



november 2004 - nummer 87

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 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 genootschapjaar 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"

Eric Krijnen P.C. Hoofdstraat 2	8023 AK ZWOLLE	voorzitter (038) 453.4191
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 + webmaster (038) 460 3886
Wim van der Spek Momenteel in Engeland (bij Susan) en bijna een eigen brouwerij in Engeland		culinair
Henk Brassien Thorbeckegracht 3/C	8011 VL ZWOLLE	publicaties en tijdschrift (038) 422.3214

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

Website: <http://www.gijzultgenieten.nl>

DE VOORPLAAT

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

Een woord vooraf

Nigt of the old beers

De laatste proefavond van het jaar alweer. Maar wel een zeer bijzondere. Niet alleen de voortzetting van The Night Of The Old Beers (na de succesvolle eerste keer in november 2002), maar ook Proeven Van Kazen met kaasdealer Harry Schonewille, de topkaasboer van Zwolle Zuid. Voor deze avond is volop reclame gemaakt, dus ik ben benieuwd of we stoelen tekort komen. Onze voormalige kroegbaas Ton Jonkers verraste ons met ruim 30 fleskes Hoegaerden Grand Cru (tot okt 1996), Liefmans Goudband (tot eind 1999) en Afflichem (met onbekende bottel- of einddatum). Afflichem ziet er wat zakselig uit. Benieuwd of die nog te drinken is! Ton wilde geen aansprakelijkheid voor darmklachten aanvaarden. We zijn dus gewaarschuwd.

Volgende keer

Zoals vanouds geen bijeenkomst in december (die maand is al druk genoeg), zodat de eerstvolgende bijeenkomst zal zijn op de laatste maandag in januari. Arthur van Traa, de Nederlandse importeur van Baltika Bieren, zal ons dan uit zijn collectie (vijf of zes soorten) laten proeven. Komt opnieuw dus allen!

De wepsait

Onze website, www.gijzultgenieten.nl, begint steeds meer vorm te krijgen. Frits is inmiddels zover, dat er nu ook al foto's op staan (onze uitstapjes naar Vlijmen en Antwerpen). Ook het verslag van Vlijmen is inmiddels op de site elektrisch te lezen.

Over Vlijmen gesproken: kort na ons bezoek viel daar de eerste sneeuw van het jaar en bleef nog een tijdje liggen ook. Inmiddels weet dus iedereen waar Vlijmen ligt.

Lay-out

Met hulp van whizzkid en webmaster Frits heb ik nu een sjabloon voor dit krantje, waardoor eindelijk de problemen met de paginanummering voorbij lijken te zijn. Ook een ondertekst (maand van verschijnen) is nu mogelijk.

Deze maand in Gij zult genieten:

- ❑ Het verslag van de proefavond van 25 oktober (inclusief Sjef Inkoops wederom onnavolgbare berekeningswijze van de uitslag van de blindproeverij).
- ❑ Het weekend Vlijen en omgeving (5 en 6 november).
- ❑ Geknipt voor u: zelf bier brouwen (St Petri in: "De Sassenpoorter" van 26 oktober 2004).
- ❑ Wim van der Spek en zijn Engelse brouwerijplannen.

En (wellicht als eerste wens in 2004): voor een ieder een goed uiteinde, een mooi begin en een fraai 2005.

Henk Brassien

De proefavond van 25 oktober 2004

Aanwezig Henk, Nico B, Pedro, Frits, Coen, Hans, Gerard H, Marcel en Gerrit.

Het nadeel van het te laat maken van een verslag is, dat je niet alles meer precies weet of zou het de leeftijd zijn!

Eerder dit jaar op 26 april hebben we ook blind wat gedaan, namelijk de lentebokken en ook 4 bieren met 1 niet lentebok en jawel: ook de La Trappe.

Niets is toeval maar ook nu hebben we vier bieren laten aanrukken om te proeven en in de goede volgorde te zetten met één niet echt Bockbier, de La Trappe dus.

Natuurlijk heb ik makkelijk praten als inkoper, want op de hoogte van de juiste volgorde, maar ik had toch verwacht dat de La Trappe meer geraden zou worden.

Doel van de avond is duidelijk: proef de vier bieren en zet ze in de juiste volgorde op het proefformulier en laat weten welke van de vier het lekkerste is. Onderstaand een korte weergave van de geproefde bieren en de reacties met betrekking tot smaak, zonder cijfers:

Budels Bock

Coen	lekkere geur.
Marcel	vlak.
Nico	lekker moutig.
Frits	lekker bitter, maar te warm en vlak.
Gerard	smaak snel weg.
Henk	in combinatie met toastjes lekker.
Hans	vlak en waterig.
Pedro	nasmaak eigenaardig.

Samenvattend: als geheel een matige beoordeling. Op smaak wat beter dan op geur.

Amstel Bock

Marcel, Henk en Pedro	lekker bitter; beter dan de eerste.
Gerard	smaak blijft goed hangen.
Hans	lekker van zoet naar bitter.
Frits	voller van smaak, minder bitter dan de eerste.
Nico	mooi evenwichtig bockbier.
Coen	minder geur, maar lekkere bitterheid.

De waardering als geheel: erg goed zeker in vergelijking met het eerste bier

Urthel Bock

Mijn gedachten gaan bij dit bier meer uit naar de vorm (Hildegard van Ostade) en volheid dan naar geur en bitterheid! Hier de algemene opmerkingen over dit nieuwe Bockbier

Frits	zuriger dan de vorige, maar oplopende temperatuur maakt hem lekkerder.
Marcel	lekker; lijkt meer op een dubbel van La Trappe.
Nico	lekker. Geen bockbier, typisch Belgisch (na)gemaakt bockbier.
Coen	zoetig, maar geen bockbier!
Gerard	lekker zoetig. Geen bockbier, daar geen liefhebber van.
Henk	voor een Belg een lekkere Bock.
Pedro	lekker; meer dubbel dan Bock.
Hans	Zou ik er niet als Bockbier uithalen

Eensgezind: geen bockbier, maar wel een lekker bier, dat veel lijkt op een dubbel.

La Trappe Bock

Coen	lekker, maar geen uitgesproken bockbier.
Nico	lekker bier; Belgische nasmaak op grens bockbier.
Marcel	lekker, maar geen bockbier.
Frits	gewoon lekker.
Gerard	bitter; niet echt lekker.
Pedro	te weeïg. Onaangenaam bittere nasmaak.
Hans	wel bockbier, maar te droog qua afdronk. Ik krijg een droge bek.
Henk	lekker. Heeft iets medicinaals.

Wisselende beoordeling

Vorig jaar kwam de Amstel Bock landelijk als lekkerste uit de test en ook in onze boordeling scoort de Amstel als een van de betere. Maar wat is nu de uitslag van vanavond?

Uitslag Blindproeven 25 oktober 2004

Naam bier	Alc. %
1. Budels Bock	6,5%
2. Amstel Bock	7,0%
3. Urthel Bock	7,5%
4. La Trappe Bock	7,0%

3 punten wanneer het bier op de juiste plek stond.
1 punt voor het juiste alcoholpercentage.

Gij Zult Genieten – november 2004

De Urthel is als lekkerste uit de bus gekomen met 4 stemmen. Amstel Bock kwam op een 2^e plek met 3 stemmen.

De volgorde:

1. Nico	9 punten	(bier 3 en 4 goed en 3 x alc. percentage)
2. Henk	8 punten	(bier 1 en 3 goed en 2 x alc. percentage)
3. Frits	7 punten	(bier 3 en 4 goed en 1 x alc. percentage)
4. Pedro	7 punten	(bier 2 en 3 goed en 1x alc. percentage)
5. Hans	6 punten	(bier 1 en 2 goed)
6. Coen	5 punten	(bier 4 goed en 2x alc. percentage)
7. Gerard	2 punten	(2x alc. percentage)
8. Marcel	1 punt	(1x alc. percentage)

Gerrit Mulder

Het Hijgend hert (niet die van “der jacht ontkomen”)

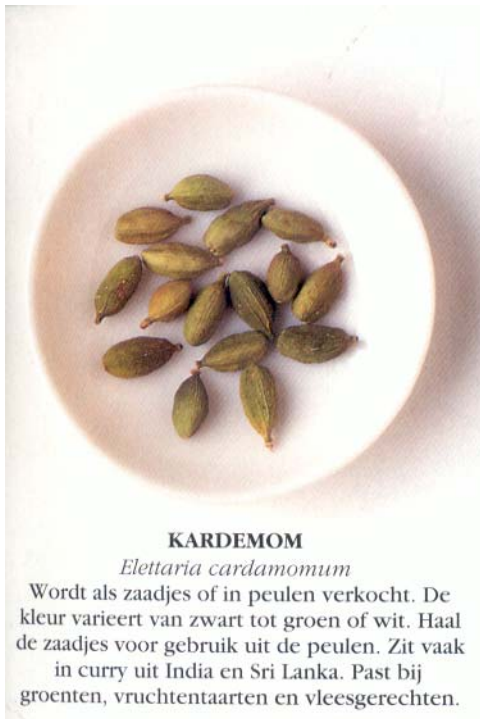
(Een weekend Vlijmen (Limburg) en Hombourg (België))

Misschien omdat het eerste weekend van november het weekend van de 24 uur van het Belgische Speciaalbier was? Dat we daarom reisdrang kregen? Neen, niet zo lang geleden hadden we Hert bier geproefd. Bij brouwerij Grain de l'orge (oftewel De gerstekorrel) in Hombourg, België gebrouwen, speciaal voor Boscafé 't Hijgend Hert in Vlijmen. Bezoek was mogelijk, dat gingen we zelf meemaken.

En zo stapten Eric, Frits, Pedro en ik vrijdag 5 november rond 14.15 uur in de gloednieuwe liesbak van Anno. Bestemming Vlijmen en Holset, beide in het uiterste zuiden van Limburg, en (op zaterdag) Hombourg, iets over de grens in België.

Het zat onderweg niet mee. Veel vertraging: de benzinepomp voor een gehaktstaaf, twee keer een ongeluk met enorme files, omleidingen waar het maar even kon en zo kwam het dat we pas tegen half zeven in Vlijen aankwamen. Vervolgens werden we letterlijk het bos ingestuurd. Het Hijgend Hert is een echt boscafé, verscholen tussen hoge, donkere bomen, ver van de bewoonde wereld. Aan een zandpad met boomstronken en parkeren tussen de struiken.

Er was op ons gerekend en we waren welkom. Meteen maar het krantje van september gegeven met de vlamme recensies van Hert bier. “Wie is Henk? Hij was niet zo enthousiast!”. Om het goed te maken, heb ik tweemaal een Hert genomen. We kregen wat meer uitleg over de smaak van Hert. Die bleek veroorzaakt (net als bij ons aller Sjoefke) door Karnemom.



Met een rondje Hert bier voor ons konden we het niet laten ff Sjeff Inkoop (dochter jarig en daarom – dus – niet mee) te bellen. Sportief als hij is, wenste hij ons een mooi verblijf in het Limburgse.

't Hijgend Hert is een mooi oud (schijnbaar, want geheel nieuw opgetrokken) café midden in het bos en op 260 meter hoogte het hoogstgelegen café van Nederland. Zie vooral wepsait www.boscafe.nl. Oude tafels, echte caféstoelen, blokhutidee, plezierig en vrolijk bedienend personeel. De open haard loeit. Ondanks de ligging midden in de rimboe zit de tent – zoals meestal – lekker vol. Buiten een grote serre met prachtig uitzicht over bos en dal. Een plek om te willen wonen.

We gingen voor de dagmaaltijd: tagliatelle met wildsaus (meer vlees dan saus en dan is het goed) en – je bent in Limburg of niet – drie warme vlaaipunten met ijs en vanillesaus na. En dat onder vermelding van “Ik heb de keuken gezegd grote porties te maken, want de Zwollenaren zullen wel honger hebben!”. Dat hadden ze, maar alleen Eric kreeg alle tagliatelle naar binnen. Drie bieren vergezelden de maaltijd. Natuurlijk Hert, maar ook Grottenbier, Gulpener Bok, Christoffel Blond, Rochefort 8 (“Die 10 is te zwaar, die hebben we niet”), Orval en meer van dat fraais. Heerlijk gegeten en na afloop werden de stoelen om de haard gezet om nog even te kunnen nabuiken, al dan niet in gezelschap van een sigaar.

Jim Reeves verzorgde de muziek, bleef hangen op “Welcome to my world”. Niet iedereen vindt zijn cowboymuziek mooi en nadat diverse nummers voor de tweede keer langsgesproken zijn, wordt hij vervangen door een ons onbekende gitarist (Flamenco enzo). De kroegbaas en zijn gade (Hank en Anja) zijn inmiddels vertrokken naar hun achter de kroeg gelegen woning, omdat de kinderen naar bed moeten.

Voordat wij vertrokken mochten we nog gratis genieten van huisdrank Hert en Passie (jenever met vruchtensap), Bob Anno neemt koffie, want naar de herberg lopen zou ruim meer dan 20 minuten zijn. Dan gaan we toch liever per automobiel, nadat penningmeester Anno afgerekend heeft (niet uit de kas, we moesten elk een bedrag aan eigen Euro's aan hem toevertrouwen). Op naar het hotel, het is nog vroeg dus we kunnen nog even napraten! Althans, dat dachten we toen nog.

Want, de herbergiers, Pim en Marivon, beiden toch liefhebbers van mooie bieren (ze kenden elkaar via het bier), hadden de moed al opgegeven en hun herberg was schoon opgeruimd en de acht tapkranen (zonde van die mooie bieren!) gesloten, toen we rond 21.30 uur arriveerden in Café Herberg Oud Holset in – jawel - Holset. We moesten zelfs de scheepsklok luiden om binnengelaten te kunnen worden. Gelukkig mochten we nog wel een fles bier (Westmalle dubbel was favoriet) meenemen naar de beide kamers. Maar het gevolg was wel, dat we voor 23.00 uur (op vrijdag!) onder de dekbedden lagen. Het snurken hadden we eerlijk verdeeld, zodat een ieder van tijd tot tijd – met al dan niet ingehouden ergernis - het edele zaagwerk van een der anderen mocht aanhoren.

Een stevig ontbijtje – met mandarijntjes, maar helaas zonder Danootje – legde een goede bodem voor de rest van de dag. Een tweede bodem nog bij opnieuw 't Hijgend Hert, waar we tot afscheid koffie dronken. Eric en Pedro (onze echte sportievelingen) waren lopend gekomen en deden er 40 minuten over.

Om klokslag 12.00 uur arriveerden we bij Micro Brasserie (mooi woord! – HB) Grain d'orge. Tot verbazing van brouwer Benoit Johnen, die ons – Hank had gebeld – pas tegen 13.00 uur verwacht had. Geen punt, het dagschema werd gewoon aangepast.

Enige bijzonderheden: brouwer Benoit Johnen werkte als brouwer bij Légende d'Aubel en Val-Dieu, beide ons niet geheel onbekend. In 1997 nam hij de plaatselijke kroeg in Hombourg over en in 2002 begon hij de huidige brouwerij in hetzelfde pand. Begon met brouwen van het Drielandenpunt Bier. De brouwketel kan 800 liter tegelijk aan. De gistvaten 1600 liter. Ondertussen maakt hij ook Hert bier voor (u raadt het al) 't Hijgend Hert en twee eigen bieren Brice (blond 7,5%) en Joup (donker ook 7,5% niet Van 't Hek, maar de namen zijn afkomstig van de twee verenigingen in het dorp: Brice en St Joseph). Aanvankelijk werd het hele proces handmatig gedaan, met inschakeling van de gehele familie. Het werd een te zware wissel en steeds meer werd geautomatiseerd. Verdere groei wordt beperkt wenselijk geacht. Het

liefst zou Benoit alleen brouwen en het café verpachten. Helaas kan dat nu, financieel gezien, nog niet.



Links: kroegbaas Hank ('t Hijgend hert), midden: twee mooie bieren Brice en Joup, rechts: brouwer Benoit Johnen.

(foto's Henk Brassien)

We krijgen een rondleiding. Zien dan weer de voordelen van een kleine brouwerij ten opzichte van een grote, commerciële. Het hele proces is weer zichtbaar. Van het malen van de gerst tot het bottelen in flessen of 20 liter fusten. We horen de voor- en nadelen van kleinschaligheid en vooral de liefde voor het brouwen. Meer info op [www. Hombourg.be/graindorge](http://www.Hombourg.be/graindorge).

Na een uurtje zijn we terug in het café en proeven de Brice en de Joup. De meningen verschillen. Vooraf hadden we al gehoord, dat de koeltemperatuur in België wat lager ligt en inderdaad: de beide bieren hadden wat minder koud mogen zijn.

Voordat we de terugweg aanvaardden (voor Frits kon dat niet snel genoeg zijn, want vanavond wordt hij voorgesteld aan zijn mogelijk beoogde aanstaande schoonouders) nemen we nog een eenvoudige doch voedzame maaltijd tot ons. Cheeseburger, pasta met lekkers en pizza baguette.

Op de weg naar Maastricht kwamen we nog door Aubel (inderdaad), waar de firma Stassen een grote winkel heeft met diverse, ook regionale bieren. Daar hielden we even halt, kochten nog het een en ander en konden toen weer richting huis rijden.

Onderweg natuurlijk nog een kort bezoek aan de Texaco benzinepomp vlak voor de A12 voor koffie en Trukkersbal en vanzelf kwamen we toen weer in Zwolle. Om 18.45 uur was ik thuis. Mooi weekend!

Henk Brassien

Snelkookpan volstaat voor cursisten bierbrouwen Zolder vol flesjes met eigen brouwsels

WEZEP – Net zoals wijnproevers doen, steekt cursist Rudi Sukkel zijn neus diep in het glas met eigen gebrouwen bier. Een flinke snuif, en de daarop volgende slok bevestigen zijn vermoeden. „Dit is een heerlijke triple.” Voor wie het nog niet wist: je eigen bier brouwen is een bloedserieuze aangelegenheid. En ‘lekkerder dan die van de supermarkt.’ Het st. Petri-gilde, de vereniging in Wezep voor amateur wijn- en bierbrouwers, start zo november een vernieuwde biercursus.

Eén ding hebben de acht mannen die dit jaar deelnemen aan de cursus bierbrouwen van het st. Petri-gilde zeker gemeen. Het zijn stuk voor stuk echte bierliefhebbers. Geen zuurplapen, maar fijnproevers die pas warm lopen bij een Duitse alt, Engelse stout of Belgische triple. De cursus leert ze die zelf maken.

Het vereniging houdt de biercursus al jaren. Al wordt het animo steeds minder, ziet penningmeester Hennie Cittere. Immers, speciale

biertjes liggen ook in de supermarktschappen. Maar je eigen gefabriceerde dubbel, triple of witbier is natuurlijk veel specialer. ‘En bijzonder lekker’, weet Cittere uit ervaring. Zelf is hij eigenlijk meer een wijndrinker, ook uit eigen stal. Maar het zelfgebrouwen biertje drinkt hij graag. Hij bottelt al snel 350 flesjes per jaar. ‘Ik geef veel weg aan kennissen en vrienden.’

Snelkookpan

Als deelnemer leer je met praktische oefeningen binnen enkele weken de kneepjes van het vak. Een bezoek aan een heuse bierbrouwerij staat ook op het programma. Binnen vijf weken tover je een eigen bier tevoorschijn. En die smaakt al snel goed verzekert de penningmeester. Wie van de zwaardere triples houdt moet meer geduld hebben: zeker drie maanden. Jan Kolkman uit Wezep (‘Ik lust graag een pilsijsje’) gaat voor een lichtere soort. ‘Mijn zolder zal straks volstaan met flesjes’, voorziet

hij. Veel apparatuur vergt het maken van bier overigens niet. Een grote snelkookpan volstaat volgens de kenners.

Stoelgang

Het eigen pilsijsje smaakt dan snel naar meer. Die goudbruine rakker precies nabrouwen is een lastigere klus. Cittere: ‘Tijdens het proces reageert je brouwsel op elke temperatuurwisseling. Precies namaken kan wel, maar vergt enorme precisie’. Het belangrijkste is misschien wel de hygiëne tijdens de handelingen. ‘De flesjes moeten brandschoon zijn. Spoel je ze bijvoorbeeld niet goed uit, dan kan je ziektes krijgen in het bier. Dat is dan niet te drinken. Nee, ziek wordt je er niet van. Maar je stoelgang raakt er wel ontregeld van.’

Belangstellenden voor een cursus bierbrouwen of wijnmaken, dat begin volgend jaar start, kunnen contact opnemen met Hennie Cittere: 038-4441045.

*Sassenpoorter bl.
26.10.2004*

Brouwt Spek al?

Twee jaar geleden zijn Gerrit en ik op bezoek geweest bij Wim van der Spek in Schotland. Wim was in het begin een trouw lid, dat er zijn hand (voet?) niet voor omdraaide om per fiets van Lelystad naar de proefavond te komen.

Na vele omzwervingen kwam hij in Inverness (Schotland) terecht, waar hij brouwmeester werd bij The Black Isle Brewery.

Hij had toen al plannen om een eigen brouwerij te beginnen en bij voorkeur dicht bij zijn Engelse vriendin Susan (omgeving Leeds). Een recent telefoontje van Wim leverde een actuele stand van zaken op.

Na een eerste mislukte poging (een oude molen ombouwen tot brouwerij annex pub) is hij nu bijna rond met het gaan ombouwen van een varkensschuur tot brouwerij. Rond 1 februari wil hij starten en dan in april de eerste vaten en in juni de eerste flessen te kunnen uitleveren. Maar liefst zes soorten wil hij gaan brouwen, inclusief zijn eigen witte Spekbier. Ook voor- en najaarsbok staat op het programma, evenals een Porter, een blonde Leffe-achtige en een soort Rookbier.

Distributie (met name in de omgeving) lijkt een beetje lastig. Ook de afwijkende flessenmaat (33 cl ipv 50 cl) zal voor de Engelsen even wennen worden. Hoewel: in het dorp kennen ze Lindeboom en Budel.

De brouwerij (waar maximaal milieuvriendelijk gewerkt gaat worden) heeft nog geen naam, maar Calder Valley lijkt kans te maken.

Als de tent draait, moesten we hem maar eens gaan opzoeken en proeven!

Henk Brassien



31 januari 2005: Baltika Bieren bij Gij Zult Genieten!

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 Hooggistbrouwerij de Drie Hoefijzers, die zich ten doel stelt authentieke speciaalbiere 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.

