

---

## 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 genoegten 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>	
Momenteel in Engeland (bij Sue).		

### REDACTIEADRES

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

### DE VOORPLAAT

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

---

## Een woord vooraf

Welkom bij de eerste aflevering van *Gij Zult Genieten* in het jaar 2001. Vanzelfsprekend allemaal nog(maals?) de beste wensen voor het nieuwe jaar en dat we maar weer vele verrassingen krijgen voorgeschoteld door sjef inkoop.

Anno's verslag van de bijeenkomst in november heb ik helaas helemaal opnieuw moeten inkloppen (weg gedeelte van een vrije dag. Ach, valt wel mee hoor; het sneeuw op moment van inkloppen toch 18.01.01 11.45 uur). Zijn tabellen bleken niet ingekort te kunnen worden zonder dat stukken tekst buiten de kantlijn vielen. Lering: tekst graag zonder al te veel frutsels en verfraaiingen per meel toesturen. Opleuken probeer ik dan wel te doen.

## De 24 uur van het Belgische Speciaalbier

Anno Buis heeft ons mondeling al eens verteld hoe mooi het in Antwerpen was bij de 24 uur van het Belgische speciaalbier. Onderstaand een opwekkingsartikel. Ongetwijfeld komen we er tijdens de proefavond(en) wel op terug.

Afgelopen jaar ben ik (Anno) daar (bij toeval) geweest. Het is een festijn van twee dagen (weekend) in Antwerpen. Zaterdags van 14.00 - 02.00 uur en zondags van 10.00 - 22.00 uur. Er zijn vele bieren, meestal van de tap en van de kleinere brouwerijen, te proeven in een speciaal glas. Dit glas lijkt wat op een cognacglas, maar kan precies genoeg bier bevatten om lekker te proeven en niet te snel dronken te worden. Je betaalt een waarborgsom voor het glas en daar ga je de diverse stands mee af.

Ik heb er ontzettend van genoten en ben van plan er dit jaar weer heen te gaan. Ik stel voor dat we kijken of we met een groep van GZG kunnen gaan. Zaterdagochtend heen, een nachtje in een goedkoop hotel en zondagmiddag/-avond weer terug. Ook kunnen we bij een bijzonder biercafé langs (hebben we het weekend in 2000 ook gedaan). De veertiende editie is zaterdag 13 en zondag 14 oktober 2001.

Wat vinden jullie ervan?

Anno Buis.

(NB: Wil Anno hiermee soms zijn kandidatuur stellen voor de vervulling van de vacature Reizen & Recreatie?)

## Deze maand in *Gij Zult Genieten*

- Het verslag van de proefavond van 27 november 2000;
- De dichterlijke uitspattingen van Piet S.
- Even voorstellen door Gerrit Mulder.

Henk Brassien

---

## Even voorstellen: **Gerrit Mulder**

Op verzoek van Willem Tanja heb ik de eer me nader voor te stellen, bij deze.

Naam : Gerrit Jan Mulder (roepnaam Gerrit of voor de Zwolsen Gait)  
Geboren : 16-10-1954 te Zwolle (Thorbeckegracht 23 A) als zoon van een schilder  
Beroep : Account Manager zorgverzekeringen bij Groene Land Achmea voor de bedrijven met meer dan 100 mensen in dienst.

Vanaf de oprichting 30-11-1993 lid van "Gij zult genieten". Destijds aangestoken/enthousiast gemaakt door vriend en collega binnen Achema Pedro Montoya.

Terugkijkend valt op dat destijds bij de start voornamelijk personeelsleden van Groene Land Achmea lid waren en dat door de jaren heen dit aantal fors is afgenomen (nog 4 volgens mij), maar gelukkig is opgevuld met andere, kleurrijke en aardige mensen.

Vanaf de start was ik een liefhebber van vooral blonde bieren. Tegenwoordig heb ik ook een voorkeur gekregen voor donkere, niet te zoete bieren, vooral de trappist. Over het algemeen moet het bier voor mij redelijk koel worden geserveerd.

### **Mijn favoriete bieren zijn:**

- La Chouffe (de gewone blonde)
- Deugniet
- Rochefort 8
- Chimay (blauw)
- Westmalle dubbel
- Straffe Hendrik
- Orval
- Rodenbach grand cru
- De verboden vrucht (die blijft me achtervolgen)
- Saison Regal

### **Wat verder.....**

Ik hou erg van sporten. Vroeger vooral voetbal (tot mijn dertigste), maar tegenwoordig is dat tennissen, 1 of 2 x per week een rondje hardlopen van 8 of meer kilometers, fietsen, skiën.

En heel enkel een keer een rondje golf, 9 of 18 holes.

Ik spaar nog steeds alle bieretiketten van door mij gedronken bieren en plak die op in volgorde van de brouwer. Geschatte aantal ca 650.

Mijn favoriete vakantieland is Frankrijk en mijn wens is een keer op vakantie buiten Europa. Ik kan genieten van een weekendje fietsen in de Ardennen met vrienden. De vaste kern voor dit soort weekenden bestaat uit Pedro, Henk en Eric. De 5-sterrenlocatie is te vinden in de plaats Belvaux. Voor reserveringen verwijs ik naar eigenaar Pedro Montoya.

**Gerrit Mulder** 19-11-2000. De pen gaat naar Eric Krijnen.

---

## De proefavond van 27 november 2000

Op deze eerste proefavond van de nieuwe GZG-jaargang waren zeven leden aanwezig, te weten: Pedro, Piet S, Henk, Eric, Gerard V, Willem, en ondergetekende. Traditiegetrouw stond deze bijeenkomst in **november** in het teken van wat lekkers op de toastjes (Anno is bijna jarig) en een rijmende Piet (S) (Sinterklaastijd). Maar uiteraard blijft het **bierproeven** wel voorop staan!

Over het proeven ...

Het eerste bier moest ons alvast in de stemming voor de komende feestdagen brengen: **Cuvée de Noël**, een kerstbier met een alcoholpercentage van 7,5 van **Brasserie Casatelain**. Het bier kreeg van iedereen hoge cijfers, maar de beleving hierbij liep wel flink uiteen.

**Piet S** 7 7.5 De waardering nam toe omdat het bier warmer werd en daarmee op een juistere temperatuur kwam. Piet lichtte zijn bevindingen in dichtvorm toe. Zie elders in dit blad.

**Willem** 7 7 Best moeilijk beoordelen, het aroma is zoetig, caramel en later rozijn. Het is een zoeterig, bitterig carameltype bier, wat doet denken aan een bokbier. Naarmate de temperatuur van het bier stijgt, krijgt deze meer smaak en geur. Het bier is ietwat dun en heeft niet veel body. Maar het is een aangenaam, redelijk bier, waarbij je de alcohol niet proeft.

**Gerard** 7 7 Er is bijna geen geur, "een lege neus". In het begin (bier nog koud) een heel aangenaam snelle doordrinker. Later (het bier wordt warmer) komt een beetje (zoet)houtige smaak naar boven, tevens ietwat bitterig.

**Eric** 7.5 7.5 Het bier ruikt lekker en naarmate het bier warmer wordt, blijkt het een lekkere smaak te hebben. Ik zal er voor kerst nog wel een kopen.

**Henk** 7 7.5 De geur is een mengsel van cassis, ijzer en een muffig sausje (?). Is het nu een dubbel of een kerstbier? De temperatuur is te laag. Bij de stijging van de temperatuur wordt de smaak warmer. Het bier gaat dan in de richting van een dubbel, maar dan dunner. Het lijkt op een Heineken tarwebok, ouder dan 20 jaar, ooit gedronken bij Herman Carbaat.

**Pedro** 8 8.5 Een heel evenwichtig bier: de smaak is wat de geur belooft. De geur is aangenaam, zoetig, moutig en ietwat muffig. De smaak wordt nog beter, voller en iets bitterig naarmate het bier warmer wordt. Pedro vindt het "dadelbier", dwz in Spanje hebben dadels van ongeveer twee jaar oud dezelfde zoetige, bitterige nasmaak.

**Anno** 7 8 Het bier is te koud geserveerd, maar wordt warm aanbevolen met de kerst! De geur ruikt bekend: zoethout, honing, maar is toch niet goed thuis te brengen.

---

Het tweede bier was een voorproefje op het komende winterseizoen: **Winterbier**, een bier voor koude winterdagen met een alcoholpercentage van 8,5 van de ons welbekende brouwerij **Burg uit Ermelo**.

**Piet** 7.5 8 De smaak komt steeds beter tot zijn recht bij de stijging van de temperatuur van het bier. Piet lichtte zijn bevindingen opnieuw in rijm toe.

**Willem** 6.5 6 Een aardig complex bier, waarbij veel grondstoffen zijn gebruikt. Zoetige, dropachtige geur en smaak. De nasmaak heeft iets van vlierbessen (scherp) van een minstens drie meter hoge struik, anders kunnen ze giftig zijn en kleine zwarte Spaanse peren. Het bier heeft een stevige body, maar je proeft de alcohol. De eerste indruk is positiever dan bij het naproeven.

**Gerard** 7 6 De geur is aangenaam, niet specifiek te benoemen. Bij het proeven blijkt het een typisch bier te zijn, niet alledaags, licht zuur, bitterig en hopperig. De nasmaak is onaangenaam, blikerig en wrang.

**Eric** 7 7.5 Een echt winterbier met dit alcoholpercentage, maar de alcoholsmak overheerst niet. Het bier heeft een zachte geur. Het roept het bouche-gevoel op en als de smaak iets voller wordt, is het bier om in te happen. Een hapklaar biertje, dus.

**Henk** 8 8 Een heerlijk bier. De geur in het begin: wat ruik ik nu eigenlijk? Als winterbier is hij goed geslaagd, maar voortaan wel iets warmer serveren.

**Pedro** 7.5 8 Het bier maakt waar wat op het etiket staat. De geur is wat neutraal, maar wel caramel, fruitig, gebrand. De basissmaak is zoet, daarna complexer. De alcoholsmak is gecamoufleerd in de vele smaakcomponenten. Een echt winterbier met een stevige smaak, met body, kortom: een dessertbier.

**Anno** 8 8.5 Een geslaagd genietbier!

Aan het slot van deze proefavond konden we vaststellen, dat wij wederom een prima en gezellige avond hadden.

**Anno Buis**

### **Bier en poezie (weer terug in GZG!)**

Anno schreef het hierboven al: Piet S(chouten) had tijdens de novemberbijeenkomst zijn dichtader weer volop openstaan. Op de volgende pagina treffen we zijn loftuitingen in dichtvorm aan. De gedichten heten Cuvée de Noël resp. Burg Bier. Graag stilte in de zaal.... Let vooral op de gewaagde interpunctie.

---

### **Cuvée de Noël**

Sint wilde wel eens wat anders dit jaar  
Hij was met de voorbereidingen al vroeg klaar  
Dus nam hij het besluit  
Ik ga er eerst op uit.  
Een hobby uit vervlogen tijden oppakken.  
Betekende dat hij zich in België liet afzakken.  
Hier logeerde hij in een bierbrouwerij.  
En volgde de brouwers zij aan zij.  
Hij is hij Cuvée de Noël gaan proeven.  
dat was een middagje heerlijk onderuitgezakt vertoeven  
Over dit bier was hij opgetogen  
De zoethoutige smaak doet je dorst verhogen  
De seppiabruine kleur is er een uit vervlogen tijden  
Die aanzet om dit ambachtelijke vocht naar binnen te laten glijden  
Hoe men tot recept gekomen is wil de Sint niet weten  
want niemand kan zich met de brouwers van Brasserie Castelan meten  
Na lekker de roes te hebben uitslapen  
moest de Sint zijn bisschopskleren weer bij elkaar gaan rapen.  
Hij ging weer op zoek naar de boot  
Die lag afgemeerd in Antwerpen naast de vissersvloot  
Piet stond al te zwaaien met zijn roe  
We moeten snel naar Holland toe

### **Burg Bier**

Het schuim lijkt wel chocolade mousse.  
Daar moet je wel meteen in happen, anders mis je de poes.  
De kleur is verbazing wekkend,  
Het is naar drop toe trekkend  
Burg heeft het weer gebrouwen  
Je kunt er bijna op gaan kauwen  
Voor de neussectie:  
Ruiken is nasale aromadetectie.  
Dit is een ongewone tinteling  
met een ietwat fruitige prikkeling  
Voor de keelsectie:  
Slikken is de retro-nasale aromadetectie.  
Dit bier proeft naar meer  
warempel het lijkt wel een alcoholische peer.  
Jan heeft zijn best gedaan,  
maar over de ingrediënten laat hij ons in de waan.  
Het is een prima bier om de winter mee door te komen.  
Na afloop van enige flesjes lig je er heerlijk op te dromen.