

HET ELFDE GEBOD, GIJ ZULT GENIETEN



Het Elfde Gebod is een hemels, goudblond bier van hoge gisting extra zwaar gebrouwen met zuivere gerstemout en fijne hop, door de

Brabantse Hoogstbrouwerij de Drie Hoefijzers, die zich ten doel stelt authentieke speciaalbieren uit het Groot-Brabant van 1628 te handhaven.

Het is een krachtig bier met een volmondige bitterzoete smaak, dat toch gemakkelijk drinkt. Daardoor zal het moeilijk zijn de verleiding van dit bier te weerstaan.

Serveer het bij 7° C in het originele rondborstige Elfde Gebod glas.



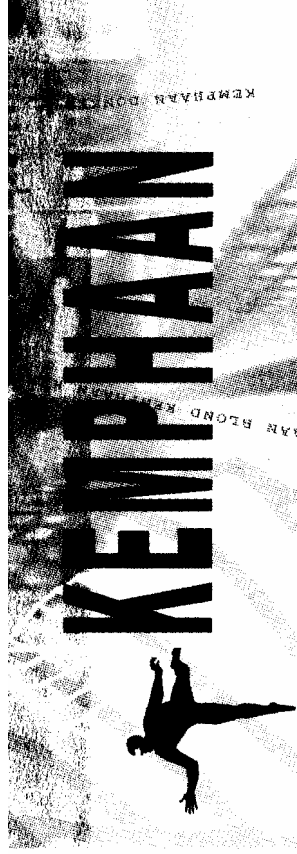
café
T BEUGELTJE
Krabbestraat 63
038 4236410

Coen : Vindt hem heel lekker ruiken en heeft wat weg van Rodenbach. Hij Smaakt vol en wel boertig. 8-8

Frans : Sluit zich volledig aan bij Erik. 8-8

Jan de Ridder

Bezoek aan Brouwerij De Kempphaan in Almere



Frans kwam nog wel eens ergens en zo ook bij Stadslandgoed De Kempphaan in Almere. Zijn bijzondere aandacht werd getrokken door de brouwerij aldaar. Begonnen als een hebbing voor een plaatselijke wethouder, op voorwaarde dat de brouwerij zou passen binnen het biologische karakter van De Kempphaan. Frans vond, dat we daar maar eens moesten gaan kijken en regelde een en ander (alsof hij Sjef Reizen & Recreatie was).

En zo stonden acht genietters op dinsdag 15 april om 19.00 uur verzameld voor hun clubhuis. Eric en Gerrit hadden zich aangeboden als chauffeurs. Eric voor Jan de R., Gerard V. en Frits. Gerrit voor Gerard H., Frans en mij. Frans wist de weg en was gids. Helaas, geen goede gids, want die zou op de dag zelf nog een routeverkenning gedaan hebben. Frans niet. En zo reden we dan van Zeewolde naar de A1 en bij Muiden weer de polder in. Een gidsdiploma zit er voor Frans niet meer in. Ondanks al zijn toeristische informatie.

Om 20.20 uur kwamen we toch nog aan. Brouwer Erik Bok (OK, een herfstbok zou kunnen, maar geen lentebok, die hype is al een beetje voorbij) ontving ons in zijn kleine, maar fraaie en zeer goed uitgeruste brouwerij, met koperen ketels van de firma Schultz in Bamberg, een al een paar honderd jaar bestaand bedrijf.

Met name Frits en Jan, onze huisbrouwers, zorgden ervoor, dat de rondleiding aanzienlijk langer duurde dan het halve uur, waarna de meeste andere rondleidingen eindigden. Erik wist ook uitstekend te vertellen (zeker voor een parttimer van 20 uur/week).

Een woord vooraf

200 beers

Alsof het de titel van een (jal) LP van Frank Zappa is (200 Motels): in maart proefden we het 200^e bier sinds onze oprichting, nu zo'n 9,5 jaar geleden. Was het een jubileumbier? Lees verder.

Bierproeven of Keuringsdienst van Smaken?

Van Theo (van de Tagrijn) hadden we na de Deltion proefavond wat oud bier meegekregen. Garanties over smaak wilde hij niet geven. We hebben ze geprobeerd. Het pad van proevers gaat niet altijd over rozen. Jan de R. bericht erover.

Beroepsorganisateurs van proefavonden?

Vorige week werd ik benaderd door een bestuurslid van PV MEMO, de personeelsvereniging van (de ons niet onbekende verzekeraar) Groene Land Achmea. In het najaar volgt een wijnproefavond en of een bierproefavond ook iets was. En, of assistentie daarbij mogelijk was? Tuurlijk. Wordt vervolgd?

Nog een Sjef Reizen & Recreatie?

Frits mag wel uitkijken. Frans regelde een bezoek aan Brouwerij De Kempphaan in Almere en betoonde zich een uitstekende co-presentator, die zelfs de echte presentator nog nieuws wist te melden. Het diploma Gids kan hij evenwel op zijn buik schrijven. Hoezo?

Belgische Bieren Avond

Ter kennismaking: Café/Restaurant De Belgische Keizer (aan het einde van de Melkmarkt) houdt iedere dinsdagavond vanaf 20.00 uur Belgische Bieren Avond. Alle soorten bier in fles kosten dan EUR 1,95.

Jubileum

Denkt een ieder er nog even aan om Frits te overstelpen met goede ideeën voor de viering van ons jubileum in oktober? Dank!

Deze maand in Gij zult genieten

- Het verslag van de proefavond van 31 maart 2003
- Ons bezoek aan Brouwerij De Kempphaan in Almere

Henk Brassien

De proefavond van 31 maart 2003

1 Het eerste bier is aangebracht door Theo van de Tagrijn. Zeker is niet of het bier nog drinkbaar is doordat hij al een tijdje in de kelder stond. Het is een African Beer van 7%, genaamd Mongozo.

Frans : Onthoudt zich van de beoordeling.
Coen : Bier is bier als het naar bier smaakt; dit bier neigt naar necrofilie.
Frist : Is het totaal met Coen eens.
Gerard : Het bier is geoxideerd en zuur, heeft geen samenhang en is een vreemd bier. De eerste, die een cijfer geeft: 5-5.
Piet : Als je het met een lichaam kan vergelijken hebben sommige van ons de bovenkant en sommige de zweetvoeten!! Het bier is zurig en toch licht zoet. Hij proeft ook dadels en de uitloop is bitter. Hij denkt dat het met warm weer wel lekker is. 5-5
Anno : Een Zuid-Afrikaans wijntje is wel lekker. 5
Erik : Voor dit bier wil hij liever niet wakker gemaakt worden. Het bier geurt naar honing en framboos, maar hij vindt het een plat biertje. 6,5-4,5
Gerrit : Het is een dun en waterig bier, dat zurig en bitterig is. Het is smerig en gelukkig maken we dit maar weinig mee. 5-4,5
Henk : Dit is een uitlijder als het gaat om bierproeven. Maar dat maakt het echte bierproeven wel lekkerder. 4-4
Ivo : Hij geeft aan dat hij er een tijdje uit is geweest. Met pizza is dit best te drinken en vindt hem lekkerder dan een Duvel!!
Nico : Vindt het wel een goed biertje. Zurig maar wel aan de platte kant. 6,5-7
Jan : Ik ben het met Coen eens. Als je bier wilt beoordelen, moet het wel bier zijn.

2 Het volgende bier is het 200^e bier dat hier geproefd wordt. Het is weer een bier uit de collectie van Theo, maar dit keer een Lager van 5%. Dit is volgens het etiket een bier gemaakt van jonge maïs.

Erik : Dit bier ruikt net zo plat als zijn voorganger.
Gerrit : Het bier heeft dezelfde geur en is smaakloos. 4-4
Henk : Smaakt naar frisdrank zonder prik.
Ivo : Dit smaakt helemaal nergens naar. En toch er iets proeven van een paardenstal. 2-2,5
Nico : Hij geeft kort en bondig zijn mening. Niks bijzonders. 4-4
Jan : Is wel te drinken. Is meer een maltbier, maar smaakt beter dan de voorganger: 5-5
Frans : Redelijk bier zonder alcohol. Is volgens hem wel een goed dansbiertje(?). 4-4
Coen : Buckler is het eerste, dat bij hem opkwam. Dit ruikt nergens naar, zelfs niet met de toastjes uit de neus.
Frits : Vindt het een plat en smakeloos biertje.
Gerard : Dit bier is een aanzet tot pils en hij vindt het ook wel moutig. 4-4 4

Piet : Volgens hem is de maïs niet in de brouwerij geweest, alleen het uitgeperste ervan. 3-3

Anno : Door wat hij hiervoor gedronken had zag hij er wel tegenop, maar achteraf viel het niet tegen: 5

3 Frans heeft ook bier meegenomen en het eerste bier dat we gaan proeven is bier van Cincy: Cuvée Maes blond van 7%.

Henk : Hij vindt het een lekker biertje, alleen nu te koud en daarom nu geen beoordeling.

Ivo : Vindt hem niet zo lekker nu hij zo koud is en kan er weinig van maken.

Nico : Er zit weinig geur aan, maar wel een zoete bittere nasmaak, vindt deze toch wel beter dan de voorgaande: 6-7

Jan : Als dit biertje warmer wordt, is het een heerlijk biertje: 7-7,5

Frans : Een knap gebrouwen biertje met de juiste ingrediënten: 8-8

Coen : Als hij warm is, is hij erg lekker. 8-7,5

Frits : Lijkt hem erg lekker en voor de rest sluit hij zich bij Henk aan.

Gerard : Hij ruikt niks en de smaak is licht bitterig en moutig; verder heel smakelijk met een goede nasmaak. 6-7

Piet : Vindt er minder smaak aan zitten, maar dat wordt beter als hij warmer wordt. 7-7,5

Anno : Volle smaak en vindt het een verademing. Maar dat kan ook komen door zijn warme handen. 7-7,5

Erik : Heerlijk zacht bier, dat makkelijk wegdrinkt. 7,5-8

Gerrit : Lekker romig blond bier, dat neigt naar La Chouffe, alleen is hij iets te koud. 7,5-8

4 Cincy Cuvée Speciale van 9%

Jan : Een vol bier, lekker fruitig en zurig. Beste bier van de avond. 8-8

Nico : Vindt het zeer kruidig en geurig. Lekker fris, bitterig en zurig. 7,5-8

Ivo : Hier zit een zoete geur aan, die wat neigt naar perzik, alleen door de Gebrande, moutige smaak is het bier niet aan hem besteed. 7,5-6,5

Henk : Vindt het een verademing qua smaak. 7,5-7,5

Gerrit : Hier zit de geur van bokbier aan, vindt het boertig en valt tegen qua zoetheid. 7-7,5

Erik : Dit bier is goed van kleur en de geur van Mon Cherie. Is een prima hapbiertje en de smaak is prima zacht. Een prima bier. 8-8

Anno : Hij houdt wel van dit soort bieren. Lekker kruidig en zoet en proeft wel de alcohol. 7-6,5

Piet : Hij rook gebrande kandij en de smaak is wel overheersend en boertig. 7-7

Gerard : De geur is aangenaam en ruikt naar bloemen en fruit, mild zurig met een gebrande smaak, maar hij proeft weinig alcohol. 7,5-6,5

Frits : Vindt het een zurig bitterig bier en proeft en ruikt wel de alcohol. 7,5-8

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 genoegen op het gebied van bier willen vergroten.

Eens per maand, steeds op de laatste maandag van de maand, houdt het genootschap een biertroefavond. De bijeenkomst begint om 20.30 uur en wordt gehouden in Café "t Beugelste", Krabbestraat 63 (aan de stadsmuur bij de Broerenkerk) te Zwolle. In de maanden juli, augustus en december is er geen troefavond.

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 Houtingkolck 1	8017 NP ZWOLLE	voorzitter (038) 465.1090
Anno Buis Commissarislaan 148	8016 LV ZWOLLE	penningmeester & ledenadministratie (038) 460.1890
Gerrit Mulder Glanerbeek 133	8033 GB ZWOLLE	logistiek (038) 454.6890
Frits Coers Meidoornplein 2	8013 TR ZWOLLE	reizen & recreatie (038) 460 3886
Wim van der Spek Mometeel in Engeland (bij Susan) en brouwer in Schotland		culinair
Henk Brassien Thorbeckegracht 3/C	8011 VL ZWOLLE	publicaties en tijdschrift (038) 422.3214

Iemeel redactieadres: gij.zult.genieten@planet.nl

DE VOORPLAAT

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

Uiteraard moest er ook geproefd worden. Een 25 litervat (leek op een frisdrankvat, maar was overgebleven van het mislukte alcoholvrije avontuur van Grolsch) Kempphaan Blond (6%) was al aangesloten en menig glas werd gevuld. De critieken waren lovend. Erik legde uit, dat een panel bierliefhebbers indertijd vele blonden en bruinen had geproefd en voorkeuren doorgegeven had. Daarmee werd gefest. Eerst een 50-liter portie thuis en daarna het grote avontuur: grotere porties (400 liter) en toch de goede smaak houden. Met de Blonde was het al gelukt.

Het tweede bier van de Kempphaan is een Bruin (ook 6%). Later op de avond proefden we dat (uiteraard) ook, maar duidelijk was, dat de Bruine nog niet was, wat hij zou moeten zijn of worden. Naar verwachting is de Bruine over een half jaar goed uitgetest. Niet genoeg schuim? Gerard V.: Glas en bier moeten elkaar vinden!

De maximale capaciteit van de huidige brouwopstelling is 17.000 liter per jaar. Momenteel draait men op zo'n 9.000 liter. Een derde bier staat nog op stapel. Het zal een zwaar winterbier worden van een procent of negen / tien. Als Anno dit leest Ook brouwen op bestelling is mogelijk. Doen we daar iets mee (eigen Rauchbier)?

Het biologische van de brouwerij zit hem erin, dat alle gebruikte grondstoffen zonder kunstmest, pesticiden etc. geproduceerd zijn. Bier, gebrouwen met aandacht voor mens, dier en milieu. Ik moest hierbij denken aan The Black Isle Brewery in Loch Ness (Wim van der Spek): ook biologisch, maar wel in wegwerpflessen. Tja.) Een aanvraag voor het EKO-keurmerk wordt overwogen, waarna de verkoop dan niet meer alleen ter plekke, maar vooral ook via de natuurwinkels kan gaan.

Op de brouwwijze zal ik hier niet ingaan. Lees Gerrit's verslag van The Black Isle Brewery. Verder zijn er genoeg leesbare boeken over dit onderwerp.

Tegen half tien kwamen de happen: saté, kippenbouten, kazen, worsten, kleine broodjes en voortreffelijke olijven. Kortom: smullen geblazen.

En toen was het vertrektijd. EUR 18,50 armer maar een mooie avond rijker, vertrokken we tegen elven naar Zwolle. Frans: puik idee.

Henk Brassien