



Oudenaarde ziet Bruin van het Bier

Oudenaarde, 'Ambassadeur van Vlaanderen Lekker Land 2012-2014'.

Oud Bruin in nieuwe Flessen

Al in de 12de eeuw stookten de brouwers de ketels warm om van Oudenaarde de Vlaamse bierstad bij uitstek te maken. Dankzij de unieke kwaliteiten van het bronwater in de Vlaamse Ardennen slaagden ze er in de 19de eeuw in om het Oud Bruin op de kaart te zetten. De smaak ontstaat door het gebruik van gebrande of gekaramelliseerde mouten.

Vandaag vullen nog steeds vier ambachtelijke brouwerijen de flessen met de fluweelzachte drank. De brouwmeesters van Oudenaarde hebben de voorbije decennia hun kennis en ervaring gebruikt om ons authentieke streekproduct verder te ontwikkelen en onder meer het verfrissende kriebier aan hun assortiment toe te voegen. Sinds mei 2015 is Oudenaards Bruin Bier erkend als Vlaamse streekproduct.

De brouwer en het bier

In de middeleeuwen werd bier in onze contreien de volkse drank bij uitstek. Aangezien druiven hier met weinig succes werden geteeld, konden alleen welgestelde burgers zich een roemer veroorloven. Vanaf de 15de eeuw waren de inkomsten die het stadsbestuur uit de belasting op bier haalt hoger dan die uit wijn. In de omgeving van de stad waren op een bepaald ogenblik meer dan zeventien brouwerijen actief. Toen de wetenschap zich in de 19de eeuw in het brouwproces begon te interesseren en de stoommachine haar intrede deed, kende de brouwsector pas een echte groeischeut. Vooral met het Oud Bruin oogstten de brouwers succes. Dat is geen toeval. In het Oudenaardse bronwater zit veel natriumbicarbonaat en weinig calcium, waardoor het bier een zachte, fluwelige smaak kreeg.

Toen na de Tweede Wereldoorlog de pils aan populariteit won, schraptten heel wat brouwers het Oud Bruin uit hun assortiment, anderen sloten definitief de deuren. Vandaag zijn er nog maar vier brouwerijen: Roman, Liefmans, Cnudde en 't Smisje. Ze produceren nog steeds het bier waarmee de stad beroemd werd.

Konijn met "Bruinen"

BENODIGDHEDEN :

We gebruiken in deze bereiding het Adraen Brouwer bier .

- 1 konijn (in het wildseizoen bij voorkeur een wild konijn)
- 2 witte uien
- 1 wortel
- 200 gr gerookt spek in dobbelsteentjes
- 250 gr champignons in 4 gesneden
- 200 gr gepelde zilveruitjes
- 11 Adriaen Brouwer
- 200 gr speculooskoekjes
- 1 royale klont boter
- 1 grote eetlepel graanmosterd
- 1 laurierblad
- peper en zout naar believen

WERKWIJZE :

Het konijn in stukken verdelen, kruiden met peper en zout en in de bloem wentelen, de bloem goed afkloppen.

In een ruime kom het konijn aanbraden in boter, de gehakte ui en wortel toevoegen. Alles goed laten goudbruin worden, het laurierblad, de spekblokjes en champignons toevoegen. Verder laten stoven, het bier in kleine hoeveelheden erbij gieten en telkens laten verdampen.

De zilveruitjes afzonderlijk, in een pannetjes, met een scheut bruin bier en een lepel suiker laten caraméliseren.

Wanneer het konijn bijna gaar is, de rest van het bier bijvoegen zodat het vlees net onderstaat. Bedekken met de speculooskoekjes ingesmeerd met de graanmosterd, onder half-open deksel verder laten gaar worden en de zilveruitjes bijvoegen.

Opdienen met een bloemige aardappel en een lepeltje appelcompote voor de fruitige toets.



Geniet lang na

Bierhandel Clarysse en Toerisme Oudenaarde

ontwierpen, ism de lokale brouwerijen, een bierpakket met 5 bruine biertjes en een "Bruin"-glas. Dit pakket bestaat uit een assortiment typische Oudenaardse bruine bieren: Adriaen Brouwer, Felix, Liefmans Gouden Band, Cnudde Bruin en Smisje Bruin.

Verkrijgbaar bij Prik & Tik en bij Toerisme Oudenaarde.

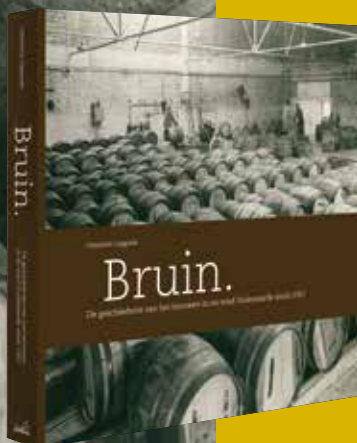
Prijs: €15⁰⁰

Boek Bruin - De geschiedenis van het brouwen in en rond

Oudenaarde sinds 1357. Prijs: €15⁰⁰

(Pakket Bieren + boek: €27⁰⁰)

Streekmanden met bier en ander lekkers zijn tevens bij Toerisme Oudenaarde te verkrijgen



Oudenaardse Brouwerijen



BROUWERIJBEZOEK



Laat je rondleiden in de oudste familiebrouwerij van België, overgedragen van generatie op generatie sinds 1545. Ontdek ons verhaal, ervaar het brouwproces en proef onze passie voor bier.

Het bezoek duurt 2 uur en omvat:
rondleiding • degustatie • geschenkpakket

Elke zaterdag
van begin maart t.e.m. eind november
zowel in de voor- als namiddag!

Verplicht reserveren via
www.roman.be, visit@roman.be of via
toerisme Oudenaarde (055/31.72.51)

Hauwaart 105 - 9700 Oudenaarde
Meer info op www.roman.be



Vandaag vullen nog steeds vier ambachtelijke brouwerijen de flessen met de fluweelzachte drank. De brouwmeesters van Roman, Cnudde, Liefmans en Smisje hebben de voorbije decennia hun kennis en ervaring gebruikt om ons authentieke streekproduct verder te ontwikkelen en onder meer het verfrissende kriekbier aan hun assortiment toe te voegen.

Roman

Brouwerij Roman is één van de oudste brouwerijen van de streek. De huidige gebouwen zijn ontstaan uit 'De Clocke', een herberg met bijhorende hoeve en brouwerij. Het bedrijf bleef gedurende eeuwen in handen van dezelfde familie. Vandaag is de brouwerij in handen van Carlo en Lode Roman. Met hun Adriaen Brouwer-bieren zetten zij de traditie van het Oudenaardse bruin bier verder.

Bezoek brouwerij Roman met je gezin of vrienden: zie folder

Cnudde

De geschiedenis van deze brouwerij in Eine gaat terug tot in de tweede helft van de 19de eeuw. In 1919 werd deze brouwerij overgenomen door de familie Cnudde uit Mullem en wordt tot op de dag van vandaag voortgezet door de drie broers Lieven, Steven en Pieter. Tot op vandaag wordt er nog altijd op ambachtelijke wijze bier gebrouwen. Cnudde Bruin Bier is één van hun producten.

+32 (0)55 31 18 34

Liefmans

In 1784 kwam brouwerij De Arend in handen van Jacques Liefmans, in het midden van de 18de eeuw de grootste brouwerij van de stad. In 2008 werd de brouwerij eigendom van Duvel Moortgat. In de brouwerij in de Aalststraat in Edelare zijn de originele brouwinstallaties tot op vandaag bewaard en in goede staat. Delen van de vroegere productieruimtes zijn omgebouwd naar een mooie feest- en ontvangstzaal. Liefmans Goudenband is het bruine product van deze brouwerij.

www.liefmans.be

Smisje

Brouwerij Smisje is een kleine ambachtelijke brouwerij. In 1995 werd ze door Johan Brandt in Brugge opgericht. In 2008 verhuisde de brouwerij naar een oude limonadefabriek in Mater. Brandt brouwt er nu, met het natuurlijk bronwater van de Amelbergabron, de ambachtelijke bieren onder de naam 'Smisje'. Ook bruin kon niet in het gamma ontbreken.

www.smisje.be



De stad van de brouwer



Het woord 'brouwer' is in Oudenaarde niet zo eenduidig als in de rest van Vlaanderen. Het blijft hier tussen de groene heuvels van de Vlaamse Ardennen als een echo weerklinken. Brouwer verwijst uiteraard in de eerste plaats naar de ambachtslui die in de stad al sinds de 12de eeuw de ketels warm stookten om bier te brouwen. Dat ook de beruchte kunstschilder Adriaen Brouwer hier begin de 17de eeuw geboren werd, zet het brouwersverhaal alleen maar kracht bij.

Als Brouwer het zegt

De 17de eeuwse schilder Adriaen Brouwer was een van de beroemdste inwoners van de stad. Niet alleen vanwege zijn naam zal hij altijd verbonden blijven met de biergeschiedenis van Oudenaarde. Schrijver Felix Timmermans legde hem in 1948 volgende woorden in de mond: "Audenaerdsch bier! Daar gewonnen, daar gebrouwen, daar gedronken! Donker en stralend, gesmolten brons. Eten en drinken. Ge wordt ervan als een klok vol diepe klanken, ge voelt u Paschen tot in uw en kleinen teen!"

De Brouwer en de verf

Voorals omdat Adriaen Brouwer door het schilderen van volkse kroegtaferelen de reputatie van een bourgondiër met zich mee bleef dragen, heeft hij de link met het bier nog versterkt. Al op zijn zestiende verliet hij de stad om in Amsterdam zijn geluk te beproeven. Na een aantal omzwervingen kreeg hij in Haarlem onderdak bij kunstschilder Frans Hals. Omstreeks 1630 zakte hij weer af naar Antwerpen waar hij in contact kwam met onder andere Rubens en Brueghel de Jongere.

Hij stierf toen hij amper 38 jaar oud was, maar is er in dat korte leven wel in geslaagd om naam te maken als als schilder van herberg-, feest- en boerentaferelen.

Beruchte inwoner

Sinds enige jaren telt Oudenaarde een nieuwe inwoner! Het beeld "Adriaen Brouwer", uitgevoerd door kunstenaar Jul Vuylsteke verwelkomt elke bezoeker van op zijn 'standplaats' in de Kruisstraat, op een boogscheut van de markt gelegen. Adriaen zal met plezier samen met jou en je familie en vrienden op de foto willen. En wil je meer te weten komen over deze flamboyante schilder, breng dan zeker een bezoekje aan het MOU Museum van Oudenaarde en de Vlaamse Ardennen in het stadhuis van Oudenaarde.

Stip september 2018 aan in uw agenda, want dan start het Adriaen Brouwer jaar met een overzichtstentoonstelling en tal van events.

Meer info:
www.visitoudenaarde.com
www.mou-oudenaarde.be



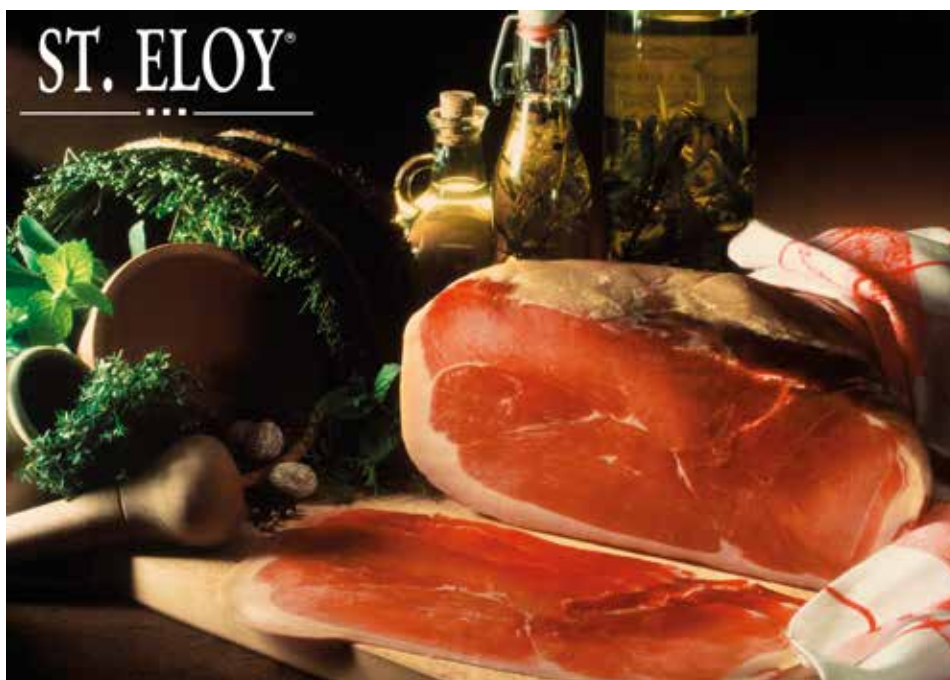
Kunstenaar Jul Vuylsteke uit Eksaarde bij zijn creatie

Producten van Oudenaardse bodem

Graanjenevers De Blaue Duif, Braeckman Oude Graanjenever en Oude Jenever Kiekendief

Reeds in de 16de eeuw werd korenbrandewijn geproduceerd in onze contreien. De jeneverstokerij Braeckman, opgericht in 1918, is tot op heden nog steeds een familiaal bedrijf, met respect voor traditie en kwaliteit. Braeckman graanjenever wordt geproduceerd in de Vlaamse Ardennen uit streekeigen graansoorten als rogge en gemoute gerst. Deze worden gemalen in de stokerij en samen met jeneverbessen verwerkt tot graanjenever. Er wordt gedistilleerd uit een ongefilterd, vergist graanbeslag met een dubbel distillatieproces zoals dit eind 19e eeuw gebruikelijk was.

www.braeckman.info



Vlaamse Gedroogde en gerookte Hesp van St Eloy

In de Vlaamse Ardennen specialiseert de slagersfamilie Van Hoe zich reeds generaties lang in de productie van Vlaamse gedroogde en gerookte hespen. Deze hespen maakten deel uit van het "kuipvlees" of de gezouten vleeswaren die de grensarbeiders moesten helpen bij hun hard labeur in Wallonië en Noord-Frankrijk.

Reeds in 1892 startte Kamiel Van Hoe een slagerij op het kerkplein te Eine bij Oudenaarde. De hespen kregen dan ook de merknaam St-Eloy, genoemd naar de patroonheilige van de parochiekerk te Eine. Bij St-Eloy NV wordt de grondstof met zorg gekozen. Na een minimum periode van 40 weken rijpen en drogen met been of langer al naargelang hun gewicht, krijgen de hespen hun rijke smaak. De gerookte hespen worden tijdens het drogen nog eens extra gerookt met beukenhout.

www.vanhoeproducts.com

Lekkies en bierbollen van Jan van Gent

Ook de zoetebekken kunnen in Oudenaarde hun hart ophalen. In Kerselare kan je op bedevaart gaan en proeven van "Lekkies". Deze snoep wordt er al meer dan 200 jaar verkocht, eerst in een kraampje tijdens bedevaarten, kermissen, jaarmarkten ... Nu is Jan van Gent een ta-verne op het dorpspleintje te Kerselare, waar bezoekers het productieproces van de lekkies van dichtbij kunnen volgen. Midden jaren 1980 ontwikkelde Max Consael, een nazaat van Jan Van Gent, bierbollen. De naam zegt het eigenlijk al zelf... Snoepjes op basis van kriebier en witte suikers.

www.janvangent-oudenaarde.be



Adriaen Brouwertaart

De 17e-eeuwse schilder wordt niet enkel herdacht met bruin bier, maar ook met lekker amandelgebak. De droge taart maakt men sappig door er abrikozenconfituur en ananas aan toe te voegen. Uiteindelijk wordt het taartje afgewerkt met amandelen en bloemsuiker. Uit het vuistje of op een dessertbord, de Adriaen Brouwertaart misstaat nergens... Verkrijgbaar bij de meeste Oudenaardse bakkerijen

www.visitoudenaarde.com

Wist je dat...

... de taartjes voor de eerste maal gemaakt zijn in het kader van de Adriaen Brouwer Bierfeesten (editie 1957) door Albert De Cridts i.s.m. bakkerij De Bock-Roos? De Cridts kennen wij nu als brasserie, maar was vroeger een gerenommeerde patisseriezaak op de Markt.

Bij Toerisme Oudenaarde kan je alvast een aantal van deze lekkernijen verkrijgen, kijk even in de shop of vraag ernaar bij je bezoek.



Citygolf

Dit is een ludieke variant op de klassieke golfsport. In tegenstelling tot klassieke golf speelt men bij City Golf niet naar een hole, maar naar een target (een standbeeld, zitbank, fontein, e.d.) in de binnenstad. De speler met het minst aantal slagen is de winnaar.

Het gebrek aan golfervaring kan het plezier alleen maar ten goede komen!

Vanaf 2 tot 99 spelers. Reservatie is noodzakelijk

Keuze uit:

City Golf Oudenaarde
6 HOLES (6 locaties, 2u)
of
9 HOLES (9 locaties, 3u)

Meer info:

www.city-golf.be/CityGolfOudenaarde.html
info@city-golf.be



City Beer Golf

Beleef City Beer Golf in Oudenaarde: een ongeziene ervaring! Ontdek naast de mooiste plekjes van Oudenaarde ook de unieke bieren die deze stad rijk is. Maak een mooie stadswandeling door Oudenaarde en verken deze stad op een ongeziene manier. "Proeven" en "beleven" staan hierbij centraal. Speel City Golf op 4 verschillende locaties en proef 3 heerlijke Oudenaardse streekbieren. Deze wandeling zal u rondleiden door het historische centrum en laat u kennis maken met de verborgen groene parels. Tijdens de wandeling voorziet de begeleiding leuke weetjes over de locaties, alsook informatie over het ontstaan van de Oudenaardse bieren, voorzien. Speel 1u City Golf en geniet 1,5u van de streekbieren. Beleef Oudenaarde en leer golfen terwijl u bier proeft, het leven kan soms mooi zijn.

BOEKING EN INFO

E-MAIL: Info@citybeergolf.be
TEL.: +32 (0)498 39 56 94
www.citybeergolf.be

PICKNICKMAND OF RUGZAK MET STREEKGERECHTEN

1 thematische wandel- of
fietsroute naar keuze
1 Flesje Liefmans Fruitesse
1 Flesje Adriaen Brouwer bier
Bijpassende glazen
Gemengd tapasschoteltje
2 Ovenkoekjes met Enamekaas

2 Ovenkoekjes met Breydelhamspek
Rucolasalade met Pastrami
(Stal Blokkeel) en vitalbroodje
2 Adriaen Brouwer taartjes
2 Chocolademousses
2 Flesjes Roman Limonade
2 Flesjes water

€ 45 per mand / rugzak (2 pers.)
+ € 22,50 per extra persoon
+ € 14,00 per extra kind



PRAKTISCHE INFO:

Reservatie min. 1 dag vooraf via de dienst toerisme.
Ophaling picknickmand of rugzak op de dienst toerisme (Stadhuis Oudenaarde) of - in overleg - op locatie (logies,...).

Waarborg voor mand (€ 100) of rugzak (€ 50), incl. deken, bestek en glazen. Arrangement kan cash of via bancontact betaald worden, waarborg enkel cash.

Toerisme Oudenaarde • Stadhuis • 9700 Oudenaarde
055 31 72 51 (T) • toerisme@oudenaarde.be • www.oudenaarde.be





Oudenaarde dat is **eten & drinken**

Oudenaarde is gemaakt om te voet te verkennen, al voorspellen we spierpijn als je in één dag langs alle troeven wil wandelen. De stad is immers ook de ideale uitvalsbasis om kennis te maken met de Vlaamse Ardennen. Tussendoor goed slapen en op krachten komen aan een tafel met lekkers is daarom een meesterlijk idee.

Lekker slapen...

Wie in een grootstad wil overnachten komt niet naar Oudenaarde maar alle andere liefhebbers van natuur, cultuur

en een rijke geschiedenis willen we bijzonder graag verleiden om bij ons tussen de lakens te duiken. Behalve de hotels en de bed & breakfasts in het centrum hebben we een ruim aanbod aan verblijfsmogelijkheden op het platteland. En of je nu voor het slapengaan nog even wil relaxen in de jacuzzi of eerder vanuit een betonbuis naar de sterren wil kijken, hier vindt elke goesting of voorkeur een bed om van te dromen.

... na een lekker etentje

De mogelijkheden om bedtijd nog even uit te stellen zijn echter divers. De kans is al groot dat je na je wandeling of na je museumbezoek op een terras je hart verliest aan een glas Oudenaards Bruin. Afzakken naar de Markt, dat is traditie in Oudenaarde. Op weg daar naartoe maak je bovendien kennis met de uitdagende boetieks en shops. En daar nog één. Het is ook de ideale gelegenheid om je keuze te maken tussen het diverse aanbod aan gezellige eethuizen en trendy restaurants die de stad rijk is. Smakelijk!



Toerisme Oudenaarde werkte met de horeca een aantal culinaire arrangementen uit. Benieuwd wat zij voor u in petto hebben? www.visitoudenaarde.com

