Komea. Braxatorium Parcensiksen panimo sijaitsee keskiaikaisessa luostarissa Abdij van Parkissa.

KUOHUVA BELGIA

Olut on Belgiassa asia, joka yhdistää muuten jakautunutta kansakuntaa. Olutmatkaajalle Belgia tarjoaa lyhyitä välimatkoja ja harvinaisen paljon persoonallista maistettavaa. Optio esittelee Belgian parhaat olutkohteet.

TEKSTI JA KUVAT **Mika Remes**

BELGIA ON UNELMAKOHDE olutmatkaajalle. Liikkuminen on helppoa, etäisyydet lyhyitä ja uusia olutlöytöjä tekee liki jokaisesta kylästä. Maasta löytyy yli 400 eri kokoista panimoa, joista suurin osa sijaitsee pohjoisen Flanderissa.

”Belgiassa olut osataan yhdistää luontevasti ruokaan. Olut on tärkeä osa rentoa kulinarismia”, Visit Flandersin olutasiantuntijaa **Stijn Van Houdt** sanoo.

Olutmatkaajalle Belgian kartta on kuin olutmerkkien luetteloa. Perinteisiä kylänpanimoja löytyy kaikkialta. Lisäksi Belgia hemmottelee moderneilla, kokeellisilla ja persoonallisilla pienpanimoilla.

”Niihin saa hyvää tuntumaa olutfestivaaleilla, joita järjestetään pitkin vuotta eri puolilla maata, Brysselissäkin”, muistuttaa Van Houdt.

Pyhä siemaus

1 OLUTOPAS **Paul de Lliew** murjaisee vitsin. ”Kerron aina, että *Braxatorium Parcensis* on Leuvenin toiseksi suurin panimo”. Vitsi tulee ymmärretyksi, kun tietää Leuvenin suurimman panimon nimen: *Stella Artois*. Braxatorium Parcensis on siihen verrattuna hyttynen, vuosituotanto on 1–2 miljoonaa litraa olutta. Braxatorium Parcensiksen ei ole tarkoituskaan nousta tuotannossa Stella Artoisin miljardikerhoon, sen sijaan sillä on kiinnostava tarina kerrottavana ja mainioita luostarioluita maistettavaksi.

Braxatorium Parcensis tarkoittaa suomeksi ”panimoa puistossa”. Se sijaitsee Brysselin itäpuolella Leuvenin laitamilla

Tuliaiset. Brysselissä ei ole puutetta söpöistä olutaiheisista matkamuistoista.

Tarjotin. Paul de Lliev kantaa Braxatorium Parcensiksen oluita maisteluun.

Abdij van Parkin luostari- ja puistoalueella. Vuonna 1129 perustettu luostari kuuluu norbertiinimunkeille ja panimo sijaitsee sen yhdessä siivessä. Olutta luostarissa pantiin jo keskiajalla. Braxatorium alkoi vuonna 2019 tehdä omia oluitaan, kun omistajiin kuuluva panimomestari **Joris Brums** innostui kehittämään kevyitä luostarioluita samaan tyyliin kuin norbertiinimunkit panivat olutta keskiajalla.

Braxatoriumin oluet ovat saaneet suopean vastaanoton Belgian vaativissa olutpiireissä. Kiitosta saa varsinkin panimon lippulaivaolut, yhdeksänprosenttinen Libertus 900. Kaikki Braxatoriumin luostarioluet valmistetaan biologisin keinoin ilman sokeria, arvokkaimmista eurooppalaisista humalista ja mahdollisimman ympäristöystävällisesti. Lopputuloksena pullosta löytää kolmesti fermentoitunutta pintahiivaolut tripeliä.

”Oluemme ovat aika kokeellisia, mutta siihen suuntaan pienpanimot Belgiassa ovat menossa”, arvioi olutopas de Lliew.

Braxatoriumin oluita pääsee maistamaan panimon holvikellaribaarissa. Samassa paikassa myydään panimon tuotteita.

Braxatorium Parcensis
Abdij van Park 7, Leuwen,
www.braxatoriumparcensis.be

Kirkkopanimo. Batteliek alkoi panimona Mechelinissä mutta laajeni keväällä 2022 ravintolaksi. Entisessä kirkossa on hyvin tilaa yhdistää eri toimintoja.

Lasissa ja lautasella

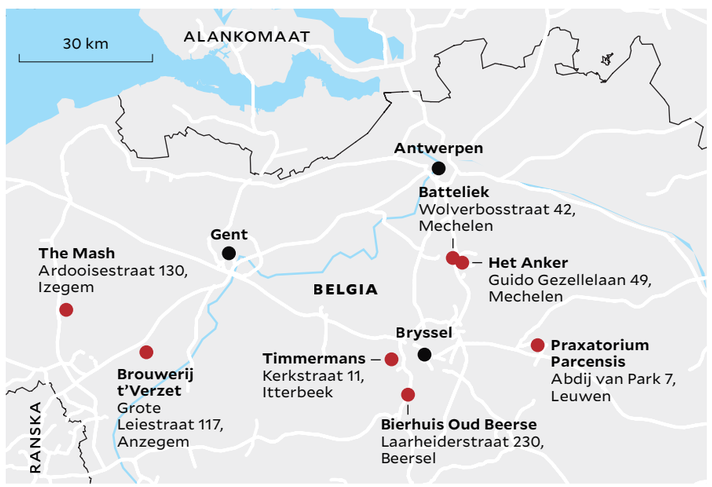
2 PAIKALLINEN KIRKKO Mechelinissä oli vuosia tyhjän panttina, kunnes siellä alettiin tehdä *Batteliekin* oluita, tisleitä ja limonadeja. Maaliskuussa 2022 lisättiin kierroksia ja rakennettiin kirkkosaliin vielä ravintola. Nyt ovi käy, kun kansa saapuu Batteliekiin viihtymään. Peräseinää komistavat panimo- ja tislauspannut. Batteliekissa naitetaan kirkkosalia, panimoa ja viktoriaanista kuvastoa nokkelasti yhteen. Salin etuosassa baaritiskillä otetaan tilauksia vastaan. Juoma- ja syömälista näkyy muodikkaasti isoilla näytöillä sekä QR-koodilla kännykän avulla pöydässä.

Batteliekin oluet naittavat perinteitä kokeellisuuteen. Ensiksi mainittua edustaa vaalea Battelaar, jälkimmäistä kahvinen stout Oerknal. Jos sormi menee suuhun, kannattaa valita talon kolmen oluen maistelutarjotin. Löydän omastani desin lasit Batteliekin blondea, saisonia ja tummaa olutta.

Batteliekin ruokalista risteilee pubin ja kansainvälisen street foodin välillä. Kiinnostavaksi keittiön tekee se, että useimmissa ruuissa käytetään kokkaamisessa olutta. Oerknal-burgerin sämpylä on tumma, väri tulee olutmäskistä. Keittiö käyttää pikku jippoja. Burgerin kaverina raikas salaatti löytyy lasipurkista, samoin kierteiset ranut.

Jos salin parvelta kuuluu iloista sorinaa, menossa on ryhmille suunnattu kurssi, jolla pannaan itse olutta tai toteutetaan sisäistä baarimikkoutta luomalla oman makuista giniä.

Batteliek
Wolverbosstraat 42, Mechelen,
batteliek.be



Ammatinvalintakysymys. Visit Flandersin olutasiantuntija Stijn Van Houdt tekee belgialaisia oluita ja olutmatkailua tunnetuksi.

Lager-oluen voittokulku

LAGER-OLUIDEN voittokulku alkoi ympäri maailmaa tosissaan toisen maailmansodan jälkeen. Raikkaat ja hyvin juotavat suurpanimoiden valmistamat lagerit ovat edelleen oluissa valtavirtaa, niin myös Suomessa. Pienpanimot iskevät kapulaa olutteollisuuden rattaisiin tekemällä asioita toisin.

Oluesta kattavan tietokirjan Oluiden maailma kirjoittanut olutekspertti **Jouni Koskinen** pitää Belgiaa parhaiten olutperinteistä kiinni pitäneenä maana, joskin Belgiankin määrällisesti juoduin olut on vaalea, kansainvälisen yrityksen valmistama lager, Jupiler.

Koskisen mukaan Belgia peittoaa muun maailman jo perinteisten oluttyylien monipuolisuudessa. Belgian olutmaailma on yhtä kirjavaa ja sekavaa kuin maan sisäpolitiikka. Belgiassa tehdään peruslagereita, persoonallisia paikallisen hiivan tuottamia hedelmäisiä ja mausteisia belgioluita, vehnäoluita, tummia kypsytettyjä oluita, hedelmäoluita, maalaisoluita, hapanoluita, skottityylisiä oluita sekä lukematon kirjo pienpanimoiden kokeellisia oluita. Oma lukunsa ovat belgialaiset luostareissa tehtävät trappistioluet, joita moni oluenrakastaja pitää maailman parhaina.

BELGIALAISET EIVÄT OLE oluen suurkittaajia, kuten kulutustilastoa ylivoimaisesti johtavat tšekit. Keskimäärin olutta juodaan Belgiassa vajaat 90 litraa asukasta kohden vuodessa, hieman enemmän kuin Suomessa. Kokonaiskulutus on Belgiassa laskenut kolmanneksella vuosituhannen vaihteen huippulukemista, eikä olut ole nuorison keskuudessa niin suosittua kuin ennen. Kehitys ei huolestuta Visit Flandersin olutasiantuntijaa **Stijn Van Houdtia**.

”Belgiassa olutta pääsee juomaan laillisesti 16 vuoden iässä. Vuosien kartuttua kiinnostus kokeilla eri oluttyylejä kasvaa. Siinä vaiheessa se oma oluttyylikin löytyy. Osa belgioluista on vaarallisen vahvoja alkoholipitoisuudeltaan, mutta mietoja vaihtoehtoja löytyy varsinkin lagereissa, vaaleissa oluissa ja lambiceissa. Oluita viedään ulkomaille ennätysmäärä, mikä kompensoi kotimaan laskenutta kulutusta. Yleisesti ottaen mittarit näyttävät koronan jälkeen olutteollisuudessa taas ylöspäin”, Van Houdt sanoo.

UUDEN POLVEN PIENPANIMOSSA, Anzegemissa toimivassa *t’ Verzetissä* tiedetään, että Belgiassa kannattaa kulkea omaa polkuaan, jos mielii päästä huipulle.

”Kopioimalla muita tulevat rajat nopeasti vastaan. Ei ole vaikeaa saada asiakas maistamaan oluitamme. Temppu on saada hänet tekemään se toistekin”, sanoo t’ Vetzetin perustajiin kuuluva oluentekijä **Alex Lippens**.

T’ Verzetissä tähdätään siihen, että heidän oluitaan fanitetaan. Silloin laatu ajaa ajattelussa volyymin ohi.

”Taloudellisesti se tarkoittaa, että pitää tietää todella hyvin, miten hyviä oluita tehdään. Oluilla pitää myös olla persoonalliset etiketit ja hyvät tarinat. Muuten käy huonosti”, Lippens kertoo.

Belgiassa kilpailu panimoiden kesken on armotonta. Pienpanimon on työläs päästä isoille markkinoille ja esille, oluen logistiikka on suurpanimoiden hallussa.

”Siksi mekin olemme panostaneet paikallisuuteen. Ei meillä ole mitään suurpanimoita vastaan, mutta emme pidä siitä, että ne pyrkivät kontrolloimaan kaikkea”, sanoo Lippens.

Oluen maailma on Lippensin mukaan vähän omituinen.

”Belgialainen oluentekijä voi aina muuttaa Yhdysvaltoihin, tehdä siellä menestyksekkäästi olutta. Sitten se tyyli rantautuu Eurooppaan innovatiivisena, ja vuosikymmentä myöhemmin siitä kohistaan Belgiassakin.”

Kotikutoinen. Oluet ovat t' Verzetin panimobaarin pääosassa.

Skeittareiden panimo

3 KOLME Gentin panimokoulussa opiskellutta kaverusta päätti vuosikymmen sitten perustaa oman panimon. Se sai nimen *Brouwerij t' Verzet*. Alussa kokeellisia oluita tehtiin kotioloissa ja niitä kaupattiin tutuille ja lähibaareille. Maine kasvoi hiljalleen. Kun rahoitus lopulta järjestyi, panimo rakennettiin Anzegemissa teollisuushalliin.

Oluita maistellaan t' Verzetin omassa baarissa. Se on sisustettu vanhoilla puutuoleilla, pöydillä ja sohvilla. Baaritiskin vieressä oluet on merkattu skeittilautoihin.

"Oluen ohella meitä innostaa rakkaus skeittaukseen. Emme ole siinä vieläkään erityisen hyviä, mutta skeittaukseen kuuluu rock, rentous ja kapinallisuus. Se sopii meillekin", kertoo yksi panimon perustajakolmikon jäsen, **Alex Lippens**.

Hän kaataa lasiin Kame Radskia. Siihen inspiraatiota on haettu satavuotiaasta arvokkaasta italialaisesta balsamicosta.

"Balsamicon maku oluessa kuulostaa oudolta mutta maku on ainutlaatuinen. Siihen tähtäämmekin. Kaikki oluemme maistuvat isosti. Ne ovat pintahiivaoluina valmistettavia ja tynnyrikypsytettyjä aleja", sanoo Lippens.

Pelkkä aate ei tee panimosta kannattavaa. Siksi panimo valmistaa perinteisempää lounaisflanderilaista tummaa alea, Oud Bruinia – mutta omaan tapaan. Talon Oud Bruinissa maistaa vahvasti humalan, hedelmäisyyden ja happamuuden. Olut on panimon myydyin.

Vasemmalla: Tekijä. Alex Lippens on yksi t' Verzetin panimon perustajista.

"Siihen myös tiivistyy kaikki se kokemus, mikä meillä oluesta on", Lippens pohtii.

Varaston tammitynnyreissä kypsyy eri ikäisiä oluita. Jokainen tynnyri on nimetty kolmikkoa innostavan muusikon mukaan. **Rob Halford**, **Bob Marley**, **Amy Winehouse**...

"Nimet auttavat muistamaan, mitä missäkin tynnyrissä on. Hyvä maku syntyy sekoittamalla nuorta ja vanhaa olutta."

Samalla Lippens hakee vasaran ja irrottaa yhdestä tynnyristä naulan. Olutta virtaa norona lasiin. Sitten temppu toistetaan toisen tynnyrin luona.

"Vuosikerroilla on eroja. Aika tekee oluelle ihmeitä", Lippens runoilee.

Brouwerij t' Verzet,
Grote Leiestraat 117, Anzegem,
www.brouwerijtverzet.be

Paikallinen. Rebel Local on yksi t' Verzetin panimon oluista.

Olutta ja mainoksia

4 ULOSPÄIN ravintola näyttää arkiselta tienvarsikuppilalta. Sisällä odottaa yllätys. Paikkaa pyörittävät **Jef** ja **Lisbet Pirens** ovat hulluina vanhoihin belgialaisiin mainoksiin, artesaanioluihin ja 1950-luvun jenkkimeininkiin. Kun ne yhdistetään, syntyy ravintola *The Mash*. Sali on lattiasta kattoon sisustettu mainoskylteillä, olutlaatikoilla ja jenkkidinereiden kalusteilla.

"Salissa esillä on puolet kokoelmasta. Loppu on varastossa. Hankimme tavaraa niin netistä kuin kirpputoreilta. Osaan jo tunnistaa aidon feikistä, huteja tulee harvoin hankittua", kertoo isäntä Jef Pirens.

The Mash tunnetaan myös makoisista ruuistaan ja niihin natsaavista omista oluistaan. Keittiössä paikalliset tuottajat ovat kunniassaan. Possulihapullat kirsikkaisessa kastikkeessa pottumuussin kera saavat kyytipojaksi talon omaa vaaleaa alea. Possaus täyttää vatsan ja mielen.

Tunnelmaa. The Mashissa juodaan oman pienpanimon olutta omistajan Jef Pirensin keräämän ainutlaatuisen mainoskokoelman keskellä.

Omat oluet valmistuvat ravintolan takana sijaitsevassa pienpanimossa.

"Olen oluentekijänä itseoppinut. Aloin vuosikymmen sitten tehdä pils-tyylistä olutta Länsi-Belgian Koolskampissa. Sitten ostimme vuonna 2015 Anzegemista kukkakauppana toimineen talon. Remontoimme sen ravintolaksi ja panimoksi. Rahaa ei ollut, joten keräilykokoelma oli luonnollinen tapa sisustaa ravintola. Hyvä niin, The Mashista tuli persoonallinen", Jef Pirens selvittää.

Pirensien panimo tunnetaan nimellä *D'Oude Maalderij*. Nimi on ulkomailla sen verran hankala, että käytössä on myös kansainvälinen nimi *D.O.M. Brewery*. Parhaiten panimo tunnetaan tummanruskeasta Qantelaar-oluesta.

"Se ei sisällä yrttejä, mausteita tai lisäaineita. Tähtään oluen puhtauteen ja perinteisiin valmistusmenetelmiin."

Talon tapaan. Kotoisat possunlihapullat kirsikkakastikkeessa ja perunoilla talon tapaan on yksi The Mashin kestosuosikkeja.

The Mash
Ardooisestraat 130, Izegem,
themash.be, dombrewery.com

Nähtävyys. 1600-luvulla elänyt taidemaalari David Teniers on saanut oman patsaan Antwerpenissa.

5 Olutpääkaupunki Antwerpen

PÄÄOSA Belgian panimoista löytyy pohjoispuolen Flanderista, jonka pääkaupunki on Antwerpen. Sinne suuntaa junalla puolessa tunnissa suoraan Brysselin lentokentältä.

Antwerpenin sadoissa olutbaareissa ja -ravintoloissa odottaa belgialaisten oluiden koko kirjo. Kaupungin vanhin kapakka on nimeltään *Elfde Gebod*, ”11. käsky”. Se sijaitsee kaupungin pääkatedraalin kupeessa ja on täynnä pyhimyspatsaita. Luonnollisesti listalta löytyvät oluenrakastajien palvomat belgialaiset trappistioluet, joita valmistetaan luostareissa trappistimunkkien alaisuudessa. Luostareiden panimoihin ei maallikoilla ole juuri asiaa, joten Elfde Gebodin tarjoukseen kannattaa tarttua. Trappistioluiden tyylikirjo on suuri. Yleensä lasiin kaadetaan vahvuuden mukaan määriteltyä dubbelia, tripeliä tai quadrupelia. Maultaan täyteläiset trappistioluet ovat vaarallisen hyviä, alkoholipitoisuus voi kavuta reilusti yli kymmenen prosentin.

Pienpanimo-oluiden ystävät suuntaavat Antwerpenissa hipsterihenkiseen *Billie’s Bier Kafétariaan*, jonka 200 oluen valikoimista pääsee kärryille, mitä pienpanimoiden maailmassa tapahtuu. Baarin omistajat alkoivat vuonna 2017 järjestää yhdessä paikallisten olutasiantuntijoiden kanssa pienpanimofestivaalia, Billie’s Craft Beer Festiä, johon valitaan 50 pienpanimoa ympäri maailmaa maistattamaan oluitaan. Marraskuinen tapahtuma on voittanut monena vuotena Belgian parhaan olutfestivaalin palkinnon, ja se myydään joka vuosi hyvissä ajoin loppuun.

Olut on kunniassaan myös Antwerpenin ravintoloissa. Erityisesti olutta palvotaan syksyllä 2020 avatussa *Brewers’ Kitchenissä* Antwerpenin ytimessä. Pikkuravintolaa pyörittää kokkikurssilla innostuksen löytänyt ex-insinööri **Guy Annemans**.

”Ensin suunnittelen ruuan. Sitten mietin, mikä olut siihen natsaisi”, Annemans kertoo napakasta konseptistaan.

Yllä oikealla: Paritus. Guy Annemans tarjoaa Brewers’ Kitchenissa ruokaa, joka natsaa aina oluisiin.

Elfde Gebod
Torfbrug 10, Antwerpen,
elfdegebod.com

Billie’s Bier Kafétaria
Kammenstraat 12, Antwerpen,
www.facebook.com/billiesbierkafetaria,
www.billiescraftbeerfest.com

Brewers’ Kitchen
Oude Beurs 60, Antwerpen,
brewerskitchen.be

6 Viihdyttävä De Koninck

TÄMÄHÄN ALKAA lupaavasti! Heti pääsymaksun tilittämisen jälkeen eteen ilmestyy lasillinen Bollekea *De Koninckin* panimon kuuluisasta bolleke-lasista. Se kädessä lähdetään etenemään omaa tahtia oluen ihmeelliseen maailmaan. De Koninckin vierailukeskus Antwerpenissa valmistui vuonna 2015. Se on isolla rahalla toteutettu oluen Disneyland. Kierroksella eläydytään muun muassa De Koninckin oluisiin huoneessa, jossa ollaan ikään kuin bolleke-lasin sisällä, ja seurataan museokapakassa, kuinka panimon perustajasuvun jäsenet eri aikakausilta naljailevat toisilleen videoilla. Viihdettä koko rahalla.

De Koninckin oluisiin törmää kaikkialla kaupungin baareissa ja ravintoloissa. Panimon juuret juontavat 1830-luvulle. Alkuajat olutta tehtiin De Handin nimellä. Vuonna 1912 nimi muuttui Brasserie Charles De Koninckiksi. Monien kiemuroiden jälkeen De Koninck myytiin vuonna 2010 *Duvel Moortgatin* suurpanimolle. De Koninckin oluet ovat paikallisille kuohuva identiteetin jatke. Antwerpenissa riittää, kun sanoo tarjoilijalle haluavansa bollekea – eli palleroa. Silloin saa pikarimaisen lasillisen raikasta meripihkanruskeaa, kevyesti humalaista viisiprosenttista olutta. Sen tyyli on Belgian Pale Ale. Muutama vuosi sitten panimo herätti kohua lanseeraamalla – ilmeisesti huumorimielessä – Antwaarpse Pale Alen eli lyhennettynä APA:n Amerikkalaisen APA:n kanssa sillä on vain vähän tekemistä. Ilmeisesti kaikki julkisuus on hyvää julkisuutta.

Jos tutustumiskierroksen jälkeen vatsa murisee, naapurikorttelissa syö hyvin keväällä 2022 avatussa valkoisten pöytäliinojen bistrossa, *Repassessa*.

Pallero. Bollekea lasiin ja sitten tutustumaan De Koninckin tarinaan.

Vasemmalla: Makoisa. Antwerpeniläisbistro Repasse avattiin keväällä 2022 aivan De Konickin panimon naapuriin.

De Koninck
Mechelsesteenweg 291,
Antwerpen,
dekoninck.be

Repasse
Boomgaardstraat 5,
Antwerpen,
repasse.be

Olutta Brysselissä

BELGIAN olutpääkaupunki on Antwerpen, mutta myös Bryssel tarjoaa koko rahalla belgialaisen oluen iloja olutbaareissa ja -ravintoloissa. Brysselin pienpanimoista maineikkain on keskellä kaupunkia elävänä olutmuseona toimiva ja perinteistä lambicia valmistava *Cantillon* (rue Gheude 56, www.cantillon.be).

1 À la Mort Subite
NIMENSÄ lautapelistä napannut ja vuonna 1920 aloittanut oluttupa tunnetaan kaikkialla maailmassa. Alkuperäisen ilmeensä säilyttänyt pitkulainen kapakka täyttyy päivästä toiseen oluen ystävistä, joita erityisesti omat ”Mort Subite” -lambicit houkuttelevat. Ruokalista keskittyy piiraisiin, voileipiin ja munakkaisiin.
Warmoesberg 7, alamortsubite.com

2 The Sister Brussels Café
KIVENHEITTO Grand-Placelta, ja olet yhdessä Brysselin kuuluisimmasta pubeista. *The Sister* houkuttelee eri oluttyylejä tarjoavilla olutlankuilla, orgaanisilla sormisyötävillä ja aamiaisilla.
Rue Chair et Pain 3, thesistercafe-brussels.com

3 Delirium Café
JUOPPOHULLUUS eli delirium tremens ei ole leikin asia, mutta Brysselissä asia pannaan lekkeriksi. Heti *Delirium Cafén* eteisessä tulijaa tervehtii vaaleanpunainen elefantti. Pääsyy astua sisään löytyy kuitenkin valtavasta olutvalikoimasta, joka tarjoaa yli 2 000 vaihtoehtoa ympäri maailmaa.
Impasse de la Fidélité 4, www.deliriumvillage.com

Klassikkopaikka. À la Mort Subite on nähtävyys itsessään.

4 Poechenellekelder
KULAHTANEET baarikalusteet ja vanhoja leluja lattiasta kattoon antavat vaikutelman, että olutbaari olisi päivystänyt pidempään kuin vuodesta 1991, jolloin *Poechenellekelder* avattiin. Olutlista kattaa kaikki Belgian herkut trappisteista blondeihin. Ruokaakin saa.
Eikstraat 5, poechenellekelder.be

5 L’Ermitage Saint-Gilles
NUOREKKAASSA olutbaarissa juodaan oman pienpanimon oluita, jotka tehdään alle kahden kilometrin päässä. Keittiö tarjoaa olueen saumattomasti rimmaavia pizzoja, juustoja ja leikkeleitä.
Rue de Moscou 34, ermitagesaintgilles.be

Perusasia. Het Ankerissa on myös perinteinen pubi.

Alla: Esittely. Katia Schotte kertoo Het Ankerin oluiden mausteista ja humalista.

Aina vauhdissa

7 HET ANKERIN HISTORIA ulottuu 1400-luvun Mecheleniin, mutta iso vaihde heilahti päälle Van Breedamin perheen ostettua ikivanhan panimon vuonna 1872. Purkupallo heilahti, ja uusi panimo kuparisine höyrykeittimineen nousi vanhan tilalle. **Louis Van Breedam** risti panimon vuonna 1904 *Het Ankeriksi*, Ankkuriksi. Se, mikä oli ennen huippumodernia, vaati perusteellista uusimista vuosisataa myöhemmin. Van Breedamien viidettä sukupolvea edustava **Charles Leclef** aloitti 1990-luvulla uuden modernisointikierroksen.

Vuonna 2010 panimo alkoi tehdä opastettuja kierroksia ja avasi kattavan myymälän sekä oman hotellin ja ravintolan panimoalueelle. Het Anker myös teki uuden aluevaltauksen: viskin tislaamisen talon oluista. Het Ankerin kolme vuotta tynnyrikypsytetty viski Gouden Carolus Single Malt on jo voittanut monia palkintoja, joten Charles Leclefin visio ei mennyt vikaan. Viskitislaamon perustamista auttoi Van Breedamien sukupolvien mittainen kokemus Molenbergissa viljan jauhajana ja toimittajana ginitislaamoille.

Opastettu kierros Het Ankerilla alkaa tutustumisella oluenpanemisen viljaan, mausteisiin ja humaliin. Olutopas **Katia Schotte** esittelee, mistä maut syntyvät, mutta ei kerro mausteiden suhteita. Ne ovat liikesalaisuuksia. Se sentään selviää, että Het Anker tuottaa yli 3,5 miljoonaa litraa eri oluita vuodessa, ja niitä viedään 40 maahan.

Kierros jatkuu tuotantohalleissa, museossa ja päätyy perinteiseen panimopubiin, jossa vihdoin päästään maistamaan talon hittituotteita, vaaleita ja tummia Gouden Carolus -oluita. Nimi tulee 1500-luvun mahtikeisari **Kaarle V:n** kunniaksi lyödyistä kultakolikoista.

”Het Ankerin pitkä kokemus tiivistyy Gouden Carolus Classicissa. Se on perinteisesti valmistettu tumma ja kevyesti karamellisoitu tripel-olut. Maussa yhdistyy makeus happamuuteen. Se on myös petollista, alkoholia löytyy 8,5 prosenttia – mutta vahvuutta ei maista”, selvittää Schotte.

Het Anker
Guido Gezellelaan 49, Mechelen,
hetanker.be

Kattaus Gentissä

8 LÄNSI-FLANDERIN isoin kaupunki Gent on väkiluvultaan Tampereen kokoinen, mutta siihen yhtäläisyydet loppuvatkin. Gentin sydän sykkii keskiaikaa. 1000–1200-luvuilla se oli Euroopan toiseksi suurin kaupunki Pariisin jälkeen.

Nykyään Gent tunnetaan erityisesti yliopistostaan, ja missä opiskelijoita, siellä vilkas iltaelämä. Gentissä se tarkoittaa, että vaihtoehtoja hyvän ruuan ja oluen naittamiseen riittää.

St. Bavon katedraalin naapurissa toimii *De Rechters*. Pöytä kannattaa varata etukäteen, sillä pieni ravintola täyttyy hetkessä. Paikka sai muutama vuosi sitten uudet omistajat, jotka uusivat ravintolan täysin. Listalla on paikallisista raaka-aineista tehtyjä belgialaisia perusherkkuja, jotka istuvat saumattomasti belgialaisiin oluisiin. Jos sinisimpukat valkoviiniliemessä eivät ole tulleet vielä tutuksi, De Rechters on oikea paikka kokeilla. Possumakkarat tarjotaan perinteiseen tapaan herneiden ja pottumuusin kera. De Rechters ei tarjoaa mitään yllättävää, mutta siellä viihtyy erinomaisesti.

De Rechtersin versio. Sinisimpukoita valkoviiniliemessä, ranskalaiset ja olut ovat Belgiassa kansallisruokaa.

Gentin kellotornin naapurissa *Bier Central Gent* houkuttelee valtavalla olutvalikoimallaan. Naapuritalossa on perinnekapakka *Café Den Turk*. Ja kun Gentissä on, ei pidä missata genevereiden pientä erikoisbaaria *’t Dreupelkotia* Leiejoen varrella. Sen listalta löytyy yli 200 geneveria kaikilla mahdollisilla mausteilla.

De Rechters
Sin-Baafsplein 23,
Gent,
www.derechters.be

’t Dreupelkot
Groentenmarkt 12,
Gent,
www.druppelkot.be

Bier Central Gent
Botermarkt 11, Gent,
www.biercentral.be

Café Den Turk
Botermarkt 3,
Gent

Bierhuis Oud Beersel. Gert Christiaens maistattaa lambic-olutta ravintolassaan Beerselissä.

Historiaa. Gentin keskusta on vaikuttava näky aamusumussakin.

Hulluna lambiciin

9 LAMBIC ON IKIVANHA belgialainen oluttyyli. Sitä kutsutaan myös villihiivaolueksi tai spontaanisti käyväksi pintahiivaolueksi, sillä lambicin valmistuksessa olut nappaa ilmasta villihiivoja käymiseen. Lambicia ei voi tehdä missä vain. Sopivia hiivamikrobeja ilmastosta löytyy Belgiassa Pajottenlandin ja Brysselin seuduilta sekä Zennen laaksosta.

Bierhuis Oud Beerselin isäntä **Gert Christiaens** on hulluna lambic-olueen. Sitä hän valmistaa omassa pienpanimossa Beerselissä, kymmenisen kilometriä Brysselistä etelään. Alun perin 1880-luvulla perustettuun lambic-pani-

Perinteikäs. Timmermansin lambic-panimo on Itterbeekin pikkukaupungin ylpeys.

Unelmien palaveri? Timmermansilla voi vaikka kokoustaa tai järjestää illallisia lambic-tynnyreiden lomassa.

moon voi tutustua isännän opastamalla kierroksella. Samalla euronsa voi jättää panimon yhteydessä toimivaan Oud Beerselin olutkauppaan.

”Lambicin valmistukseen liittyy valmistustavasta johtuen aina epävarmuus. Lambicia kypsytetään monta vuotta puutynnyreissä, ja hyvä lambic on eri tynnyrilaatujen sekoittamisen taidetta. Menetelmä on hidas, lambic kallista valmistaa eikä sen makukaan kaikkia miellytä. Ehkä juuri lambicin arvaamattomuus kiehtoo minua”, kertoo Christiaens.

Viime vuonna Christiaens laajensi toimintaa perustamalla panimon naapuriin viehättävän olutravintolan, Beerhuis Oud Beerselin. Se vetää puoleensa paikallisia mutta myös hyvää ruokaa ja olutta metsästäviä olutturisteja. ”Ideana on ensin tehdä panimokierros sekä sen päälle syödä ja juoda talon oluita. Meillä ei ole paikan päällä omaa keittiötä, mutta kaikki ruoka tehdään resepteillämme ja niiden valmistuksessa hyödynnetään lambic-oluitamme jäätelöä myöten”, Christiaens kertoo.

Bierhuis Oud Beersel
Laarheiderstraat 230, Beersel,
oudbeersel.com

Perinteen voimalla

10 DOKUMENTTIEN mukaan **Jacobus Walravens** sytytti vuonna 1814 tulet olutpannujen alle Itterbeekissa. Syntyi 6 000 litraa olutta. Määrä riitti päivittäiseen myyntiin paikallisessa tavernassa matkustajille ja hevosenvaihtajille. Walravens antoi panimonsa nimeksi De Mol. Siitä kasvoi ajan saatossa *Timmermansin* panimo, joka tunnetaan nykyään hapanoluisiin kuuluvista lambiceistaan.

Timmermansin oluista erityisen tunnettu on 6,7-prosenttinen Oude Gueuze, joka syntyy ajan kanssa ja sekoitetaan eri vuosikerroista kypsyneistä laaduista. Se säilyy pullossa hyvänä jopa 20 vuotta. Jotain osaamisesta kertoo sekin, että Oude Gueuze nappasi vuonna 2015 ”maailman parhaan hapanoluen” palkinnon.

Yleisesti ottaen Timmermansin lambicit ovat omiaan kalalle, juustoille ja kermaisille pastoille.

”Nykyään marjaisat oluemme, joissa maistuu vadelma, mansikka, kirsikka tai persikka, ovat vahvoja vientioluita. Varsinkin Kiinassa niille on löytynyt hyvät

Lambic-näkemystä. Susanna Corbin on yksi Timmermansin laaduntarkkailijoista.

markkinat”, kertoo panimokierrosta vetävä laaduntarkkailija **Susanna Corbin**.

Tutustumiskierros on samalla aikamatka menneeseen. Kierroksella voi ihmetellä kypsymistynnyreiden lisäksi **Frans Timmermansin** vuonna 1911 häälahjaksi antamaa ”romanttista” viljanmurskainta, pinta-alaltaan Euroopan suurinta lambicin jäähdytysallasta sekä historiallista olutlasikokoelmaa. Ja jos kierros ei sytytä, baarissa pääsee maistelemaan oluita.

Timmermans
Kerkstraat 11, Itterbeek,
brtimmermans.be