



O'de Flander

Ode aan de Oost-Vlaamse borrel
cursus jeneverkenner 2025

Programma 2025

LES 1: GESCHIEDENIS VAN JENEVER

Waar: Stokerij Van Damme - Issegem 2 - 9860 Balegem

Wanneer: maandag 10 maart - 19u30

LES 2: PRODUCTIEPROCES VAN JENEVER

Waar: Graanstokerij Filliers - Leernesteenweg 3 - 9800 Deinze

Wanneer: maandag 17 maart - 19u30

LES 3: DEGUSTATIETECHNIKEN

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

Wanneer: maandag 24 maart - 19u30

LES 4: JENEVERCOCKTAILS

Waar: Stokerij Rubbens - Bohemen 101, 9260 Wichelen

Wanneer: maandag 31 maart - 19u30

LES 5: THEORETISCHE PROEF (VRIJBLIJVEND)

Waar: Braeckman Graanstokerij - Berchemweg 61 - 9700 Oudenaarde

Wanneer: maandag 28 april - 19u30

UITREIKING CERTIFICATEN DEELNAME EN BIJZONDER KAPITTEL

Op Algemene Vergadering Orde (Nieuwjaar 2026)

Praktische info

De cursus jeneverkenner...

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

Inschrijving en bijkomende informatie:

SYNTRA Midden-Vlaanderen

Campus Gent, Autoweg Zuid 3 - 9051 Gent

09/222.85.81 - gent@syntra-mvl.be

Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs

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

09/267.86.10 - eline.de.smet@erov.be

Over O'de Flander

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

Meer info op www.odeflander.be.