

# NIEUW PIKKELINGBIER

## Blond bier van hoge gisting

Het Pikkelingbier gans het jaar door verkrijgbaar!

Geef eens een Pikkelingbier als relatiegeschenk !

Het op de markt brengen van een eigen festivalbier kent bij de Pikkeling reeds een lange traditie. In het begin was er het 'Goeleken', genaamd naar de Heilige Gudula die in onze Faluintjesstreek haar wonderen verrichtte. Dit donkere bier werd eerst gebrouwen bij brouwerij Felix in Oudenaarde en later bij brouwerij Van Roy in Wieze, waar destijds Dhr. Luc Verhaegen brouwingenieur was. Toen de brouwerij Van Roy ophield te bestaan, zijn we met ons bier naar brouwerij Paeleman in Wetteren getrokken. Met de verandering van brouwer, werd ook het bier aangepast. Voortaan behoorde ons Pikkelingbier tot de familie der tripelbieren, gekenmerkt door een derde gistingproces van het bier in de fles. Toen ook brouwerij Paelemans ophield te bestaan, zijn we met onze tripel naar brouwerij Boelens in Belsele getrokken. Deze zeer kleinschalige brouwerij gaf zijn eigen toets aan ons bestaande recept voor het bier en heeft nog drie jaar lang onze Pikkeling tripel gebrouwen. Uiteindelijk hebben we dan 2 jaar geleden beslist om terug te keren

naar dichterbij huis, naar brouwerij Slaghuylers in Ninove. Deze brouwerij staat heden ten dage onder de leiding van Dhr. Luc Verhaegen, die we nog kennen uit de tijd dat ons 'Goeleken' bij brouwerij Van Roy in Wieze gebrouwen werd. Hiermee is de cirkel dus rond. Bij deze overstap werd er tevens ook geopteerd om niet langer een tripel te brouwen voor de Pikkeling. De voorbije 2 jaar werd onze Pikkeling gebrouwen op basis van een recept voor een amberkleurig bier. Dit is een bierenfamilie waar ook bv. Palm toe behoort. Vanaf dit jaar kiezen wij voor een blond bier van hoge gisting. Daarmee hoort ons Pikkelingbier voortaan thuis in dezelfde bierenfamilie als Affligem Blond en Witkap Stimulo.

Het hebben van een eigen bier is voor een vereniging als de VVV De Faluintjesstreek, die als voornaamste activiteit het Pikkelingfestival organiseert, een belangrijke troef. In het bier zit namelijk alles vevat waar wij voor strijden. In ons bier worden hop en verschillende graansoorten, geteeld in onze eigen Faluintjesgrond, verwerkt. Het brouwen gebeurt nog op een ambachtelijke manier en door een brouwerij die 100% Belgisch is en de traditie van de Belgische brouwkunst hoog in het vaandel draagt. Het is dus als vanzelfsprekend dat wij dit bier met trots aan de wereld voorstellen.

Vanaf dit werkjaar willen wij ons bier het ganse jaar door op de markt brengen. De vertegenwoordiger van brouwerij Slaghuylers, Marc De Saedeleer, zal ons bier meenemen in het gamma van de brouwerij wanneer hij in onze streek zijn bieren aan de man brengt. Ons bier zal daardoor op termijn verkrijgbaar zijn in alle gemeenten die deelnemen aan ons Pikkelingfestival. Dit initiatief zien wij als de start van een lange traditie. Bovendien brengen wij speciaal voor het Pikkelingfestival en voor onze sponsors ook een 75cl fles op de markt met geëmailleerde bedrukking. Deze fles wordt in eerste instantie enkel via de Pikkelingorganisatie op de markt gebracht. Het is een echt verzamelobject en is ideaal om als relatiegeschenk te geven. Het draagt als het ware de identiteit van de Faluintjesstreek en is daarom uniek.

De flessen worden in dozen van 6 stuks verkocht aan de prijs van 4,5 € per fles. Er is ook de mogelijkheid om authentieke Pikkelingglazen te kopen. Deze kosten 2 € per stuk. Pikkeling is ook verkrijgbaar in de bierhandel in bakken van 24 33cl flesjes. Voor cadeau verpakkingen vragen wij voor 33cl flesjes 1,6 € per flesje. Indien men relatiegeschenken wenst samen te stellen met 75cl flessen, glazen en/of 33cl flesjes, in een bepaalde verpakking, willen wij altijd en vrijblijvend een offerte maken.

Voor al jullie vragen over dit initiatief kunnen jullie terecht bij de volgende contactpersonen:

Wim Van Hamme (verantwoordelijke logistiek en horeca) GSM: 0475/35.81.00 - Mail: vanhammewim@yahoo.com

Reddy Van Der Borgh (werkgroep logistiek en horeca) GSM: 0485/69.73.11 - Mail: vanderborgh.deprez@telenet.be

