

Brouwerij Inter-Pol Mont (Houffalize)

De historische kijk op het beschermd erfgoed



Brouwers verkopen plezier

Bijeen gesnuffeld door Wacho



Het verhaal van de kleine Nanobrouwerij Inter-Pol speelt zich af tussen het West-Vlaamse Hooglede en het Dardense Mont maar vooral bij de levensloop van Pol Ghekiere en Tine Vangheluwe.

Alles begon op de flanken van Hooglede berg die in 1218 door de Romeinen nog als 'Holedea' (hoge berg) werd beschreven.

In de schaduw van deze 50m hoge heuvelrug was reeds vroeg enige bierbedrijvigheid met in 1901 een dertigtal herbergen. Dit was de tijd dat de bezoekers hun paard nog konden binden aan de cafémuur.

Deze kroegen werden vooral bevoorrad door de twee plaatselijke brouwerijen. In de Rabbottelstraat verrees in 1911 Brouwerij 'Billiet' en op het Marktplaats was er Brouwerij 'Van den Bussche' waarna brouwer Soenen voor Brouwerij 'De Hoop' bier leverde. Deze werd in 1937 omgebouwd tot dozenfabriek.(intussen gesloopt)

Het was in deze gemeente dat de levensdroom van Pol Ghekiere en echtgenote Tine Vangheluwe zich afspeelden.



Pol Ghekiere, zoon van Jozef-André Ghekiere en Elisabeth Follebout kwam op de wereld te Roeselare op 11 februari 1957. Hij bracht zijn jeugd door in Hooglede maar ging naar school bij het Roeselaars seminarie. Daarna koos hij voor de kunstacademie te Gent waar hij klasgenoot werd van Peter van Heirsele (kunstschilder en pianostemmer Herr Seele). Zijn eerste job bracht hij door op de overzetboot Oostende- Dover met het idee te sparen voor veel 'traveller checks' om een wereldreis te kunnen maken.



Tine Vangheluwe, geboren en getogen op 29 december 1961 te Hooglede. Liep school in Roeselare, eerst Burgerschool en daarna Koninklijk Atheneum richting moderne talen.

Na 3 jaar avondschoon in het toenmalige 'Vormingsinstituut Roeselare' haalde ze een diploma als bloemiste. Nadien nog 3 jaar lepers Vormingsinstituut in avondschoon voor kok en bedrijfsbeheer.

Na Pol's artistieke opleiding en arbeid op de toen nog genoemde 'maalboot', de RMT (regie maritieme transport) tussen Dover en Oostende kwam zijn droom, de wereldreis, eindelijk uit. De grote reis van onze backpacker begon in Bombay (Mumbia, India) waarna hij later enkele maanden in een vissersdorp in een zelfgemaakte hut tussen de plaatselijke bevolking leefde.

De globetrotter reisde dan naar het noorden om de moesson (hevige regens) voor te zijn en arriveerde zo in Nepal. Na menige trektochten door het Himalayagebergte kwam Pol aan in de hoofdstad Katmandoe.

Het toeristische visum (in die tijd 1 maand geldig) was verlopen en hij moest het land verlaten.

Pol kon door zijn kleine gestalte, zijn korte haar, getinte huidskleur en zijn palingmodel doorgaan als een Indiër. Hij was geen opvallende toerist en kon vrijer rondlopen.

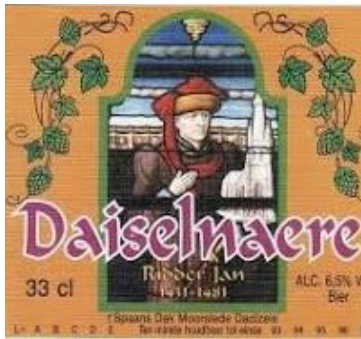
Hij besloot om dwars door het midden oosten terug te keren naar zijn geboortedorp, Hooglede. Na 9 weken auto-stop en 13.000 km op de teller arriveerde Pol terug thuis.



Pol bezocht op een ogenblik het befaamde café Rozenhof van Johnny en Pauletje Thio waar hij Tine ontmoette. Na een pintje en wat gebabbel sloeg bij de eerste kus al meteen de vonken over die in december 1980 tot een huwelijk leidde. Samen hokten ze op een boerderijtje beneden de berg van Hooglede. Pol had werk bij Pierre Goetinck te Brugge als restaurateur van geklasseerde monumenten. Tine ging meewerken met bloemist Gerard Muylle in Roeselare.

Het reizen en de drang naar avontuur brachten Pol en Tine door de jaren heen tot in alle uithoeken van de wereld.

De 'two soulmaids backpackers' organiseerden zelf hun reizen dwars door Afrika, Amerika, Azië, Nieuw-Zeeland en Europa.



In 1982 verhuisden Pol en Tine naar Dadizele. In de volksmond 'Daisel' met zijn befaamde Dadipark. Naast het speeldorp kochten ze een gocart piste waar in het midden een kantine stond. De kantine en terras werden al vlug omgebouwd tot een gezellig gebouw die luisterde naar de naam "Daiselnaere" en verwees naar een inwoner van Dadizele. Een 50-tal zelfgemaakte fietsen zorgden voor de nodige ambiance op de voormalige gocart piste.

Ze hadden ook, met medewerking van de Brugse brouwerij 't Hamerken' met 'Daiselnaere', een eigen donker huisbier van 6,5%.



In 1984 kwam in het moederhuis te Roeselare de kleine Winter de bierwereld aanschouwen. Hij liep het 'kakschooltje' en lager onderwijs in Dadizele door en vervolgens technische richting in het VTI in Roeselare. Na zijn studies werkte hij in Luxemburg als metaalbewerker en later in St-Ode. Sinds 2018 werkt hij als zelfstandige, de creativiteit kreeg hij mee van zijn ouders. Zoals in elke brouwerij is het technische aspect en het aanpassen en afstellen van het brouw materiaal enorm belangrijk.

Dit deel van de job nam Winter ter harte.....en zeker het proeven was zijn habitat.



In Dadizele werd het oorspronkelijke gebouw al vlug te klein en er werd een volledig nieuw gezellig café – restaurant gebouwd 't Spaans Dak'. Een prachtig overdekt terras en zonneterras met Spaans siermetselwerk ontworpen en in elkaar geknutseld door Pol. 'Het Spaans dak' kon 110 personen herbergen en een terras tot 100 personen.

Tine, de vrouw des huizes, stond aan het fornuis van een gezellig familierestaurant en Pol die serveerde en animeerde. Toeristen (vooral bussen) bezochten graag 'Het Spaans Dak' waar toen al ongeveer 120 Belgische bieren op de kaart stonden en vooral bekendheid met de cocktail van Rodenbach met een 'teugske' Franse Picon.



In 1999, na 18 jaar trouwe dienst aan de vele bezoekers, besloten Pol en Tine hun kans te wagen in onze Belgische Ardennen. Tijdens hun zoektocht arriveerden ze in Mont, deelgemeente van Houffalize, waar ze een oude smidse uit 1710 kochten, in de buurt van de brouwerij van het kabouterbier 'La Chouffe'.

De streek was vooral bekend om zijn vele fiets- en wandeltoeristen die er graag van profiteren een plaatselijk biertje te drinken en te overnachten.

Pol en Tine besloten om er een 'Bed & Breakfast' op te starten en hoopten dat de vele toeristen de weg zouden vinden naar hun gezellige en prachtige ingerichte stek. Omdat het een oude smidse was kreeg het de naam 'La Vieille Forge'.

Er waren vijf kamers waarvan 3 familiekamers en 2 tweepersoonskamers.



De kamers kregen allemaal een naam gelinkt aan Belgische bieren: Chouffe, Duvel, Vedett, De Koninck en Liefmans. Je kon er heerlijk slapen onder een biergeel dekbed met schuimkraag.

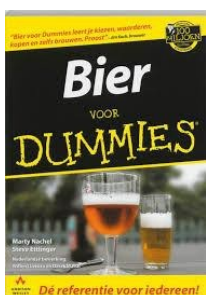
Beneden was een gezellige eetzaal met een grote open haard en een koelkast opgevuld met streekbieren. Een open keuken ingericht waar Tine je iedere morgen een smakelijk ontbijt bezorgde. In de vroege ochtend reed ze naar Houffalize om vers brood en pistolets te halen voor een lekker ontbijt. Wie zin had in spek met eitjes of American pancakes ... à la bonheur.

Tine zet haar 20 jaar ervaring als kok verder en bereidt 's avonds lekkere biergerechten voor de gasten.

De ironie is dat Tine er zelfs in slaagde Michel Moortgat te overtuigen om haar te helpen met het afdrogen van de afwas.

Na het harde werk van de renovatie besloot Pol, om voor de vrijgekomen tijd een bezigheid te zoeken.

Hij waagde zijn kans om als Nederlandstalige gids op te treden in de plaatselijke brouwerij d'Achouffe. Tijdens die rondleidingen, die hij goed had ingestudeerd, kwamen er regelmatig moeilijke vragen over het brouwproces die hij dan niet goed kon beantwoorden.



Om wat kennis te vergaren en het brouwproces aan te leren kocht Pol vakliteratuur waaronder 'Bier voor Dummies'. Gefascineerd door de brouwkunst mobiliseerde Pol Tine's potten en pannen om in haar keuken te experimenteren.

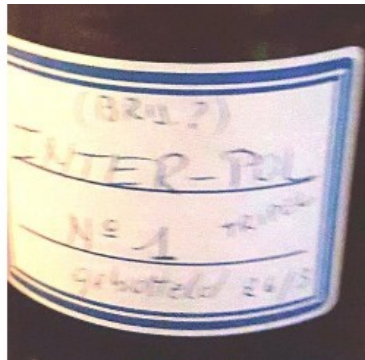
Tijdens de bezoeken in de brouwerij kwam Pol in contact met Chris Bauweraerts en Pierre Gobron de uitvinders en stichters van brouwerij d'Achouffe.



Toen deze hoorden van de pogingen tot brouwen steunden ze Pol volledig en hij mocht van Chris een brouwketel van 50L voor 6 maanden lenen. Tine vond al dat gedoe in haar keuken niet zo plezant waardoor Pol in 2005 besloot het oud ovenhuisje van de smidse om te verbouwen. Een klein vernuft brouwzaaltje (net geen 13²m) met een capaciteit van uiteindelijk twee maal 60 liter werd er gecreëerd.

Deze moest dan ook een naam hebben. Dit was geen gemakkelijke opgave. Na een tijdje brainstormen ging plots de gedachtegang richting Interbrew, de grootste brouwerij van ons land, en plakte Paul Vanneste (Brouwerij De Gouden Boom) de ludieke naam 'Inter-Pol' op zijn brouwerij, de kleinste brouwerij van het land.

In 2006 vloeide zijn eerste bier uit de ketel van het kleinschalig brouwzaaltje. Het werd een fris tarwebier van 5,6% Alc. Toen in die tijd was er een terugval van het tarwebier wat dan ook zeer goed paste in het rebellerend gedrag van de brouwer. Het werd gebrouwen met gerst- en tarwemout, haver en rijst en gekruid met koriander, sinaas- en citoenzeste.



De naam was dan ook navenant 'Witte Pol'. Zoals de meeste brouwers ging het overtollige draft naar de boeren. Pol bracht het in eigen persoon naar de nabij liggende wei om de grazende koeien een heerlijk dessert te verschaffen.

Na deze heerlijke dorstlesser moest er natuurlijk een 'Zwarte Pol' komen. Brouwer Pol begon meteen te experimenteren om een degelijke milkstout te maken wat dat ook vlug tot stand kwam. Deze 6,5 sterke stout werd gebrouwen met gebrande gerstemout, donkere kandijnsuiker en lactose.



Nu moest er nog gezocht worden naar een ontwerp van een etiket maar er werd geopteerd voor duurzame bedrukte flessen. Het eerste ontwerp was een karikatuur van Pol.

Het bier werd in dezelfde flessen afgevuld en het witte of zwarte kroontje verraadde de biersoort.



Brasserie Inter-Pol werd officieel erkend als Pico-brouwerij.

Pol kon een beroep doen op de diensten van het labo van brij. Achouffe. In ruil daarvoor heeft DM een beroep gedaan op Pol om proefbrouwsels te maken. Geloof me, indien Pol niet heel grondig te werk ging, zou Duvel-Moortgat geen beroep op hem doen.

Het bier Witte Pol viel goed in de smaak en verdiende een eigen etiket.

Hij vroeg zijn vriend Herr Seele (Peter Vanheirseele) om een etiket te ontwerpen.

Het volgende recept uit het boekje van brouwer Pol was de 'Peated Pol' (5,8%) gebrouwen met gerookte en geturfde wiskymout afkomstig van Distillery Bowmore uit het Schotse Islay. Het werd omschreven als 'Bamberg-stijl Märzen Rauchbier'



De B&B kreeg er al snel een B bij en werd 'Brewery Bed & Breakfast.

'La Vieille Forge' kreeg meer en meer bekendheid en ook Duvel-Moortgat liet na de overname van brouwerij d'Achouffe zijn brouwers en vertegenwoordigers bij Tine overnachten waarbij ze veel interesse toonden voor het brouwverhaal van diene brouwe uit de Westvlaenders.



Deze mensen (ook andere bier- en brouwlieffhebbers) hadden aandacht voor de authentieke stijl van brouwer Pol. In de grote brouwzaal van hun bedrijf werd meestal gebrouwen in gesloten ketels en verliep alles automatisch. Om zich een beter inzicht te geven in het ambachtelijk brouwen werd door Pol Ghekiere een cursus authentiek brouwen gegeven. De deelnemers leerden er mout schroten, maischen, koken en afkoelen kortom het goeie authentieke brouwproces. Wie er succesvol slaagde kreeg een ludiek 'Di-Pol-Ma'.

Om de B&B gasten en andere toeristen de mogelijkheid te geven een gezellige avond door te brengen richtte Pol een klein cafeetje in naast zijn mini-brouwerij, een proeflokaal. Omdat het zo uitzonderlijk klein was (amper 20 personen) kreeg het de ludieke naam 'Au Grand Café'.



Het werd mooi versiert met unieke bierattributen en de geluidinstallatie was een oude pick-up met honderden langpeelplaten. Pol entertainde de aanwezigen waarbij, meestal laat op de avond, met een samenzang, het officiële lied van de brouwerij werd mee gekweeld. Een song die werd gecomponeerd door de plaatselijk straatzanger en regelmatige klant Jan van de Ven. Het werd zoals in de tijd dat de bieren nog spraken voorgesteld op een geschreven perkamentpapier dat kon uitrollen en met een stok de woorden werden aangeduid door Pol of Tine.

Pol die brouwde voor eigen plezier en had geen enkele bedoeling om groter te worden. Van al dat marketinggedoe hield Pol niet en rekende enkel op mond-en-mond reclame die hem dan ook een goede faam bezorgde.

De 'Polkes' werden enkel aangeboden op tijdens het weekend in eigen zaak. Hier en daar wordt nu in een bevriend café uitzonderlijk bieren van Inter-Pol geschonken.

Omdat de vele bierlieffhebber de IPA-hype rond het veelvoudig gebruik van hopsoorten zeer aantrekkelijk vonden kwam er in 'Au Grand café een gelijkaardig bier uit de brouwketel van Inter-Pol.

Het kreeg eerst de naam 'Babylone', gelinkt aan de hangende tuinen van Babylon, die 7000 jaar geleden aangelegd werden door Koning Nebukadnezar. Gezien de naam 'Babylone' reeds door het 'Brussels Beer Project' was geclaimd kreeg het een andere schrijfwijze als 'Bab-Y-lone'.



Het was een stevige IPA van amper 4,7% en gebrouwen met een typische usaanse gist en vijf Amerikaanse hopsoorten (en met dry-hopping).

Pol, die zoals velen andere brouwers, in de ban kwam van het hopgegeven besloot een eigen hopranke (Hallertau) aan te leggen in de tuin.

Wegens het succes van de 'Bab-y-Lone' besloot Pol zich nogmaals te wagen een hoppig bier. Met 'Hops & Roses' (8,2%) bracht hij hibiscus, rozenblaadjes en vlierbessen in het kooksel en dry-hopte met Amarillo.

De meesten en zeker de bezoekende brouwers stonden vol bewondering voor wat de firma Ghekiere-Vangheluwe in zo'n korte tijd presteerden. Ze kregen bekendheid ver in de biercultuur.

Intussen draaide de regio en ook 'La Vieille Forge' op volle toeren en werd naast het gebouw en grote houten chalet gezet waar gasten die 's avonds wensten te eten van Tine een warme maaltijd kregen aangeboden en er zelfs konden vergaderen.



Ook het kleine kroegje zat ieder weekend volgepropt met levenslustige bierliefhebbers waardoor Pol besloot om naast de smidse een terras aan te leggen om geen wachtrijen op de parking te hebben en er meer mensen zich konden amuseren en genieten van zijn bieren.

Pol die door zijn steeds groter wordende brouwkennis door zijn collega's zeer gewaardeerd werd en werd dan ook gevraagd voor een brouwende samenwerking. Hij was ook niet bang om in andere (grotere) brouwzalen te werken.

In 2009 reisde Pol samen met zijn leermeester Chris Bauweraerts naar het Canadese Québec. Pol maakte van de gelegenheid gebruik om er samen met eigenaar-brouwer Jerome Denis duizend liter 'Witte Pol' te brouwen.



Van brouwerij 't Smisje uit Mater en brouwerij Inter-Pol uit Mont kwam een heel bijzonder experiment uit de brouwketel gelopen. Brouwer Johan Brandt en Pol Ghekiere brouwden er 'Kuvée Elektrik 979W'. een tripel van 9% waarbij chilipeper zorgde voor een pikante afdrank.

Op 21 maart 2010 was Pol te gast te Hoegaarden voor de 85ste jaardag van Pierre Celis, de peetvader van het witbier. Pol bood hem een 'Witte Pol' aan en er verscheen een glimlach op diens gelaat. Bier goedgekeurd.

Op 13 mei 2015 werd in het naburige Brasserie Bastogne o.l.v. Philippe Minne de 'Witte Pol' samen gebrouwen. Een viertal batches werden afgevuld. Later verhuisde die brouwerij naar Marche- en – Famenne en werd herdoopt naar Brasserie Minne.



In 2010 werd op vrijdag 31 augustus, zaterdag 1 en zondag 2 september een groot feest georganiseerd.

Met dank aan DM kreeg Pol hulp van de Amsterdamse Brouwerij T'ij om daar samen met de plaatselijke brouwer Paul van Nugteren 2000L 'Witte Pol' te brouwen. Dit onder de werknaam 'Pollaboration'.



Het feest werd een daverend succes. Ze hebben zich 3 dagen op het domein 'La Vieille Forge' laten verwennen met bier, food en heel veel muzikale acts en andere festiviteiten waaronder zelfs een uniek samoeraigevecht.



Door de corona maatregelen werd er in 2020 beslist een pop-up café op te starten. De oude school in Mont werd gezellig ingericht en 10 bubbels van 4 personen konden er op veilige afstand vertoeven.



Op 11 februari 2022, Pol zijn 65ste verjaardag en pensioen gerechtigd, werden de bedden in de BB&B voor de laatste keer beslapen onder de hoede van Tine.

Een knalfeest in 'Au Grand Café' en het gerstenat vloeide er voor de laatste keer. 'La Vieille Forge' werd verkocht aan Julien en Carol en Pol en Tine trokken in hun gezellige woning die naast de B&B werd opgetrokken. Doch stil zitten was er voor Pol en Tine echt niet in.

Pol, die zijn passie voor het brouwen nog steeds niet verleerd had, plaatste zijn oude brouwzaal in de benedenverdieping om verder passioneel zijn heerlijke unieke bieren te brouwen. Op vraag van de vele vroegere klanten van 'Au Grand café' kwam er dan ook een nieuw proeflokaal met de naam 'Brewpub'.



Alles werd eigenhandig door Pol en zijn zoon Winter gebouwd en geïnstalleerd. Er werd opnieuw gezongen en genoten van de bieren van brouwmeester Pol. Het noopte hem dan ook de brouwzaal te vergroten naar 120 liter. Overal in het pand vind je eigenzinnige accenten: een oude draaimolen omgevormd tot terras, binnen kwamen tapijten aan het plafond met schoenen (dancing on the ceiling), een zwijnekop en prachtige metalen bierborden. Voor elk wat wils dus werd er ook een petanquepleintje aangelegd. Natuurlijk mogen we de gastheer 'Ziggy' niet vergeten.

Hij verwelkomt iedereen die zich gezellig komt amuseren in zijn BrewPub en wordt door iedereen op de pootjes gedragen.



Het intussen door iedere bierliefhebber gekend 'kafetje' van Pol en Tine bewees telkens weer de passie voor bier en amusement van beide uitbaters maar ook in de brouwzaal kwam Pol als passionele brouwer steeds aandraven met oude en nieuwe recepturen ten genietbare bierlust van zijn klanten. Naast zijn traditionele Pol's bieren ontwikkelde hij een 'Blanche de Mont. Een wit biertje in de stijl van 'Witte Pol' maar iets meer citrusgevoelig.

Pol heeft naast zijn traditionele bieren ook nog enkele andere heerlijkheden uit zijn onuitputtelijk brouwersbrein gehaald. Het opschrift op zijn zitbank 'Brouwers verkopen plezier' was hier echt van toepassing.



Er verscheen een eindejaarsbier onder de naam 'Winter-Pol', gebrouwen met geroosterde karamelmout, en met als hopsoort een goeie schep Styrian Golding.

De naam wees niet allen naar het winterse gevoel maar de aandacht ging ook naar zijn zoon Winter, een grote hulp bij de bezigheden van Pol en Tine.

Om iedereen in de kerststemming te laten komen kwam er in 2024 ook een 'Christmas Beer' Dit was een donker bier à la 'Hops & Roses' en door vele gesmaakt.

Recepturist en brouwer Pol had nog meer verrassingen in petto. .



Een van zijn nieuwe creaties werd gericht aan zijn oude schoolmaat.

Voor de uitvoering van 'Flower Sour' vond hij met 'Wildbrew Philly Sour', geboren in de Usaanse natuur, de geschikt gist om zijn doel te bereiken. De licht roze kleur werd bereikt door de invoer van hibiscus.

Dit zeer verfrissend, licht melkzurig vocht kreeg een alcoholgehalte van 4,8%. Het werd door de bezoekers bestempeld als frisse dorstlesser maar zeker ook geschikt als abieritief. Voor het etiket ging hij opnieuw ten rade bij zijn vroege schoolmaat en huisvriend, het Oostendse schilder en tekenwonder Herr Seele (Peter Van Heirseele) die in het verleden prachtige ideeën voor Inter-Pol had verwezenlijkt.



Tine begon een zangcarière bij 'Les Chouffettes' die later een naamsverandering kreeg met 'The Music City Singers'. Het kwartet Silvie, Marjan, Chou-Chou en Tine moesten op 14 maart 2025 een laatste optreden geven gezien hun lokaal 'B&B Music City' werd verkocht en verschillende leden naar het zonnige Spanje zijn geëmigreerd.

Intussen ging het in Mont gezellig verder met het invullen van de dagelijkse taken ten huize van de familie Ghekiere. Pol bracht vele uren door met bedenken en brouwen voor de kaart van zijn 'Beerpub'.

In maart 2025 kwam er een heropflakking van 'Bab-y-Lone', geen bezoek aan de hangende tuinen maar een brouwsel in samenwerking met Monique Van Heist, de liefvallige gids van de nabij gelegen brouwerij Chouffe'. Gezien Pol geen eigen hop meer beschikbaar had bereikte hij met de hopsoorten Mosaic, Amarillo, Columbus en Chinook de biernodige hopsmaak



Oeze Pol interesseerde zich ook voor foodpairing en versnaperingetjes in de 'gelachzaal'. Het gevolg van een ontstane vriendschap met de plaatselijke kaasmaker Fabien Jacoby, die in Mont zijn bedrijf 'Mont Lait Fleuri' had geopend, resulteerde in een breinstorm om in samenwerking een bierkaas te laten maken met als voornaamste ingrediënt 'Zwarte Pol' (40 liter op 500 liter melk). De Zwarte Pol is een milk-stout waar lactose aan toegevoegd is daarvan de match met de kaas. Het bedrijf is geroemd voor het gebruik van de unieke rauwe melk van de Bio-Coöperative 'Pure Ardenne' uit de Barraque Fraiture. Het etiket komt van de Oostendse tekenaar en Pol's huisvriend Herr Seele. Het is te verkrijgen in de plaatselijk zaken en natuurlijk in eigen zaak. Intussen draaien de brouwketels en bijbehorend 'Brewpub' op volle toeren en is er ten huize Ghekiere-Vangheluwe weinig sprake van de aangekondigde pensioenrust. Om zijn onvoorwaardelijk passie voor het brouwen en de vele nieuwe en steeds terugkomende bezoekers van iets nieuws te laten genieten verbleef Pol nog steeds met passie in zijn brouwzaal op zoek naar nieuwe avonturen.



De vriendschap van brouwer Pol met Steven Verheyden van 'Wings Brewing Company' (Bornem) resulteerde in een leuke collab 'Friendship' genaamd wat al meteen de lading dekt. Het werd een leuke combinatie van een nieuw recept 'Saison' geblend met Brettanocymes van geuzesteker Steven. Er werd gekozen voor een mooie saisongist en pils-, pale-ale- en tarwemout. De gebruikte hopsoort werd de Nieuw Zeelandse 'Nelson Sauvín'. Het resultaat kreeg nog een laatste dry-hopping met geplukte

'Nelson' bloemen overgevlogen door 'Freestyle'. Deze samenwerking toont aan dat door vriendschap in de bierwereld veel mogelijk is.

In november 2025 presenteerde Pol opnieuw zijn nieuwe Winter-Pol waarbij hij deze keer het met gebrande rogge probeerde. Na de goedkeuring door het Chouffe labo werd het een aangename drank tijdens de koude winterdagen in de Brewpub' Te Mont.

Brew-Pub Inter-Pol gelegen te Mont 34A 6661 Mont-Houffalize is open op vrijdag vanaf 17u tot 21u, zaterdag vanaf 14u tot 21u en zondag na de hoogmis tot 15u. en voor groepen op afspraak.

Ter gelegenheid van het 20-jarig bestaan van de Witte Pol is er vanaf 2026 een beperkt aantal geëmailleerde borden van de hand van Herr Seele te koop .

Een bezoek aan Brouwerij Inter-Pol is als drinken in de man-cave van je beste vriend.

