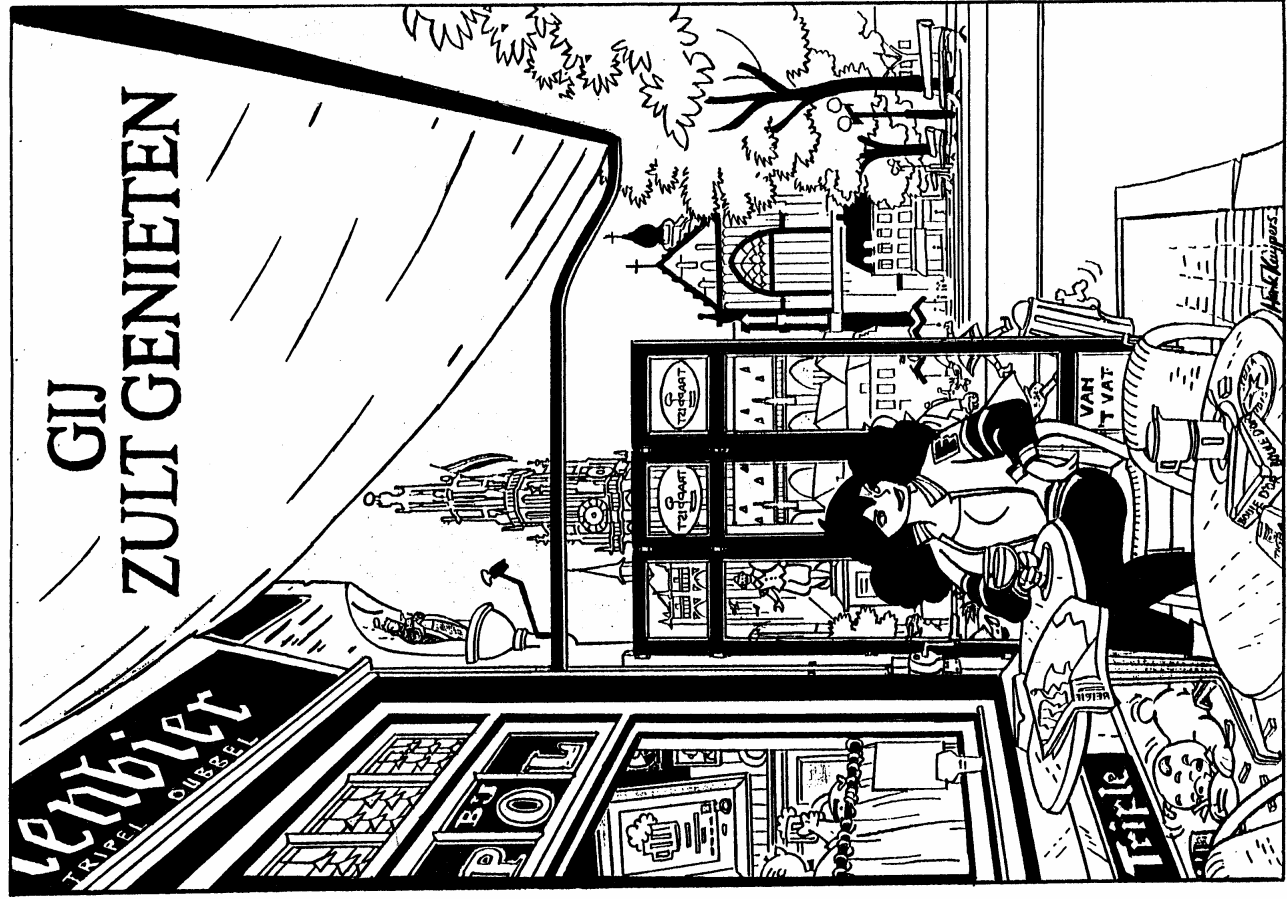


# HET ELFDE GEBOD, GIJ ZULT GENIETEN



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

## De proefresultaten van het derde bier De 2<sup>e</sup> Vergissing

Ondanks mijn voorstel het proeven hiervan niet uitgebreid in het verslag op te nemen en te volstaan met een samenvatting, ontkom ik toch niet aan het opsommen van de waarnemingen van dit bier.  
Hoe ontstaan? In het brouwproces is met de samenstelling van de mout wat misgegaan volgens Jan van Burg bieren. Daar waar bijvoorbeeld de chocolade mout 1 pond moest zijn is dit 2 kilo geworden en daar waar een nader mout soort 2 kg moest zijn is dit 1 pond geworden. Omdat de uitkomst drinkbaar is dit bier als verrassing meegenomen.



Was het ook een verrassing?

## De uitspraken:

Henk Bier als de slurf van een afvoerputje. Geen cijfer evenals de rest die geen cijfer heeft genoemd.  
Jan Ruikt naar dubbel oliedrummsmaak; het is niks.  
Frits Valt tegen na trappist. Vlak metaal, kan er niks mee.  
Gerrit Na trappist zeer vlak, valt zwaar tegen.  
Piet De moeite proeven waard volgens etiket. Echter dropwater, wondermiddel tegen alle kwalen!  
Anno Veel te duur en valt knap tegen na de trappist.  
Coen Het is bier! Mat en vlak.  
Nico Geur prima. Blijft ruiken, smaak snel weg. Prettiger dan de trappist!

Achteraf was het beter geweest dit bier als eerste te proeven.

In ieder geval een avond met twee goed gewaardeerde bieren.  
Gerrit Mulder

## EEN WOORD VOORAF

### Snel verslag

Waar een wat verregende Koninginnedag al niet goed voor kan zijn. Voor Gerrit in ieder geval een goede gelegenheid om toen al het verslag van de laatste proefavond te schrijven. Lees in dit krantje wat de (slechts acht!) proevers meemaakten op 28 april.

### Jubileum

Dit krantje was al van de persen gelopen, toen de jubileumcommissie (Frits, voorzitter, Nico vdB, Piet S en ik zelve) op 21 mei voor het eerst bijeenkwam (passende gelegenheid: De Belgische Keizer) om de eerste contouren voor het naderende jubileum in oktober neer te zetten. Vanavond hoort u meer.

### Bier en gezondheid

Ditmaal een heusche boekbespreking. Uit de ramsj van mijn onvolprezen hofleverancier van boeken, De Slegte, komt het boekje Bier voor uw gezondheid. Voor EUR 4,50 koopt u een stukje geruststelling.

### Andere data bijeenkomsten

In verband met de vakantieperiode vervalt de proefavond van 30 juni. Daarvoor in de plaats komt de (inmiddels) jaarlijkse seizoenafsluiting bij Burg Bieren in Ermelo. Datum: donderdag 26 juni. Vertrek: volgt nog.

Wederom gezien de vakantieperiode: dit jaar WEL een bijeenkomst in augustus (maandag de 25<sup>e</sup> om precies te zijn; locatie: 't Beugeltje).

### Antwerpen?

Ten gevolge van de opheffing van de Belgische, organiserende vereniging, staat de 24 Uur van het Belgische Speciaalbier dit jaar op losse schroeven. De opvolgende vereniging doet z'n best, maar durft nu nog niet te verkondigen dat er ook dit jaar een 24 uur is. Niet zo mooi dus. We wachten af!

### In deze uitgave van Gij Zult Genieten

- Het verslag van de bijeenkomst van 28 april 2003,
- Boekbespreking: Bier voor uw gezondheid
- Eigen kratjes bier?

Henk Brassien

## De proefavond van 28 april 2003

In mijn eigen archief kwam ik mijn laatste verslag tegen van 2 oktober 2001 waarin ik Frits Coers, die voor de eerste maal aanwezig was, een bijzonder welkom heette. Inmiddels is hij onze Sjef Reizen en Recreatie. Frits maakt een snelle carrière door en is wat mij betreft een toekomstige kandidaat voorzitter.

Trouwens, waar was onze voorzitter Pedro Montoya Rodriguez? Gebruikelijk is in de regel dat hij mij belt om aan te geven waarom hij verhinderd is. De volgende dag toch maar eens telefonisch contact gezocht.. Wat bleek: hij was zo druk geweest met zijn werkzaamheden in de voortuin (verbreding en opnieuw bestraten van de oprit) dat hij vreselijk zin had om even te sporten bij Achmea Health. Tijdens het sporten realiseerde hij zich dat het de laatste maandag van de maand was. Echter toen was het inmiddels te laat geworden om nog aan te sluiten.

Via Henk Brassien heeft de personeelsvereniging (PV Memo) van Groene Land Achmea zich gemeld voor het wellicht laten organiseren van een bierproefavond. Heeft het succes van Deltion College inmiddels zijn werk gedaan?

Frits komt vervolgens met ideeën voor het 10-jarig bestaan (oktober 2003) die tot op heden alleen zijn aangedragen door Henk Brassien. Ik noem een aantal dat de revue is gepasseerd.

Feestavond in het scoutinggebouw in Zwolle Zuid met aanvang omstreeks 17.00 uur voor oud-leden en huidige leden. Zonder partners. De avond vullen met het drinken van (overjarige) bieren en nuttigen van een maaltijd. Tombola speciaal voor Frans, werd ook geroepen als idee. Tegen die tijd zorgen voor een eigen jubileumbier dat we kunnen laten brouwen door Brouwerij De Kemphaan. We moeten dan wel zelf nadenken over soort bier en ons tevens realiseren, dat we een brouwsel van 400 liter moeten afnemen (50 kratjes) tegen een prijs van € 17,50 per kratje. Ik vraag een ieder na te denken over het te brouwen bier.

Over tot het proeven van de meegebrachte bieren die door mij diezelfde avond nog zijn opgehaald bij Jan van Burg Bieren. De opkomst deze avond was onder het gemiddelde: acht personen. De overgebleven bieren (vier) vonden gelukkig gretig aftrek na afloop.

De te proeven bieren in tijdsvolgorde:

- Gerardus Wittems Kloosterbier: een blond Bier van hoge gisting en alc 6%. Brouwerij BV Gulpener.
- Trappist Achelse Kluis, de meest blonde en pas sinds november 2002 op fles alc 8%.
- Verdeelbier (5 flesjes meegenomen) van een mistlukt b(r)ouwsel van Burg Bieren. De naam van dit bier: "2e De Vergissing".

## De proefresultaten van het eerste bier Gerardus Kloosterbier

Te vermelden is nog dat bier zeer recentelijk pas op de markt is.

Nico 6 - 6,5 Niet bijzonder kort maar krachtig.  
Coen 7 - 7,5 Weinig geur, wel lekker fruitig (niet te achterhalen welk fruit) en licht zurig.  
Anno 6,5 - 7 Weinig geur, licht zoetig/fruitig met bittere zachte nasmaak (botersmaak).  
Piet 7 - 7,5 Naarmate het bier warmer wordt, beter van smaak.  
Zoet/zurig aroma wat framboos (iets voor Gerard Vlutters?) Mooi van kleur en prettig bier.  
Gerrit 7 - 7 Licht zoetig en licht fruitig wat ook op etiket staat en bier om zeker eens te kopen.  
Jan 7 - 7,5 Zurig zoetig en bitterig kruidig lekker bier en mooi gebrouwen.  
Frits 7 - 7 Frits verwijst naar wat Jan zojuist opmerkte dus zie Jan.  
Henk 7 - 7,5 Mooi etiket! Ook Henk geeft aan licht bitterig en wat koriander, lekker bier.  
De gemiddelde waardering is precies 7!

## De proefresultaten van het tweede bier Trappist Achel.

Dit bier, bekend als zevende trappist, is door een aantal van onze leden reeds gedronken tijdens de 24 uur van Antwerpen in zowel 2001 als 2002. Toen overigens wel de donkerblonde. Volgens Jan van Burg Bieren is dit tweede brouwsel nog maar kort op fles verkrijgbaar.

Piet 8 - 8,5 Goed van smaak en komt vervolgens met de mooie tekst Elke slok is een feest: een bouquet van frivole tintelingen maakt zich van mijn smaakpapillen meester waardoor ze even vergeten dat er nog iets anders bestaat dan Hollandse kost!

Gerrit 8 - 8,5 Heerlijk bier, zoetig, mooi van smaak en vloeit lekker uit naar licht bitterig.

Jan 8,5 - 8 Heerlijk en eerste slok lijkt qua smaak op Westmalle Triple (niet iedereen deelt zijn mening) en proeft zurig, koriander en kruidig. Eindigt op een 8.

Frits 8 - 8 Lekker en lekker bitter bier, om van te genieten.

Henk 6 - 6 zure trappist (hoeft nog net niet weggehaald te worden roept Henk), niet geweldig. Positief is zijn opmerking "minder scherp dan meeste triples" en bekend is dat Henk geen liefhebber is van tripelachtige blonde bieren.

Nico 7 - 7 Matige trappist (ruikt goed daarom 7). Tweede indruk: te vlak niet verassend.

Coen 8 - 8 Gewoon lekkerrrrrr en zeker geen uitgesproken tripel. Bier voor een warme zomeravond zurig, fruitig licht bitterig iets boertig

Anno 7,5 - 8 Champenoise = spontaan boertig bij Anno. Hij neemt waar: zoetig/bitterig nasmaak heerlijk bitterig, niet metaalachtig als meeste triples.

Gemiddelde cijfer 7,69, hoog dus.

## 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 biergenieurs, 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 Beugeltje", 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"

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

**Iemeel redactieadres: [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).

## Boekaankondiging: "Bier voor uw gezondheid"

Bij De Slegte in Zwolle trof ik een boekje aan over bier en gezondheid. Behalve iets over de geschiedenis van bier en de brouwwijze, komen de voor- en nadelen voor de gezondheid aan de orde. Bier blijkt in veel gevallen zeer heilzaam te werken. De auteur waarschuwt de lezer overigens diverse malen met mate te genieten. Ook hier geldt, dat overdaad slechts schaadt.

Ook de verzorging van haren en huid met behulp van bier komt aan de orde. Het boekje sluit af met een aantal recepten van gerechten die bereid worden met bier. De pikante biersoep sprak mij wel aan.

Kanttekening: de auteur is Duitser en vermoedelijk nog nooit buiten de landsgrenzen geweest. Laat staan, dat hij bij een slijter een Belgisch bier ontdekt heeft.

Het boekje is dan ook erg gebaseerd op de Duitse situatie, wat de bruikbaarheid voor ons, meer internationaal ingestelde genieurs, sterk vermindert. Algehele waardering: een vijfje.

Titel : Bier voor uw gezondheid  
Auteur : Dr. Karl-Heinz Ricken en Heike van Braak  
Uitgever : De Driehoek, Amsterdam  
Prijzen : EUR 4,50

Henk Brassien

## AL EEN KRAT VAN GIJ ZULT GENIETEN GEHAD?

Deze vraag kunnen we wellicht volgend voorjaar met ja beantwoorden. Bij Brouwerij De Kempphaan (ja, in Almere waar we recent waren) kunnen we namelijk op een zaterdag in oktober meehelpen een eigen brouwsel te laten maken. OK, 400 (omgerekend zo'n 50 kratjes) liter kopen we meestal niet tegelijk in, maar het heeft natuurlijk wel wat! Eigen etiketje erop en daar kun je mee voor de dag komen.

En het mooiste komt nog: we kunnen zelf bepalen wat voor soort bier het gaat worden. Een mooie, zware Dubbele met 7 – 7,5% alc. wellicht?

Wat kost dat nu? Alles bijelkaar ongeveer EUR 825,00 oftewel 50 kratjes voor nog geen EUR 17,50 per krat (= < EUR 0,75 per flesje). Een sixpack Leffe Blond kost al EUR 6,09, dus waar praten we dan over?

Vanavond komen we erop terug.

Henk Brassien