

PERSBERICHT

Baarle Hertog, 10 februari 2026. Ronald Mengerink van Brouwerij De Dochter van de Korenaar en bierexpert Fiona de Lange bundelen hun krachten in bier&food. In horecaopleidingen is weinig aandacht voor bier bij het eten. In een tijd waarin alles draait om het verrassen en inspireren van gasten kan bier daarin de sleutel zijn. De veelzijdigheid van smaken in bier en een interactie met eten dat in verschillende lagen van de pairing plaatsvindt, biedt veel kansen.

Brouwerij De Dochter van de Korenaar is al 20 jaar wereldwijd gekend om het rijpen van bier op onder andere wijn, cognac en whiskey vaten. Dit zijn bij uitstek bieren die subliem combineren met verfijnde gerechten. Fiona de Lange en Ronald Mengerink ontwikkelden samen een concept om restaurants te ondersteunen in het paren van gerechten met bier. Daarnaast wordt het personeel direct op hoog niveau in een korte masterclass bijgeschoold op de werkvloer.

De Dochter van de Korenaar brouwt al vele jaren unieke speciaalbieren. Het begon met een ambitie. Het mooiste bier van de wereld maken. De weg hier naartoe heeft geleid tot een flink aantal smaken en stijlen. Perfect uitgebalanceerde bieren, allemaal met een eigen verhaal dat hier samenkomt. Zowel Fiona, als Ronald, verenigen zich vanuit hun eigen expertise, in een gedeelde passie voor bier & food.

Fiona de Lange

- Gediplomeerd internationaal biersommelier, Zytholoog en Certified Cicerone
- Auteur van 4 bierboeken waaronder Bier&Spijs
- Bier- en brouweducatie in Nederland en daarbuiten
- HBO International Marketing & Communicatie adviseur
- Jurylid van meerdere internationale biercompetities

Voor meer informatie kunt u kijken op www.fionadelange.com of telefonisch contact opnemen via +31(0)651149231