**Werner Callebaut, Bierolade: bier en chocolade Belgisch exportproduct bij uitstek**

Werner Callebaut van Bierolade heeft zowel een toeristische als culinaire achtergrond. Hij studeerde toerisme, maar volgde ook een opleiding zytholoog (bierkenner) en chocolatier. Met zijn eenmanszaak ‘Bierolade’ heeft hij een gat in de markt gevonden. *“Bierolade staat voor flexibiliteit en diversiteit. Ik kan bijgevolg actief zijn in alle steden, in gans België. Ik woon bovendien in Wallonië en ben dus tweetalig. Bierolade biedt ook een volledig aanbod à la carte, dus ik kan inspelen op de troeven van verschillende markten. Hier zit ik nu op IMEX, maar donderdagavond heb ik een lezing voor het Davidsfonds in Halle-Zoersel. Met Bierolade organiseer ik proeverijen voor verenigingen tot gepersonaliseerde recepties of beer tastings voor bedrijven. Het grootste succes zijn de pub tasting tours, een wandeling door een stad. Aan de hand van anekdotes speel ik de toeristische troeven uit en tegelijkertijd breng ik de deelnemers langs authentieke cafés waar ze een speciaalbier kunnen proeven eventueel gecombineerd met een praline. Dat vinden mensen leuk. Niet alleen meer een toeristische wandeling, maar in combinatie met een culinaire beleving.”*

Bier en chocolade combineren is niet evident. Het is geen exacte wetenschap. *“Inderdaad, het werkt niet met alle pralines of alle bieren”,* stelt Walter Callebaut. *“Ik heb thuis enorm veel moeten proeven. Pure artisanale chocolade is gezond. Bier is ook gezond. Je moet uiteraard niet overdrijven. De troef van chocolade en bier is dat het heel mooie producten zijn. En als je er iets van kent, kunnen beide producten elkaar beter maken. Zo krijg je een wauw-effect. Mensen vinden soms een bier of praline op zich niet zo special, als je die echter samen gaat proeven, heb je soms een ongelofelijke belevenis. En dat is de kunst. Door harmonie of contrasten op te zoeken.”*

De combinatie van bier en chocolade is uniek. *“Eind maart was ik met Toerisme Vlaanderen op een bier- en whiskybeurs in het Zweedse Göteborg, goed voor zo’n 25.000 bezoekers. We hadden een centrale stand, en samen met chocolatier Valentino hebben we toen vier pralines geselecteerd. Bij een Zweedse club gespecialiseerd in Belgisch bier konden de bezoekers kiezen uit een vijftiental Belgische bieren om vervolgens het bier met de pralines te combineren. De Zweden vonden dat fantastisch en vernieuwend. Op die manier kan Toerisme Vlaanderen zich sterk op de kaart zetten in het buitenland. Want het is een uniek concept. Daarom vind ik mijn aanwezigheid op* ***VISIT****FLANDERS een goede zaak. Het biedt niet alleen opportuniteiten voor mezelf, maar ook voor Vlaamse steden, het is een win-win situatie. Immers, bier en chocolade blijven onze belangrijkste exportproducten.”*

**Werner Callebaut, Bierolade: Beer and Chocolate are Belgium’s strongest Export Products**
Werner Callebaut of ‘Bierolade’ has both a tourism and culinary background. He studied tourism, but was also trained as a zythologist (beer connoisseur) and chocolatier. With his company 'Bierolade' he found a hole in the market. *"Bierolade stands for flexibility and diversity. Consequently, I can be active in all cities, throughout Belgium. I live in Wallonia and I am bilingual as well. Bierolade also offers a full range of à la carte tastings, so I can respond to the assets of different markets. Today, I am at IMEX, but on Thursday evening I have a lecture for the Davidsfonds in Halle-Zoersel. Via my company, I organize tastings for associations, personalized receptions or beer tastings for companies. However, pub-tasting tours have the greatest success, a random walk through a city. Using anecdotes, I play out the tourist features and at the same time, I bring the participants along authentic cafes where they can taste a special beer, possibly combined with a praline. People like that. It’s not merely a tourist walkabout, but it combines tourism with a culinary experience."*
Combining beer and chocolate is not obvious. It is not an exact science. *"Indeed, it does not work with all pralines or all beers,"* says Walter Callebaut. *"I had to taste a lot at home. Pure artisan chocolate is healthy. Beer is healthy too. Of course, you should not exaggerate. The charm of chocolate and beer is that they are very beautiful products. And both products can make each other better. This gives you a wow effect. People sometimes do not consider a certain beer or praline as special, but if you pair the tasting, you sometimes have an incredible experience. And that embodies the art. By looking for harmony or contrast."*
The combination of beer and chocolate is unique. *"At the end of March, I attended with Tourism Flanders a beer and whiskey fair in the Swedish city Gothenburg which was visited by 25,000 people. We had a central position, and together with chocolatier Valentino we selected four pralines. At a Swedish club specializing in Belgian beer, visitors could choose from fifteen Belgian beers and then combine the beer with the pralines. The Swedish visitors considered this fantastic and innovative. In this way, Tourism Flanders can put itself on the map abroad. Because it's a unique concept. Therefore, I think that my presence on* ***VISIT****FLANDERS is a good thing. It offers not only opportunities for myself but also for Flemish cities, it is a win-win situation. After all, beer and chocolate remain our main export products."*