

NIEUWE
REEKS!

Undercover

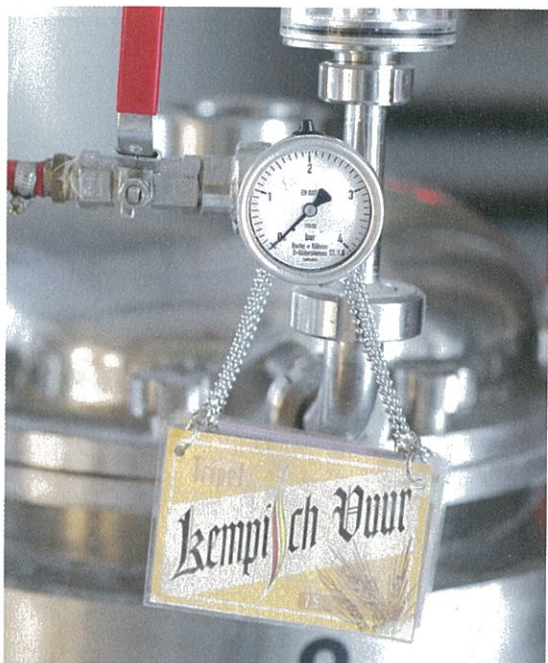
ANTWERPSE KEMPEN

GOOI IN DE GROEP DAT JE JE TUIN EEN OPKNAPBEURT WIL GEVEN EN PROMPT STAAN ER VRIENDEN MET HARK, KRUIWAGEN EN EEN BAK BIER OP JE STOEP. ZO ZIJN DE KEMPENAARS. ZE WETEN GEWOON VAN AANPAKKEN. EN ZE BAKKEN BETERE FRIETEN.

ONDERWEG ONTDEKT

Kempisch Vuur, dat is de Kempen samengevat in een flesje. Guy Pirlot combineert brouwen en stoken, labo en degustatieteras. Het begon allemaal met de Tripel. Ondertussen is er ook de Hoppergod, met vijf soorten hop en een bittere afdronk; de bierjenever met hop en het jeneverbier met jeneverbes die je het best samen drinkt; de 3dubbel van 7,5° die eigenlijk een donkere tripel is. En mijn favoriet, de Haverstout met gebrande mout en chocolade nasmaak. Het is een lichte stout met veel haver die de link met de Kempen vormt. De cafés waar de biertjes op de kaart staan, vind je op de website.

HEISTRAAT 3, 2240 ZANDHOVEN | TEL. 03/314.33.70 |
WWW.KEMPISCH-VUUR.BE | VOOR EEN BEZOEK BEST
EERST EVEN TELEFONEREN | BIJ FIETSKNOOPPUNT
60 EN 94.



WIST JE DAT... je vanop de uitkijktoren bij het kanalenkruispunt aan Sas4 in Dessel een prachtig uitzicht hebt op het 'Kempense Lake District'?