

Introductie:

Vanaf hun beider scheiding in 2007 gaan Carine en Hans als koppel door het leven.

Als hobby koks hebben we een passie voor lekkere dingen, en dat vindt duidelijk zijn weerslag in het omvangrijke assortiment van DijkWaert.

De naam DijkWaert is een samenvoeging van ons beider achternamen. Hans is geboren in Nederlands Limburg en Carine is Belgische van origine. Aan de achternaam van Carine, (Van Dyck) hebben we een Nederlandse wending gegeven en is dus "Dijk" geworden en de achternaam van Hans, (Wierds), Wirt op zijn Duits hebben we een Belgische draai gegeven, Waert dus.

Voordat Carine en Hans besloten om samen verder door het leven te gaan was Carine bezig met de adoptie van een jongetje uit de Filippijnen. Toen bleek dat hij Hemofilie heeft stelde zich een groot, vooral financieel probleem. De medicatie voor deze ongeneeslijke ziekte is nl enorm duur.

Hans was al verschillende jaren actief als hobbybrouwer en wijnmaker. En we hebben dus in 2009 besloten om van onze passie/hobby een beroep te maken dat ook na ons pensioen kan worden uitgeoefend, zodat er voldoende middelen zouden zijn voor medicatie.

In 2009 hebben we een marktonderzoek gehouden dat ons tot de huidige opzet heeft gebracht.

DijkWaert is officieel op 07/04/2010 van start gegaan.

Op 4 juni van dat jaar zijn Carine en Hans in het huwelijksbootje gestapt. Uiteraard hebben de gasten op hun feest bier van DijkWaert gedronken, Eeuwige Liefde.



Degustatie en brouwerij bezoek:

Hoewel we een kleine brouwerij hebben bestaat de mogelijkheid voor een brouwerijbezoek, eventueel aangevuld met een degustatie. Bij mooi weer kan die doorgaan op ons overdekt en te verwarmen terras.

Bij de degustaties kunnen we hapjes of desgewenst een uitgebreide tapas voorzien.

We maken er in ieder geval een gezellige gebeurtenis van.

Groepen tot 20 personen is geen probleem, voor grotere groepen graag ruim op voorhand reserveren zodat we de nodige voorzieningen kunnen regelen.

Producten:

Kenmerkend voor onze producten zijn een authentieke smaak, lange afdronk en het ontbreken van chemicaliën, smaakversterkers of wat dan ook. We gebruiken enkel de natuurlijke producten, dus als op het etiket staat dat er Krieken in het bier zitten dan zijn dat effectief Krieken en geen essence of siroop of zo.

Trouwens voor degene die het nog niet wisten, krieken zijn zuur.

Bier:

Bij het ter perse gaan van deze flyer (augustus 2011) hebben we net ons 7^e bier geïntroduceerd.

Vurig Bierreke (± 10 % Alc):

Een stevige blonde trippel, waarvan de smaakbeleving start met een citrus smaak die redelijk abrupt over gaat in bitterheid.

Goud Vuur (± 7.5 % Alc):

Hetzelfde basis recept als Vurig Bierreke, maar nu met toevoeging van karamel, waardoor de smaakbeleving zachter, soepeler wordt. Bovendien is deze trippel niet zo zwaar in alcohol.

Fruitig Bierreke (± 9 % Alc):

Dit fruitbier is bier met een toets van krieken. U proeft bier met het fris zure van de krieken erin. Dit maakt het lekker fris om op warme dagen te drinken. Fruitig bierreke is niet zoet.

Bos Bier (± 9 % Alc):

Door toevoeging van bosvruchten is een zacht bier ontwikkeld dat doet denken aan geurige herfstwandelingen.

Eeuwige Liefde (± 9.5 % Alc):

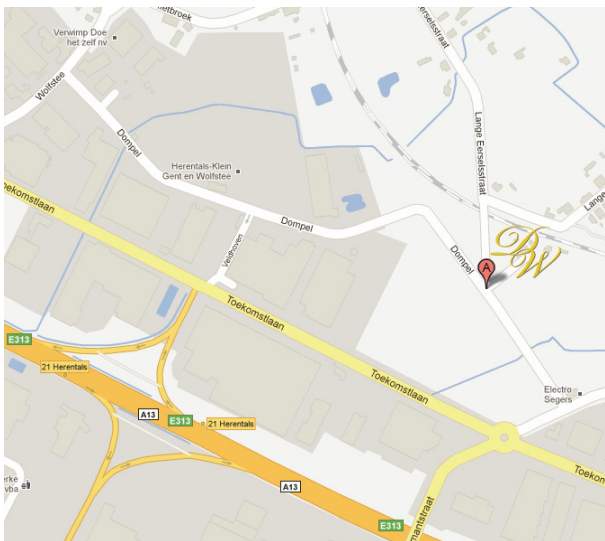
Dit is een roodbruin bier met zachte romige smaken van noten en kruiden.

Goeie Koffe (± 9.5 % Alc):

Een heel donker kruidig bier met de smaak van zwarte Arabica koffie.

Mc Thals (± 10 % Alc):

Onze nieuwste creatie zal te koop zijn vanaf November 2011. Het is een stevig blond bier met typische aroma's zoals die ook in Whisky voorkomen, eikenhout, vanille etc.



Meer informatie?
Aarzel niet ons te contacteren.



Dijkwaert
Dompel 27
2200 Herentals
Tel: +24 14 277 707
Mobiël: +32 477 593 168 of +32 473 710 944
info@dijkwaert.be
<http://www.dijkwaert.be>

Fruitwijnen:

Wij maken fruitwijnen van Krieken en Appels.

Door verschillende gisten toe te passen krijgen we varianten die qua smaak sterk van elkaar verschillen.

Friss Kriekenwijn:

Deze kriekenwijn is gemaakt met een typische witte wijngist. Daardoor is deze rode wijn gekoeld te drinken is alsof het een witte wijn was.

Zacht Kriekenwijn:

Deze fruitwijn is gemaakt volgens een oud Portugees recept alleen gebruiken wij geen druiven maar krieken wat een verrassend effect geeft. Deze fruitwijn kan gedronken worden bij een maaltijd of als aperitief.

Aperitiefke van Appelen:

Een witte fruitwijn gemaakt volgens een oud Portugees recept aangezoet met Kempische Honing.

Vanwege de beperkte capaciteit van onze brouwketel kunnen wij perfect brouwsels op maat voor uw vereniging, evenement of huisbier in uw horecazaak met eigen naam en etiket brouwen.

Minimale afname is 200 liter.

Onderling is af te spreken in welke mate u zelf betrokken wenst te worden.

Om verzekeringstechnische redenen is het niet mogelijk om enkel onze apparatuur te huren, er zal altijd iemand van ons aanwezig moeten zijn.



<http://www.dijkwaert.be>