



KOPPEREN PASSER

Club V9 Tienen

Tienen, 09-03-2017.
Nieuwsbrief nr. VII/8

Hallo Passers!

Vrijdag 21 april wordt AUBEL ons volgende doelwit: een abdij, een brouwerij en een “siroperie”. Van afwisseling gesproken! In de voormiddag komt de “**Abdij van Val-Dieu**” aan de beurt met aansluitend de **brouwerij**, inclusief **proeverij**, en in de namiddag de “**Siroperie Artisanale d’Aubel**”. Een niet onaardig dagvullend programma vonden wij. Hopelijk jullie ook!

Programma

08.15 uur: Vertrek bus Goossensvest

10.00-12.15 uur: Geleid bezoek aan abdij en brouwerij Val-Dieu

12.30-14.30 uur: middagmaal

15.00-16.30 uur: Geleid bezoek aan Siroperie d’Aubel

17.00 uur: vertrek naar Tienen

Hoe deelnemen?

1. Stort **vóór 12 april (uiterste datum!) 68 €** all-in op de vertrouwde rekening 068-8915154-08 of IBAN BE63 0688 9151 5408 GKCCBEBB, Koperen Passer, Leuvenselaan, 60, 3300 Tienen, met vermelding: **uitstap U 07 08**.
2. **Vergeet niet je al-of-niet-deelname aan Pierre mee te delen via e-mail of GSM.**

Ter info:

Geleid bezoek abdij en brouwerij Val-Dieu:

Deze cisterciënzerabdij dateert uit het begin van de 13^{de} eeuw. Volgens de legende was de onbewoonde vallei zo vijandig dat de bevolking hem de “vallei van de duivel” noemde; de monniken doopten hem om tot vallei van God, “Val Dieu”. Later werd deze naam ook aan de abdij gegeven. Het klooster kende een gouden tijdperk in de 18^{de} eeuw en is de enige Belgische abdij die de Franse Revolutie overleefde. Tijdens het bezoek zal je vaak het embleem van de abdij, de twee ringen, terugvinden, evenals haar lijfspreuk “In Vinculo Pacis” (“In de band van de vrede”).

De brouwerij van Val-Dieu:

Historisch stonden de Cisterciënzers bekend als talentvolle brouwers. De monniken van Val-Dieu bleven trouw aan deze reputatie. Eeuwenlang bestudeerden zij het gisten en maakten van het brouwen een wetenschap door het creëren van speciale recepten die telkens weer werden verfijnd. Het productieproces duurt 6 tot 8 weken met inachtname van de oorspronkelijke traditie en een her-gisting in de fles, wat echte originele Belgische abdijbieren oplevert, gemaakt zonder toevoeging van aroma’s noch kruiden. Gaat je voorkeur uit naar een Blonde van 6%, een Bruine van 8% of een Triple van 9%? Dat moet je ter plaatse maar uitproberen!!!

Ambachtelijke Siroperie d’Aubel:

“Al elf generaties lang zet de ambachtelijke stroopfabriek van Aubel de traditie voort van een stroop die gemaakt wordt volgens een oud recept van de boerderijen van het Land van Herve. In de loop der jaren is het gamma uitgebreid met andere specialiteiten (confituur op oude wijze, appelsap...). Hoewel technische verbeteringen de verschillende bewerkingen hebben vergemakkelijkt, zijn de oude tradities die onze producten hun ongeëvenaarde smaak geven, onveranderd gebleven.” Drie generaties staan thans samen aan het roer van dit familiebedrijf: Joseph, Claudy en Antoine Nyssen. Wij kijken uit naar de kennismaking!

Met stevige koperen groet,

Etienne Dewolfs

016-81 37 08

etienne.dewolfs@skynet.be

Jean Gilis

016-81 36 01

0476-29 11 17

jw.gilis@skynet.be

Pierre Liesmons

016-81 31 13

0477-67 58 37

pierre.liesmons@telenet.be

Alfons Ponsaerts

016-81 24 83

0475-30 51 89

Alfons.Ponsaerts@skynet.be