



Beste Neos-leden,

Het lijkt wel alsof de zon ons niet wil verlaten, met al die prachtige dagen die elkaar opvolgen. Toch kan een beetje regen soms een welkome gast zijn, vooral voor onze dorstige natuur. Gelukkig valt onze werking nooit droog, en kunnen we jullie alweer uitnodigen voor een boeiende activiteit, die zowel hoofd als hart zal inspireren.

Donderdag 12 juni 2025

Bedriffsbezoek : Likeurstokerij Snoeck + jaarlijkse barbecue

Stokerij Snoeck: een verhaal van passie, lokale verbondenheid en ambachtelijke meesterschap.



Stokerij Snoeck, gelegen in onze Herbakkersstad Eeklo in het Meetjesland, combineert traditioneel vakmanschap met een moderne twist. Opgericht door de gepassioneerde Diederik Snoeck, focussen ze op kwaliteit en duurzaamheid, met een bijzondere aandacht voor lokale ingrediënten. Hun diversiteit aan eau de vies, fruitlikeuren en jenevers zijn het bewijs van hun toewijding aan ambacht en regio. Elke slok vertelt een verhaal van traditie en vernieuwing.

Hun verhaal begon met een droom en een onstuitbare passie voor de voedings- en drankenindustrie. Diederik, opgeleid als ingenieur in biochemie en brouwerijtechnologie, en met jarenlange ervaring in diverse opleidingen over wijnbouw en destilleren, besloot zijn expertise en liefde voor de ambacht te combineren. Zo ontstond Stokerij Snoeck, een microstokerij die het Meetjeslandse erfgoed in ere houdt.

In deze stokerij staat de korte keten centraal. Zij geloven in de kracht van lokale samenwerkingen en duurzaamheid. Van honing uit Balgerhoeke tot appels uit Lievegem, elk ingrediënt dat zij gebruiken, is zorgvuldig geselecteerd uit onze geliefde regio. Deze lokale focus is niet alleen goed voor de smaak, maar ook voor de gemeenschap en het milieu.

Likeurstokerij Snoeck is ook een actieve deelnemer in de lokale economie en een trotse partner van de coöperatie Mmm...eetjesland. Door samen te werken met lokale producenten, ondersteunen ze niet alleen de Meetjeslandse economie, maar dragen ze ook bij aan een rijkere gemeenschap.



Een bezoek aan dit bedrijf met kleine proeverij is zeker de moeite waard!!!

Na de rondleiding worden we om 17.30 verwacht in het Sparrenhof waar **Slagerij Moenske** ons laat genieten van zijn fijne gerechten op de barbecue. We kozen voor een **degustatie pakket** met kleinere lekkere gerechtjes.

Hartelijk welkom!

Het bestuur

Programma:

14.55 : Samenkomst aan de likeurstokerij Snoeck

15.00 : Start rondleiding

17.30 : Aperitief (aangeboden door het bestuur)

18.00 : Degustatie Barbecue verzorgd door slagerij Moenske

- chipolata
- kipfilet
- kalkoenhaasje
- sparerib
- papillotte van vis
- alle bijbehoren: aardappelsalade en pastasalades, groenten en sausjes



We starten de rondleiding stipt om 15.00 aan de Likeurstokerij

Adres: Kunstdal 4F, 9900 Eeklo (zie rode stip op plan)

LET OP! Maximum 30 personen

Inschrijven kan uiterlijk **tot 5 juni 2025** bij een van de bestuursleden.

Prijs: - Likeurstokerij + BBQ → leden: € 47 en niet-leden: € 52

- Enkel BBQ → leden: € 37 en niet-leden: € 42

(zie inschrijvingsstrookje laatste blz.)

Heb je een voedselallergie, laat het ons op tijd weten bij de inschrijving via mail anita.vanwambeke@outlook.com of telefoneer naar 0476 89 00 46.



Verslag : Bezoek Ter Groene Poorte + volkssterrenwacht COZMIX 24 april 2025



Een culinaire en astronomische ontdekkingsreis

Op een prachtige dag brachten we een bezoek aan Ter Groene Poorte in Brugge, gevolgd door een inspirerende rondleiding bij de volkssterrenwacht COZMIX. Het programma bood een perfecte combinatie van gastronomie en wetenschap, en liet een onvergetelijke indruk na.

Ter Groene Poorte: Een culinaire ervaring

Het bezoek begon met een rondleiding door Ter Groene Poorte, een gerenommeerde hotelschool die bekendstaat om haar hoogwaardige culinaire opleidingen. Tijdens de rondleiding kregen we een inkijkje in de verschillende disciplines die hier worden onderwezen, van patisserie, slagerij/beenhouwerij tot keukenbeheer. De passie en toewijding van de studenten en docenten kwamen duidelijk naar voren.



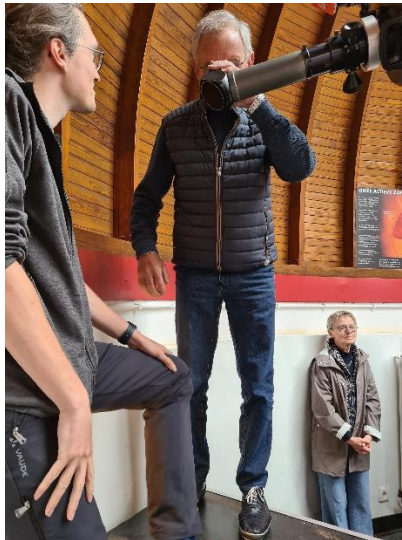
Na de rondleiding werden we getrakteerd op een uitstekende lunch, bereid en geserveerd door de studenten. De gerechten waren een bewijs van de hoge standaard van de school en de creativiteit van de toekomstige chefs. De verfijnde smaken en de perfecte presentatie maakten het een ervaring om nooit te vergeten.



COZMIX: De fascinerende wereld van sterren en planeten

Na de culinaire hoogstandjes vervolgden we onze weg naar de volkssterrenwacht COZMIX, gelegen in Beisbroek, in de buurt van Brugge. Hier werden we hartelijk ontvangen door een team van enthousiaste jonge mensen die ons meenamen in de wereld van astronomie.

Tijdens de rondleiding maakten we kennis met de mysteries van het heelal. We leerden over sterren, planeten en andere hemellichamen, en kregen uitleg over de werking van telescopen. Een van de hoogtepunten was een bezoek aan het planetarium, waar een indrukwekkende projectie van de nachtelijke hemel ons liet reizen door het universum. De presentatie was niet alleen leerzaam, maar ook betoverend.



Conclusie

Het bezoek aan Ter Groene Poorte en COZMIX bood een unieke combinatie van zintuiglijke en intellectuele verrijking. Terwijl we in Ter Groene Poorte konden genieten van de kunst van koken en proeven, gaf COZMIX ons een blik op de oneindigheid van het universum. Beide locaties toonden het belang van passie, kennisoverdracht en toewijding in hun respectieve domeinen.

Deze dag was niet alleen inspirerend, maar liet ook zien hoe verschillende disciplines samenkomen om een diepgaande en veelzijdige ervaring te creëren. Een dag om in het geheugen te koesteren!

Noteer alvast in uw agenda!

Voor **donderdag 17 juli** staat er een fietstocht richting Drongengoed en omgeving op het programma.



Inschrijvingen voor de activiteiten	
-------------------------------------	--

Bezorg uw inschrijvingsstrook aan één van de hier vermelde bestuursleden:

- Veesaert Roger	Blommekens 21 bus 3	9900 Eeklo
- Vandamme Karel	Beneluxstraat 9	9900 Eeklo
- Van Wambeke Anita	Oostveldstraat 88	9900 Eeklo

of mail naar anita.vanwambeke@outlook.com en stort het bedrag op de bankrekening van Neos - Eeklo, Beneluxstraat 9, 9900 Eeklo, nr. *BE23 4429 6661 1191*

- of mail naar anita.vanwambeke@outlook.com en stort het bedrag op de bankrekening van Neos - Eeklo, Beneluxstraat 9, 9900 Eeklo, nr. *BE23 4429 6661 1191*

Inschrijvingsstrook: Bezoek likeurstokerij Snoeck + barbecue
Donderdag 12 juni 2025
Schrijf in **vóór 5 juni 2025**

Schrijf in **vóór 5 juni 2025**

Naam schrijft in met personen
en betaalt voor

- likeurstokerij + barbecue → leden x € 47 = €
 → niet-leden x € 52 = €
- barbecue → leden x € 37 = €
 → niet-leden x € 42 = €

of stort **na bevestiging inschrijving** € op rek. nr. **BE23 4429 6661 1191** van Neos Eeklo met vermelding “**Barbecue**” + aantal personen
of “Likeurstokerij + barbecue” + aantal personen.

- of stort **na bevestiging inschrijving** € op rek. nr. **BE23 4429 6661 1191** van Neos
Eeklo met vermelding **“Barbecue” + aantal personen**
of “Likeurstokerij + barbecue” + aantal personen.



Moenske

Bisdijkstraat 5
Sint-Jan-in-Eremo
Tel. 09 379 81 91

NEOS-EEKLO: Voorzitter: Norbert Van Speybroeck, Leopoldlaan 51, 9900 Eeklo, tel. 0475 387485 , e-mail: norbert.vanspeybroeck@gmail.com – **Bankrekening:** Neos-Eeklo, Beneluxstraat 9, 9900 Eeklo: BE23 4429 6661 1191 - website Neos-Eeklo: www.neosyzw.be/eeklo