

# OLUTPOSTI

1

2024

8,20€

OLUTPOSTI | KOTIOLUTPOSTI  
SIIDERIPOSTI | TISLEPOSTI  
RUOKAPOSTI

JUOMATRENDIT  
**2024**

*Reissataan*  
**Länsi-Australia,  
Gotlanti, Belgian  
Turnhout ja Kenia**

**Millaisia ovat  
suomalaiset  
siiderimöt?**

*Latvian  
siideritiellä*

*Olut ja juusto*

**HYVÄÄ ERIKSEEN,  
PARASTA YHDESSÄ!**

*Antti Reini*

**”Holittomalla oluella on hyvä istua baarissa.”**

Suosittelanko olutta ravintolassa? | Miten maltaat vaikuttavat viskiin?  
Olutdumarin motivaatio | Hannun ja Arden arviot sekä paljon muuta

6 474887 480383  
24001

PAL.VKO 2024-16 7748038-2401



SUOMEN  
OLUTSEURA  
1899

Kirjoittaja ja Jussi Rokka Valtakunnallisen Kotiolutkilpailun tuomarina.



# *Oluttuomarin salaiset motiivit*

## *- miksi oikeasti haluan arvioida oluita?*

Sanat ja kuvat: Anikó Lehtinen

Oluiden maistelu on mukavaa hommaa, ja sitä on vielä parempi harrastaa seurassa. Mutta miksi se ei riitä, mistä kumpuaa halu laittaa oluet myös pisteillä järjestykseen?

Meille on luonnollista olla varovaisen kiinnostuneita uusia makuja kohtaan, onhan aikoinaan vielä luolaihmissen aikana se ollut sekä hyödyllistä että tappavaa - riippuen että mitä maistoi. Samaa varovaista kiinnostuneisuutta tunnen oluita kohtaan kun istun tuomarointipöytäni - siellä voi tulla vastaan täysin samanväristen oluiden joukossa aivan uskomattomia täyspotteja sekä valitettavasti maultaan epäkelpoja. Tuomaroinnissa onkin usein kiehtovaa se ensimmäinen nuuhkaisu ja maisto - onko olut se, mitä silmät ja kisasarja lupasi. Samalla siinä on jotain ikaikaista: itse maistaminen on pysynyt ennallaan, oluttuomarin arviointiprosessi on hyvin sama, kuin mitä olemme käyttäneet vuosituhsia kun olemme maistaneet meille tuntemattomia makuja.

Ihmisellä on tarve määrittää ulkopuolista maailmaa ja siihen liittyy myös halumme laittaa asioita paremmuusjärjestykseen. Tätä voi oluiden suhteen tehdä monella tapaa, olutarviointisovellusten kautta tai omaan vihkoon kirjaten. Näin oluttuomarointi on yksi tapa määrittää omaa olutmaailmaa ja toisaalta edessä seisovien oluiden laatua suhteessa toisiinsa. Kun saa kaikki oluet arvioitua, tulee sisäisesti tyytyväinen olo - maailma on taas vähän järjestyneempi kuin ennen.

Ihminen on laumaeläin ja tämä näkyy myös oluttuomarinoinnissa. Se saa meidät tuntemaan yhteisöllisyyttä, olemmehan osa tarkoin rajattua joukkoa, jolla on yhteinen tavoite. Olenkin huomannut, että tuomaroidessa ihmiset tutustuvat nopeammin ja herkemmin kuin vaikka vain oluita yleisesti maistellessa. Tarve keskustella omista ratkaisuista verrattuna muihin on kova varsinkin heti tuomaroinnin jälkeen.

Oluttuomarit työskentelevät yhdessä, vaikkakin pisteet saatetaan varsinkin olutkisojen alkuerissä antaa yksin. Tässä pääsee käsiksi myös omaan epävarmuuteensa; varsinkin oluttuomarin alkumetreilla sitä mietti aina ja alituisesti, miten omat pisteet sijoittuvat kokeneiden tuomareiden arviointeihin - sitä antoiko "vääriä" pisteitä oluille. Tästä onneksi pääsee tuomarikilsojen kasvaessa, toki riippuu seurasta, aina on kokeneempia tuomareita joita katsoo ylöspäin. Mutta oma varmuus kyllä kasvaa, mitä enemmän oluita eri kisoissa arvioi. Ylpeäksi ei kuitenkaan kannata ruveta, makuasiat kun ovat juuri niitä, joista voi kiistellä.

Oluttuomarinoinnin salatut motiivit liittyvät itselläni myös valtaan. Kilpailun tuomaristossa egoa hivelee kun ajattelee, että on ollut ryhmässä mukana valitsemissa jotain parasta - on se sitten olutsarjan voittaja tai kilpailun paras.

Hyvissä olutkilpailuissa oluet maistetaan sokkona, niin että arvioon eivät vaikuta ulkonaiset seikat, kuten panimo, etiketti tai brändi. Sokkona oluesta on riisuttu kaikki paitsi tyyli ja perustiedot, joten olemme kiinni oluen ytimessä, joka on sen maku. Se tekee maistelusta hauskeempaa ja yllätyksellisempää, koska usein huomaa itsekin miten paljon ennakkoluulot vaikuttavat omiin olutostoihin. Sokkomaisto haastaakin tuomarit, kun etiketti ei kerro miltä oluen tulisi maistua ja mitä panimosta ajatella. Joka kerta sokkona tuomaroitujen oluiden paljastuksen jälkeen sitä yllättyy ja nöyrytyy huomattessaan miten paljon ulko-olueelliset seikat meihin vaikuttavat.

Sokkona, hiljaisesti maistaessa oluttuomarointiprosessissa on myös jotain zeniläistä - siinä on vain sinä ja olut, ei mitään muuta. Ehkä tässä piilee se oluttuomarin syvin ja salaisin motiivi - sen täydellisen oluen metsästykselle, jolle voisi antaa ihan täydet pisteet.

*Kirjoittaja on tuomaroinnut oluita viitisentoista vuotta ja rakastaa pöhtä tekemisiensä motiiveja.*

# Mitä muut oluttuomarit ajattelevat?

## MIKSI HALUAN TUOMAROIDA OLUITA?

- Ylläpitääkseni ammatillista osaamistani ja seuratakseni alan trendejä sekä oluiden valmistamistapojen kehittymistä.

- **Jaana Saaristo**, Brukett, panimotuotteiden kategoriajohtaja, oluttuomari

- Koen oluttuomaroinnin kiinnostavaksi kehityssuunnaksi olut- ja kotiolutharrastukselle. Tuomaroidessa pääsee maistamaan laajalla kirjolla erilaisia oluita, joista voi itsekin saada uusia ideoita. Haluan myös osata tunnistaa oluen virheet luotettavasti ja neuvoa korjaamaan niitä, tästä on paljon hyötyä omassa kotiolutharrastuksessakin.

- **Jani Hietala**, Hallabrew-kotioluentekijä, BJCP-oluttuomari

- Olen olutharrastajana uusien oluiden, makuyhdistelmien ja itselleni tuntemattomien oluttyylien perässä ravaaja ja utelias maistelija, joten oluttuomariksi hakeutuminen oli looginen seuraava askel harrastuksessa. Tuomaroitien sokkomaistelu on tarpeeksi haasteellista ja pitää virallisen BJCP-tuomaristatuksenkin saavuttaneen nöyränä. Tuomaroinnissa kulminoituu myös jossain vaiheessa seikka jota pidän oluen harrastamisessa tärkeänä: aistikokemuksesta keskustelu yhteisesti. On mahdollista antaa tarkkoja perusteita ja kuvauksia tuomaroinnin yhteydessä, mutta absoluuttista oikeaa vastausta tuomaroinnissa ei varsinaisesti ole olemassa - ja se on kiehtovaa.

- **Johanna Siik**, olutaktiivi, BJCP-oluttuomari

-Kotioluen osalta, itsekin entisenä kotipaniijana näen tuomaroinnin erittäin hyödyllisenä palautteena kotipaniijalle. Tuomari ei ole kaveri, joka kehuu kohteliaisuudesta, parhaimmillaan asiantuntevasta palautteesta voi saada oppeja ja kehitysideoita omaan prosessiinsa. Kaupallisella puolella sitten olutta usein taas arvostetaan ja ei-arvosteta enemmän brändäyksen, markkinoinnin ja tunteiden perusteella esim. virhemakuja tuntematta. Sokkotuomaroidussa kilpailussa laadukkaasti tehty hyvä olut voi nousta esille ja saada mainetta ilman näitä "ulko-oluellisia" seikkoja. Nämä ovat jalommat periaatteet tuomaroinnille. Rehellisempi vastaus taas on, että tuomarointi on tämmöisestä nörtistä kauhean mukavaa hommaa.

- **Jouni Koskinen**, Tuopillinen-bloggeri, BJCP-oluttuomari

*"Olenkin huomannut, että tuomaroidessa ihmiset tutustuvat nopeammin ja herkemmin kuin vaikka vain oluita yleisesti maistellessa."*

## MIKÄ ON PARASTA TUOMAROINNISSA?

- Uuden oluen jännitys ja ensimmäinen nuuhkaus! On myös kiva lähteä tuomaroitireissulle ja päästä osaksi olutkilpailun järjestämistä.

- Jani Hietala

-Varmasti verkostoituminen ja upeat tuomarikollegat, sekä muut alan ihmiset, joita kisoissa tapaa.

- Jaana Saaristo

- Tuomaroinnissa saa koettua oluesta ns. kaikki laidat, ei vain kovinta kärkeä. Se tuo myös perspektiiviä tyylien sisäiseen kirjoon sekä siihen mikä on hyvää ja siihen mikä on oikeasti huonoa. Kun näkee ihmisten antaumuksella haukkuvan jotain aivan perustason olutta, tulee usein miettineeksi, että tietäisitkö mitä se oikeasti huono voi olla...

- Jouni Koskinen

- Alukierroksilla oman makuaistin haastaminen ja eteen tulevien olutnäytteiden vertailu annettua tyyliä vasten. Semifinaali- tai vastaavista vaiheista eteenpäin mahdollinen keskustelu muiden kanssa ja mielipiteiden vertailu.

- Johanna Siik

## MIKÄ VAIKEINTA?

- Jos saman tyylin mukaisia kierroksia tulee tuomaroitavaksi monta peräkkäin, on todella vaikeaa pysytellä läpi tuomaroinnin tasapuolisena jokaisen näytteen kohdalla, sillä ensimmäisen "flightin" aikana ei vielä tiedä, millainen taso kilpailussa on. Siksi alkupäässä voi olla tahtomattaan joko liian kiltti tai liian ankara, jota saattaa katua parin tunnin päästä, kun huomaa, että taso parnikin huikeasti loppua kohti tai että olisi pitänyt antaa jo alussa maistetuille näytteille kovimmat pisteet.

- Johanna Siik

- Yritän aina arvioida myös oluen sopivuutta ilmoitettuun kategoriaan, sillä välillä tulee vastaan oluita, joissa etiketissä täysin väärä tyyli. Tällöin ei mielestäni voi antaa hyviä pisteitä, vaikka olut maistuisi oikein hyvältä. Rakentavaa palautetta tulee kuitenkin aina antaa ja pyrkiä antamaan panimolle mahdollisimman hyvät vinkit oluen parantamiseen.

- Jaana Saaristo

- Vaikeinta on olla luotettavan kriittinen, ikinä ei pidä tuomita olutta virheestä josta ei ole itse varma, toisaalta ei pitäisi arvioida liian pehmeästikään. Makujen ja virhemakujen nimeäminen tulee varmaan aina tuntumaan vaikealta, vaikka kuinka siinä kehittyisi.

- Jani Hietala

- Jos pitää valita monien loistavien, mutta pahimmillaan äärimmäisen erilaisten oluiden väliltä. Näin esim. SPO-finaalituomaristossa, jossa kaikki oluet ovat sarjojensa voittajia, mutta silti yhden pitäisi olla muita parempi. Siinä pitää olla omat kriteerit melko kirkkaina päässä ja silti kompromissivalmiutta muun tuomariston kanssa. Toinen ääripää on jos sattuu sarjapöytä, jossa on useita erittäin samankaltaisia ja virheettömiä oluita, mutta jokin järjestys pitäisi löytää.

- Jouni Koskinen

Sanat ja kuvat: Anikó Lehtinen

# *Oluttuomarina kansainvälisissä piireissä*

On aina jännittävää mennä tuomaroimaan kansainvälisiin kisoihin, mutta belgialainen Brussels Beer Challenge on oluttuomareiden mukaan yksi ”pakko kokea” kilpailuista tuomaroida - ei vaan oluiden puolesta, vaan siksi, että kisasta puhutaan yhtenä parhaiten järjestettynä kilpailuna maailmassa.

**Vaikka olutkilpailun nimi on Brussels Beer Challenge**, käytännössä kisa kiertää ympäri Belgiaa, ajankohdan ollessa lokakuun loppupuoli. Tällä kertaa olemme Tunhoutissa, siellä meitä varten on järjestetty ensimmäisenä iltana vastaanotto, josta ei puutu ruokaa ja juomaa. Olut kuohuu kun tuomarit ympäri maailmaa ”kalibroivat” makuaistejaan seuraavaa päivää varten. Samalla pystyy kätevästi verkostoitumaan, muutaman oluen jälkeen uskaltaa mennä juttelemaan vieraisiinkin pöytiin.

Itse kilpailu pidetään käytöstä poistetussa katolisessa kirkossa, jossa puitteet ovat kunnossa. Tuntuu hieman oudolta ja syntiseltäkin istua särpimässä kisaoluita raamatullisten lasimaausten alla, mutta nopeasti sitä tottuu ja antaa silmän ihailla kirkon kauniita muotoja ja isoista ikkunoista sisääntulviva valo.

Brussels Beer Challenge on iso kilpailu, oluita on mukana 1811 olutta 37 eri maasta. Belgia on kisan suurin osallistujamaa yli 400:lla oluella ja toisena tulee Italia, sitten Ranska, Yhdysvallat, Kiina, Brasilia ja Saksa. Tälle kertaa oluita oli myös Ghanasta, Ecuadorista, Etelä-Koreasta, Kongon demokraattisesta tasavallasta ja Malista. Hyvin kansainvälistä meininkiä siis. Tuomarit eivät saa tietää osallistujamaata, meidän papereissamme lukee vain sarja ja oluen tyyli, joten sokkona mennään.

Jokainen tuomari on etukäteen jaettu pöytään, jossa on sekä ensikertalaisia, että tässä kisassa jo vuosia tuomaroineita konkareita, jotka ystävällisesti opastavatkin kisan käytäntöihin.

Oluet tulevat nopeassa tahdissa, aina 8-10 samassa sarjassa. Jokaisesta tuomaroidaan hiljaisesti niin ulkonäkö, tuoksu, aromi, maku ja kokonaisuus niin, että joka kohdassa on vielä omat alavalikkonsakin, joissa ei arvioida pisteillä, vaan ominaisuuksien - kuten hedelmäinen, maltainen, kevyt yms - mukaan. Pisteet annetaan toki jokaisesta osuudesta. Lopuksi oluesta kirjoitetaan myös kirjallinen palaute, jonka joku onneton joutuu jälleenkirjoittamaan koneelle panimoille lähetettäväksi. Yhteen sarjaan on varattu noin puoli tuntia, joka on suhteellisen vähän, kun täytettävää on niin paljon. Keskitettyminen ei saanut herpaantua, vaikka välillä oli vaikeaa, kun takana on 20 aika samanlaista pale ale -olutta.



Sarjan lopuksi keskustellaan vapaasti, ja tämä olikin kiinnostavin osuus tuomaroinnista. Pöydässä oli oluen erilaisia ammattilaisia ympäri maailmaa: hollantilainen oluen myyntipäällikkö, belgialainen olutkouluttaja, japanilainen olutasiantuntija sekä tanskalainen oluiden tuotepäällikkö - kaikilla oli eri näkökulma ja suuttuntuma olueen.

Brussels Beer Challenge -kilpailun tuomaroinnissa suuri painoarvo asetetaan sille, miten tyylinmukainen kisaolut on. Tämä on tyypillistä kansainvälisissä kilpailuissa, maailman paraskin olut saa huonot pisteet, jos se on väärässä sarjassa. Tänä vuonna arvioin tummia ja keskitummin lagereita, erilaisia pale ale- ja IPA-oluita sekä tripeleitä ja jokaisessa sarjassa oli olut, joka ei sinne kuulu. Sydämeni vuotikin verta, kun aivan ihana hazy tupla- IPA sai (minultakin) huonot pisteet, koska se oli West Coast IPA -sarjassa.

Kolmen päivän aikana tuomaroidaan aina aamupäivisin, loppuaika on pyhitetty erilaiselle, hyvin laajalle oheisohjelmalle, jossa on sekä erilaisia panimovierailuja, kaupunkikohteita ja lähiseudun kyläreissuja. Tuomaroinnin kannalta tämä on erinomainen järjestelmä, koska kun makuhermot lepäävät puoli päivää, niin jaksaa keskittyä tuomarointiin taas seuraavana aamuna. Päivä alkaa aina kalibrointioluella, vaalealla lagerilla, jota ei arvostella. Sillä pyritään poistamaan ensimmäisen oluen aikaansaama aromishokki, joka saa usein antamaan erilaisia pisteitä kuin seuraaville oluille.

Viimeisenä päivänä tuomaroidaan finaalioluet ja valitaan voittajat. Se tehdään enemmän keskustelemalla erilaisten tuomarimakujen maailmassa kompromisseja hakien, kuitenkin niin, että oluen laatu ja ainutlaatuisuus on koko ajan mielessä.

Ensimmäisen Brussels Beer Challenge tuomaroinnin jälkeen on voipunut mutta onnellinen olo. Päässä surisee uusien ihmisten nimet ja maistettujen oluiden aromit sekä kaikki muu kolmessa päivässä koettu. Oli sekä mielenkiintoista että hauskaa, nyt sormet ja varpaat ristiin, että kutsuvat uudelleenkin!



**KATSO KISAN TULOKSET OLUTPOSTIN NETISTÄ!**

# Belgialaista viskiä, olutta ja nähtävyyksiä Turnhoutissa

Sanat ja kuvat Anikó Lehtinen

Flandersin alueella sijaitseva Turnhoutin kaupunki on juuri passeli päiväretkelle. Kaunis historiallinen kaupunki muutamalla mukavalla olutkohteella varustettuna on helposti lähestyttävä vaikka junalla Antwerpenistä tai Brysselistä,

**TURNHOUT**, niin kuin useat Belgian kaupungit, voivat kehuskella pitkällä historialla. Paikka on perustettu kahden suuren kauppareitin risteykseen, Brabantin herttuan metsästyslinnan paikalle joskus vuoden 1100 tienoilla. Menneisyys näkyy edelleen kaupungin vaakunassa.

1300-luvulta asti kaupungissa on järjestetty markkinat, perinne joka jatkuu edelleen. Kaupungin historiaan liittyy niin sotia kuin menestystä ja jäljet näistä näkyvät yhä. Hauska yksityiskohta on, että Turnhout on myös sekä graafisen suunnittelun että pelikorttien kaupunki, siellä pitää majaan mm. pelikortiteollisuuden maailmanmarkkinajohtaja Cartamundi.

### ÄSSÄOLUTTA JA BELGIALAISTA LAATUVISKIÄ

Koska Turnhout on pelikorttien kaupunki, niin tietysti siellä on teemaan liittyvä panimo tislamoineen. Tämä Schuppenboer-olutta tekevä Het Nest Brouwerij-panimo sijaitsee hieman keskustan ulkopuolella tylsällä teollisuusalueella, mutta alueen värittömyyden korvaa hauska hanahuone erinomaisine tuotteineen, joten paikassa viihtyy huomattavasti pidempään kuin on tarkoitus.

Panimon perustaminen on lähtenyt, yllättävää kyllä, ruuanlaittokerhosta, missä 8 kaveruksen puoliset kokkailivat keskiviikkoiltaisina. Kaverukset perustivat tälle vastavetona olutklubin, missä ensin maisteltiin oluita, sitten ostettiin kotipanohekkeet, tehtiin olutta ja lopulta päätettiin perustaa panimo. Nyt kuulemma kahdeksasta vaimosta 6 on exiä, mutta olutmaisteluun kokoonnutaan edelleen.

Itse panimo perustettiin 2015, mutta niin, että alusta asti töihin palkattiin kokeneet ammattilaiset, omistajien harrastaessa toimintaa, kertoo panimossa kierrättävä **Bart Cuypers**, joka on yksi kahdeksasta perustajasta. Cuypers on itse kemisti, joten hän on ollut mukana panimo- ja tislaustoiminnassa enemmän kuin muut perustajat ja hoitelee mielellään myös vieraskierroksia.

Panimon puolella tehdään noin kahtakymmentä erilaista olutta vakiona. Maltaat tulevat lähipelloilta melkein vieressä olevan mallastamon kautta, ja valmis olutkin myydään lähellä joko Belgian tai Alankomaiden puolella. Vuodessa olutta valmistuu noin 600 000 litraa, joten Suomen kaavassa puhutaan jo aika suuresta pienpanimosta.

Panimon oluet ovat pääosin belgityyppisiä, saisonia, tripeleitä ja muita alueelta tuttuja oluttyylejä ja ne on nimetty korttiteeman mukaan. Yllättävää on, että melkein kaikki oluet ovat pullokäyviä, jonka maistaessa hiilidioksidikuplan koosta huomaakin.

Koska paikassa tehdään viskiä, valikoimasta löytyy myös useita tynnyrikypsytettyjä oluita, joista esimerkiksi sekä portviini- että bourbon-tynnyrikypsytyt tripelit ovat herkullisen monimuotoisia oluita. - Erikoisuutemme on blond alesta tehty vahvempi versio, joka kestää tynnyröintiä, vinkkaa Cuypers olutta lasiin kaataessaan. - Teemme myös niin, että kaikki oluet kypsyvät ensin hetken bourbonsissa, jonka jälkeen saatamme vielä laittaa ne lepäämään mm. rommi- tai konjakkitynnyreihin.

Viskiä panimolla on tehty vuodesta 2020, jolloin yritys osti pienemmän panimon, jolla oli jo viskituotantoa. - Nykyään teemmekin viskiä kahdella eri brändillä, kertoo Cuypers sukeltaessamme salaoven takana olevaan alakerran viskikypsyttämöön. - Meillä on oma, pelikorttiteemainen viskisarjamme sekä toisesta panimosta perimämme viskisarja. Kun oma sarjamme on hieman suoraviivaisempi, niin Kempich Vuur -viskisarjassa pyrimme eleganttiin ja hienostuneeseen viskiin pulloa ja etikettiä myöten.

Cuypersin mukaan Belgian lämpimässä ilmalanassa viski kypsy nopeammin kuin esimerkiksi Irlannissa ja Skotlannissa, joten kypsytyksajat ovat lyhyemmät. Tästä ei muuta todistetta löydy kuin miehen sana, mutta viskien maut vakuuttavat.

Kempich Vuur- sarjan maistaminen aloitettiin nuorimasta: kolmevuotias, Laphroaig-tynnyreissä kypsynyt viski oli vielä aika nuorta ja hennosti savuista, kun taas viisivuotias bourbontynnyriviski oli jo mukavan monimuotoinen. Voiton vei erinomaisen tasapainoinen, hieman toffeinen ja hedelmäinen, 6-vuotias calvados-tynnyreissä kypsynyt viski. Panimon oman sarjan viskit olivatkin sitten paljon yksiulotteisempia ja karskimpia maultaan.

Het Nest- panimon hanahuoneella pääsee tekemään olut- ja viski -tastingia yrityksen omista tuotteista. Henkilökunta oli innokasta maistattamaan ja kertomaan juomista, joten tuntuu kuin olisi ollut ihan oikeassa ohjatussa maistelussa! Ruokaa ei hanahuoneella vakiona ole, joten monen, monen olut- ja viskimaiston jälkeen kannattaa lähteä takaisin kaupungin keskustan ravintoloiden patojen ääreen.

*”Erikoisuutemme on blond alesta tehty vahvempi versio, joka kestää tynnyröintiä, vinkkaa Cuypers olutta lasiin kaataessaan.”*



## TURNHOUTIN OLUTPAIKAT JA NÄHTÄVYYDET

Yksi Turnhoutin ainutlaatuisista nähtävyyksistä on noin 1200-luvulla perustettu keskiaikainen "beguinnage"-luostari, jossa on ollut luostarin asukkaita vielä vuonna 2002. Luostari-alueen rajaavat pienet viihtyisät, nyt kaupunkilaisten asumat talot. Läpikävellessä saa tuntuman siihen, miltä kaupunki on näyttänyt keskiajalla.

Kaupungin päätori on oiva paikka nauttia oluista ja paikallisesta meiningistä. Paras aika istuskella aukiolla on alkuillan hämärässä.

Ravintolat ympäröivät toria, jonka toisella laidalla seisoo kaupungin pääkirkko, Sint-Pieterskerk, Kirkon vanhimmat osat ovat jo 1100-luvulta. Kirkkoa voikin nauttimisen ohessa tuijotella, siinä kun näkyy hauskaasti eri aikojen rakennusvaiheet, on lasimaalausta, erimuotoista ikkunaa ja barokkitornia. Kirkkoon pääsee myös ihastelemaan rakennusta sisältä.

Perinteistä belgialaista olutkahvilaa edustaa Café Ranonkel, jossa on kaikki olutkahvilan elementit viihtyisistä pöydistä olutvalikoimaan asti. Jos haluaa istuskella rauhassa oluen äärellä, tämä on paikkasi. Yli kahdenkymmenen hanan valikoimassa on belgialaisia oluita ja henkilökunta opastaa mielellään.

Eetcafé Edelweiss B&B on hauska ruokapaikka, jossa voi myös yöpyä. Ravintolasta saa aamiaista ja belgialaisia oluita löytyy klassikoista hieman modernimpiinkin tyyliin. Ruoka on taattua belgialaista, klassikkoannoksena Rodenbach-oluella mustettu naudanlihapatat.

Belgian kansallinen pelikorttimuseo sijaitsee vanhasa tehdasrakennuksessa ja on mielenkiintoisempi kuin mitä nimi ehkä antaa ymmärtää. Vanhimmat kortit ovat 1500-luvulta, mutta pääpaino on 1700-luvulta nykypäivään.

### Miten päästä Turhouttiin?

Turnhout sijaitsee noin 42 kilometriä Antwerpenin keskustasta, 30 km Bredasta ja Tilburgista ja 40 km Eindhovenista. Eurooppatie 34 -moottoritie kulkee läheltä Turnhoutia. Lisäksi NMBS:llä (Belgian valtiollinen rautatieyhtiö) ja De Lijnillä (linja-autoyhtiö) on hyvät yhteydet Turnhoutiin. Myös Dessel-Schoten -kanava kulkee kunnan alueella.

## PYSY AITONA



Aitoihin hetkiin – aidoille ihmisille.

Kaikki alkaa oman tilan tuoreesta aamulypsyn maidosta.

Tutustu juustoihimme sekä resepteihimme osoitteessa: [www.jukolanjuusto.fi](http://www.jukolanjuusto.fi)



**AITO  
CHEDDAR**  
PÄÄTUOTTEENA OMAA AJANKAUPUNTA



[f](https://www.facebook.com/jukolanjuusto) [@jukolanjuusto](https://www.instagram.com/jukolanjuusto)

## SUURET OLUEET PIENET PANIMOT

Tampere  
23.-25.5.2024

Vantaa  
7.-8.6.2024

Lahti  
4.-6.7.2024

Helsinki  
17.-20.7.2024

Turku  
8.-10.8.2024

Oulu  
22.-24.8.2024



[www.suuretoluet.fi](http://www.suuretoluet.fi)