

TEKST EN FOTO'S:
© WERNER CALLEBAUT

LOMMEL DE VERBORGEN PAREL



Regelmatig ga ik op zoek naar verborgen parels in ons land. Een blinde vlek voor mij was Noord-Limburg. Lommel kende ik voornamelijk van Center Parcs De Vossemere en de glasnijverheid. Enkele jaren geleden heb ik op televisie ook de Lommelse Sahara ontdekt, een authentieke woestijn en helderblauw meer, die het decor vormden voor de films 'Frits & Freddy' en 'Frits & Franky'.

Toerisme Lommel is een dynamische dienst die de sterke troeven van Lommel en omgeving volop in de schijnwerpers wil zetten. Bovendien heeft Lommel naast de glasnijverheid en de natuurpracht ook enkele culinaire troeven zoals de lokale brouwerij Amai, het bedrijf Lommel Brouwt en de fantastische chocolatier Koen Ulenaers. Met bier en chocolade van deze lokale partners, gaat Toerisme Lommel voortaan focussen op 'Bier & Chocolade Pairings' en 'Pub Tasting Tours'.

Ik word verwelkomd door Claudie Van Endert van de toeristische dienst in Het Glazen Huis, het Vlaams Centrum voor Hedendaagse Glaskunst. In dit unieke gebouw droom je weg bij boeiende demonstraties glasblazen. Je kan ook zelf de uitdaging aangaan met het hete, vloeibare glas, want in het glasadelier brandt de glasoven continu aan meer dan 1100°, wat van Lommel letterlijk en figuurlijk het warmste plekje van België maakt.

Tijd om op ontdekkingsstocht te gaan langs enkele leuke horecazaken.



PUB TASTING TOUR

'T TORENHUIS

Onder de toren van de Sint-Pietersbandenkerk prijkt café 't Torenhuis. Een bruin café waar je kan genieten van een biertje in een warme en gastvrije sfeer. Ik proef er een *Keizer Karel Goudblond*, een blond bier met een uitzonderlijk boeket van kruiden, een zachte aanzet die uitvloeit in een mollige, kruidige smaak en een licht bittere, droge afdronk. Een leuke start van de route. De Sint-Pietersbandenkerk heeft iets magistraals door de 32 uitzonderlijke brandglasramen, ontworpen door de Gentse glazenier Gust Ladon. Dit is een echt unicum in het Vlaamse brandglasramenpatrimonium. Aan de andere kant domineert Het Burgemeestershuis, een prachtig gerenoveerde villa uit 1898, het straatbeeld. Het interieur geeft een inkijk in de levensstijl van de gegoede burgerij tijdens de eerste helft van de 20ste eeuw. Sinds 2014 is het omgetoverd in een klasse restaurant.

DEN BONTEN OSS

Na een korte wandeling komen we in het historisch centrum van Lommel, het Dorpsplein, waar je verschillende horecazaken vindt. Grillrestaurant Den Bonten Oss heeft recent nog de prestigieuze

trofee voor 'Best Restyling' gewonnen. Uitbaters Günther Lemmens en Sonja Gijbels zijn een kijkje gaan nemen bij de bekende televisiekok Jamie Oliver in Londen. Bijkomende inspiratie haalde Günther op verscheidene plaatsen in de wereld waaronder San Diego. Op de voorgevel pronkt een gigantische stier, met de hand geschilderd. Op de bierkaart staat een aantal leuke verrassingen. Ik ga voor het streekbier *Ter Dolen Armand*. Een fruitig blond bier met een explosie van citrus, resultaat van dry-hopping met de Amerikaanse hopsoort Cascade. Dit bier werd ontworpen ter ere van de medestichter Armand Desplenter, vader van Mieke Desplenter, huidige eigenaar van de prachtige kasteelbrouwerij Ter Dolen.

TERRAZZA EN 'T ONDERWERP

Vlakbij in de Lepelstraat bevinden zich twee leuke horecazaken. In Terrazza kies ik voor een van mijn favoriete bieren, *Rodenbach Grand Cru*. Een bier met een heerlijk vineus karakter en een frisse, licht zurige toets dat je perfect kan pieren met chocolade.

Aan de overkant bevindt zich 't Onderwerp. Er zit aardig wat volk en ik ga voor een biertje van de lokale brouwerij Amai. De *Blonde Loemelaer* is een volmout

streekbier zonder kruiden. Puur mout, hopen, gist en water. Het is een ongecompliceerde, frisse dorstlesser. Heerlijk op een terrasje in de zomer, maar ook op een koude winterdag als vandaag smaakt dit lekkere biertje.

'T TREFHUYSCH

Tijd voor de volgende horecazaak, 't Trefhuysch. Een gezellig biercafé met 200 speciaalbiere. Ik ontmoet er de brouwers van Lommel Brouwt. Met dit initiatief willen Bart Franco, Kristof Alen en Herman Alen een verloren ambacht terug nieuw leven inblazen. Eind 2012 kreeg de brouwmicrobe vat op deze drie rasechte Lommelaars. Na wat voorzichtige stappen vormden ze de keuken om tot een brouwzaal. De bieren worden voorlopig nog bij Brasserie de Silly gebrouwen, maar ooit is het hun droom om zelf een brouwerij in Lommel op te starten.

DE KROON

We zetten de kroon op het werk in het laatste café op onze 'tour', Café De Kroon, waar we een *Achel Bruin* drinken uit het naburige Hamont-Achel. Een heerlijk trappistenbier. In 1902 openden Jozef Van Engeland en Maria Lavreysen hier in Lommel een kruidenierszaak annex café. 110 jaar later werd de



kroon doorgegeven aan de twee huidige uitbaters: Patrick en Bart Sevens. Café De Kroon is een volkscafé zoals er nog weinigen zijn. Het café is eigenlijk een living waar studenten en zakenmannen, gepensioneerden en toevallige voorbijgangers een kaartje komen leggen en genieten van een streekbiertje. Vloertegels die honderd jaar oud zijn, matjes van tapijt over de tafeltjes ... een ware flashback naar het verleden. Ik heb een boeiende stad ontdekt waar ik heel graag naar terugga.

AMAI!

Ik heb afgesproken met brouwer Henk Fijneman, een Lommelaar uit Nederland afkomstig. Hij is een echte bierliefhebber met een groot hart voor speciaalbieren. Uren is hij aan de slag in zijn brouwplaats om de juiste recepten te ontwikkelen, met succes. Zijn bieren hebben de naam Loemelaer gekregen. Loemele bleek de eerste schriftelijke vermelding ooit van Lommel. Momenteel werkt hij nog op de administratie bij de brandweer in Eindhoven, maar hij hoopt van brouwer ooit zijn beroep te kunnen maken. Liefst zo vlug mogelijk, want zijn bieren vind ik heerlijk en ze hebben heel veel potentieel. De kleine volumes brouwt hij momenteel zelf, de grote volumes worden voorlopig

nog bij Brouwerij De Graal gebrouwen. *Ne bruine Loemelaer* is een kruidig, donker bier gemaakt door verschillende mouten te combineren met Hallertau Mittelfrüh hop. Het bier is zeker niet plakkerig zoet, maar mooi in evenwicht. Een lekker zacht en smaakvol bier.

Ne gouwe Loemelaer is een tripel van 9 vol.% alc. Een hooggistend bier, ambachtelijk gebrouwen met fruitige, citrusachtige hoppen als Amarillo en Saaz. De gist zorgt voor de frisse, fruitige, alcoholische toets. Bij *Ne gouwe Loemelaer Tripel Dry Hop* wordt bij het lageren van de tripel nog extra hop toegevoegd.

Ik sluit af met *Ne stoute Loemelaer*. Een zwart, romig, zoet-bitter bier. De officiële benaming is Russian Imperial Stout. Imperial stout is een zwaar bier en kenmerkt zich door een zeer donkere kleur. Zo heeft de stout van brouwerij Amai een EBC van 150. Een heerlijk degustatiebier.

