

Brouwerij De Halve Maan

Een Brugse familiebrewerij met rijke geschiedenis en innovatie



Brouwerij De Halve Maan is een iconische familiebrewerij gelegen in het hart van Brugge, België. De brouwerij staat bekend om haar eeuwenoude traditie, ambachtelijke bieren en unieke innovaties. Sinds haar oprichting heeft De Halve Maan zich ontwikkeld tot een vaste waarde in de Belgische biercultuur, met respect voor het verleden en een blik op de toekomst.

Historische Achtergrond

De geschiedenis van De Halve Maan gaat terug tot 1856, toen Leon Maes, bijgenaamd Henri I, de brouwerij oprichtte. Door de jaren heen bleef de brouwerij in handen van dezelfde familie, wat uitzonderlijk is in de Belgische bierwereld. De Halve Maan overleefde verschillende economische uitdagingen en bleef trouw aan haar ambachtelijke roots.

Bieren van De Halve Maan

- **Brugse Zot:** Dit karakteristieke bier is het paradepaardje van de brouwerij. Brugse Zot is een blonde of dubbel bruine ale, gekenmerkt door een fruitige smaak en subtiele bitterheid. Het bier wordt vaak geassocieerd met de Brugse folklore.
- **Straffe Hendrik:** Een robuust bier met een hoger alcoholpercentage, oorspronkelijk gelanceerd in de jaren 80. Straffe Hendrik is geliefd bij liefhebbers van krachtige tripels en quadrupels, met een rijke moutige smaak en kruidige toetsen.
- **Seizoensbieren:** De Halve Maan brengt regelmatig speciale en seizoensgebonden bieren uit, waardoor het aanbod steeds verrassend en gevarieerd blijft.

Innovatie: De Biertunnel van Brugge



In 2016 lanceerde De Halve Maan een baanbrekend project: een **ondergrondse biertunnel van meer dan drie kilometer lang**, die de brouwerij verbindt met het **bottelbedrijf buiten het stadscentrum**. Dankzij deze tunnel, die het transport van bier per vrachtwagen door de historische stad vervangt, wordt dagelijks tot 4.000 liter bier onder de stad vervoerd. Deze innovatie zorgt voor

minder verkeer, minder uitstoot en behoud van het Brugse erfgoed.

Bezoek aan de Brouwerij

De Halve Maan is niet alleen een productieplaats, maar ook een toeristische trekpleister. Bezoekers worden uitgenodigd om deel te nemen aan rondleidingen, waarbij ze het brouwproces ontdekken, de geschiedenis leren kennen en uiteraard de bieren kunnen proeven in het gezellige proeflokaal. De authentieke sfeer en het uitzicht over de stad maken een bezoek extra bijzonder.

Onderstaande bieren worden gebrouwen in deze brouwerij:

- Brugse Zot - 6%
- Brugse Zot Dubbel - 7,5%
- Sportzot - 0,4%
- Brugse Bok - 6,5%
- Straffe Hendrik - 9%
- Straffe Hendrik Quadrupel - 11%
- Straffe Hendrik Wild - 10%
- Straffe Hendrik Heritage - 11%
- Brugs Tarwebier - 5%

