
GIJ ZULT GENIETEN

Gij zult genieten is een onafhankelijk tijdschrift, uitgegeven door Bierproefgenootschap "Gij zult genieten" te Zwolle. Het tijdschrift verschijnt maximaal negen maal per jaar en is gratis voor de leden.

"Gij zult genieten" (voor het eerst bijeen op 30 november 1993) is een genootschap van biergenieters, die onder meer door proeven en beoordelen van bieren, het houden van excursies naar daartoe gepaste gelegenheden, het (laten) geven van voordrachten, het uitgeven van een eigen periodiek, etc. hun kennis en genoeg op het gebied van bier willen vergroten.

Eens per maand, steeds op de laatste maandag van de maand, houdt het genootschap een bierproefavond. De bijeenkomst begint om 20.30 uur en wordt gehouden in Café "'t Beugeltje", Krabbestraat 63 (aan de stadsmuur bij de Broerenkerk) te Zwolle.

In de maanden juli, augustus en december is er geen proefavond.

De contributie bedraagt f 10,00 per avond. Uit deze contributie worden de zaalhuur voldaan evenals de te proeven bieren betaald. Wie niet aanwezig is, hoeft niet te betalen. De penningmeester houdt inkomsten en uitgaven bij en brengt daarvan jaarlijks (in november) verslag uit. Het genootschapsjaar loopt van november tot en met oktober.

Consumpties, die voor of na de bijeenkomst genuttigd worden, zijn voor eigen rekening.

Bij opheffing van het genootschap (hetgeen Bacchus verhoede) zal een eventueel voordelig saldo verdeeld worden onder de leden en wel naar rato van hun aanwezigheid tijdens het bestaan van het genootschap.

HET BESTUUR VAN "GIJ ZULT GENIETEN"

Pedro Montoya	voorzitter	
Houtingkolk 1, 8017 NP ZWOLLE		(038) 465.1090
Henk Brassien	penningmeester & ledenadministratie	
Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE		(038) 422.3214
Vacature	reizen & recreatie	
..		
Gerrit Mulder	logistiek	
Glanerbeek 133, 8033 GB ZWOLLE		(038) 454.6890
Wim van der Spek	culinair	
Op de fiets, nu, januari 2000, ergens in India		

REDACTIE-ADRES

Henk Brassien, Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE (038) 422.3214
E-mail: henk.brassien@planet.nl

DE VOORPLAAT

Franka op een terrasje, ergens in België (met toestemming van de tekenaar, Henk Kuypers).

Een woord vooraf

De eeuwwisseling zit erop. We hebben hem (haar?) overleefd, want Gij Zult Genieten bestaat nog steeds. Vanavond dan ook de eerste bijeenkomst in de nieuwe eeuw. Benieuwd wat chef logistiek vanavond weer voor ons bedacht heeft.

Gij zult genieten - januari 2000

Attentie voor het nieuwe ie-meeladres van uw redacteur: het is nu henk.brassien@planet.nl. Reacties op het net zijn van harte welkom. Vorige keer had ik het verslag per ie-meel ontvangen. Vreemd, bij een krantje, dat over een van de oudste vormen van ambachtelijkheid gaat.

Onze culinair redacteur Wim van der Spek, wiens fietsavonturen wij met spanning volgen via - alweer - Internet, zit momenteel in India. Eind februari, begin maart lijkt hij terug te komen in Nederland. Moeten we hem op Schiphol opwachten met een mooi Belgisch biertje?

Over culinair gesproken. Een aantal van ons was eind december bij mij te gast. Ja, sneu voor hen die er niet bij waren, maar mijn grachtenpandje is helaas te klein om iedereen uit te nodigen, hoe graag ik dat natuurlijk ook gedaan had. Gerrit, Pedro en Erik waren de gelukkigen. Op het menu stond konijnenbout met Chimay en gebakken aardappelen met een fraaie salade. In het glas naast het bord troffen we diverse oude Chimays aan, beginnend met 1986 (ja!!) en eindigend met de Chimay 1998 (in het konijn). Niet alle tussenliggende jaren zijn geproefd. Dat hadden we niet overleefd. Het geheel werd afgesloten met een mooie, uitgebreide kaasplank. Aan de reacties van de gasten te horen, verdiende de kok alle lof. Het was een mooie avond.

Deze maand in Gij Zult Genieten

- Het verslag van de bijeenkomst op 29 november 1999
- Onze grote dichter Piet slaat weer toe

Henk Brassien

De proefavond van 29 november 1999.

Vanavond waren negen leden aanwezig, te weten Gerard Hoiting, Frans van der Ploeg (nieuw), Coen Bongers, Gerard Vlutters, Willem Tanja, Anno Buis (bijna jarig), Pedro Montoya, Piet Schouten en ikzelf.

Gerrit Mulder, onvolprezen logistiek manager, was met relaties naar de voetbal. FC Zwolle tegen ADO Den Haag. Zwolle won, de supporters van FC Zwolle ook. Erik Krijnen had cursus.

Omdat Anno de volgende dag jarig zou zijn (de jeugdige leeftijd van 40 jaar), had hij mooie kaasjes en pate meegenomen. Dat werd hem in dank afgenomen, zodat het een avond van smikkelen en smullen werd.

Gij zult genieten - januari 2000

Behalve het gewone krantje werd ook het jaarverslag 1998 / 1999 uitgereikt. Op een paar tientjes na zijn we failliet, maar niemand, die zich daar erg druk om kon maken.

Zes van de negen aanwezigen waren getooid in het clubshirt. De niet-clubshirtdragers werden niet gestraft met een hogere contributie.

Als nieuws werd meegedeeld dat een tweetal kroegen in Zwolle overweegt om meer aan mooie bieren te gaan doen: proeflokaal Weet-je-wel en Grand Cru Café Public. Beide aan de Blijmarkt.

Vanavond hielden we de laatste bijeenkomst in de 20^e eeuw. Voorzitter Pedro kon niet nalaten ons alvast een mooie jaarwisseling te wensen.

De rode draad voor vanavond zou - achteraf - blijken te zijn "Wat een formulier!".

Twee bieren vanavond, geheel in stijl van het naderende kerstseizoen. Het verhaal gaat dat Gerrit en Pedro van de ene soort de complete voorraad (11 stuks) hebben opgekocht. Ongetwijfeld tot verdriet van Jan Ermelo, die met name het tweede bier erg lekker vond, aldus zijn vrouw.

Het eerste bier was het Winterbier Petrus van brouwerij Bavik

(ook bekend om het mooiste witbier ter wereld, de Witte Bavik) met een alcoholpercentage van 6.5.

Het door Willem Tanja aangeprezen, nieuwe formulier wekt een storm van verwarring op. Zelden was het zo stil tijdens een proeverij. De teksten waren nauwelijks te volgen of was er meer sprake van niet-veranderingsbereidheid, weerstand etc.? Willem T. bleef het een fraai formulier vinden. Hij wel. Andere proevers wisten zich geen raad met de enorme keuzemogelijkheid. Of vroegen zich af wat "ezenig" nu wel zou zijn. Mijn Kramer's woordenboek hield bij de vervoegingen van ezal op, een vaag voorteken. Wie wel weet wat het woord betekent, mag volgende keer een ingezonden brief sturen aan het redactie-adres.

Maar goed, het ging om bierproeven. Wat vonden we ervan? De beide cijfers geven begin- en eindoordeel aan. Piet S. mocht weer dichteren, gezien zijn fraaie prestaties op dat gebied in 1998.

3-4	5	Anno	Dit is geen winterbier! Mooie kleur, zurig en bitterig, niet echt uitgesproken. Snel weg. Scores zouden wat hoger zijn als hij niet wist dat het een winterbier moest zijn.
5	5	Willem	Weinig aroma, mooi schuim. Het proefformulier is wel heel mooi. Beginsmaak: wat zoetig, daarna neutraal. Bij hogere temperatuur licht bitter. Zou een Kriek kunnen zijn. Weinig uit te halen. Jong bier. Proefformulier schenkt rust. (Lijkt me meer een kwestie van: niemand snapt het formulier en is stom van verbazing).
5	5	Gerard V	Zou aardig zomerbier kunnen zijn bij een blindproeverij. Beetje stoffig. Fris, dun, zurig, fruitig. Van alles wat, makkelijk drinkend.
4,5-5	5,5	Coen	Andere verwachting. In plaats van haardvuur nu opeens zon, zee en strand! Dus geen winterbier, te plat. Voor straf een lager cijfer, want geen winterbier.
4-4,5	5	Frans	Eens met Anno (die meneer aan de overkant). Mooie kleu, maar eerste slok: karton?! Lange nasmaak. Bij meer temperatuur meer caramel? Speciaal, bittere nasmaak.

4	4,5	Gerard H	Mooie kleur, helder, vol schuim, mooi. Eerste slok bitterig, valt tegen. Bij warmer: meer smaak, maar blijft bitter. Dus geen winterbier.
5,5	5	Henk	Tegenvaller, want gerekend op een heel andere smaak.
5	5,5	Piet	Zie recensie in dichtvorm elders in dit blad.
5	7	Pedro	Mooi om te zien: kleur, schuim. Verwachting: zwaar openhaardbier. Dat viel tegen, in dat opzicht onvoldoende. Zonder winteridee: zomerbier, neutraal, bitterig, ideaal op een terras, daarom een 7.

Willem T kon niet nalaten nog even op te merken, dat hij veel opmerkingen gehoord had, die uitstekend hun weg zouden kunnen vinden op het nieuwe proefformulier.

Het gemiddelde oordeel over Petrus was niet geweldig. Een beginscore van 4,6, nog iets oplopend tot 5,3 als eindoordeel.

Tja, na zo'n eerste proefsel moet het tweede veel goedmaken. Zou dat lukken? Op het programma stond

Regal Christmas van brouwerij Du Bocq.

Natuurlijke hergisting, alcoholpercentage 9 en een jaartje "over tijd". Daarbij moeten we wel bedenken dat voor dit soort bieren "over tijd zijn" absoluut geen probleem is.

Na het inschenken en geur proeven klinkt al instemmend gemompel. Dat zag er goed uit. Dat leek op een kerstbier. Hars, drop, scherpzoet, caramel. Ietsje te koud, maar veel beter dan de vorige. Geur beter dan smaak? De stemming was gezet. Hoe zou het aflopen?

8	8	Henk	Van de wederomstuit geen tijd gehad om het nieuwe formulier in te vullen. Mooi bier, twee achten ruimschoots waard. Mooi bier, genieten, geen formulier invullen!
7,5	8,5	Gerard H	Mooi, wat troebel. Reuk is anders dan smaak. Na eerste slok alleen maar lekkerder.
6	8	Frans	Ook: geur anders dan smaak. Geur is stroperig, zwaar, doet aan donkere dagen denken, sigaartje, genieten, buiten stormt het. Zonder het winteridee anders, minder. Sterk afhankelijk van de tijd van het jaar.
Vervolgens ontspon zich een kleine discussie over etiketten en hun suggestieve werking.			
7	8,5	Coen	Hè,hè, eerste indruk ale? Na eerste slok: zoethoutexplosie, rijper! Heerlijk. Dit is een Winterbier. Na rust alleen maar lekkerder. "Bitter dondertje, dat door ouderdom wat wijzer, maar wel uitgesprokeneer wordt". (Wat een flesje bier al niet vermag - hb).
7,5	7,5	Gerard V	Heel aangename geur: Sultana's (Echte fl 2,49 - AH fl 1,99 - hb) Ervaringen: eerst caramel, romig, vol, alcohol. Knap bier: harmonie van zoet, bitter en fruit. Echt lekker nipbier. Mag het hele jaar. Voor een rustige avond.

8	8	Willem	Aroma is zoetig, rozijn, kandij, droogbloemen: prettig, goed. Sterk mondgevoel. Ondanks 9% niet een alcoholismaak. Portachtige smaak. Nasmaak: blijft gelijk, later wat bitterig. Prima bier. In de zomer: prettig bier om in de kelder te drinken.
8	dikke 8	Anno	Zeer te genieten. Lijkt op Kasteelbier na een koude dropping. Ook iets van HJ Grand Prestige. Port? Ja. Bitterige smaak.
8	8,5	Pedro	Geur is lekker. Het afgelopen jaar vaak een goed begin, maar daarna tegenvallend. Bij dit bier omgekeerd, het wordt steeds beter. Blijft lekker nipbier, after dinner met een sigaartje. 's Zomers kan dit bier ook buiten de kelder gedronken worden.
7,5	8,5	Piet S	Sinterklaas leest weer voor uit eigen, spontaan opgeborrelde inspiratie. Zie elders in dit blad. Het kerstbier werkt stimulerend.

Het mag duidelijk zijn dat Regal heel wat hoger scoorde dan Petrus. Beginscore 7,5, eindscore maar liefst 8,3. Dit tweede bier maakte de avond tot een zeer geslaagde. Het verhaal gaat dat Jan Ermelo dit bier erg lekker vond. Op het moment dat Gerrit en Pedro de laatste elf flesjes kochten, had Jan geen Regal meer. Ach, hij moet maar zo bedenken: ze zijn in ieder geval goed terecht gekomen.

Na een korte nazit kwam ook aan deze avond weer een einde. Tot volgend jaar!

Henk Brassien

Misschien wel het hoogtepunt van de proefavond van 29 november 1999 was het wederom openknappen van de dichtader van Piet Schouten. Inb ieders geheugen stond nog zijn eerdere performance gegrifd. Een rilling ging door het publiek toe Piet aankondigde ook vanavond zijn bevindingen in dichtvorm weer te willen geven. We hebben met volle teugen genoten. Onderstaand zijn de dichtsels voor de eeuwigheid vastgelegd.

1. Het Petrusbier.

**Als het wat kouder wordt,
en er zich een lichte sneeuw over ons uitstort,
wordt dit bier bij de open haard
vast meer waard.**

**De geur is stoffig en muf
De smaak heeft wat meer puf
De traditie van dit bier leeft vast voort,
zonder dat het zich aan de eeuwwisseling stoort.
Dus niet schokkend en bijzonder
Geef mij er maar één met meer gedonder.
Dit is teveel Belgisch commercieel bier
En daar houden wij niet van alhier.**

2. Het Christmas bier.

**Een bier die met genoeg wordt aanvaard:
De geur is gebrand met kandij verzaard.
Hier blijf je lekker aan snuiven.**

Vervolgens even aan een krekker gaan kluiven.
Totdat je de drang niet meer kunt bedwingen.
Na de eerste slok wil je wel een kerstliedje gaan zingen.
Dit is een bier met een feestelijk gevoel.
De smaak is stevig en tevens zwoel.
Langzaam drinken is aanbevolen
Laat je gedachten rustig dolen.
Ontspanning is het op en top.
Daar kan geen massage tegenop.
Het heeft een bijna erotische invloed
Sneller stroomt het bloed
Naarmate je er meer van nipt
Blijft het lekker en stipt
Het is er een om van te houden,
Bij warmten of kouden.

Piet Schouten