

# WACHTEBEKE GASTRONOMIE



Ook al is Wachtebeke een kleine gemeente, toch heeft zij enkele streekspecialiteiten die iedere lekkerbek zal waarderen.

Om te beginnen is er het **“Keurebier van de Vier Ambachten”** Het is een origineel donkerrood bier van hoge gisting met nagisting in de fles (cat. S) en heeft een alcoholgehalte van 8°. Het is gebrouwen door de 'proef'-brouwerij van Lochristi-Hyfte en wordt verkocht in flesjes van 33 cl.

Het Keurebier zag het levenslicht en kon voor het eerst gedronken worden ter gelegenheid van de “Keuredag van de 4 Ambachten” op 10 augustus 1997 in Wachtebeke. De 'proef'-brouwerij ontwikkelde het bier op initiatief van de Heemkundige Kring 'Oud-Wachtebeke' in samenwerking met het Gemeentelijk Feestcomité, het Safarkescomité en de Dienst Culturele Zaken van het gemeentebestuur.



Niet alleen dit Keurebier is niet te versmaden, er zijn ook **drie Wachtebeekse jenever**s op de markt: een dubbelgebeide graanjenever, een citroenjenever en een vanillejenever.

Vroeger was er in elke gemeente minstens één jeneverstokerij. Er werd zeer veel jenever gedronken en de kwaliteit was verbonden met de smaak van het plaatselijk water.


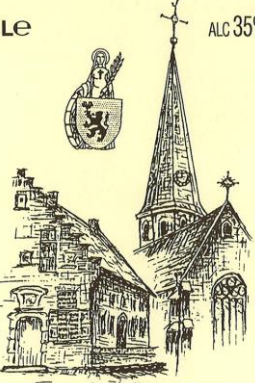
Vele stokerijen zijn om diverse redenen verdwenen. Jenever is een typisch Vlaams streekproduct dat, om de aloude traditie te herstellen, heden onder diverse vormen en smaken op de markt wordt gebracht.

Onze streekgebonden producten trachten altijd te voldoen aan de eisen van de consumenten, dikwijls in samenspraak met een plaatselijke verdeler of een comité.

De Wachtebeekse jenever wordt gestookt volgens een oud recept op basis van zuivere graanalcohol en mout met toevoeging van een distillaat van jeneverbessen.


**Oude Wachtebeekse  
Graanjenever**

CONT. 1Le ALC 35%VOL

*Deze kraik bevat oude dubbelgebeide jenever, samengesteld met natuurlijke producten en gekend om zijn zachtheid. Gestookt naar aloude Vlaamse traditie en op de markt gebracht door*

**WABEEKSE  
DRANKEN SERVICE**

DORP 34 FAX 09 342 92 38  WACHTEBEKE TEL. 09 345 03 83


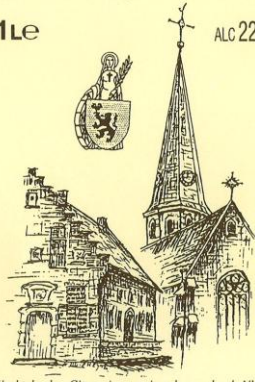
### Een dubbelgebeide graanjenever

- Samengesteld met natuurlijke producten en gekend om zijn zachtheid en gestookt naar aloude traditie.
- Dubbelgebeid betekent dat aan deze jenever een extra dosis jeneverbessen is toegevoegd om de ruwe smaak van de alcohol te verzachten.
- Deze graanjenever heeft een alcoholgehalte van 35%.




**WACHTEBEEKSE  
CITROENJENEVER**

CONT. 1Le ALC 22%VOL

*Deze Wachtebeekse Citroenjenever is volgens aloude Vlaamse traditie gestookt op basis van Oude Wachtebeekse Graanjenever. Koud geschonken is dit Druppeltje een delicatesse, dat zowel als aperitief, als Long-Drink of zo maar ... kan gedronken worden.*

**WABEEKSE  
DRANKEN SERVICE**

DORP 34 FAX 09 342 92 38  WACHTEBEKE TEL. 09 345 03 83



### Een citroenjenever

- Volgens aloude Vlaamse traditie gestookt op basis van oude Wachtebeekse graanjenever.
- Koud geschonken is dit druppeltje een delicatesse, dat zowel als aperitief, als longdrink of zo maar... kan geschonken worden.
- Deze citroenjenever heeft een alcoholgehalte van 22%.




**Wachtebeekse  
Vanillejenever**

CONT. 1Le ALC 20%VOL

*Deze vanillejenever is volgens aloude Vlaamse traditie gestookt op basis van jenever en natuurlijke producten. Koud geschonken is dit Dreupeltje een delicatesse, dat zowel als aperitief, als Long-Drink of zo maar ... kan gedronken worden.*

**WABEEKSE  
DRANKEN SERVICE**

DORP 34 FAX 09 342 92 38  WACHTEBEKE TEL. 09 345 03 83

### Een vanillejenever

- die volgens aloude Vlaamse traditie gestookt is op basis van jenever en natuurlijke producten.
- Kan koud geschonken worden als aperitief of zomaar als delicatesse.
- Deze vanillejenever heeft een alcoholgehalte van 20%.

In de hele streek zijn troef: gebakken paling, paling in 't groen of met room.



Wachtebeke wordt ook de Sint-Catharinagemeente genoemd. Het zal je zeker niet verwonderen dat onze bakkers daarop inspelen met een **Sint-Catharinabrood**.

Het Sint-Catharinabrood wordt op ambachtelijke wijze bereid en gebakken met hoogwaardige ingrediënten zoals tarwe, rogge, geplette tarwe en witte bloem. Een lekker volkorenbrood met grote voedingswaarde, heerlijk bij paté, bij kaas en rauwe hesp.

# Proef en waardeer het lekkers uit eigen streek!

Wachtebeke is aangesloten bij:



Toerisme Waasland  
Grote Markt 45  
9100 Sint-Niklaas  
tel. 03 760 92 62  
[toerisme.waasland@oost-vlaanderen.be](mailto:toerisme.waasland@oost-vlaanderen.be)  
[www.toerismewaasland.be](http://www.toerismewaasland.be)



Toerisme Oost-Vlaanderen  
Sint-Niklaasstraat 2  
9000 Gent  
tel. 09 269 26 00  
[toerisme@oost-vlaanderen.be](mailto:toerisme@oost-vlaanderen.be)  
[www.tov.be](http://www.tov.be)