



OP CAFÉ IN VLAANDEREN

Sofie Vanrafelghem

200
TOPADRESSEN

Bier is cultuur

Nog een boek over bier? Over dit thema bestaat er in ons bierlandje bij uitstek beslist al een uitgebreide bibliotheek. Wij kennen een lang en rijk verleden en een bloeiend heden als het op bier aankomt. We mogen fier zijn op onze brouwers, brouwerijen en brouwerijtjes. Op de rijke waaier van biersoorten in alle geuren, kleuren en sterktes. Op het fijnmazige netwerk van cafés, kroegen, bierkelders, brasseries, restaurants, bierclubs, bierfeesten... uniek in de wereld. Al die biertrots illustreert de vitaliteit van onze biercultuur.

Zelf heb ik, als gepassioneerd liefhebber van gerstenat en vele aanverwante producten, enige kennis opgebouwd over deze vorm van immaterieel cultureel erfgoed – zoals u misschien wel weet loopt daarvoor een officiële aan-

vraag bij de Unesco. Ik waagde het om zelf ook enkele boekjes toe te voegen aan de Vlaamse bierbib. Mijn passie deed me in 2011 zelfs de politiek verlaten om directeur van de Federatie van de Belgische Brouwers te worden. Daardoor word ik, sinds ik Cultuurminister ben, nog geregeld gevraagd om het over bier te hebben. Of om een voorwoord te schrijven in een bierboek. Zoals dit. Dit bierboek is niet zomaar het zoveelste in de rij. Deze gids focust immers niet alleen op bier, maar vooral op de plaatsen waar de beste bieren van Vlaanderen en Brussel geproefd kunnen worden: in onze beste en beroemdste biercafés.

Het bezorgt me telkens weer een lekker gevoel als ik in een onbekend café de bierkaart monster. Door de jaren heen blijkt het aantal soorten bier op de kaart in de Vlaamse cafés fors te zijn toegenomen. Almaar meer horecazaken vinden het terecht belangrijk om de consument een uitgebreide bierkaart voor te schotelen. Geuze en kriel, trappisten en abdijbieren, amberbieren en speciaalbieren zorgen ervoor dat iedereen een gerstedrank naar zijn smaak vindt.

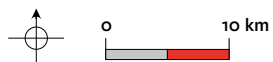
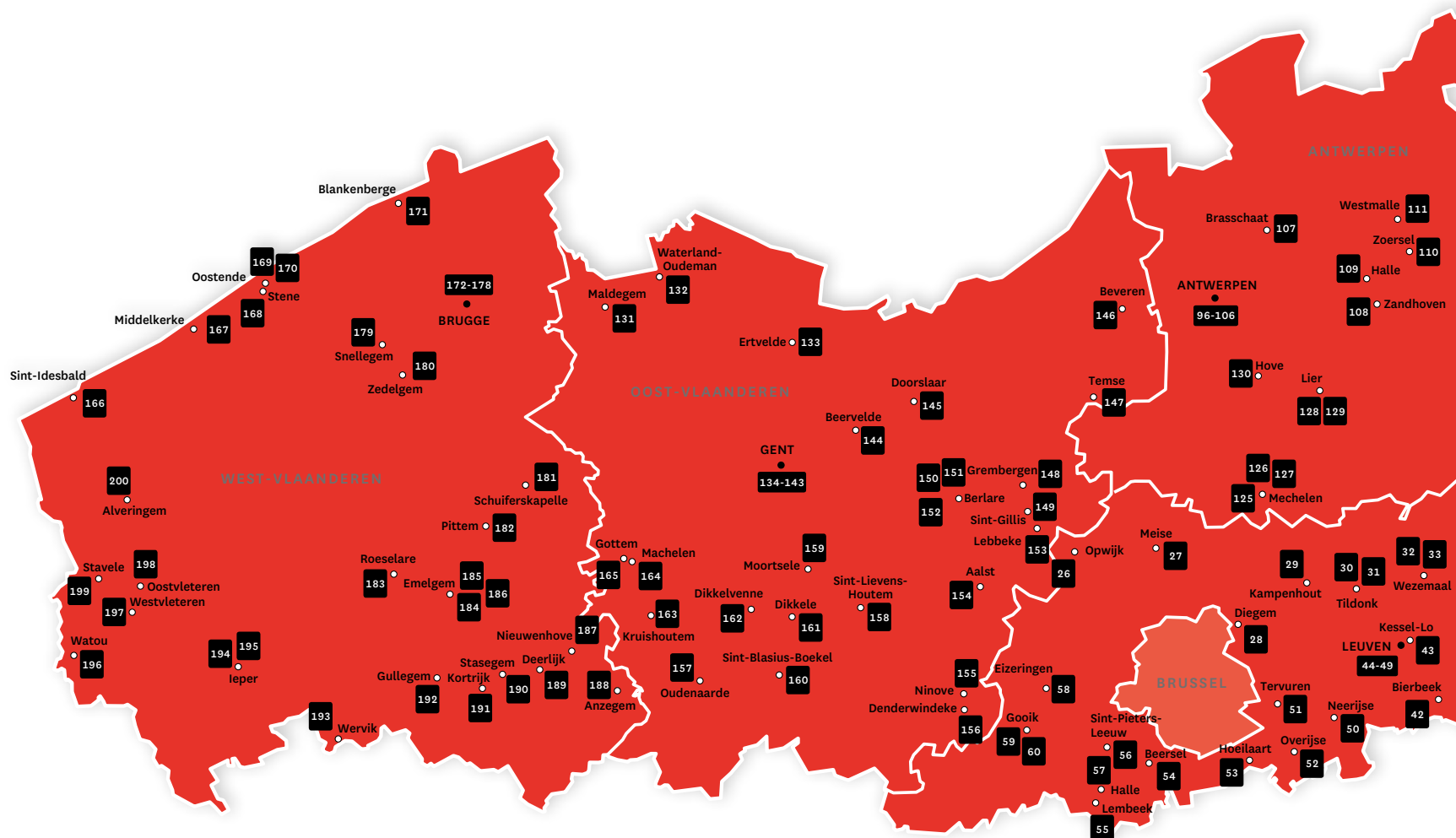
Dit boek vult een leemte in voor biertoeristen als mezelf: het zet 200 van de fijnste biercafés verspreid over de vijf Vlaamse provincies en Brussel in de kijker. Auteur en meester-biersommelier Sofie Vanraefelghem licht per café de plek toe, raadt er een typisch bier aan en geeft op de koop toe een toeristische tip. Na het lezen van deze originele reisgids door ons eigenste bierland ben ik van één ding zeker: bier zit niet alleen in onze genen, het zit ook in onze cultuur.

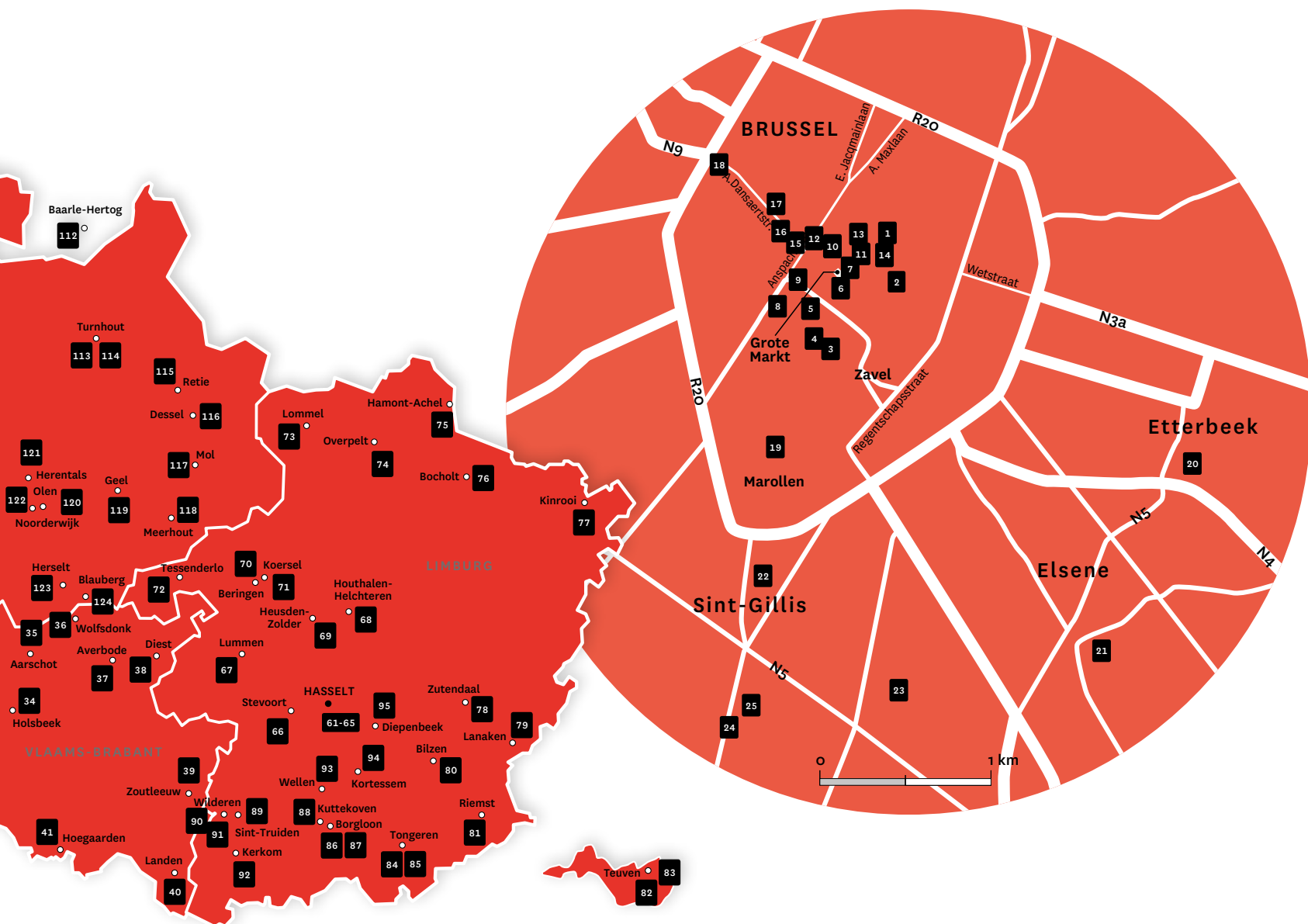


Sven Gatz

Minister van Cultuur, Media, Jeugd en Brussel

Overzichtskaart





Vlaanderen bierland, Vlaanderen caféland

Onze biercultuur bruist en gist zoals nooit tevoren. Op enkele jaren is het aantal brouwerijen in de tientallen gestegen, en dat is enorm fijn om te zien. Zeker als je weet dat we ooit meer dan 3000 brouwerijen rijk waren, een aantal dat in de 20ste eeuw tot onder de 100 wegzakte. Anno 2016 is het aantal brouwerijen alweer gestegen tot over de 200.

België is zeker niet het enige bierland, maar hier vind je een uniek palet aan stijlen, soorten en smaken. En dan heb ik het nog niet over onze fenomenale biergeschiedenis, de vele streekgebonden bierversen, de artisanale familiebrewerijen, de lokale biertradities, enz.

OOK EEN CAFÉCULTUUR

Bijna eenzelfde verhaal kan verteld worden over onze cafécultuur. En hoewel het voor een horecazaak beslist niet evident is om te overleven in de huidige snelle wereld, slagen veel cafés er toch in om stand te houden. Kwaliteit, innovatie en stielkennis blijken de sleutels tot succes te zijn. Uit een recent onderzoek dat we voerden, samen met Mercure Hotels, blijkt heel duidelijk dat de Belg nog altijd geregeld op café gaat. En dat de kroeg de plek bij uitstek blijft om van een heerlijk gerstenat te genieten.

DE 200 BESTE

Hoog tijd dus, zo meenden wij, om de 200 beste biercafés van Brussel en Vlaanderen in de kijker te zetten. Maar hoe begin je hier aan? Door vooral veel op café te gaan. Maar ook door aandacht te hebben voor de details. Het was verre van eenvoudig. Begonnen met een ruwe selectie van ongeveer 450 cafés zijn we uitgekomen op een persoonlijke top-200.

SELECTIECRITERIA

In eerste plaats hebben we gelet op de manier waarop bier aan bod komt. Hoe ziet de bierkaart eruit? Hoe wordt het bier gepresenteerd

en geschonken? Bovendien vonden we de kwaliteit en verscheidenheid in het bieraanbod belangrijker dan de omvang van de bierkaart.

Daarnaast hebben we gekeken naar het concept van het café: hoe speciaal, authentiek of uniek is de herberg in kwestie? Zo tronen we je in dit boek mee naar het proeflokaal van de rock-'n-rollbrouwers van ons land, naar plekken waar je pal naast de koperen brouwketel het ter plaatse gebrouwen bier proeft. Maar evengoed naar dat sfeervolle bruine café met houten interieur, naar die fijne bierbistro of naar die retro vintagebar waar je uitsluitend artisanale gerstedranken van 't vat kunt bestellen. Of wat gedacht van een moderne bierbar waar de uitbater focust op degustatie?

Er is één grote constante bij de geselecteerde adressen: in elk café dat dit boek portretteert, wordt Bier met een hoofdletter geschreven.



IN HET GLAS

Per café geef ik een biersuggestie mee. Niet omdat ik vind dat dit het allerbeste is wat je op dat specifieke adres op de bierkaart aantreft, noch omdat je absoluut dat bier op deze locatie moet drinken, maar omdat ik van de gelegenheid gebruik wil maken om een degelijk Belgisch bier voor te stellen. Elke in-het-glas-suggestie is een tip. Het is steevast een aanrader! Voor wanneer je niet weet wat te bestellen. Ik hoop vooral dat dit boek een lekkere leidraad mag zijn tijdens jouw ontdekkingstocht doorheen de wereld van het schuimende gerstenat en van de bruisende cafés waar die parels getapt en geschonken worden.



IN DE BUURT

Omdat we tijdens deze ontdekkingsreis door 'Vlaanderen bierland' net iets verder willen kijken dan onze neus – boven die biersnor – lang is, geven we bij ieder adres een leuke tip voor een uitje in de buurt mee. En zo heb je meteen een reden om van je cafébezoek een daguitstap te maken.

DANK JE WEL

Je merkte vermoedelijk al dat ik vaak in de we-vorm schrijf. Sinds een aantal jaar word ik ondersteund door een fantastisch team. Niet alleen valt *Sofie's World* in duigen zonder hen, ook dit boek had ik nooit kunnen realiseren. Bij deze wil ik oprecht en van harte Yannick, Annelies en Andy bedanken voor alle hulp. Dit boek schrijven zou evenmin gelukt zijn zonder de steun van mijn vader Marc. En al even onmisbaar voor mij, was mijn man en *partner in crime* David Le Roy: mijn rots in de branding. Santé!



**Sofie
Vanrafelghem**

Bier aan tafel

Heb je na je cafébezoek grote honger gekregen of wil je graag een echt bierdiner meemaken?

De Belgische biercuisine herleeft volop en is absoluut het ontdekken waard. Hieronder vind je onze tien favorieten:

1 GRAND CAFÉ DE ROODEN HOED Antwerpen

In de schaduw van de Antwerpse kathedraal vind je Grand Café De Rooden Hoed. Je geniet er van een zeer klassieke en verfijnde keuken waarin zeevruchten en kreeft centraal staan. In het oudste restaurant van Antwerpen krijgt elk gerecht een passende biersuggestie mee op de menukaart. Geen fan van het voorgestelde bier? Ze stellen je met plezier een andere geslaagde *pairing* voor. www.deroodenhoed.be

2 EET- EN BROUWHUIS DE HOPPESCHUUR

Knesselare

Naast haar liefde voor bier heeft Hildegard van Ostaden ook een passie voor koken. Toen ze in Ruiselede de kleine brouwerij Urthel startte, groeide het idee voor een eigen restaurant. Samen met haar man Bas serveert ze in De Hoppeschuur gerechten met streekproducten zoals Duroc d'olives (varkensvlees) of West-Vlaams rood (rundsvlees) die je kunt combineren met de zelfgebrouwen biertjes. www.hoppeschuur.be

3 GASTHOF-RESTAURANT 'T HOMMELHOF Watou

't Hommelhof, in het landelijke Watou, is al bijna drie decennia een vaste waarde op het vlak van biergastronomie. Chef Stefaan Couttenye was een van de allereerste chefs die bier zowel letterlijk als figuurlijk op de kaart zette. Het restaurant is ook vandaag nog altijd een grote aanrader. Stefaan kreeg zelfs de bijnaam 'de godfather van de biergastronomie' mee.

www.hommelhof.be

4 NÜETNIGENOUGH Brussel

Op een boogschuit van de Grote Markt vind je een klein restaurantje dat zowel Brusselse gerechten als grootmoeders keuken met een bierig sausje brengt. De bierkaart overtreft de eetkaart in Nüetnigenough. Hier staan kleine brouwerijen centraal. Al moet je even wachten op een tafeltje, het bieraanbod maakt het meer dan waard. www.nuetnigenough.be

5 RESTAURANT ONDER DE TOREN Hansbeke

Bier is duidelijk de blikvanger in Restaurant Onder de Toren. Culinaire topgerecht en bier serveren zoals ze op deze plek doen, is nog steeds uitzonderlijk. Chefkok Sam Van Houcke vormt een geweldig team met zijn vrouw Stefanie Van Nieuwenhuyze, die de zaal voor haar rekening neemt. www.resto-onderdetoren.be

6 GRAND CAFÉ DEN GROOTEN WOLSACK Mechelen

Aan de voet van de indrukwekkende Sint-Romboutstoren in Mechelen dineer je in een gerenoveerd neoclassicistisch pand. Elke *pairing* met bier wordt op de menukaart zorgvuldig toegelicht op de menukaart. www.dengrootenwolsack.be

7 EETKAFFEE MULTATULI EN DE STOKERIJ Gent

De Gentse zaken Eetkaffee Multatuli en De Stokerij zijn voor bierliefhebbers vaste waarden. Een (h)eerlijke brasseriekeuken op basis van verse producten en kwaliteitsbieren, daar staan ze allebei voor. Toppers zijn de huisbieren Staminee Blond en Bruin, gebrouwen bij de Poperingse hopboer Brouwerij De Plukker.

www.eetkaffee-multatuli.be / www.destokerij-gent.be

8 DE HEEREN VAN LIEDEKERCKE Denderleeuw

Deze zaak werd al enkele keren verkozen tot beste bierrestaurant van de wereld. De broers Tom en Joost De Four hebben een enorm uitgebreide bierkaart en serveren heel wat biergerechten, waarvan sommige bereid zijn met de huisbieren. Het restaurant is bij bierliefhebbers vooral bekend voor zijn maandmenu's. Per gerecht krijg je twee bieren, vergezeld van deskundige uitleg. www.heerenvanliedekercke.be

9 JILLES BEER & BURGERS Gent/Brugge/Oostende

Jilles d'Hulster is de man achter de naar hem genoemde burgerzaken in Gent, Brugge en Oostende waar je van topburgers en dito bieren kunt genieten. Bij elke burger zie je een contrasterend en een passend bier als suggestie op de menukaart. Aanraders zijn de huisbieren Rostekop en Golfbreker, gebrouwen door Brouwerij Fort Lapin voor Jilles Beer & Burgers. www.jilles.be/beer-burgers

10 LA BUVETTE Sint-Gilles

La Buvette is een verborgen Brusselse parel. In deze kleine zaak in een oude slagerij in Sint-Gilles hangt, met de betegelde muren en tweedehands stoelen, een heel bijzondere sfeer.

Op de bierkaart vallen vooral de indrukwekkende buitenlandse bieren op. Gerstenat uit onder andere het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Noorwegen en Nieuw-Zeeland verrassen zowel de leek, maar zeker ook de kenner aangenaam.

www.la-buvette.be



À la Mort Subite **BrewDog Brussels** La Porte Noire
Het Goudblommeke in Papier Poechenellekelder
Au Brasseur Le Cercueil **Moeder Lambic**
Fontainas Brasserie du Lombard **À la Bécasse**
Théâtre Royal de Toone / Koninklijk Theater van
Toone **Le Cirio** Delirium Café **Délices et Caprices**
Le Coq **Café Bizon** Monk Bar **Brussels Beer**
Project La Brocante **Beers Bank** L'Amère à Boire
Brasserie l'Égalité L'Aubièregiste **Dynamo - Bar**
de Soif Moeder Lambic Original





A la Mort Subite

NOS SPÉCIALITÉS
BRUXELLOISES
—
TARTINE 1900
TARTINE FROM.BLANC

BRASSERIE
VOSSSEN

M^e DE BIÈRES

7

NOS SPÉCIALITÉS
BRUXELLOISES
—
GUEUZE *et* KRIEK
"MORT-SUBITE"



À la Mort Subite

EEN GOED BIER BIJ DE PIETJESBAK



In 1910 startte Théophile Vossen op de hoek van de Storm- en de Bergstraat een café met als naam La Cour Royale. De klanten van de Nationale Bank kwamen er zich ontspannen, zeker als er lange rijen voor het loket stonden. Meestal werd er 'pietjesbak' gespeeld. Wie het spel verloor, werd als dood ofwel 'mort' bestempeld. Tijdens het spelen verloren de bankgangers al eens de tijd uit het oog. Wanneer de tijd echt begon te dringen en de plicht weer riep, moesten ze abrupt het spel staken en een laatste keer werpen. Die laatste worp noemde men de 'mort subite'. Wegens de populariteit van het spel besloot de uitbater om de zaak te heropenen in 'À la Mort Subite'. In 1928 verhuisde het café naar zijn huidige locatie. Met zijn oude spiegelwanden en de vele foto's ademt het nog echt de sfeer van vroeger. Je kunt er natuurlijk een Mort Subite drinken, maar evengoed een trappist of een ander bier. Voor wie een hapje wil eten, is er een goedgevulde menukaart.



IN HET GLAS

Mort Subite Oude Gueuze Lambic

7% - Brouwerij Mort Subite - Alken-Maes

Je kunt in het café natuurlijk de meeste Mort Subitebieren op vat vinden. Maar wij opteren toch voor de meest authentieke variant: de Mort Subite Oude Gueuze, waarin je het hout proeft waarop het bier drie jaar lang rijpte. De heerlijk scherpzure smaak zorgt samen met de citruszure toets voor een verfrissend, complex bier.



IN DE BUURT

Kathedraal van Sint-Michiel en Sint-Goedele

Deze monumentale gotische kerk, die vooral op de televisie in beeld komt als er iemand van de koninklijke familie trouwt of is overleden, bepaalt al 500 jaar de skyline van Brussel. De bouw ervan begon in 1225 en werd pas 300 jaar later afgerond met de constructie van de twee torens. Wie het glas-in-loodvenster van de kathedraal goed bekijkt, ziet Jezus die op de geredde zielen wacht. Het meest opvallende aan het kerkinterieur zijn de barokke preekstoel en het indrukwekkende orgel met 4300 pijpen.



À la Mort Subite

Warmoesberg 7 - 1000 Brussel

Tel. 02 513 13 18 | www.alamortsubite.com



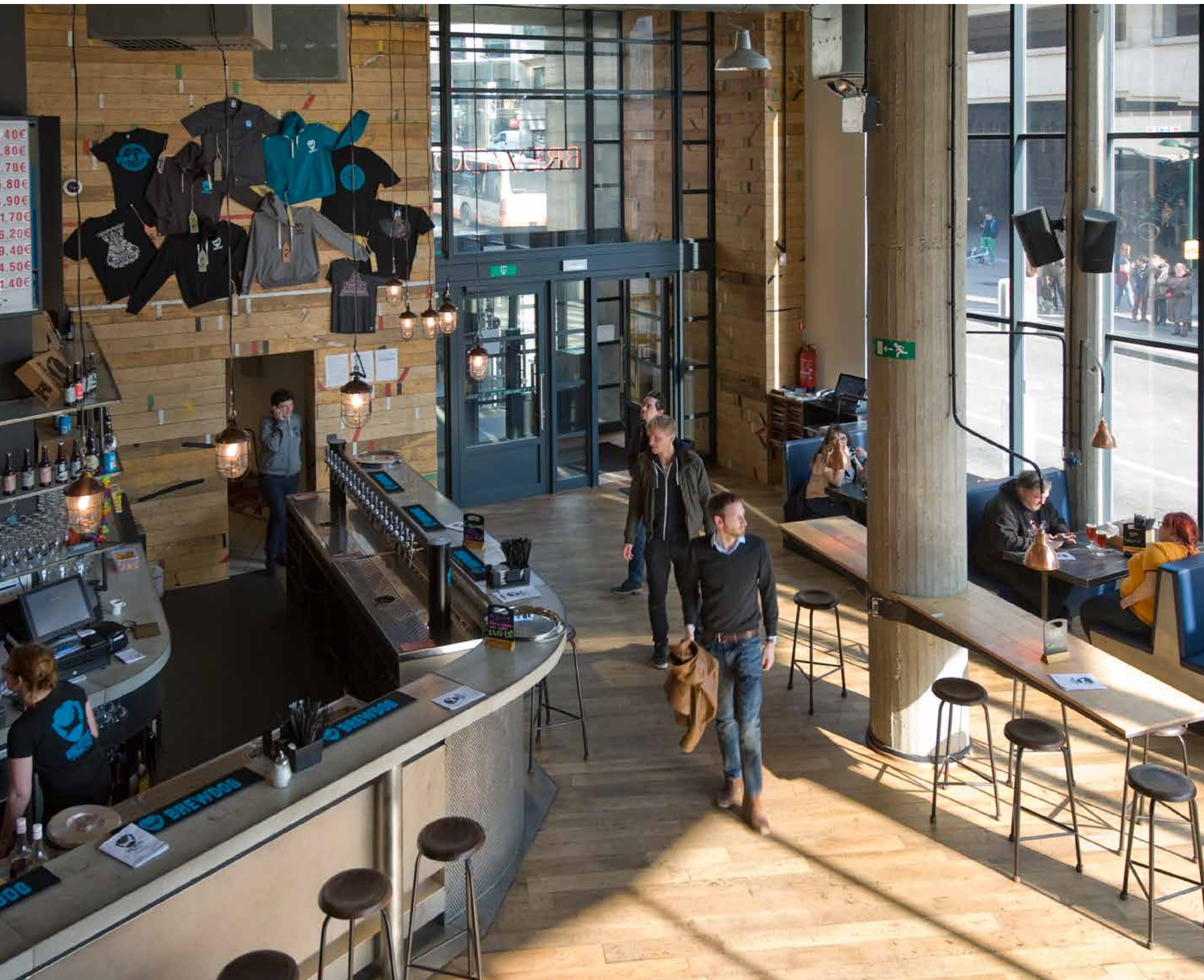
Alle dagen open van 11.00 u tot 1.00 u.



Kathedraal van Sint-Michiel en Sint-Goedele

BrewDog Brussels

SCHUIMENDE SCHOTSE ONTDEKKINGSREIS



BrewDog zal bij de meeste Belgen niet meteen een belletje doen rinkelen, maar deze Schotse brouwers zijn in een razend tempo de wereld aan het veroveren. Vanaf de oprichting in 2007 stond BrewDog bekend om zijn rebelse rock-'n-rollimago. Nauwelijks tien jaar later is de kleine brouwplaats van twee jonge gasten in Aber uitgegroeid tot een brouwerij met honderden medewerkers en vijftig BrewDog Bars over heel de wereld. Sinds 2015 heeft BrewDog ook een stek in Brussel, naast het Centraal Station. Tien eigen bieren op vat vallen er te proeven en daarnaast ook een lijst van (vaak Belgische) gastbieren van onafhankelijke brouwerijen. BrewDog heeft een hip industrieel interieur waar je op een groot, verlicht bord het aanbod kunt bestuderen. Het terras met houten paletten als zitjes is minstens even ongewoon. Met inmiddels 65 verschillende, eigen bieren heeft de BrewDogbrouwerij een erg uitgebreid en gevarieerd gamma ontwikkeld: een bezoekje aan het café wordt dus zeker en vast een schuimende ontdekkingsreis.



IN HET GLAS

Punk IPA

5,6% – BrewDog

De Punk IPA is het paradepaardje van BrewDog. De brouwerij begon er in 2007 mee. Met zijn 5,6% is de Punk nauwelijks zwaarder dan een pintje, maar door het gebruik van Amerikaanse en Nieuw-Zeelandse hoppen krijgt hij een uitgesproken fris aroma van citrusvruchten en pompelmoes. Met zijn zeer intense en geweldig verfrissende hopsmaak is het niet moeilijk om van Punk IPA te houden.



IN DE BUURT

Train World

Weinig mensen weten dat het Centraal Station gebouwd is naar een ontwerp van Victor Horta. Voor je een volgende keer weer naar een trein spurt, raden we je aan om eens goed om je heen te kijken. Ben je meer geïnteresseerd in treinen zelf, dan moet je zeker sporen naar Station Schaarbeek om Train World te ontdekken. Je ontdekt er de oudste in België bewaarde stoomlocomotief, de 'Pays de Waes' of de gestroomlijnde stoomlocomotief 'type 12'. En stap meteen ook eens binnen in de rijsimulator.

→ Prinses Elisabethplein 5 – 1030 Schaarbeek

www.trainworld.be | Gesloten op maandag



Centraal Station

2

BRUSSEL



BrewDog Brussels

Putterij 20 – 1000 Brussel

Tel. 02 513 63 55 | www.brewdog.com



Open van 10.00 u tot 1.00 u;
op vrijdag en zaterdag tot 2.00 u.

La Porte Noire

VERBROEDEREN BIJ EEN BIERTJE OF WHISKY



Op het ogenblik dat de meeste cafés rustig indommelen, komt La Porte Noire pas echt tot leven. Voor dit erg gezellige café daal je een paar trapjes af naar wat in de 16de eeuw de refter van het celrebroederklooster was. Later raakte de mooi gewelfde kelder in onbruik, maar in 1995 werd hij omgebouwd tot een uitgelezen bier- en whiskybar. Het kader geeft de bar een middeleeuwse, mythische sfeer en daar wordt gretig op ingespeeld. Alle van mystiek overlopende Keltische feesten worden hier uitvoerig gevierd. De ruime keuze van bieren en whisky's geeft je de kans om in het thema te blijven zonder ooit te moeten terugvallen op iets wat de revue al passeerde. Maar elke gelegenheid wordt aangegrepen om te feesten. In La Porte Noire gaat er geen week voorbij zonder dat er een speciaal evenement plaatsvindt. Bovendien heeft de bar de gewoonte om zo ongeveer de Brusselse nachten af te sluiten. De poort gaat pas dicht omstreeks 3.00 u. Een paar eeuwen geleden zouden de broeders dan waarschijnlijk al hebben staan aanschuiven voor het ochtendgebed.





IN HET GLAS

Dark Sister

6,66% – Brouwerij Anders! voor Brussels Beer Project

In 2013 werd de 'donkere ziel' van het Dark Sisterbier officieel voorgesteld in La Porte Noire. Sindsdien is de fruitig gehopte black IPA op de kaart gebleven om je te vergezellen tot in het diepste van de nacht.



IN DE BUURT

Stripstad

Brussel wordt terecht gezien als de striphoofdstad. Meerdere musea, galerijen, markten, festivals en speciaalzaken zijn volledig aan het stripverhaal gewijd, maar nog verrassender zijn de meer dan vijftig monumentale muurfresco's die je verspreid over de stad vindt. Zo kun je plots oog in oog staan met Kuifje, Asterix, Blake & Mortimer, Suske & Wiske, Lucky Luke en vele andere striphelden op een van de gevels van de Brusselse straten. Bij VisitBrussels, het Brusselse Agentschap voor Toerisme, kun je terecht voor een leuk stripparcours met plannetje dat je kennis laat maken met de mythische personages en hun getalenteerde tekenaars. Een unieke wandeling die je naar tal van onbekende plekken in Brussel brengt.

→ www.visitbrussels.be

3

BRUSSEL



La Porte Noire

Cellebroersstraat 67 – 1000 Brussel

Tel. 02 511 78 37 | www.laportenoire.be



Alle dagen vanaf 17.00 u. Gesloten op zondag.



Stripmuur van Billy The Cat

TEKSTEN

Sofie Vanrafelghem

Werkten mee aan dit boek: David Le Roy, Yannick de Cocquéau,

Andy de Mulder en Marc De Smedt, BLES vzw

www.sofiesworld.be

www.facebook.com/sofiesworld.be

www.instagram.com/sofievannrafelghem

https://twitter.com/SVanrafelghem

FOTOGRAFIE

Koen De Langhe (Brussel en Vlaams-Brabant),

Johan De Meester (Oost-Vlaanderen en West-Vlaanderen)

Ivo Hendriks (Antwerpen en Limburg)

OMSLAGFOTO Roetz-Bikes

FOTO AUTEUR Sofie's World

OMSLAG Evelien Gillis – Armée de Verre

ONTWERP Evelien Gillis – Armée de Verre

CARTOGRAFIE Tatjana Matysik

www.lannoo.com

Registreer je op onze website en we sturen je regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017

D/2016/45/586 – ISBN 978-94-014-3231-3 – NUR 504, 511

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/op openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, digitale reproductie of op welke wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

FOTOVERANTWOORDING

Abby T./Shutterstock.com – 59
Alizada Studios/Shutterstock.com – 103 r.
Andrii Malkov/Shutterstock.com – 71 r.
Antoine 49 – 363 l.
Anton Ivanov/Shutterstock.com – 109 l.o., 111
Bauwens Sarah – 369 r.
Beerism.ca – 45 b., 51 b.
Bekaert Frédéric – 261 l.
Bentuan – 45
Bières de Chimay – 117 l., 265 l.b.
Bombaert P./Shutterstock.com – 17 o.
Bosgeus – 367 b.
Botond Horvath/Shutterstock.com – 41 r.
Brasserie Cautlier – 144 l.
Brasserie d'Achouffe – 213 l.
Brasserie des Légendes – 301 l.
Brasserie du Bocq – 333 b.
Brasserie Dubuisson – 188 l.
Brasserie l'Échasse – 41 l.
Brasserie Lefebvre – 101 l.
Brasserie Les 3 Fourquets – 193 l. , 401 r.
Brouwerij Alken Maes – 149 l.
Brouwerij Alken Maes – 151 l.
Brouwerij Anders! – 204 l.
Brouwerij Belgoo – 42 r.
Brouwerij Boelens – 313 l.b.
Brouwerij Boon – 125 l., 126 l., 302 r.
Brouwerij Bosteels – 24 r.
Brouwerij Contreras – 307 o., 345 o.
Brouwerij Danny – 163 r.
Brouwerij De Block – 326 r.
Brouwerij De Dochter van de Korenaar – 243 l.
Brouwerij De Glazen Toren – 329 l.
Brouwerij De Koninck – 218 r., 231 b., 231 o.
Brouwerij De Landtsheer – 304 r.
Brouwerij De Leite – 379 o.
Brouwerij De Ranke – 357 r.
Brouwerij De Vlier – 83 l.
Brouwerij Den Toetèlèr – 139 l.
Brouwerij Du Bocq – 245 b.
Brouwerij Haacht – 259 l.
Brouwerij Het Gulden Spoor – 407 l.
Brouwerij Huyghe – 71 l., 89 l.
Brouwerij Jessenhofke – 203 l.b.
Brouwerij Kazematten – 178 r., 410 l.
Brouwerij Martens – 164 r.
Brouwerij Pirlot – 234 r.
Brouwerij Roman – 341 l.
Brouwerij Sint-Bernardus – 421 l.
Brouwerij Slaapmutske – 311 l.
Brouwerij Slaghmuylder – 331 b.
Brouwerij 't Gaverhopke – 396 r.
Brouwerij Timmermans – 33 l.
Brouwerij Val-Dieu – 257 b.
Brouwerij Van Den Bossche – 292 l.
Brouwerij Van Honsebrouck – 169 l., 395 b.
Brouwerij Van Steenberghe – 113 l.b., 284 r., 338 r.
Brouwerij Wilderen – 199 l.

Brouwerij Wolf – 87 l.
Brouwhuys De Vaart – 103 l.
Brussels-Beer-Project – 19 l.
Bruxelles Art Deco – 55 r.
Buscombe John – 39 r.
Ceuppens Rudi – 135 l.
Claes Johan – 77 l.
Claeys Peter – 351 r.b.
Coenen Elke – 297 l.
Compernelle Jens – 97, 269 r., 277, 359 l., 415 l., 417 r.
Corazzini Emanuele – 60 r.
Cornillie Patrick – 389 l.
Cozmix-Volkssterrenwacht Beisbroek vzw – 381 o.
De Garre – 377 l.
De Langhe Koen – 157 o., 163 l., 285 r., 319 r., 321 l.o., 323 l.
De Meester Johan – 27 l.o., 79, 83 r., 89 r., 91 b., 95 b., 125 r.o., 127 o., 129, 132 r., 134, 179 l., 191 o., 257 o., 291 r.o., 313 l.o., 335, 343 r.o., 359 r., 383 r., 403, 409 r.
De Proefbrouwerij – 295 l.
De Schuyter Marc – 173 o.
deSingel Internation Arts Camput – 4
Dewickere Stefan – 141 o.
Dhondt Jan – 377 r.
Dirk VE, via Creative Commons License – 393 r.
Doug – 337 l.
Duvel Moortgat – 325 l.
Elst Erik – 217 l.
Geert – 45 o.
Gemeente Rotselaar – 81 l.
Georgio – 241 r.b.
Geudens Ivan – 252 r.
Gruutbrouwerij – 296 l. en r., 297 r.
Gulpener Bierbrouwerij – 181 l.
Hauspie Gunter – 161 o., 333 o.
Hedonis Ambachtsbier – 349 l.b.
Heelge – 225 l.b.
Heirman Tim – 87 r., 107 o., 139 r.o., 143 r.o., 145 b., 223 r.o., 295 r.o., 303 b., 309 o., 341 r., 349 l.o.
Hendriks Ivo – 77 r.o., 177 o.
Historium – 367 o.
Hopboerderij 't Hoppecruyt – 415 r.
Hoppy Media – 361 l.
Horal – 131 l.
Huisbrouwerij Halve Maan – 371 o.
Hunter Marc – 105 r.o.
In Flanders Fields Museum – 413 r.
Jassy – 278 r.
Kempens Landschap – 233 r.
Kiev Victor/Shutterstock.com – 35 r.
Kraskland, via Creative Commons License – 167 o.
Lamb HY Tseng – 113 l.o.
Leonardo – 289 l.
Leppens Daniël/Shutterstock.com – 275
Leroy Daniël – 133 l.
Lunde Andreas – 383 l.
Maenhaut-Van Lemberge Ignace – 15 b., 109 l.b., 157 b., 238 r., 272 r., 299 l., 319 l., 343 l.
Markovskiy Mikhail/Shutterstock.com – 217 r.
Mejia Christopher – 365 l.
Merclis Luc – 15 o.
Mertens Marco – 147 o.
Moravius – 53 l.
Murphy John C. – 375 l.
Museum Deinze en de Leiestreek – 351 r.o.
Neven Johan – 193 r.
Noë Eli – 369 l.
Palm Belgian Craft Brewers – 355 r.
Palmaers Tom – 151 r.
Pe3k/Shutterstock.com – 23 b.
Pecold/Shutterstock.com – 215 b.
Picobrouwerij Alvinne – 405 l.
Plantentuin Meise – 69
Provincie Oost-Vlaanderen – 287
Ralph & Dot – 249 l.
Robaujapon – 31 o.
Rostad Bernt – 223 l., 418 l.
Saunders Drew – 32 r.
Scheldebrouwerij – 186 r., 221 o.
Schoort J. – 181 r.o.
Schroeter Michael – 21 l.
Sedmakova Renata/Shutterstock.com – 271 l.
Skyfish/Shutterstock.com – 49 r., 63
Superspak – 47
Swisher Janet – 37 l.
't Hofbrouwerijke – 142 r.
Texture, museum over Leie en Vlas – 401 l.
Thornbridge – 211 l.
Toerisme Aarschot – 85 o.
Toerisme Bocholt – 169 r.
Toerisme Kortrijk – 393 l.
Toerisme Malle – 241 r.o.
Toerisme Oost-Vlaanderen – 334
Toerisme Vlaams-Brabant – 75
Tuinen Adegem – 283 o.
Van den Bossche Sari – 51 o., 291 r.b.
Van den Brand Kelly – 365 r.
Van der Auwera Tina – 320 r.
Van Gestel Peter – 196 r.o.
Van Look, Ward – 237 o.
Velvet, via Creative Commons License – 391 o.
Verbaska/Shutterstock.com – 27 l.b., 39 l.
Verdonck Erik – 226 r.
Verhulst-Dotch Dominic – 131 r.
Victoriano Moreno – 213 r.o.
Vinken Jan – 171
Voegop Anne – 211 r.o.
Westtoer – 419 l.b.
Willems Jesse – 219 r.
www.sofiesworld.be – 121 r.
Yanugkelid/Shutterstock.com – 227 b.
Zeekaak – 19 r.