



Winterse Bierwandeling

Land van Mark & Merkske

Geldig vanaf zondag 1 december 2019 tot en met zondag 26 april 2020. Elke vrijdag, zaterdag en zondag

Prijs: € 32 / Afstand: van 8 tot 11 km




Per wandeling
een eigen glas van
Hoogstraten, Baarle-
Hertog-Nassau &
Merksplas

Het Land van Mark & Merkske, het toeristisch samenwerkingsverband tussen Hoogstraten, Merksplas en Baarle-Hertog-Nassau, heeft maar liefst vier brouwerijen op haar grondgebied. Reden te meer om je kennis te laten maken met al dat lekkers uit onze streek!

HOOGSTRATEN

Startplaats

Treehouse Bar
Hoogeind 74b, Meer

Parkeergelegenheid voorzien voor
Treehouse Bar

Afstand: 10,5 km

Volg de wandelknooppunten

Deze wandeling maakt gebruik van de wandelknooppuntenbewegwijzering van de Antwerpse Kempen (rode punten) en Noord-Brabant (geel/groene punten).

Je wandeling begint bij knooppunt 47.

Je slaat rechtsaf als je buiten komt in de Treehouse Bar. Daarna wandel je naast De Mosten (op je rechterkant) en het klimpark (links) richting de eerste zandweg. Daar volg je de bewegwijzering naar wandelknooppunt 47.

Vanaf daar volg je: **KP 47 – 49 – 50 – 32 – 33 – 34 – richting 35** maar halfweg houd je halt in **De Zevenster 'Bij de Paters'** (Dreef 42, Meersel-Dreef). Je hebt nu 5,5 km gewandeld.

Na je welverdiende verfrissing, ga je terug naar knooppunt **34 – 33 – 32 – 44 – richting 48**, dit knooppunt is echter niet zichtbaar, je vervolgt gewoon de routepijl rechtdoor, negeer het bord 'privé eigendom', hou links aan richting **47 – 55 – 45**. Vanuit knooppunt 45 is het nog 300 meter naar de Treehouse Bar voor een smakelijk winters gerecht.



HOOGSTRATEN
EEN STADJE MET SMAAK

van wortel tot meer
www.oogststraten.be
Lokaal en duurzaam voedsel in Hoogstraten



Treehouse Bar De Mosten

Hoogeind 74b

Welkom vanaf 11 uur

Hapje Nacho's met dip
Bier **Strandgaper** - Scheldebrouwerij

Welkom in The Treehouse. Geheel in de sfeer van de omliggende activiteiten, een echte outdoor experience foodbar. De zaak vormt het hart en de uitvalsbasis voor alle activiteiten op de recreatiedomein. Door de minigolf, speeltuinen en het klimpark De Mosten in de directe nabijheid, is The Treehouse een mooie bestemming voor een daguitstap met je gezin, familie, vrienden.

STRANDGAPER

Strandgaper is een zacht zoetbitter bier van de Scheldebrouwerij. Het is een droog, fris, blond bier van 6,2 % alcohol met aroma's van mout en fruit. Door zijn licht bittere smaak, fruitig aroma en zacht sprankelende afdrank smaakt hij al snel naar meer.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Roggetoast/kruidentkaas (De Lochtenberg)/radijsjes

Wist je dat

- ... de Strandgaper een witgele schelp is, die een oeroude bewoner is van het Scheldegebied?
- ... de Scheldebrouwerij zijn oorsprong heeft in Bergen op Zoom, aan de Schelde?
- ... op elk etiket van de Scheldebrouwerij altijd dezelfde wildemannen staan afgebeeld? Het zijn Knots en Knuppel, twee mythische figuren geïnspireerd op het wapenschild van Bergen op Zoom.

Scheldebrouwerij

- Bestaat sinds 1994, ze vierden in 2019 dus hun 25 jaar bestaan
- Al meer dan 10 jaar gevestigd in Hoogstraten (Meer)
- Te bezoeken op aanvraag in het weekend (meer info bij Toerisme Hoogstraten)
- Adres: Wenenstraat 7, Meer
www.scheldebrouwerij.be





De Zevenster 'Bij de paters'

Dreef 42

Welkom van 11.30 tot 16 uur

Bier **Drevenier**

DREVENIER

Vroeger brouwden de Kapucijnen Paters van Meersel-Dreef bier voor eigen gebruik. De huisbrouwerij bevond zich in het huidige 'Pater Pio zaaltje'. Vele jaren hebben zij op deze plaats hun bier gebrouwen en geproefd. Tijdens de oorlog van 1914-1918 hebben de Duitse bezetters echter alle koperen ketels aangeslagen en de volledige installatie meegenomen. Na de oorlog hebben de Paters, spijtig genoeg, hun brouwerij niet meer heropgebouwd en is het bij lege lokalen gebleven.

Tegenwoordig wordt er niet meer op deze locatie gebrouwen, maar wordt het bier gebrouwen in 'Antwerpen. Waar? Dat houden de paters liever geheim.

Drevenier is een goudblond bier van hoge gisting met een alcoholpercentage van 8,5%.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Omelet Kakelhof/courgette/champignon/
Lochtenberger

Wist je dat

- ... bier steeds wordt uitgedrukt in percentage alcohol en niet in graden, tenzij het over de temperatuur gaat?
- ... bitterheid in bier wordt uitgedrukt in EBU of IBU (European of International Bitterness Unit)? Een EBU-waarde tussen 5 en 15 wordt beschouwd als zwak bittere bieren. Sterk bittere bieren hebben een EBU-waarde van 40 of meer.
- ... kleur van bier wordt uitgedrukt in EBC (European Brewery Convention) waarbij 6-9 heel bleek is en 75-120 heel donker?



Treehouse Bar De Mosten

Hoogeind 74b

Welkom vanaf 12 uur

Gerecht **Treehouse Sharing Plate**
Bier **Hopruiter - Scheldebrouwerij**

HOP RUITER

De Hop Ruiters is een zeer aromatische tripel van 8 % alcohol met fruitige hoparoma's van lychee, passievrucht en banaan. Dit edele bier werd aanvankelijk ontwikkeld en gebrouwen voor de Noord-Amerikaanse markt, maar is inmiddels ook op Europese bodem een graag gedronken gerstenat. Het toevoegen van extra aromahop tijdens de lagering ('dry hopping') zorgt voor een complexe hoppigheid en een fris aroma. Dat maakt deze tripel tot een goudblonde versnapering die blijft verrassen.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Hoogstraats aardbeidessertje/platte kaas/speculaas

Wist je dat

- ... de benamingen dubbel, tripel en quadrupel hoofdzakelijk refereren naar het alcoholpercentage? Dubbel is tot 7%, tripel van 7% tot 10% en quadrupel boven de 10%.
- ... de meeste bieren gemaakt zijn om onmiddellijk te consumeren? Pils, witbier en hoprijke bieren, zoals IPA's, kan je best binnen de zes maanden consumeren. De bieren zullen zeker niet slecht worden, maar ze verliezen hun hoparoma.
- ... bier waarschijnlijk is uitgevonden door een vrouw? Bijna 7000 jaar geleden waren de vrouwen de enigen die bier konden brouwen. In Mesopotamië was het zelfs 'een geschenk van de godin'.



Scheldebrouwerij

Meer info zie p. 2



SCHELDE
BROUWERIJ

MERKSPLAS

LET OP!

niet het weekend van 10 -11 -12 januari

Startplaats

Smaakhoeve De Lochtenberg,
Lochtenberg 3c, Merksplas

Parkeergelegenheid voorzien aan de
overkant van de straat

Afstand: 8 km

Je wandeling begint aan Smaakhoeve De Lochtenberg. Met deze in je rug draai je naar rechts, richting Slagmolenstraat/Hoekeinde. Je steekt over op het kruispunt naar Hoekeinde. Het eerste zijstraatje links, draai je in, en daarna neem je weer links, tot aan knooppunt 51.

Vanaf daar volg je:

KP 51 – 52 – 53 – 55 – 57 – 25 – 26 – 59 – 58 – 89 – 85 – hier ga je even naar links, richting Sir Lancelot (richting knooppunt 84). Op de splitsing Pastorijstraat – Kerkstraat kom je aan je linkerkant aan café Sir Lancelot (Kerkstraat 14, Merkplas). Je hebt nu ongeveer 5 km gewandeld.

Met vernieuwde energie, ga je verder richting **knooppunt 56 – 52 – 51**. Vanaf 51 neem je dezelfde weg terug. Even naar links, vervolgens rechts naar Hoekeinde en terug rechts tot op kruispunt Slagmolenstraat/Hoekeinde. Daar steek je over naar Smaakhoeve De Lochtenberg.



Smaakhoeve De Lochtenberg

Lochtenberg 3c

Welkom vanaf 12 uur

Hapje	Kaasplankje van het huis
Bier	Belle Fleur – De Dochter van de Korenaar

Welkom in Smaakhoeve De Lochtenberg. Een boerderij waar opnieuw, net zoals vroeger, ambachtelijke boerderijproducten worden gemaakt. Je kan er genieten van een unieke boerderijbeleving en uiteraard ook van heerlijke producten.

BELLE FLEUR

We laten je graag proeven van de Belle Fleur, een IPA van de Dochter van de Korenaar in Baarle-Hertog. Het is een donkerblond bier van 6% alcohol. Belle Fleur is fris, hoppig en dorstlessend, met duidelijke citrus- en bloemige smaken. Een bitter, aromatisch bier voor de liefhebber die op zoek is naar de rijke geur en smaak van verse hop.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Hoppige, licht bittere bieren combineren goed met pikante gerechten of kazen. Probeer deze eens met Camarck (Smaakhoeve De Lochtenberg).

Wist je dat

- ... de benaming IPA, India Pale Ale, uit Engeland komt? Een IPA heeft dankzij het gebruik van veel hop vaak een explosief aroma. Dat kan gaan van citrus of exotisch fruit, tot hars en munt. Qua smaak is vooral de bitterheid kenmerkend voor de stijl.
- ... hop, één van de hoofdbestanddelen van bier, verschillende functies kan hebben in bier? Het zorgt voor betere bewaarbaarheid, het bepaalt mee het aroma en zorgt mee voor bitterheid.
- ... er meer dan 160 hopvariëteiten bestaan? Het is een klimplant die 6 tot 9 meter hoog kan worden en is familie van de hennep.

Brouwerij De Dochter van de Korenaar

- Opggericht in 2007 door Monique en Roland Meggerink
- Proeflokaal elke week geopend op vrijdag, zaterdag en zondag
- Adres: Oordeelstraat 3B (3A), Baarle-Hertog
www.dochtervandekorenaar.be





Sir Lancelot

Kerkstraat 14

Welkom vanaf 12 uur

Bier **Kleveretien**
Brouwerij Het Nest

KLEVERETIEN

De ondertitel van dit bier is : 'Zwart & straf'. Het is een stevige quadrupel van 10% alcohol. Hoewel hij bijna zwart is, heeft dit bier weinig tot niets van een stout.

Het heeft de geur van zwarte koffie, gebrande mout en fondantchocolade. De smaak is overwegend kruidig met een toets van drop (steranijs), karamel en donker fruit.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Chocolademousse (De Bouwhoeve)/blauwe bessen (Local Harvest)/Hoogstraatse aardbeien (Coöperatie Hoogstraten).

Wist je dat

- ... de kleur van donker bier afkomstig is van de geroosterde mout die gebruikt wordt bij het brouwen? De mout wordt opgewarmd of geroosterd om meer kleur en aroma te verkrijgen.
- ... bierproefclub 'De Orde van de Zatte Mus' aan de basis ligt van het ontstaan van brouwerij Het Nest?
- ... Kleveretien gebrouwen is naar aanleiding van het 10-jarig bestaan van de bierproefclub 'De Orde van de Zatte Mus'? Het is gelanceerd in oktober van 2010 (10-2010) en heeft 10% alcoholpercentage.



Brouwerij Het Nest

- Opgericht in 2006
- Sinds 2015 een eigen brouwerij op de grens van Turnhout en Oud-Turnhout waar een bezoek mogelijk is op afspraak.
- Adres: Beyntel 17, Oud-Turnhout
www.brouwerijhetnest.be



Smaakhoeve De Lichtenberg

Lochtenberg 3c

Welkom vanaf 12 uur

Gerecht **Pizza Boerensalami** of 'Uit den hof'
Bier **Vageblond** – Brouwerij Vagebond

VAGEBLOND

Deze goudgele tripel met 8% alcohol, een uitgesproken smaak en licht fruitig aroma, is gebrouwen met o.a. één specifieke Nieuw-Zeelandse aromahop: Nelson Sauvín. Deze geeft bijzondere aroma's van kruisbes en grapefruit. De toevoeging van nog twee extra Belgische hopsorten geeft dit bier een extra fijn hoparoma.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Tartaar van rode biet/Hoogstraatse appel (Stoffels)/gerookte paling (Vishuis)/mierikswortel.

Wist je dat

- ... Brouwerij Vagebond één maal per jaar De Vageblond Primeur brouwt? Deze wordt dan verrijkt met een hopbel uit 'eigen hof' om een extra fruitige toets aan het bier te geven.
- ... een vagebond een landloper was? De geschiedenis van Merksplas en Hoogstraten is doorspekt met verhalen over landlopers uit de kolonies. Brouwerij Vagebond ligt er middenin, in Merksplas, vlak bij de grens met Hoogstraten en in vogelvlucht 500 meter van Smaakhoeve De Lichtenberg vandaan.



Brouwerij Vagebond

- Sinds 2011 officiële brouwerij in Merksplas, gerund door René Schoofs en zijn vrouw Hilde
- Permanente bieren: Vageblond (tripel), Vagebruin (donker), Zwarte Marjan (bramen). Toerisme Hoogstraten heeft deze bieren permanent in haar aanbod
- Adres: Steenweg op Hoogstraten 52, Merksplas
www.brouwerijvagebond.be

BAARLE

LET OP! niet op 21, 22 en 23 februari

Startplaats

Café Het Pleintje, Molenstraat 39f, Baarle-Hertog

Parkeergelegenheid in de Amalia van Solmstraat. Van daaruit wandel je naar de Molenstraat, je steekt over en wandelt richting centrum naar café Het Pleintje.

Afstand: 8,5 km

Ga vanuit het Pleintje rechtsaf op de Molenstraat. Na 100 m kom je bij de Belgische kerk waar je knooppunt 87 vindt. Hier stap je op het Nederlands wandelnetwerk. (groen/gele pijlen)

Vanaf daar volg je: **KP 86 – 80 – 30 – 09 – 47 – 59 – 63 – 65 – 62 – 52 – richting 89** (Visweg) houd je halt bij **Brouwerij De Dochter van de Korenaar** (Oordeelstraat 3B). Hiervoor moet je even de route verlaten. Je steekt de Oordeelstraat over en je neemt de straat parallel aan de Oordeelstraat, richting centrum. (Let op. Deze straat heet ook Oordeelstraat). Op ongeveer 200 meter vind je aan de linkerkant de brouwerij. Je hebt nu 5 km gewandeld.

Na een deugdoend biertje, zet je de wandeling verder. Wandel terug naar de Visweg, waar je rechts afslaat, richting **knooppunt 89**. Van daaruit ga je richting knooppunt 87 via de Kapelstraat. Op het einde van de Kapelstraat ga je niet naar rechts, tot aan **knooppunt 87** maar linksaf richting je heerlijk warm wintermaal in **De Lantaern** (Molenstraat 42).



Cafe Het Pleintje

Molenstraat 39f

Welkom van 10.30 tot 13 uur

Hapje	Bordje ham/kaas
Bier	Zundert 10 – Trappistenbrouwerij De Kievit

ZUNDERT 10

Ook net buiten Het Land van Mark & Merkske zijn er lekkere bieren te vinden. Net over de grens, in Zundert, ligt trappistenbrouwerij De Kievit. Zij brouwen twee bieren: Zundert 8 en Zundert 10. We laten u graag kennis maken met de Zundert 10.

Deze gouden medaillewinnaar op de 'Dutch Beer Challenge' in categorie 'zwaar donker' is een echt winterbier. Het is een quadrupel (10% alcoholpercentage) met een kruidige toets, een diepe, roodbruine kleur en een mooie, licht beige schuimkraag. Je ruikt aroma's van gedroogde rozijnen, drop en een beetje chocolade. De smaak is vol en zacht, afgesloten door een mooie hobbitterheid. Mooie kruidige afdronk!

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Toast van rozijnenbrood met blauwaderkaas/geroosterde walnoten/
Honing Sint-Ambrosiusgilde (verkrijgbaar bij Toerisme Hoogstraten).

Wist je dat

... er drie voorwaarden zijn om een bier een trappistenbier te mogen noemen? Het moet binnen de muren van de abdij worden geproduceerd (1), door of onder toezicht van de kloostergemeenschap van monniken van de Orde der Cisterciënzers (2) en de opbrengsten moeten worden gebruikt voor het levensonderhoud van de monniken en voor het onderhoud van het klooster (3). Wat overblijft, moet aan sociale werken en goede doelen worden besteed.

... er maar 12 trappistenbrouwerijen zijn? Waarvan liefst zes in België, twee in Nederland, één in Oostenrijk, in Italië, in de VS en in Groot-Brittannië.

... de naam van de brouwerij komt van de windvaan in de vorm van een Kievit die op het dak stond van de voormalige boerderij? Deze is nu omgebouwd tot brouwerij.



Trappistenbrouwerij De Kievit

- Opgestart in 2013
- Adres: Rucphenseweg 38, Klein Zundert
- www.abdijmariatoevlucht.nl



De Dochter Van de Korenaar

Oordeelstraat 3B

Welkom vanaf 12 uur

Bier **Claire**
De Dochter Van de Korenaar

Na omzwervingen in Frankrijk hebben Ronald en Monique hun brouwerij in Baarle-Hertog gevestigd. De liefde voor het maken van bier en de onuitputtelijke inspiratie, zorgen voor een diversiteit aan bieren. Het brede gamma is ontstaan uit de onbeteugelde drang om nieuwe smaken te ontdekken, de ingrediënten, die ze over de hele wereld halen, vormen de basis voor hun ideeën en de kwaliteit.

CLAIRE

Claire is een ongefilterde pilsner, een zogenaamd "Kellerbier". Goudgeel van kleur, mooi hoppig aroma met zoetige pilsnoot en de kleur van licht stro. Je proeft een licht bittere en zacht moutige smaak met een hoppige, licht bittere afdrank. Dry-hopping geeft deze fijne pilsner precies dat beetje extra.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Broodje Mjeelse beenham (Den Boergondiër)/asperge/
kruidenmayonaise

Wist je dat

- ... de naam van de brouwerij geïnspireerd is op een uitspraak van Keizer Karel? "Ik kan beter tegen het sap van de dochter van de korenaar, dan tegen het bloed van de druiventros."
- Hiermee bedoelde hij: doe mij maar bier in plaats van wijn!
- ... de Franse biernamen van Dochter van de Korenaar verwijzen naar hun verleden in Frankrijk?
- ... dry hopping of drooghopping steeds vaker wordt toegepast? Het is een techniek waarbij men op het einde van het brouwproces, in grote 'theebuiltjes' of los, nog extra hop toevoegt aan het bier. Dit vooral om extra aroma toe te voegen aan het bier.

Brouwerij De Dochter Van de Korenaar

Meer info zie p. 4



De Lantaern

Molenstraat 42

Welkom vanaf 12 uur

Gerecht Huisgemaakt koninginnenhapje met fritjes
en salade of groentenlasagne
Bier **Schuppenboer tripel** – Brouwerij Het Nest

SCHUPPENBOER TRIPEL

Deze tripel van 8,5% alcohol wordt gebrouwen net over de grens van het Land van Mark & Merkske, namelijk bij brouwerij Het Nest uit Oud-Turnhout. Het is een volmondige, fruitige (citrus, banaan) tripel met toetsen van honing, een zachte bitterheid en een zeer fijne koriandertoets.

'3 IN DE KLOK' FOODPAIRING TIP

Ciabatta/ambachtelijk gerookte zalm (Het Vishuis)/
verse roomkaas (De Lochtenberg)/spinazie

Wist je dat

- ... het de bedoeling was van de brouwers om een 'grote straat' van bieren te produceren: (Klevere) Tien, (Schuppen)Boer, (Koeke)Dam, (Herten)Heer en (Schuppen)Aas.
- ... de benaming tripel volgens sommigen ook zijn oorsprong zou kennen bij de Abdij van Westmalle? In de middeleeuwen zou een ton tafelbier voor de armen zijn gebrandmerkt met één kruis. De tonnen voor de monniken en hun (betalende) gasten droegen twee kruisen. En, je raadt het al, een ton met drie kruisen was voorbehouden voor de abt en zijn eregenodigden.



Brouwerij Het Nest

Meer info zie p. 5

Winterse Bierwandeling

De winter is het seizoen van fikse winterwandelingen. En wat is er beter dan dit te combineren met al het lekkers dat onze regio te bieden heeft?

Land van Mark & Merkske en '3 in de klok' presenteren je dan ook graag de Winterse Bierwandeling. Met deze Winterse Bierwandeling combineer je de culinaire fietsroute én de culinaire bierwandeling. Je geniet van 3 troeven: een prachtige wandeling, pittig streekbier en Kempens krachtvoer in het Land van Mark & Merkske. Bovendien steek je onderweg nog iets op over bier, bier brouwen, bier degusteren en bier combineren met streekproducten. Voor alle combinaties van bieren en gerechten beschreven in de folder, is er gebruik gemaakt van streekproducten die verkrijgbaar zijn in het Land van Mark & Merkske.

Let op!

Duid alvast een 'Bob' aan als je met de auto komt: drinken en autorijden gaan niet samen! Uiteraard is er voor elk streekbier ook een non-alcoholische variant voorzien.

Bekijk, voordat je naar de volgende horecazaak wandelt, de wegbeschrijving na om verrassingen te voorkomen. Bij een gemiddeld tempo wandel je ongeveer 4,5 km per uur. Houd hier rekening mee bij je dagindeling.

Vergeet niet dat het vroeg donker wordt. Een fluohesje en/of zaklamp zijn geen overbodige luxe. Denk aan je veiligheid!

Reserveren is noodzakelijk

Om deel te nemen is vooraf reserveren noodzakelijk. Dit doe je **minstens twee dagen vooraf** en **vóór 15 uur** bij Toerisme Hoogstraten of Toerisme Baarle. Om 15 uur worden de reservaties onherroepelijk afgesloten.

Volg de wandelknooppunten

Deze Winterse Bierwandeling maakt gebruik van de wandelknooppuntenbewegwijzering van de Antwerpse Kempen (rode punten) en Noord-Brabant (geel/groene punten).

Spelregels

1. De Winterse Bierwandeling loopt vanaf zondag 1 december tot en met zondag 26 april 2020, telkens op vrijdag, zaterdag en zondag.
2. Minstens **TWEE dagen vooraf, voor 15 uur, verplicht** inschrijven bij Toerisme Hoogstraten of Toerisme Baarle.
3. Je vertrekt op een dag (vrijdag t/m zondag) naar keuze tussen 10.30 en 12.30 uur. LET OP! Per wandeling zijn er verschillende vertrekuren.
4. Bij elke deelnemende horecazaak staat vermeld wanneer je welkom bent om te genieten van deze Winterse Bierwandeling.
5. Met de bijbehorende bonnen kan je in de horecazaken genieten van één van de onderdelen van de Winterse Bierwandeling.
6. De bonnen zijn gedateerd en enkel geldig op de datum die op de bonnen vermeld staat. Je gebruikt de 3 onderdelen op dezelfde dag.
7. De onderdelen zijn enkel beschikbaar in de aangeduide horecazaak.
8. Bij aankomst geef je aan dat je de Winterse Bierwandeling doet en overhandig je het correct aantal bonnen.

Annuleren

Een reservatie annuleren kan enkel als dit **minstens DRIE dagen vooraf** gebeurt. Als je, omwille van welke reden dan ook, niet kunt deelnemen, kan je uiteraard wel iemand anders in je plaats laten deelnemen. Zonder tijdig annuleren, wordt er geen geld terugbetaald.

Meer info

Toerisme Hoogstraten
Vrijheid 149, 2320 Hoogstraten
+32 3 340 19 55
toerisme@hoogstraten.be
www.hoogstraten.be

Toerisme Baarle-Hertog-Nassau
Singel 1, 5111 CC Baarle-Nassau
+31 13 507 99 21
info@toerismebaarle.com
www.toerismebaarle.com

Ben je geïnteresseerd in bieren, bier proeven, of wil je gewoon eens een gezellige avond beleven met bier in de hoofdrol? Wil je zelf aan de slag met de gerechten? Bekijk dan zeker www.3-in-de-klok.be of ['3 in de klok'](#).

Colofon Redactie Toerisme Hoogstraten & 3 in de klok
Vormgeving Drukkerij Maes

De informatie werd met de meeste zorg verzameld. Wijzigingen zijn altijd mogelijk, maar vallen niet onder de verantwoordelijkheid van de uitgever.