



Opendeur- dagen

Pinksterweekend open van 10 tot 18 uur

26 27 28 mei 2012

Demonstraties en standen

- B-TECH III: Professioneel bier brouwen door De Verhuisbrouwerij
- Ontdek het nieuwe gamma aan Weyermann® mouten
- Zelf kweken met biologische zaden en microgroenten
- Brouwen met de Braumeister door De Verhuisbrouwerij
- Maak uw eigen yoghurt
- Stel al uw vragen aan de Kreyer-specialist op zondag 27/05
- Maak zelf gepasteuriseerde sappen zonder toevoeging van bewaarmiddelen
- Marcato: maak uw eigen pasta
- Ontmoet de Erbslöh-specialist op maandag 28/05
- Zelf drogen van groenten, fruit en kruiden
- Kaas maken, eenvoudiger dan u denkt

Degustaties

- Laat u verleiden door één van de Brewferm® bieren
- Prèaris Quadrupel: winnaar van de Brouwland Biercompetitie 2011
- Proef lekkere huisgemaakte kaas en yoghurt
- Proef de nieuwe Weyermann® bieren
- Gedroogde groenten, fruit en kruiden
- Limburgse Biervrienden
- Lekker en gezonde sapjes met de stoomextractor
- Ontdek de kracht van gekiemde biologische zaden

Voordrachten

- Uitgebreid gratis voordrachtenprogramma over wijn en bier. Voordrachten in het Nederlands. Kijk snel binnenin en pik zeker een voordracht mee !

Wijn Wizard

- Tips & tricks over hoe zelf wijn maken, testen en welke instrumenten te gebruiken. Laat je wijn testen door onze expert, Marc Brees !

Koopjeshoek

- Ontdek onze koopjes. Op = op !

Kortingsbon

Op artikelen niet in promotie.
Enkel geldig op 26, 27 en 28 mei 2012 bij aankoop in onze winkel te Beverlo.

-5%

NIET geldig op professionele machines.
NIET omwisselbaar in baar geld.
NIET cumuleerbaar met andere kortingen.

Breng deze bon mee tijdens uw bezoek aan onze opendeurdagen

België - Belgique
P.B. - P.P.
B / 83

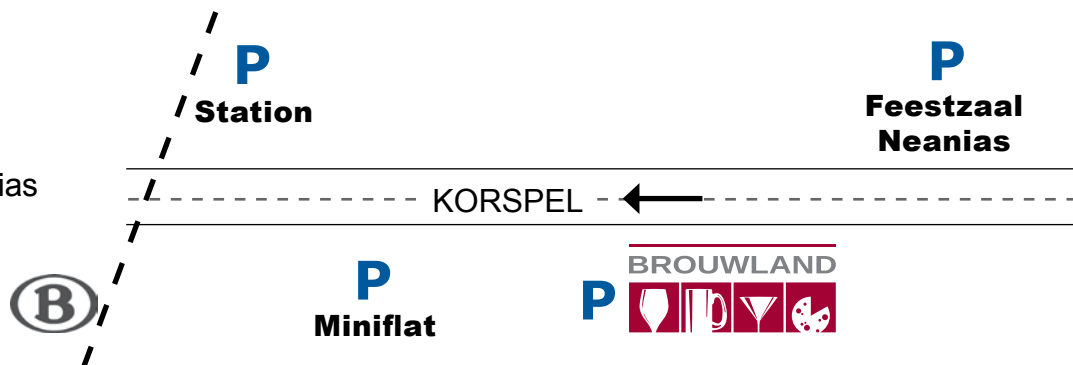
Brouwland Café

Kom even uitblazen en genieten van een hapje en een drankje.



Parking

- Parking Brouwland
- Parking Miniflat
- Parking feestzaal Neanias
- Parking station



Bestelkaart
Catalogus 2012-2013

Stuur mij de gratis catalogus 2012-2013

* Catalogus 2012-2013 wordt u toegezonden vanaf 1 juni 2012

Bestemmeling

Brouwland
Korspelsesteenweg 86
B-3581 Beverlo
België

Frankeren
als brief

Gratis catalogus voor elke bezoeker

De nieuwe catalogus 2012-2013 is er!
208 pagina's aan wijn, bier & likeur plezier!



Zomersluiting

De groothandel en de verzendafdeling zijn GESLOTEN : van 15 juli tot en met 30 juli 2012.

Belgische feestdagen 2012-2013

Onze kantoren en winkel zijn GESLOTEN op volgende Belgische feestdagen:

- 21 juli 2012
- 15 augustus 2012
- 1 november 2012
- 11 november 2012
- 25 december 2012
- 1 januari 2013
- 31 maart 2013
- 1 mei 2013
- 9 mei 2013

Voordrachten

programma opendeurdagen 2012

BROUWLAND



10u30

Chemie, biochemie van de wijn-, bier- en champagne technologie

Toelichting van terminologie en basisbegrippen. Eenvoudige cijfervoorbeelden van knooppunten in de bereiding van wijn, bier en champagne. Wat hebben ze gemeen, waarin verschillen ze en waarom ?

Gilbert Baetslé,
Professor emeritus Hogeschool Gent, auteur van *De Praktijkbrouwer*

12u30

Lucht, een vloek of een zegen voor bier

Het belang van het beluchten van de gist en het gevaar voor oxidatie.

Jacques Bertens

14u30

Wijn maken, zoveel mogelijkheden... zoveel vrijheid

Prof. Dr. Herman Faes geeft een uiteenzetting over het onderzoek dat recent werd opgestart en over keuzemogelijkheden van Belgische wijnbouwers. Hoe pakken we de zuurheid aan, op het veld of in de wijnkelder, bij de eerste stappen van het wijn maken? Wat als het regent in augustus, vlak voor de oogst? Welke gisten gebruiken we?

Prof. Dr. Herman Faes
verbonden aan de KULeuven en Lessius (KULeuven)
Auteur van de "Wijnbouw-gids, van wijnrank tot wijn".

16u30

Inleiding tot het stoken

U krijgt een verhelderende uiteenzetting over fermentatie, maceratie, enkel en dubbel stoken etc. Ook de internationale verschillen en wettelijke benamingen komen hierbij aan bod. De wereld van het stoken zal een stuk duidelijker zijn na deze lezing.

Geurt van Rennes
(Mede-oprichter Wijnkasteel Genoels-Elderen, eigenaar Stadswijngaard Runkster hofke, docent wijnbouwer/wijnmaker Syntra)

Zaterdag 26 mei

Basisopleiding metingen: zuur en zuurcorrecties (chemisch & malo lacto) & basismetingen van wijnen

Goede wijn maken is enkel mogelijk wanneer er enkele basisregels in acht genomen worden. Basismetingen zoals zuurbepaling, soortelijk gewicht, vrije en totale zwavel,... zijn dan ook onontbeerlijk voor de amateur wijnmaker. Zuurcorrecties doorvoeren, zowel op chemische als biologische manier, bepalen in sterke mate het eindproduct.

Marc Brees

Ask the Expert Beer (Professioneel brouwers-panel)

Een vraag- en antwoordsessie waarbij brouwers al hun vragen kunnen stellen aan een panel van professionele brouwers. Met ruimte voor opbouwende discussies en uitwisselen van tips en ideeën.

Bert Van Hecke (Hoofdbrouwer BOM Brouwerij)
Marc Brees
Jef Goetelen (Brouwer 't Hofbrouwerijke)

Zelf een wijngaard aanleggen

Geurt Van Rennes vertelt ons alles wat we moeten weten over het aanleggen van een (eigen) wijngaard: de do's en dont's, de eerste belangrijke stappen bij de aanleg, tips en nog veel meer. Een aanrader voor elke beginnende wijnbouwer!

Geurt van Rennes
(Mede-oprichter Wijnkasteel Genoels-Elderen, eigenaar Stadswijngaard Runkster hofke, docent wijnbouwer/wijnmaker Syntra)

Drogen en melkzuurgisting: waardevolle bewaarmethoden

Roos Van Hoof zal u wegwijs maken in het zelf drogen van fruit, groenten, kruiden,... alsook het succesvol opstarten van een melkzuurgisting. Met demonstratie van het gebruikte toestel en een heleboel tips & weetjes!

Roos Van Hoof

Zondag 27 mei

Het gebruik van hout in de oenologie

Door de moderne wetenschap worden de geheimen van het hout meer en meer ontsluit, en de overheid staat het gebruik van allerlei houtproducten toe. Maar juist gebruik van hout is veel meer dan 'wat houtkrullen in de wijn gooien'.

Geurt van Rennes
(Mede-oprichter Wijnkasteel Genoels-Elderen, eigenaar Stadswijngaard Runkster hofke, docent wijnbouwer/wijnmaker Syntra)

Destilleren van A tot Z en likeur maken

Hoe maak je zelf likeur? Welke grondstoffen moet je gebruiken? Wat zijn de beste methodes? Dit en nog veel meer komt u te weten tijdens deze uiteenzetting. Met degustatie en vragenronde.

Jan Toirkens

Ask the Expert Wine (Professioneel wijnmakerspanel)

Een vraag- en antwoordsessie waarbij wijnmakers al hun vragen kunnen stellen aan een panel van professionele wijn-gaardeniers. Met ruimte voor opbouwende discussies en uitwisselen van tips en ideeën.

Klaus Kanzler (Erbslöh)
Geurt van Rennes
(Mede-oprichter Wijnkasteel Genoels-Elderen, eigenaar Stadswijngaard Runkster hofke, docent wijnbouwer/wijnmaker Syntra), **Marc Brees**

Drogen en melkzuurgisting: waardevolle bewaarmethoden

Roos Van Hoof zal u wegwijs maken in het zelf drogen van fruit, groenten, kruiden,... alsook het succesvol opstarten van een melkzuurgisting. Met demonstratie van het gebruikte toestel en een heleboel tips & weetjes!

Roos Van Hoof

Maandag 28 mei

► Alle voordrachten zijn in het nederlands !

Demonstraties

BROUWLAND



B-TECH III: professioneel bier brouwen



Brouwen met de BRAUMEISTER



Pasta draaien

Kaasbereiding



Yoghurt-
bereiding



Kiemen met zaden



Groenten, fruit en kruiden drogen



Ontsapen en stoomkoken

Bezoek
ons nieuwe magazijn
tijdens de opendeurdagen

Degustaties



Bierdegustaties



Gezonde sapjes

Huisgemaakte
kaas & yoghurt

