



oktober 2005, nummer 95

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 biergenoters, 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. Hoofstraat 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 De Savornin Lohmanln 9	8014 AM ZWOLLE	reizen & recreatie + webmaster (038) 460 3886
Wim van der Spek Eigenaar Little Valley Brewery in Hebden Bridge (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 Kuipers).

Een woord vooraf

Oeps ...

In het vorige nummer werd bij het verslag van Ermelo gesproken over voorzitter Nico. Dat mocht hij willen! Natuurlijk moest dat zijn voorzitter Eric. Er is geen staatsgreep gepleegd en alles blijft gewoon bij het oude. Een oprecht Pardon (met een hoofdletter!) aan de echte en de onechte voorzitter.

12 jaar Gij zult genieten

Vanavond sluiten we de twaalfde jaargang van Gij zult genieten af. Volgend voorjaar een feestje ter gelegenheid van ons koperen (heeft iets met brouwketels te maken) jubileum?

Hans 50

Oerlid Hans de V. vierde begin oktober zijn verjaardag in een passende omgeving, De Belgische Keizer. Ook een deputatie van GZG was uitgenodigd. Meest opvallend: ze hadden niet genoeg glazen voor de Orvallekes! Niet gerekend op echte Genieters?

Groot succes voor de verzamelde proefuitspraken van Hans. Vooral "Als dit het enige bier was geweest, had André Hazes nog geleefd", deed het erg goed.

Vakantiewerk in Engeland

In september was ik in Engeland. Een week daarvan heb ik meegewerkt in de Little Valley Brewery van ons lid Wim van der Spek. Elders een verslag daarvan.

Verder zal Wim regelmatig een update geven van de gang van zaken in de brouwerij. In dit nummer een eerste aanzet.

In dit nummer van Gij zult genieten:

- Het verslag van de proefavond van 26 september 2005 (met dank aan Sjef Inkoop, die nog wel de namen van de geproefde bieren wist),
- Het bierviltje van de maand,
- Geknipt voor u: CalderCask: new brewery for Calderdale,
- Vakantiewerk in Engeland,
- Koken met bier: Vlaamse stoofpot,
- Update 1 Little Valley Brewery.

Henk Brassien

Het verslag van de proefavond van 26 september 2005

Aanwezig: Gerrit, Pedro, Frits, Henk, Nico, Eric, Anno, Hans en Frans. Tijdens de betaling van de contributie voor de avond steelt Anno de portemonnee van Hans.

Nee jongens, het is nog geen contributieverhoging, nog twee maanden wachten.

Daarna is de opening door de voorzitter.

Anno zoekt zijn grenzen, blijven zoeken Anno. Acht dagen afwezig geweest, welkom.

Marcel (onze NS-er) had graag willen komen, helaas was hij verhinderd. Vandaag gaan wij twee bieren proeven, waaronder een Duitse bok en een abdijbier.

Het bokbier bevat 7,1% en het abdijbier 9% alcohol..

Voorzitter Eric vertelt over diverse proeverijen her en der. Er is een proeverij 9 tot en met 11 oktober bij Jan Burg in Ermelo. Henk vertelt tijdens het proeven over de nieuwe brouwerij in Engeland van Wim van der Spek, genaamd Little Valley Brewery. (Elders in dit nummer meer over de brouwerij – HB).

Bier 1 Duitse Bok (Andeck's Doppelbock) (nummer 17, totaal 252)

(Frans begint omdat hij dit keer moest notuleren, zijn favoriete bezigheid!)

Frans: karamelachtige, volle smaak. Heel helder, mooie schuimkraag, mooie bok, smaak blijft lang hangen en dat komt waarschijnlijk door een vleugje koriander. Het bier had wat kouder gedronken moeten worden, is nu wat boertig. 7,5/7,5.

Gerrit: smaakt bitter, proeft geen alcohol. Lekker bokbier een lekker bitterachtige bok. 7,5/7,5.

Pedro: vindt hem vies plakkerig. Geen bok. Moutige smaak, geen getroffen bier. 6,5/6.

Hans: terug van vakantie in Italië, geen bokcultuur, geen dubbel dan gaat hij een bok kopen. 6,5/6,5. Meer vakantiegevoel dan reinheid gevoel.

Anno: vindt dit ook geen bokbier. Grolsch is tienmaal zoeter. Lijkt op Rauchbier (hilariteit). 7/7

Eric: vindt dit geen bokbier. Een zoete Grolsch, ruikt naar een taaie zoon, geen slecht bier, vakantiegevoel Italië, fijn bier. 7,5/7,5 (Chimay conflict).

Henk: vindt het ook geen bok. 5/5.

Nico: gist voert de boventoon, er zit geen geur aan, een onprettig bier, zelfs een slecht bier: 6/4.

Frits: is positief over dit bier, rook in begin geen geur, het bier is overeenkomstig aan eigen brouwsel, is geen bok voor Nederland. 7/7.

Bier 2: Abdijbier: Abbeye des Rocks 9% (nummer 18, 253 totaal)

Frans: zalig bier, zware bruine met een krachtige stoot, zeer fruitig en heeft een mooie aanval 8/8.

Gerrit: lekker, complex, compliment voor de brouwer. Proeft bijna geen alcohol en qua smaak komt deze overeen met een Chimay blauw. 7,5/8.

Pedro: fruitige ambiance, geur komt overeen met een Chouffe, smaak is niet overdreven, aromatisch bier (klein beetje bitter): 7,5/7,5.

Hans: nietszeggend bananenbier (Mongoso), vindt het helemaal niks: 6/6.

Anno: smaken verschillen, goed bier, lekker, op de juiste temperatuur: 8/8.

Eric: vind het een zacht bier, proeft een peersmaak, beetje appel, proeft geen 9% alcohol. Veel depot en niet bitter als het vorige bier. Hij is verraderlijk, had iets kouder gemogen. 7/7.

Henk: wat te jong bier, had wat langer door mogen rijpen. Beter tijdje laten liggen, dan waarschijnlijk een lekker kerstbier. Ietwat te bubbelig, na anderhalf jaar is het een mooi bier: 7,5/7. (Ook nu hilariteit: ik had net een weekje meegeholpen in de brouwerij van Wim vdS en matigde mij opeens kennerswetenschap aan? – HB).

Nico: heel ander bier dan het vorige. Kruidig kerstbier. Hij proeft wat raars maar wat kan hij niet thuis brengen. Temperatuur had wat warmer gemogen. 8,5/8.

Frits: veelbelovend bier, moet hem wat langer laten liggen. Dan wordt hij beter, voller en zoeter. Hij is zeker een stuk zachter dan de vorige: 8/8.

Tot eind oktober!

Frans van der Ploeg

Bierviltje van de maand



Meegenomen uit Engeland. Neen, geen ijsbier (vreemd bierglas overigens), maar vanwege “the thick creamy head” van het bier. Schijnt een van de best verkopende Engelse bieren van dit moment te zijn. Niet geproefd, overigens. Alleen een viltje meegepikt. Brouwerij Strangeways in Manchester, sinds 1778.

Henk Brassien



CalderCask



THE NEWSLETTER OF HALIFAX & CALDERDALE CAMRA

ISSUE 6 www.hxcalderdalecamra.org.uk AUGUST 2005

In This Issue:

- Trip to the NE
- 30 Years & Still Campaigning
- Brewery News
- Pub of The Year 2005
- Beer Festival News
- Early CAMRA Memories
- Caption Competition
- Pub News
- History of the Three Pigeons
- Letters to the Editor
- Belgium Good Beer Guide
- Big 6 On The Big Screen!
- Keswick Beer Festival
- Around the World With CalderCask

NEW BREWERY FOR CALDERDALE



Christine McCafferty, Calder Valley MP performs the opening ceremony with, from left to right – Mayor and Mayoress of Calderdale, Wim van Der Spek, Mayor and Mayoress of Hebden Royd.

Calderdale's first organic brewery was officially opened on Friday 29th July by local Calder Valley MP Christine McCafferty who had the honour of turning the tap on the first barrel and creating the impressive cascading “beer pyramid” (see photo).

The aptly named LITTLE VALLEY BREWERY situated idyllically on the moors above Cragg Vale has now commenced brewing and has become our area's 5th micro brewery.

Brewer Wim Van Der Spek's months of hard work have finally paid off and at the well attended official launch he proudly unveiled his new brewing plant on which he plans to brew a variety of organically certified beers. Dutchman Wim, who lives in Hebden Bridge, has an MSc in food technology and is a qualified Master Brewer and having previously worked at several breweries, most recently the Black Isle brewery in the Scottish Highlands, has a wealth of knowledge and experience in the trade.

By using only the best high quality natural ingredients (locally sourced wherever possible) Wim is confident that his beers will be an instant success with the discerning beer drinker and has set his sights high in working towards achieving full organic Soil Association certification for his entire range of beers – a prized status that very few breweries manage to achieve. Future plans also include the bottling of all the beer range for the off-licence market.

So far only a handful of pubs have taken his beers, the Fox & Goose in Hebden Bridge and the Robin Hood Inn, Cragg Vale amongst them, but this will undoubtedly change in the coming months so remember the name and watch out for Little Valley beers in your local!

1 www.hxcalderdalecamra.org.uk

(CAMRA is vergelijkbaar met de Nederlandse vereniging PINT)

Vakantiewerk in Engeland

Ons lid (en Bestuurslid Culinair) heeft het voor elkaar: een eigen brouwerij en nog wel in Engeland. Hoe kwam dat zo en hoe staat het ervoor?

Het moest er een keer van komen. Vanaf zijn 15^e was Wim al bezig met zelf bier te brouwen. Werd in Wageningen voedseltechnoloog. Zijn baan bij een onderzoeksinstituut zegde hij op, werd Braumeister in München, fietste en passant van Lelystad naar Tibet, kwam onderweg een Engelse mevrouw (Susan Cooper) tegen, ze vonden elkaar wel aardig en Wim ging met haar mee naar Engeland.

Eerst werd hij daar brouwer bij The Black Isle Brewery nabij Inverness (Schotland, meer van Loch Ness). In een speciale uitgave van Gij zult genieten uit 2002 heeft Gerrit M daarvan verslag uitgebracht.

Het bleef kriebelen, als loonbrouwer kon hij niet dat doen, wat hij echt wilde. Dus zat er niets anders op, dan voor zichzelf te beginnen. En na een lange periode van voorbereiding was het voorjaar 2005 dan zover. De eigen brouwerij kon starten. Als naam werd gekozen de naam van de vallei, waar de brouwerij zich bevindt: Little Valley. In juli 2005 was de officiële opening (zie vorige pagina) en die verliep zeer succesvol. Loftuigen alom en een grote toekomst wordt hem voorspeld.

In mijn zomervakantie was ik anderhalve week in Engeland, onder meer om Hobbits (JRR Tolkien) te vangen. Maar, ook om een paar dagen bij Wim te kijken. Het werd een hele week en een werkvakantie.



Landelijke ligging

De brouwerij

De brouwerij ligt tamelijk afgelegen in een gebied, dat erg op de Ardennen lijkt. Een kilometer of tien van zijn woonplaats Hebden Bridge (tussen Manchester en Leeds, in het noorden van Engeland). 300 – 400 meter hoogte, flinke klimmetjes, glooiende heuvels, bos, riviertjes etc. De eigenlijke brouwerij zit in een voormalige varkensschuur van 11 bij 44 meter, een flinke ruimte dus. Er zijn meer schuren (mogelijkheid tot uitbreiding!), die voorheen tot een varkens- en kalkoenenmesterij behoorden. De schuur is totaal verbouwd, geïsoleerd, beveiligd en in compartimenten onderverdeeld. De diverse onderdelen van het brouwproces hebben zo elk hun eigen ruimte. De brouwerij is organisch, wat inhoudt, dat maximaal gebruik wordt gemaakt van milieuvriendelijk verbouwde grondstoffen en produktiemethoden.

Brouwproces

Brouwen van bier is een langdurig, tijdrovend proces. Veel tijd gaat op aan hygiëne. Enorm veel water is nodig om alles schoon te krijgen en te houden. En natuurlijk neemt het rijpingsproces de nodige tijd in beslag. Geduld is een noodzakelijke eigenschap voor een brouwer. Arbeidsintensief is het werk, zeker als je – zoals Wim – alles alleen moet doen. Aan hulp wordt gedacht, maar echt eenvoudig is dat ook weer niet. Als de brouwerij eenmaal goed loopt, kan er wel een man of tien aan het werk, zo groot is de brouwerij al wel. Nu dus gewoon wat te groot.



Het eerste brouwsel voor bier nr 6: Moor Ale (najaarsbier)

Soorten bier

Inmiddels heeft Wim zes bieren op het programma staan. Uiteraard de specifieke Engelse bieren als Ale, Stout en Bitter. Maar ook een witbier (meer weizen) en een blond bier, dat wat op Leffe Blond lijkt. Het is duidelijk de bedoeling de Engelsen ook eens wat anders te laten proeven. Hoewel, in winkels in Hebden Bridge zag ik ook Leffe, Orval, andere Belgen en zelfs

Lindeboom Pilsener uit Nederland. Op de website staan de zes bieren beschreven.

Opvallend is het lage (althans, voor onze begrippen) alcoholpercentage. Het meest succesvolle bier (Withens IPA (Indian Pale Ale)) heeft 3,9%. De reden: anders verkopen de kroegen niet genoeg. Liever dus twee glazen van 3,9% dan één van zwaarder bier.



De brouwerij met links het raam van de Directiekamer

Distributie

Zoals al gezegd, Wim doet nu nog alles alleen, ook de distributie. Met zijn Renault bestelbus rijdt hij de diverse pubs en restaurants in de omgeving af. In het begin alleen met vaten (groene met 30 l inhoud), maar zo langzamerhand ook met flessen (halve liters, zoals in Engeland gebruikelijk is). Landelijke distributie is – net als voor kleinere brouwerijen in Nederland – lastig. Verkoop via internet komt er in de toekomst wellicht wel van. Ook zijn er wel plannen voor verkoop in de brouwerij, maar ook hier geldt: eerst personeel. Rondleidingen? Idem, hetzelfde.

Website

Kijk vooral eens op www.littlevalleybrewery.co.uk. Lees daar bijvoorbeeld over de eerste prijs, die inmiddels behaald is met het bier Stoodley Stout. Onlangs gewonnen tijdens het Smithfield Beer Festival in Manchester. Hulde!

Henk Brassien

Koken met bier: Vlaamse stoofpot

Bron: de Knorr-receptenkalender (achterkant van woensdag 29 juni 2005)

Hoofdgerecht voor 3 – 4 personen.

De boodschappen

500 gram runderlappen
2 uien
250 gram champignons
1 winterwortel
2 plakken ontbijtkoek
25 gram margarine
250 ml bruin bier / 1 el suiker
1 zakje Knorr Mix voor stoofpotje (reclame!)
200 gram voorgekookte aardappelpartjes (koeling)
2 el peterselie om te garneren

Bereidingswijze

Snijd het vlees in blokjes. Snipper de uien. Snijd de champignons in plakjes, de winterwortel in stukken en de ontbijtkoek in dobbelstenen.

Verhit de margarine (mag ook olijfolie zijn!) en bak het vlees al omscheppend bruin met de uien. Blus af met het bier en de suiker. Laat dit op een laag vuur met gesloten deksen ongeveer 1,5 uur stoven (nog beter is zo'n oud petroleumstelletje).

Voeg, als het vlees bijna gaar is, de inhoud van het zakje Knorr Mix, 250 ml water, de aardappelpartjes en de ontbijtkoek toe. Breng het geheel al roerend aan de kook, zet het vuur laag en laat alles nog 15 minuten zachtjes stoven.

Strooi de peterselie erover.

Tips voor het bier (HB)

Met name de dubbele bieren zijn uitermate geschikt, voor de liefhebbers van het zwaardere werk: Kasteelbier donker of La Trappe Quadrupel. Maar, gezien de tijd van het jaar: een herfstbier.

Uiteraard stelt u ter zijde van uw bord een mooi glas bruin bier op. En niet alleen om naar te kijken.

Smakelijk!

Henk Brassien

Update Little Valley Brewery



Periodiek bericht van ons lid en brouwer in Engeland, Wim van der Spek

Ja, je kunt dit bericht ook aan de andere Gezetge-ers doorsturen. Het zesde bier is vandaag gebrouwen. En ik ben benieuwd. De verkoop van de vaten verslapt momenteel enigszins (ook de tijd van het jaar). Maar ik ben nu nieuwe markten aan het aanboren. De flessen zijn op weg, al is het nog een lange weg voordat we alles op orde hebben. Ik heb alle vijf de bieren nu getest en ze zijn alle vijf goed, inclusief de Stout en de Wheat die we afgevuld hebben. De bottlemachine werkt buitengewoon, dus geen gepriegel meer met trechttertjes. Ik ga weer naar mijn brouwsel (nr 15).

Gegroet, Wim

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.

