



O'de Flander
Ode aan de Oost-Vlaamse borrel
cursus jeneverkenner 2027

Programma 2027

LES 1: GESCHIEDENIS VAN JENEVER

Waar: Stokerij Van Damme – Issegem 2 – 9860 Balegem

Wanneer: maandag 15 februari – 19u30

LES 2: PRODUCTIEPROCES VAN JENEVER

Waar: Graanstokerij Filliers – Leernesteenweg 3 – 9800 Deinze

Wanneer: maandag 22 februari – 19u30

LES 3: DEGUSTATIETECHNIEKEN

Waar: Hotelschool Gent – Lange Violettestraat 10 – 9000 Gent

Wanneer: maandag 1 maart – 19u30

LES 4: JENEVERCOCKTAILS

Waar: La Martiniquaise – Wiedauwkaai 56 – 9000 Gent

Wanneer: maandag 8 maart – 19u30

LES 5: THEORETISCHE PROEF (VRIJBLIJVEND)

Waar: Braeckman Graanstokerij – Berchemweg 61 – 9700 Oudenaarde

Wanneer: maandag 15 maart – 19u30

UITREIKING CERTIFICATEN DEELNAME EN BIJZONDER KAPITTEL

Waar: Stokerij Borrel – Kunstdal 2e – 9900 Eeklo

Wanneer: maandag 24 maart

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:

Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs

p/a EROV, Charles de Kerchovelaan 189 – 9000 Gent

09/267.86.10 – info@odeflander.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**.