



O'de Flander

Ode aan de Oost-Vlaamse borrel: cursus jeneverkenner 2024

Programma 2024



LES 1: GESCHIEDENIS VAN JENEVER

Waar: Stokerij Van Damme - Issegem 2 - 9860 Balegem

Wanneer: maandag 18 maart - 19u30

LES 2: PRODUCTIEPROCES VAN JENEVER

Waar: Graanstokerij Filliers - Leernesteenweg 3 - 9800 Deinze

Wanneer: maandag 25 maart - 19u30

LES 3: DEGUSTATIETECHNIEKEN

Waar: SYNTRA Midden-Vlaanderen Gent - Autoweg Zuid 3 - 9051 Afsnee

Wanneer: maandag 15 april - 19u30

LES 4: JENEVERCOCKTAILS

Waar: Bruggeman - Wiedauwkaai 56 - 9000 Gent

Wanneer: maandag 22 april - 19u30

LES 5: THEORETISCHE PROEF (VRIJBLIJVEND)

Waar: Braeckman Graanstokerij - Berchemweg 61 - 9700 Oudenaarde

Wanneer: maandag 29 april - 19u30

UITREIKING CERTIFICATEN DEELNAME EN BIJZONDERE KAPITTEL

Op Algemene Vergadering Orde (Nieuwjaar 2025)



Praktische info

De cursus jeneverkenner...

- kan gevolgd worden door iedereen die geïnteresseerd is in jenever.
- kost 150 euro per deelnemer, inclusief de proef en het certificaat.
- is beperkt tot 15 deelnemers per cursus.



Inschrijving en bijkomende informatie:

SYNTRA Midden-Vlaanderen

Campus Gent, Autoweg Zuid 3 - 9051 Gent

09/222.85.81 - gent@syntra-mvl.be

Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs

p/a EROV, Woodrow Wilsonplein 2 - 9000 Gent

09/267.86.10 - chantal.gheysen@erov.be

Over O'de Flander

O'de Flander is een Europees erkend kwaliteitslabel dat staat voor “echte Oost-Vlaamse graanjenever”. Om de typische jenevertraditie te promoten en de Oost-Vlaamse graanjenever te beschermen werd in 1990 op initiatief van de Economische Raad voor Oost-Vlaanderen de vzw Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs opgericht. Elf Oost-Vlaamse jeneverproducenten zijn lid van de Orde en mogen hun graanjenever verkopen onder het O'de Flander-label. Dit betekent dat erkende jenever gemaakt is op basis van graanalcohol, minimum 35° is en geproduceerd wordt in Oost-Vlaanderen. Meer info op **www.odeflander.be**.

