
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"

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 brouwer in Schotland		

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

Tuut, tuut ..

Soms komen dingen snel. Zo ook het verslag van de laatste proefavond. Meestal blijft het tot het laatste moment spannend: komt de kopij op tijd binnen? Ditmaal was dat niet het geval. Dankzij een verregende Koninginnedag kwam het verslag van speciaal verslaggever Hans de V. al de dag na de proefavond via de elektrische brievenbus binnen. Voorwaar een nieuw record!

Excursie naar Schotland

Jawel, de reis van uw Sjef Inkoop en Penningmeester naar Schotland zit er (helaas) weer op. Precies een week geleden kwamen we terug op Schiphol. Elders in dit nummer vindt u een beknopt verslag van onze avonturen. Maar, er volgt meer... Sjef Inkoop heeft een hele dag een klein opschrijfboekje bijgehouden, als ware hij een echte journalist. Zijn bevindingen van ons dagje werken in the Black Isle Brewery nabij Inverness (Schotland, dichtbij het Monster van Loch Ness) zullen we binnenkort in een extra uitgave van Gij Zult Genieten aan u bekend maken. Gratis voor de leden!

Tot aan de vakantie

In verband met de vroege vakanties voor onze regio is de junibijeenkomst verplaatst naar maandag 17 juni. De afsluiting van het seizoen (inmiddels traditioneel bij Burgh in Ermelo) vindt plaats op donderdag 27 juni. Nadere info over vertrektijd en -plaats volgt nog.

Iemeel

Van de meeste leden heb ik inmiddels het iemeeladres wel. Wil een ieder voor de zekerheid nog even een meeltje sturen naar gij.zult.genieten@planet.nl, zodat ik zeker weet, dat de adressen nog juist zijn?

Deze week in Gij Zult Genieten:

- Het verslag van de proefavond van 29 april 2002.
- Kunnen die Schotten bier brouwen?

Henk Brassien

De proefavond van 29 april 2002

Aanwezig de leden: Jan, Fré, Gerard H., Hans, Gerard V., Anno, Pedro, Henk en Gerrit.

Na enige schermutselingen tussen de voorzitter, die zijn contributie nog niet betaald had en de penningmeester, kon de proeverij van start. Geproefd werden twee bieren die reeds enige maanden bij Gerrit onder de trap hadden gelegen.

Dankzij het schudden in de auto hadden de bieren een sterke ejaculerende kracht ontwikkeld, die noopte tot een snelle opening van de fles waarna met een dito snelheid het vocht diende te worden ingeschonken. Omdat dit niet iedereen gelukte, begon de avond in een depperende stemming.

Geproefd werden de bieren: **ENAME**, een dubbel abdijbier van 6,5% en een **Brugse Straffe Hendrik**, brune van 8,5%. Alhoewel de door Buis in zijn collum gewenste stilte niet werd bereikt, was een koeienstal ook ver te zoeken toen gestart werd met het bier: **ENAME**. Zoals gebruikelijk is, volgen hieronder de resultaten, rechtstreeks opgetekend uit de half gelaafde kelen.

- Jan: Hij proeft wat zurig, je hebt de mond vol koolzuurprikkeling en daarna is er niets meer, het is wel een echte dubbel (6).
- Fré: Door mijn hooikoorts werken mijn zintuigen niet optimaal toch proef ik caramel, hij is wat vlak, wellicht pas drinken in 2003 (6; 6,5).
- Gerard: Hij proeft wat branderig, ik ruik de caramel. Hij is wat zurig en vol in de mond maar dat is ook snel weer weg; misschien te koud toch wel een redelijk biertje (6,5; 6,5).
- Hans: Een echte dubbel, maar wel aan de vlakke kant. Wat er aan smaak is, is snel weg, wat je ertoe noopt om het biertje snel te drinken en dat past niet bij een goede dubbel (6,5; 6).
- Gerard: Hij is hoppig, zuur. Weinig complex, weinig fruit en een nasmaak die in mijn herinnering doet denken aan een Oostenrijks Edelweiss Alt (6,5;6,5).
- Pedro: De geur is slap zoetig. De eerste slok heeft een volle smaak, maar die is snel weer weg. Het is een eenvoudige dubbel met een daarbij horende bittere nasmaak (7,5;7).
- Henk: Het is niet een echte dubbel, daarvoor is hij te bruisend. Het is een bier van het type kippenscheetje (5,5 2x).
- Gerrit: Hij ruikt lekker en ook de eerste slok is lekker. Hij is wat bitterig/zurig een hap-slik-weg-biertje. Van een dubbel verwacht je iets meer (7; 6,5).

Het tweede bier dat geproefd werd, **Straffe Hendrik Brune** werd uiteraard ook becommentarieerd door de aanwezige (bier-)fijnproevers:

- Anno: Een lekker fruitig biertje, dat edoch wat warmer gedronken moet worden en iets te boertig is. Het is lekker genoeg voor een 7.
- Gerard: Een smaakvolle frisfruitige dubbel. Je proeft het hoge alcoholpercentage. De nasmaak is wat minder. Het biertje is nog altijd goed voor tweemaal 7.
- Hans: Het is meer een speciaalbiertje dan een dubbel, hij smaakt wat naar een bananenschuimpje. Hij is wat te boertig, maar wel vol van smaak en goed voor een 6,5.
- Fré: Hij heeft een fruitige, volle smaak en lijkt wat op een dubbel met een herkenbaar bananensmaakje het is zeker geen urine (????????????) en goed voor een 7 tot een 7,5.
- Gerard: Hij ruikt lekker zoetig en heeft een fruitige zoet zure nasmaak. Ook deze is te koud en proeft wat naar zo'n hard gebakken bananensnoepje de geur is goed voor een 8 en de smaak voor een 7,5.
- Jan: Hij zit wat tussen een dubbel en een bok in. Die bananenschuimpjes proef ik ook. Hij is wat zoet-zurig en voelt wat glad op het gehemelte, hij heeft een wat zurige nasmaak. Goed voor een 7.
- Gerrit: Lijkt op het eten van drie borden boerenkool. Hij ruikt lekker en smaakt aangenaam zoetig. Hij gaat van een 6 naar een 6,5 door de stijging van temperatuur.
- Henk: Het is weer niks. Wellicht drink ik de laatste tijd teveel **rode wijn**. Hij is veel te boertig (nu volgen er enkele wazige aantekeningen over Vlaamse maaltijden en Romeinse kaarsen, wijn arresten etc.). Hij ligt wat te wreed op de huig en krijgt daarom een 5 en een 5.
- Pedro: Hij geurt wat licht fruitig, maar is in z'n smaak wat minder uitgesproken. Er is teveel koolzuur, waardoor hij te boertig wordt. De droge nasmaak blijft lang hangen. Hij is goed voor tweemaal een 6,5.

Zo eindigde deze proefavond tot volle tevredenheid van de aanwezigen, die weer zeer ingenomen waren met de vertoonde kunsten van het proeven. Een goed begin van de konninginnenach die een ieder op zijn geheel eigen wijze zou invullen.

Hans de Vries

Naschrift van de redactie:

de besteding van (een deel van de) Koninginnenach vond plaats bij het onlangs geopende café-restaurant de Belgische Keizer (Jan, Fré, Anno, Gerrit, Gerard H en Henk), waar de Genieters al dra benoemd werden tot Adviseurs (van de wel zeer beperkte) Bierkaart. Wordt vervolgd.

Kunnen die Schotten ook bier maken?

Exact een week geleden ploften op dit tijdstip de wielen van een British Midlands Airbus 300 neer op de oer-Hollandse bodem van Schiphol. Gelukkig werd er niet geklapt. Een piloot wordt toch immers (goed) betaald om zijn (m/v) passagiers netjes en zonder schade op de grond te brengen?

Gerrit en ik kwamen terug na zes dagen Schotland. Om meer precies te zijn: van woensdagavond 15 mei tot en met maandagmorgen 20 mei waren we in Inverness, Schotland geweest. Waarom? Lees verder en begrijp het.

Sjef Culinair, Wim van der Spek - ook bekend als Billy McBacon - werkt sinds ruim een jaar als brouwer in Schotland. In een brouwerij op 12,5 km (fietsen, berg-op-berg-af. Ja, ja, we hebben wat moeten doorstaan. Klimmen tot 20%!) van Inverness staat The Black Isle Brewery, een brouwerij, die op organische wijze bier brouwt. Ook de ingrediënten moeten op organische wijze groeien. Geen kunstmest derhalve.

Maar liefst zeven verschillende bieren worden er gebrouwen. Hoe dat allemaal in z'n werk gaat kunt u binnenkort in dit krantje lezen. Gerrit heeft namelijk minutieus aantekeningen bijgehouden van een dagje brouwen. Geduld dus nog even. Waarschijnlijk tot onze komende bijeenkomst in Ermelo.

Omdat genieten meer dan alleen maar genieten van bier is, volgt onderstaand een beknopt verslag van de dagen, die Gerrit en ik in Schotland doorgebracht hebben.

Woensdag 15 mei ging op aan reizen. Met de auto naar Schiphol, vliegtuig naar Londen Heathrow, overstap naar vliegtuig Edinburgh. Niet met de trein vanwege een eerder ongeluk, dus 3,5 uur in de bus. Prachtig landschap, vol brem, koolzaad en schapen. Ik moest onmiddellijk aan lamskoteletjes denken!

Spek wachtte ons op bij het station. Dankzij Gerrit's mobieltje konden we hem op de hoogte brengen van onze verlate aankomst. Vervolgens liet Wim merken de kookkunst met bier nog niet verleerd te zijn. Een voortreffelijke uiensoep met zijn eigen ontwerp Wheatbier (combinatie van Belgisch en Duits Witbier met een fraaie koriandersmaak) opende de maaltijd. Het was al na negenen, dus onze eetlust was groot. Desondanks bleven we kritisch. De soep was prima. Daarna kippenbout in een groentemix en een **heel grote** aardappel uit de microwave-oven. Heel grote staat niet voor niets vetgedrukt. Lees verder!

Donderdag (het eerste ontbijtje met witte bonen in tomatensaus, worstjes, gebakken ei, tomaat, toast, jus, thee/koffie werd verschalkt - leve de

cholesterollen!) werd vooral besteed aan het verkennen van het dorp, 41.000 inwoners groot, en de rivier Ness. Toen begon ook de uitbreiding van mijn collectie Tolkienboeken. Uiteindelijk ging ik met elf nieuwe exemplaren weer Hollandwaarts. Met verbazing keken we naar een vorm van bowling. 's Avonds Haggis geprobeerd: schapenvlees van nieren, lever en maag, een soort gekruid gehakt.

Vrijdag was het hard werken in de brouwerij. Daarover later meer. 's Avonds, in een backpackerscafé treedt BIRO op, stevige jaren '70 rock en vette blues.

Zaterdag: wandeldag. Met de trein anderhalf uur noordelijker en de wildernis in. Groen, weids, verlaten.. Een boerin verbaast zich: schapen die kunnen praten. In een dorp kopen we bordjes frieten. Dertig frieten blijken fl. 7,00 te kosten. Vijf bordjes - ik hield mij in - kosten dus fl. 35,00. In de buurtsuper blijkt een aardappel van vier centimeter fl. 0,70 per stuk (!) te kosten. Schotten zijn uiterst vriendelijke mensen. Bijna iedereen lijkt Nederland wel te kennen. We proberen - zoals al vaak eerder - maar weer eens een plaatselijke pint. Goedkoop? Neen, een pint komt al gauw op fl. 7,50. Maar, dan heb je ook wat, een klein emmertje vol.

Zondag: we gaan proberen het monster van Loch Ness te vangen. Niet gelukt, maar we komen wel veel te weten over de geschiedenis van Nessie. Na een boottocht van anderhalf uur komen we weer in Inverness. Pub in: Wetherspoon, de Van der Valk onder de pubs. Toch, een zeer relaxte tent, waar voor de verandering eens geen muziek gedraaid werd, zodat we - onvoorstelbaar in een kroeg - gewoon, zonder te schreeuwen, met elkaar konden praten. Dat hebben we dan ook maar gedaan. Inmiddels was Guinness mijn lijfbier geworden. Verbazingwekkend als ik terugdenk aan een proefavond met Guinness en iedereen - ik ook - naar de bar rende om die smerige smaak weg te spoelen. De oude Vondel zei het al: "Het kan verkeren".

Op naar pub #27, waar we eerder Haggis hadden geprobeerd. Nu Highland Venison (hertenvlees op een bedje van Haggis), weer geweldig. Ze hebben er Leffe van het vat.

Maandag: terug naar Nederland. Nu per trein naar Edinburgh. Weer een prachtige route. Daarna Londen en Amsterdam en Zwolle. Op, over en voorbij, maar veel mooie herinneringen.

Opvallend: Schotten zijn buitengewoon vriendelijk (Hi Lads, tourists?). Maar drie uur spatregen gehad. Bijna een wonder. Prima B & B. 25 km gefietst (vergelijkbaar met 100 km in Nederland), zeker 40 km gewandeld. Dank aan Spek, een voortreffelijk gastheer. En (zie koptekst), die Schotten kunnen bier brouwen!!

Henk Brassien