



april 2005, nummer 91

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 genoeg 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	voorzitter 8023 AK ZWOLLE	(038) 453.4191
Anno Buis Commissarislaan 148	penningmeester & ledenadministratie 8016 LV ZWOLLE	(038) 460.1890
Gerrit Mulder Glanerbeek 133	logistiek 8033 GB ZWOLLE	(038) 454.6890
Frits Coers Meidoornplein 2	reizen & recreatie + webmaster 8013 TR ZWOLLE	(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	publicaties en tijdschrift 8011 VL ZWOLLE	(038) 422.3214

Iemeel redactieadres: gij.zult.genieten@planet.nl
Website: <http://www.gijzultgenieten.nl>

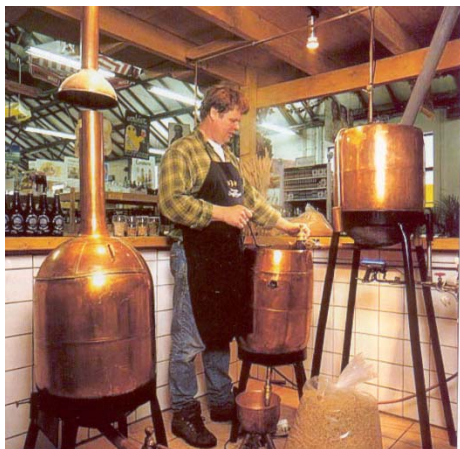
DE VOORPLAAT

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

Een woord vooraf

Beloning

Jan van Wilgenburg, beter bekend als onze hofleverancier Jan Ermelo, heeft sinds kort weer spareribs op het menu staan. Als beloning een foto van Jan in zijn minibrouwerij (die al jaren geleden vergroot zou worden!).



(foto overgenomen uit PINT, nummer 147, april 2005)

Bierviltje van de maand

Tot de dag van vandaag mocht ik nog geen suggesties voor een nieuw viltje van de maand ontvangen. Als dat zo doorgaat, zal ook deze rubriek in voorgenomen schoonheid sterven. Moet dat echt?

Fietsen in België

België bestaat dit jaar 175 jaar. Voor de gebieden Brussel en Wallonië aanleiding om een aantal fraaie fietsroutes langs diverse brouwerijen uit te zetten. Meer info op www.belgie-toerisme.net. Zie ook: www.bieren2005.be

Zie www.gijzultgenieten.nl: de wepsait wordt met de dag mooier!

In dit nummer van Gij zult genieten:

- Het verslag van de proefavond van maart 2005,
- Het bierviltje van de maand: Hoegaerden,
- De Belgische Keizer viert driejarig bestaan met proefavond.

Henk Brassien

Verslag van de bierproefavond van 21 maart 2005

De avond leek aanvankelijk een rustige avond te worden. Illustere leden waren niet aanwezig, alleen de crème de la crème van ons gezelschap met als uitsmijter Ruben van Dam, die na zes jaren van afwezigheid weer aanwezig was (wel was hij bij ons tienjarig bestaan – HB).

Frits, en dat is vermeldenswaardig, was deze avond de waarnemend voorzitter!

Voor deze avond was een tweetal bieren meegesmokkeld uit St. Niklaas, één soort door Frits meegenomen uit de Ardennen en 1 bier gekocht bij Gall & Gall.

Het eerste geproefde bier: Een bruin abdij bier St. Feuillien van 7,5%.

Het oordeel van de aanwezige deskundigen en liefhebbers:

Henk: Is een liefhebber van bruine bieren maar deze valt hem tegen. Hij is dun en waterig: van een 6 naar een 5.

Anno: Gaat met Henk mee (waar naar toe? - HdV.) Het bier heeft onvoldoende niveau en het doet hem iets medicinaals proeven: hij blijft bij 2 x 6,5.

Hans: Een lekker bruin biertje. Niet heel bijzonder maar prima te drinken: van een 6 naar een 7.

Ruben: Vindt dit een apart bier, zurig en kruidig en jammer genoeg iets te dun: 2 x 7,5.

Nico: Laat mij maar door slapen.

Gerrit: Geniet van de rustige proefomstandigheden, sluit zich vervolgens bij Ruben aan: geeft 2 x 7.

Coen: Krachtig ruiken, wat waterig en dus snel weg, goed voor een zomers terrasje en typeert het als een Corsaatje die rijdt van een 7 naar een 6.

Frits: Hij begon wat dun maar is nu wat lekkerder: 2 x 7.

Het Tweede bier: Saison d'Erpe – Mere 7,5 %

Les Résultats:

Nico: Mooi bier qua schuim en kleur, heel bijzonder doet veel met de smaak: start zoet, vlakkt dan af om vervolgens bitter terug te komen. Een knaller die mooi complex is: van een 8 naar een 9.

Ruben: Niet zo lekker: de eerste slok is te scherp, te alcohol en te bruisend. Hij wordt gered door het bitter daarom: 2 x 6.
 Hans: Er gebeurt wat in je mond (zeggen sommige homos ook (HdV) daarom : van een 7 naar een 7,5.
 Anno: Lastig te omschrijven: koppig, bitter en een continue verandering. Je krijgt er dorst van: van een 7 naar een 7,5.
 Henk: Koppig en ijzerig, wat gazeuse. Het is wel een frisse belofte bij mooi weer: van een 6 naar een 7.
 Frits: Sluit zich aan bij Henk: maar wel 2 x 6,5.
 Coen: Het is een Hopkanon die weinig geurt en doet denken aan een Duvel. Maar desalniettemin: van een 7,5 naar een 8.
 Gerrit: Het is een te scherp, bitterig biertje dat hij helemaal voelt zakken: hij zakt daarom van 6,5 naar 6.

Last but not least: Odinneke, een Oilsjtersen tripel (wie verzint het? - HdV) van 8,5 %.

Ruben: Hij krijgt visioenen van de Us Heit Brouwerij die hij in '95 in een Twingo bezocht (alcohol percentage slaat toe. - HdV). Het is honingkleverig en smaakt lekker: van een 7 naar een 7,5.
 Nico: Dit bier geeft een implosie en trekt heel intrigerend zacht weg met een heerlijke geur: van een 8 naar een 6,5.
 Gerrit: Kan de geur niet thuisbrengen, is wat de schilderachtig. Het alcoholpercentage haalt hij er niet uit: 2 x een 6.
 Coen: Vindt het bier wat mystiek en vaag. De bijsmaak die doet denken aan terpentijn is niet lekker. Verrassend gaat de becijfering van 5,5 toch naar een 7-.
 Frits: Zoet maar niet te. Het is een aardig bier waar hij niet blij van wordt. Omdat het wel aardig is kent hij 2 x 6 toe.
 Henk: Bruisend bier, een tripel met het romige van een Leffe blond. Wil het woord **astringent** opgenomen zien in het verslag. Gaat van een 7 naar een 6,5.
 Anno: Het is een fantoombier en dus: van een 7 naar een 6,5.
 Hans: Dit bier komt te vroeg in het proefseizoen. Het is niet heel bijzonder, maar op zich wel te drinken. Geeft daarom: 2 x 6.

En dan als klap op de vuurpijl alsnog een vierde bier: Zilverpint van Hertog Jan een koperkleurige tripel van 8% vanwege het 25 jarig bestaan van PINT.

Hans: Lekker, meer speciaal bier dan trippel door de karamelsmaak: 7.
 Anno: Lekker, heeft wat meer karakter. Ook veel karamel: 7.

Henk: Lekker, geen tripel: 7-7.
 Frits: Lekkerste bier van de avond: 7,5.
 Coen: Lekker, mooie kleur: 2 x 7.
 Gerrit: Lekker, luxe palm : 6,5-7.
 Nico: Glad bier, c'est tous: 7-6,5.
 Ruben: Lekker, niet opvallend: 7-6,5.

Hans de Vries

Het bierviltje van de maand



Mijn favoriete spreuk, zeker in de Ardennen in gezelschap van een aantal wat jongere medefietsers. Op gewicht win ik meestal de afdaling. Maar aan iedere afdaling gaat een (soms forse klim, 16% of meer) vooraf.

De beloning na iedere tocht is gelukkig groot. Een goed gevulde koelkast met bijvoorbeeld grote flessen Blanche de Namur. Daarna een verkwikkende douche, als Jaime tenminste de gasbussen op tijd verwisseld heeft!

Henk Brassien

Drie jaar De Belgische Keizer

De Belgische Keizer bestond in april drie jaar en dat moest gevierd. Onderdeel van de viering was een proefavond onder de bezielende leiding van (bij insiders bekend, leest allen Pint!) "Locus Publicus op Locatie". Ooit bedacht door Jan en Adrie Bos, nadat ze hun café Locus Publicus (bekend als eerste met niet-pilsener bieren) verkocht hadden. Ze zijn door heel Nederland te huur en maken er wat moois van. Humoristisch, niet te zwaar, niet teveel gepraat, maar wel zeer ter zake. Verluichtigd met ouderwetse sheets.

Welgeteld 27 deelnemers telde de avond, waaronder drie GZG'ers (Marcel, Hans en ik). Ze kregen maar liefst acht soorten bier voorgezet. De bekende verbazing: met z'n drieën met één flesje? Leverde al snel instemming op. Zelfs de voor een derde gevulde glazen kwamen niet altijd leeg terug naar de speelbak.



Rechts: Jan Bos (Locus Publicus op locatie), links: uw schrijverd.
(Foto: pics4you – jean-pierre)

Diverse smaken kwamen aan bod. Als eerste Hoegaerden Wit, gevolgd door Hertog Jan Meibok en Leffe Blond. Duidelijk andere smaken volgden met Duchesse de Bourgogne, Kriek Bellevue en Leffe Bruin. Leffe Radieuse (zou uit de markt genomen worden?) en ten slotte Hoegaerden Grand Cru besloten de proefserie.

Stukjes kaas, worst, olijven en gekruide stukjes tomaat hadden ervoor gezorgd, dat de smaakpapillen danig in de war waren. Toen aan het eind dan ook nog van een viertal al geproefde bieren blind de naam mocht worden vermeld, was er slechts één deelnemer die ze alle vier goed had. Ik kwam niet verder dan één goed: de Leffe Radieuse.
Terugkijkend: een geslaagde avond. Meer foto's van Jean-Pierre? Kijk op www.pics4you.nl.

Henk Brassien

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.

