



www.beerfamily.eu



Brouwerij Skøllmann
Gentse Steenweg 132,
8340 Sijsele/Damme
Belgium



info@skollmann.be
Jonas: +32 473 84 75 93
Tom: +32 468 24 08 63
www.skollmann.be



SKOLLMANN
No Bolsmit - Just Craft Beer
www.skollmann.be

DISCOVER BELGIAN HISTORY



ONE BREWERY AT A TIME



HISTORY

A good idea always comes when drinking a beer – that is why Tom and Jonas always have their meetings in a pub. They sit down, discuss what has been happening, take care of some administrative aspects, and then have a beer (or two) and contemplate what they should do next.

The idea to brew their own beers came from drinking and trying many different craft beers – “if those guys can do it, why can’t we?” So, in 2019 the adventure begins in Jonas’ garage where they start experimenting with different recipes and tastes to try and find a unique beer that will show and represent who they are. Burning Skoll was born in 2020. Even though they wanted to deviate and not brew a typical Belgian beer, they ended up brewing a Belgian season beer with a twist.



In order to be more proficient in their brewing and gain experience, Tom and Jonas followed some classes for a year. Unfortunately, COVID hit and they could not put much of what they had learned into practice. Nevertheless, the journey continued and they kept on brewing. They went from one pallet, to five, to nine. In order to be recognized as a real brewery, they had to get an official license and find a new place which would let them grow and shine. They found a place in 2023 in what is called today Sanapolis, which used to be a very important hospital back in the day.

How did the name for the brewery come about? Well, the legend says that Maldegem is the Denmark of Belgium! However, to tell the truth, it’s much simpler than that. If you take both last names from Jonas and Tom (Schollaert and Heirman) – you get Skollmann. A little twist on the ‘o’ and the spelling – you get a rock&roll mix that was meant to happen! {and as a small bonus, ‘skol’ of course means ‘cheers’ in Scandinavian tongues}

Today, the brewery occupies a couple of rooms in the former hospital to accommodate everything they need to do. There is the main office area for all the accounting, the storage area to ship out the beers, the warming room for fermenting the beers, storage room, brewing room, and a technical room attached to the brewing room. Fun fact – the brewing room used to be the.....autopsy (post mortem) room! Another fun fact – the technical room attached to the brewing room used to be the morgue.

It is important to note that the brewery for Tom and Jonas is a hobby and not their main profession. During the day, Tom takes care of logistics and planning for a construction company. Jonas is a geography teacher in the Netherlands. They tend to brew the beers late evenings, weekends, and sometimes when they have time off.

Tom and Jonas have some great plans for the brewery and above all they want you to taste and experience their passion and their interest in Belgian craft beers.

No Bøllshit – Just Craft Beer



GESCHIEDENIS

Een goed idee komt altijd als je een biertje drinkt - daarom vergaderen Tom en Jonas altijd in een café. Ze gaan zitten, bespreken wat er is gebeurd, regelen wat administratieve zaken en drinken dan een biertje (of twee) om te bedenken wat ze nu moeten doen.

Het idee om hun eigen bieren te brouwen kwam van het drinken en proberen van veel verschillende ambachtelijke bieren - als die jongens het kunnen, waarom kunnen wij het dan niet? Dus in 2019 begint het avontuur in de garage van Jonas, waar ze beginnen te experimenteren met verschillende recepten en smaken om te proberen een uniek bier te vinden dat laat zien en representeert wie ze zijn. Burning Skoll werd geboren in 2020. Hoewel ze wilden afwijken en geen typisch Belgisch bier wilden brouwen, brouwden ze uiteindelijk een Belgisch saison bier met een twist.

Om meer bedreven en ervaren te worden in het brouwen, volgden Tom en Jonas een jaar lang enkele lessen. Helaas sloeg de COVID toe en konden ze niet veel van wat ze hadden geleerd in de praktijk brengen. Toch ging de reis door en bleven ze brouwen. Ze gingen van één palet, naar vijf, naar negen. Om erkend te worden als een echte brouwerij, moesten ze de officiële vergunning krijgen en een nieuwe plek vinden waar ze konden groeien en - liefst - schitteren. Ze vonden een plek in 2023 in wat tegenwoordig Sanapolis heet, wat vroeger een heel belangrijk ziekenhuis was.

Hoe is de naam van de brouwerij ontstaan? Wel, de legende zegt dat Maldegem het Denemarken van België is! Maar eerlijk gezegd is het veel eenvoudiger. Als je beide achternamen van Jonas en Tom (Schollaert en Heirman) - krijg je Skollmann. Een kleine draai aan de 'o' en de spelling - je krijgt een rock&roll mix die voorbestemd was!

Vandaag de dag heeft de brouwerij een paar kamers in gebruik in het voormalige ziekenhuis om alles te kunnen doen wat nodig is. Er is een hoofdkantoor voor de boekhouding, een opslagruimte om de bieren te verzenden, een verwarmingsruimte om de bieren te laten gisten, een opslagruimte, een brouwruimte en een technische ruimte die aan de brouwruimte vastzit. Leuk weetje - de brouwzaal was vroeger de autopsiekamer. Nog een leuk weetje: de technische ruimte naast de brouwzaal was vroeger het mortuarium.

Het is belangrijk om te weten dat de brouwerij voor Tom en Jonas een hobby is en niet hun hoofdberoep. Overdag houdt Tom zich bezig met logistiek en planning voor een bouwbedrijf. Jonas is leraar aardrijkskunde in Nederland. Ze brouwen de bieren 's avonds laat, in het weekend en soms als ze vrij zijn.

Tom en Jonas hebben grootse plannen voor de brouwerij en bovenal willen ze dat je hun passie en belangstelling voor Belgische ambachtelijke bieren proeft en ervaart.





HISTORIQUE

Une bonne idée vient toujours en buvant une bière - c'est pourquoi Tom et Jonas organisent toujours leurs réunions dans un pub. Ils s'assoient, discutent de ce qui s'est passé, s'occupent de tâches administratives, puis boivent une bière (ou deux) et réfléchissent à ce qu'ils devraient faire ensuite.

L'idée de brasser leurs propres bières est venue après avoir bu et essayé de nombreuses bières artisanales différentes - "si ces gars-là peuvent le faire, pourquoi pas nous" ? Ainsi, en 2019, l'aventure commence dans le garage de Jonas où ils commencent à expérimenter différentes recettes et goûts pour essayer de trouver une bière unique qui montrera et représentera qui ils sont. Burning Skoll est née en 2020. Même s'ils voulaient s'écarter des sentiers battus et ne pas brasser une bière belge typique, ils ont fini par brasser une bière belge de type saison avec une touche d'originalité.

Afin d'acquérir plus de compétences et d'expérience dans le brassage, Tom et Jonas ont suivi des cours pendant un an. Malheureusement, le COVID a commencé et ils n'ont pas pu mettre en pratique une grande partie de ce qu'ils avaient appris. Néanmoins, le voyage s'est poursuivi et ils ont continué à brasser. Ils sont passés d'une palette à cinq, puis à neuf. Afin d'être reconnus comme une véritable brasserie, ils ont dû obtenir une licence officielle et trouver un nouvel endroit qui leur permettrait de grandir et de briller. Ils ont trouvé un endroit en 2023 dans ce qu'on appelle aujourd'hui Sanapolis, qui était à l'époque un hôpital très important.

Comment est né le nom de la brasserie ? La légende veut que Maldegem soit le Danemark de la Belgique ! Mais c'est beaucoup plus simple que cela. Si vous prenez les deux noms de famille de Jonas et Tom (Schollaert et Heirman), vous obtenez Skollmann. Un petit tour sur le "o" et l'orthographe - vous obtenez un mélange rock&roll qui était censé se produire !

Aujourd'hui, la brasserie occupe deux pièces de l'ancien hôpital pour répondre à toutes les exigences. Il y a le bureau principal pour la comptabilité, la zone de stockage pour l'expédition des bières, la salle de chauffe pour la fermentation des bières, la salle de stockage, la salle de brassage et une salle technique attenante à la salle de brassage. Fait amusant: la salle de brassage était auparavant la salle d'autopsie. Autre fait amusant : le local technique attenant à la salle de brassage était autrefois la morgue.

Il est important de noter que, pour Tom et Jonas, la brasserie est un passe-temps et non leur profession principale. Pendant la journée, Tom s'occupe de la logistique et de la planification pour une entreprise de construction. Jonas est professeur de géographie aux Pays-Bas. Ils ont tendance à brasser les bières en fin de soirée, les week-ends et parfois lorsqu'ils ont du temps libre.

Tom et Jonas ont de grands projets pour la brasserie et souhaitent avant tout vous faire goûter et découvrir leur passion et leur intérêt pour les bières artisanales belges.



DISCOVER



If you are feeling nostalgic, you might want to go visit a train museum and experience a real steam train ride from Maldegem to Eeklo (from May to September on Sundays only). You can also visit Middelburg - In the Middle Ages, Middelburg was a city of 600 inhabitants, where Pieter Bladelin, top diplomat at the Burgundian court, had a very luxurious castle built. Unfortunately, only some ruins are left due to numerous wars.

ONTDEKKEN



Als je je nostalgisch voelt, kun je een treinmuseum bezoeken en een treinrit met een echte stoomlocomotief maken van Maldegem naar Eeklo (van mei tot september alleen op zondag). Je kunt ook Middelburg bezoeken - In de middeleeuwen was Middelburg een stad met 600 inwoners, waar Pieter Bladelin, topdiplomaat aan het Bourgondische hof, een zeer luxueus kasteel liet bouwen. Helaas zijn er slechts enkele ruïnes overgebleven als gevolg van talrijke oorlogen.

DÉCOUVRIR



Si vous vous sentez nostalgique, vous pouvez visiter un musée du train et faire l'expérience d'un véritable voyage en train à vapeur de Maldegem à Eeklo (de mai à septembre, uniquement le dimanche). Vous pouvez également visiter Middelburg - Au Moyen Âge, Middelburg était une ville de 600 habitants, où Pieter Bladelin, diplomate de haut rang à la cour bourguignonne, avait fait construire un château très luxueux. Malheureusement, il n'en reste que quelques ruines en raison des nombreuses guerres.



TOURISM

Otherwise, there are two important sites right next door.

The first one, is the world-famous town of Brugge. Go there and get lost in the centuries-old narrow streets, splendid buildings including many beautiful churches (a Michelangelo Pietà in the Cathedral, Sint Salvator with its enormous tower), enormous central square, with belfry and more, and, of course, the numerous canals which you can visit by boat.

The second one is Damme, not far away. It is a very small and picturesque village, which you can easily visit by boat. Today, it is known as a book town, with numerous bookshops and regular book fairs.

TOERISME

Verder zijn er twee belangrijke sites vlak naast de deur.

De eerste is de wereldberoemde oude stad Brugge. Ga erheen en verdwaal in de smalle straatjes, en tussen de vele erg mooie oude gebouwen, waaronder vele prachtige kerken (en pietà van Michelangelo in het kathedraal Sint Salvator, met zijn imposante toren) het enorme centrale plein met klokkentoren, en natuurlijk de vele kanalen die je per boot kunt bezoeken.

De tweede is het nabije Damme, een heel klein en pittoresk stadje dat je gemakkelijk per boot kunt bezoeken. Vandaag de dag staat het bekend als boekenstad, met talloze boekwinkels en regelmatige boekenbeurzen.

TOURISME

En revanche, deux sites importants se trouvent juste à côté.

Le premier est la célèbre ville de Bruges, connue dans le monde entier pour ses vieilles rues pavées. Allez-y et perdez-vous dans les petites rues étroites et anciennes, et parmi les très beaux bâtiments, avec de très nombreuses églises (une Pietà de Michel Ange dans la Cathédrale, Sint Salvator (Saint-Sauveur) avec sa tour immense) l'énorme place centrale (Markt) avec son beffroi, et, bien sûr, les nombreux canaux que vous pouvez visiter en bateau.

La deuxième est Damme. C'est une toute petite ville pittoresque que l'on peut facilement visiter en bateau. Aujourd'hui, elle est connue comme une ville du livre, avec de nombreuses librairies et des foires du livre régulières.



When speaking with Jonas:

Q: What do you like doing in your free time?

A: I love working in the garden. We live in an old farmhouse which was built in the 1600s. We finally finished renovating the place. I love growing my own stuff.

Q: What is your dream job?

A: I always wanted to be a teacher. I wanted to teach history. I studied history/geography, and ended up being a geography teacher.

Q: What is your favorite band?

A: Woods of Ypres – It is a Norwegian band but the singer died in 2011. It is a kind of doom metal style.



In gesprek met Jonas:

V: Wat doe je graag in je vrije tijd?

A: Ik werk graag in de tuin. We wonen in een oude boerderij uit 1600. We zijn eindelijk klaar met de renovatie. Ik houd ervan om mijn eigen spullen te verbouwen.

V: Wat is je droombaan?

A: Ik heb altijd leraar willen worden. Ik wilde geschiedenisles geven. Ik heb geschiedenis/geografie gestudeerd en ben uiteindelijk leraar aardrijkskunde geworden.

V: Wat is je favoriete band?

A: Woods of Ypres – Het is een Noorse band, maar de zanger overleed in 2011.. Het is een soort doom metal stijl.



Quand nous avons parlé avec Jonas:

Q: Qu'aimez-vous faire pendant votre temps libre ?

R: J'aime travailler dans le jardin. Nous vivons dans une vieille ferme construite dans les années 1600. Nous avons enfin fini de la rénover. J'adore cultiver mes propres produits.

Q: Quel est le métier de vos rêves ?

R: J'ai toujours voulu être professeur. Je voulais enseigner l'histoire. J'ai étudié l'histoire et la géographie, et j'ai fini par devenir professeur de géographie.

Q: Quel est ton groupe préféré ?

R: Woods of Ypres – C'est un groupe norvégien, mais le chanteur est mort en 2011. C'est une sorte de doom metal.





When speaking with Tom:

Q: Do you have a favorite band?

A: Nirvana is an all-time classic. But I am more into black metal music. However, it also depends on the season and the weather.

Q: If you could have one dish for the rest of your life, what would it be?

A: Rest of my life!? Bloody hell! I cannot eat the same thing twice. But it would probably be potato croquettes!

Q: If you could live anywhere in the world, where would it be?

A: Definitely Copenhagen. They have a good food choice, great Scandinavian IPAs, friendly people who speak English, and lots of room for bikes.



Quand nous avons parlé avec Tom:

Q: Avez-vous un groupe préféré ?

R: Nirvana est un grand classique. Mais je préfère la musique black metal. Cependant, cela dépend aussi de la saison et du temps qu'il fait.

Q: Si vous pouviez manger un plat pour le reste de votre vie, quel serait-il ?

R: Le reste de ma vie !? Zut! ! Je ne peux pas manger deux fois la même chose. Mais ce serait probablement des croquettes de pommes de terre !

Q: Si vous pouviez partir n'importe où dans le monde, où serait-ce ?

R: Sans aucun doute Copenhagen. On y trouve un bon choix de nourriture, d'excellentes IPA scandinaves, des gens sympathiques qui parlent anglais et énormément de vélos, moyen de déplacement privilégié!



In gesprek met Tom:

V: Heb je een favoriete band?

A: Nirvana is een klassieker aller tijden. Maar ik hou meer van black metal. Maar het hangt ook af van het seizoen en het weer.

V: Als je één gerecht voor de rest van je leven zou mogen eten, wat zou het dan zijn?

A: De rest van mijn leven! Jeetje!! Ik kan niet twee keer hetzelfde eten. Maar het zouden waarschijnlijk aardappelkroketjes zijn!

V: Als je ergens anders naartoe zou kunnen gaan, waar zou dat dan zijn?

A: Zeker Copenhagen. Ze hebben een goede keuze aan eten, geweldige Scandinavische IPA's, vriendelijke mensen die Engels spreken en de fiets is er koning. Het is een soort doom metal stijl.









Burning Skoll

Saison
Alc Vol.: 7%



🌡️ 6-10°C

i

When testing to brew the beer in Jonas' garage, the gas was open, he put the flame on and it burnt half of his hair and eyebrows!



Clear orange, big white foam.



Melon, burnt scent, malt.



Sweet, wooden notes, slight ginger taste in the back.



Hopulair

American IPA
Alc Vol.: 6%



🌡️ 4-6°C

i

A beer that you want to drink when you mow your lawn.



Clear golden orange color, white head.



Sweet tropical fruits, citrus.



Tropical fruits, citrus, hops, bitterness, refreshing, light, balanced flavors.



White Kveiking

White IPA
Alc Vol.: 6%



🌡️ 4-9°C

i

Lots of wheat, lots of oats, and lots of hops makes this one of the brewery's bestsellers.



Clear light orange color, big white foam.



Earthy, malt, wheat.



Light bitterness, hops, light body, balanced, hint of citrus.



Rauchkopf

Smoked Saison
Alc Vol.: 6%



🌡️ 5-8°C

i

A smoked beer, perfect for the autumn.



Golden, small white foam.



Smoky, woody, ham and bacon.



Woody, smoky, light, long aftertaste.





Burning Skoll

Saison
Alc Vol.: 7%



🌡️ 6-10°C

i

Bij het testen van het bier in Jonas' garage stond het gas open, hij zette de vlam aan en zijn halve haar en wenkbrauwen verbrandden.



Helder oranje, groot wit schuim.



Meloen, verbrande geur, mout.



Zoet, houten noten, lichte gembersmaak achteraan.



Hopulair

American IPA
Alc Vol.: 6%



🌡️ 4-6°C

i

Een bier dat je wilt drinken als je de gras maait.



Heldere goudoranje kleur, witte schuimkraag.



Zoet tropisch fruit, citrus.



Tropische vruchten, citrus, hop, bitterheid, verfrissend, licht, evenwichtige smaken.



White Kveiking

White IPA
Alc Vol.: 6%



🌡️ 4-9°C

i

Veel tarwe, veel haver en veel hop maakt dit een van de bestsellers van de brouwerij.



Heldere lichtoranje kleur, groot wit schuim.



Aards, mout, tarwe.



Aards, mout, tarwe.



Rauchkopf

Smoked Saison
Alc Vol.: 6%



🌡️ 5-8°C

i

Een gerookt bier, perfect voor de herfstperiode.



Goudkleurig, klein wit schuim.



Rokerig, houtachtig, ham en spek.



Houtachtig, rokerig, licht, lange afdronk.





Burning Skoll

Saison
Alc Vol.: 7%



🌡️ 6-10°C

i

Lors d'un essai de brassage dans le garage de Jonas, le gaz était ouvert, il a allumé la flamme et elle a brûlé la moitié de ses cheveux et de ses sourcils.



Orange clair, grosse mousse blanche.



Melon, odeur de brûlé, malt.



Doux, notes de bois, léger goût de gingembre en arrière-plan.



Hopulair

American IPA
Alc Vol.: 6%



🌡️ 4-6°C

i

Une bière que l'on veut boire en tondant sa pelouse.



Couleur orange dorée claire, mousse blanche.



Fruits tropicaux sucrés, agrumes.



Fruits tropicaux, agrumes, houblon, amertume, rafraîchissant, léger, saveurs équilibrées.



White Kveiking

White IPA
Alc Vol.: 6%



🌡️ 4-9°C

i

Beaucoup de blé, beaucoup d'avoine et beaucoup de houblon font de cette bière l'un des best-sellers de la brasserie.



Couleur orange clair, grosse mousse blanche.



Terre, malt, blé.



Légère amertume, houblon, corps léger, équilibré, pointe d'agrumes.



Rauchkopf

Smoked Saison
Alc Vol.: 6%



🌡️ 5-8°C

i

Une bière fumée, parfaite pour la période automnale.



Doré, petite mousse blanche.



Fumée, boisée, jambon et bacon.



Boisé, fumé, léger, long en bouche.



HISTORY OF THE HOSPITAL

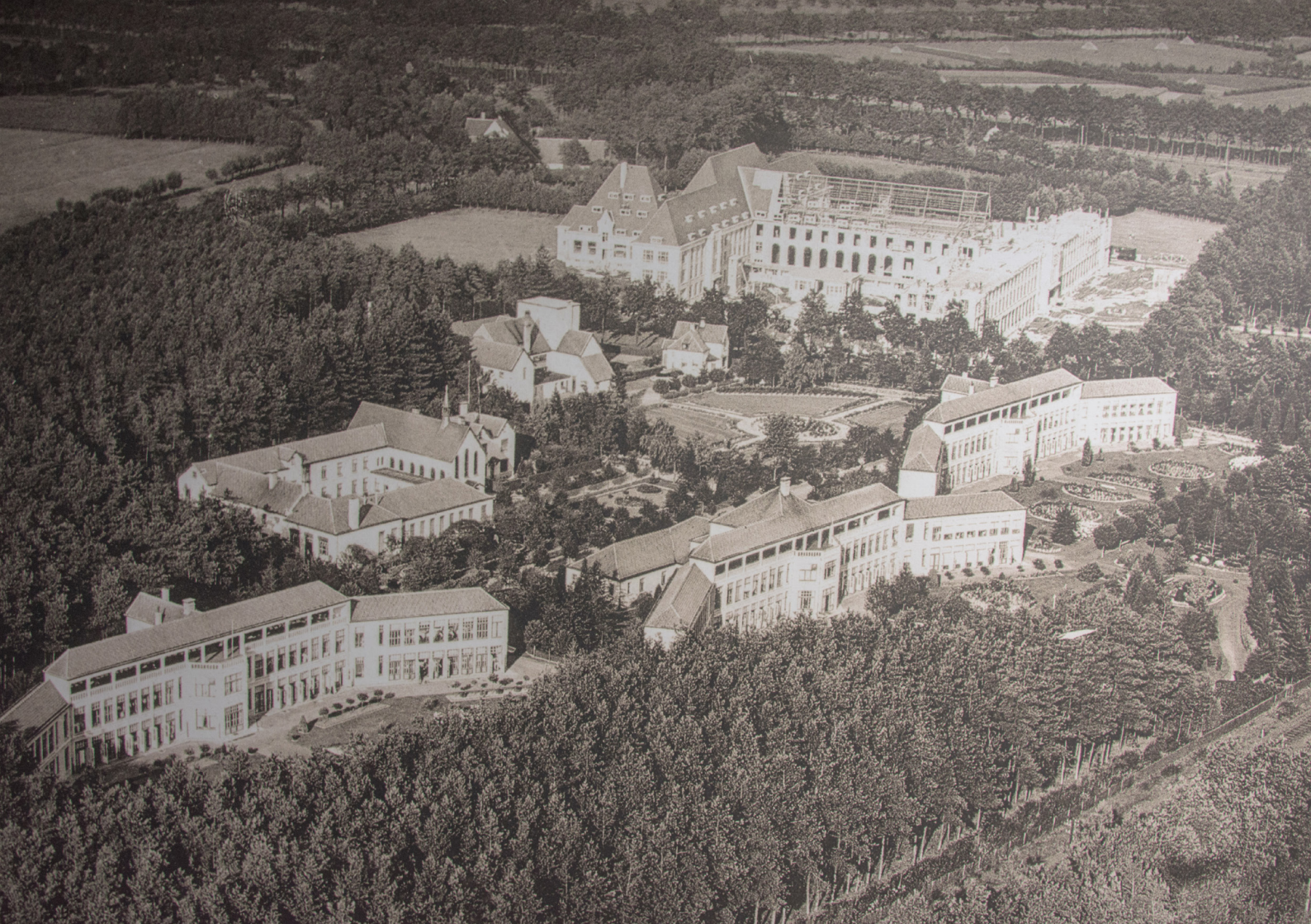
More than 100 years ago, this domain was founded by the Monthaye family who lost their son Louis to tuberculosis. Thanks to a crowdfunding campaign, they managed to raise enough money to purchase the site where the former hospital stands today. Queen Elisabeth of Belgium also contributed to this good cause and the Elisabethsanatorium opened in 1928.

The site was successively transformed from sanatorium into a school for nurses, also primary education, and in 1962 it became a general hospital. Thereafter, discussions between the Heilig-Hartkliniek (Eeklo campus) and the Elisabeth Hospital (Sijsele campus) started in the mid-1990s to merge into one entity. Agreements were finalised around 1998. The merger agreement was signed in 2002 and came into effect in 2003.

Today, the site of the Sijsele campus is called Sanapolis. It is a green & healthy reference campus that connects people in an inclusive way around sport & exercise, health & social care and tourism. You come here to discover the region while walking, running or cycling. But you also come here to train, recuperate or enjoy excellent accommodation with your (youth) club.

As the hospital's rooms are still well preserved, many movies and TV shows are filmed here. The crew would come for a day or two with all their massive equipment in trucks to shoot some scenes and then leave.

On a more chilling note, as the brewery is located in what used to be a morgue and an autopsy room, you would think that some spirits may wander the rooms. Well, Jonas' wife says that she always hears creepy background noises when she calls Jonas while he is there, whereas he does not hear anything...





GESCHIEDENIS VAN HET ZIEKENHUIS

Meer dan 100 jaar geleden werd dit domein opgericht door de familie Monthaye die hun zoon Louis verloor aan tuberculose. Dankzij wat heden ten dage een crowdfundingcampagne zou heten slaagden ze erin genoeg geld in te zamelen om de site te kopen waar nu het voormalig ziekenhuis staat. Koningin Elisabeth van België droeg ook bij aan dit goed doel en de opening van het Sanatorium Elisabeth vond plaats in 1928.

Begonnen als een sanatorium, werd de site achtereenvolgens omgevormd tot een school voor verpleegkundigen, basisonderwijs, en in 1962 werd het omgevormd tot een algemeen ziekenhuis.

In het midden van de jaren 1990 startten besprekingen tussen de Heilig-Hartkliniek (campus Eeklo) en het Elisabeth Ziekenhuis (campus Sijsele) om te fuseren tot één entiteit. Overeenkomsten werden onderhandeld rond 1998. De fusieovereenkomst werd ondertekend in 2002 en trad in werking in 2003.

Vandaag heet de site van de Sijsele-campus Sanapolis. Het is een groene en gezonde referentie campus die mensen op een inclusieve manier verbindt rond sport & beweging, gezondheid & sociale zorg en toerisme. Je komt hier om al wandelend, hardlopend of fietsend de streek te ontdekken. Maar je komt hier ook om te trainen, te recupereren of te genieten van een heerlijk onderkomen met je (jeugd)club.

Omdat de kamers van het ziekenhuis nog steeds goed bewaard zijn gebleven, worden hier veel films en tv-programma's opgenomen. De crew komt voor een dag of twee met al hun enorme apparatuur in vrachtwagens om wat scènes op te nemen, en vertrekt dan weer.

Een meer angstaanjagende noot is dat de brouwerij gevestigd is in wat vroeger een mortuarium en een autopsiekamer waren, waardoor je zou kunnen denken dat er geesten in de kamers ronddwalen. Nou, Jonas' vrouw zegt dat ze altijd enge achtergrondgeluiden hoort als ze Jonas belt terwijl hij daar is, terwijl hij niets hoort...



HISTOIRE DE L'HÔPITAL

Il y a plus de 100 ans, ce domaine a été fondé par la famille Monthaye qui a perdu son fils Louis à cause de la tuberculose. Grâce à une campagne de ce qu'on appellerait aujourd'hui 'crowdfunding', ils ont réussi à réunir suffisamment d'argent pour acheter le site où se trouve aujourd'hui l'ancien hôpital. La Reine Elisabeth de Belgique a également contribué à cette bonne cause et l'inauguration du Sanatorium Elisabeth a eu lieu en 1928.

D'abord sanatorium donc, le site fut successivement transformé en école d'infirmières, l'enseignement primaire, puis en 1962 en hôpital général.

Au milieu des années 1990, des discussions ont été entamées entre la Heilig-Hartkliniek (campus d'Eeklo) et l'hôpital Elisabeth (campus de Sijsele) en vue d'une fusion en une seule entité. Des accords ont été négociés vers 1998. L'accord de fusion a été signé en 2002 et est entré en vigueur en 2003.

Aujourd'hui, le site du campus Sijsele s'appelle Sanapolis. Il s'agit d'un campus de référence vert et sain qui relie les gens de manière inclusive autour du sport et de l'exercice, de la santé et des soins sociaux et du tourisme. Vous venez ici pour découvrir la région en marchant, en courant ou en faisant du vélo. Mais on y vient aussi pour s'entraîner, récupérer ou profiter d'un hébergement magnifique avec son club (de jeunes).

Les chambres de l'hôpital étant encore bien conservées, de nombreux films et émissions de télévision y sont tournés. L'équipe vient pour un jour ou deux avec tout son équipement encombrant dans des camions pour tourner quelques scènes, puis repart.

Sur une note plus effrayante, comme la brasserie est située dans ce qui était autrefois une morgue et une salle d'autopsie, on pourrait penser que des esprits se promènent dans les pièces. Or, la femme de Jonas affirme qu'elle entend toujours des bruits de fond inquiétants lorsqu'elle appelle Jonas pendant qu'il est là, alors que lui n'entend rien...



Ingredients

- Macaroni (or any other pasta)
- Cheddar cheese
- Cream Cheese
- 1 cup of milk
- Half a bottle of Skollmann RAUCHKOPF Beer
- 1 onion
- 2 tbsp of unsalted butter
- Herbs and spices

Topping:

- 6 tbsp of bread crumbs
- ½ tbsp of unsalted butter
- Spices (Paprika, Salt, Pepper, Garlic)



Ingrediënten

- Macaroni (of een andere pasta)
- Cheddar kaas
- Roomkaas
- 1 kop melk
- Een halve fles Skollmann RAUCHKOPF bier
- 1 ui
- 2 el ongezouten boter
- Kruiden en specerijen

Topping:

- 6 el broodkruimels
- ½ eetlepel ongezouten boter
- Kruiden (Paprika, Zout, Peper, Knoflook)



Ingrédients

- Macaronis (ou autres pâtes)
- Fromage cheddar
- Fromage à la crème
- 1 tasse de lait
- Une demi-bouteille de bière Skollmann RAUCHKOPF
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- Herbes et épices

Garniture :

- 6 cuillères à soupe de chapelure
- ½ cuillère à soupe de beurre non salé
- Épices (paprika, sel, poivre, ail)





1. Add butter and chopped onions into the pan.
2. Add 1-2 Tbsp of flour and mix quickly in the pan.
3. Add some beer into the mix.
4. Add milk and stir.
5. Add Cheese and stir.
6. Add herbs and spices.
7. Let the sauce melt and cook on very low heat.
8. Cook the pasta.
9. Put the pasta and cheese sauce in a separate dish and mix.
10. Put topping on top and put everything in the oven (200°C) until the topping looks golden brown.
11. Enjoy!

ⓘ For extra smokiness: Fry some bacon bits and add on top.



1. Doe boter en gehakte uien in de pan.
2. Voeg 1-2 eetlepels bloem toe en meng snel in de pan.
3. Voeg wat bier toe aan het mengsel.
4. Voeg melk toe en roer.
5. Kaas toevoegen en roeren.
6. Kruiden en specerijen toevoegen
7. Laat de saus smelten en op heel laag vuur koken.
8. Kook de pasta.
9. Doe de pasta en kaassaus in een aparte schaal en meng door elkaar.
10. Doe de topping erop en zet alles in de oven (200°C) tot de topping goudbruin ziet
11. Eet smakelijk!

ⓘ Voor extra rokerigheid: Bak wat spekjes en voeg toe bovenop.



1. Ajouter le beurre et les oignons hachés dans la poêle.
2. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de farine et mélanger rapidement dans la poêle.
3. Ajouter un peu de bière au mélange.
4. Ajouter le lait et mélanger.
5. Ajouter le fromage et mélanger.
6. Ajouter les herbes et les épices.
7. Laisser fondre la sauce et cuire à feu très doux.
8. Cuire les pâtes.
9. Mettre les pâtes et la sauce au fromage dans un plat séparé et mélanger.
10. Mettre la garniture dessus et mettre le tout au four (200°C) jusqu'à ce que la garniture soit dorée.
11. Dégustez !

ⓘ Pour plus de goût fumé : Faire frire des morceaux de bacon et les ajouter sur le dessus.





**DISCOVER NEW CRAFT BREWERIES, UNIQUE
BEERS, RICH BELGIAN HISTORY, CULTURE,
AND MORE!
JOIN BEER FAMILY!**



**ONTDEK NIEUWE AMBACHTELIJKE BROUWERIEN,
UNIEKE BIEREN, RIJKE BELGISCHE GESCHIEDENIS,
CULTUUR EN NOG VEEL MEER!
KOM BIJ DE BEER FAMILY!**



**DÉCOUVREZ DE NOUVELLES BRASSERIES
ARTISANALES, DES BIÈRES UNIQUES, LA RICHE
HISTOIRE BELGE, LA CULTURE ET PLUS !
REJOIGNEZ BEER FAMILY!**



[beerfamily.eu](https://www.beerfamily.eu)



www.facebook.com/beerfamily.eu/



info@beerfamily.eu



www.beerfamily.eu

