

# AARSCHOTSE **BRUINE**

## GROEPSBEZOEKEN

Het bezoekerscentrum 't **BRUINE** Café en de brouwerij kunnen zowel met als zonder gids bezocht worden. Vanaf 2013 kunnen er aansluitend maaltijden bereid met de Aarschotse **BRUINE** genuttigd worden bij de deelnemende Horecazaken. De bezoeken dienen minimaal 4 weken op voorhand gereserveerd te worden. Op aanvraag kan ook een broodjeslunch besteld worden. De bezoeken kunnen enkel plaatsvinden tijdens de openingsuren (di-vr 9u -16u30, za-zo 14u – 18 u). Indien u een bezoek wenst te brengen buiten deze openingsuren wordt er 7,50 euro per uur gevraagd voor het openstellen van de accommodatie. De proeverijen kunnen aangevuld worden met extra bieren mits een toeslag van 1 euro per proevertje.

### Workshop Bier brouwen

Wil je in groep kennis maken met de basisbeginselen van een eeuwenoude ambacht? Onze brouwers staan met hun ketels klaar om jullie te verwelkomen voor een workshop Bier Brouwen in de stadsbrouwerij. Na het brouwen komt natuurlijk het proeven en dat kan in 't **BRUINE** Café. De brouwers delen hun vakkennis over de smaak, geur en kleur van verschillende bieren (afhankelijk van het aanbod). Tijdens de workshop kan een broodjeslunch voorzien worden.

#### **Programma**

Verwelkoming door brouwer in 't **BRUINE** Café

Vakkundige uitleg over het brouwproces en de grondstoffen

Praktijkles in de stadsbrouwerij

Broodjeslunch (niet in prijs inbegrepen, prijs volgens prijslijst)

Proeverij in 't **BRUINE** Café

Elke deelnemer krijgt een fles Aarschotse Bruine mee als aandenken.

Prijs 25 euro per persoon, minimaal 8 personen, maximaal 10 personen. Indien uw groep uit minder dan 8 personen bestaat, geldt er een minimumtarief van 200 euro.

Duur: 6 uur

### Brouwerijbezoek met proevertje

Een twee jaar durende zoektocht ging er aan vooraf maar vanaf nu kan het verdwenen streekproduct Aarschotse **BRUINE** opnieuw geproefd worden. Kom binnen in 't **BRUINE** Café en ontdek de geschiedenis van de Aarschotse brouwerijen. Samen met de gids breng je ook een bezoekje aan de nieuwe stadsbrouwerij, daar wordt het brouwproces uit de doeken gedaan.

#### **Programma**

Verwelkoming door biergids

Vertoning van een film over de brouwerijgeschiedenis

Bezoek aan 't **BRUINE** Café

Bezoek aan de stadsbrouwerij

Degustatie en toelichting van het huisbier in 't **BRUINE** Café

Fles Bruine als souvenir

Prijs: 15 euro per persoon, minimaal 5 personen, maximaal 20 personen. In de prijs zijn de gids en de proeverij inbegrepen.

Duur: 2 uur

## Ontdek de smaken van het Hageland

Na jaren van verval is de eeuwenoude ambacht van het bier brouwen aan een opmars bezig in het Hageland. Tientallen kleine brouwerijen zagen de afgelopen jaren het levenslicht. Hiervan werden sommige al grote professionele brouwerijen. Sommige brouwers gaan voor een authentieke smaak ander voor een bier met een moderne toets. Samen met onze biergidsen leer je de verschillende smaken onderscheiden in 't BRUINE Café. Na afloop krijgen de deelnemers een fles Aarschotse Bruine als souvenir.

### Programma

Verwelkoming door biergids

Bezoek aan de stadsbrouwerij en 't BRUINE Café

Degustatie met vakkundige uitleg over vier Hagelandse Bieren (afhankelijk van het aanbod).

Prijs: 15 euro per persoon, minimaal 5 personen, maximaal 20 personen. In de prijs zijn de biergids en de proeverij inbegrepen.

Duur: 2 uur

## De zure man, de zoete vrouw

Bestaan er mannen- en vrouwensmaken? Mannen hun voorkeur gaat uit naar zure en bittere bieren, terwijl vrouwen vaak naar zoetere en fruitige neigen. Vrouwen hebben een betere geur en smaak ontwikkeling, ligt daar het smaakverschil?

De Aarschotse BRUINE, een zuur bier kon zowel mannen als vrouwen bekoren. De vrouwen hadden namelijk een redmiddel: suiker!

Dit arrangement kan individueel gedaan worden. Er dient geen reservatie vooraf te gebeuren.

Prijs: 4 euro per persoon

## De smaak van vroeger en nu

Bier kent veel varianten en evenveel meningen hierover. Gedurende vele eeuwen evolueerden de smaakvoorkeuren. Een belangrijke verandering is de verzoeting van ons smaakpatroon. Proef hier 4 streekbieren die deze evolutie weerspiegelen en verras je smaakpapillen.

### Programma

Verwelkoming door biergids

Bezoek aan de stadsbrouwerij en 't BRUINE Café

Degustatie met vakkundige uitleg over vier streekbieren die de evolutie van zuur naar zoet weerspiegelen.

Prijs: 15 euro per persoon, minimaal 5 personen, maximaal 20 personen. In de prijs zijn de biergids en de proeverij inbegrepen.

Duur: 2 uur