

---

## 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"

<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>Anno Buis</b>	<b>reizen &amp; recreatie</b>	
Commissarislaan 148, 8016 LV ZWOLLE		(038) 460.1890
<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 Susan)		

### 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

Zo, de achtste jaargang zit erop en vol goede moed beginnen we vanavond aan de negende jaargang van ons illustere genootschap.

### Record

Deze maand heeft uw tijdschrift maar liefst 12 (twaalf!) pagina's. Met de lange winteravonden voor de boeg, een fijn idee, nietwaar?

### Contributie 2001

Nog eenmaal mogen we met gulden betalen. In januari kan uw penningmeester dat niet meer aan. Twee kassen, tweemaal wisselgeld, ingewikkelde rekensommen van fl naar EUR, etc., dat wordt teveel. Vanaf januari is de contributie nog eens verhoogd ook: € 5,00 per keer. Oplettende lezers hebben mij er al eerder op geattendeerd, dat hiermee de contributie met meer dan 10% omhoog gaat. Ja, dat is zo.

### Antwerpen

Verderop in dit nummer een verslag van het door Sjef R&R (geen Rock 'n' Roll, hoewel.., maar Reizen & Recreatie) zo prima geregelde en verzorgde weekend van zeven van ons naar Antwerpen. We waren bij de 24 uur van het Belgische Speciaalbier. Na lezing zal menigeen weten wat hij gemist heeft. Zeker als ook de extended version van het verhaal opgevraagd wordt!

### De feestdagen

Omdat we elkaar (in clubverband) pas weer zien in januari 2002, vanaf deze plaats alvast - mede namens mijn medebestuurders - mooie feestdagen en een goed en voorspoedig 2002 toegewenst.

### De Buiscolumn

Anno is weer terug met zijn periodiek te verschijnen genietcolumn. En, in zijn eigen lettertype.

In dit nummer van Gij zult genieten:

- het verslag van de proefavond van oktober 2001,
- de 24 uur van het Belgische Speciaalbier,
- de column van Anno is weer terug,
- bijlage: jaarverslag Gij zult genieten 2000 - 2001.

Henk Brassien

---

## Verslag proefavond 29 oktober 2001 en afsluiting 8<sup>e</sup> jaargang.

Een bijzonder welkom voor Frits Coers, die voor de eerste maal aanwezig is.

Wat altijd weer opvalt, is dat op het moment dat de vraag komt "Wie maakt het verslag?" het opvallend stil wordt in het zaaltje, terwijl het de rest van de avond redelijk luidruchtig blijft. Om het stilvallen te voorkomen, stel ik voor om nu we de 9<sup>e</sup> jaargang ingaan (30-11-1993 eerste bijeenkomst) met ingang van 26 november aanstaande af te spreken wie in welke maand het verslag doet. Omdat we doorgaans met circa 10 tot 12 personen aanwezig zijn, kunnen we mooi inplannen tot en met november 2002. Ik bied aan het schema te maken. Mocht op de bierproefavond de verslagmaker niet aanwezig zijn, dan is de volgende in het schema aan de beurt en geldt voor de afwezige dat hij de volgende keer aan de beurt is. Ik hoor 26 november graag wat jullie van het voorstel vinden. Het is overigens terecht dat ik de beurt op me heb genomen, omdat ik voor het laatst in juni 2000 het verslag heb gemaakt.

De opkomst de avond was bovengemiddeld met dertien personen, terwijl de Logistiek Manager maar twaalf bieren had ingekocht met als gevolg, dat er gedeeld moest worden.

De te proeven bieren:

- Burg Bokbier uit Ermelo, Burg Bierbrouwerij, bier van hoge gisting en alc% 7.
- Barbar Winterbok, Brouwerij Lefèvre alc% 8.

### De proefresultaten van het eerste bier de Bok van Burg

Te vermelden is nog, dat het bier zeer jong was qua brouwdatum, want Jan Ermelo vertelde dat hij op donderdag 26 oktober is afgevuld op fles.

Na het inschenken en een eerste slok hoorde ik duidelijk iemand roepen "Voor een Burg bier niet slecht!". Ik geloof dat het Jan de R(idder) was.

Frans	7,5 - 7,5	Geen slecht bier, kruidig en net een bokbier.
Henk	7 - 7	Afweging bok of dubbel en meer een dubbel.
Piet Z	6,5 - 6	Eerste slok aardig. Daarna vlak met waterige nasmaak
Jan dR	6,5 - 6,5	Niet slecht voor een Burg bier, maar meer dubbel en fruitig en heeft t tijd nodig om te rijpen: circa een $\frac{1}{2}$ jaar. Blijft het nu teveel dubbel vinden.
Frits	7,5 - 7,5	Lekker en kruidig, wat in het cijfer ook tot uitdrukking komt.

Anno 7-7 Prima geur en kleur en ruikt fruitig. Bier, dat vol proeft met veel body.

Gerard H7 - 7 Geeft eerlijk toe geen kenner bokbieren te zijn. Makkelijk drinkbaar, vloeit uit met lange nasmaak en geen verandering van smaak. Goed drinkbaar.

Hans 8 - 7,5 Heerlijk qua reuk, licht bitter aangenaam, maar richting dubbel en 0,5 punt aftrek omdat er twee toastjes nodig zijn om de bitterigheid weg te krijgen.

Pedro 7,5 - 6,5 Zie verhaal Hans. Fruitig en soepel bier. Bij bok hoort caramel nasmaak en deze neigt naar bitterig zurig dus twijfels of het bok is.

Gerrit 7 - 7 Opvallend is meer bitter dan zoetig, waarbij bitterigheid sterk blijft hangen. Proeft tamelijk sterk qua alcoholpercentage.

Piet 7 - 7 Jan heeft "een lichte bok geschoten". Prettig bier.

Willem 7 - 7 Ook twijfels of het een bok is en mist de gebrande mout. De reuk is zoet, fruitig en kruidig en aroma en smaak proeft identiek. Drinkt dun weg.

Gerard V7 - 7 Aangename geur (mooie uitspraak), die overeenkomt met smaak fruitig en kruidig. Maar ook Gerard geeft aan: meer dubbel. Nasmaak stroef, droog en bitterig.

Gemiddelde waardering is 6,77 en samenvattend: meer een dubbel dan een bok en de smaak komt redelijk overeen met de frisse en fruitige geur.

#### **De proefresultaten van het tweede bier: de winterbok van Barbar**

Piet S 6,5 - 7 Gaat 0,5 punt omhoog, omdat de nasmaak wat zoetig is en prettig. Reuk merkwaardig en neigt naar Bourgondisch bier, boertig en prikkelend en past bij goede schranspartij.

Willen 7,5 - 5,5 Bier met twee gezichten. Honing/vlierbes. Smaak af en toe sensatie, echter ook rioolgeur en zal hem niet kopen.

Gerard V7 - 6 Ook geur honing en vlierbessen, maar ook onaangename nasmaak, waardoor punt minder.

Frans 6,5 - 6,5 Verwijst naar Jan de R.: geen slecht bier, maar mist de smaak van winterbok.

Henk 5 - 3 Een 3 kom ik niet of nauwelijks tegen in de eindbeoordeling dus veelzeggend. Geur Mon Chérie. Velletjessmaak, wijngum en heeft niets met winterbier te maken.

Piet Z 6 - 6 Mager zesje. Zoetig/bitterig en waterig (vond Piet ook van eerste bier!).

Jan de R 6,5 - 6,5 Niet veel bok; mist aroma en je proeft de mout niet. Wel de honing en de vlierbes en niet Jan zijn bier.

Fits 7,5 - 7,5 Lekker bier met bitterige nasmaak; gewoon lekker.

---

Anno 7,5 - 8 Zwoel, zoet van smaak, heerlijk (lijkt op volle Hertog Jan). Wel boertig, maar bier voor bij de open haard.  
Gerard H7,5 - 8 Mooi van kleur. Proeft geen honing, wel zoetig. Lekker bier.  
Hans 6,5 - 6,5 Zware, vettige, zoetige geur (en dan toch nog 6,5!). Na drinken vlak dropwater en teveel alcoholmaak  
Pedro 8 - 7,5 After-dinner bier. Lekker en met fantasie. Mooi kookbier en bij frieten. Mc Chouffe reuk en honingachtig.  
Gerrit 6,5 - 5 Boertig en te scherp van smaak voor winterbok. Beleving bij de naam winterbok is zoetig en vol van smaak.

Het gemiddelde cijfer is 6,59 (vooral omlaag gehaald door de 3 van Henk) en dus een mindere waardering dan de Bok van Burg. Opvallend is ook de wisselende waardering ten opzichte van het eerste bier. Een viertal mensen waardeerde het bier zeer (Pedro, Anno, Gerard H en Frits).

Gerrit Mulder

### **Zeven Genieters in Antwerpen**

---

Zaterdag 3 november 2001

Het begin van een weekend naar de 24 uur van het Belgische Speciaalbier in de Handelsbeurs in Antwerpen, keurig geregeld en verzorgd door sjef Reizen & Recreatie, Anno B. We waren Jan de R. (zwager van Gerrit M.), Gerrit M., Alex F. (zwager van Anno B.), Anno B., Pedro M., Piet S. en ik, Henk B. We schieten lekker op en het is iets over twaalfen als we Antwerpen binnenrijden.

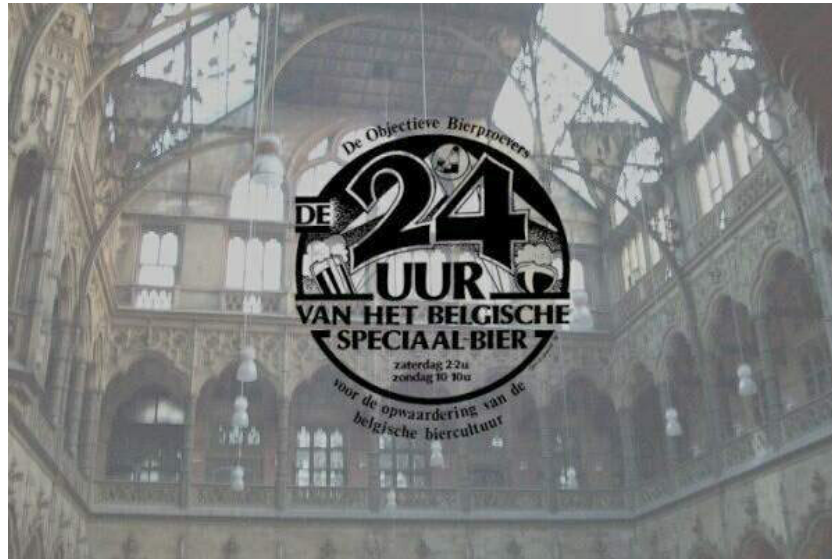
13.45 uur. Na fritten bij Max zitten we nu bij café Het Elfde Gebod. We zaten aan een grote tafel met zeven koppen koffie. Daarna, op naar de Handelsbeurs. De plek, waar het dit weekend allemaal gaat gebeuren: op naar de Belgische Speciaalbieren! In het midden van de beurs is de ruimte voor de 34 brouwers, vooral kleinere, die hun waren vanuit fust of fles aan de man m/v brengen.

Bij binnenkomst kunnen we munten en proefglazen kopen. Tevens kregen we (gratis) een uitstekend verzorgd programmaboekje, met daarin alle deelnemers.

Ik had mij voorgenomen vooral de bruine abdijbieren en kerstbieren te gaan proeven. Kijkend door de lange lijst van mogelijkheden, moest ik toen al toegeven, dat ik dit weekend nooit alle, passende bieren zou kunnen proeven.

---

De bezoekers waren uit vele landen afkomstig. Natuurlijk vooral Belgen, maar ook heel wat Nederlanders. Het overige buitenland was ook goed vertegenwoordigd: Denen, Ieren, Engelsen, Italianen, en zo nog wel wat internationale liefhebbers. Een opvallend groot deel van de bezoekers was getooid met een forse tot soms zeer forse buik. Het resultaat van lang oefenen en genieten, zullen we maar zeggen. Veel dertigers en veertigers.



De bezoekers waren druk bezig. Glazen werden tegen het licht gehouden. Men proefde van elkaar, knikte instemmend of juist niet. Adviseerde elkaar ook eens naar kraam xx te gaan.

Op het tweede lange stuk staat kraam 28, waar een aantal Trappistenbrouwerijen zich verenigd heeft. Hier ga ik weer even op zeker. Een Orvalleke voor tussendoor. De blonde van De Achelse Kluis is hier ook te koop en wel vanuit een 33 cl fles. Ik verneem daar, dat de Chimay Wit tegenwoordig Chimay Tripel heet. De verwarring met witbier was te groot geworden.

We besluiten er tegen half vijf even een punt achter te zetten. Terug naar het hotel, kamers verdelen, hapje eten en daarna weer naar de 24 uur. Het is al wat schemerig, de neonverlichting is al aan en het hotel heet opeens HOT EDEN. Daarna volgt een wandeling door Antwerpen, op zoek naar een passend restaurant.

---

Het is 18.45 uur als we aan tafel van La Giorrena (Pelgrimstraat 13) zitten. Enthousiaste verlaters van het pand wisten ons te melden, dat je er prima kon eten en nog plezier hebben ook. En dat was ook zo!

De tent is eigendom van Renata, een van oorsprong Poolse, licht vriendelijk gestoorde dame, die het zo warm had door de drukte, dat ze regelmatig door de opening van haar lichtblauwe trui haar borsten moest afkoelen.

Renata geeft ons de menukaart. In de plastic mapjes zitten ook allerlei briefjes van klanten. Ongevraagd hebben we zeven glazen tapbier pils voor ons staan, verdeeld over drie verschillende merken op het glas.

Op aanraden van Gerrit koos vijf man voor mosselen. Alex koos voor de peper Steak en ik ging voor de Lamskoteletjes in mosterdsaus.

We worden verwend. Eerst plakjes stokbrood met kleine kuipjes boter en daarna geroosterde plakjes stokbrood met gesmolten kaas en een plakje radijs. Later begrepen we waarom. Het duurde nogal voor het eten op tafel kwam. Renata putte zich uit in verontschuldigheden. Ze had het zo druk en het was zo warm. En ze deed dit al vier jaar onafgebroken. En haar ex had haar hiermee laten zitten, dus ze moest wel. En ze moest ook nog belasting betalen. En, we waren schatjes, allemaal! We namen nog maar eens een tweede pilsje. Een grote, grijze plastic emmer wordt de tent binnengebracht. In de emmer een jute zak. We weten genoeg, kennen wij immers de Mosselman niet? Er waren niet genoeg mosselen en hier zijn ze dan. Daarom duurde het wat langer.

Niet lang daarna kwam het eten op tafel. Wel in plukjes, want er waren opeens niet voldoende mosselpannen. Gaf niets, we aten wel bij elkaar uit de pan. Om half negen werd de tafel leeg gehaald door de bekwame (maar veel rustiger) assistente van Renata. De eters waren buitengewoon tevreden. Piet - hij is immers onze hofdichter - maakte namens ons een mooi gedicht om in de menupap te doen.

Na een uitbundig afscheid van Renata (ja, ze zou ons missen) stonden we om 21.05 uur weer buiten. Anno en Alex sleepten ons naar Café Kulminator, een prachtig café. Maar, het was er vol. Helaas, dus maar weer er vantussen en op naar - wederom - de 24 uur. En na een korte wandeling door Antwerp by night, kwamen we om 21.40 uur weer in de Handelsbeurs. Het was alweer of nog steeds druk.

De Christmas van Brasserie Leroy houdt mij nu gezelschap. Ik begin al aardig in kerststemming te komen. Grote lampen, het lijken wel oude schoollampen, verlichten de ruimte. Het gebouw bepaalt duidelijk een deel van de gemoedelijke stemming. Bieren worden steeds meer nummers in plaats van namen. We proeven bij elkaar om te weten welke bieren we zeker nog moeten gaan proeven. Gelukkig

---

liggen er bij alle kramen stukjes brood, maar alle soorten goed uit elkaar houden, lukt niet meer zo best. Pedro neemt maar weer eens een fruitig biertje. Inmiddels vinden we zitruimte. Jan komt aangelopen met zijn neus bijkans in het glas Kerstpater. Alex komt terug in gezelschap van het Lam Gods. Alex lijkt mij wel een vroom type. Achter mij is een bezoeker inmiddels ingedut.

Vooruit dan maar, nog maar eens een nieuw brouwsel halen. Het blijft religieus. Ditmaal een Val-Dieu en wel de Noël. Daarna heb ik nog één jeton (= muntje) over. Ik blijf in kerststemming en de afsluiter van de dag wordt het Kerstbier van Brouwerij Boelens uit Belsele. De zwagers Anno en Alex besluiten dat het laatste bier ook het zwaarste moet zijn. Ze gaan ze op jacht naar de Malheur 12 (van 12 %), maar die is totaal op. Zelfs de brouwer was er niet meer. Quel Malheur!

Ach, aan alles komt een einde. We beginnen het eigenlijk wel mooi te vinden. Proeven is topsport en iedere sporter kent dat moment, dat hij moe begint te worden. Recupereren is dan de boodschap. 't Nest in, kracht opdoen voor de volgende prestatie.

Zondag 4 november 2001

Goed geslapen en daarna maar eens lekker, uitgebreid in het ligbad. Als ik rimpels begin te krijgen, laat ik het water weglopen. Tegen negenen zitten we aan het ontbijtbuffet. Piet, Anno, Alex en ik lopen daarna een half uurtje door het nabijgelegen park. Daarna gaan we met z'n allen naar de vogeltjesmarkt. Natuurlijk veel vogeltjes en een groot deel daarvan valt volgens mij in de categorie "Die mag je in Nederland niet vangen, laat staan verkopen". Op het plein vlakbij de vogeltjesmarkt schoven we zeven stoelen om een tafeltje in de zon. Drie cappuccino en vier gewone koffie hielden ons gezelschap. Na de koffie is het weer eens proeftijd. Om half twaalf zijn we voor de derde keer dit weekend bij de Handelsbeurs.

Ik heb met het eerste glas niet gewacht tot het twaalf uur was. Het was 11.38 uur toen het eerste slokje mijn keel binnengleed. Akelig vroeg voor een eerste bier, maar we moesten op tijd weer weg, dus uitstel kon niet.

We besluiten tot een uurtje of twee te blijven en dan nog even naar café 't Stamineeke te gaan, dat beroemd is om zijn huisbier "'t Haentje" van het fust. Daarna zouden we dan huiswaarts keren.

Anno heeft inmiddels zijn Malheur 12. Wel wat vroeg, maar hij wilde een tweede uitverkocht zijn absoluut voorkomen. Was hij lekker? Ja, zeker, maar wel wat straf zo vroeg op de dag!

---

13.40 uur en tijd voor de allerlaatste. Ik wilde al een poosje afsluiten met de Nostradamus. Helaas, Nostradamus was uitverkocht en het zou nog een uurtje duren voordat de nieuwe voorraad gearriveerd was. Vreemd: staat die Nostradamus erom bekend, dat hij in de 16<sup>e</sup> eeuw al kon voorspellen wat ons nu en tot bijna het jaar 3800 te wachten staat en kan hij niet inschatten hoeveel van het naar hem genoemde bier aanwezig moet zijn.

Om 14.15 uur zitten we in eetcafé 't Stamineeke. Eten kunnen we er niet, want het werkvolk is er niet. Op de vraag of de tapper zelf niet kan werken, horen we dat het bijhouden van de teek al werk genoeg is. Twee koffie (de chauffeurs) en vijfmaal 't Haentje, het huisbier, van het vat. De smaak heeft iets van La Chouffe, wat honingachtig. Lekker bier.

Unaniem wordt besloten dat GZG geen leden meer kent, maar uitsluitend nog bestuursleden. De revolutie kraait. Namen en functies vliegen over de beide tafeltjes. Eric K. wordt bij afwezigheid voorgedragen als en benoemd tot Baas Motivatie, Personeelsmanagement en Gezondheidsbevordering. Piet was al eerder tot Chef Materiaalbeheer benoemd. Jan ziet een lang gekoesterde wens in vervulling gaan, hij wordt benoemd tot Projectmanager Bouwbeleid. Zijn eerste opdracht wordt het ontwerpen van een gebouw om de twee asbakken, die we al hebben. Alex, want woonachtig in het Wilde Westen, wordt benoemd tot Chefcorrespondent Buitenland.

Het is 14.45 uur als we besluiten verstandig te zijn. We rekenen af en gaan autowaards. Om half vier begonnen we aan de terugweg. Het zat erop.

Het was een mooi weekend. We hebben vooral veel plezier gehad, lekker gegeten, weer allerlei mooie, nieuwe bieren kunnen proeven, geen katers ontmoet en geen ruzie gemaakt, zeer voor herhaling vatbaar (2 en 3 november 2002 is de volgende, 15<sup>e</sup>, editie van de 24 uur van het Belgische Speciaalbier).

Henk Brassien



PS: op verzoek kan een 16 pagina's tellend verslag (met meer plaatjes) van het bezoek aan Antwerpen worden toegemeeld.

---

## **Genietsels**

*Een column van en voor de liefhebber!*

Jawel, het heeft even geduurd, maar daar is aflevering 2 van deze column. De ambitie om elke maand een aflevering te schrijven bleek enigszins te hoog gegrepen te zijn. Een aantal van 3 à 4 afleveringen per jaar, of per seizoen net wat u wilt, is nu mijn streven.

Dit keer wil ik het hebben over de kunst van het genieten. Genieten van bijvoorbeeld een goede maaltijd, een lekker wijntje of –hoe kan het ook anders- van een bijzonder bier. Dat lijkt eenvoudig, maar is het in mijn beleving allerminst. Waarom dan wel niet, zult u zich misschien afvragen. Laat ik proberen de lezer dat duidelijk te maken.

Allereerst merk ik dat in de hectische tijd waarin wij leven veel mensen zich de tijd niet gunnen om van iets te genieten. Het is druk op het werk en ook de rest van de dag is het vaak rennen en vliegen. Kinderen naar zwembles of voetbal, zelf nog even sporten, klussen in huis enzovoorts enzovoorts. De weinige momenten waarop enige rust aanwezig is wordt dan vaak voor de buis versleten, zonder bewust ergens van te genieten.

Nu spreekt het voor ons als leden van ons biergenootschap dat wij over het algemeen de hectiek achter ons weten te laten en bewust tijd nemen om te genieten. Kijk maar naar onze maandelijkse proefavonden. Maar ook daarbuiten zijn we goed in staat om in alle rust te genieten. We hebben daar al een streepje voor, vergeleken met de gemiddelde Nederlander.

Maar een tweede aspect raakt ons allen wel. Ieder van ons kent in zijn leven wel ups en downs. Over het algemeen is daar een redelijke balans in te vinden. Maar soms zijn de tegenslagen in de overhand qua aantal en/of impact. Het wordt dan een stuk lastiger om toch te genieten. Niet dat daar dan geen tijd voor is, maar je moet er op die momenten wel open voor kunnen staan. Makkelijk is dat lang niet altijd! En in die moeilijke tijden toch weten te genieten, dat is dus de kunst van het genieten en in balans blijven.

Onlangs zijn we met enkele Gij zult genieten broeders naar de 24 uur van het Belgisch speciaalbier geweest. Een feest vanwege het lekkere Antwerpse eten en de enorme keuze aan speciaalbieren. Maar ik bedenk me wel dat het bijvoorbeeld voor Henk op de zaterdag een bijzondere dag was, waarin de herinnering aan zijn broertje vast speelde. Ook kon Eric door trieste omstandigheden er niet bij zijn. Zo dicht ligt plezier en verdriet soms bij elkaar. Toch waren die 2 dagen bijzonder en hebben we volop genoten.

Voor mij geldt dan ook het motto: **Carpe Diem!**

BieâhBûis