

Onlinerejse til Belgien og Bruxelles - onsdag den 19. maj 2021

Rejsens oplægsholdere er:



Rasmus Nørlem Sørensen,
EU-ekspert, Belgienskender og chefanalytiker i DEO.

Jacob Langvad,
EU-korrespondent bosiddende i Bruxelles gennem mange år.

PROGRAM

Fra kl. 10.00 til 11.00 er linket åbent til at prøve at komme på Zoom-programmet, hvis man ikke har prøvet det før. Hvis det driller, kan du ringe på tlf. 70 26 36 66 og få hjælp af os.

Fra kl. 13.30 er samme link åbent til, at man kan koble sig på rejsen til løs samtale.

Kl. 13.55 gennemgår vi praktiske oplysninger om Zoom.

14.00 Velkommen + introduktion til dagens program.

14.05 Velkomstvideo med billeder og musik

14.20 Vores rejsevært **Rasmus Nørlem Sørensen** tager os på hele seks trappistklostre, der er kendt for deres øl. Undervejs fortæller Rasmus om landets geografi, historie og samfund. Oplægget ender i Bruxelles, hvor vi møder tre EP-parlamentarikere som i tre korte videoer fortæller om deres arbejde og viser os Parlamentet.

15.00 Pause

15.10 Vi møder EU-journalisten **Jacob Langvad** som tager os på byvandring i Bruxelles. Jakob fortæller om Bruxelles og livet i byen – som udlandsdanser. Herefter samtaler Rasmus og Jacob om europæisk politik.



Orval-kloster syd for Ardennerne i provinsen Luxembourg.

16.00 Pause

16.10 Vi møder to danskere der bor i Bruxelles, **Ester Keller** fra Enhedslistens kontor i Parlamentet og **Simon Redder Momsen** fra 3F's kontor i byen. De fortæller om at flytte til byen og svarer på spørgsmål om, hvordan det er at bo og arbejde i "Europas hovedstad".

16.45 Opsamling, spørgsmål og kommentarer.

17.00 Tak for i dag.

Grand-Place i Bruxelles.





Fakta om Belgien

Belgien er delt mellem Flandern ("hollandsk"/flamsktalene) og Vallonien (fransktalene). Det er et højt industrialiseret land med meget åben økonomi.

Areal: 30.528 km² (Danmark: 43.094 km²)

Indbyggertal: 11,5 mio. i 2020

Hovedstad: Bruxelles med 1.175.173 indbyggere

Regioner: Belgien er opdelt i 3 regioner: Flandern, Vallonien og Bruxelles. Flandern og Vallonien er de største regioner og er hver opdelt i 5 provinser, som igen er opdelt i kommuner. Bruxelles er hovedstadsregionen.

Befolkning: 59% flamsk, 40% vallonsk, 1% tysk

Religion: Stat og kirke er formelt adskilt. Hovedparten af belgierne er katolikker.

Arbejdsløshed: 5.69%

Statsborgerskaber: Næstefter Canada er Belgien det land i verden, der hvert år uddeler flest nye statsborgerskaber.

Historie: Det nuværende Belgien var en del Habsburgernes rige 1482-1795. Efter Napoleonskrigene er det en del af Det Nederlandske Forenede Kongerige, inden det ifm. den belgiske revolte/revolution opnår uafhængighed i 1830.

Chokolade: I Belgien produceres 220.000 tons chokolade pr. år, hvilket svarer til 22 kg. pr. indbygger. Lufthavnen i Bruxelles er det sted i verden, hvor der sælges mest chokolade (800 tons pr. år)

Tintin: Tegneseriefiguren Tintin blev skabt af den belgiske kunstner Hergé. Der er solgt mere end 200 mio. eksemplarer af albumserien 'Tintins oplevelser'.



Øl i Belgien

Belgien er et af verdens mest interessante øllande. Det skyldes en blanding af gamle traditioner og løbende eksperimenter med forskellige bryggemetoder og ingredienser som krydderier, frugt og bær som supplement til øllets grundingredienser. Ølglas tager de fleste belgiere til gengæld meget alvorligt. Holdningen er, at ingen øl bør nogensinde serveres i andet end det helt rigtige glas til øltypen dekoreret med bryggeriets mærke.

Blanche de Namur. Belgisk witbier, der er god til at slukke tørsten. Bruger venlig hvedeøl, der adskiller sig meget fra de tyske hvedeøl. Blandt andet ved brug af korianderfrø og appelsinskal. Øllet er ufiltreret og uklart per definition.
Alternativt: Hoegaarden eller Celis White.



Orval. Trappistøl i kategorien blonde. Den er brygget med op til 10 forskellige gærstammer, hvoraf mange er af arten brettanomyces (oldgræsk for britisk svamp, da den traditionelt var fast indslag i fadlagret britisk øl). I den industrielle øl- og vinkultur er Brett, som den populært kaldes, betragtet som en skadegær, da den giver en meget speciel smag og aroma. Orval er derudover tilsat humle efter gæring, hvilket traditionelt er meget usædvanligt for belgisk øl. Orval er en sand klassiker, som dog også deler vandene.

Westmalle Dubbel. En rødbrun trappistøl med masser af krydderier (blandt andet stjerneanis og korianderfrø), en stor karamelsødme og en solid maltsmag á la ristet rugbrød. En af de bedste i sin kategori, men der er mange gode af slagsen.

Alternativt: Corsendonk Pater



Mad i Belgien

Belgisk mad kan være svær at blive klog på. Køkkenet består af tunge kødretter, som vi kender det fra klassisk dansk mad, til de mere lette franske retter, hvor blåmuslinger og tartar serveres elegant og selvfølgelig altid med pomme friter. Her er et lille udvalg:



"Moules frites" stammer oprindeligt fra Belgien, selv om retten ofte betragtes som fransk. Nogen anser den ligefrem for at være Belgiens nationalret. Retten består ganske enkelt af pomme friter og blåmuslinger dampet i enten vin, øl eller frugtøl.



"Lapin à la Kriek" (kanin i kirsebærs-ølsøvs) er endnu en klassiker i det belgiske køkken. Kødet er lyst og er blevet tilberedt i den belgiske kirsebærøl

Hvis man vil prøve den belgiske udgave af frikadeller, skal man bestille **"boulet"**. Kødbollerne er lavet af oksekød og svinekød, serveres i en tomatsovs og tilbehøret er gerne pomme friter og en sød frugtkompot.



"Gaufre" eller på dansk "vafler" er et must, når man går rundt i Bruxelles bykerne. Her er mange boder, hvor man kan spise de nybagte vafler".