
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"

Pedro Montoya	voorzitter	
Houtingkolk 1, 8017 NP ZWOLLE		(038) 465.1090
Henk Brassien	penningmeester & ledenadministratie	
Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE		(038) 422.3214
Anno Buis	reizen & recreatie	
Commissarislaan 148, 8016 LV ZWOLLE		(038) 460.1890
Gerrit Mulder	logistiek	
Glanerbeek 133, 8033 GB ZWOLLE		(038) 454.6890
Wim van der Spek	culinair	
Momenteel in Engeland (bij Sue).		

REDACTIEADRES

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

DE VOORPLAAT

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

Een woord vooraf

Volle bak, de vorige keer.

Dat was even schrikken, de vorige keer in januari. Maar liefst 15 (!) bezoekers. We kwamen stoelen tekort en een tweetal deelnemers moest vanaf een barkruk, vanuit de hoogte, deelnemen. Zeer bijzonder. Moet niet te vaak gebeuren, anders moeten we een ander clubhuis zoeken. En, dat willen we eigenlijk niet.

Hoera! Het bestuur is weer compleet!

Met de komst van Anno Buis als nieuw bestuurslid "Reizen en Recreatie" - hij werd al dan niet vrijwillig gekozen tijdens de januaribijeenkomst - is het bestuur sinds lange tijd (na de verhuizing van Ruben van Dam) weer op volle sterkte. Een warm welkom dus aan Anno. En, wat kunnen wij zoal van hem verwachten?

Gezien zijn vurige pleidooi voor de 24 uur van het Belgische Speciaalbier, kunnen we in ieder geval een (gedetailleerd voorstel tot) georganiseerde reizen en verblijven naar cq in Antwerpen van hem verwachten. En, wie weet wat nog meer Anno, van harte welkom in de heerlijkheid van het bestuur van Gijn Zult Genieten.

Ezenig

Het woord ezenig houdt ons bezig. Eigenlijk weet niemand wat het woord precies betekent. Zelfs Willem T. - de aanbieder van het proefformulier met dat vreemde woord - weet het niet.

Van mij wordt verwacht (zie verslag vorige bijeenkomst) dat ik het verlossende woord ga spreken. Nou, even niet. Om de simpele reden, dat ik het ook niet weet. Zelfs mijn etymologisch woordenboek (dat erom bekend staat de betekenis en afkomst van vele woorden te kennen) weet het niet! Maar, ik heb mijn hulptroepen ingeschakeld. Didier en Veerle uit Brussel (ezenig komt waarschijnlijk, Wat zeg ik: bekant wel zeker en gewis, uit België en Didier en Veerle komen ook uit België.)

Ik heb hen - ik ken ze van mijn reis in 2000 naar Peru - gevraagd mij de betekenis te willen vertellen in combinatie met producten, die ook zo smaken. Als tip heb ik ze meegegeven, dat het iets te maken zou hebben met een smaakverandering ten gevolge van ouder worden.

Helaas, ik heb nog geen reactie gehad. Het is dus toch niet zo simpel... Maar, awel, we laten het er niet bij zitten. Tips zijn welkom, net zolang tot we weten wat het magische woord "ezenig" mag betekenen.

Verder, in dit nummer van Gij Zult Genieten

- Het verslag van de proefavond van 29 januari;
- even voorstellen: Eric Krijnen.

Henk Brassien

Even voorstellen: Eric Krijnen

Dankzij Gerrit Mulder mag ik nu de pen (pc) hanteren. Dus, daar gaat-ie.

Naam : Henricus Maria Cornelius Krijnen, roepnaam Eric
Geboren : uit goed katholieke Brabo's(zie boven) in Gouda op 16-11-'56
Beroep : fysiotherapeut in de Isala-klinieken

Opgegroeid als echte randstedeling (Gouda, Voorburg, Badhoevedorp, Leusden Centrum, Utrecht) ben ik na mijn afstuderen verdwaald in Zwolle, waar ik nu al bijna 14 jaar woon. Dit is het langste waar ik ooit gewoond heb en het gaat me steeds beter bevallen.

Ik was in mijn studententijd al een fervent bierliefhebber. Café Primus was bij mij om de hoek. Het echte bewustzijn is mij echter bijgebracht door Pedro Montoya, die ik via Gerrit heb leren kennen.

Mijn voorkeur lag bij de blonde bieren, maar ik merk dat mijn smaak verandert en zich langzaam verplaatst in de richting van dubbels en donkere bieren.

Als favorieten wil ik vermelden:

- La Chouffe, blond en bock;
- Hertog Jan , bok (liefst een paar jaar oud);
- Kasteel bier, donker;
- Orval;
- Grimbergen dubbel;
- Chimay blauw en rood;
- Straffe Hendrik;
- Het elfde gebod.

Maar eigenlijk kan ik van ieder bier genieten, mits het goed op temperatuur is. En dat mag van mij best wat warm zijn. Ik ben nieuwsgierig naar de smaak van overjarige bieren. Mijn ervaring is: hoe muffter de geur, hoe fijner de smaak. Soms probeer ik wat bier weg te leggen voor een paar jaar. Maar de verleiding is vaak te groot, dus de voorraad is klein gebleven.

Mijn hobby's zijn, naast mijn gezin, verbouwen en sporten. De combinatie van sporten en proeven is er een die mij zeer goed bevalt, zeker als dit gebeurt in het gezelschap van Henk, Pedro en Gerrit. Want een uitje met hen gaat meestal gepaard met lekker eten en ook daarvan kan ik echt genieten.

De 'bierproefclub' roept bij mij een apart gevoel op. Vooral vroeger bij Ton in die donkere achterkamer vond ik het van een hoog Pietje Bel-karakter. Maar ook de mosterdoren is natuurlijk een aparte locatie. Graag houden zo.

Eric Krijnen. De pen gaat door naar Hans Werink.

De proefavond van 29 januari 2001

Ons genootschap begint ongekend populair te worden met de aanwezigheid van **15 leden**: een volle maar ook gezellige bak.

Volgens Piet Z. wordt het tijd dat ons gezelschap vermeld wordt in "Zwolle mijn stad", Henk B. zal nagaan wat de mogelijkheden hiertoe zijn.

Anno maakt van de gelegenheid gebruik om nog eens uitgebreid reclame te maken voor "De 24 uur van het Belgische Speciaalbier" op zaterdag 13 en zondag 14 oktober in Antwerpen (zie ook vorige clubblad). Het genootschap besluit vervolgens bij algemene stemmen Anno te benoemen tot commissaris "Reizen en recreatie", hetgeen hij in dank aanvaardt.

Voorzitter Pedro verwelkomt de nieuwe leden: Hans Sellers, Willem Bootsma, Hans Werink en Frits van Calker, vertelt wat over de regels van het Genootschap en licht het proefformulier toe.

Henk B. verrast de leden met een dropje om duidelijk te maken wat hij onder de door hem af en toe geconstateerde smaak "medicinale dropjes" verstaat. Het blijkt een indringende smaak te zijn, die niet breed gewaardeerd wordt. De volgende opgave voor Henk is om ons de smaakterm "ezenig" in natura te laten beleven.

Op het programma voor deze avond staan twee speciaalbieren, waarvan het eerste wordt aangeboden door Gerrit in verband met zijn 25-jarig jubileum bij dezelfde werkgever.

Verder zullen we onverwachts nog twee bieren drinken (beter gezegd: nippen, want de voorraad was zeer beperkt - hb), die Hans S. en Hans W. gebrouwen hebben als bierbrouwers van St Petri.

Onder nummer 3 (150) proeven en genieten we als eerste bier de **Kwelchouffe**, cuvee (quvae) 2000, Speciale Blonde van 8,5%. Brouwerij d'Achouffe.

Eric 8 8,5 Prachtig bier om het nieuwe jaar te openen met een echte La Chouffe-geur, een prikkelend bier dat aanspreekt. Smaak blijft lang hangen, aangenaam bitter, je blijft ervan drinken.

Gerard V. 7 7 Bescheiden neus, sterk gehopt, koriander en alcohol voeren wat de boventoon, smakelijk bier.

Piet Z. 7 7,5 Lekker bier, smaak wordt negatief beïnvloed door het dropje van Henk. Smaak blijft lekker lang hangen (van het dropje of van het bier - gv).

Gerard H. 7 8 Licht boertig bier, in het begin wat te koud en te zuur. Wordt gaandeweg lekkerder, kan het gehele jaar gedronken worden.

Ivo 8 8,5 Roept mooie herinneringen op aan een kampeertocht in de Ardennen, gezeten voor de tenten in de zon, was en is dit bier ook nu weer een genot. Niet te koud drinken.

Anno	7	7	Een beetje boertig, maar toch ook een goed bier. Vindt de gewone blonde lekkerder.
Pedro	7	8	Ruikt zacht vriendelijk, maar smaakt wat harder en voller, een beetje zuur. Vloeit goed uit met een goede smaakontwikkeling.
Gerrit	7,5	7,5	Vindt de blonde lekkerder en zachter. Goed van geur, tripelachtig door onder andere de alcohol.
Hans S.	7,5	7,5	Tripelachtig, iets te zoet, aanvang wat bitter, goed bier.
Willem	7	7,5	Mooi aroma, tarwe/moutgeur, aangenaam bitter, sterk mondgevoel, zoetig, citroen.
Henk	8	8	Proeft honing en melkzuur, de zoetige smaak van La Chouffe. Geeft op een lekker warm terras de voorkeur aan dit bier boven de gewone La Chouffe.
Piet S.	7	8	Breed smaakspectrum, zinnenprikkelend bij wat hogere temperatuur. Smaakt naar genetisch gemanipuleerde Arabische peperperen (Piet wil hiermee een vermelding in het nog te verschijnen uitsprakenboekje verwerven - hb).
Hans W.	7	8,5	Geur van blauwe schimmelkaas, allemans bier, gemakkelijk te drinken, lekker voor de tent, mooie nasmaak.
Willem B.	8	8,5	Is van de zomer bij La Chouffe op bezoek geweest. Proeft gistbitter en citroen, sterk gehopt, honing, verraderlijk zware-benen-bier. Plezierig drinken.
Frits	7,5	8	Smaakvol, citrus en hop, denkt bij het drinken aan een zonnig terras.

Intermezzo van de meesterbrouwers Hans & Hans met toelichting en een kijkje in hun keuken.

Eerste bier: licht bier van hoge gisting (november 2000) van pilsnout en natuurlijke hop. 5%. Mooi, fijn schuim, harmonisch van smaak met een toets van mout, vluchtige nasmaak. Brede waardering.

Tweede bier: "Van onder het luik", één jaar oud. Smaakt naar een volle tripel of een dubbele blonde, stevige alcoholgeur. Volle smaak met wat bitter en fruit, lange nasmaak, positieve waardering.

Nummer 4 (151): Yndejaarsbier van Brouwerij 'Y, 9%

Willem T 5 4 Geur is vreselijk, maar de smaak valt mee. Ruig: veel onbenoemde ingrediënten. Direct na de botteling smaakte dit bier aanmerkelijk beter.

Henk	5	5	Ziltige geur, is geen liefhebber van 't Y.
Piet S.	5	5	Geur aanvankelijk van karton en ontwikkelt zich naar die van groene zeep. Smaak complex, veel smaaksoorten, een knijper-op-je-neus-bier.
Hans W.	3,5	4	Weinig geur. Smaak moet zich in de tijd nog veel meer ontwikkelen.
Willem B.	7	5	Mooie kleur, weinig geur, weinig smaak, muffig, stoffig. Niet aan te bevelen om te drinken.
Frits	4	4	Geur van kriek, te koud, moet tamelijk warm gedronken worden. Te fruitig en niet lekker.
Eric	3,5	3,5	Plat bier, weinig smaak, niet weg te krijgen. Misschien wel te waarderen bij pittige worst of kaas en in de keuken in pittige vleesgerechten.
Gerard V.	5	5	Bittere kriek, droog, lange, zure nasmaak.
Piet Z.	geeft geen cijfers. Mooie kleur en "t Y" is verkeerd geschreven. Meer wil Piet niet kwijt. (Piet zit in het onderwijs - hb)		
Gerard H.	4	4	Mooie rode kleur, muffig en plat, kartonbier. Jammer als laatste bierindruk van deze avond.
Ivo	7	4	Mooie kleur, geur muf en karton, erg bitter. Beslist niet lekker.
Anno	5	5	Fantastisch mooie kleur, maar een beroerd slechte smaak. Heeft ook een slechte herinnering aan het Paasbier van 't Y.
Pedro	4	3	Agressieve geur. Eerste slok doet denken aan bedorven bier met elementen van rotte eieren, poepluiers en schoonmaakmiddel. Een mislukte kriek.
Gerrit	5	5	Verwacht geen verdere, positieve ontwikkeling. Doucheputjeslucht.
Hans S.	5	5	Weinig geur en teveel ingrediënten en een verkeerde zuring, erg bitter met een nadrukkelijke karamelsmaak, verbetert misschien nog in de tijd.

Alles bij elkaar een in vele opzichten geslaagde avond met een vieze nasmaak dankzij 't Y, maar zoiets is wel weg te spoelen.

Gerard Vlutters