

---

## 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 € 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) en brouwer in Schotland		

### 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

### Excursie naar Schotland

Jawel, het gaat goed met het genootschap, vooral sinds de contributieverhoging, die toevallig samenviel met de invoering van de Euro. Sjef Logistiek en ik gaan half mei een dag of zes naar Schotland. Daar zullen wij ons medebestuurder Wim van der Spek bezoeken. Zelfs mogen we meehelpen bij de bereiding van een bier. Ter geruststelling (ten overvloede, maar toch maar even): Sjef Logistiek en ik betalen het reisje geheel uit eigen zak. Een verslag van onze belevenissen zal te zijner tijd in dit periodiek geplaatst worden.

### Koninginnedag

Deze proefavond valt samen met de Koninginnenach (ja, zonder t). Bestuurder Reizen en Recreatie (natuurlijk zeggen we dan) nodigt u allen hierbij uit om samen met hem na afloop nog even het dorp te verkennen. Er is muziek, een feesttent en jolijt, dus.. wie zin heeft, volge Anno.

### Marathon van Rotterdam

Dat Genieten en Marathonlopen uitstekend samen kunnen gaan, bewees Voorzitter Montoya Rodriguez het afgelopen weekend maar weer eens. Hij liep de marathon van Rotterdam. En niet voor de eerste keer. In totaal heeft hij inmiddels acht marathons gelopen. Alleen New York ontbreekt nog op zijn palmares.

### Kollum weer terug.

Nee, geen plaatsnaam waar een (zeer acceptabele) kaas vandaan komt. Nee, de kollum van Buis is terug. Dat het geen maandelijks hoogtepunt zou worden, wisten we van tevoren. Zodoende is het iedere keer weer spannend: doettie het wel of doettie het niet. Nu dus wel. Bladeren maar!

### Geen plaatje dit keer

Genoeg kopij en dan sneuvelt het plaatje als eerste. Het zij zo.

### Deze maand in Gij zult genieten:

- Het verslag van de proefavond van 25 maart;
- De kollum van Buis.

Henk Brassien

---

## Verslag Bierproefavond 25 maart 2002

Aanwezig: Henk, Hans, Piet, Anno, Vree, Piet Z., Frits, Jan, Gerard H., Frans, Erik, Willem (ietsje later gekomen) en Pedro.

Piet heeft wat bieren meegenomen uit de oude voorraad van een kennis. Het betreft bieren van Marquis de Bosch, van begin jaren 90 uit Staphorst, waarvan wordt gezegd dat deze brouwerij nooit heeft bestaan. Marqui's de Bosch, met een Ale en een Witbier, zou de bieren bij Du Bocq hebben laten brouwen! Aldus de geruchten.

Besloten wordt deze oude bieren aan Jan en Frits te schenken als attentie voor de avond.

We proeven namelijk twee zelfgebrouwen bieren van Jan en een van Frits. De avond is voor de leden gratis!!!

Fré houdt een gedreven presentatie over bierbrouwen en deelt een stencil uit. Als je dit goed leest en goed uitvoert, heb je drinkbaar bier

**We beginnen met het bier van Frits.** Het gaat om een tarwebier in februari 2000 gebrouwen uit een kant en klaar pakket. Vlak na het brouwen vond Frits het niet te drinken, maar later beter. Daar gaat iel:

Frans : Niet slecht voor een amateur!

6,5

Piet Z. : Eerst wat zoetig, later wat zurig en wat "waterig".

6

Jan : Ruikt de typische geur van korrelgist. Voor een tarwebier aan de zure kant, het bier is volgens Jan op zijn retour. Had voor het goede een jaar eerder gedronken moeten worden.

6

Gerard : Wat zurig. Een lichte Duvel! Goed drinkbaar en daarom:

6-7

Erik : Van lelijk eendje naar zwaantje. Goed dus.

7-7

Henk : Doet mij denken aan dunne, wat zoetige triple. Smaak is snel weg, wel smakelijk bier.

7-7

Hans : Kan dit bier niet goed plaatsen. Best lekker. Beetje zomers. Goed drinkbaar.

6-7

Piet : Witbierachtig. Prettige mix. Wat droge nasmaak.

---

7-7,5

Anno : Drinkt lekker door.

6,5-7

Willem : Aroma is vrij zoetig en vol. Blijkbaar veel ingrediënten gebruikt. Bier drinkt prettig en aangenaam. Vraagt zich af of er wel alcohol in zit.

6,5-7

Pedro : Geur moutig en fruitig, maar wel aangenaam. Smaak wat zurig .

6,5-7

Fré : Bier is duidelijk over tijd. Goed herkenbaar als Kitbier.

6

Frits : Is het eens met kritiek van Jan en Fré en ook blij met de goede beoordeling. Vind het zelf best een lekker bier.

Pauze: In de pauze deelt Willem de zelfgemaakte bierviltjes uit van " Gij zult Genieten" , met daarin de namen van de deelnemers uit de blindproeverij van 26 februari 2001. Een soort van oorkonde dus en heel mooi gemaakt. Willem bedankt!

**Het tweede bier (eerste bier van Jan).** Dit bier is door Jan gebrouwen op 8 december 2001 en geproefd op 27 januari van dit jaar. Het soortelijkgewicht is 1076 bij 1020 en er zitten teveel suikers in.

Henk : Ruikt naar de kelder van een brouwerij. Kersen, rozijnen. Mix van Kasteelbier en....? Zou het wel willen kopen!

7-8

Hans : Professioneel bier. Lijkt op een dubbel. Dot hem denken aan Mon Cherie kersenbonbons.

8

Piet : Prettig drinkend. Karamelzoetig, een beetje koriander. Alcohol% in de buurt van 7,5.

7-7,5

Anno : Een lekkere dubbel met een karamelzoetige afdronk.

7

Willem : Mooi bier, helder, lekker geurig. Moeilijk te plaatsen. Prettig drinkbaar, zou ook wel een bokbier kunnen zijn. Alcohol vermoedelijk in de buurt van 6%.

8

Frits : Lekker bier. Lijkt wel een herfstbok. Geen korrelgist!

8

Frans : Dit bier zou nog wat langer moeten rijpen. Is nog niet "af". Boerig. Bokbier?

6,5

- 
- Piet Z. : In het begin vond ik dit bier helemaal niets. Later kreeg ik er meer waardering voor. Wel een beetje ' Mon Cherie" achtig  
6,5  
Gerard : Eerst wat zoetig: rozijnen, kersen. Later wat beter. Smaak van vruchten.  
Dubbel?  
7-8  
Erik : Lekkere geur. Prettig drinkbaar. Zoetig karamel. Smaak naar meer.  
7,5  
Pedro : Volle geur, maar wel jong bier. Moeilijk te plaatsen.  
7  
Jan : Dit is een abdijbier van 8,9 % . 5% pilsnout, rest chocolademout.  
Kokende vloeibare gist gebruikt. Bier kwam moeizaam op gang.

### **Derde bier (tweede bier van Jan)**

- Gerard : Zwaarder dan de vorige. Zoete geur, bittere smaak. Drink moeilijker. Dit is meer een bier bij stokbrood, paté en dat soort zaken. Patébier dus.  
7,5-8,5  
Frans : Dit bier is meer af, ouder. Een net bier. Lekker, goed.  
8  
Erik : Volwassener bier dan het eerste. Doet denken aan Rochefort 8. Wel rustig drinken.  
7,5-8  
Henk : Zoet-bitter. Bijzonder bier. Rochefort? Meer een Dessertbier!  
7,5-8  
Piet : Mooi compleet bier. Helder. Ruikt lekker. Proeft zwaar (10%?). Rustig drinken!  
8  
Anno : After dinner bier! Heerlijk!  
8,5-9  
Willem : Goed bier, mooie kleur. Bijzonder professioneel! Percentage 9,4%?  
8  
Pedro : Jan houdt ons voor de gek. Dit lijkt hetzelfde bier, alleen wat voller van smaak!. Niet Ouder.  
7  
Frits : Lekkerder dan de vorige. Wat bitterder. Bier is niet zo oud.  
8,5  
Jan : Dit is hetzelfde bier als het vorige! Het verschil is, dat hier korrelgist is gebruikt en dat het eerder is gebotteld. Alcohol% circa 9%.

Einde van een gezellige en bewogen avond.

Pedro Montoya

---

## Genietsels

*Een column van en voor de liefhebber!*

Beste medegenieters,

Als ik terug kijk op de afgelopen bijeenkomsten van ons trotse genootschap, dan valt het me op dat het de laatste tijd steeds gezelliger lijkt te worden. Zonder nu te willen beweren dat het daarvoor nooit gezellig was overigens, nee integendeel!

Maar wat bedoel ik dan wel?, hoor ik u nu denken. Wel, ik kan me nog herinneren dat we een keer een bier met elkaar proefde, welke de lach in ons extra goed los maakte. Was dat het bier, de verflucht die er die avond sterk aanwezig was of een tendens? Onze voorzitter heeft het volgens mij tegenwoordig af en toe wat moeilijker dan voorheen om de club even stil te krijgen. Het is bij de start al gezellig en waarom dan zo serieus doen, lijkt het motto. Maar goed, uiteindelijk kan tussen al het gezellige babbelen door, betaald worden (tegenwoordig in euro's, maar wel een verhoging van ruim 10%!) en kunnen enkele relevante mededelingen vanuit het bestuur richting leden worden gedaan. Soms echter lijkt het alsof alleen de melding dat we nu dan ook echt gaan proeven echt bij iedereen binnenkomt. Even is het dan stil en dan volgt een goedkeurend en beschaafd geluid als de eerste flesjes aan tafel verschijnen. Tijdens het proeven zelf is het ook merkbaar drukker dan in voorgaande jaren. Gelukkig gebeurt dit proeven door een ieder nog steeds uiterst serieus. En terecht! Vooral als je een proefavond hebt met louter en alleen zelf gebrouwde bieren. En ook nog van een bijzonder goede kwaliteit. Dergelijke bieren verdienen een proefoordeel, welke op gepaste wijze tot stand is gekomen. Weliswaar is hiervoor geen ultieme stilte vereist (ik moet ineens denken aan ons Nederlandse Trappistenbier), maar al te luidruchtig behoort het zeker niet te worden. Wist u overigens dat er voor luidruchtig bier drinken een bijzondere uitdrukking bestaat? Ik wel: **Bier drinken als een koe!** Ik laat aan uw eigen beleving over hoe deze uitdrukking ontstaan is.

Tenslotte voor de goede orde: ik juich de gezelligheid binnen ons genootschap toe, het is onlosmakelijk verbonden met genieten. Maar het moet op onze maandagavond geen koeienstal worden. Niet dat ik iets tegen koeien heb, natuurlijk.

Maar zoals ik mijn medegenieters ken, zal dat allemaal niet zo'n vaart lopen.

**Carpe Diem,**

BieâhBûis