

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 genoegeen 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"

Eric Krijnen	voorzitter	8023 AK ZWOLLE	(038) 453.4191
Anno Buis	penningmeester & ledenadministratie	8016 LV ZWOLLE	(038) 460.1890
Gerrit Mulder	logistiek	8033 GB ZWOLLE	(038) 454.6890
Frits Coers	reizen & recreatie + webmaster	8014 AM ZWOLLE	(038) 460 3886
Wim van der Spek	culinair		
Mamenteel in Engeland en vanaf 25 juni 2005 officieel zijn eigen brouwerij in Engeland!			
Henk Brassien	publicaties en tijdschrift	8011 VL ZWOLLE	(038) 422.3214
Thorbeckegracht 3/C			

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

Vanavond alweer de laatste reguliere bijeenkomst voordat het zomerreces weer ingaat. Ho, ho, hoor ik u roepen: "En Ermelo dan?". Tuurlijk, de echte afsluiter is ook dit jaar weer in Ermelo, natuurlijk weer op de eerste donderdag van juli. Mooi weer gegarandeerd, we zijn niet anders gewend. Benieuwd wat Jan Ermelo ons ditmaal proefkwisgewijs zal gaan voorzetten? Zorg, dat je erbij bent!

Ging het vorige bijeenkomst over een mogelijk in zicht komen van de bodem van de clubkas (lees verder in dit krantje), vanavond hebben we in ieder geval een meevaller. We hoeven ditmaal geen huur te betalen. Kroegbaas en barkeeper waren dermate onder de indruk van de aangetroffen pruttel bij de vorige bijeenkomst, dat we vanavond GRATIS bivakkeren. Dank, baas en barkeeper!

In dit nummer van Gij zult genieten:

- De ongedateerde kaas- en bierproefavond van kaasdealer Harry S.
- Het verslag van de proefavond van 30 mei 2005.
- Het bierviltje van de maand.

Henk Brassien

Het bierviltje van de maand

Nico B. stuurde mij een meel met viltje. Helaas, opslaan lukte niet. Nico's viltje blijft een geheim. Daarom maar weer eens een Hoegaardenviltje.

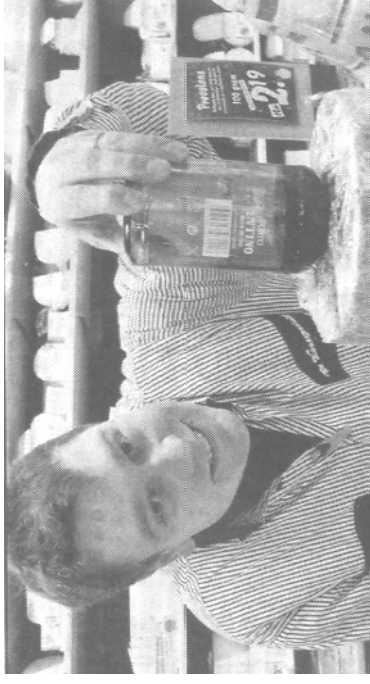
Wellicht omdat ik er een paar weken geleden op het fietsje doorheen ben gereden? B&B was acht km verderop, maar wel klimmen over ten minste vier km kasseien. B&B was prachtig, dat maakte veel goed.



Henk Brassien

Een gecombineerde Kaas- en Bieravond

Belofte maakt schuld. Nadat onze lokale kaasdealer Harry Schonewille onze proefavond in november was komen opluisteren met geweldige kazen, kwamen wij vanuit GzG de tegenprestatie leveren: het genodigd kaasend volk kennis laten maken met de heerlijke wereld van het bier! Wij dat waren in dit geval: Anno, Frits, Eric en Coen.



Kaasdealer Harry S. te Z. (Zuid)

Met een select maar toch gemêleerd gezelschap van vijftien genodigden, zowel mannen als vrouwen begonnen we even na achten met eerst maar eens globaal uit te leggen wat dat nu eigenlijk is: Bier. Frits verhaalde over maischen, gisten, mouten en lagere. Kortom vertelde dat bier uit simpele, eerlijke ingrediënten bestaat maar complex is om te maken! Ook vertelde onze voorzitter over ons gezelschap. En tussendoor lieten we eenieder proeven van een aantal bieren. Om het niet al te ingewikkeld te maken hadden we gekozen voor goed verkrijgbare bieren met ieder een uitgesproken eigen smaak: een Kriek (Lambic), een Korenwolf, een Brand Urtyp, een Chimay en tenslotte als prettig dessert het jubileumbier van Pint. Harry zorgde bij ieder bier voor een bijpassend kaasje om de smaakpapillen nog meer te verwennen. Leuk waren de reacties op alle bieren van de proevers: vooral het bittere Urtyp van Brand kreeg ofwel een hemelse waardering of werd, vooral door de aanwezige vrouwen, verwezen naar Diabolo. Met tussendoor flinke bierpraat besloten we de avond tevreden rond 22.30 uur met een uitnodiging voor de Slowfoodbarbecue!

Kortom: een geslaagde avond met een geslaagde missie: interesseer meer voor bier!

Coen Bongers.

Verslag proefavond maandag 30 mei 2005

Aanwezig: Frits, Anno, Eric, Pedro, Hans, Gerard, Nico, Marcel, Coen.

Wat ter tafel komt, bier uitgezonderd:

Ondanks verwoede pogingen is 20.30 gepasseerd (ruim) als we van start gaan. Volgende keer een hernieuwde poging om 20.30 van start te gaan! Het Zwols kwartiertje gaat in de ban! (overigens: de start was vertraagd door de ronduit smerige locatie die we aantroffen! Hopelijk volgende keer schoner!).

Na een kort verslag over de bieravond bij de Kaasboer in Zwolle-Zuid, dat door de bezoekers alom werd gewaardeerd, wordt de uitnodiging besproken om op de barbecue van de Zwolse afdeling van Slowfood (<http://www.slowfood.nl>) voorlichting over bier te geven en lekkerheden te verkopen. Het festijn zal op zondag 3 juli aanstaande plaatsvinden. Aanmeldingen graag via info@gijzultgenieten.nl.

Voorts wordt nog gesproken over de jaarlijkse afsluiting in Ermelo op 7 juli aanstaande. Het vervoer is geregeld, het aantal deelnemers ligt rond de 9.

Besloten wordt om de voorstellen (zie verderop) van het bestuur te bespreken na het drinken van het eerste bier (is dit om ons zielen beter te stemmen?).

Wij zijn ook uitgenodigd om op een tweetal avonden de personeelsvereniging van Groene Land Achmea in te wijden in het bierdrinken. Dit zal plaatsvinden op de volgende data / locaties. De volgende personen hebben zich daarbij kandidaat gesteld om aanwezig te zijn:

Datum	Locatie	Wie zouden kunnen
29 juni, 's avonds	Waarschijnlijk in het Beugeltje	Frits, Gerrit, Eric, Pedro
6 juli, 's avonds.	Waarschijnlijk in Meppel	Frits, Gerrit, Anno, Marcel

Nadere informatie zal nog volgen via Eric of Gerrit of Frits. Gaarne aanmelden via info@gijzultgenieten.nl.

Voorstellen bestuur

Gegeven de kleinere aantallen bezoekers en de gestegen bierprijzen heeft het bestuur een aantal voorstellen gedaan. Gaan we op dezelfde wijze door, dan zal naar verwachting rond het einde van het jaar de bodem van de kas in zicht zijn, waarmee een bankroet in het verschiet ligt.

- De proefhoeveelheid vaststellen op circa 20 cl per persoon. Dit wordt voldoende geacht. Overigens is dit direct geprobeerd bij het proeven van onderstaande bieren.
- De bijdrage per persoon te verhogen van 5 euro naar 6 euro. (in absolute zin een stijging van 1, in % zin 20%).
- Hoort zegt het voort: laten we meer geïnteresseerden lokken!

Gij Zult Genieten – juni 2005 – nummer 93

5

Het voorstel is om hier geen referendum aan te wijden. Iedereen gaat eigenlijk wel akkoord met de voorstellen. Besloten wordt om volgende bijeenkomst een en ander definitief te maken!

Tijdens het proeven komt Marcel met een, unaniem direct aanvaard voorstel: laten we kruiden meenemen naar de proeverijen, dan kan direct vergeleken worden of kruiden te herkennen zijn. Het bestuur gaat hier wat mee doen. Wordt vervolgd!

De Bieren

Anno heeft dit keer een tweetal bieren meegenomen uit het land van de plezante drankjes. Brasserie Hombourg heeft een eigen brouwerij: Grain d'Orge. En ja dit is dezelfde brouwer als die van het alomgeprezen Hertbier, tijdens een vorige proefsessie hoog gewaardeerd! Naar analogie van een oude dorpsvete zijn twee bieren gebrouwen: Brice (blond) en Joup (Brune), beide 7,5%.

Brice

Frits: hij kent de bieren al, maar begon toch onbevooroordeeld aan de proeverij. Heeft ietwat weg van witbier. Is een prettig bier.
Start: 7,5 eind: 7,5

Marcel: lekker bier waar Gagel in is verwerkt. Ietwat zoetig en vol.
Start: 7,5 eind: 7,5

Nico: ook Nico vindt de Gagel goed te ruiken. Dit bier heeft wat droogs en bitters. Er zit wat witbier in (haver / tarwe).
Start: 8,5 eind: 8,5

Gerard: aangename geur, gagel / hop / citroen. Frisse / rinsige smaak. Dit lijkt wat op witbier maar is wat steviger. De nasmaak is wat minder: zurig
Start: 8 eind: 7 (vanwege nasmaak)

Hans: redelijk bier bij begin. Wel ietwat zurig / zoetig. Het is te zoet voor witbier. Minder prettige nasmaak.
Start: 6,5 eind: 6

Pedro: het bijzondere van dit bier is dat het niet bijzonder is: een goed geslaagde balans tussen de smaken. Zurig / bitterig in een goede mix.

Ondanks de stevigheid drinkt het goed en nodigt voor een tweede ronde uit.
Start: 7,5 eind: 8

Eric: hij sluit zich goeddeels aan bij Pedro. Een goede balans. Dit is de betere blond. Goede bitterigheid. Prettige smaak.
Start: 8 eind: 8,5

Anno: ja, Anno sluit zich aan bij voorgaande sprekers (Pedro en Eric).

Geluk is dit geen herbeleving van het Franse bier, dat Anno ooit meebracht (dat op het vakantieverblijf erg goed smaakte, maar in ons proeflokaal ietwat door de mand viel). Het smaakt minstens zo goed als de proefsessie bij de brouwer zelf.
Start: 8 eind: 8

Coen: De geur is erg goed. Het bier smaakt goed maar de zurige nasmaak blijft wat lang hangen.
Start: 7,5 eind: 7

Gij Zult Genieten – juni 2005 – nummer 93

6

Gemiddelde oordelen:

Start: 7,7 eind: 7,6

Ofwel: de nasmaak maakt het verschil.

Jouip

Frits: Dit bier is nog steeds erg lekker. Als het wat langer staat krijgt het wat weg van Leffe Dubbel van de tap. Een waar compliment!

Start: 8 eind: 8

Marcel: uit het voorgaande bier haal je makkelijker de smaken. Dit zit er toch meer in verweven. Er zit meer moutsmak in. Wel is de samenstelling nog fijner en is er sprake van nog meer balans. Marcel proeft nootmuskaat.

Start: 8,5 eind: 8,5

Nico: de geur is oké, niet overdreven moutig voor een bruin bier. De smaak kan Nico tot zijn eigen spijt helaas niet thuisbrengen: wat is het? Wel is het een evenwichtig bier.

Start: 8 eind: 9

Gerard: dit bier is minder dan het voorgaande bier. Voor een donker bier is het te dun: te weinig gekarameliseerd; te weinig gebrand. Het had zwaarder mogen zijn. Zit er kardemom in?

Start: 6,5 eind: 6,5

Hans: Als hij blind was geweest had hem het bier niet als een bruin herkend. Het is wel verschrikkelijk lekker. De nasmaak laat witte chocolade na, ietwat vettings bij het 'nahappen'.

Start: 8 eind: 8,5

Pedro: een aangename zurige geur, die zelfs de neus kriebelt. De eerste slok is in overeenstemming ermee. Maar de nasmaak is ketoembar (koriander) / citrusvruchten? Het zoete (karamel) wordt gemist. Het bittere gaat wat overheersen.

Start: 7,5 eind: 7

Eric: De geur en de smaak komen goed overeen. Eric haalt er laurier uit. Eric meldt nog het alcohol% laag te vinden (poe, verzucht Gerard, 7,5%: hier is sprake van inflatie!). Eric trekt de 20cl proefhoeveelheid in twijfel: het kan wel eens te weinig zijn!

Start: 8 eind: 8,5

Anno: bij voorgaande proefsessie was deze de beste van de twee. Anno weet nu waarom: vanwege de lekkere nasmaak: deze blijft lekkerder hangen!

Start: 8 eind: 8,5

Coen: goed bier, complexe smaken erin verweven. Nasmaak minder zurig dan voorganger.

Start: 7,5 eind: 7,5

Gemiddelde oordelen:

Start: 7,8

eind: 8

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 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.

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

