
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 (€ 5,00) 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 Susan) en: hij wordt daar BIERBROUWER!		

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

Gelukkig: het Woord Vooraf staat weer op zijn eigen plekje, pagina drie!

Het zomerreces

Vanavond is onze laatste reguliere bijeenkomst voor de jaarlijkse zomersluiting. De eerstvolgende proefavond zal eind september worden gehouden. Maar ... zeer binnenkort kunnen we elkaar weer ontmoeten. En wel in Ermelo, waar Jan Burgh van de bierhal en het Vlaams Café aldaar ons weer zal ontvangen. Eerdere bezoeken waren dermate geslaagd, dat een jaarlijkse traditie zomaar ontstond.

Uiteraard hebben we de gelegenheid onze biercollecties aan te vullen vanuit de pak-hem-beet dik 600 soorten bier in de hal, maar ook het genietgedeelte zal zeker niet vergeten worden. Jan's fritten met saté of zijn spare-ribs zijn zeer beroemd en wij zullen daarvan zeker genieten. Verder zal er weer (net als vorig jaar) een blindproeverij geregeld worden. Gerrit M. te Z., Sjef Inkoop van ons illustere genootschap, heeft daartoe afspraken met Jan gemaakt.

België

Recent was ik helaas verhinderd om met Pedro en Gerrit (plus nog een paar lieden) mee te gaan naar de Ardennen. Mijn wraak was zoet. Ik ben afgelopen weekend maar liefst vier dagen wezen fietsen in België. En wel vanuit Lommel, ten zuiden van Eindhoven.

Eén van de plaatsen, die ik aandeed was Achel. Ja!, roepen de kenners nu: Achelse Kluis. Ja, roep ik terug en: het vreemde is, dat ze daar nu sinds 1999 een tweetal Trappistenbieren brouwen! En, dat wist ik niet. Een blonde en een bruine. Ik heb de bruine geproefd, maar die viel me toch wat tegen, want iets te bitterig. Een donkere moet - wat mij betreft - meer een combinatie van zoetig/bitterig hebben. Maar, een belevenis was het wel: de zevende Trappist! Zie verder in dit blad.

Ach, en verder blijft België voor Genieters nu eenmaal het land bij uitstek. Ik kan u verzekeren, dat ik vier dagen - na gedane inspanning van een kilometertje of 50 per dag - heerlijk gegeten en gedronken heb.

Ditmaal in Gij Zult Genieten

- Het verslag van de proefavond van 28 mei 2001;
- Koken met bier: kippenboutjes met pruimen, spekjes en Rochefort 8
- De Achelse Kluis: de zevende Trappist

Henk Brassien

De proefavond van maandag 28 mei 2001

Bij afwezigheid van de Voorzitter (hij kwam toch, maar wat later, zie de rest van dit verhaal) en de Penningmeester (hij kwam niet, want zijn jongste zoon werd die dag 25 jaren) opent de Logistiek Manager (inmiddels een afgestudeerd bedrijfskundig ingewijde - hb) spetterend met de introductie van een nieuwe Jan Burg special: Springbok.

En als tweede een prachtig blond bier van Brasserie de l'abbaye Val Dieux.

Vlutters werd Vutter

Voordat we overgaan tot de proeverij, wordt er eerst ruim tijd besteed aan ons gewaardeerde lid Gerard Vlutters. Hij gaat - na een arbeidzaam leven bij de (vast niet door iedereen gewaardeerde) Belastingen - nu genieten van zijn vrije tijd en zijn volkstuin.

De eerste wijn zit al in de flessen. Misschien moeten wij als biergenootschap ons eens voor éénmaal aan de wijn wagen?

Gerard krijgt in ieder geval voldoende ingrediënten voor een speciale wijn. Van Willem Tanja een geurpakket. De vlierbloesem werd geraden. Evenals de peer. Van Piet Z. een pakket om blind thee te proeven. Van Piet S. een kinderkaart voor de introspectie. En van de anderen veel fruit voor een gezonde VUT.

Daarna volgen de mededelingen:

1. **Belangrijk!!** Donderdag 5 juli is er weer de gebruikelijke afsluiting in Ermelo. Opgeven bij Henk wie er mee gaan.
2. Anno geeft aan dat het weekend Antwerpen definitief doorgaat. Er kan dan nog met francs betaald worden, dus leegmaken al die potjes.
3. Er is dit seizoen nog één proefavond en wel op 25 juni.

Willem Tanja vertelt, dat hij naar de PUB (Promotie van Uitzonderlijk Bier) is geweest in Groningen. Dit is een heel weekend (11-12 mei).

Bij een donateurschap van PUB is de entree slechts F 12,--. Hierbij komt dan een proefglas en een aantal andere accessoires. Er waren dit jaar maar liefst 36 brouwers aanwezig.

Willem stelt voor volgend jaar met een aantal mensen er naar toe te gaan.

Meer nieuws

Er is een nieuw bier op de markt. De doelgroep voor dit bier is de kalende 40-er, 50-er en het bier heet Finibaldes. Te krijgen (te kopen, vrees ik - hb) bij Gall en Gall.

Ivo komt wat later binnen en verrast Gerard V. met een kokosnoot. Het is onduidelijk hoe deze verwerkt moet worden in de wijn.

Daarna kunnen we eindelijk beginnen aan het proeven van "le blonde" van Val Dieux. Het blijkt een prettige dorstlesser, die door iedereen gewaardeerd wordt. Het is een fris, fruitig bier. Met in eerste instantie geen nasmaak, maar iets later neigend naar wat bitterig. Het mondgevoel is vol en romig. De meesten van ons waarderen het bier koud beter dan warm. De mooiste beschrijving kwam van - wie anders dan - Gerard V. "Het bouquet is wat zepig".

De vergelijking wordt gemaakt met een wat waterige triple. De score ligt bij iedereen tussen de 7 en de 8. Kortom, een knap bier.

Dan stapt toch nog Pedro binnen. Precies op tijd voor Burg's Springbok. Om 15.00 uur was hij nog in Rochefort, nu in RocheZwolle.

Springbok is een boertig bier met een rioolgeur. Het is donker, stroperig, maar de smaak is verrassend. Eerst is de smaak plat, maar dan proeft men honing, "pickled onions", zuurtjes. Er is geen echte nasmaak.

Willem vindt het een consequent bier, waarin de ingrediënten om voorrang strijden. Het is een on-Burgs bier, en wel met teveel koolzuur. Hij wil er graag een paar hebben om op te leggen. Piet S. vindt het GPB (Groot Publiekelijk Bier).

Anno is teleurgesteld. Hij had meer verwacht en mist de licht bitterige nasmaak.

De waardering is variërend van 5.5 tot 7.5, waarbij de meesten van ons de eerste slok beter waarderen dan de laatste.

Al met al is er tevredenheid over de keuze en de combinatie van de bieren. Hulde aan de Logistiek Manager.

Eric Krijnen

De geschiedenis van de Achelse Kluis

Ergens in een uithoek van het Vlaamse land, verborgen tussen akkers en bossen op de grens met Nederland, ligt aan het water van de Tongelreep, de Achelse Kluis. In 1686 sticht Petrus van Eijnatten uit Eindhoven op deze plek een gemeenschap van kluizenaars. Sinds die tijd is de Achelse Kluis een ware edelsteen in het Kempische landschap, een centrum van gebed, beschouwing en geestelijk leven. Een traditie die slechts onderbroken werd door de verdrijving van de broeders uit hun klooster door de Franse Revolutie, doch in 1846 weer werd voortgezet door de Trappistenmonniken van de abdij van Westmalle. Uiterlijke stilte is daarbij voorwaarde: eerst ben je in de stilte, en vervolgens ontstaat die Stilte in jezelf. De monnik betracht die innerlijke stilte in al zijn werk: groentetuin, boomgaard, keuken, bakkerij, washuis, kleermakerij, kantoor, sacristie, bibliotheek en noem maar alles op, wat in een grote familie gedaan moet worden. Wie hier komt maakt de duidelijke keuze te willen vertoeven in de stilte. De kamers zijn eenvoudig: een zit-slaapkamer met bed, tafel, stoel, een gemakkelijke zetel en vaste wastafel. En er is een terras met het eigen bier als voornaamste attractie.



Tekst: afkomstig uit de Website van de Achelse Kluis: neem vooral even de moeite om daar te kijken: www.achelsekluis.nl. Wel of niet Nederlands dan wel Belgisch is lastig na te gaan. De brouwerij zou Belgisch zijn (geloof ik, moet haast wel. Het bier was goed) en het klooster zelf zou weer Nederlands zijn (heeft inderdaad een Nederlands postadres).

Koken met bier: Kippenboutjes met pruimen, spekjes en Rochefort 8.

Eén van mijn favoriete bierwebs is www.biercuisine.nl. Daarop vertoont Han Hidalgo zijn bierologische kookkunsten. Een aanradersite, zonder meer. In het tijdschrift PINT (nr 123 mei 2001, maar door mij pas ontvangen op 2 juni 2001) staat een tweetal recepten van Hidalgo. Ik koos voor de Rochefort 8 met wat te eten erbij. Ook dominee Gremdaat zal dit recept weten te waarderen vanwege de spekjes, die toegevoegd dienen te worden. Daardoor wordt het - inderdaad - een smakelijke maaltijd met veel spekjes, of zo.



Soort gerecht

Hoofdgerecht voor vier personen.

De boodschappen

750 gram kippenbouten

100 gram ontbijtspek (aan één stuk)

100 gr ontpitte, gedroogde pruimen

een ui in blokjes gesneden

1 dl kippenbouillon

twee eetlepels roomboter

twee eetlepels zonnebloemolie

een flesje Rochefort 8

peper uit de molen

zout naar smaak

De bereiding

Schil de ui en snijdt hem (haar?) in blokjes. Verhit een mengsel van boter en olie in een braadpan en braad hierin de kippenbouten, samen met de in blokjes gesneden ontbijtspek.

Doe de blokjes ui erbij, schep goed om en verlaag de hittebron. Doe de bouillon, de in stukjes gesneden pruimen en de helft van het bier erbij en laat dit geheel ruim een uur zacht stoven.

Voeg tien minuten voor het einde van de stooftijd de rest van het bier toe. Breng het geheel op smaak met vers gemalen peper en zout.

Bind de saus eventueel met twee eetlepels allesbinder.

Verdeel de kippenbouten over voorverwarmde borden.

Lekker erbij

Aardappelpuree met in boter gestoofde spitskool of savoieekool met een snufje komijn. Iets anders mag natuurlijk ook.

Wat drinken wij erbij?

Ach, een mooi glas Rochefort 8 (op keldertemperatuur) zou niet misstaan bij dit gerecht.

Henk Brassien