

Met de auto Langs trappist en abdij



editie mei 2026

ROUTESHEMA	Aantal km's
Berkel Enschof – Meersel Dreef	36
Meersel Dreef – Westmalle	30
Westmalle – Brugge	132
Brugge – Oudenburg	22
Oudenburg – Koksijde	35
Koksijde – Lo Renninge	21
Lo Renninge – Mont des Cats	35
Mont des Cats – Westvleteren	15
Westvleteren – Alveringem	18
Alveringem – Poperinge	7
Poperinge – Watou	8
Watou – Vleteren	102
Vleteren – Peruwelz	5
Peruwelz – Pipaix	111
Pipaix – Peruwelz	9
Peruwelz – Maredsous	20
Maredsous – Chimay	58
Chimay – Rochefort	97
Rochefort – Villers-devant-Orval	84
Orval – Achouffe	92
Achouffe – Stavelot	45
Stavelot – Val-Dieu	50
Val Dieu – Kerkrade	39
Kerkrade – Tegelen	85
Tegelen – Bocholt	62
Bocholt – Achel	12
Achel – Heeswijk Dinther	65
Heeswijk Dinther – Berkel Enschof	30
totaal	1325 kilometer

VOORWOORD

Begin 2025 ontstond het plan om een autorit uit te stippelen langs alle trappistenabdijen in Nederland en België. Om tussenliggende kilometers op te vullen werd besloten er ook abdijen en brouwers van abdijsbier in op te nemen.

Het werd een autorit van 1200 kilometer, die we in juni 2025 hebben uitgetest. De testrit werd dagelijks gepubliceerd op onze Facebook pagina TRAPPIST EN ABDIJ. Inmiddels is de testversie flink verbeterd.

De autorit is opgezet als rondrit. Dat betekent dus dat je in iedere “etappeplaats” kunt starten. *Maar aangeraden wordt wel op de dag van de week te starten die genoemd wordt, dan is er de minste kans om voor gesloten deuren te staan.* En denk er om dat rondleidingen vrijwel altijd (ver) van tevoren via internet geboekt moeten worden.



Lees ruim voordat u vertrekt eerst alle teksten die blauw gekleurd zijn .
Daarin vindt u aanwijzingen over vooraf te boeken rondleidingen en slaappleatsen.
Bij een aantal brouwerijen is het mogelijk een rondleiding te boeken en dat moet u zeker doen.
Reserveer op tijd, rondleidingen zijn vaak al snel volgeboekt.

Abdij Koningshoeven (LaTrappe) www.latrappe.nl
Brouwerij de Halve Maan: <https://www.halvemaan.be/nl/bezoek/brouwerij>
Brouwhuis museum de Snoek: <https://www.desnoek.be/bezoek/>
Brouwerij Sint Bernardus: www.sintbernardus.be
Brouwerij Caulier: www.brasseriecaulier.beer
Brouwerij Dubuisson: <https://discover.dubuisson.com/nl/>
Abdij Maredsous: www.maredsous.com
Abdij Maredret: www.accueil-abbaye-maredret.info
Abdij Val-Dieu: www.abbaye-du-val-dieu.be/nl
Gulpener brouwerij: www.gulpenerbrouwerijlokaal.nl
Achelse Kluis: www.achelsekluis.be
Abdij van Berne: www.abdijvanberne.nl



routebeschrijving

Route dag 1:

Aanbevolen startdag: dinsdag

route:

1. start bij: Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven, (La Trappe)
Eindhovenseweg 3, 5056RP Berkel-Enschot
2. Kapucijnenklooster Meersel-Dreef, Dreef 42
3. Abdij van het Heilig Hart, Antwerpsesteenweg t/o 487, Westmalle

Einde van de dag: [Bespreek een hotel onderweg richting Brugge.](#)

AUTOTRIP DAG 1 dinsdag

1. De autotrip langs Trappisten en Abdij begint in Berkel-Enschot bij de Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven, bekend van de La Trappe trappistenbieren. Het wordt een rondrit, dus als je hem na wilt rijden kun je ook op iedere andere etappeplaats beginnen, maar start wel op de juiste dag van de week.

Het proeflokaal van LaTrappe is om 10.00 uur open. Drink hier rustig je eerste trappist, maak er een alcoholvrij beginnetje van, ze schenken namelijk twee soorten alcoholvrij, de Nillis en de Epos. Alcoholvrij, want het is nog een flinke tocht vandaag. Je kunt om 11 uur en rondleiding volgen, als je die [van te voren geboekt hebt](#). De rondleiding is Engelstalig. In de middag is er een Nederlandse rondleiding, maar vanwege ons reisschema kun je daar niet op wachten. De rondleiding gaat door de brouwerij, inclusief een filmpresentatie en een consumptie. Na de rondleiding kun je nog naar de kloosterwinkel, die gaat om 12 uur open.

2. Na dit bezoek gaan we op weg naar Meersel-Dreef in België, het Kapucijnenklooster, op het adres: Dreef 42. Het klooster is niet te bezichtigen, maar er tegenover is een ouderwetse kloostertuin met veel heiligenbeelden en een Lourdesgrot. Naast het klooster is taverne "Bij de Paters" Heel bijzonder om daar tussen de heiligenbeelden de lunch te gebruiken. Drink er zeker een Dreveniërtje bij. "den Drevenië" is hun eigen bier dat nergens anders te koop is. Het wordt gebrouwen bij brouwerij de Koninck want in het klooster wordt geen bier meer gebrouwen, Bezoek daarna ook even koffiehuis Martens, Dreef 65, om binnen rond te kijken want daar is een verbluffende winkel voor allerlei religieuze artikelen.

3. Het is nu tijd om naar Westmalle te gaan. Het meest bekende trappistenbier, gebrouwen in trappistenklooster Abdij van het Heilig Hart, Antwerpsesteenweg t/o 487, Westmalle. Het klooster en de brouwerij zijn niet te bezoeken. Maar rondom het klooster is een korte wandeling uitgezet waar het bestaan van de abdij via informatieborden wordt uitgelegd. Interessant om te doen. Je komt langs de toegangspoort van de abdij waar een kleine abdijswinkel is waar abdijsproducten verkocht worden, maar geen bier. Voor de bierverkoop en Westmalle bierglazen is er een winkeltje in Café Trappisten, tegenover het klooster Dat is ook een goede plek om wat speciaal Westmallens te eten en daarna een hotel op te zoeken.

[Het is aan te raden om alvast een stuk verder te rijden naar een hotel, om morgen op tijd in Brugge aan te komen. \(Brugge is 132 km en we willen daar om 11.30 zijn voor de rondleiding\)](#)



van vroeger tot nu

ABDIJ ONZE LIEVE VROUWE VAN KONINGSHOEVEN – BERKEL-ENSCHOT

In 1881 betrokken enkele trappisten een boerderij van drie gebouwen in Berkel-Enschot. Eén, met de naam Koningshoeve, was ooit van Koning Willem II geweest. Een tweede gebouw had de naam de Schaapskooi, Ze betrokken de boerderij “met recht tot koop” en kochten het 6 april 1883 voor 33.000 gulden. De monniken waren afkomstig uit de Abdij Sainte-Marie-du Mont op de Katsberg (Mont des Cats) in Frans Vlaanderen. De abt van Katsberg, zocht een toevluchtsoord vanwege de vervolgingen in Frankrijk. Ze noemden het klooster “Onze Lieve Vrouwe van Koningshoeven”.

Om in hun onderhoud te voorzien zochten ze naar inkomsten. De eerste overste, Nivardus Schweykart was zoon van een Münchener bierbrouwer, dus wilden ze bier gaan brouwen. Op 13 april 1885 wordt een vergunning aangevraagd om een brouwerij te mogen oprichten. Broeder Isidorus gaat in München het vak leren en in 1806 kon men voor het eerst het eigen bier drinken. Enkele jaren later gaat men het bier als ‘Stoombierbrouwerij der Paters Trappisten’ verkopen. Later onder de naam ‘Brouwerij de Schaapskooi’. Rond 1960 werd een samenwerking met brouwerij Artois aangegaan, maar dat beviel slecht zodat de monniken in 1980 besluiten weer zelf bier te gaan brouwen. Onder leiding van brouwmeester Harrie Vermeer ontstond een herrezen La Trappe.



KAPUCIJNER KLOOSTER MEERSEL – DREEF

De eerste steen voor het kapucijnerklooster werd gelegd in 1687. De opzet was dat katholieken uit Breda en omgeving hier een plek konden vinden om hun geloof te beleven, wat in het Calvinistische Nederland niet mogelijk was. Pater Franciscus van Breda, kapucijn en halfbroer van de toen machtige heer Jan de Wyse, wist dat zijn halfbroer van plan was een groot deel van zijn vermogen te gebruiken voor een “geestelijke stichting”. De grond die Jan de Wyse op het oog had, behoorde aan Maria Gabriëlla de Lalaing, echtgenote van de Graaf van Hoogstraten. De gravin schonk hen een stuk bosgrond in Meersel en zo kon het klooster gebouwd worden.

ABDIJ VAN HET HEILIG HART – WESTMALLE

Tijdens de Franse revolutie in 1789 werden in Frankrijk alle kloosterordes verboden en de kloosters verkocht. Tien monniken van La Trappe besluiten daarom naar Canada te gaan maar komen uiteindelijk in 1794 in Westmalle terecht waar de Bisschop van Antwerpen er voor zorgt dat ze een boerderij op landgoed “Nooit Rust” mogen betrekken. Zes weken later moeten ze alweer vertrekken omdat de Fransen België binnenvallen. Ze verhuizen naar Zwitserland. In 1814 keerden ze terug. Westmalle was in die tijd erg arm, De magere graanoogsten brachten voor de boeren meer op door een brouwerij of stokerij te beginnen. De monniken mochten uitsluitend water drinken. Maar in 1836 werd dat aangepast en mochten ze ook “de streekdrank” drinken, dat was in Westmalle bier. Om geen bier te hoeven kopen besloten ze die zelf te gaan brouwen.



routebeschrijving

AUTOTRIP DAG 2 woensdag

route vanuit Westmalle

1. Brouwerij Halve Maan, Walplein 26, 8000 Brugge
2. Sint Pietersabdij, Marktstraat 1 Oudenburg
3. Brouwerij Sint Idesbald, ten Bogaerdlaan 12B, Koksijde

[Aanrader voor de komende 2 nachten, Hotel de Oude Abdij, Noordstraat 3, in Lo-Renninge](#)

1. De eerste stop is vandaag brouwerij de Halve Maan. Een brouwerij met lange geschiedenis die teruggaat tot 1856. Sinds dat jaar wordt er bier gebrouwen in het huidige pand aan het Walplein. Er zijn heel wat verschillende bieren gebrouwen, maar hun belangrijkste bier is nu, naast de "Straffe Hendrik", het stadsbier de 'Brugse Zot' nu niet alleen in Brugge, maar overal graag gedronken. Je kunt een rondleiding krijgen door het mooie oude brouwerijpand, de oude brouwerij is er bewaard gebleven en je kunt in de mouttoren omhoog voor een mooi uitzicht over Brugge. ([van te voren op internet boeken](#)) om 11.00 uur. Duur 45 minuten met natuurlijk een proeverij.

2. Na Brugge rijden we naar Oudenburg, hier stond vroeger de Sint Pieterabdij, voor ons belangrijk om te weten want die werd gesticht door de heilige Arnoldus, die nu de patroonheilige van de brouwers is. De Abdijhoeve (Marktstraat 1) is volledig gerestaureerd en is nu een bistro, die helaas op dinsdag en woensdag gesloten is. Het abtsgebouw (Marktstraat 28) is nu een Romeins Archeologisch museum. De brouwerij is verdwenen. Voor het museum ligt een archeologische tuin met gestileerde monniken en informatie over de site. Loop ook naar de kerk, daarin ligt het gebeente van de patroonheilige van de brouwers, de heilige Arnoldus, in een zilveren kist. Die moet je toch eens in je leven gezien hebben.

3. Nu naar Koksijde. Naar brouwerij Sint Idesbald. (Ten Bogaardlaan 12B), gevestigd in de varkensstallen van abdijhoeve ten Bogaerde, die deel uitmaakte van de Cisterciencerabdij Onze Lieve Vrouw ten Duinen. In de grote varkensstal wordt net als vroeger weer abdijbier gebrouwen en in het café kun je door een glazen wand de brouwerij ook bekijken. Sint Idesbald mag zich sinds 2004 abdijbier noemen omdat vanaf dat jaar uit de opbrengst van het bier royalties worden betaald ten behoeve van de archeologische site van de Abdij Terduinen.

[Ga voor een slaapplek naar Lo-Renninge, hotel de Oude abdij. Een voormalig Augustijnen klooster, in 1840 gekocht door de familie Verlende die er brouwerij St Louis vestigde. De brouwerij stopte in 1964 en werd hotel. Goed eten op het mooie marktplein in het centrum](#)





van vroeger tot nu

BROUWERIJ DE HALVE MAAN

Brouwerij “de Halve Maan” werd opgericht in 1852 door Leon Maes. De brouwerij had in die tijd de naam Brouwerij Maes maar was toen al gevestigd in hetzelfde pand waar de brouwerij thans nog steeds gevestigd is, aan het Walplein in Brugge. Inmiddels staat de zesde generatie aan de roerstok, Xavier Vanneste, hij nam de brouwerij over van zijn moeder Veronique Maes, en juist hij is degene die er voor gezorgd heeft dat de brouwerij thans een grote bloei kent door zijn creatie in 2005 van “de Brugse Zot”. Gelanceerd als stadsbier, maar inmiddels tot ver over de Belgische grenzen geliefd. In het pand aan het Walplein is ook een restaurant en een winkel.

SINT PIETERSABDIJ – OUDENBURG

De Sint Pieters abdij in Oudenburg werd in 1084 gesticht door Arnoldus van Tiegem. Hij wordt later gewijd tot bisschop van Soissons. Hij werd op 1 mei 1121 heilig verklaard en wordt patroonheilige van de Gentse bierbrouwers. De heiligverklaring was vanwege het feit dat hij mensen “genas” van de pest door hen bier te laten drinken in plaats van het besmette water. In Brussel staat zijn beeltenis bij de ingang van het Brouwershuis op de Grote Markt.

Het is wel zeker dat in de abdij bier werd gebrouwen. De vader van Arnoldus was brouwer, maar daar is verder niets over bekend. In 1797 wordt de abdij tijdens de Franse revolutie verwoest en de inboedel openbaar verkocht. Er rest tegenwoordig alleen nog een hoeve met mooie inrijpoort, een duiventoren en resten van de abdijkerk. In 1934 werd de abdij van Steenbrugge de “erfgenaam” van de Abdij en neemt wapenschild en naam over. Ook die abdij is verwoest.

ABDIJ ONZE-LIEVE-VROUWER-TEN DUINEN BROUWERIJ SINT IDESBALD

De abdij Ten Duinen sloot zich in 1138 aan bij de Cisterciëncers. In 1566 werd de abdij tijdens de beeldenstorm verwoest, maar weer opgebouwd waarna hij tijdens de Franse revolutie in 1796 wederom verwoest werd. Thans rest er een ruïne complex dat vele jaren onder het zand bedolven was. Sint Idesbald was de derde abt van Ten Duinen. Hij werd in 1158 gekozen als abt en bracht de abdij tot grote bloei. In 1167 is hij overleden en begraven in een loden kist. In 1623 werd de kist ontdekt en geopend, zijn stoffelijk overschot was nog geheel intact. Hij werd herbegraven in de Onze-Lieve-Vrouwe Ter Potterie-kerk in Brugge.





routebeschrijving

AUTOTRIP DAG 3 donderdag

Route vanuit het hotel in Lo-Reninge:

1. Abbaye Sainte Marie Mont des Cats, Route Mont des Cats, Godewaersvelde (Frankrijk)
2. Abdij Sint Sixtus, Donkerstraat 12, Westvleteren
3. Mout- en Brouwhuis de Snoek, Fortem 40, Alveringem

1. Vandaag steken we eventjes de Franse grens over. Niet ver van Poperinge ligt in wat ze wel Frans Vlaanderen noemen de Abdij Mont des Cats. De monniken zijn gespecialiseerd in kaas maken, maar in 1848 gaan ze ook bier brouwen, al duurt dat niet erg lang, ze houden het bij kaas. Ze verkopen nu wel weer hun eigen bier: “Mont des Cats”, die gebrouwen wordt in de abdij van Chimay. Het is daarom wel een trappist, maar geen “authentic” trappist. De abdij is zwaar ommuurd en nauwelijks te zien. Je hebt wel een prachtig uitzicht vanaf die Katsberg. Er is een kapel om te bezoeken en een heel uitgebreide abdijswinkel. De Abdijkerk is helaas niet te bezichtigen, maar je kunt je wel ter plaatse aanmelden voor een gebedsdienst en zo toch de kerk van binnen zien. Tegenover de abdij is een restaurant. Het uitzicht is er goed, de koffie niet.

2. Een aantal monniken ging destijds naar Westvleteren, dat doen wij nu ook. Een klein ritje weer België in en via landweggetjes naar het klooster. Ook dit klooster is niet te bezichtigen. Je kunt bier kopen per krat als je het [van te voren via internet besteld hebt](#), maar in Café de Vrede, waarin ook de abdijswinkel gevestigd is kun je het bier in cadeaupakketten kopen. In het “claustrum” kun je films zien met informatie over de Abdij. Dagelijks geopend vanaf 14.00 uur. Op vrijdag is alles gesloten. Westvleteren abdijsbier wordt geroemd als het beste trappistenbier dat er bestaat.

3. In Alveringem is Mout- en Brouwerijmuseum “de Snoek”. “de Snoek” is de enige volledig bewaard gebleven brouwerij zoals die bestonden in de 19e eeuw in België en zowel het gebouw als de museumcollectie zorgen er voor dat je een volledig beeld krijgt van het mout en brouwproces zoals het eeuwenlang plaatsvond. Het museum is doorlopend te bezoeken tussen 10.30 en 22.00 uur, behalve op dinsdag en woensdag. [Reserveren is aan te raden](#). Je dwaalt gewoon zelf door de oude brouwerij, zonder gids, maar met een gedetailleerde kaart die je zowel de route als de informatie over het bierbrouwen geeft. Een spannende tocht vanaf de gerstzolder via de moutkamer naar de gistkelder, langs brouwkuipen, koperen brouwketels, roerkuipen en biertonnen, Het is trapje op en trapje af. en met het laatste trapje ben je weer terug in het proeflokaal voor een degustatie van hun eigen Snoekbier. Dat bier wordt niet in het museum gebrouwen, maar bij de traditionele familie brouwerij van den Bossche, brouwers van o.a. Pater Lieven bier.





van vroeger tot nu

ABDIJ MONT DES CATS

De eerste monniken stichtten reeds in 1650 een klooster op de Mont des Cats, maar tijdens de Franse Revolutie werden alle kloosterlingen verjaagd en het klooster verwoest. In 1826 kwamen acht trappisten vanuit het klooster Sept-Fons (dat toen nog Abbaye du Gard heette) om zich tussen de verwoeste gebouwen te vestigen en te beginnen met de herbouw. Door een conflict van de abt met het moederklooster en de aartsbisschop vertrokken een aantal monniken een paar kilometer verderop naar Westvleteren en stichtten daar een nieuw klooster. Nadat de interne ruzie was bijgelegd kreeg het klooster Mont des Cats in 1847 de status van abdij. De abdij werd zowel in de eerste als in de tweede wereldoorlog zwaar beschadigd maar iedere keer weer herbouwd.

De monniken van Mont des Cats voorzien in hun levensonderhoud met het maken van kaas. Sinds 2011 hebben ze ook een eigen bier “Mont des Cats”, dat echter gebrouwen wordt in de brouwerij van de abdij in Chimay. Het is zodoende een trappistenbier, maar mag het logo “Authentic Trappist Product” niet dragen omdat het niet binnen de muren van de (eigen) abdij gebrouwen wordt.



ABDIJ SINT SIXTUS, WEST VLETEREN

Hoewel er in de omgeving van Westvleteren altijd kloosters geweest zijn, gaat de stichting van het huidige klooster terug tot 1831. Vier monniken uit de trappistenabdij van Katsberg stichtten er een klooster en schooltje. In 1838 kopen ze de inboedel van een brouwerij en beginnen met het brouwen van bier. In 1871 wordt het klooster Abdij Sint Sixtus en vanaf dat jaar gaan ze hun bier verkopen in een eigen herberg. In 1927 komt er een moderne stoombrouwerij. De bierverkoop wordt opgevoerd, er komen drie soorten bier: 4% (dubbel), 6% (special) en 8% (extra). In 1945 vindt abt Gerardus Deleue dat het teveel wordt. Het klooster moet niet alleen een brouwerij zijn. Hij bepaalt dat alleen particulieren nog bier kunnen kopen aan de kloosterpoort en verlaagt de productie. Om niet het risico te lopen teveel inkomsten kwijt te raken wordt een licentie gegeven aan kaasmaker Evarisch de Coninck. Hij krijgt een contract om tegen een vergoeding aan het klooster Westvleteren's bier te gaan brouwen onder de naam Sint Bernardus.

MOUT EN BROUWHUIS DE SNOEK

Het roemrijke verleden van de Belgische bierbrouwers traditie is bewaard gebleven in het oude mout en brouwhuis 'de Snoek'. Het is de enige mouterij en brouwerij uit de 19e eeuw die nog intact is. Er wordt niet meer gebrouwen, de brouwtraditie wordt er bewaard. In een oude brouwerspand vol traditionele brouwers attributen. Een ontdekkingsreis van moutzolder tot gistkelder en op het eind een herberg waar het eigen Snoekbier wordt getapt, alsmede 130 streekbieren.



routebeschrijving

AUTOTRIP DAG 4 vrijdag

route vanuit Lo-Reninge

1. Hopmuseum, Gasthuisstraat 71 Poperinge
2. Brouwerij Sint Bernardus Trappistenweg 23, Watou
3. Brouwerij Deca, Elverdingestraat 4, Vleteren (Woesten)

[Tip voor slaappleaats vanavond: Hotel Saint Daniël, Rue Bataille 16, Peruwelz](#)

1, Poperinge en omgeving is altijd een belangrijke streek geweest voor het telen van hop. In het Hopmuseum kun je zien hoe de hopteelt en de verwerking er van in de loop der jaren veranderd is. Het museum is gevestigd in het oude waaggebouw, midden in de stad. Open van 10 – 17 uur, op maandag gesloten. Poperinge heeft zijn eigen stadsbier: Hommelbier. Hommel is de Poperingse naam voor hop en wordt gebrouwen bij brouwerij Leroy in Boezinge

2. Brouwerij Sint Bernardus bestaat sinds 1945, al zul je dat aan hun ultramoderne gebouw niet afzien. In eerste instantie was hun opdracht om het Westvleterens bier van de abdij van Westvleteren te brouwen en te verkopen onder eigen naam om de monniken te ontlasten. De geschiedenis van de brouwerij wordt uitgebreid getoond tijdens de [“Belevingstour” die je kunt boeken via internet](#), inclusief proeverij van twee soorten Sint Bernardus bier in de prachtige rooftop bar of op het dakterras.

3. Er is nóg een brouwerij in Vleteren: brouwerij Deca, annex drankenhandel. Reeds vijf generaties brouwt de familie Christiaens hier bier. Er worden thans negen verschillende bieren gebrouwen onder de merknaam Vleteren. Vleteren Blond wordt, onder een andere naam, al gebrouwen sinds de eerste generatie. Alle bieren zijn van hoge gisting. Drankenhal en brouwerij zijn in de middag open. Brouwerij Deca is gevestigd in Vleteren in hetzelfde pand waarin de brouwerij omstreeks 1880 begon. Het pand werd in de eerste wereldoorlog volledig verwoest, maar weer opgebouwd met grotendeels oud materiaal. Zo rond het honderdjarig bestaan in 1980 werd de brouwerij overgenomen door Nicolaas Christiaans en Katrien Sampers. De naam Brouwerij Decaestecker werd aangepast tot Brouwerij Deca, de bieren kregen heel handig de herkenbare naam `Vleteren` De brouwerij ligt achter de drankengroothandel waar ook een winkel is waar hun eigen bieren verkocht worden. Bezoeken van de brouwerij kan alleen op zaterdagmiddag.





van vroeger tot nu

HOPMUSEUM POPERINGE

In de omgeving van Poperinge wordt veel hop verbouwd, Poperinge wordt dan ook de hopstad genoemd. Het hopmuseum is gevestigd in het gebouw dat vroeger diende als stadsschaal, ofwel de waag. De hop werd na de oogst (in september) geoogst, in zakken geladen en met paard en wagen naar de stadsschaal gebracht. Op de binnenplaats werd de hop gekeurd en gewogen

In het hopmuseum is de hele geschiedenis van de hopteelt te zien. Hop is een belangrijk bestanddeel van bier en in Poperinge wordt het al decennia lang verbouwd. Het museum telt drie verdiepingen. Op de begane grond is er een opvallend overzicht van (alle?) Belgische bieren. In de vitrines staan meer dan 2500 biersoorten tentoongesteld.



BROUWERIJ SINT BERNARDUS

De abt van Westvleteren besluit in 1945 de bierproductie te minimaliseren. Om niet het risico te lopen teveel inkomsten kwijt te raken wordt een licentie gegeven voor 30 jaar aan kaasmaker Evarisch de Coninck, die kaas maakt in de refuge Notre Dame de Bernard. De brouwerij krijgt de naam Sint Bernardus. De brouwmeester van het klooster gaat over naar de brouwerij, het recept is hetzelfde als het bier van het klooster, en in het begin staat er ook gewoon Trappisten Westvleteren” op het etiket. Ze gaan bier leveren in 3 variëteiten: Pater (6%), Prior (8%) en Abt (12%) In 1959 stoppen ze met kaas maken. In 1962 wordt het contract met 30 jaar verlengd, maar vanaf dat moment moeten ze van het klooster de aanduiding trappist laten vallen. Het wordt Abdijbier Sint Sixtus. Als in 1993 het contract definitief afloopt wordt de naam Abdijbier Sint Bernardus. Omdat er na afloop van het contract geen bijdrage meer aan het klooster gedaan hoefde te worden mag het bier niet het logo “Erkend Belgisch Abdijbier” voeren. In de brouwerij is het mogelijk mee te doen aan een “belevingstoer”, de geschiedenis van de brouwerij en zijn bier wordt aanschouwelijk gemaakt en via een zaal met de oude brouwketels kun je daarna in de huidige brouwerij kijken.

BROUWERIJ DECA

In 1920 werd brouwerij Decaestecker gevestigd in de nieuw gebouwde pand waar het nu nog gevestigd is, al is de brouwerij wel in andere handen overgegaan. Soms wordt er nog wel eens gebrouwen in de honderd jaar oude rode brouwketel. In 1965 werd de naam Decaestecker aangepast naar Brouwerij Deca, een verkleining van de naam Decaestecker. Het bekende merk “Antiek bier” werd vervangen door de naam “Vleteren” Daar zijn ze ook gevestigd en de naam zorgt natuurlijk dankzij Westvleteren ook voor herkenning.



routebeschrijving

AUTOTRIP DAG 5 zaterdag

1. Brasserie Caulier, Rue de Sondeville, Peruwelz
2. Brasserie Dubuisson, Chaussee de Mons 28, Pipaix (Leuze-en-Hainaut)
Beerstorium in kasteel Ghysegnies, Ghysegnies 15, Leuze en Hainaut

Ga voor een overnachting alvast naar een hotel in de omgeving van Floreffe

1. Brouwerij Caulier bevindt zich in Peruwelz, dus handig als u daar inderdaad overnacht heeft. Om 11 uur is er een interessante rondleiding door de brouwerij, die in het weekend niet in bedrijf is. De rondleiding is Nederlandstalig en volgt uitgebreid het brouwproces zoals dat in deze brouwerij plaatsvindt. Er wordt besloten met een uitgebreide bierproeverij. Echt een aanrader om te doen, zoals bij iedere rondleiding is het ook hier nodig [vooraf de rondleiding te boeken via internet](#). Ook de brouwerijwinkel, die om 10 uur open gaat, is de moeite waard. Ga hier zeker even langs om de beroemde Paix Dieu te kopen, het bier dat gebrouwen wordt (werd) bij volle maan door de zusters van Paix Dieu.

2. Brasserie Dubuisson bestaat sinds 1769 en steeds op dezelfde locatie. Ze stopten al negen generaties lang hun passie in het bier. Lange tijd, sinds 1933, waren ze bekend als de brouwerij van Bush bier, een Belgisch bier in Engelse stijl dat nog steeds volop verkoopt, maar met hun in het jaar 2000 gelanceerde “Cuvee des Trolls” kregen ze opnieuw grote bekendheid. Die trol is wellicht een knipoog naar het kabouterje van LaChouffe, maar feit is dat het bier heel populair is geworden. Op [zaterdag is om 15 uur de brouwerijboerderij te bezoeken met een rondleiding](#). Dat is waar de brouwerij geschiedenis zich heeft afgespeeld. Helaas voor ons is de rondleiding Franstalig. Maar reeds vanaf 11.00 uur kun je ook (doorlopend) het Beerstorium van de brouwerij bezoeken, een uitgebreide interactieve ontdekkingstocht over de brouwerij in het kasteel van Ghysegnies gelegen naast de plek waar de brouwerij begon en waar je nu onder meer kennis zult kunnen maken met de trolls. Die trolls zijn samen met hun bier ook te vinden in de brouwerijwinkel “Terroir des Trolls”, vlak naast de brouwerij.

In Pipaix is overigens ook de enige overgebleven werkende stoombrouwerij van België, de “Brasserie a Vapeur. Het schijnt dat het bier van de stoombrouwerij maar weinig verkocht wordt, er wordt voorlopig niet meer gebrouwen. Jammer.





van vroeger tot nu

BROUWERIJ CAULIER

Deze familie begon in 1933 een drankengroothandel, maar startte in 1995 een eigen brouwerij. Ze begonnen uit liefde met een soort dorpsbier, genoemd naar het dorp waar ze woonden: Bon Secours, maar tegenwoordig brouwen ze ook Stuu, dat is een IPA bier, maar het bier waar het ons



om gaat is Paix Dieu. De Paix Dieu is een bier dat altijd gebrouwen werd door de Cisterciëncers van de abdij van Paix Dieu. Ze brouwen hun bier alleen bij volle maan. Deze bijzonderheid zorgde er voor dat het bier veel liefhebbers kreeg, maar de kloosterlingen konden niet voldoende brouwen om aan die vraag te voldoen. Ze besloten daarom de productie uit te besteden aan Brouwerij Caulier, volgens hetzelfde recept, alleen.... brouwen bij volle maan is er niet meer bij vanwege de beperkte capaciteit die er zou zijn in een van de weinige nachten dat het volle maan is. Vreemd genoeg beweert de reclame nog wel dat het “het enige bier is dat gebrouwen wordt bij volle maan”.

BROUWERIJ DUBUISSON

Brouwerij Dubuisson is een echt familie brouwerij die al meer dan 250 jaar bestaat en nu aan de negende generatie is toevertrouwd. In 1933 bedachten ze “Bush” bier, een Belgisch bier op Engelse leest geschoeid en dat sloeg zo aan dat dit bier nu ruim 90 jaar bestaat, en nog steeds gebrouwen wordt volgens hetzelfde recept. Maar zelfs bij zo lang succes hoort ook wel eens wat nieuws. Dat ontstond in het jaar 2000: de “Cuvee des Trolls”. Een blond bier van hoge gisting en 7% alcohol. Het werd meteen een succes, niet in het minst vanwege de grappige trol op het etiket, zeer waarschijnlijk toch wel geïnspireerd door het succesvolle kaboutertje van LaChouffe.



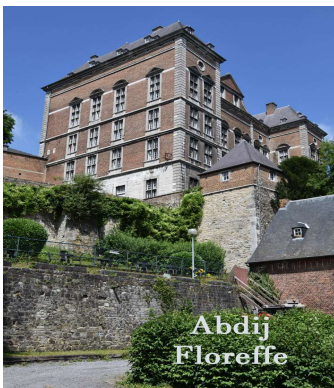
routebeschrijving

AUTOTRIP DAG 6 zondag

1. Abbaye Floreffe, Rue de Seminaire 7, Floreffe
2. Abbaye de Mare-dret, rue de Laidmonts 9, Denee-Mare-dret
3. Abbaye de Mare-dsous, Rue de Mare-dsous 1, Anhee

Ga aan het einde van de dag alvast naar Chimay voor een overnachting

1. We gaan eerst naar de Abdij van Floreffe. Bij aankomst zie je de abdij al snel liggen, rij gewoon de poort binnen en dan rechtsaf naar de Moulin Brasserie de Floreffe, de vroegere brouwerij van de abdij. het is een sfeerloze bistro met een aantal mooie terrasjes. De hele abdijwinkel bestaat uit drie vitrinekasten. Maar je kunt er het Floreffe bier kopen (en ook drinken). Als je op het abdijterrein rond wilt lopen en als je de abdij wilt bezoeken kun je hier ook voor 8 euro een toegangkaart kopen
2. De Abdij van Mare-dret ligt vlakbij de Abdij van Mare-dsous. Er staan langs de weg allemaal richtingbordjes die de Abdij van Mare-dret aanwijzen en geen enkel richtingbord naar de veel beter bekende Abdij van Mare-dsous. Tot je bij een T-splitsing moet kiezen: links naar Mare-dret en rechts naar Mare-dsous. Mare-dret is een Abdij van zusters Benedictanessen. De tegenwoordige kloosterzusters maken en verkopen veel kunstnijverheidsproducten in de kloosterwinkel De Benedictanessen hebben ook een eigen bier, gebrouwen met spelt en kruiden volgens de leer van Hildegard van Bingen. Het bier is te koop in de winkel, maar ze brouwen het niet zelf. Verder is er bij de abdij niets te beleven, hoewel er wel rondleidingen worden gegeven
3. De abdij van Mare-dsous heeft het toerisme goed omarmd. Bij het onthaalcentrum Sint Josef is het erg druk, Er is een grote abdijwinkel, een restaurant een brasserie en drukke terrassen. Bepaald niet wat je verwacht van een abdij. Maar het eigenlijke kloostercomplex en de abdijskerk zijn wat verderop. Daar is nog wel de stilte. De abdijskerk is vrij te bezoeken, [een rondleiding reserveren door de abdij is mogelijk..](#) Bij het onthaalcentrum kun je een bier- en kaas smaaktour boeken.. Maar dat stelt niet veel voor. Niet doen. De microbrouwerij is te zien, daar kan per keer 600 liter bier worden gebrouwen, dat zijn 2000 volle bierglazen 'Bier van het Moment', direct van de brouwerij naar de tap. Bieren proeven kun je ook gewoon in het restaurant.





van vroeger tot nu

FLOREFFE

De Abdi van Floreffe is gesticht in 1121 door de oprichter van de Norbertijner orde: Norbertus van Genep. De gebouwen staan dominant hoog op de oever van het dal van de Samber. Het werd al snel de rijkste abdi van de provincie Namen en had een belangrijke functie ter verdediging van de stad Namen. In 1688 verkreeg de abt van Floreffe het recht om bier te brouwen. Dat was voor eigen gebruik van de kloosterlingen die bij de middag- en avondmaaltijd bier kregen. Wie te laat in de refter verscheen kreeg als straf geen bier meer bij zijn maaltijd. Bij de Franse revolutie werden, na de verloren slag van Fleurus, ook in dit deel van België de kloosterlingen door de Fransen verjaagd. Ze vertrokken naar Duitsland en het klooster werd verkocht. De Norbertijnen zijn daarna nooit meer in staat geweest het klooster terug te kopen. In 1819 werd het een bisschoppelijk seminarium, momenteel is er nog steeds een middelbare school en internaat gevestigd. De watermolen stamt uit het jaar 1250, hier werd later ook het bier gebrouwen. Het is het oudste nog overgebleven industriële gebouw van België. Het huidige Floreffe abdijsbier wordt gebrouwen door brouwerij Philip Lefèbre in Quenast.

MAREDRET

De abdi van Maredret is gesticht in 1893 door Agnes de Hemptinne en zes nonnen. De abdi staat in Anhee, aan de rand van Maredret. De bouw van de abdi heeft geduurd tot 1936, de abdijskerk was voltooid in 1907. Agnes de Hemptinne financierde de totale bouw, op grond dat geschonken was door de familie Desclée, die ook de Abdi van Maredsous mogelijk maakte. Ze werd zelf de eerste Abdis. In de abdi is een restauratie atelier. Om de reparatie van het dak te bekostigen besloten de nonnen een eigen bier te ontwikkelen. De abdiwinkel verkoopt het bier in drie variaties, gebrouwen met spelt, en kruiden, in harmonie met de natuur en volgens de leer van de heilige Hildegard van Bingen. Er is een licht bier (Maredret Triplus) met koriander en salie, de amberkleurige Maredret Altus met kruidnagel en jeneverbessen en Maredret Extra, een witbier met peer en gember. Het bier wordt voor de zusters gebrouwen bij brouwerij Anthony (John) Martin.

MAREDSOUS

De abdi van Maredsous werd in 1872 gesticht door Benedictijner monniken uit Beuron in Duitsland, als vluchtplaats omdat ze door de activiteiten van Bismarck verdreven werden. Het klooster werd gefinancierd door de Doornikse industrieel Henri-Philippe Desclée en werd in 1878 een abdi waarbij Hildebrand Hemptinne werd aangesteld als abt. De huidige bibliotheek telt 400.000 boeken en in één van de torens hangt een van de grootste klokken van België. De abdijskerk is vrij te bezichtigen, een deel van het klooster kan bezichtigd worden met een rondleiding.

De abdi heeft inmiddels het toerisme flink omarmd waarbij de stilte van het klooster bewaard bleef door het `onthaalcentrum te verplaatsen naar de bijgebouwen `Saint Joseph`, waar het meestal een toeristische drukte van belang is. De monniken van Maredsous zijn in 1945 begonnen met bierbrouwen, maar sinds 1963 wordt het bier van Maredsous niet meer in de abdi gebrouwen, maar door brouwerij Duvel-Moortgat. Dat klinkt niet erg ambachtelijk meer, maar het blijft een abdijsbier. Sinds enige tijd wordt er wel weer bier gebrouwen op de abdijsgrond, maar alleen in kleine hoeveelheden in een microbrouwerij die daar speciaal voor is opgezet. De brouwers komen ongeveer eens per maand vanuit Duvel-Moortgat en brouwen dan een speciaal bier dat alleen hier bij het klooster, in onthaalcentrum Le Saint-Joseph op tap verkrijgbaar is als `Biere du Moment`.

De abdijskaas wordt tegenwoordig gemaakt door de Groupe Bel en die zijn bekend van producten als de BabyBel, Boursin en La Vache qui rit. Kazen die nauwelijks de naam kaas verdienen. De kaas van de abdi wordt nog wel in de rijpingskamer van het klooster gerijpt.



routebeschrijving

AUTOTRIP DAG 7 maandag

Vertrek vanuit Chimay

1. Abbaye de Chimay, Chimay Experience, rue de Poteaupre 5, Bourlers
2. Abbaye de Rochefort, abdijwinkel VVV, Rue de Behogner 5, Rochefort
3. Abbaye d'Orval, Orval 1, Villers-devant-Orval

1. Auberge de Porteaupre is het ontmoetingspunt voor de Abdij van Chimay. Er is een 'Chimay Experience' waar de geschiedenis van de abdij, en het brouwen van Chimay goed wordt uitgelegd. In de auberge is ook een winkel, in het restaurant is nu een speciaal bier op tap, Chimay 175, vanwege het 175 jarig bestaan. De abdij is iets verderop gelegen, maar is niet te bezoeken, maar je kunt wel naar de (sobere) abdijkerk en door de tuin lopen om de stilte van het klooster te voelen. De brouwerij grenst aan de tuin

2. Verder naar Rochefort. In Rochefort is niet erg veel abdij te zien. Bij het VVV kun je een wandelkaart krijgen om naar de abdij te lopen langs een kruiswegstatie en via de Triadebron. Het water uit deze bron wordt ondergronds naar de brouwerij geleid als brouwwater. De brouwerij en de abdij zijn niet te bezoeken. Bij het VVV is een bescheiden abdijwinkel. Recht tegenover het VVV, in het restaurant La Gourmandise, is nog een bijzondere streekwinkel met veel verschillende bieren uit de hele omgeving en ook andere producten zoals kaas, paté, honing. De opvallende abdijkerk midden in de stad is te bezichtigen.



Abdij van Orval

3. Omdat de eerste twee abdijen die we vandaag bezoeken niet te bezichtigen zijn kunnen we extra kilometers maken naar de derde abdij van de dag in Villers-devant-Orval, de abdij Notre Dame d' Orval. De huidige abdij werd gebouwd in de jaren 1926 tot 1948 en omringt de ruïnes van de vorige abdij die verwoest werd tijdens de Franse Revolutie. Die ruïnes zijn indrukwekkend. Je kunt ze bezoeken en loopt via een uitgezette route langs de hoogtepunten, waarin je veel informatie krijgt over de oude abdij en de vroegere brouwerij. De abdijwinkel is aan het begin van de route. Je 'mag' hier ook één doosje Orval kopen, want het klooster heeft een gelimiteerd verkoopbeleid.. Er is ook een restaurant, "L'Ange Gardien", waar het lichte tafelbier Orval Verde van 3,5% van de tap verkocht wordt dat verder nergens anders verkrijgbaar is. Het wordt geschonken in het bekende Orval glas, die voor de gelegenheid de naam ORVAL in het groen heeft in plaats van blauw.

Ga na het bezoek aan de abdij alvast onderweg richting Aubel (abdij Val- Dieu) om een slaappleaks te zoeken. Een aanrader is een hotel boeken in het kleine kunstenaarsdorp Chassepierre (Hotel La veille ferme) een gezellig stadje niet al te ver van Orval



van vroeger tot nu

CHIMAY

Op 25 juli 1850 arriveren 17 monniken uit Westvleteren in Chimay omdat de abdij in Westvleteren overvol is. Er was hun een boerderij en een stuk grond aangeboden om een klooster te stichten "La ferme Flamande". De boerderij bleek op drassige grond te staan, niet geschikt voor landbouw. Ze kochten koeien en maakten boter, kaas en melk om in hun levensonderhoud te voorzien. In 1862 werd het besluit genomen ook bier te gaan brouwen. De installateur van de brouwerij leerde hen bier te brouwen, dat was Dubbel Bockbier. Maar al snel erna gingen de monniken over op "Biere Forte" en voor eigen gebruik natuurlijk licht tafelbier. Het zware kloosterbier werd verkocht onder het motto "gezond en voedzaam" en kostte 0,50 frank per fles van 0,75 liter.

De 2e wereldoorlog was desastreus voor de Abdij. Er werden 3000 Duitse soldaten gehuisvest, de monniken moesten vertrekken. Na de oorlog was het klooster uitgeleefd, de kerk was gebruikt als paardenstal. Er komt een vernieuwde brouwerij met stalen kuipen en er wordt een nieuwe giststam ontwikkeld, die ook nu nog gebruikt wordt. In 1948 brengen ze een gelegheidsbier, een paasbier, op de markt, dat wordt zo goed verkocht dat ze het blijven verkopen onder de naam Chimay Rouge. Ze ontwikkelden ook een kerstbier die tot 1954 alleen met kerstmis beschikbaar was, maar daarna op de markt kwam als Chimay Blue, het zijn nog steeds hun twee belangrijkste bieren.

ROCHEFORT

De abdij werd in 1230 door Gilles de Walcourt, 'Heer van Rochefort' als een nonnenklooster gesticht 'Le secours de Notre Dame', later omgedoopt tot 'Notre Dame de Saint Remy'. Het aantal nonnen bleef beperkt vandaar dat in 1464 de Cistercienser monniken uit de abdij Félipré in Givet met de zusters ruilden. Volgens oude geschriften werd er door de paters in ieder geval in 1595 al bier gebrouwen omdat bier voedzaam en gezond is. Alleen voor eigen gebruik, voor gasten en om uit te delen aan de armen. In 1794, de Franse Revolutie, werd de abdij door de bevolking geplunderd. In 1805 werd de abdij afgebroken. Legeeraalmoezenier Victor Seny koopt in 1886 de landerijen weer terug om er opnieuw een klooster te stichten. Rond 1899 zijn de bouwwerken voorbij en is er tijd om ook een brouwerij te beginnen. De twee wereldoorlogen maken het voortbestaan van de abdij moeilijk, na de tweede wereldoorlog wordt de brouwerij weer opgestart met behulp van de monniken van Chimay en het resultaat is: de Rochefort trappist 6, 8 en 12.

ORVAL

Sinds 1132 is er sprake van een klooster in de vallei van de Aura, een klooster dat tijdens de Franse revolutie wordt vernietigd. Pas in 1926 komen de gronden weer in handen van de monniken door een schenking van de eigenaar aan het klooster La Grande Trappe, die het ter beschikking stelt aan de abdij van Sept-Fons. Tussen 1926 en 1948 wordt er volop gewerkt aan de bouw van het klooster. De monniken maakten kaas om te verkopen, maar voor de bouw van de abdij was veel meer geld nodig. Om aan dat geld te komen werd door een groep leken in 1932 een brouwerij opgezet. De monniken hadden hun handen al vol aan hun boerderij, de broodbakkerij en de kaasmakerij. Nadat de bouw van de abdij voltooid was kochten de trappisten in de loop der jaren de aandelen van de brouwerij terug, zodat de abdij in 1987 volledig in hun handen was. De productie van de bierbrouwerij begon op 7 mei 1932. Het bier was van wisselende kwaliteit, daarom werd een Duitse brouwmeester aangezocht om het proces te verfijnen. Hij voegde echter wel wat Duitse accenten toe, bijvoorbeeld door te kiezen voor een hoge bitterheidsgraad.

Orval bier is een buitenbeentje, het is maar in één variatie te koop. Omdat er wilde gisten worden gebruikt is er een flinke nagisting op de fles, Orval liefhebbers bewaren hun bier 2 of 3 jaar voordat ze het opdrinken. In de omgeving wordt in restaurants ook Orval Jeune geschonken uit de fles.



routebeschrijving

AUTOTRIP DAG 8 dinsdag

route vanuit Orval

1. (optioneel) Brouwerij Achouffe, Achouffe 32, Wibrin, Achouffe
2. Abdij Sint Remaclus, Cour de l'Abbaye 1, Stavelot
3. Abbaye de Val-Dieu, Val-Dieu 227, Aubel

Ga daarna alvast naar een hotel in Gulpen, of voor een extra belevenis, rijdt nog iets verder en boek een hotelkamer in Abdijhotel Rolduc.

1. Vandaag vanaf Orval, dicht bij de Franse grens, naar Abbaye de Val-Dieu, dicht bij de Nederlandse grens. Om uit te rusten kun je een tussenstop maken in Achouffe, daar rijdt je bijna langs. LaChouffe heeft natuurlijk niets met trappisten of abdijen te maken, maar het is toch een sympathiek biertje met dat kabouterje op het etiket. Rondleidingen zijn alleen in de middag

2. Zorg wel dat je genoeg tijd overhoudt voor een bezoek aan de abdij Sint Remaclus in Stavelot. Het gebouw waarin de brouwerij gevestigd was is bewaard gebleven, maar er wordt geen bier meer gebrouwen. In het café kun je wel twee speciale bieren drinken. Een “Brune de Remacle” en een “Blonde de l'Abbaye, gebrouwen bij brouwerij Bellevaux en beiden alleen op de tap verkrijgbaar. Er is ook nog “La Stavelotaine” van brouwerij Lupulus. In flessen te koop in de abdijwinkel. Of de Pré Messire, “biere de Stavelot”. Op het etiket staat een pater en de abdij, maar het is in feite een promotiebier van de voetbalclub RCS Stavelotain. Een bijzondere attractie die niets met bier te maken heeft: in de gewelven van de abdij is een leuk museum van het circuit van Spa – Francorchamps, met een grote collectie oude racewagens en motoren.

3.. Dus op naar Val Dieu, liefst ook voor een rondleiding door klooster en brouwerij, uiteraard inclusief een proeverij. [Rondleiding wel van te voren reserveren](#) er is veel vraag naar, en dat is terecht. Bij deze rondleiding krijg je flink wat van het klooster te zien, dat kan omdat er geen paters meer wonen. De aanvullende informatie over het brouwen van bier, tijdens de proeverij, is bijzonder. Het wordt uitgelegd door ter plaatse “één glas bier” te brouwen. Heel educatief. Daarna kun je nog even een glimp op de brouwerij werpen. Er is een flinke abdijwinkel en een druk bezocht restaurant.





van vroeger tot nu

BROUWERIJ CHOUFFE

Bierbrouwerij Chouffe werd opgericht in 1982 in een boerderijtje in Achouffe. Het bier werd in de beginjaren alleen verkocht in 750 ml flessen “La Chouffe” en “Mc Chouffe”. Het bier werd al snel goed bekend, het vrolijke kaboutertje “Marcel” dat het handelsmerk werd zal daar aan bijgedragen hebben, maar het was ook de kwaliteit van hun bier die de bekendheid enorm deed groeien. In 2006 werd de brouwerij overgenomen door Duvel-Moortgat. De brouwerij waar alles begon ligt midden in het dorp Achouffe, er is een uitgebreide Chouffe winkel.

ABDIJ SINT REMACLUS

De Benedictijner abdij Sint Remaclus in Stavelot werd rond het jaar 650 gesticht, maar in de loop der eeuwen regelmatig verwoest. Om te beginnen al in het jaar 881, door de Noormannen. Tijdens de Franse revolutie kreeg de abdij de genadeslag. Het abdijcomplex huisvest tegenwoordig het stadhuis en drie musea. Het gebouw waarin de brouwerij gevestigd was is bewaard gebleven, maar in de abdij wordt geen bier meer gebrouwen. In de indrukwekkende keldergewelven van de abdij is het Museum van het Circuit van Spa – Francorchamps te bezoeken.

VAL-DIEU

Het klooster “Val-Dieu” werd in 1216 gesticht in een onherbergzame vallei die door de omwonenden de ‘Val du Diable’ (de vallei van de duivel) genoemd werd. Met enig gevoel voor humor maakten de kloosterlingen daar ‘Val de Dieu’ (vallei van God) van. De abdijkerk werd in 1225 ingewijd, Het klooster had veel te lijden onder de godsdienstoorlogen. De huidige abdijkerk is gebouwd in 1870, maar de andere abdijgebouwen zijn nog zoals ze in 1798 ten tijde van de Franse revolutie waren, In de abdij werd tot 1798 zowel wijn als bier gefabriceerd wanneer dit is opgehouden is niet duidelijk, maar als in 1984 drankenhandelaar Corman een ‘Triple Val Dieu’ uitbrengt is dat zonder verbintenis met de abdij. Dat gebeurde wel in 1992, door drankenhandelaar Piron die een contract afsluit met het klooster en een brouwerij opzet wat hij echter maar drie jaar volhoudt. Maar brouwen zit deze familie in het bloed, de brouwerij is in 1998 opnieuw opgestart in de oude abdijboerderij, er wordt nu dus echt op het abdijcomplex gebrouwen. Een abdij zonder monniken, want de laatste monnik heeft in 2002 de abdij verlaten. Het complex is eigendom van de trappisten, de huidige abt heeft zeven abdijen onder zich. In de abdij wonen nu trappisten-leken. Dat heeft voor ons als voordeel dat de abdij bezichtigd mag worden.

Een aanrader is overnachten in de Abdijhotel Rolduc. Hoewel de microbrouwerij en de abdijwinkel op dinsdag niet geopend zijn is het toch een mooie toepasselijke overnachtingsplaats en op het terras of in het restaurant Kanunnik staan alle Rolduc bieren op de kaart. (Abdij Rolduc, Heyendallaan 82, Kerkrade) Let op, onderweg komt u door Gulpen, langs de Gulpener brouwerij.

ABDIJ ROLDUC

De Abdij van Rolduc werd gesticht in het jaar 1104 door Albertus Antoin en zijn twee broers, die een leven als kluizenaar wilden, Ze kregen een stuk grond van Graaf Adelberg van Saffenberg, eigenaar van het kasteel Hertogerade en begonnen met de bouw van een houten kapel en een onderkomen. Deze kleine gemeenschap groeide uit tot een Augustijner broederorde in een kloostercomplex dat de naam Rolduc kreeg, de verkorte weergave van de Franse naam voor Hertogenrade (Rode-le-Duc). Na moeilijke jaren in de tachtigjarige oorlog kwam de abdij vooral tot bloei vanwege hun exploitatie van kolenmijnen. De abdij had op het hoogtepunt 400 mijnwerkers in dienst. De abdij is in 1970 verbouwd tot een multifunctioneel complex. Het complex is het grootste rijksmonument van Nederland en eigendom van het Bisschoppelijk Centrum Rolduc.



routebeschrijving

AUTOTRIP DAG 9 woensdag

Indien u een hotel heeft geboekt in de buurt van Gulpen kunt u eerst nog een kort bezoek brengen aan de Gulpener brouwerij. Indien u geslapen heeft in Rolduc dan bent u gisteren langs de brouwerij gereden. Ook als u niet gestopt bent is het niet echt een aanrader om daar nu nog naar toe te rijden, ga liever meteen naar Ulingsheide in Tegelen.

1. Gulpener bierbrouwerij Rijksweg 16, Gulpen
2. Abdij Ulingsheide, Ulingsheide 3, Tegelen.
- 3, Bierbrouwerij Martens, Brouwerijmuseum Bocholt, Dorpsstraat 53, Bocholt
4. Achelse Kluis, Kluis 1, Hamont-Achel

Waar gaan we vannacht slapen? Wat dacht u van B&B Maria Hart in het centrum van Weert. Het is een klooster van de zusters Birgittinessen (Maasstraat 17, parkeerplaats aanwezig)

1. De Gulpener bierbrouwerij is onder andere de brouwer van Gerardus abdijbier, genoemd naar Gerardus Majella die wordt vereerd in het klooster in Wittem. Er komen veel pelgrims naar Wittem, maar behalve de kapel is er niet veel te zien dus ga liever naar de brouwerij. De brouwerij ligt midden in Gulpen. Tegenover de brouwerij is (vanaf 11.30 uur) het proeflokaal, een winkel met extra veel speciale bieren en een microbrouwerij. In de bierbrouwerij wordt voornamelijk het bier van het eigen merk "Gulpener" gebrouwen, maar ook drie soorten Gerardus kloosterbier, Blond, Dubbel en Tripel. Winkel en proeflokaal gaan om 11.30 uur open, rondleidingen in het week-end.

2. Abdij Ulingsheide in Tegelen Er is een restaurant, de Rafter, en een kringloopwinkel. Deze zijn alleen vandaag, op woensdag, en op zaterdag en zondag open. De abdij zelf is nu in gebruik door Emmaus voor bewoners die ondersteuning nodig hebben. Als je de kloosterkerk wilt bezoeken ga dan naar de achterkant van het klooster. de deuren staan open, je kunt door de kloostergang naar de abdiijkerk lopen. Rechts naast de abdij is de oude wijnstekerij nu overgenomen door de trappisten uit de Abdij Lillbosch in Echt. Je vindt er nu de abdijswinkel en cafe restaurant de Oelespot. Hier schenkt men een 'Paeterke' als bier. Dat wordt gebrouwen door stadsbrouwerij de Klep uit Venlo. Vanaf 1891 brouwden de Paters trappist hier een eigen trappistenbier: Tegelen Trappist, maar dat is sinds 1945 niet meer het geval.

3. We rijden naar Bocholt. Het stadje staat bijna helemaal in het teken van Brouwerij Martens, de brouwerij heeft een bijzondere muurschildering. Het Brouwerijmuseum in de stad Bocholt is een interessante stopplaats, Bezoek is alleen mogelijk in juli en augustus op woensdag- en vrijdagmiddag. Het museum ligt midden Bocholt, tegenover de brouwerij en herbergt de enorme verzameling van Jean Martens. [Probeer te reserveren](#), het is echt echt de moeite waard. De rondleiding start om 13.30 uur en duurt 2 uur. Denk er aan dat je extra voor de gids moet betalen. *Als je geen rondleiding boekt is het niet de moeite waard de omweg naar Bocholt te maken*

2. De Achelse Kluis staat in Hamont-Achel, De grens van Nederland en België loopt dwars door het klooster.. Het is een bekende plek voor fietsers en wandelaars, er is een uitgebreide horeca met grote terrassen en er wordt bier gebrouwen. Niet meer door paters, dus is het geen trappist meer Er zijn daarom nieuwe etiketten, nieuwe glazen en naast de bestaande bieren ook nieuwe bieren. Het klooster staat leeg en zal worden verbouwd tot hotel, dat heeft als voordeel dat het mogelijk is [een rondleiding door het klooster te boeken](#). Op woensdag alleen als er aangesloten kan worden bij een grotere groep. Er is ook een kloosterwinkel met eigen producten en producten van andere kloosters.



van vroeger tot nu

GULPENER BROUWERIJ

De Gulpener bierbrouwerij is een onafhankelijke bierbrouwerij, van vader op zoon doorgegeven sinds 200 jaar geleden Laurens Smeets vergunning kreeg voor brouwerij : De Gekroonde Leeuw”. In 1931 werd de naam veranderd in Gulpener Bierbrouwerij. Het Gerardus abdijbier is geïntroduceerd in het jaar 2000 en is genoemd naar Gerardus Majella, die vereerd wordt in het nabijgelegen klooster in Wittem. Jaarlijks komen duizenden pelgrims naar Wittem maar dat kon het klooster niet redden. In 2020 waren er nog maar drie paters en werd het klooster verkocht, met uitzondering van de Abdijkerk. en de Gerarduskapel. Die kapel kan onderhouden worden door de bijdragen die er zijn uit de verkoop van Gerardus bier.

ABDIJ ULINGSHEIDE

In 1884 kochten de paters van Westmalle boerderij Ulingshoeve om er een klooster te stichten. Er vestigden zich vier monniken. In 1888 begon de bouw van het huidige klooster, die in 1933 tot Abdij werd verheven. Maar ook hier liepen de roepingen terug en in 2003 is het complex verkocht aan de stichting Emmaus die er een woongemeenschap en een kringloopwinkel vestigde.

De paters begonnen in 1891 met het brouwen van bier en in 1898 met het produceren van miswijn. Tot 1945 was dit een echte trappist: Trappist Tegelen, daarna zijn ze met brouwen gestopt. De kloosterkapel is een rijksmonument, heeft veel glas in lood ramen. Naast de abdij is een abdijwinkel en het café restaurant Oelespot.

MUSEUM BOCHOLT

Midden in Bocholt is brouwerij Martens opvallend aanwezig, vooral door de enorme muurschildering die in 2023 op de gevel is aangebracht. Martens is de op één na grootste brouwerij van België en al negen generaties lang te vinden in Bocholt. Ze brouwen o.a. het `abdijbier` Kristoffel. Recht tegenover de brouwerij is het brouwerijmuseum, in een oud pand van de brouwerij, “het grootste brouwerijmuseum van België”, maar helaas niet doorlopend geopend. Particulieren kunnen een rondleiding krijgen in de maanden juli en augustus op woensdag en vrijdag om 13.30 [maar alleen na reservering](#). Het Brouwerijmuseum is maar liefst 4000 m2 groot en daarmee het grootste brouwerijmuseum van Europa. De enorme collectie is ontstaan vanuit de verzameling van brouwer Jean Martens en vertelt het verhaal van de bierkunst sinds 1758.

ACHELSE KLUIS

In 1656 laat pastoor Tielens uit Valkenswaard net over de grens een kapel bouwen omdat Nederlandse priesters verjaagd worden. Die gebouwen worden later overgenomen door kluizenaars (vandaar de naam Achelse kluis) en in 1844 kocht de abt van Westmalle de gebouwen.

In 1850 krijgt de abdij toestemming van koning Leopold bier te brouwen. “het Patersvaatje”, een bruin bier voor de gasten, en een licht tafelbier voor eigen gebruik. In de eerste wereldoorlog viel de brouwerij stil, omdat de 505 kilo zware koperen brouwketel door de Duitsers in beslag werd genomen.. Na de oorlog werd het klooster hersteld maar er was geen geld voor een brouwerij. Om inkomsten te hebben gaan ze boenwas maken. Dat groeide uit tot een klein fabriekje en een kloosterwinkel waar de boenwas en producten van andere kloosters verkocht werden. Omdat klanten ook vragen naar Achel bier besluiten de paters een donker Achels bier met de naam Sint Benedict te laten brouwen bij brouwerij de Kluis in Hoegaarden. Die brouwerij brandt in oktober 1985 af en de Abdij gaat in 1998 weer zelf brouwen. Maar in 2020 verlaten de laatste twee monniken de abdij en in 2023 koopt zakenman Jan Tormans abdij en brouwerij. Het brouwen gaat door, hetzelfde recept, maar het bier mag niet meer de naam trappist voeren.



routebeschrijving

AUTOTRIP ROUTEDAG 10 donderdag

1. Abdij Berne, Abdijstraat 49, Heeswijk-Dinther

4. Abdij Koningshoeven Berkel-Enschot, eindpunt van de tocht

3. Verscholen tussen de bomen in Heeswijk-Dinther staat de oudste nog bestaande kloostergemeenschap van Nederland: de Norbertijner Abdij van Berne. Gesticht door ridder Fulco van Berne in 1134 in het Gelderse plaatsje Berne aan de Maas, die daarmee zijn belofte aan God nakwam nadat die hem gered had van een dodelijke omsingeling door zijn vijanden. De abdij van Berne is zelfs dagelijks [op afspraak te bezoeken voor een rondleiding](#) door een gids en een proeverij. De rondleiding begint om 13.30 uur en gaat voor een groot deel door de kloostertuin, met een kruidentuin en een kleine hop aanplant. In het klooster krijg je de kapel, de kapittelzaal en de refter te zien waarna een bierproeverij volgt. De rondleiding is een aanrader, maar ook het Berne abdijbier dat wordt gebrouwen in de brouwerij van Val-Dieu maar op basis van een oude recepten die werden teruggevonden in de abdij van Berne.

4. Abdij Koningshoeven was het begin van de tocht en is nu het einde. Denk er aan dat de abdijwinkel en het proeflokaal om 18.00 uur sluiten. Besluit je tocht in het proeflokaal en neem nog wat bier mee naar huis juit de abdijwinkel. Heeft u op de eerste dag niet de engelstalige rondleiding gevolgd? Er is nu een Nederlandstalige rondleiding die begint om 14.00 uur. [Rondleiding van tevoren boeken](#). De rondleiding gaat door de brouwerij, inclusief een filmpresentatie en een consumptie.



Abdij Berne



van vroeger tot nu

ABDIJ VAN BERNE

de Abdij van Berne, is niet meer in Berne, maar in Heeswijk-Dinther te vinden. Het Berne Abdijbier heeft op het etiket trots staan anno 1134, maar het zal duidelijk zijn dat de brouwerij niet al 990 jaar bier produceert. Het is het jaar dat de abdij werd gesticht. De abdij van Berne werd in 1138 gevestigd in het gehucht Berne aan de Maas en is daarmee de oudste kloostergemeenschap van Nederland. De abdij is gesticht door ridder Fulco van Berne, hij beloofde God om van zijn kasteel een klooster te maken nadat deze hem had gered uit een omsingeling door zijn vijanden. In het buurtschap Berne staat nog steeds het Gotische brouwershuis van de abdij, maar het Berne Abdijbier wordt daar niet gebrouwen en ook niet in de abdij in Heeswijk-Dinther, maar in de brouwerij van de abdij van Val-Dieu in België. Het Berne abdijbier voldoet aan alle voorwaarden om abdijbier te zijn. Het wordt gebrouwen met toestemming van de abt en de opbrengsten zijn deels bestemd voor de abdij. Het is tevens één van de vijf Norbertijnen bieren. Twee van de vijf soorten bier uit het Berne assortiment worden gebrouwen op basis van authentieke recepten die in de abdij zijn teruggevonden, de Norbertijn Blond en de Prior Dubbel. Omdat Norbertijnen door hun witte kleding bekend staan als Witheren kreeg het witbier de toepasselijke naam Witheren Wit. Na 10 jaar voorbereiding en plannen wordt in 2026 een micro-brouwerij geïnstalleerd en zal er weer in het abdioplex bier gebrouwen worden.

BERKEL-ENSCHOT

Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven is de brouwer van LaTrappe. Het was het beginpunt van onze autotrip en is tevens ons eindpunt. De abdij stamt uit 1881, in dat jaar betrokken monniken uit de abdij Mont des Cats een paar boerderijen in Berkel-Enschot. Eén van die boerderijen had de naam Koningshoeve. In 1885 begonnen ze bier te brouwen, eerst onder de naam : “Stoombrouwerij der paters Trappisten”, vanaf 1893 als “de Schaapskooi” en sinds 1980 als “LaTrappe”.





**Volg ons op onze Facebookpagina: [trappistabdij](#)
voor wijzigingen, aanvullende informatie
en uitbreidingen van deze versie van de autotocht**

**download de meest recente routebeschrijving gratis
op onze website: trappistabdij.nl**