

---

## 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"

<b>Pedro Montoya</b>	<b>voorzitter</b>	
Houtingkolk 1, 8017 NP ZWOLLE		(038) 465.1090
<b>Henk Brassien</b>	<b>penningmeester &amp; ledenadministratie</b>	
Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE		(038) 422.3214
<b>Vacature</b>	<b>reizen &amp; recreatie</b>	
..		
<b>Gerrit Mulder</b>	<b>logistiek</b>	
Glanerbeek 133, 8033 GB ZWOLLE		(038) 454.6890
<b>Wim van der Spek</b>	<b>culinair</b>	
Op de fiets, nu (10 april) tussen Frankfurt en Den Haag		

### REDACTIE-ADRES

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

### DE VOORPLAAT

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

### Een woord vooraf

Ditmaal eens niet een bijeenkomst op de laatste maandag van de maand. Dat zou Tweede Paasdag zijn deze maand en dat is niet echt een geschikte dag om een proefavond te houden. Stel je voor, dat we

---

paasbier moeten drinken: het zijn, over het algemeen, niet de lekkerste bieren. Zeker niet in combinatie met hardgekookte eieren!

Op vrijdagavond 7 april stonden Pedro en ik omstreeks half negen 's avonds op Schiphol om ons gewaardeerde lid Wim van der Spek in te halen. Met zijn verzamelde meeltjes (met een fraaie layout uitgekomen op maar liefst 77 A4-tjes), een plak pure chocolade en een Grolsch Lentebok met bijbehorend glas in de hand stonden we te wachten tot het vertraagde vliegtuig uit Pakistan zou arriveren. Mooi niets, geen Spek te zien. Pas om 23.30 uur kwamen we er achter, dat hij niet eens op de passagierslijst stond. Toen zijn we maar weer onverrichterzake teruggekeerd naar Zwolle. De volgende dag bleek uit een meeltje, dat Spek slachtoffer was geworden van dubbelk boeken of zoiets. In ieder geval zou hij nu pas zondag 9 april aankomen, maar dan in Frankfurt. Ach, wat is nu 600 km voor een wereldfietser, dacht Spek. Dat fiets ik nog wel even. Dus, binnekort is hij weer hier (is er al, als jullie dit lezen!).

In zijn verslag van de proefavond van maart vraagt Pedro zich af, waar Affligem vandaan komt. Wel, iets meer staat in de rubriek "Koken met bier". Zie aldaar.

In datzelfde verslag vraagt Pedro zich af, wat ik met ondermelk bedoel. Wel, het zit als volgt. Wijlen Opa Brassien had een boerderij(tje) in het nabijgelegen Nieuwleusen (eerst aan de Koedijk, later aan de Dommelerdijk, dit voor de straatnamenfreaks onder ons). RMO's (Rijdende Melk Ontvangst) hadden ze toen nog niet en de melk van de koebeesten werd in melkbussen aan de weg gezet. Ik mocht dan meehelpen met het trekken van de melkkar. Mooi werk voor een kewreltje van een jaar of tien, dat kan ik jullie verzekeren, De lege melkbussen kwamen weer terug met de melkrijder, maar er was ook meestal een bus met ondermelk (andere naam: wei) bij. Dat was melk, waar alle vet al uitgehaald was en melk, die uitstekend geschikt was als voedsel voor kalfjes. Zo, ik hoop hiermee het fenomeen ondermelk voldoende te hebben uitgelegd.

### **Deze maand in Gij Zult Genieten:**

- De proefavond van 27 maart 2000;
- Koken met bier: gebakken kalfslever en Affligem Dubbel.

Henk Brassien

---

## Verslag Bierproefavond 27 maart 2000

Aanwezig: Henk, Gerard H., Piet Z., Ivo (collega van Erik), Gerard V., Anno, Koen, Wilhelm, Gerrit en Pedro en later op de avond alsnog Erik.

Met de constatering dat maar drie leden het club-T-shirt dragen, opent de voorzitter de proeverij. Iedereen wordt welkom geheten en in het bijzonder Ivo, die voor het eerst aanwezig is.

### Op het menu staan twee bieren:

**Karmeliet Tripel** van brouwerij Buggenhout uit België. Een drie granen blonde tripel van 7,5% met een leuk etiket.

Het tweede bier is een wat meer bekende, namelijk de Affligem tripel van Brouwerij De Smedt uit Opwijk, België. Ook dit is een blond bier en het alcohol% is 8,5. Volgens de informatie op de fles wordt Affligem volgens oude Benedictijnse traditie gebrouwen, wat dat ook moge zijn.

Het proeven gebeurde deze keer met de "oude" degustatieformulier van Crombecq, hetgeen veel commentaar leverde aan het adres van de pennin gmeester die eerlijk toegaf de andere te zijn vergeten. Maar ja, tenslotte gaat het niet om het formulier (dat is een hulpmiddel), maar om het proeven als zodanig.

### Onze bevindingen van Karmeliet (proefnr 7 of 132 totaal).

Henk	Is geen fan van tripels, toch begint hij met een 7 om vervolgens te eindigen met een 8-. Niet slecht! Dit bier doet hem denken aan honingdrop en Lachouffe.
Gerard H.	Lekker fris ruikend bier dat vervolgens niet hele maal uit de verf komt (kan ik beamen, want het kwam uit de fles). Proeft wat bitter, droog en stroef. Daarom van een 6/7 naar een 6.
Piet Z.	Piet vind dit bier wat zurig ruiken en de nasmaak is ook wat zurig. Hij moet er van boeren (champanoise). Mogelijk is het bier te koud. Score: 7 om 7.
Ivo	Is geen fan van een groot schuimkraag, zoals dit bier heeft. Moet er ook

---

flink van boeren. Score: 7,5 en 7,5.

- Gerard V. Noemt zichzelf een tripel-liefhebber en heeft ooit een drieliter fles van dit bier gehad. Vindt het bier fris ruiken en smaken. Score: 8,5 om 8,5 (echt een liefhebber dus).
- Anno Geen grote fan van tripels, maar geeft toch 8 om 8! Vindt dit bier lekker fris met aardig wat body.  
Zit volgens hem tussen Leffe blond en tripel in.
- Koen Zijn omschrijving: Hollands wolkendek, frisse tegenwind, felle zon en opkomend bloesem. Lekker bier.  
Zijn score: 6,5 om 7,5.
- Wilhelm Ruikt wort, gist en wat fruitig. Lekkere body, niet te droog. Geen sterke alcoholmaak en koolzuurrijk. Is begonnen met een dunne 7, maar neigt aan het einde naar een dikke 7 en leunt tegen de 8 aan.
- Gerrit Fris, fruitig bier. Weinig alcoholmaak (pluspunt). Niet te droog, wel plakkerig en boerig.  
Gaat van een 7 naar een 8.
- Pedro Geur is veelbelovend en wordt door de smaak waargemaakt. Proeft citrus en cactusvruchten.  
Een dikke 7 van begin tot einde.

### **De bevindingen van Affligem, proefnr 8 of 133 totaal.**

- Gerrit Voor mij duidelijk minder lekker dan de Karmeliet. Het ruikt wat muff en smaakt wat scherper.  
Score: van 6,5 naar 6.
- Wilhelm Dit bier ruikt wat muf, is licht scherp, stevig en heeft iets minder koolzuur dan de vorige.  
Licht bitterige nasmaak. Score: van 6 naar 7.
- Koen Proeft vrij zwaar en doet hem denken aan een stevig voorjaars ochtendbries. Is in zijn beleving meer een echte trippel dan de vorige. Score: van 6 naar 7.

- 
- Anno Zwaarder dan de vorige. Geur is licht zurig, typisch tripel. Soort hoestdrank met bubbels!  
Score: van 7 min naar 7 plus.
- Gerard Weinig geur, wel wat zurig. Bitterig en wat muffig aan het eind. Drink wat moeilijker dan de vorige.  
Score: van 7 naar 7,5.
- Erik Bier "lijt" wat na. Proeft beetje koreander. Een bier waar je je handen aan vol hebt. Score: van 7 naar 7+.
- Ivo Bitter/zurig. Minder prikkelend dan vorige. Score: van 7,5 naar tussentand 6,5 naar een 8-!!!
- Piet Z. Beetje metaalachtige smaak. Trekt droog weg. Het doet hem denken aan oude jenever.  
Score: 6,5 / 6 / 6,5.
- Gerard V. Niet veel geur, wel appelachtig, fruitig, fris. Nasmaak bitterig en wat complexer. Wel aangenaam.  
Score: begin 7 en einde ook 7.
- Henk Dit is niet echt zijn bier. Henk vertelt een heel verhaal over "ondermelk". Voor mij niet te volgen.  
Score: zijn 6,5 van het begin blijft een 6,5.
- Pedro Ook een wat muffere geur dan de vorige. Drink wat moeilijker. Ben er niet kapot van. Meer alcoholmaak dan de vorige (minpunt). Score: 6,5 blijft 6,5.
- Dit was het dan.

Uw notulist: Pedro Montoya

## **Koken met bier: gebakken kalfslever en Affligem Dubbel**

Het recept is (wederom) afkomstig uit ETCETERA, een uitgave van de Mitra Slijterijen.

### **De boodschappen**

- 
- Vier eetlepels zonnebloemolie
  - 100 gram wortel, in piepkleine blokjes
  - 100 gram bleekselderijstengels, in piepkleine blokjes
  - een ui, in piepkleine blokjes
  - (Een piepkleine zin in een lekkere maaltijd is niet verplicht!)
  - vier eetlepels kalfs- of gevogeltefond
  - een dl Affligem Dubbel
  - peper uit de molen, zout
  - 500 gram kalfslever
  - twee eetlepels roomboter
  - een eetlepel fijngehakte peterselie

### **Bereidingswijze**

Twee eetlepels zonnebloemolie verhitten in een koekenpan en hierin de blokjes wortel, bleekselderijstengels en ui roerbakken. Hittebron verlagen, kalfs- of gevogeltefond en het bier erbij doen en tien tot twaalf minuten stoven.

Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen en de saus warm houden.

Kalfslever in plakken snijden. Een mengsel van twee eetlepels olie en boter verhitten in een koekenpan en hierin de kalfslever zo kort mogelijk om en om bakken. Zorg dat de lever van binnen rosé blijft.

Kalfslever en saus verdelen over voorverwarmde borden en bestrooien met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij lintmacaroni en plakjes gebakken courgette met een vleugje knoflook, bestrooid met Parmezaanse kaas. Drink er een goed gekoeld glas Affligem Dubbel bij.

### **Affligem Dubbel**

Het bier dankt zijn naam aan een klooster, en wel een Benedictijner abdij. Het onder deze naam gebrouwen 'dubbel' is een roodachtig bier van 7% alcohol, een kruidig aroma waarin citrus en peer te herkennen vallen en een diepe, donkere moutsmak. De subtiele kruiding is afkomstig van karwij- en anijszaad en een zoete sinaasappel.

Prijs bij Mitra fl 2,09 voor een fles van 33 cl, exclusief statiegeld. Uit de tap is het bier in Zwolle verkrijgbaar bij "Het Vliegerhuis" aan de Nieuwstraat.

Een smakelijke maaltijd toegewenst!

Henk Brassien