlag™ IPA	Alc. 7,3 %	02
Beerkompanie	Dubbel Donker	Alc. 7,5 %	10
Huyghe	Averbode	Alc. 7,5 %	09
Cultbier Heerlen	Kuëb PRIMEUR LIMITED EDITION 2016	Alc. 7,5 %	03
Klinker	Klinker Dubbel	Alc. 7,5 %	08
Alfa	Super Dortmund	Alc. 7,5 %	10
La Trappe	Isid'or	Alc. 7,5 %	01
Page 24	Page 24 Brune	Alc. 7,9 %	09
Page 24	Page 24 Triple	Alc. 7,9 %	09
Gulden Spoor	Tripel	Alc. 8,0 %	09
Bosch / De Keyzer	l'Empereur de Maestricht	Alc. 8,0 %	02
Schneider-Weisse	Meine Hopfenweisse	Alc. 8,2 %	09
Schneider-Weisse	Aventinus	Alc. 8,2 %	09
Klinker	Klinker Tripel	Alc. 8,5 %	08
de Markies	Ons Vergist : Rood!	Alc. 8,5 %	07
Huyghe	Red	Alc. 8,5 %	09
Huyghe	Nocturnum	Alc. 8,5 %	09
Huyghe	Tremens	Alc. 8,5 %	09
Puzzelaer V.o.f.	Traais Tripel BRABANTS BESTE BIERTJE	Alc. 8,6 %	06
de Markies	Ons Vergist : Grand Cru	Alc. 9,0 %	07
Schneider-Weisse	Aventinus Eisbock	Alc. 12,0 %	09

LA TRAPPE

Proef de stilte

**La Trappe Isid'or (7,5%)**

La Trappe Isid'or is een ongefilterd, lichtzoetig amberbier met een note van karamel. Het bier gist na op de fles en heeft een volle zacht-bittere smaak en een fruitige afdronk.

**Broeder Isidorus Laaber (1853-1936)**

Broeder Isidorus Laaber was de eerste brouwmeester van de abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven. Hij begon in 1884 met het brouwen van Trappistenbier, en legde daarmee de grondslag voor het bier dat nog steeds wordt gebrouwen.

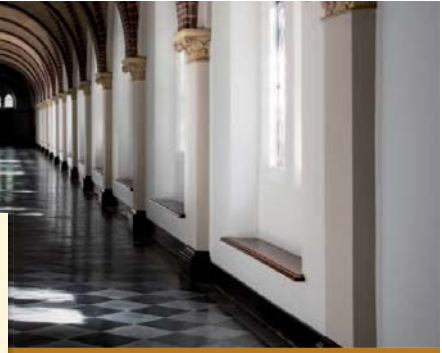
Een wijze keuze waarvoor vele bierliefhebbers hem nog altijd dankbaar zijn.

In 2009 werd broeder Isidorus, ter gelegenheid van het 125-jarig jubileum

van onze Trappistenbrouwerij, geëerd met een eigen bier: La Trappe Isid'or. Het bier werd zo goed ontvangen dat het in het vaste assortiment is opgenomen.

Bekijk het verhaal van Broeder Isidorus. Scan zijn afbeelding met de **layca** app.

www.latrappe.nl



La Trappe
TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven



La Trappe Witte Trappist

Witte Trappist

Alc. 5,5 %

Het eerste en enige trappistenwitbier ter wereld dat licht nagist op de fles. Uitsluitend gebrouwen met water, tarwemout, gerstemout, gist en hop. Er worden geen kruiden toegevoegd. De Saphirhop geeft het bier een citrusachtige geur.

Een echte dorstlesser voor de zomerdagen, maar waar men zeker ook in de andere seizoenen volop van kan genieten.

Ingrediënten:

Water, tarwemout (pale), gerstemout (pale), glucosestroop, hop en gist .

Schenkttemperatuur: 4 - 6 °C.



La Trappe

TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningstoewen

PINT REGIO ZUID LIMBURG

BROUWERIJ BOSCH / DE KEYZER

l'Empereur de Maestricht Alc. 8,0 % (fles)

Brouwerij De Keyzer van de familie Bosch is de laatst overgebleven stadsbrouwerij van Maastricht. Het mouthuis, de brouwinstallaties en de brouwerswoning zijn behouden gebleven en een bezoek meer dan waard. Dit donkerkleurig bier van hoge gisting is naar een oud recept voor onze brouwerij gebrouwen bij brouwerij Pirlot te Zandhoven (B).



HOPWORKS URBAN BREWERY

Deluxe Organic Ale, Alc. 7,0 %
(fles)

Amber Ale. Fruitigheid van de hoppen en alcohol gecombineerd met 3 verschillende caramelmouten.

Organic Survival Stout, Alc. 5,8 %
(fles)

Een echte coffee Sout. Rijk en droog met smaak van chocolade en een lange nasmaak van koffie.



GIGANTIC BREWING COMPANY

Snakebite, Alc. 5,6 %
(fles)

Een eigenzinnig en bruisend fruitbier. Het bier is een cocktail van Kölsch, cider en zwarte bessen.



02



ST. FLORIAN'S BREWERY

48/96™,
(fles)

Alc. 4,8 %

48/96 verwijst naar het werkschema van een brandweerman: 48 uur dienst, 96 uur geen dienst. Dit is een licht en fris bier.

California Common,
(fles)

Alc. 6,0 %

Een rijke, moutige body. Een fris bier met fruitigheid en hoptonen.

Flashover® IPA,
(fles)

Alc. 7,3 %

Een IPA van zowel de "East Coast" als de "West Coast" Stijl. Het Oosten heeft meer een moutsmak en het Westen vooral hopsmaken. Dit bier vertegenwoordigt beide stijlen.

Überschlag™ IPA,
(fles)

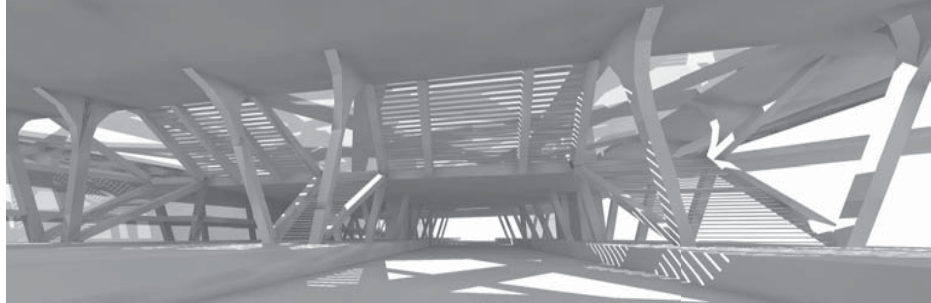
Alc. 7,3 %

Een IPA gebrouwen met Belgische gist. Tropisch fruittonen en een rijke smaak.



REGIO
ZUID LIMBURG
PROMOTIE INFORMATIE
TRADITIONEEL BIER

harnischmacher architectuur



MARKIESSTRAAT 12 / 6411VN / HEERLEN
TEL 045 5716196 / WWW.HARNISCHMACHER.NL

d e t w e

SAVELBERGKLOOSTER

e g e z u

LUCIUSHOF

s t e r s



03

STICHTING CULTBIER HEERLEN

Kuëb

Alc. 7,5 %

Stichting Cultbier Heerlen bestaat vijf jaar en viert tevens het vijfde jubileum van "Bourgondisch Bierproeven" in Heerlen.

Na het succes van Zwart Goud bier afgelopen jaar, ter gelegenheid van "Jaar van de Mijnen 2015". Wilde we voor dit feestelijke moment weer bier gaan brouwen.

We hebben het vernoemd naar één van de bekendste beelden van Heerlen, D'r Kuëb.

Makkelijk als je gaat bestellen :
Lekker 1 m³ (kuub) Bier bestellen.....

Gebrouwen bij Heëlesche Sjtadsbroewerie in het centrum van Heerlen.

Het bier zal in een beperkte oplage geproduceerd worden.

Ingrediënten :
water, gerstemout, tarwemout, hop, gist, stroop en honing.

Voor meer informatie :
www.cultbierheerlen.nl



STICHTING BROUWBOERDERIJ

BROUWDEMONSTRATIE

Kent u de smaak van een gruitbier ? Of weet u welk bier lekker smaakt bij een wildgerecht, of welk bier een goede combinatie vormt met een vispannetje ?

Waarschijnlijk niet, want historische bieren worden bijna niet meer gebrouwen en bier wordt tegenwoordig maar zelden gecombineerd met een gerecht. Niet omdat het niet lekker zou zijn, of lastig te combineren met gerechten, maar bier is niet elegant genoeg en wordt gezien als drank van het voetvolk. Dit is vreemd, want volgens de statistieken drinkt , de gemiddelde Nederlander nog steeds 3 tot 4 keer zoveel bier als wijn.

Bier is van oudsher onze nationale volksdrank nummer 1. De reden hiervoor is simpel. Omdat bier gemaakt kon worden van ingrediënten die hier van nature groeien en voorkomen, zoals gerst, tarwe en diverse kruiden. Ook bij de maaltijden dronken wij bier. Elke dag weer, want naast het feit dat het lekkerder was dan water, was het ook veiliger, want het water in de meeste steden was ernstig vervuild.

Veel biersoorten zijn verdwenen, en in combinatie met gerechten, drinkt men meestal wijn. Maar ten opzichte van wijn is bier aan tafel, vandag de dag een evenwaardig alternatief. Daarnaast biedt bier in vergelijking met wijn nog veel meer voordelen.

Om het tij te keren, richt Fred Penners in 2009 Stichting Brouwboerderij op. Vanuit een diepgewortelde passie wil Stichting brouwboerderij, historische bierrecepten weer tot leven wekken en bier weer op de menukaart zetten. Dit doet ze door, historische brouwrecepten en de combinatie van bier en gastronomie weer onder de aandacht brengen van bierliefhebbers, hobbybrouwers, professionele brouwers, koks en restaurants.

DE NAAM BROUWBOERDERIJ

Het is tegenwoordig maar moeilijk voor te stellen, maar vroeger hadden de meeste ambachtslui en mensen in loondienst, bij een werkweek van 60 tot 70 uur nog steeds een armoedig bestaan. Daarom hielden de meeste mensen er nog een klein boerenbedrijfje op na. Door het houden van een melkgeit, het vet mesten van een varken, het verzorgen van een toom kippen en het bewerken van de groentetuin en enkele percelen akkerland probeerde men deels in hun eigen levensonderhoud te voorzien.

Naast diverse kruiden die men plukte in de vrije natuur, kweekte ze ook hun eigen groenten en kruiden in de groentetuin. In de huisweide stonden vaak enkele fruitbomen en op de akkers verbouwde men granen. In de brouwerij werden deze granen en kruiden dan verwerkt tot bier. De vrijkomende afvalstoffen van de brouwerij dienden als voer voor de kleine veestapel. En de mest van de veestapel werd weer op de akkers en in de groentetuin aangewend als voedingsstoffen voor de diverse gewassen. Op deze wijze ontstond er een eenvoudig kringloopsysteem.

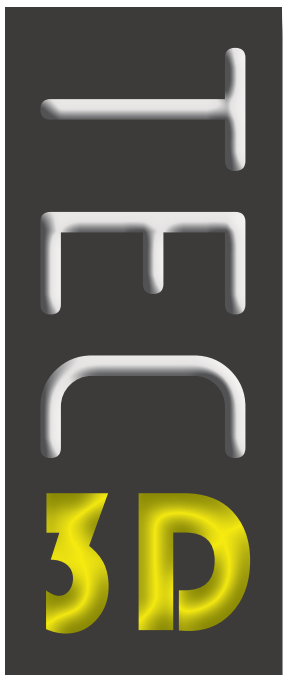
De meeste moderne brouwerijen zijn zelfs vaak ontstaan als neventak van een boerderij. Men leefde volgens het ritme van de seizoenen. In de zomermaanden, was er voldoende werk op het land. In de rustige wintermaanden was er voldoende tijd om bier te brouwen.

Als eerbetoon aan onze voorouders willen wij op kleinschalige en ambachtelijke wijze proberen om met moderne inzichten deze oude tradities in leven te houden.

BOERDERIJDIEREN

Op het erf en in de huisweide van het boerderijtjeshuis waar Stichting Brouwboerderij gevestigd is lopen een klein aantal dieren rond. We hebben er bewust voor gekozen om enkele zogenaamde zeldzame huiddierrassen te houden.





oplossen door toepassen

www.tec3d.nl

Adres :

Carbon6, Blok C3
Kloosterweg 1
6412 CN HEERLEN

KVK nummer :

65945506

telefoon :

+ 31 (0) 658955233

+31 (0) 614159127

e-mail :

tec3d.info@gmail.com

Stichting Cultbier Heerlen



**Meens
Dranken**

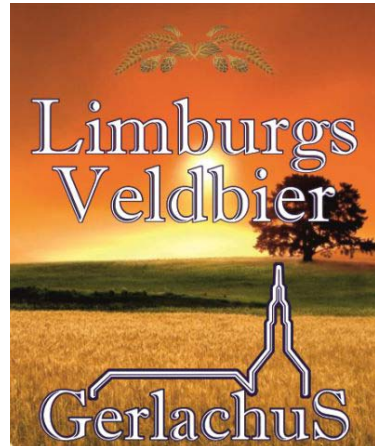
GERLACHUS BIERBROUWERIJ & WISKYSTOKERIJ

Limburgs Veldbier Alc. 5,0 %

Limburgs Veldbier is een zacht en moutig tarwebier, gemaakt van 3 soorten mout. Het is een prima dorstlesser en smaakt het best koud geserveerd.

Gebrouwen in de Gerlachus Brouwerij, Hulsberg (NL).

Ingrediënten : Water, gerstemout, tarwe-mout, hop en gist. Bevat gluten.

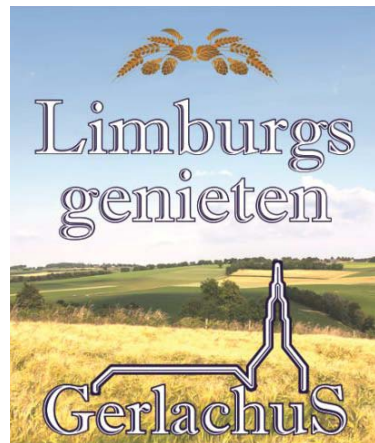


Limburgs genieten Alc. 7,0 %

Limburgs genieten is een zwaar kruidig bier met een volle smaak en stevige schuimkraag. Dit bier komt het best tot zijn recht bij een drinktemperatuur van 8 - 10 °C.

Gebrouwen in de Gerlachus Brouwerij, Hulsberg (NL).

Ingrediënten : Water, gerstemout, tarwe-mout, hop, koriander, appelstroop en gist. Bevat gluten.



Proef ook eens Wiskie van de Gerlachus Bierbrouwerij & Whiskystokerij.

PUZZELAER V.O.F. UIT TERHEIJDEN

De Puzzelaer is geboren uit de Stichting Vrienden van het Puzzelbad in Terheijden. Wij (Marcel Maan en Rene Schokker) zijn al wat langer hobby brouwers en waren op zoek naar een andere manier van inkomsten voor onze stichting die voor behoud van het zwembad in Terheijden strijd.

Hier hebben wij ons eerste biertje aan te danken, Traais Tripel. Na een daverend succes waren wij genoodzaakt om de bier activiteiten los te halen van de stichting en in een aparte V.O.F. onder te brengen. Hier zijn de overige bieren ontstaan die wij hanteren, zoals Drimmelsche Dubbel, Brabants Blondje en Traaise Tropist.

Gezien onze herkomst vinden wij het belangrijk dat we stichtingen / verenigingen die zich maatschappelijk inzetten kunnen ondersteunen. Onze bieren worden dan verkocht onder een ander label en dragen wij een deel van de winst af aan de betreffende partij. Zo is de Antonius Abt dubbel ontstaan (behoud Kerk in Terheijden) en De Korenmolen (behoud De Korenmolen in Ulvenhout).

Wij groeien gestaag en zijn druk bezig om in de historische polder van Terheijden onze eigen brouwerij op te richten. De verwachting is dat wij begin 2017 met onze eerste batch van 400 liter kunnen beginnen.



Traais Tripel, Alc. 8,6 %

Een Tripel gemaakt van caramout, munichmout met sinaasappel en koriander.
 Daarnaast wordt er (voor een deel) gebruik gemaakt van hop wat verbouwd wordt op het zwembad terrein in ons dorp.
 Een tripel met kruidig karakter.
 Alle inkomsten van dit bier komen ten goede aan de Stichting Vrienden van het Puzzelbad.

**Brabants Blondje, Alc. 5,3 %**

Blond bier: Ongefilterd en van hoge gisting.
 Mooi troebel en lekker in de hop.

**Traaise Tropist, Alc. 7,0 %**

Bier met een mango smaak.
 Geen fruitbier maar lichte afdronk van mango.
 Een heerlijk zomers biertje en een aanrader voor de beginners onder ons.



ASF
event support



ÇA-VA!
INTERIEUR

Willemstraat 44
6412 AS Heerlen

www.cava-interieur.nl

BROUWERIJ DE MARKIES, DEN BOSCH

Brouwerij De Markies is gevestigd in 's-Hertogenbosch sinds 2011. Dit jaar dus het eerste lustrum! Vanwege de bescheiden grootte van onze brouwerij, worden al onze bieren steeds in kleine oplages gebrouwen. Sommige van onze bieren worden exclusief gebrouwen voor verkoop in de horeca. Wel altijd onder de merknaam "Ons Vergist". Zo is Ons Vergist Gebroken Wit het huisbier van Crème Coffee and Pastry in de Bossche Snellestraat en wordt Ons Vergist Kwardruppeltje speciaal gebrouwen voor Proeflokaal 't Paultje in de Lepelstraat. Al onze bieren worden in eigen brouwerij gebrouwen.



Ons Vergist : Grand Cru, Alc. 9,0 %

Een stevig bier, licht zoetig en met een vleugje bitterheid



Ons Vergist : Rood!, Alc. 8,5 %

Een Dunkelweizen met framboos. Het frambozensap is aan het bier toegevoegd voor de hoofdgisting. Dat geeft een verrassend bier dat, in tegenstelling tot de meeste fruitbieren, niet zoet is.



BROUWERIJ KLINKER, MAASTRICHT

Geïnspireerd door het 'klinken' van de glazen en met een knipoog naar de oude bestrating (kinderköpkes of klinkers) in het centrum van Maastricht werd de naam van de brouwerij gekozen.

Brouwerij Klinker was geboren. Alle vergunningen werden aangevraagd en de brouwlocatie werd definitief ingericht. In de loop van 2015 vinden de eerste Klinkerbieren (Klinker Dubbel en Klinker Tripel) hun weg naar de eerste levensgenieters in het Limburgse land.

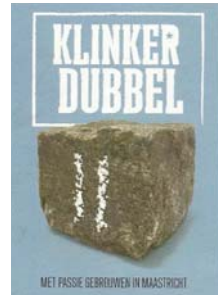


Klinker Dubbel,* *Alc. 7,5 %

Klinker Dubbel is een donker boven-gistend bier met een krachtige smaak die zich door nagisting op de fles verder ontwikkelt.

Ingrediënten :
Gerstemout, suiker, hop, gist & water.

Drink/schenktemperatuur : 6° tot 8°



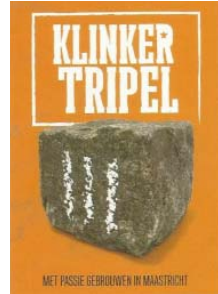
08

Klinker Tripel, ***Alc. 8,5 %***

Klinker Tripel is een fris donkerblond bovengistend bier met nagisting op de fles. Dit smaakvolle gerstenat zal u, als bierliefhebber, zeker bevallen.

Ingrediënten :
Gerstemout, suiker, hop, gist & water.

Drink/schenkt temperatuur : 5° tot 9°



Klinker Pale-ale, ***Alc. 6,5 %***

Klinker Pale Ale is een bovengistend bier. De typische mout en gearomatiseerde hop vertalen zich vanaf het begin tot en met de laatste slok in een droge bitterheid.

Ingrediënten :
Gerstemout, gebrande gerts, hop, suiker, water & gist.

Drink/schenkt temperatuur : 5° tot 7°



BIER IMPORT NEDERLAND B.V.

Bier Import NLD is een zelfstandig, onafhankelijk importeur van diverse exclusieve kwaliteits importbieren. Vanuit geheel Europa worden bieren geïmporteerd en gedistribueerd. Schneider-Weisse & Sohn met de unieke weizen bieren, Brouwerij Huyghe met de welbekende Delirium bieren, maar ook Averbode, Brasserie St Germain met haar Page 24 en Gulden Spoor met de nieuwe invulling van authentiek Abdij is een kleine greep uit het assortiment.

Meer informatie :
www.bierimport.nl

BROUWERIJ : HUYGHE

Averbode *Alc. 7,5 %*

Averbode is een blond abdijbier, gedry-hopped en met nagisting op fles.

Ingrediënten: Water, pilsmost en munich mout (samen te vatten als gerstemout), haver, spelt, hop (4 soorten), suiker (2 soorten) en gist.

Kleur en uitzicht: goudgeel (eventueel licht gesluisd door de nagisting op fles) met een fijne schuimkraag.

Geur en smaak: bloemig, groene appels, een zweem van zoetheid en fijne hoparoma's. Volmondig, moutzoetig, een aangenaam hopkarakter door zorgvuldig uitgekozen hopsoorten. Een frisse, volle en bitterige afdronk maken van dit (unieke) bier een heuse beleving.



BROUWERIJ
HUYGHE



Tremens**Alc. 8,5 %**

- Kleur :** bleek blond, de fijne en regelmatige pareling zorgt voor een fijne, stabiele schuimkraag.
- Geur :** Licht moutig, flinke touch alcohol, kruidelig.
- Smaak :** Een flinke scheut alcohol ontvlamt als het ware in de mond, die de tong en het gehemelte werkelijk opwarmen. De smaak is ook gekenmerkt door zijn rondheid. De afdronk is sterk, lang en droogbitter.

**Nocturnum****Alc. 8,5 %**

- Kleur :** Donker bruin-rood. Een compacte wit-gele, stabiele en wandklevende schuimkraag.
- Geur :** Goede neus met toetsen van caramel, mokka en pure chocolade. Ook de kruiden zoals drop en koriander komen tot uiting.
- Smaak :** De aanzet heeft een zeer goed mondgevoel, alcohol en zacht. Daarna krijgt men meer en meer de bitterheid op het voorplan, die gedeeltelijk komt van de hop.

**Red****Alc. 8,5 %**

- Kleur :** Diep donkerrode kleur, met een lichtroze, compacte en wandklevende schuimkraag.
- Geur :** Zacht fruitig aroma, met hints van amandel, mild zure krieken en kersen in de neus.
- Smaak :** Zoete en zacht fruitige aanzet, mooie equillibratie tussen zoet – zurig. Zeer goed dessertbier.



BIER IMPORT NEDERLAND B.V.

BROUWERIJ : SCHNEIDER-WEISSE & SOHN

De Weizenbrouwer die als norm geldt voor alle andere "Weissbier brauer". Deze brouwerij uit Kelheim produceert niets anders dan weizenbieren. Brouwerij Schneider is, naar men zegt, 's werelds oudste tarwebierbrouwerij die continu als zodanig in bedrijf is geweest en sinds 1928 gerund door de familie George Schneider.

De brouwerij heeft open ronde gistkuipen, een zeldzaamheid in Duitsland.

De Weizen bieren van Schneider ondergaan allen een 2e vergisting op fles en vat en worden niet gepasteuriseerd en zijn ongefilterd. Smaakvolle 'levende' bieren.



Original,

Alc. 5,4 %

Gebrouwen volgens het originele recept van de stichter van de Brouwerij in 1872. Amber-rood-bruin (Barnstein) gekleurd tarwe bier. Smaaktonen van rijpe bananen, kruidnagels, nootmuskaat en noten aroma. Een Weisse met een volle body, een bier voor iedereen, bier met een verrassend lekker en ook prijswinnende smaak.

Tarwe / Gerst verhouding: 60% / 40%.

Ingrediënten : Lokaal verbouwde granen en hop.



Festweisse / Grünes

Alc. 6,2 %

Grünes / Wiesen Edel Weisse is het biologische Weisse bier van Schneider Weisse. De geur is meer fris gras, hoppig en citrus vergeleken met een reguliere Weisse. Omdat het een "Oktoberfest" brouwsel is, volgende oud Duitse traditie gebrouwen, heeft het een klein beetje meer alcohol (1% alc./vol.) en een klein beetje meer mout. De volle smaak en zachte hop maakt deze Weisse perfect geschikt voor het drinken uit bierbekers van 1 liter (a Maß). Tarwe / Gerst verhouding: 50% / 50%
 Ingrediënten : Alleen biologisch geteelde granen uit het rijngebied en biologische Cascade hop.



Meine Hopfenweisse Alc. 8,2 %

Een sterke, goudkleurige tarwe dubbelbock. Deze Hopfen Weisse heft een intensieve bloemig aroma, welke doet denken aan tropisch fruit en ananas. Omdat Schneider geen suikers toevoegt is het verbazingwekkend dat deze Weisse zacht zoetig geurt. Bij het proeven komt de bitterheid sterk naar voren, gecombineerd met het zoete van de tarwe. Het is een meesterlijk brouwsel. Dit extreme Weisse bier toont aan hoe ver de smaak van tarwe bieren kan gaan.

Tarwe / Gerst verhouding: 60% / 40%.

Ingrediënten : Lokaal verbouwde granen en Hallertau Saphir hop.

**Aventinus Alc. 8,2 %**

Donker robijnrood gekleurde Tarwe doppelbock met een romige afdronk. Sterke tonen van rijpe bananen, rozijnen en pruimen, dropachtig en zelfs een licht roast aroma. Volle body, een zwaargewicht onder de tarwe bieren. Aventinus wordt op Rate beer gewaardeerd met 100/100 en dat is niet omdat het een groot onderdeel is van de Beierische biercultuur.

Tarwe / Gerst verhouding: 50% / 50%.

Ingrediënten : Lokaal verbouwde granen en hop.



09

Mathilde Soleil **Alc. 7,0 %**
LIMITED EDITION 2015

De hoogste kunst van het Brouwen, voor diegenen die genieten van tarwebieren, de unieke speciale editie, vernoemd naar een krachtige leider van de Brouwerij Mathilde Schneider (in 1907 presenteerde zij het eerste Beierische Tarwe dubbelbock). Haar ondernemingsgeest is ons doel van nu, dankzij een nieuwe speciaal ontwikkelde hop, deze speciale en gelimiteerde tarwe bier editie geeft een sprankelende smaak sensatie. Het is kruidig en geurig met zomerse fruiten tonen van appels, peren, kweeperen en heeft een heerlijk droge afdronk. Het is het perfecte bier voor een zonnige middag op het terras!



Aventinus Eisbock **Alc. 12,0 %**

Waarschuwing, dit is een erg zwaar en donker bier, Schneider Eisbock! Geniet er langzaam van. De aroma van Schneider Eisbock doet je denken aan de fermentatie kamer bij een Brouwerij. Puur bananen, kruidnagel en nootmuskaat. Verder ontdek je de smaak van pruimen, karamel en het ouder worden van bier. De smaak is zoet, zacht, met heel veel kracht en een lange smaakvolle finish. Geniet ervan!

Tarwe / Gerst verhouding: 50% / 50%.
Ingrediënten : Lokaal verbouwde granen en hop.





BROUWERIJ: GULDEN SPOOR

Blond

Alc. 4,5 %

Verrassend verfrissend.

Een goudgeel bier met een verfijnde schuimkraag. Het haalt zijn lichte kleur, fijne bubbels en blanke volle mousse uit drie verschillende graansoorten. Het subtiele aroma is licht hoppig, met frisse exotische tinten van mango en sinaasappel. De evoluerende citrusaroma's zorgen voor een sublieme combinatie tussen bitter en zoet en eindigen met een verfrissende hopbitterheid. Het lage alcoholpercentage, de zachte body en de vele verfrissende smaaktoetsen maken van Gulden Spoor Blond het ideale aperitief.

Dubbel

Alc. 6,0 %

Fruitig karaktervol.

Een donkerbruin bier met een robuust manchet. Liefst acht donkere moutsoorten geven dit bier zijn ultieme donkere kleur en dense schuim. Het bier heeft een laag alcoholpercentage en een volle malse body, maar ook een zwoele fruitige toets. De smaaksensatie wordt afgesloten met een mooie moutbitterheid. Het fijnzinnige bouquet verradt geroosterde gerst en gekarameliseerde tarwe, die de heerlijke aroma's van koffie en chocolade prijsgeven. Door zijn rijke en volle karakter past Gulden Spoor Dubbel perfect bij allerlei hartige vleesgerechten en desserts.

09



Tripel**Alc. 8,0 %***Doordacht intens.*

Een koperblond bier met een onweerstaanbaar romig schuimmanchet. Deze doordachte ambachtelijke tripel dankt zijn unieke smaakbeleving aan een geraffineerd kruidenpalet en uitgebalanceerde hoparoma's met complexe geurtoetsen. Het bier heeft een volle smaak en een aangename alcoholgloed. Na de kruidigheid volgt een zachte bitterheid die een intense smaakevolutie oplevert.

Door de wisselwerking tussen bitter, zoet en kruidig is Gulden Spoor Tripel de perfecte match met allerlei vis- of vleesgerechten.

**Red Ale****Alc. 6,0 %***Kruidige smaaksensatie.*

Een dieprood en complex ambachtelijk bier met een vol en robuust schuimmanchet.

De specifieke kleur is afkomstig van gerookte en zorgvuldig geselecteerde whiskymout. Hierdoor is het aroma vol van heerlijk frisse en kruidige toetsen.

Het bier heeft een laag alcoholpercentage en een milde body, die versterkt wordt door evenwichtige accenten van rode vruchten.

Door de uitgesproken gerookte aroma's past Gulden Spoor Red Ale uitstekend bij zowel bij vis, vlees of desserts.



09

IPA

Alc. 7,0 %

Hoogblonde charme.

Een hoogblond bier met een stevige en heldere schuimkraag. Door het gebruik van een breed gamma Belgische hopsoorten is deze ambachtelijke India Pale Ale niets minder dan een echte koploper in zijn soort.

Het alcoholpercentage van het bier versterkt de intensiteit van de uitgesproken hoppigheid, die een open smaakpalet van sterke bittere tot zachte fruitige toetsen oplevert. Het aroma heeft een ronde hoppigheid, variërend van fruitige mango en citrus tot kruidigheid met een gepeperde toets.

Gulden Spoor IPA leent zich daarom perfect tot culinaire combinaties met zowel vlees als vis.



NETEBUK

Naast Gulden Spoor wordt bij ons ook de legendarische Netebuk lijn gebrouwen. Hierbij wordt op alle mogelijke manieren gegoocheld met intense smaken en onverwacht sublieme combinaties. Deze bieren staan met hun stoer imago hoog aangeschreven bij menig bierkenner en -liefhebber.

LEGENDE VAN DE NETEBUK

Netebuk is vernoemd naar de vliegende geitenbok uit de bekende legende. Dronken cafégangsters beweerden dat de bok de mascotte was waarmee ze thuis geraakten. Uiteraard gebeurde dit zelden zonder slag of stoot. Net als het dier zijn onze bieren onvoorspelbaar en memorabel. Vandaag leeft de legende verder in ons exclusieve gamma!

NETEBUK Coffee

Alc. 6,0 %

Helder donker bruin bier met een romige beige schuimkraag. Laat u verrassen door een aroma van mokka, vanille en chocola.



Stichting Cultbier Heerlen



09

BROUWERIJ : PAGE 24

Page 24 Blanche

Alc. 4,9 %

Op traditionele wijze gebrouwen ongepasteuriseerd en ongefilterd bier. De lichtgele kleur, gekenmerkt door een schonen neus van citrus en onvergelijkbaar fruitig in de mond, komt door de subtiele combinatie van verschillende mouten en verschillende kruiden. De natuurlijke troebelheid wordt veroorzaakt door de gist in suspensie. Dit bier heeft een nagisting op fles. Verfrissings-bier bij hete zomeravonden. Temperatuur : 4-5 °C.



Page 24 Brune

Alc. 7,9 %

Op traditionele wijze gebrouwen ongepasteuriseerd bier. Zijn donkere robijnrode kleur wordt bereikt door het gebruik van speciale geroosterde en gegrilde mouten. De neus heeft hints van zoethout, het lichaam is vol met een ronde mond, en eindigt in een chocola achtige smaak. Deze "Bière de garde" heeft een tweede gisting in de fles. Een "Bière de Garde" is een biersoort, dat van oorsprong uit Noord Frankrijk komt. Letterlijk vertaald betekent het 'bewaars bier' (ook wel bekend als provisiebier of oplegbier). Temperatuur : 10-12 °C.



Page 24 Triple

Alc. 7,9 %

Op traditionele wijze gebrouwen ongepasteuriseerd bier. Zijn goudblonde kleur wordt verkregen uit speciale mouten. Zijn krachtige smaak is een paradijs voor liefhebbers van goed bier. Dit bier heeft een tweede gisting in de fles. Dit recept is ontwikkeld ter gelegenheid van onze 5de verjaardag. Temperatuur : 8-10 °C.





v.o.f. assurantiekantoor

H. WOUTERS

EXCELLENT
Evenementenservice



10

BEERKOMPANIE

Beerkompanie Dubbel Donker

Alc. 7,5 %

Het Beerkompanie Dubbel Donker is een speciaalbier exclusief gebrouwen in de Beerkompanie te Heerlen. In de eigen brouwerij brouwen Jelle Moens en Dominique Steins elke 6 weken een nieuw bier dat hier op de tap verkrijgbaar is.

DD
u o
b n
b k
e e
l r
Alc. 7,5%

Alfa Super Dortmunder Alc. 7,5 %

Alfa Super Dortmunder is een zwaar, ondergistingend bier. Alfa Super Dortmunder heeft een subtiel hop-aroma en een uitstekend bouquet dankzij het gebruik van de allerbeste Duitse en Tsjechische hopsoorten en een lagertijd van circa twee maanden. Men proeft duidelijk de Münchener mout en het hop aroma (holzig en blumig). Het intens goudgele subtiele Super Dortmunder drinkt heerlijk weg door een licht zoetje.



BEER KOMPANIE®

'T BEER VAN LIMBURG... DAT PREUF STE!

ALFA

LIMBURG BIEREN

Limburg Bieren bestaat uit Jelle Moens en Dominique Steins.

Beide gediplomeerd als Zytholoog (Bierkenner, biersommelier) aan de Syntra te Hasselt.

Wij proberen de Limburgse biercultuur te promoten door het proeven, omschrijven en maken van bier.

Brouwprojecten waar aan mee gewerkt is, zijn onder andere het bier Zwart Goud en Kuëb.

**VANDAAG LATEN WE U EEN
HEERLIJKE SELECTIE BIEREN
PROEVEN UIT LIMBURG.**

U zult bij onze stand zien wat deze selectie inhoudt.



WOGGEL

BALLOONS & ENTERTAINMENT

De broers Niels en Jorre verzorgen al ruim 20 jaar entertainment op o.a. communiefeesten in de vorm van goochelen en ballonnen.

Sinds 3 jaar doen wij dit vanuit hun bedrijf Woggel Balloons & Entertainment.

Jorre is voornamelijk actief als ballon artiest en Niels als goochelaar. Samen treden zij op als duo met een interactieve goochelshow voor kinderen van 4 tot 12 jaar met als toegift verrassende en indrukwekkende ballonfiguren. Naast hun goochelshow worden zij regelmatig geboekt om braderieën en feesten op te vrolijken met hun ballonnen kunst.

Met Woggel Balloons & Entertainment willen we net dat stapje verdergaan.

Zo proberen wij de lat elke keer weer iets hoger te leggen om voor u het Wauw!! effect te krijgen.

Door zelf studie en het volgen van lezingen van de beste ballonartiesten in de wereld behoren wij tot de nieuwe generatie ballonartiesten.

Naar de toekomst toe willen wij naast het goochelen en het leveren van ballonartiesten, andere en/of meerdere vormen van entertainment gaan aanbieden.



Wij danken nog in het bijzonder :

Alle sponsoren die Bourgondisch Bierproeven mogelijk maken.

Maar tevens ook :

- Tom van Dartel
- Ramona Bosch
- Olivier Reinders
- Nicodemus van Birgelen
- Carlton Kroon
- Onze vrijwilligers
- Familie, kennissen en vrienden.

En alle andere mensen die dit evenement mogelijk gemaakt hebben.

Bedankt namens

Stichting Cultbier Heerlen

zondag 3 juli 2016



**Bourgondisch
Bierproeven**

**WAAR : MORENHOEK -
LUCIUSHOF -
OEUDE VEEMARKT
IN HEERLEN CENTRUM**

TUD : 13:00 U - 20:00 U

DEELNAME : € 2,00

WWW.CULTBIERHEERLEN.NL



**Wij bedanken u voor uw komst
en tot Bourgondisch Bierproeven
in juli 2017.**