
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 genoegen 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	
Momenteel, als student bierologie, verblijvend in Duitsland.		

REDACTIEADRES

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

Als PC's gekke dingen gaan doen

Zeer onlangs heb ik grote problemen met mijn PC gehad. Dat schijnt van tijd tot tijd iedere PC-gebruiker te overkomen, maar ik kan u - geachte lezer - verzekeren, dat het niet leuk was en dat ik het niet meer hoop mee te maken. Internet was naar de Filistijnen. Modem kapot, "Kan geen verbinding maken". Een nieuw modem, geen effect. Diverse malen heen en weer naar de winkel. Daar werkte het wel! PTT-Tele(kom)kommer erbij. Fl 178,40 later en kon hij niets vinden. De verbinding was dus wel goed. Dan iets in de software. Tja, dat kan als je - heel voorzichtig en zo veilig mogelijk natuurlijk - wel eens wat van het net haalt. Hele harde schijf moest leeg. Reddingschijf erin (bijv. om de Gij zult genieten-bestandjes te redden), overtappen van bestanden en ie-meel. Ondertussen was het anderhalve week, driehonderd gulden en een vrije dag later en raad eens wat: hij deed het uiteindelijk toch weer! Toen alles (printer en meer van dat spul) maar weer eens geïnstalleerd. Maar helaas: Bimini was weg. Ja, hoor ik u zeggen, en wat dan nog? Nou, dat was ons lettertype! Vandaar - u oplettende lezer had het al gemerkt - een ander lettertype dan voorheen. Dit is Comic Sans MS, 8 punten. Zo, dat weet u dan ook weer.

Het einde van het seizoen nadert

We naderen het einde van het proefseizoen. Vandaag de laatste, normale sessie en woensdag 5 juli als extra'tje - wegens het grote succes van vorig jaar - de afsluiter in Ermelo, bij Bierwinkel en Café Burgh. Proeven en een hap erbij, dat wordt wel weer wat.

Wat kunnen we ditmaal lezen in het krantje?

Ditmaal qua inhoud een zeer eenzijdig tijdschrift. Slechts één onderwerp: het verslag door Coen Bongers van de proefavond van 29 mei. Hij was al wat laat met het indienen van de kopij. Via het net (toen het net het weer deed) heb ik hem opgejut en prompt, dezelfde dag, was het verslag daar. Als beloning had hij een heel groot verslag gemaakt. We hadden niet voor niets vier bieren geproefd! En, dat zorgde er wel voor, dat het krantje in één klap "vol" was. Geen geknipt voor u, geen recept Koken met Bier (oei, wat moeten we dan nu eten?).

Om toch een beetje de oude indeling aan te houden:

Deze maand in Gij zult genieten:

- De proefavond van 29 mei 2000.

Henk Brassien

Verslag Proefavond 29 mei 2000

Aanwezig: een ruim bezochte avond met twaalf personen.

Na wat ingezonden mededelingen komt om iets over 21.00 uur Willem binnen ter introductie van de door hem aangeschafte bieren. Een drukke avond staat ons te wachten met vier bieren, alle van dezelfde huisbrouwerij De Bie uit Watou (B). Deze kleine brouwerij brouwt sinds 1992 een bescheiden hoeveelheid van 280 hectoliter. De gelagkamer draagt de naam Hellekapelle, waar ook een bier naar genoemd is dat onze smaakpapillen zal passeren. Zoals veel kleinere brouwerijen is De Bie, door het succes, op zoek naar uitbreiding en zal op termijn verhuizen naar Lokeren, iets zuidelijker gelegen. De vestiging in Watou blijft voor de 75cl flessen behouden. We proeven de vier permanent aangeboden bieren: Kriekedebie, Helleketelbier, Hellekapelle en Zottebie. Naast deze bieren worden ook gebrouwd: Kerstbier en Plokkerbier. Onderstaand per bier de uitslagen in cijfers en woorden van eenieder.

Met algemene stemmen wordt het voorstel aangenomen om naast onze laatste proefavond voor ons zomerreces van 25 juni in juli (woensdagavond de vijfde) een proefavond inclusief eten te organiseren in Ermelo bij onze hofleverancier Burgh. We zullen daar een aantal bieren gaan voorproeven en vervolgens blindproeven, met hopelijk een feest van herkenning. Nadere info op onze laatste proefavond!!

	Begin/Eindcijfer	Toelichting
Naam Bier:	Kriekedebie	Nr 137/12
Algemene omschrijving:		Kriek van hoge gisting, 6%, Ingrediënten: mout, hop, water, gist, kriekenextract.
Piet	5/5	Fruitybier is niet mijn favoriet, het is leuk als openingsbier, zurig, bitterig, algemeen: mwoah!
Piet	6,5/6,5	Zurig fris, bier om tijdens dorstig weer te drinken. (Het nieuwe formulier is wennen, hierop wordt zowel instemmend als afwijzend gereageerd).
Frans	7,5/7,5	Lekker voor in de lentemaanden, fris, sprankelend. Dit is lekker voor 1 maar ook voor 5. In de lente met de wind uit de goede richting is dit een heerlijk bier.
Gerard	8 / 8	Geen typisch fruitbier, tikje bitter. Smaak en geur passen goed bij elkaar. Dorstlessend.
Gerard	5 / 5	Niet zo lekker. Na een ½ glas is het echt doorzetten. Wordt ook na langer drinken niet lekker. Te zuur / bitter.
Ivo	7,5 / 7,5	Lekker, licht, fris, ook in nasmaak niet zwaar.
Henk	6,5 / 6,5	Dit bier is niet goed en niet slecht, het zweeft ertussenin. Het is geen typische Kriekenbier. Doet meer denken aan een Vlaamse bruine. Lekker bij warmer weer.
Gerrit	7,5 / 7,5	Geen voorstander van vruchtenbier, maar als vruchtenbier is dit lekker. Niet te zurig, dorstlessend.

	Begin/Eindcijfer	Toelichting
Pedro	6,5 / 5,5	Dit is een complex bier: zoet / zuur / bitterig, het zit er tussen in.. De geur is fris zoetig, de smaak is minder. Moeilijk te definiëren.
Willem	6,5 / 7,5	Dit is een niet commerciële kriek die fris smaakt. Het is wel een complex bier. Dorstlesser, licht bitter, vaag in nasmaak. Geen tweede smaak. Geur en smaak komen overeen. Is dit een tweede oogst?
Anno	6 / 6	Geen liefhebber van vruchtenbieren, maar deze is wel drinkbaar voor een vruchtenbier.
Coen	6,5 / 7,5	Qua geur een Kriek, qua smaak verrassend: meeste commerciële krieken zijn zoeter. Lekker, ondanks dat ik geen voorstander van vruchtenbieren ben.
Overall oordeel	6,6 / 6,7	Hoogste oordeel: 8 Laagste oordeel: 5

	Begin/Eindcijfer	Toelichting
Naam Bier:	Helleketelbier	Nr 138/13
Algemene omschrijving		Speciaalbier, 7% aroma: bitterig / fruitige / mout. Basissmaak: bitterig Ingrediënten: mout / hop / tarwe / Kandijnsuiker / gist / water / kruiden
Piet	7 / 7,5	Ik ruik België, ik proef de sfeer, doet denken aan paardebloemen! Waar voor je geld.
Piet	7 / 7	Niet onaardig, maar moeilijk definieerbaar, onvoorspelbaar.
Frans	7 / 7	Oogstbier, onvoorspelbaar, dit bier moet rustig gedronken worden en zeker geen vijf achter elkaar, een echt proefbier.
Gerard	6 / 6	Volle smaak, sinaasappel? Zwaar, geen doordrinker, neigt naar tripel.
Gerard	8 / 8	Zacht, minder muf dan een echte tripel waar een vergelijking mee is te maken.
Ivo	5,5 / 6,5	Banaangeur??? Wordt minder zwaar bier, al drinkend. Ligt goed op de maag.
Henk	6- / 6-	Onbestendig, moeilijk bier. De kandijnsmaak wordt steeds minder. Koriander?, bruine banaan? bruisend dik.
Gerrit	5 / 5	Zakt zwaar weg, te zwaar om het formulier in te vullen! Dit bier moet je bijna wegkauwen: zwaar, stroperig / plakkerig.
Pedro	7,5 / 7,5	Veelbelovende geur, stevig bier, zachte smaak (witbier?). Proefbier: neem er de tijd voor.
Willem	7 / 8	Geen liefhebber van zoet bier, hier moet je de tijd voor nemen. Aangenaam, bitterheid komt erin, tarwe geeft zachtheid. Geen tripel: de alcohol is

	Begin/Eindcijfer	Toelichting
		niet aanwezig!
Anno	7 / 7	Zwaar: WHAM! Wel een type waar ik van houd!
Coen	6,5 / 6,5	Weinig geur (kan ook aan mijn verkoudheid liggen). Ik mis nog wat. Doet vaag denken aan een tripel. Bitterig, maar ook wat zoet. Dit is een pasgebouwde stradivarius: wachten: hij kan lekker worden of breken...
Overall oordeel	6,6 / 6,8	Hoogste oordeel: 8 Laagste oordeel: 5

	Begin/Eindcijfer	Toelichting
Naam Bier:	Hellekapelle	Nr 139/14
Algemene omschrijving		Speciaalbier van hoge gisting, 5% aroma: hobbitter, basissmaak bitterig.
Piet	6,5 / 7	De start is wat waterig, de nasmaak idem, daarna wordt hij wat zoetig, wordt al drinkend lekkerder.
Piet	6,5 / 6,5	Terrasbier met bijbehorend vakantiegevoel. Drinkt makkelijk maar is wel boerig, forse pilssmaak.
Frans	7 / 7	De beoordeling op 2 manieren: kijkend naar het brouwproces: zeer knap gemaakt voor een bier met maar 5%, als persoonlijk bier: erg vies, veel koolzuur, vergelijking met Skolbier komt op: een 5.
Gerard	- / -	Heeft ons helaas verlaten: de bus is onverbiddelijk...
Gerard	5 / 6	Geen pils qua smaak, smaakt naar hop, bitterig, al drinkend wordt hij lekkerder.
Ivo	5 / 6	Dit is competitiebier voor een boerwedstrijd. Zie verder Gerard.
Henk	7+ / 7+	Smaakt hopperig, doet denken aan Amstel 1870 alleen wat zoeter. Is wel wat boertig.
Gerrit	7 / 7	Zie Henk: pilsachtig doet tekort qua omschrijving. Lekker biertje, champenoise. Moet kouder gedronken worden.
Pedro	7 / 7	Piketpaalbier voor koppig bier. Drinkt makkelijk. Heeft een duidelijk karakter en is knap qua brouwproces.
Willem	7,5 / 7,5	Houdt van bitterige bieren zo af en toe. Dun bier in vergelijking met de rest, smaak en nasmaak zijn bitterig. Dit is een zomerbier dat redelijk door is te drinken.
Anno	7 / 7	Wederom: Wham! Anno denkt aan Texel en aan Grolsch Amberbier. Echte dorstlesser.
Coen	6 / 6,5	Een licht bier met een wat zware nasmaak. Erg veel koolzuur.
Overall oordeel	6,5 / 6,8	Hoogste oordeel: 7+ Laagste oordeel: 5

	Begin/Eindcijfer	Toelichting
Naam Bier:	Zotte Bie	Nr 140/15
Algemene omschrijving		Speciaalbier 9%. Aroma: zoetig / kruidig / gebrand. Basissmaak: zoet. Ingrediënten: mout, hop, kandisuiker, gist, water, kruiden
Piet	7 / 7	Piet rook honingdrop. Zoetig, later ook aardig nasmaak die zoetig was.
Piet	7 / 7,5	Gebrande kandij, later honingdrop. Dit is bier voor een voorjaarsstorm of in het najaar.
Frans	6 / 6	Smaak blijft niet hangen, temperamentvol, droppig alcohol is niet overheersend: wederom knap gemaakt (9). Is een Guinness met kruiden.
Gerard	-/ -	Heeft ons helaas verlaten: de bus is onverbiddelijk...
Gerard	7 / 8	Zoetig, de kandij is beter als honing te proeven in dit bier. Is een winterbier.
Ivo	6 / 6	Knap: vier zo verschillende bieren van 1 brouwer. Is een oubollig bier, niet het soort van Ivo. Je zou er wel aan kunnen wennen.
Henk	7,5 / 7,5	Lijkt een kerstbier, dunner dan kasteelbier: nadeel: wat waterig.
Gerrit	7,5 / 7,5	Voor een 9% bier makkelijk te drinken. Zoetigheid valt mee. Dit is de beste van de vier.
Pedro	7 / 7+	Dit is een onderzocht bier: de smaak gaat van zoet naar bitterig / neutraal. Mooi bier, niet na te praten.
Willem	7,5 / 8	Bijzonder bier suiker / zoetig maar niet overheersend. Suikers zijn vergist. Goed drinkbaar met complexe smaak. Gember? Meer smaak, al drinken, waarbij de alcohol niet terug is te vinden.
Anno	8,5 / 8,5	Dit is bier voor Anno, lijkt op (minder zoet) kasteelbier. Heerlijk bitterig, hier hoort een sigaar bij.
Coen	7 / 7,5	Complex bier, zoetig en wat bitterig. Lijkt vaag op een stout. Zit er gember in?
Overall oordeel	7,1 / 7,3	Hoogste oordeel: 8,5 Laagste oordeel: 6

Het overall oordeel over de brouwer is positief: een kleine brouwer die vier relatief sterk verschillende bieren weet te brouwen met een gemiddelde dat ligt boven de 6,5. Met een ovationeel applaus voor onze ad hoc inkoper besluiten we de avond.

Coen Bongers