

BROUWERIJ - BRASSERIE

OMER VANDER GHINSTE

1892

NL

Brouwerij Omer Vander Ghinste brouwt, sinds 1892, kwalitatieve bieren volgens een authentiek recept. Om de bieren te promoten liet Omer Vander Ghinste aan de gevels van de cafés brandglasramen met het opschrift 'Bieren Omer Vander Ghinste' aanbrengen. Aangezien het vervangen van deze ramen nogal een dure kwestie is, wordt sindsdien elke eerstgeboren zoon in de familie 'Omer' gedoopt.

De brouwerij kent ondertussen al vijf generaties brouwtraditie en brouwt als enige brouwerij in België nog volgens de vier gistingswijzen.

FR

Brasserie Omer Vander Ghinste brasse, depuis 1892, des bières qualitatives selon une recette originale. La seule publicité que Omer Vander Ghinste se permettait, étaient les vitraux portant inscription 'bières Omer Vander Ghinste' qu'il plaçait dans les façades des cafés. Afin de ne pas être obligé de remplacer ces précieux vitraux à chaque changement de génération, il décida d'appeler son fils aîné également 'Omer'. C'est resté une tradition familiale jusqu'à nos jours et ceci depuis 5 générations.

La brasserie est la seule brasserie en Belgique à toujours brasser des bières selon les quatre méthodes de fermentation.

EN

Since 1892, Brewery Omer Vander Ghinste brews quality beers according to original recipes. Omer Vander Ghinste promoted his beers by placing stained glass windows saying "bieren Omer Vander Ghinste" in the front windows of the pubs. As these windows were very expensive, it was not an option to replace them at every change of generation. Therefore every firstborn son was baptised 'Omer'. This has become a family tradition, now already for 5 generations.

The brewery is the only brewery in the world which is still brewing according to the four fermentation methods.



NL Deze gisting duurt **3 tot 6 dagen** en verloopt op relatief hoge temperaturen (**15 - 25°C**). Na de gisting blijft de gist boven, vandaar de benaming 'hoge gist'. Hoge gisten produceren **meer smaakcomponenten**, zoals esters en **hogere alcoholen**.

FR Ce type de fermentation traditionnel dure de **3 à 6 jours**. On utilise des levures actives entre **15 et 25°C** et qui ont la particularité de remonter à la surface du liquide une fois qu'elles ont épuisé les sucres, d'où le nom de fermentation « haute ». Ces levures donnent généralement des bières à haute teneur en alcool et aux **arômes complexes**.

EN This type of fermentation occurs at relatively high temperatures (**15-25°C**). After fermentation, the yeast stays at the top. High-fermenting yeasts produce more taste components such as esters and **higher alcohols**.



NL Deze gisting verloopt bij lage temperaturen (**4-12°C**). De lage gist bezinkt na fermentatie. De volledige fermentatie duurt ongeveer **7-10 dagen**. Lage gist produceert **minder smaakcomponenten** dan hoge gist.

FR Cette méthode de fermentation s'opère entre **4 et 12° C**. Au cours du processus, qui dure **7 à 10 jours**, les levures migrent vers le fond de la cuve, d'où cette appellation de « fermentation basse ». Généralement moins fruitées que les bières de fermentation haute.

These fermentations occur at low temperatures (**4-12°C**), with the bottom-fermenting yeast sinking after fermentation. The complete fermentation takes about seven days. Bottom-fermenting yeast produces fewer taste components than top-fermenting yeast.

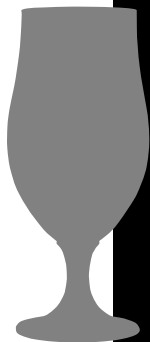
- NL** Tijdens de afkoeling van het wort in het open koelschip nestelen wilde gisten en bepaalde bacteriën zich in het wort. Bij ongeveer 20°C wordt het geënte wort naar de houten foeders (eikenhouten vaten) verpompt, waar het 18 maanden langzaam uitgist en rijpt.
- FR** Dans ce cas, le mout est laissé un certain temps à l'air libre dans le bac refroidisseur qui se trouve en haut de la tour. Des levures sauvages naturellement présentes dans l'air se chargent d'ensemencer le mout et de stimuler ainsi sa fermentation. Ensuite, le mout est transféré dans les tonneaux de chêne appelés 'foudres', où il fermente et mûrit lentement durant 18 mois.
- EN** After boiling the wort, the brew is pumped into the open coolship where it is cooled by the ambient air. During the cooling process, wild yeast and certain bacteria lodge in the wort. At about 20°C, the grafted wort is pumped into the oak casks where it is slowly fermented and ripened for 18 months.



- NL** Combinatie van bier van hoge gisting en spontane gisting op eikenhouten vaten. Nadat beide biersoorten door de brouwmeesters zijn goedgekeurd, mengt men beide bieren met elkaar. Dit zorgt voor een perfecte balans tussen het fruitige en het zurige van de bieren.
- FR** On parle de fermentation mixte lorsque deux types de micro-organismes font fermenter la bière. Après la fermentation spontanée et la maturation en fûts de chêne, le maître brasseur mélange le lambic avec de la bière de haute fermentation selon une recette spécifique. Ainsi il obtiens un équilibre parfait entre le goût fruité de la haute fermentation et le goût acide de la fermentation.
- EN** A combination of top and spontaneous fermentation beers in oak barrels. After both types of beer have undergone fermentation and maturing and have been approved by the brewing experts, they are mixed with each other according to a specific recipe. This ensures a perfect balance between the fruitiness and acidity of the beers.

- 8%

hoge gisting - haute fermentation - top fermentation



NL - OMER. Traditional Blond is een overheerlijk bier van hoge gisting met nagisting op de fles, gebrouwen volgens een traditioneel recept. OMER, dank zij zijn **fijn, fruitig aroma** en subtiele bitterheid aan de zorgvuldig geselecteerde grondstoffen, zoals de beste gerstemout uit de Loirestreek en drie aromatische hopsoorten uit Tsjechië, Slovenië en Duitsland

FR - OMER. Traditional Blond est une bière de haute fermentation, refermentée en bouteille. Elle est brassée en utilisant un malt d'orge de la région de la Loire et trois variétés de houblon aromatique. Ces ingrédients lui confèrent un **arôme fin et fruité**, ainsi qu'une amertume subtile. Elle se caractérise par un **gout généreux** et une arrière-bouche légèrement amère.

EN - OMER. Traditional Blond is a topfermented beer, refermented in the bottle, brewed according to an original recipe. It contains carefully selected ingredients, such as high-quality malted barley from the Loire region (France) and three varieties of aromatic hops. It is a full flavoured beer with a **fruity aroma and a subtle bitterness**.



NL

VOL EN FRUITIG,
BITTERE AFDRONK

GOUDGELE KLEUR,
FIJNE WITTE KRAAG

CITRUS, FRUITIG,
ZACHT

FR

FRUITÉE,
ARRIÈRE-BOUCHE
AMÈRE

COULEUR DOREE

CITRUS, FRUITÉE
DOUX

EN

FULL AND FRUITY,
BITTER FINISH

GOLDEN YELLOW COLOR,
THIN WHITE HEAD

CITRUS, FRUITY
SOFT



33CL, 75CL

NL - Schenk OMER, bij een temperatuur van 4 tot 6°C en laat daarbij ongeveer 1 cm in de fles.

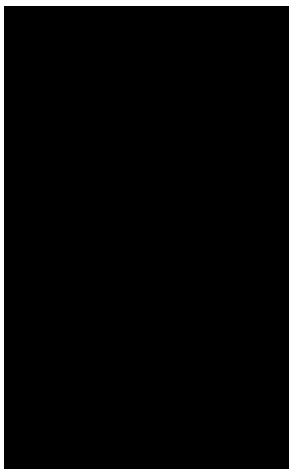
FR - Versez une OMER, à une température de 4 à 6°C et laissez environ 1 cm dans la bouteille.

EN - Serve OMER, at a temperature of 4 to 6°C, leaving about 1 cm in the bottle.



- 9%

hoge gisting - haute fermentation - top fermentation



NL - LeFort is een complex, donker bier van 9° met zoete, fruitige en zachte toetsen. De bleke en geroosterde, donkere gerstemouten zorgen voor een perfect evenwicht. Reken daarbij nog het aroma van chocolade/karamel en de fruitigheid van de hoge gisting, en je proeft een donker bier met een **volstrekt unieke smaak**.

FR - La LeFort est une bière foncée à l'arôme puissant, avec une saveur complexe. Ses arômes puissants et complexes font sentir un bouquet d'épices fines. En bouche, elle laisse un goût relativement sec et fruité avec une note de caramel et chocolat.

EN - LeFort is a complex, dark beer of 9° with a sweet and fruity touch. The pale and roasted, dark barley malts give the beer a **perfect balance**. The beer is lightly flavored with chocolate and caramel and the top fermentation gives a **slight fruitiness**. This results in a dark beer with a completely unique taste.



NL

FRUITIG, ZOET
CHOCOLADE, KAREMEL

DONKERE,
ROODBRUINE KLEUR

GEROOSTERDE,
DONKERE MOUT

FR

FRUITÉ, DOUX,
CHOCOLAT, CARAMEL

BRUNE FONCÉE
FINE MOUSSE

DES MALTS
NOIR ET TORRÉFIÉ

EN

FRUITY, SWEET,
CHOCOLATE, CARAMEL

DARK
BROWN COLOR

ROASTED,
DARK MALTS



33CL, 75CL



20L

NL - Schenk LeFort bij een temperatuur van 8 tot 10°C en laat daarbij ongeveer 1 cm in de fles.

FR - Versez une LeFort à une température de 8 à 10°C et laissez environ 1 cm dans la bouteille.

EN - Serve LeFort at a temperature of 8 to 10°C, leaving about 1 cm in the bottle.



- 8,8%

hoog gisting - haute fermentation - top fermentation



NL - *Tripel LeFort* is een complex, goudblond bier van 8,8% dat zich onderscheidt door zijn frisheid, fruitig aroma en een mooie zachte en volle smaak. Vanille- kruidnagelaroma en tegelijk een fruitige smaak van bananen en rode appels. Aangename toetsen van **citrus, limoen en rozen**.

FR - *Tripel LeFort* est une bière à la robe blonde dorée titrant 8,8% d'alcool, qui se distingue par sa complexité, sa fraîcheur, son arôme fruité ainsi que sa douceur et rondeur en bouche. **Arômes de vanille** et de clou de girofle, doublés d'une saveur fruitée de bananes et de pommes rouges. Avec ses agréables touches **d'agrumes et de citron vert**

EN - *Tripel LeFort* is a golden blonde beer of 8.8% ABV and sets itself apart through its crisp, fruity aroma and beautifully **rounded full flavour**. The top-fermenting yeast used for Tripel LeFort results in a beer with vanilla-clove aromas as well as a fruity taste of bananas and red apples. Pleasant hints of **citrus, lime and roses**



NL

FRUITIG EN KRUIDIG
ZACHTE AFDRONK

GOUDBLOND.
WITTE KRAAG

FRUITIG, COMPLEX

FR

AGRUMES, FRUITE,
FIN DE BOUCHE DOUX

DOREE, .
MOUSSE BLANCHE

FRUITEE,
COMPLEXE

EN

FULL AND FRUITY,
SOFT FINISH

GOLD, HAZY,
WHITE HEAD

FRUITY
COMPLEX



33CL, 75CL



20L

NL - Schenk Tripel LeFort bij een temperatuur van 6 tot 8°C en laat ongeveer 1 cm in de fles.

FR - Versez une Tripel Lefort à une température de 6 à 8°C et laissez environ 1 cm dans la bouteille.

EN - Serve Tripel LeFort at a temperature of 6 to 8°C, leaving about 1 cm in the bottle.

- 5,2%

lagergisting - basse fermentation - bottom fermentation

NL - Gerstemout, maisgries, fijne hopsoorten en water zijn de ingrediënten voor het pilswort. Dit wort, **Bockor**-specifiek, wordt met een brouwerij-eigen "lage gist" ingezaaid. De geur heeft een **frisse hoptoets** en een mooie ingehouden **bitterheid**.

FR - Malt d'orge, semoule de maïs, différentes sortes de houblon raffiné et de leau: tels sont les ingrédients de pils. Ce mout spécifique à la **Bockor** estensemencé avec une levure de basse fermentation propre à la brasserie. L'arôme a une touche houblonnée fraîche et une belle **amertume discrète**.

EN - Barley, maize grits, fine hops and water are the ingredients for the lager wort. This wort, **Bockor**-specific, gets seeded with a typical brewery yeast. The taste and aroma has a nice touch of hops and a **subtle bitterness**.



NL

ZACHT EN LICHT MOUTIG
SUBTIELE HOPBITTERHEID

ZEER HELDER GOUD,
FIJNE WITTE KRAAG

MOUTIG,
HOBBIG

FR

MALT DOUX ET LEGER
AMERTUME HOUBLONNÉE

DOREE, TRES CLAIRE,
FINE MOUSSE BLANCHE

MALTS DOUX,
HOUBLONNÉE

EN

MALTY
SUBTLE HOP BITTERNESS

BRIGHT GOLD,
THIN WHITE HEAD

SWEET MALTS,
HOPPY



25CL



20L, 30L, 50L

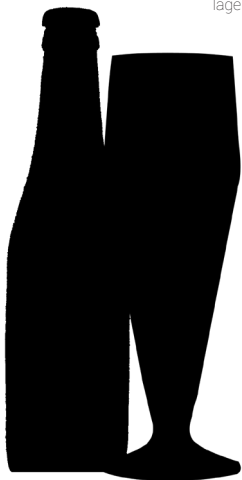
NL - Schenk Bockor bij een temperatuur van 4°C

FR - Versez une Bockor à une température de 4°C

EN - Serve Bockor at a temperature of 4°C

- 5,2%

lage gisting - basse fermentation - bottom fermentation



NL - **BLAUW** is een export bier, een biertype van lage gisting dat in de jaren '50 heel populair was. In die tijd was zware handenarbeid erg belangrijk en dronken de arbeiders regelmatig bier. **BLAUW** wordt uitsluitend gebrouwen met natuurlijke grondstoffen: water, mout, gers, mout, hop en gist.

FR - La **BLAUW** est une **Export**, un type de bière à fermentation basse très populaire dans les années '50. En ces temps de travail manuel intensif, cette bière était consommée en grandes quantités. La '**BLAUW**' est uniquement brassée avec des matières premières naturelles : eau, malt d'orge, houblon et levure.

EN - **Blauw** is an 'export beer', a beertype of low fermentation that was popular in the 50's. 'Blauw' is brewed with natural basics: water, barley, hops and yeast. Without addition of any preservatives, **BLAUW** has to be consumed as fresh as possible.



NL

MOUTIG
ZACHTE BITTERHEID



HELDER,
FIJNE WITTE KRAAG



MOUT,
HOPAROMA

FR

MALT DOUX
AMERTUME DELICATE

TRES CLAIRE,
FINE MOUSSE BLANCHE

MALTS,
HOUBLONNÉE

EN

SOFT MALT TASTE
SOFT BITTERNESS

BRIGHT YELLOW,
THIN WHITE HEAD

MALTS,
HOPPY



33CL

NL - Schenk BLAUW bij een temperatuur van 4°C

FR - Versez une BLAUW à une température de 4°C

EN - Serve BLAUW at a temperature of 4°C

- 5,5%

spontane gisting - fermentation spontanée - spontaneous fermentation

NL - *Cuvée des Jacobins* is een 100 % foederbier. Dit is een onversneden lambiek, en heeft 18 maanden gerijpt op eikenhouten vaten. Het bier heeft een robuust karakter, maar heeft een mooie en gesofisticeerde inhoud met een afdrank van vanille, gedroogde kersen en cacao. Dit is een complex, maar zeer **gebalanceerd** zuur bier.

FR - *Cuvée des Jacobins* est une bière de foudre Le lambic fermente spontanément et mûrit 18 mois dans des fûts de chêne. Ce produit a un caractère robuste avec un arrière-goût de vanille, de cerises séchées et de cacao. Une bière complexe et acide mais très **équilibrée**.

EN - *Cuvée des Jacobins Rouge* is a Flemish Sour Ale, red in color with a beguiling balance of malty sweetness and acidic sharpness. It is made from spontaneously fermented and barrel-aged beer of at least 18 months in age. The beer is cooled overnight in a large, shallow metal vessel called a coolship and then fermented and aged in **large oak foudres**.



NL

HOUT
ZURIGE AANZET

DONKERROOD,
LICHT WITTE KRAAG

VANILLE, CACAO,
ZURE KRIEKEN

FR

BOIS
DOUX ET ACIDE

ROUGE FONCEE
FINE MOUSSE BLANC

VANILLE, CACAO,
CERISES ACIDES

EN

WOOD
SOOR ONSET

DARK RED,
LIGHT WHITE HEAD

VANILLA, COCOA,
SOOR CHERRIES



33CL



20L

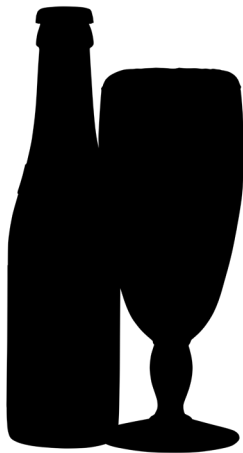
NL - Schenk *Cuvée des Jacobins* bij een temperatuur van 4 tot 6°C

FR - Versez une *Cuvée des Jacobins* à une température de 4 à 6°C

EN - Serve *Cuvée des Jacobins* at a temperature of 4 to 6°C

- 5,5%

gemengde gisting - fermentation mixte - mixed fermentation



NL - Als basisingrediënten voor **VanderGhinste Roodbruin** gebruikt men gerstemout, tarwe, karamelmout, hop en water. Hiermee wordt een bier van hoge gisting gemaakt.

Door dit bier te versnijden met bier van spontane gisting, minstens 18 maand oud, gerijpt op eikenhouten vaten (= foeders), bekomt men dit specifiek Zuid-Westvlaamse Rood-bruine bier.

FR - Le maître-brasseur utilise des malts d'orge, du froment, du houblon, de l'eau et du malt caramélisé pour brasser cette bière de haute fermentation. Celle-ci est alors coupée avec du lambic (bière de fermentation spontanée) qui a mûri 18 mois en fûts de chêne. Une brune typique du sud de la **Flandre-Occidentale**.

EN - The main ingredients of **Vanderghinste Rood Bruin** are malted barley, wheat, hops, water, and caramelized malts. These are used to brew a top-fermented beer.

Blending this beer with lambic beer aged in oak for 18 months, results in this specific West Flanders Brown beer. Its typical flavour is characterized by a well-balanced, hardly noticeable sourness.



NL GOEDE BALANS
TUSSEN ZOET EN ZUUR



DIEP ROODBRUIN



**ROOD FRUIT,
KARAMELMOUT**

FR EQUILIBRE ENTRE
ACIDITÉ ET DOUCEUR

COULEUR ROUGE BRUNE

**FRUITS ROUGES,
MALTS DE Caramel**

EN GOOD BALANCE
BETWEEN SWEET & SOUR

RED-BROWN

**RED FRUIT,
CARAMEL MALTS**



25CL



20L

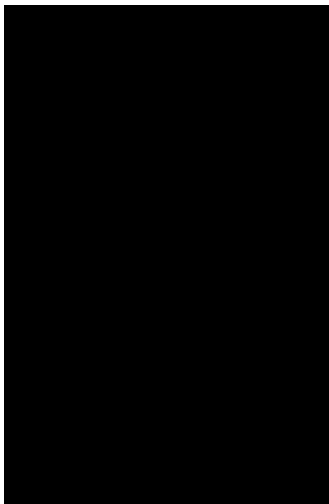
NL - Schenk VanderGhinste Roodbruin bij een temperatuur van 4 tot 6°C

FR - Versez une VanderGhinste Roodbruin à une température de 4 à 6°C

EN - Serve VanderGhinste Roodbruin at a temperature of 4 to 6°C

- 3,5%

spontane gisting - fermentation spontanée - spontaneous fermentation



NL - Kriek Max wordt gebrouwen op basis van spontane gisting (ook wel foederbier genaamd). De perfecte combinatie van 25% natuurlijke kriekensappen, samen met het basisbier bezorgen deze kriek niet enkel zijn uitstekende smaak, maar ook zijn aangename geur.

FR - La Kriek Max est un coupage de bière de basse fermentation et de bière à fermentation spontanée. 25 % de jus naturels de cerises confèrent à cette Kriek non seulement son goût exquis, mais aussi son agréable arôme.

EN - Kriek Max is made from a mixture of bottom-fermented and spontaneously fermented beer (also called "foeder beer"). The perfect combination of 25 % natural cherry juices on one hand and the basic beer on the other hand, lends this kriek not only its excellent flavour, but also its pleasant smell.



NL

VANILLE
AMANDEL

KERSROOD,
LICHTE ROZE KRAAG

FRUITIG,
GEUR VAN KRIEKEN

FR

VANILLE
AMANDE

ROUGE CERISE
FINE MOUSSE ROSE

FRUITE,
CERISE

EN

VANILLA,
ALMOND

CHERRY RED,
LIGHT PINK HEAD

FRUITY,
SMELL OF CHERRIES



25CL



20L

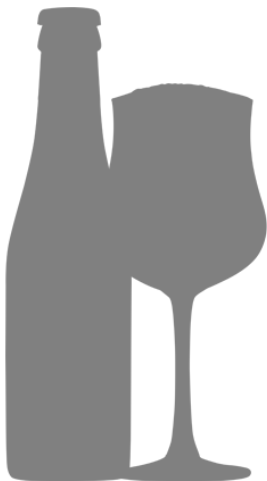
NL - Schenk Kriek Max bij een temperatuur van 4°C

FR - Versez une Kriek Max à une température de 4°C

EN - Serve Kriek Max at a temperature of 4°C

- 4,5%

spontane gisting - fermentation spontanée - spontaneous fermentation



NL - Rosé Max wordt gebrouwen op basis van tarwebier, bestaande uit 70% gerstemout en 30% tarwe en is verrijkt met natuurlijke rode vruchtensappen en natuurlijke aroma's. Het bier heeft een zachtrode kleur. Zijn fruitigzoete en verfrissende smaak doet u verlangen naar een lange, warme zomer!

FR - Rosé Max est composée de 70% de malt d'orge et 30% de froment et est enrichie de jus de fruits rouges et d'arômes naturels. La couleur de la bière est rouge et claire. Son goût doux, fruité et rafraichissant vous feront aspirer à un été long et chaud!

EN - Rosé Max is based on wheat beer, composed out of 70% malt and 30% wheat and is enriched with natural juice of red fruits and natural aromas. The beer has a clear and red colour. The refreshing and fruity flavour makes you wish for a hot and long summer!



NL

FRUITIG,
LICHT ZURE AFDRONK

ROSE GEKLEURD,
LICHTE ROZE KRAAG

ROOD FRUIT,
ZOETE KERSEN

FR

FRUITÉ,
ARRIÈRE GOÛT AIGRE

COULEUR ROSE
FINE MOUSSE

FRUITS ROUGES,
CERISES DOUCES

EN

FRUITY, SLIGHTLY
SOUR AFTERTASTE

COLORÉ PINK,
LIGHT PINK HEAD

RED FRUIT,
SWEET CHERRIES



25CL



20L

NL - Schenk Rosé Max bij een temperatuur van 4°C

FR - Versez une Rosé Max à une température de 4°C

EN - Serve Rosé Max at a temperature of 4°C

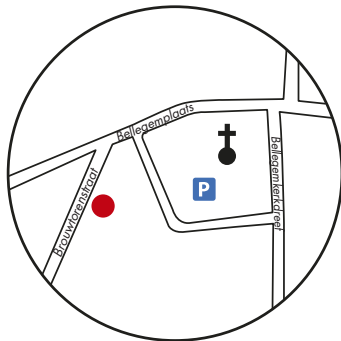
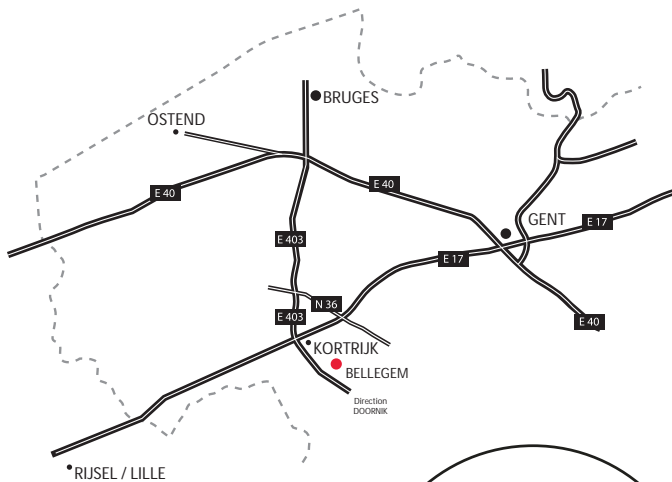


NL België staat bekend om zijn **rijke biercultuur**. Ook in de **gastronomie** worden meer en meer recepten met bier bereid. Maar bier is vooral een perfecte partner om bij het gerecht te serveren. Elk gerecht en elk bier hebben hun eigen specifieke smaakaccenten gaande van zuur, zoet, zout, bitter tot droog, kruidig en fruitig. Naargelang de combinatie kunt u het bier en gerecht met elkaar laten contrasteren, complementeren of in harmonie brengen. Ontdek onze volledige receptenrubriek op www.omervanderghinste.be

FR Ces dernières années, la bière a acquis une place particulière dans la **gastronomie**. Non seulement de plus en plus de chefs osent désormais utiliser la bière dans leur cuisine créative et contemporaine, mais la bière est aussi de plus en plus souvent servie en accompagnement des plats, en lieu et place du traditionnel vin. Acide, sucrée, salée, amère, douce, sèche, épicée, fruitée : chaque plat et chaque bière ont leurs saveurs spécifiques. Suivant vos goûts, vous pouvez combiner ses saveurs . Découvrez notre section complète de recettes sur www.omervanderghinste.be

EN Belgium is known for its rich **beer culture**. More and more recipes with beer are being prepared in **gastronomy**. But beer is above all a perfect partner to serve with dishes. Each dish and each beer has its own specific flavour accents ranging from sour, sweet, salty and bitter to dry, spicy and fruity. Depending on the combination, you can make beer and food contrast, complement or harmonise with each other. Discover our complete recipe section at www.omervanderghinste.be





Brouwerij Omer Vander Ghinste
Brouwtoerenstraat 5 - 8510 BELLEGEM
Tel. +32 (0)56 23 51 71
info@omer.be
www.omervanderghinste.be

BROUWERIJ - BRASSERIE
OMER VANDER GHINSTE
1802