

Ottentic

Samen.
Smaken.
Beleven.

Ottentic is een uniek concept in het centrum van Brugge

Het pand in de Hauwerstraat 15 werd jarenlang uitgebaat als café. Eerst als Den Anker, later als café Alloo Alloo via Oranje VZW, als Il Fiore door Anita Respeel en nu, sinds 11 maart 2017, als Ottentic.

Zoals de naam al doet vermoeden, hechten we enorm veel belang aan authenticiteit

Ottentic is de dag van vandaag méér dan een 'gewoon' café. We zijn in principe enkel open op woensdagavond en uitzonderlijk als er speciale activiteiten zijn in de straten rond Ottentic zoals bijvoorbeeld de uitzending van het WK18, de Zandfeesten, de zaterdagmarkt...

Op andere momenten kan het pand gehuurd worden voor allerlei evenementen. Dat kan gaan van een verjaardagsfeest tot een babyborrel, maar er kunnen evengoed opleidingen, workshops of vergaderingen georganiseerd worden. Je ziet het: Ottentic

biedt enorm veel mogelijkheden.

Zoals de naam al doet vermoeden, hechten we enorm veel belang aan authenticiteit en dit vormt dan ook de rode draad doorheen het concept. Zo hebben we gekozen voor biologische non-alcoholische dranken, niet-commerciële bieren en geven we in de mate van het mogelijke de voorkeur aan streekgebonden en seizoensgebonden producten. Lees meer over de geschiedenis van het pand, onze visie, het aanbod en de mogelijkheden van Ottentic in deze krant!



Een concept zoals Ottentic ontstaat niet van vandaag op morgen. Eigenlijk is het idee al ontstaan in 2010. Na jaren rijpen, bijsturen en ervaringen opdoen werd in 2016 het pand in Hauwerstraat gekocht. De visie werd werkelijkheid.

Lees meer op p. 2



► Van verjaardagsfeest tot babyborrel, maar evengoed opleidingen, workshops of vergaderingen. Ottentic biedt enorm veel mogelijkheden. © TOOPE.BE



Lees meer over de troeven van elk verdiep op p. 3

Mensen die mee het verhaal van Ottentic helpen schrijven

Vanaf het prille begin kan Ottentic rekenen op deskundige klankborden, gepassioneerde medewerkers en bruisende partners. Ze brengen elk hun eigen visie en professionele expertise mee.

Dat Ottentic niet zomaar het volgende café in Brugge zouworden, wist architect Stefan Lescrauwaet (p. 5) meteen. Naast het totaalconcept voor de verschillende verdiepingen, droeg hij ook zijn steentje aan het optimaliseren van het concept, de huisstijl, het logo, het uitkiezen van het meubilair, ...

Barista Paul Persyn (p. 7) van Paul's Coffee levert de koffie voor Ottentic en is bovendien ook één van onze vaste barmannen. Hij verrast met zijn eigen uiterst kwaliteitsvolle blend 'Go South'.

Huiskok Laurens (p. 8) heeft een speciaal curriculum. Bierkoning, economist (TEW) en kok, wijkbewoner, Brugs voetbalsupporter, Eurosong liefhebber, inrichter van Schlager-festivals...

Na 26 jaar als software ingenieur volgde Kathleen (p.9) haar (bier)hart en geeft nu als Kate van Kate's Bieradvies op deskundige wijze advies over bierstijlen en brouwerijen. Onder andere op de bierdegustaties in Ottentic.

Sinds 1988 is Biovita (p. 9) pionier en toonaangever als natuurvoedingswinkel in Brugge. Biovita maakt positieve, toekomstgerichte keuzes voor bewust, gezond leven en gaat voluit voor meer smaak en puurheid. Evident dus dat Ottentic met Biovita samenwerkt.

Onafhankelijk en streekgebonden bieren

Ottentic stelt zijn aanbod bieren zelf samen, variërend in de tijd. Dit resulteert in een uitgebreide, wisselende keuze aan streekgebonden bieren waarbij we daarenboven proberen om elk type bier in ons aanbod op te nemen. *Lees meer op p. 6*



Visie

Samen. Smaken. Beleven.

In Ottentic hechten we enorm veel waarde aan, hoe kan het ook anders, authenticiteit. Het is onmogelijk om deze lijn overal in door te trekken, maar toch blijft dit één van de belangrijkste principes in Ottentic en komt dit sterk tot uiting bij de invulling van het concept. De kwalitatieve materiaalkeuze, de rode velours gordijnen, de tegels in het café, het hergebruik van de originele deuren, de bewuste keuze voor niet-commerciële bieren en biologische drankjes, de gerechten van Dozyn... Authenticiteit is voor velen een vaag begrip, maar wordt voor ons gekenmerkt door eenvoud, kwaliteit, originaliteit en duurzaamheid. Zaken die we hoog in het vaandel dragen en indachtig zijn bij elke beslissing die we moeten maken.

Naast eenvoud, kwaliteit, originaliteit en duurzaamheid, dragen we vooral een conviviale sfeer hoog in het vaandel.

De authenticiteit omvat uiteraard meer dan enkel het materiële aspect. Deze wordt daarnaast ook weerspiegeld in de conviviale sfeer die we willen scheppen en de sociale boodschap die we willen meegeven met onze klanten. Sommige mensen zien de drie verdiepen als een nadeel, maar wij bekijken dat anders. Op die manier zijn de mensen

juist verplicht om zich te verplaatsen, creëren we beweging en de kans om nieuwe mensen te ontmoeten. Dat sociale gegeven komt ook op andere vlakken sterk naar voor. Het café, de evenementen die in en door Ottentic georganiseerd worden, de samenwerking met de Kunstgroep Brugge, het openstellen van onze ruimte aan studenten tijdens de blok- en examenperiodes... Allemaal gelegenheden waar mensen elkaar kunnen ontmoeten.

“De conviviale sfeer is iets die mij opvalt in de Westhoek. Als je als koppel gaat eten, wordt er zeer snel door de burens contact gelegd. Zelf had ik jaren een stamcafé in Zedelgem, De Mote, daar bracht de bazin je in contact met andere mensen. Je kon er alleen toekomen en een prachtige avond beleven. Dit zijn ook herinneringen die ik meedraag uit mijn studententijd in Oostende. Helaas is dat iets wat stilletjesaan verdwijnt uit onze maatschappij. De mensen gaan nog steeds graag op café, maar het moet georganiseerd zijn, ze spreken af met een groep. Je weet op voorhand wie komt, wat je zult eten en wat je zult drinken. Eigenlijk is dat niet het op café gaan van weleer, zeker niet in Brugge. Ik merk wel dat dit nog leeft in dorpen waar de jongeren geen keuze hebben en allemaal naar hetzelfde jeugdhuis of jeugdcafé gaan. Daar krijg je nog hechte banden die jaren meegaan.”

Koen Jonckheere



► Op café krijg je nog hechte banden die jaren meegaan.



► De conviviale sfeer is iets dat opvalt. In Ottentic worden kansen gecreëerd om nieuwe mensen te ontmoeten.

Hoe is het concept ontstaan?

Koen Jonckheere

Een concept zoals Ottentic ontstaat niet van vandaag op morgen. Eigenlijk is het idee ontstaan bij het zien van een heel klein, gezellig en authentiek café in Bekegem dat in 2010 te koop stond. Ik speelde toen met het wilde idee om met een groep vrienden een café te starten. Hoe leuk zou het zijn om elk één keer per maand het café open te houden en in een ongedwongen sfeer in je eigen café met vrienden pinten te drinken? Denk maar aan de sfeer in kroegen zoals

Heidelberg, De Mote, De Zoeten Inval, De Vetten Os, De Vriendschap, Den Tijger, De Provence, 't Verschil... Allemaal cafés met vaste waarden, waar ik keer op keer mooie momenten beleefd heb. Hoewel ik enorm enthousiast was over dit concept, bleek dat de tijd nog niet rijp was en bleef het bij 'leuk ideetje'. Toch vormde dit de voedingsbodem voor het huidige concept in Ottentic.

In 2012 kwam Il Fiore te koop te staan. Ik vond het een zeer sympathiek pand en zag toen al enorm veel mogelijkheden. Na een eerste bezoek ontstond het idee om het pand te renoveren voor korte verhuringen. Ik sprak (jeugd)vrienden, ervaringsdeskundigen uit de horeca... aan en stuurde mijn concept aan de hand van hun input en ervaringen bij. Mijn enthousiasme werd steeds meer aangewakkerd door de positieve reacties uit mijn omgeving en uiteindelijk besloot ik om toch een bod uit te brengen. De akte liet meer dan een jaar op zich wachten, maar in januari 2016 mocht ik mezelf eigenaar noemen van de Hauwerstraat 15. Het oponthoud bracht enerzijds wat frustraties met zich mee, maar schonk mij ook extra spaar- en bedenktijd. Ik bezocht authentieke cafés, verzamelde foto's en werkte verder aan het concept. Er werd een professionele branding gemaakt die ons hielp bij het overbrengen van ons concept naar de buitenwereld, de materiaalkeuze, de meubelkeuze...

Doordat we enorm veel belang hechtten aan het behouden van het authentieke karakter van het gebouw, was het traject voor de vergunning niet zo vanzelfsprekend. Gelukkig konden we rekenen op de betrokkenheid van de verschillende diensten en werd er positief meegedacht.



- ① Ottentic
- ② Heidelberg
- ③ De Mote
- ④ De Zoeten Inval
- ⑤ De Vetten Os
- ⑥ De Vriendschap
- ⑦ Den Tijger
- ⑧ De Provence
- ⑨ 't Verschil



► Toen tijdens de verbouwingen een naam werd gezocht bleek 'Ottentic' zo goed de lading te dekken dat het voor ons de enige optie was.

Door het voorzien van een sprinklerinstallatie konden we de brandveiligheid garanderen én ons concept behouden. We waren enorm opgelucht dat we de hoge houten plafonds, de open trap en de oude muren toch konden opnemen in het plan.

Tijdens de verbouwingen werd er ook nagedacht over een passende naam. Er waren enkele voorstellen, maar als snel bleek dat 'Ottentic' de enige optie was. 'Ottentic' dekt zo goed de lading, dat verder zoeken naar een betere naam niet meer aan de orde was. Vervolgens werd er een website gebouwd, zochten we leveranciers, medewerkers, servies, meubels... Tijdens dit proces bleven we steeds trouw aan onze waarden en hielden we de branding in ons achterhoofd. De uitwerking van het concept vergde veel energie, maar iets meer dan een jaar na de akte, op 11 maart 2017, konden we Ottentic met enorm veel trots openen.



► Ottentic biedt uiteenlopende flexibele formules in een uniek kader. © TOOPE.BE

De bediening en verschillende formules

Behalve het unieke kader in Ottentic zijn ook de bediening en de uiteenlopende, flexibele formules een interessant gegeven voor de organisatie van uw evenement. Op voorhand wordt alles uitgebreid besproken zodat u zich op het moment zelf geen zorgen hoeft te maken over de praktische zaken. We stellen daarom ook graag onze ervaren barmannen Paul, Tom en Steve en cateraar Laurens van Dozyn even voor.

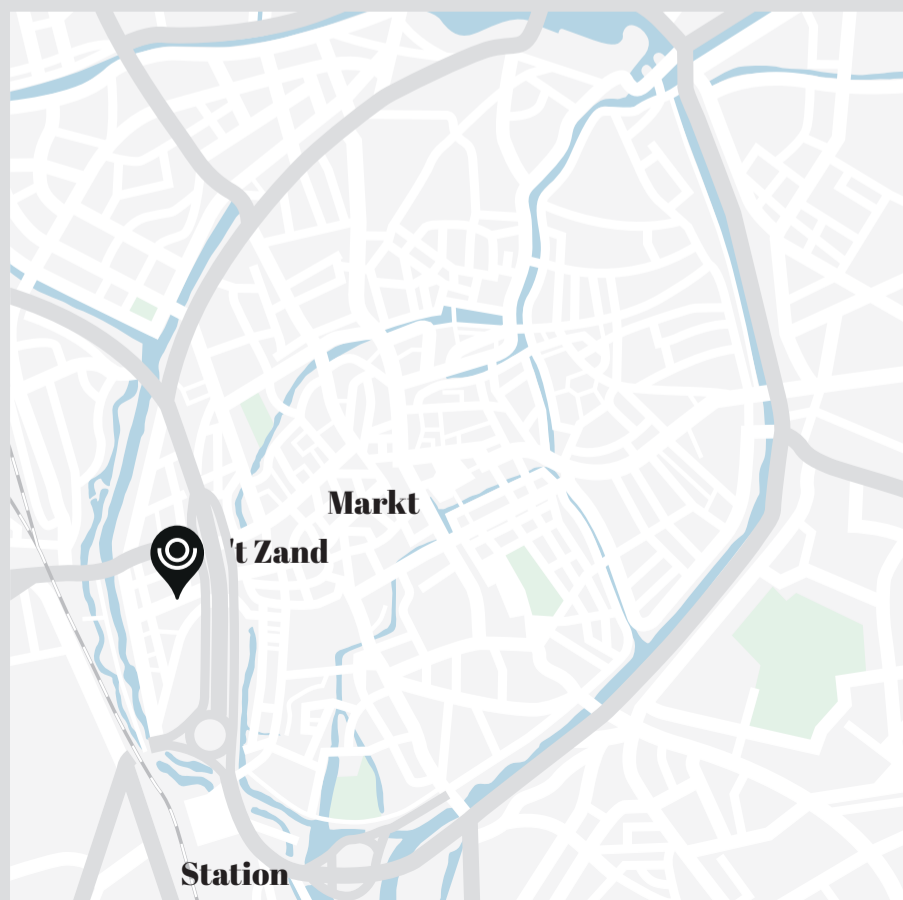
Onze barmannen zijn vertrouwd met het pand en streven naar een vlotte, joviale en professionele bediening zodat u zich zeker geen zorgen hoeft te maken over dit aspect van de organisatie van uw evenement.

Drank en hapjes nodig? Geen zorgen, in Ottentic voorzien we altijd een ruim aanbod aan bieren, rode en witte wijn, cava en heerlijke, biologische non-alcoholische dranken. Ook over de keuze van onze dranken werd bewust nagedacht. Vandaar dat we er verder in deze krant graag nog wat dieper op ingaan. Voor de catering werken we gewoonlijk samen met Laurens van Dozyn. Hij is flexibel en past zijn formules in de mate van het mogelijke aan volgens uw persoonlijke wensen.

Flot bereikbaar en mét parking in centrum Brugge

Met zijn centrale ligging in Brugge is Ottentic de perfecte locatie om met collega's en partners samen te komen. We zijn gemakkelijk te bereiken met de bus (150 m. van het busstation) en de trein (500 m. van het treinstation).

Gelegen vlakbij 't Zand, de Markt, de Brugse Reitjes en het winkelcentrum is dit misschien ook de ideale locatie om tussendoor de Brugse binnenstad te ontdekken!



Het pand huren

In Ottentic zijn er drie verschillende ruimtes die afhankelijk van het type evenement zowel apart als samen verhuurd worden. Kom langs op woensdagavond en loop eens rond om zelf te ontdekken wat Ottentic te bieden heeft. Lees hieronder meer over de troeven van elk verdiep!

De bar van Ottentic is een ideale plek voor feestjes, recepties, degustaties, workshops of andere gezellige bijeenkomsten. Huur onze authentieke bar met gezellige kachel en wij zorgen voor een ervaren barman. Ben je met een kleine groep van maximum 20 personen? Dan kan je ook voor de eetruimte kiezen.

Op de eerste verdieping kom je terecht in een professioneel uitgeruste keuken met een echte braai (indoor barbecue) die meteen in het oog springt en zorgt voor de nodige sfeer. Het keukengedeelte is volledig ingericht met ingebouwde toestellen, een koelcel, combi-stoomoven van het merk Convoterm, warmhoudlades, enz. Verder is er plaats voor 20 personen aan de lange, houten tafel die in het verlengde staat van de keuken. De professionele keuken met braai en lange eettafel is de ideale locatie voor een ongedwongen avond met vrienden

of familie. Met zicht op de open keuken zullen culinaire liefhebbers het er zeker naar hun zin hebben! Is er interesse in een kookworkshop? Ook dat is mogelijk. Eerst halen jullie samen jullie kookkunsten boven en vervolgens schuiven jullie met z'n allen aan tafel om te genieten van de zelf bereide gerechten.

In de vergaderruimte werd alles voorzien voor het houden van een productieve vergadering. De aanwezigheid van een projector met scherm en een flipover bieden de mogelijkheid om naast vergaderingen ook presentaties en opleidingen te organiseren. Is er onvoldoende plaats in de eetruimte voor al je gasten? Dan kan de vergaderruimte uiteraard ook omgebouwd worden tot eetruimte. Er is plaats voor 28 personen. Daarnaast kan het tweede verdiep ook dienst doen als luisterruimte voor kleine optredens, hobbyruimte, receptieruimte, opleidingsruimte... Door de verschillende verdiepen te combineren kunnen er evenementen georganiseerd worden tot 85 personen.

Meer info vind je op www.ottentic.be



► In de veelzijdige vergaderruimte is alles voorzien om naast een productieve vergadering ook presentaties of opleidingen te organiseren. © TOOPE.BE

Café op woensdagavond

Vanaf september 2018 is het café niet meer open op zaterdagvoormiddag, maar wel op woensdagavond. Dan kan je komen genieten van een variërend aanbod aan niet-commerciële bieren, biologische frisdranken en fruitsap, enkele limonades van brouwerij De Brabandere en heerlijke koffie of thee. In de winter maakte onze huistraiteur tijdens de marktdagen op het Beursplein bovendien verse soep die warmgehouden werd op de kachel in het café.

Dit is ook het ideale moment voor geïnteresseerde huurders om Ottentic te komen bezichtigen en afspraken te maken over het evenement. Maak op voorhand een afspraak door te mailen naar info@ottentic.be zodat er zeker iemand aanwezig is.

We dromen van enkele kaartjes omdat dit direct een bepaalde sfeer van gezellig-

heid met zich meebrengt. De verhuring op woensdagavond zal voor de huurders ook voordeliger uitkomen omdat we hun evenement dan kunnen combineren met het openhouden van het café. We denken hierbij vooral aan verenigingen. Indien je hier interesse voor hebt, neem dan gerust contact met ons op via info@ottentic.be.

Op woensdagavond zijn er bovendien vaak voetbalwedstrijden, bijvoorbeeld Europees en worden er bierdegustaties georganiseerd door Ottentic. Er zijn dus sowieso heel wat activiteiten die samen in Ottentic kunnen doorgaan. Mensen met verschillende interesses kunnen zo samengebracht worden.

De actuele openingsuren vind je terug op de website. Om te starten zouden we graag openen van 18u tot 23u59.

Hauwerstraat 15



► In Ottentic krijg je de geschiedenis van het pand en de omgeving te zien in verschillende historische kaders.



► Café Den Anker (1972) — De lijstgevel dateert van de 19de eeuw. Bemerkt de tv-antennes op de daken. (Bron: Beeldbank Brugge)

Van de “Abattoir” tot een nieuwe site

De eerste sporen van gebouwen op de locatie van Ottentic vinden we terug op de kaart hierboven. Hier wordt de situatie weergegeven ten tijde van het slachthuis (Abattoir). Vandaar ook de naam “Hauwerstraat”, die verwijst naar de hauwer of de beenhouwer.

Vermoedelijk was het café “Den Anker” toen reeds gevestigd in de Hauwerstraat 15. Hiervan zijn beelden terug te vinden in de Brugse Beeldbank.

In een nog niet zo ver verleden en bij velen nog bekend, werd het pand uitgebaat onder de naam Café Alloo Alloo. Café Alloo Alloo is ondertussen verhuisd naar de Peterseliestraat 100.

Na Café Alloo Alloo kwam café Il Fiori,

uitgebaat door Anita Respeel, zich vestigen in het pand. Anita baatte ook een hele tijd de Vetten Os uit en is nu terug te vinden in Damme, waar ze samen met haar dochter De Olieput openhoudt. De Vetten Os werd de laatste jaren zeer succesvol uitgebaat door de gebroeders Loosveldt. De meeste mensen weten de Hauwerstraat niet liggen en zelfs het Beursplein is niet altijd evident. Als we echter zeggen dat Ottentic quasi naast de Vetten Os gelegen is, kunnen ze de plek onmiddellijk situeren.

Door omstandigheden kwam het pand enkele jaren geleden te koop met het ontstaan van Ottentic als gevolg.

De historische kaders (foto) in Ottentic geven de geschiedenis van het pand en de

omgeving van het pand weer. Daar zien we onder andere de afbraakwerken van de “Abattoir”, gevolgd door de opbouw van het beursgebouw. Ondertussen werd afgelopen jaar het beursgebouw afgebroken en werden de plannen voor de nieuwe site bekendgemaakt. Wij zijn in ieder geval enthousiast over het ontwerp en kijken uit naar het resultaat.

De verschillende eigenaren van het pand in de Hauwerstraat 15

Vanaf de jaren 1900 tot 2009 waren Raoul Cnapelynk, zijn vrouw Germaine Vast en later hun nakomelingen de eigenaren van het pand. Daarna was Anita Respeel de eigenaar tot Koen Jonckheere het pand in 2016 overkocht.



► Popp kaarten (1842 – 1879) — Overzichtsbeeld van ingescande en georefreerde kopieën van de kaartbladen van de “Atlas cadastral parcellaire de la Belgique”, P.C. Popp, 1842-1879, van het Vlaams landsgedeelte.



► Brandweeroefening (1958) — Onder grote belangstelling houdt de Brugse brandweer een oefening op het latere Beursplein. De huizen rechts op de foto situeren zich in de Hauwerstraat. (Bron: Beeldbank Brugge)



► De sloop van de Veemarkt (1956) — In de achtergrond zie je café Den Vetten Os en café Den Anker. (Bron: Beeldbank Brugge)



► Beursplein (1985) — Op de achtergrond zie je de Hauwerstraat met onder andere café Den Anker. (Bron: Beeldbank Brugge)



We zijn geïnteresseerd om meer over het pand en zijn voorgeschiedenis te kennen. We kregen ondertussen een mevrouw over de vloer van wie de grootvader nog in het pand gewoond heeft, maar we slaagden er niet in deze geschiedenis te achterhalen. Wie ons kan verder helpen met het verzamelen en aanvullen van dergelijke verhalen is altijd welkom voor een babbel!



Café Alloo Alloo wil aan (jong-) volwassenen met en zonder beperking een plaats bieden om elkaar te ontmoeten en zich te amuseren. Het is een plek waar je gemakkelijk nieuwe mensen leert kennen en waar je je verhaal kwijt kan. Het café wordt gerund door een toffe ploeg ervaren vrijwilligers die ondersteund worden door een beroepskracht.

We krijgen af en toe nog eens mensen over de vloer die mooie herinneringen boven halen aan de tijd van Café Alloo Alloo in de Hauwerstraat. Altijd positievelingen!

Er is bovendien recent contact geweest met Oranje om dit mooie initiatief terug te brengen naar Ottentic en hoewel beide partijen enorm enthousiast zijn, staat dit project omwille van organisatorische redenen voorlopig nog on hold.

Meer info vind je op www.oranje.be



► Stefan Lescauwaet (links) tijdens de opening van Ottentic © TOOPE.BE

Architect Stefan Lescauwaet aan het woord

Stefan Lescauwaet, architect

Eind 2014 werd ik door Koen gecontacteerd. Wij werken al meer dan tien jaar samen in het Studiebureau Jonckheere en voelen elkaar na al die tijd goed aan. Hij gaf me de opdracht om de renovatie van het voormalig café Il Fiore te ontwerpen. Gaandeweg werd ik als architect niet enkel betrokken bij het ontwerpen van de renovatie en de ruimtes van dit prachtige pand, maar kon ik ook mijn steentje bijdragen aan het verfijnen/optimaliseren van het concept, de website, de huisstijl, het logo, het uitkiezen van het meubilair, de verlichting, de muziekinstallatie en enkele decoratieve elementen.

Dit zou niet zomaar het volgende café in de rij worden, maar wel een café met heel wat nevenmogelijkheden.

Het totaalconcept werd uitgewerkt in vier bouwlagen met het oog op het organiseren van verschillende types evenementen. Dit zou niet zomaar het volgende café in de rij worden, maar wel een café met heel wat nevenmogelijkheden.

Elke vierkante meter van het pand werd geoptimaliseerd. Per bouwlaag werd een programma op maat van de bouwlaag opgebouwd.

Het gelijkvloers

De centrale ruimte op het gelijkvloers is een typische bruine kroeg geworden. De charmante houten bar springt meteen in het oog en is een plek waar jong en oud elkaar kunnen ontmoeten met een smaakvolle pint in de hand. De oorspronkelijke, ruwe

muren werden behouden en vertellen hun eigen verhaal doorheen de geschiedenis. De houtkachel werd zorgvuldig uitgezocht en werd nog ontworpen en gefabriceerd door de familie van Koen, idem de regenwater pomp in de kelder die voor het herbruik van het regenwater zorgt. Studiebureau Jonckheere kennende, kon dit absoluut niet ontbreken in het plaatje. Je hoort het zalige pompgeluid als het toilet even gefrequent wordt...

In de winter kan je je niet alleen verwarmen aan de houtkachel, maar kan je ook genieten van een heerlijke kom soep die eveneens wordt warmgehouden op de kachel.

Het eerste verdiep

Het eerste verdiep vormt een open keuken die professioneel is uitgerust conform de vereisten van een restaurantkeuken. Alle toestellen zijn aanwezig en zijn voorzien van de meest geavanceerde technieken. Daarnaast zorgt een braai (open grill) voor een extra sfeerelement tijdens het koken. Deze ruimte kan naast ontmoetingsruimte hoofdzakelijk functioneren als keuken met de mogelijkheid tot show cooking, het betere demonstratiekoken en het organiseren van kooklessen of -workshops.

De zolder

De zolder, doet dienst als vergaderruimte die tevens kan ingericht worden als aanvulling op de eetruimte. De gezellige op maat gemaakte tafels en de door de eigenaar zorgvuldig één voor één opgespoorde Thonet stoelen ademen een sfeer die doorheen het ganse pand heerst. In de zolderruimte zorgen de dakconstructie met vele houten elementen en de hoogte van het dak, die volledig tot in de nok werd opengelaten, voor een extra ruimtelijk gevoel.

Thonet stoelen

Thonet is een van de oudste familiebedrijven in de meubelindustrie. Sinds 1819 produceert Thonet kwalitatief hoogwaardige designmeubels waaronder enkele echte design klassiekers. De beroemde houten meubelen van gebogen hout uit de Bauhaus-tijd zijn kenmerkend voor de stijl en collectie van Thonet.

In 1859 maakte Thonet de stoel Nr. 14, die het voorbeeld bij uitstek werd van een succesrijk industrieel product: er zouden er meer dan 50 miljoen van gemaakt worden. In

zijn eenvoudigste versie bestond deze stoel uit slechts zes houten stukken, zes schroeven en twee moeren. Daardoor was deze stoel ongemeen licht en ook uitermate goedkoop.

Bovendien ontwikkelde hij een geniaal verkoopconcept: de onderdelen voor 36 stoelen pasten precies in een kist van 1 kubieke meter. Daardoor konden ze gemakkelijk de hele wereld over worden gestuurd en ter plaatse worden gemonteerd. Door zijn strakke, esthetische vormgeving past deze stoel al ruim 150 jaar in elke woonomgeving. De stoel wordt nu nog geproduceerd in de fabriek in het Duitse Frankenberg.

Toen Thonets laatste patent afliep in 1869,

werd de stoel Nr. 14 eindeloos gekopieerd door talloze concurrenten.

In Ottentic hangt er een overzicht van de meest iconische Thonet stoelen en kunnen er bovendien een aantal types getest worden.



Architecturale insiders

De originele voordeur van het voormalige café werd gerecupereerd en functioneert op heden als deur richting de toiletten. De originele kleur (Oranje - Café Alloo Alloo) van de deur bleef behouden en zelfs de oude brievenbus is nog aanwezig. Kortom werd zelfs in het schrijnwerk zoveel als mogelijk de authenticiteit van het pand bewaard. Ook de deur richting de kelder werd hergebruikt.

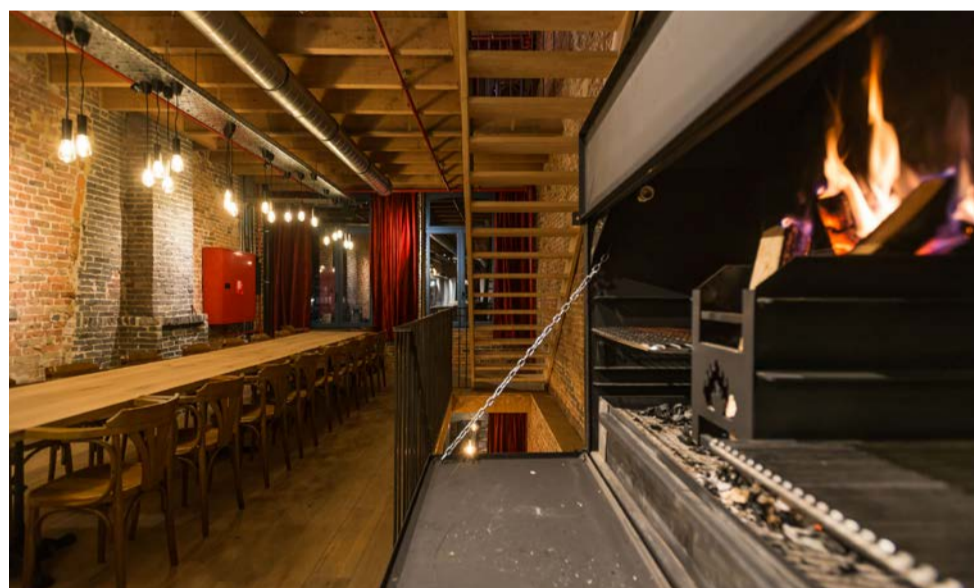
Ook ondergronds zijn enkele noemenswaardigheden te vermelden. Mits een stabiliteit technisch hoogstandje werd een enorme buffertank in ter plekke gestort gewapend beton uitgevoerd onder de café-vloer. Deze tank komt voort uit de brandtechnische zaken die dienden uitgevoerd te worden. Na veel overleg met de brandweer om de brandveiligheid te combineren met het concept, werd besloten om een sprinklerinstallatie te plaatsen met alle aanhorigheden. Deze technieken zijn net zoals de overige (waterleidingen, afvoeren, elektriciteit...) zichtbaar en zeer zorgvuldig opgehangen aan de blote ruwe houten roosteringen.

Het regenwater wordt optimaal hergebruikt. Dit past in het kader van duurzaamheid met respect voor de omgeving en het milieu. Hiervoor moest de bestaande regenwaterput volledig gerestaureerd worden.

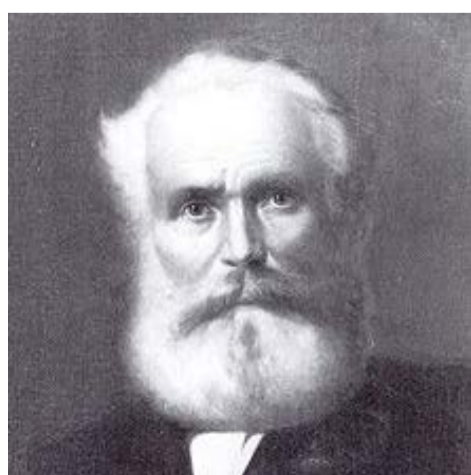
Samen met de leverancier van de tegels werd gekozen voor een nieuw gefabriceerde cementvloer die het authentieke karakter van het pand blijft doortrekken in zijn stijl. De vloer werd uitgevoerd zoals dat hoort: met randtegel én met typische tekening. Dit leidde tot een waar puzzelwerk om alles mooi als een geheel te laten resulteren. Gelukkig konden we rekenen op het vakmanschap van Mattijs en Brecht, die ook via Evelien ook nauw verbonden zijn met het Studiebureau. Het resultaat is een echt meesterwerk en laat bij de meeste bezoekers een bijzondere indruk na.

De trapleuning, de schuifdeur naar de berging, het rekje bij de kachel en de bierothek werden in samenspraak met een smid ontworpen en werd met de hoogste ambachtsbekwaamheid uitgevoerd. Roger Moeyaert stond in voor alle smeedwerk. Hij leerde de ambacht nog bij de grootvader van Koen, Alidor Claeys, in de Gieterij en werkte ook heel veel samen met papa Amand Jonckheere. Onlangs werd Roger 80 jaar! Een smid met meer authentieke ervaring is er voor ons niet.

De dorpel van het raam op het gelijkvloers werd herwerkt tot de wastafel in het toilet. Zoals voorheen werd door Creon een nieuw guillotinaam gemaakt. Dit werd terecht zo gevraagd door de stadsdiensten om het beeld van het pand maximaal te behouden.



► Naast een professioneel uitgeruste open keuken, kun je op het eerste verdiep ook grillen op deze braai. Gegarandeerd een extra sfeerelement. © TOOPE.BE



Smaken

Onafhankelijke en streekgebonden bieren

In Ottentic zijn we brouwerij-onafhankelijk waardoor we ons aanbod zelf kunnen samenstellen, variërend in de tijd. Dit resulteert in een uitgebreide, wisselende keuze aan streekgebonden bieren waarbij we daarenboven proberen om elk type bier in ons aanbod op te nemen.

Elk jaar organiseren we enkele bierdegustaties in samenwerking met onze biersommelier Kathleen van Kate's Bieradvies. Tijdens deze degustaties willen we geïnteresseerde bierliefhebbers samenbrengen om in een authentiek kader een leerrijke en gezellige avond te beleven. Op termijn zullen we ook verouderde bieren in grote flessen kunnen aanbieden om met enkele gelijkgestemden te degusteren.

Ons tapbier

We hebben telkens twee soorten tapbier in de aanbieding: een pils en een speciaalbier. Op een evenement in Ottentic werden ooit 14 pilsen geproefd en beoordeeld. Nadien werd deze degustatie nog enkele keren herhaald en kwamen opnieuw dezelfde drie pilsen naar voor: Bockor, Strubbe Pils en Bavik. We kozen er dan ook voor om deze drie toppers afwisselend aan te bieden als tapbier. Ooit doen we die degustatie nog eens opnieuw en organiseren we een nieuwe 'contest' of degustatie voor de beste drie pilsen. Houd dus zeker onze agenda in de gaten als je hierin mee wil beslissen!

Daarnaast zit er ook altijd een speciaalbier op onze tap. Deze varieert wat na wat volgens het seizoen of volgens de vraag van de huurder. La Trappe, Chimay Dorée, Rodenbach, Westmalle...



► Tijdens de bierdegustaties in samenwerking met Kate's Bieradvies brengt Ottentic geïnteresseerde bierliefhebbers samen voor een gezellige en leerrijke avond in een authentiek kader. © TOOPE.BE

Bewust omgaan met alcohol

Bewust omgaan met alcohol kan in Ottentic op twee manieren. Enerzijds is het bij ons absoluut geen 'straf' om voor een non-alcoholische drank te kiezen. We hebben een mooi aanbod van zowel frisdranken als fruitsappen. Daarnaast proberen we de consumptie van bier ook te beperken door de klanten de kans te geven om uit kleinere glazen van 15 cl te drinken en proberen we ook laagalcoholische bieren aan te bieden.

Alcoholconsumptie beperken en smaakbeleving verhogen

We voorzien kleine bierglazen van 15 cl die nu eigenlijk courant gebruikt worden. Hierdoor drink je, vaak zonder dat je je ervan bewust bent, per pint 40% minder alcohol. De alcoholconsumptie wordt niet alleen verminderd, maar wordt ook beter gespreid over de avond. Zowel het tapbier als de flesbieren kunnen in de glazen van 15 cl gedronken worden. Hierdoor kan je flesbieren van 33 cl delen met je metgezel waardoor je minder drinkt en er meer nadruk ligt op de smaakbeleving.

Op recepties en feesten vermijden we bovendien om voortdurend bij te schenken. We vinden het beter dat mensen bewust naar de bar gaan om hun glas te laten bijvullen.

Zo wordt de druk vermeden, want iedereen weet dat het lastig is om voortdurend 'nee' te zeggen.

Een andere manier om bewust met alcohol om te gaan, is door bieren zonder of met heel weinig alcohol te drinken. Hier willen we ook streven naar meerdere soorten alcoholarme bieren zodat er zoals bij alle andere dranken een keuze is. De Fancy van Debrabandere valt voorlopig heel goed in de smaak, maar er zijn zeker nog andere voorbeelden van alcoholarme bieren die de moeite waard zijn om te proberen. Tot slot hebben we nu ook een alcoholvrije champagne (we mogen dit niet zo noemen, maar doen dat toch). Het voordeel is dat er op deze manier minder sociale druk is. Wie BOB is of gewoon geen alcohol drinkt heeft op die manier ook een feestelijk drankje in de hand.

Het is niet eenvoudig om deze visie toe te passen en bovendien komt het ook niet echt commercieel over. Toch zijn we overtuigd dat we door hier bewust over na te denken en alternatieven aan te bieden de mensen aan het nadenken zetten en op die manier ons steentje bijdragen in deze bewustwording en het verlagen van de alcoholconsumptie.



► Biercultuur mag je niet reduceren tot het bier. Het is ook het samenbrengen van mensen. Dat sluit zeer goed aan bij de filosofie van Ottentic.

Belgische biercultuur is Unesco-Werelderfgoed

De erkenning van de Belgische biercultuur tot immaterieel cultureel erfgoed dateert al van 30 november 2016.

"Materieel is er gelukkig het bier, anders zou ons genot veel kleiner zijn. Maar we mogen de biercultuur niet reduceren tot het bier", legde Gatz uit. "Zonder bier geen biercultuur, maar Unesco wil natuurlijk dat bier de meerwaarde bewijst van het samenbrengen van mensen. Dat is het immateriële: het samenbrengen van mensen rond iets wat ze gemeen hebben, belangrijk vinden en verder willen laten evolueren."

Deze woorden die we onlangs in het Het Laatste Nieuws konden lezen sluiten zeer goed aan bij de filosofie van Ottentic. Vandaar dat we ook even wilden bij stil staan. Mensen samenbrengen: Samen Smaken Beleven.

De Belgische biercultuur is al het elfde Belgische item op de Unesco-lijst van immaterieel erfgoed. Onder meer het carnaval in Aalst en Binche, de Heilig-Bloedprocessie van Brugge en het garnaalvissen te paard in Oostduinkerke werden al erkend. Het oude stadsgedeelte van Brugge is dan weer erkend als materieel werelderfgoed, zoals alom gekend.



► Tijdens de bierdegustaties in samenwerking met biersommelier Kathleen van Kate's Bieradvies (meer op pg. 9) brengt Ottentic geïnteresseerde bierliefhebbers samen voor een gezellige en leerrijke avond in een authentiek kader.

Wil je één van de bierdegustaties, met verrassende onderwerpen zoals 'Bier en chocolade' of 'Schatten uit de bierkelder', in Ottentic beleven? Je vindt meer info op pg. 12. Of houd onze agenda in de gaten op www.ottentic.be

Bierothek

We hebben we onze bierothek in het leven geroepen als is een materiële bierkaart in de vorm van een rekje waarin we de beschikbare bieren tastbaar onderbrengen. Op die manier moet de liefhebber zich niet beperken tot het lezen van de info op de drankkaart, maar kan hij alle info rechtstreeks op het flesje lezen. Soms is hier wel een leesbril voor nodig, maar we zorgen voor een vergrootglas als de flesjes opdruk te klein is...

De bieren worden onderverdeeld in categoriën. Op die manier willen we een leidraad aanbieden in de keuze van het type bier dat de klant wil drinken. Uiteraard is de plaatsing van de bieren in de verschillende categoriën altijd vatbaar voor discussie, wat dan weer het 'samen beleven van smaken' aanwakkert. Een flesje kan dus gemakkelijk

verplaatst worden. Bij discussie aan de bar kunnen we een flesje zelfs in twee vakjes zetten.

We hebben ons gebaseerd op een indeling die we zagen bij Joachim Bouden van Hertog Jan. We kunnen ons hier goed in vinden omdat met deze indeling ook gemakkelijk de link gelegd kan worden met de gastronomie.

- ① **Mondvullende en zachte bieren**
- ② **Fris en zurige bieren**
- ③ **Bitter en aromatische bieren**
- ④ **Rijke en zoete bieren**

Andere indelingen op gisting of op regio, of op brouwerij zijn ook mogelijk, maar leggen minder de link met de essentie, namelijk de smaak en het samengaan met bepaalde gerechten.



Van de eerste ideeën tot de uitwerking door ambachtelijk smid Roger Moeyaert (rechts), de Bierothek is een project door en voor bierliefhebbers.

Geen etiketten, maar eerlijke wijnen

Afgelopen jaar werkten we vooral samen met Sabor de Aragon. Zij zijn invoerders van kwaliteitswijnen uit verschillende top Denominaciones van Spanje. Hun filosofie is het aanbieden van mooie en exclusieve wijnen aan een scherpe prijs. Ze verkopen met andere woorden geen etiketten maar eerlijke wijnen. Zij leveren vooral aan de Horeca aan gespecialiseerde handelszaken, maar ook particulieren vinden vlot de weg naar de jaarlijkse Open Fles Dagen.

Hieronder worden twee wijnhuizen voorgesteld. De Taoz wijnen van Bodega Sommos worden aangeboden in Ottentic, beide wijnhuizen hechten veel belang aan het milieu.

● Bodega Sommos

Dit middelgroot bedrijf van 355 ha. groot heeft eigen wijngaarden en behoort tot de D.O. Somontano, aan de voeten van de Pyreneeën. De moderne architectuur is speciaal ontworpen om het proces van wijn maken te vergemakkelijken. Een groot deel van de wijngaarden ligt rond het gebouw zodat het transport van de druiven wordt geminimaliseerd. Sommos combineert de

traditie met de meest moderne technieken, zoals het gebruik van satellieten om het rijpingsproces van de druiven te monitoren of de robotisering van vele operaties binnen de wijnkelder.

De voornaamste druiven zijn de Chardonnay, Gewürztraminer, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot en Pinot Noir. De oogst gebeurt altijd 's nachts om de oxidatie van de druiven te vermijden. De rijping van de wijnen gebeurt in nieuwe Franse eiken vaten, met bovendien verschillende types geroosterd hout.

● Bodegas Augusta Bilbilis

Dit is een familiebedrijf van 10 ha. groot, dat behoort tot de D.O. Calatayud, tussen Zaragoza en Madrid. De eigenaar is een oenoloog met een duidelijke filosofie van kwaliteit en respect voor de natuur. Er wordt geen enkel chemisch product gebruikt en men werkt volgens de regels van de biodynamische wijnbouw. Niet alleen is de arme bodem ideaal voor de wijnstokken, er wordt ook rekening gehouden met de positie van de maan en de planeten.

De voornaamste druiven zijn de Garnacha

— met wijnstokken tussen de 45 en 100 jaar oud — en de Syrah, perfect aangepast aan deze terroir. Dit garandeert top geconcentreerde druiven met een ideale rijping dank zij een extreem klimaat en grote schommelingen tussen dag- en nachttemperatuur. De druiven worden met de hand geplukt, gezien de zeer onregelmatige en heuvelachtige grond. En ten slotte worden ze ook nog eens streng geselecteerd.



Iets anders dan cola? Keuze genoeg!

Non-alcoholische dranken zijn populairder dan ooit! De BOB-campagnes, Tournée Minérale en een groeiende bewustwording rond gezondheid dragen bij aan een grotere vraag naar lekkere alternatieven voor alcoholische dranken. Heel wat mensen drinken bewust minder of geen alcohol en zoeken naar 'iets anders dan cola'. In Ottentic vinden we het belangrijk om deze mensen niet aan hun lot over te laten en bieden we heerlijke, kwalitatieve non-alcoholische dranken aan. We hebben onze frisdranken en fruitsappen zorgvuldig geselecteerd uit het biologische assortiment van Biovita en onlangs hebben we ook enkele authentieke limonades van Brouwerij De Brabandere aan ons aanbod toegevoegd. Keuze genoeg!

Naast onze pilsen die afkomstig zijn van West-Vlaamse brouwers (toeval?) zetten we ook twee limonades van een plaatselijke brouwer. Vroeger had iedere plaatselijke brouwer ook zijn eigen limonade. In een authentiek café zoals Ottentic mocht dit uiteraard niet ontbreken in het aanbod.

Meer weten over het assortiment van Biovita? Lees verder op pg. 9

Smakelijk eten

Het eten dat Ottentic kan aanbieden is zeer divers en afhankelijk van de ruimte die je huurt. Wij werken hiervoor samen met verschillende partners die het je graag gemakkelijk maken. Volledig vrijblijvend bieden we enkele originele en smakelijke formules aan. Dat kan gaan van een verjaardagsfeest tot een babyborrel, maar er kunnen evengoed opleidingen, workshops of vergaderingen worden georganiseerd.

Een zuiderse reis

Barista Paul Persyn van Paul's Coffee levert de koffie voor Ottentic en is bovendien ook één van onze vaste barmannen. Hij heeft zijn eigen koffiemark 'Go South'.

Go South is een kersvers koffiemark dat een zwoele, zuiderse wind door koffieland doet waaien. Laat u verrassen door deze aparte, originele en uiterst kwaliteitsvolle blend met pit. Laat de zinnenstrelende smaken en weelderige aroma's u in vervoering brengen. Go South is bijzonder en koesterend. Go South is je reinste verwennen. Go South staat voor 100% Arabica- bonen van topkwaliteit, voornamelijk samengesteld uit Zuid-Amerikaanse koffiebonen geteeld in de zuidelijke streken van Brazilië, Guatemala, en Honduras. Ze bieden een perfecte balans tussen aroma, body en smaak. Deze soort is rijk en zacht van smaak met tonen van noot

en chocolade. Om het geheel compleet te maken is er een vierde soort Arabica bonen uit Centraal-India toegevoegd die zorgt voor een krachtiger smaakpalet. Daardoor neemt Go South u mee op een onvergetelijke, zuiderse reis, een ware, ongekende sensatie voor zowel koffiekenners als liefhebbers.

Man achter Go South is heilig boontje en barista Paul Persyn. U kan de koffie bij hem kopen - zowel bonen als gemalen. Maar Paul doet ook dat tikkeltje méér. Hij schenkt u op de locatie en gelegenheid die u kiest zijn koffie uit vanuit zijn mobiele koffiemark. Daarbij biedt hij een heel breed gamma aan, van espresso tot latte macchiato. Er is ook Moeders Koffie, waarbij de koffie wordt opgeschonken zoals vroeger: met de fluitketel en de filter.

Paul Persyn, paulscoffee@outlook.com



► Barista Paul Persyn verrast met zijn aparte en uiterst kwaliteitsvolle blend Go South.

Samen



► Ottentic kan rekenen op gepassioneerde medewerkers. Laurens (boven) en Paul (onder) zijn bijvoorbeeld veel meer dan respectievelijk huiskok en barman. © TOOPE.BE

Ottentic ... de mensen die het verhaal helpen meeschrijven!

Koen Jonckheere

Vanaf het prille begin was Jo Lootens, een jeugdvriend, voor mij een belangrijk klankbord en motivator. "Je moet dat doen, gewoon doen!". Dezelfde klanken kwamen van Bart Deschaght, mijn rechterhand van het eerste uur. "Als je te sloop gaat, moet je varen en verder varen!". Thuis was het vooral Jolien, mijn dochter, die het project genegen was en de andere gezinsleden gaven ons de ruimte om dit project te doen. Het hele project sluit enigszins aan bij Jolien haar interesse in voeding en gaandeweg werd ze steeds meer betrokken bij het reilen en zeilen van Ottentic. Jolien was ook diegene die me overhaalde om een krantje uit te brengen. Het schrijven en verbeteren van de teksten, de eindredactie, het verzamelen van beeldmateriaal... nam zij allemaal op zich.

Voor de vormgeving en de opvolging van de werken was Stefan Lescauwet als architect een enorme steun. (Zie ook pg. 5.) Ook verschillende vakmensen dachten ten volle mee.

Eens het project effectief vorm kreeg, begon de recruitering. Het lezen van het Brugsch Handelsblad bleek in eerste instantie een goed middel. Zowel Barista Paul als Biersommelier Kathleen merkte ik op via een artikel. Beiden hadden ze net hun opleiding achter de rug.

Paul had ooit al eens een communiefeest bij ons thuis begeleid via Delica (de traiteur met de Defenders...) en bij het ondertekenen van zijn contract had hij een attentie mee.

De eerste keer in mijn loopbaan dat een nieuwe medewerker bij het ondertekenen van zijn contract een attentie (een fles MOAT) mee had. Een mooi en onvergetelijk gebaar! We startten samen de eerste feesten op en openden het cafeetje op zaterdagmorgen.

De afspraak werd gemaakt dat we de fles MOAT bij een eerste ruzie zouden openen om het weer bij te leggen. Tot op heden is het gelukt om de fles gesloten te houden.

De fles MOAT staat nog steeds in Ottentic, de afspraak werd gemaakt dat we de fles bij een eerste ruzie zouden openen om het weer bij te leggen. Tot op heden is het gelukt om de fles gesloten te houden en uiteraard willen we dat zo lang mogelijk zo houden.

Paul is ondertussen ook gestart met een eigen koffie "Go South" en na een blindproef samen met enkele vrienden waren we overtuigd. We werken bijgevolg met de koffie van Paul, zonder twijfel, zijn koffie kwam er overtuigend uit als beste! Als je het hem mooi vraagt, zal hij je er graag uitleg over geven en een zakje verkopen...

Ondertussen had ik ook contact met Laurens. Kristof Deprest, een andere prille jeugdvriend, bracht ons samen. Laurens is

de huiskok, met een speciaal curriculum, namelijk bierkoning, economist (TEW) en kok... Daarnaast is hij ook nog wijkbewoner, Brugs voetbalsupporter, Eurosong liefhebber, inrichter van Schlagerfestivals... Misschien brengt Laurens na het Songfestival ook een Schlagerfestival in Ottentic binnen? Of organiseert hij terug de ontbijten op zaterdagmorgen? De toekomst zal het uitwijzen.

Teksten schrijven voor een Gazet daarvoor heeft hij geen tijd, bij een volgende uitgave vult hij enkele bladzijden met toprecepten!

Door de drukke agenda van Paul en de grotere feesten zochten we versterking bij Tom uit Varsenare en Steve uit Loppem. Beiden zijn echte liefhebbers van het leven achter of voor een gezellige bar, hebben een ruime ervaring in de horeca en zijn fervente voetballiefhebbers! Tijdens het WK werkten we voor het eerst met z'n allen samen. Het waren leuke momenten, met soms wat animo in de omgeving. De discussie met de overheid rond het afzetten van het plein bracht de horeca in de Hauwerstraat samen. Er waait al een tijdje een nieuwe wind in de Hauwerstraat. De Vetten Os is een referentie voor de bruggelingen, Miaouw Miaouw brengt zeer authentiek chinese gerechten met een sympathieke gezelligheid en Charlie Chips is een dynamische frituur met lekkere frieten en hamburgers.

Kunstgroep Brugge, een partner vanaf het begin

Wim Van Isacker, Voorzitter KunstGroepBrugge VZW

KunstGroepBrugge is een VZW die voornamelijk Brugse kunstenaars verenigd met als doel ruimte aan te bieden aan kunst en kunstenaars in Brugge. We bieden ruimte aan om te werken, ruimte om tentoon te stellen en ruimte om te experimenteren. Onze hoofdwerking is en blijft het aanbieden van atelierruimte in Brugge, maar we organiseren ook regelmatig tentoonstellingen.

Het uniek kader van Ottentic is voor ons een gelegenheid om tentoonstellingen van individuele kunstenaars te organiseren. De kunstenaar kan zijn werken tentoonstellen in Ottentic, er wordt een vernissage georganiseerd en het publiek kan gedurende 2 à 3 maand kennismaken met het werk.

Sedert de start van onze samenwerking zijn reeds 5 kunstenaars de revue gepasseerd:

- ① Henk Tromp, met zijn grootschalige collages;
- ② Fernand Thienpondt, die voornamelijk zijn aquarellen van landschappen tentoonstelde;
- ③ Sabin Nys, met zijn fotografie van 'Het Landschap Van De Vrouw';
- ④ Gwenn Schoonjans, met haar schilderwerk;
- ⑤ Ivan Scheldeman, met voornamelijk portretschilderijen.

Elke kunstenaar heeft op zijn manier iets toegevoegd aan het kader van Ottentic, elke kunstenaar kon hier de confrontatie met een décor en met een publiek aangaan.

We hopen in de toekomst nog vele andere kunstenaars aan het Ottentic-publiek te kunnen voorstellen.

www.kunstgroepbrugge.be
info@kunstgroepbrugge.be



①



④



②



③



⑤

► Verschillende kunstenaars van KunstGroepBrugge stelden al individueel tentoon in het unieke kader van Ottentic.





► Na 26 jaar als software ingenieur volgde Kathleen haar hart en geeft nu als Kate van Kate's Bieradvies op deskundige wijze info over biertijlen en brouwerijen. Onder andere op de bierdegustaties in Ottentic.

© TOOPE.BE

Kate's bier advies

Kathleen van Kate's Bier Advies adviseert de bieren in Ottentic al sedert de opstart. Het mooie van het verhaal is dat Ottentic en Kate's Bier Advies twee startende zaken waren die de handen in elkaar geslagen hebben om er samen iets moois van te maken. Het begon met het aannemersfeestje na het voltooien van de werkzaamheden in Ottentic. Daar heeft Kathleen van Kate's Bier Advies de bieren uitgekozen en die ook ter plaatse voorgesteld aan de genodigden. De volgende activiteit was het personeelsfeest van studie bureau Jonckheere (het bedrijf van Koen Jonckheere, eigenaar van Ottentic). Hier heeft Kate's Bier Advies de perfecte bieren gekozen van aperitief tot bij het dessert. Door het succes werd toen besloten om op regelmatige tijdstippen bierdegustaties te organiseren in Ottentic. Onderwerpen zoals de Belgische biertijlen, Abdijbier en Trappisten, IPA bieren, Orval door de tijd heen (verticale proeverij), Rodenbach en roodbruine bieren... passeerden reeds de revue. Telkens wordt er op deskundige wijze info gegeven over de biertijl en de brouwerij. Er worden 6 tot 8 bieren geproefd waarbij het publiek interactief de smaken en aroma's in het bier leert kennen. Als afsluiter wordt er een hapje (of zeg maar stevige hap) geserveerd door Laurens van Dozyn, de huistraiteur van Ottentic.

Een volgend project is foodpairing met bier, want bier en gerecht gaan zo goed samen. Er bestaan zo veel verschillende smaken in bieren die gecombineerd kunnen worden met gelijkaardige of juist tegengestelde smaken in het gerecht. De deelnemers van de "BBQ en Bier"-sessie in juni 2018 hebben dit al kunnen ervaren. Op het programma staan nog "Chocolade en Bier", "Kaas en Bier" en een aantal foodpairing workshops. Komt het water je al in de mond dan moet je zeker inschrijven via www.ottentic.be/agenda.

Wie is Kate van Kate's Bier Advies?

Kate is de alter bier ego van Kathleen De Sutter. Na een loopbaan van 26 jaar in Philips Brugge als software ingenieur heeft ze een volledige ommezwaai gegeven aan haar carrière en haar (bier)hart gevolgd. Ze is altijd al in bier geïnteresseerd geweest en heeft tijdens haar studententijd en uitgaansperiode heel wat pintjes gedronken. Die was ze op een bepaald moment dan toch wat beu en dan is ze op zoek gegaan naar andere easy drinking bieren zoals witbier en palm. Daar mocht ook al eens een Rodenbach bij zitten.

Ze heeft bier altijd geprefereerd boven wijn. Velen kennen waarschijnlijk het gevoel hoe goed een beter biertje smaakt na de obligate wijn bij een diner op een feest. Koen is het hier niet altijd mee eens, maar dat hoeft ook niet per se. Kathleen vindt de fijne sprankel en bitterheid op de tong in ieder geval een feest op zich.

Maar de grote liefde voor het bier is er eigenlijk gekomen na het lid worden van BAB (Brugse Autonome Bierproevers). Heel veel nieuwe bieren ontdekt, bieren leren proeven en ook verschillende biertijlen leren kennen. Het bezoek aan brouwerijen zou ze nooit missen, ze vond het keer op keer interessant om de gepassioneerde brouwer te horen vertellen over zijn brouwproces, bv. hoe je met dezelfde ingrediënten het bier zoeter of minder zoet kon maken of hoe een bruin bier gebrouwen werd.

Gebet door de biermicrobe wilde ze nog meer weten over bier en daarom heeft ze dan ook de cursus tot zytholoog gevolgd. Een twee jaar durende opleiding waar ze heel wat bijgeleerd heeft over de technische aspecten van het bierbrouwen. Van de enzymen tot het zetmeel, de eiwitten, de polyfenolen en de alfavuren. Ook het leren proeven van de bieren werd week na week geoefend. Foodpairing vormde in het tweede jaar een belangrijk en interessant onderdeel. Deze kennis wil ze niet voor zichzelf houden maar deelt ze graag tijdens de proeverijen met haar publiek. Daarnaast boeit ook de biergeschiedenis in België haar enorm. Als lid van twee bierhistorische verenigingen ('t Hamerken in Brugge en De Snoek in Alveringem) en stadsgids in opleiding duikt ze ook graag in de boeken om te blijven bijleren.



Kathleen De Sutter,
biersommelier Kate's Bier Advies
www.katesbieradvies.be

Biovita bruist, net als Ottentic

Sinds 1988 is Biovita pionier en toonaangever als natuurvoeding winkel in Brugge. Het 30 jarig bestaan zal uitgebreid gevierd worden vanaf oktober 2018 in de Biovita winkels in Brugge St.Andries, St.Kruis en Roeselare.

We vertellen graag meer over onze positieve, toekomstgerichte keuze voor bewust, gezond leven en voluit gaan voor meer smaak en puurheid. Vandaar ook de keuze van Ottentic om met Biovita samen te werken. Jolien werkte enkele jaren mee in Biovita tijdens de vakanties, de oprichters zijn goede vrienden uit onze straat, zo was het ook een gemakkelijke keuze voor Ottentic. Lien (Biovita) geeft wat verdere diepgang aan deze keuze.

Je bent wat je eet én drinkt!

Voeding is energie, vitaliteit voor je lichaam en je verdient het beste. Dat krijg je met bio: je leeft gezonder en dat voelt je in elke vezel. "Veel mensen kiezen voor bio omdat het ook gewoon ZO lekker is." Het winkel assortiment en het advies van het Biovita-team helpt mensen vooruit met het beste uit de natuur. Van natuurlijke verzorging, voedingssupplementen tot bio groenten, fruit, kaas, brood en natuurvlees. Daarnaast is er voor elke eetuitdaging een alternatief: "Help, ik mag geen lactose, suiker, gluten of zout eten." Geen nood, alles is vervangbaar in natuurlijke alternatieven. Het Biovita-team bestaat uit gepassioneerde gezondheidsadviseurs. Ervaren specialisten uit diverse vakgebieden die uw kleine en grote vragen beantwoorden met kennis van zaken.

Positieve, toekomstgerichte keuzes voor bewust, gezond leven en voluit gaan voor meer smaak en puurheid. Geen wonder dat Ottentic en Biovita samenwerken.

We creëren in ons assortiment een wereld van smaken voor fijnproevers. Je geniet met een gerust hart van kwalitatieve voeding en ontdekt regelmatig nieuwe, toppers door maandelijkse vernieuwingen.

Biovita bruist, net als Ottentic, van de activiteiten: we organiseren graag workshops, lezingen en evenementen om onze klanten alles te vertellen over oeroude wijsheden én alle laatste nieuwigheden: theelezingen, make-up workshop, kookworkshops, lezingen over gezonde darmflora, het trendy Keto voedingsplan of ontbijtsessies, ... Wij gaan voor persoonlijk advies in de winkel door ons hartelijk team herboristen, gezondheidsconsulenten, diëtisten, aromatherapeuten, theesommelier... Houd de kalender in het oog want Ottentic organiseert binnenkort samen met Biovita een workshop.

De samenwerking met Ottentic ontstond door gedurfde keuzes te maken voor lekkere, verfrissende dranken die een plus geven qua smaak, authenticiteit én suiker bewuster. Zo zijn de vruchtensappen puur, de frisdranken enkel gezoet met agave siroop in plaats van geraffineerde suikers. De nieuwste innovaties in het Ottentic-Biovita gamma zijn hippe Kombucha drankjes van Yugen.

De excellente keuzes van Ottentic & Biovita

Vers geperst sap: afkomst Pajottenlander. 100% fruit of als synoniem oersap, enkelvoudig sap. De vruchten worden geperst, zonder verdere bewerkingen, behalve een korte pasteurisatie.

We maakten de keuze voor Pajottenlander een gamma van verschillende fruitsappen van puur versgeperst sap, niet van concentraten, ongezoet, alleen natuurlijke vruchtensuikers aanwezig, gepasteuriseerd op de laagst mogelijke temperatuur, 100% biologisch.

Gezond zoete frisdranken van Whole Earth met agave siroop ipv geraffineerde suikers. Heerlijk natuurzoete frisdraken met smaken als vlierbloesem, appel, gember, sinaas en limoen. Proefde je al eens watermeloen als frisdrank? Heerlijk!

Kombucha!? Kom Wablieft?

Yugen Komucha is een gefermenteerde bio thee die de krachtige werking van vijf kruiden en puur sap combineert. Vol essentiële probiotica, vitaminen & enzymen. Op artisanale wijze gebrouwen in Gent, niet gepasteuriseerd.

De oprichters van Kombucha Yugen doen alles zelf: thee brouwen, gember en kurkuma persen, en dat alles samenvoegen tot een frisse, ambachtelijk gebrouwen dorstlesser. Ze controleren het hele proces dus van begin tot einde.

De 100% natuurlijke kombucha's van Yugen zijn gemaakt op basis van water, thee, suiker en scoby ('symbiotic culture of bacteria and yeast'). De scoby zet de suiker in de zoete thee om in een lekkere en fris sprankelende kombucha. Het resultaat is een smaakvol en licht sprankelend brouwsel, dat weinig suikers, cafeïne of calorieën bevat, maar wel propvol voedzame en ontgiftende stoffen zit.

Yugen is beschikbaar in 3 versies. De variant met mango en kurkuma bevat ook citroenkruid, frambozenblaadjes, passiflora en euphrasia. Een combinatie om volledig vrolijk van te worden! De kombucha met appel en pepermint wordt afgewerkt met rozemarijn en duivelsklauw. De perfecte kickstart van je dag. En ook gember en limoen vallen in de smaak met puur citroensap, slow-juiced gember sap maar ook ginseng, engelwortel, vlierbessen en goudsbloem. Per fles doneert Yugen aan sociale en duurzame projecten. Binnenkort is Kombucha beschikbaar in Ottentic!



Meer weten: www.biovita.be
Brugge St.-Andries, Torhoutsesteenweg 179
Brugge St.-Kruis, Maalsesteenweg 299
Biovita Roeselare, Meensesteenweg 51

Berichten



Blog

Heb je een positieve ervaring gehad in Ottentic en wil je dat graag met ons delen? Je kan een google-review schrijven, een bericht posten op onze facebookpagina, ons taggen op instagram... Je ziet het: ook op sociale media zijn we actief. We houden daarnaast nog een blog bij op onze website om een beeld te schetsen over de mogelijkheden van Ottentic. Stuur ons enkele foto's door van je evenement in Ottentic, schrijf een leuk tekstje en wie weet verschijnt jouw evenement binnenkort ook op onze blog!

www.ottentic.be/blog

WK18 ➔

Alle wedstrijden van de Rode Duivels werden uitgezonden in Ottentic. Van de groepsfase tot de kleine finale, we waren er telkens weer opnieuw bij! Rekening houdend met het succes hebben we met de barmannen besloten om voortaan alle matches van de Rode Duivels uit te zenden. Daarnaast zullen ook alle Europese uitwedstrijden van beide Brugse ploegen uitgezonden worden. Alles wordt gecommuniceerd via onze website en facebookpagina. We zijn voetbal minnend en zijn zeer verheugd dat we in Brugge momenteel twee ploegen in eerste klasse hebben.



⬅️ Benefietbrunch

Twee studenten voedings- en dieetkunde organiseerden een heuse benefietbrunch in Ottentic t.v.v. de organisatie Clean Cooking Revolution. ... Dankzij sponsoring en de hulp van vrijwilligers konden de twee studenten maar liefst €2 000,00 inzamelen. Ze gebruikten de drie verdiepen en ontvingen 160 mensen gedurende 3 shifts. Er werd hard gewerkt, maar vooral ook gesmuld van het zelfbereide buffet en genoten van de gezellige sfeer. Ottentic engageerd zich graag voor goede doelen en we zijn steeds geïnteresseerd in de activiteiten die bij ons georganiseerd worden. Waar mogelijk dragen we ons steentje bij en doen we ons best om mooie initiatieven te steunen.

Fientastisch ➔

Mooi gehandletterde quotes of kaartjes, je hebt ze ongetwijfeld al wel zien verschijnen. Wil je graag van nul beginnen, wat oefenen of gezellig in groep werken? ... Nadien ga je naar huis met een gepersonaliseerd schriftje, veel inspiratie en hopelijk nog meer goesting om zelf aan de slag te gaan!



⬅️ Italiaanse kookworkshop als teambuilding

Teambuilding op zijn italiaans? Het kan bij Ottentic! Zotopasta stond hier paraat met een supertof team in onze keuken. Ze toveren gerechten zoals pasta carbonara met asperges, puttanesca en een heerlijk involtino van aubergine's met ricotta en basilicum tevoorschijn. Van hapjes tot dessert hebben we ongelofelijk gesmuld en genoten.

Tadaaz 'Mom to be'-event ➔

Tadaaz koos voor Ottentic als locatie voor het eerste Mom-to-be event. Het werd een gezellige en inspirerende avond voor mama's in spe die alleen of met een vriendin inspiratie kwamen opdoen tijdens de zwangerschap. De drie verdiepingen werden benut. Op het gelijkvloers werden geboortekaartjes en doopsuikerdoosjes voorgesteld, op het eerste verdiep werd er een culinaire workshop gegeven en op de tweede verdieping was er een workshop 'styling in de zwangerschap'.



Ottentic, mediageniek

Ottentic kwam al enkele keren in de media en er werden ook al leuke recensies gepubliceerd over ons unieke concept. Hieronder een selectie.

Kozen uit drie bijzondere formules

BRUGGE _ Een ontbijt op zaterdag meepikken tijdens de markt? Een verdieping afhuren voor een communie- of lentefeest waarbij je zelf een traiteur inhuurt? Of intekenen op bijzondere bierdegustatie. Met deze drie in één-formule lanceert Koen Jonckheere in Ottentic op het Beursplein een unieke (horeca)formule.

Ottentic vind je in de Hauwerstraat 15, waar je vroeger de cafés Alloo Alloo en Il Fiore vond. Na een periode van leegstand liet Koen Jonckheere (46) van het gelijknamige Studebureau Jonckheere er zijn oog op vallen. Na een grondige renovatie, die een half jaar in beslag nam, waarbij heel het gebouw gestript werd en enkel de muren overeind bleven, is hij klaar om er samen met horecamaan Paul Persyn (49) en zytholoog Kathleen De Sutter (52) klaar om er met een bijzonder concept uit te pakken dat hij de naam Ottentic gaf. „We zijn niet de zoveelste horecazaak in Brugge,” motiveert Jonckheere, „want behalve op zaterdagvoormiddag van 9 uur tot half twee, tijdens de wekelijkse markt dus, zijn we niet toegankelijk voor het publiek.”

Wanneer dan wel? Als u dan wil bijvoorbeeld, want Ottentic kun je afhuren voor onder meer feestjes allerhande, workshops, vergaderingen en opleidingsmomenten. Je beslist zelf of je je eigen chef en barpersoneel meebrengt of je als je liever een beroep doet op de traiteurpartners van Ottentic. „Op het gelijkvloers bieden we plaats aan een vijftiental personen, op de eerste verdieping aan achttien mensen en op de tweede verdieping aan 28 individuen”, legt Jonckheere uit. „Op die eerste verdieping kan de chef gebruik maken van de open keuken die ook volledig ingericht is met onder meer ingebouwde toestellen en een barbecue. De infrastructuur van Ottentic wordt gratis aangeboden. Per ingenomen dient wel een waarborg van honderd euro betaald te worden.”

De bovenste verdieping is dan weer uitgerust met een projector en wifi-aansluiting. Geknipt om de koppen bij elkaar te steken om iets te bespreken of... de wedstrijden van Club Brugge te volgen in Play Off 1. „We pakken ook met een eigen formule uit”, vervolgt Jonckheere. „Het gaat om ontbijt op zaterdag, brunch op zondagmorgen, een driegangsmenu, een walking dinner en bierdegustaties.”

In Ottentic worden geen dranken van multinationals geschonken. Je kan er wel gezonde frisdranken en sapjes aanschaffen alsook een wisselend assortiment bieren van Vlaamse brouwers, beide geserveerd in fraaie Ottentic-glazen. (SVV)

Authentiek en uniek: Ottentic

Een ontbijt op zaterdag meepikken tijdens de markt? Een verdieping afhuren voor een communie- of lentefeest (Meeloor) waarbij je zelf een traiteur inhuurt? Of intekenen op een bijzondere bierdegustatie? Met deze drie-in-één-aanpak lanceert Koen Jonckheere in Ottentic op het Beursplein een unieke horecaformule.

Ottentic vind je in de Hauwerstraat 15, waar je vroeger de cafés Alloo Alloo en Il Fiore vond. Na een

Kiezen uit drie bijzondere formules

Brugs Handelsblad – maart 2017

Authentiek en uniek: Ottentic

De Conmeere – april-mei 2017

Twee mooie artikels die gepubliceerd werden bij de opstart van Ottentic.

OTTENTIC, EEN ONTDEKKING!

Dat je op tijdens de zaterdagmarkt altijd iemand tegenkomt die je kent is geen geheim. Maar soms doe je ook eens een ontdekking waar je instant blij van wordt. Tijdens onze wandeling langs de marktkramen op het Beursplein viel ons oog plots op Ottentic in de Hauwerstraat. Vroeger vond je hier café Il Fiore maar nu trok een ketel dampende soep op een houtkachel onze aandacht.

Eigenlijk is Ottentic een buitenbeentje. Het is enkel open op zaterdagvoormiddag, voor de rest kan je het privé afhuren. Toen wij er binnenkwamen zaten er nog heel wat mensen te ontbijten. Dat is één van de evenementen die ze nu en dan organiseren. Het kan evengoed een bierdegustatie zijn. Het is een plaats waar je je direct thuis voelt. Wil je soep? Dan neem je zelf een kop en schep je zelf uit de pot. Nog honger? dan schep je nog eens. De prijs blijft hetzelfde, €3.

De inrichting oogt ook authentiek met de kale bakstenen muren, houten meubilair, houtkachel en de vriendelijke bediening. Op de eerste en tweede verdieping is er ook plaats. Er is op eerste etage een volledig ingerichte keuken en een "braai", een houtgestookte barbecue. Je kan er aan een lange tafel zitten met ongeveer een twintigtal personen. Op de bovenste verdieping is er een ruimte waar je eventueel kan vergaderen.

Je kan alle ruimtes samen of apart huren al dan niet in samenwerking met traiteur Dozyn die verbonden is aan Ottentic. Maar zelf eten meebrengen is ook een mogelijkheid. In de huurprijs zit reeds een hoeveelheid drank ingebegrepen, leuk meegenomen.

Ottentic is een uniek concept die veel mogelijkheden biedt aan grotere maar ook kleinere vriendengroepjes. Wij plannen alvast een eerste feestje!



Ottentic, een ontdekking!

Brugse Vertelmentjes – april 2017

Kort na de opening van Ottentic, verscheen er al een blogbericht op de Brugse Vertelmentjes. Filip en Annemieke zijn twee Brugse foodies met een brede interesse in het culinaire en culturele. Ze delen graag hun (overwegend) culinaire avonturen op hun blog en hopen dat hun ervaringen een leidraad kunnen zijn voor andere liefhebbers.

Nu ook samen blokken in feestzaal

645 STUDENTEN KUNNEN TERECHT OP 10 PLAATSEN

BART HUYSENTRUYT | 16 mei 2017 | 10:28



Op tien plaatsen in Brugge kunnen in totaal 645 studenten samen blokken. Met feestzaal Ottentic tegenover de Beursaal heeft de stad er een opvallende nieuwe locatie bij. "Studenten kunnen hier ook een maaltijd krijgen", zegt eigenaar Koen Jonckheere.

Nu ook samen blokken in feestzaal

Het Laatste Nieuws – mei 2017

Steeds meer studenten zoeken tegenwoordig een plek om samen te studeren. Sinds mei 2017 stelt Ottentic zijn deuren open voor blokkende studenten. De studenten kunnen er gratis hun waterfles bijvullen en kunnen gebruik maken van onze wifi. Bovendien hebben we een Facebookgroep opgestart 'Samen studeren in Ottentic' om de studenten te verenigen en hen op de hoogte te houden van evt. verhuringen tijdens de blokperiode. We vroegen enkele studenten om hun ervaring in Ottentic te beschrijven:

“De afgelopen twee jaar kwam ik blokken in Ottentic. Iets wat ik iedereen kan aanraden! Door de gezellige en rustige sfeer die er hangt, vond ik het de ideale plaats om te studeren. Zeker omdat het motiverend is om samen met andere studenten te leren. Super productieve dagen daar! Volgend jaar ben ik er zeker weer.” – *Marieke Van Daele*

“Vroeger studeerde ik altijd thuis, maar toen ik hoorde dat je kon studeren in Ottentic, moest ik dat toch eens uitproberen. De aanwezigheid van andere studenten is niet alleen leuk voor tijdens de pauzes (niet onbelangrijk), maar zorgt ook voor een zekere sociale controle. Mijn blokperiodes waren nog nooit zo aangenaam!” – *Jolien Jonckheere*

“Tweemaal per jaar gaan de deuren van Ottentic open voor studenten. Een gezellige plek waar er in alle rust en stilte kan gestudeerd worden. In deze tijd gaan studenten massaal samen gaan studeren en de plek waar ik me kan concentreren van 's morgens vroeg tot 's avonds is Ottentic. De sfeer die in heel het gebouw hangt is fenomenaal. De kunstwerken die vaak veranderen geven nog een extra sfeer aan het hele gebouw. Optimaal voor de concentratie. Iedereen dat komt studeren is daar met eenzelfde doel, studeren. Daarom komt iedereen ook meteen overeen. Wees maar zeker dat ze me daar nog terug zien wanneer de blok weer begint.” – *Glenn De Kemel*

Your own bar and restaurant for the night

TEXT: MICHEL STOL | PHOTOS: OTTENTIC AND TOEPE BE

Looking for a special night out with friends when you are in Brugge? At Ottentic you are not only a guest, you become part of the bar and restaurant. "We want our guests to move freely around the whole room and together make the perfect party," explains owner Koen Jonckheere.

Ottentic is about tasting and enjoying together. It is situated in an authentic post World War Two-style building. You can rent just the bar or the dining room and kitchen for the night, or rent them both. "Our chef will prepare the

dinner and our barman serves the drinks. Your guests become part of it, by serving out the drinks and food. They can also help the chef or the barman if they want to." This way everybody is involved and your event will keep on moving. On the top floor, there is a meeting room where you can host meetings or classes.

Superlative food and drinks The bar is independent from any brewery and serves only the finest beers around, carefully selected by Ottentic's beer sommeliers. The high-quality kitchen includes an authentic grill.

with many more types of cuisine on offer. "We serve authentic Belgian dishes, such as Flemish stew in Tripplet, a traditional Belgian meal," elaborates Jonckheere. All ingredients are local and sustainable.

At Ottentic you will experience a unique evening in a relaxing and immersive atmosphere, enjoying great drinks and superb food. All the ingredients for an unforgettable night out.

Web: www.ottentic.be



Your own bar and restaurant for the night

Discover Benelux – september 2017

Ook in het buitenland wordt het concept van Ottentic geapprecieerd. Discover Benelux zette Ottentic in de kijker met een zeer lovend artikel over onze visie en mogelijkheden.

Studenten organiseren benefiet voor kookproject in townships Zuid-Afrika

12 december 2017 | 02:29

DEEL



Studenten organiseren benefiet voor kookproject in townships Zuid-Afrika

Het Laatste Nieuws – december 2017

Ottentic steunt graag goede doelen en stelde daarom zijn pand ter beschikking voor een benefietbrunch. Het was een groot succes en uiteindelijk kwamen er maar liefst 160 mensen over de vloer voor een heerlijk brunchbuffet (3 shiften). De studenten lieten op het bovenste verdiep een filmpje afspelen over het goede doel in Zuid-Afrika, op het gelijkvloers was er een powerpoint over de organisatie en werden sponsors en helpers bedankt.

Bieke en Erik koken aan Beursplein

STAD HOEFT NIETS TE BETALEN VOOR KOMST VTM-PROGRAMMA

BART HUYSENTRUYT | 24 april 2018 | 10:28

DEEL



Tv-gzichten Erik Goossens en Bieke Ilegems openen straks voor het nieuwe VTM-kookprogramma '2 Sterren Restaurant' een tijdelijk restaurant in horecazaak Ottentic aan het Beursplein. Tot nu toe weigerde Brugge vaak tv-shows omdat de stad daarvoor moest betalen. Maar dit keer is dat niet het geval.

Bieke en Eric koken aan Beursplein

Het Laatste Nieuws – april 2018

In het voorjaar van 2018 werd Ottentic uitgekozen als Brugse locatie voor het televisie programma '2 Sterren Restaurant' van VTM. Het duo Bieke en Eric zouden er de uitdaging aangaan om hun eigen toprestaurant open te houden. Het was een bijzondere ervaring en een mooie manier om het pand in de kijker te zetten.

Foto's van Sabin in Ottentic

17 januari 2018 | 02:28

DEEL

Nog tot het eind van deze maand zijn de werken van artistiek- en portretfotograaf Sabin te bezichtigen in zaal Ottentic in Brugge. Op drie verdiepingen kun je telkens op zaterdagvoormiddag kijken naar foto's van vrouwen.

Zaal Ottentic bevindt zich in de Hauwerstraat nabij het Beursplein. (BHT)

Benieuwd naar meer?

➔ www.facebook.com/beurspleinbrugge

➔ www.instagram.com/ottentic

AGENDA

Ottentic organiseert ook zelf evenementen en doet dit vaak in samenwerking met verschillende partners. Vergeet niet om je op voorhand in te schrijven!

Najaar 2018

- ① *Bierdegustatie 'Chocolade en bier'*
dinsdag 25 september 2018, 19u30
- ② *Bierdegustatie 'Kaas en bier'* –
woensdag 21 november 2018, 19u30
- ③ *Concert Dire Straits by Compressions*
vrijdag 23 november 2018, 20u

④ *Workshop handleetaren Fientastisch*
zaterdag 1 december 2018, 9u30

⑤ *Bierdegustatie*
'Schatten uit de bierkelder'
woensdag 19 december 2018, 19u30

Bierdegustaties in Ottentic

Elk voor- en najaar bieden we een mooie reeks bierdegustaties aan. Onze biersommelier Kathleen van Kate's Bieradvies doet elke keer opnieuw haar uiterste best om de deelnemers afhankelijk van het onderwerp iets bij te brengen over het proeven van bier, de verschillende soorten bier... De degustaties zijn enorm leerrijk, maar er heerst ook steeds

een zeer gezellige sfeer onder de deelnemers. Ben je een bierliefhebber? Nodig enkele vrienden uit en schrijf je in voor één van de volgende degustaties.

Workshop non-alcoholische dranken Biovita

We spelen met het idee om ook de non-alcoholische dranken wat meer in de kijker te zetten. Hippe dranken zoals Kombucha, matcha en infusies zouden besproken en geproefd kunnen worden. Houd de website en facebookpagina in de gaten als je hierin geïnteresseerd bent!



Andere ideeën?

Heb je andere voorstellen of ideeën rond workshops, degustaties of andere evenementen in Ottentic? Aarzel niet om ons te contacteren zodat we kunnen nagaan wat wel en niet mogelijk is. We staan open voor nieuwigheden.

→ info@ottentic.be

Een actuele agenda vind je terug op de website www.ottentic.be/agenda



► Beleef als bierliefhebber een leerrijke degustatie onder de deskundige begeleiding van Kathleen van Kate's Bieradvies.



► Ook voor kookworkshops kan je terecht in Ottentic. Hou de website en de facebookpagina in de gaten. Wil je zelf een kookworkshop organiseren in een authentiek kader? Ottentic heeft daar alles voor in huis.

Studeren in Ottentic

Steeds meer studenten zoeken een plek om samen te studeren. Ottentic stelt zijn deuren open voor blokkende studenten. De studenten kunnen er gratis hun waterfles bijvullen en kunnen gebruik maken van

onze wifi. Je leest hun ervaringen op pg. 11. Wil je zelf in Ottentic studeren? Op de facebookpagina 'Samen studeren in Ottentic' vind je meer informatie.

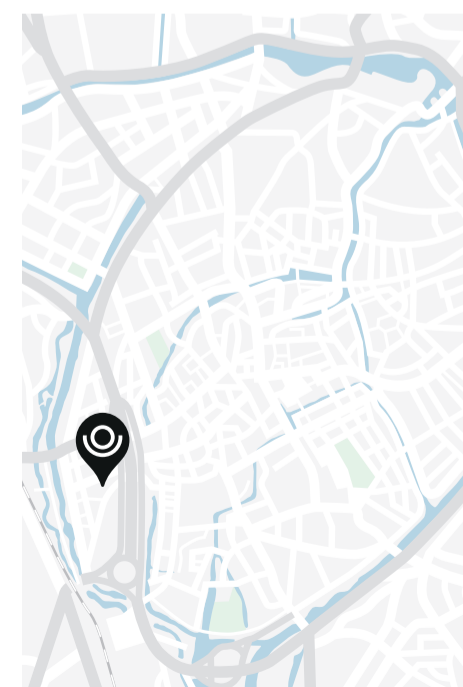


► Twee Brugse voetbaliconen in Ottentic: Raoul Lambert en Jules Verriest

Voetbal

In Ottentic worden alle matches van de Rode Duivels uitgezonden. Daarnaast zullen ook alle Europese uitwedstrijden van beide Brugse ploegen uitgezonden worden. Alles wordt gecommuniceerd via onze website en facebookpagina. We zijn voetbalminnend en zijn zeer verheugd dat we in Brugge momenteel twee ploegen in eerste klasse hebben.

Ottentic



Hauwerstraat 15,
8000 Brugge
info@ottentic.be
www.ottentic.be