



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 Beugelje", 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 P.C. Hooftstraat 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 Mometeel in Engeland (bij Susan)	culinair en bijna een eigen brouwerij in Engeland	
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

Baltika Bieren

Op de eerste avond van het nieuwe jaar meteen al een bijzonderheid. Arthur van Traa, importeur van het Russische biermerk Baltika, komt ons vanavond kennis laten maken met "zijn" bieren.

Het begon allemaal op het kleine, maar genoeiglijke proefestival in Dalfsen, afgelopen zomer. Van Traa stond er ook en opens bleek Rusland ook mooie bieren te kunnen maken. Mijn eerste (en tot Dalfsen laatste) Russische proefsel bestond uit een dubieus mengsel van water, ijzererts en onduidelijke vlokken. Om het etiket te mogen afweken en toe te voegen tot mijn verzameling moest ik tenminste één slok(je) nemen. Zo, dat was eens, maar nooit meer!

Tot Dalfsen dus. Met name de Porter smaakte mij voortreffelijk.

Van het een kwam het ander en vanavond kunnen we met z'n allen op de Ruslandtoer. Vanavond weer proberen en zeker een paar (we hebben het over dorstige Russen) halve liters aanschaffen voor thuis.

Zythos Bierfestival Sint Niklaas (België)

Vorig jaar voor het eerst, als opvolger van de ter ziele gegane 24 Uur van het Belgische Speciaalbier: het Zythos Bierfestival.

Vorig jaar zijn we met een kleien afvaardiging geweest. De thuisblijvers kregen flink ongelijk. Dit jaar weer een weekendje naar België? Laten we het Sjef Reizen & Reizen vragen!

Vijlen november 2004

Vijlen, waar een afvaardiging van Gij zult genieten het Hertbier geproefd heeft in Boscafé Het hijgend hert en een bezoek bracht aan de Belgische brouwer, waar het bier vandaan komt (zie krantje december), was weer eens in het nieuws (de Volkskrant 28 jan 2005). En wel vanwege zijn Kroegjes Routes. Zie de overdruk van het artikel.

Zelf heb ik met ex, beide zonen en hun vriendinnen gedurende een weekendje in december (ter gelegenheid van mijn verjaardag) nog zo'n route gelopen (ja, met bezoek aan het boscafé). Een aanrader: mooie streek, mooie paden, flinke klimmetjes ook, maar – ook belangrijk – steeds is er aan het begin, aan het eind of onderweg een kroegje om even bij te komen.

In dit nummer van Gij zult genieten

- De Vijlenerberg Kroegjes Routes,
- Het verslag van The night of the old beers,
- De gedichten van Genietdichter Piet,
- Gij zult genieten terug naar school: proefavond Saxion College,
- "Onze" kaasboer met een prijs in De Swollenaer.

Henk Brassien

Gij Zult Genieten – januari 2005 – nr 88

3

Niche



Sipatsierplek

Wandelen of naar het café? Niche, neergestoken in het Zuid-Limburgse Vijlen, is niet voor één gat te vangen. Beide dus. Dat komt goed uit, want een aantal tavernes in de omgeving van de Vijlenerberg heeft sipatsierroutes, wandelingen van 5 tot 15 kilometer, uitgezet. Nu zijn er in Nederland wel meer kroegjesroutes, maar er gaat niets boven sipatsieren en onthaasten in het heuvelland.

Heeft onthaasten iets met economie te maken? De verloofde van Niche vindt van wel. In alle rust struikend door bossen, holle wegen en glooiende weilanden kom je sneller tot besluiten over belangwekkende aankopen. Dat effectueer je daarna bij de open haard in een herberg.

Negen kroegjes in de omgeving van Vijlen (bij Vaals) zijn inmiddels aangesloten op deze sipatsierroutes. Café A Gen Kirk in Vijlen, Herberg Oud Holset in Holset, Taverne de Grenssteen in Vaals, Auberge le Barbeau in het Belgische Sippenaeken, Café Buitenlust in Carnegem, Herberg de Smidse in Epen, Café het Pintje en Bie de Tantes in

Mechelen en, *last but not least*, Boscafé 't Hijgend Hert op de Vijlenerberg.

Uitbater Hank van der Vleuten van 't Hijgend Hert: 'In een paar weken tijd zijn er bijna vijftiend gratis routebeschrijvingen van de wandelingen meegenomen. Je merkt dat de Vijlenerberg en omgeving zich steeds meer ontpopt tot wandelparadijs voor de actieve Bourgondische loper. De kroegjes die zijn aangesloten op de route hebben gemeenschappelijke kenmerken. Eigen steer, klein, nostalgisch, gezellig, gastvrij en informeel. Daarin onderscheiden we ons van de wat meer traditionele horecabedrijven in de streek.'

Die kenmerken trekken Niche wel. Café A Gen Kirk staat vol met religieuze antiquiteiten, in 't Hijgend Hert weerklinkt de onverschuldigde schlager *Tanze mit mir in den Morgen* van Gerhard Wendland (1961), en wie de huiskamer van herberg Bie de Tantes in Mechelen betreedt, loopt direct tegen een portret van Juliana en Bernhard aan. De taverne is net een half jaar open en over belangstelling hebben de uitbaatsters let en Moniek in het geheel niet te klagen.

Toch vindt Niche een waarschuwing op zijn plaats. In deze negen pleisterplaatsen kan het zo gezellig worden dat de wandeling er verder bij inschiet. Of dat de verloofde besluit een week langer te blijven. Erg goed voor de regionale economie.

Peter van den Berg

Opmerkingen en suggesties:
economievolkskrant.nl

Gij Zult Genieten – januari 2005 – nr 88

4

Night of the old beers, 29 november 2004.

Na het succes van de eerste editie (november 2002) kon een herhaling niet uitblijven. Daarom vanavond wederom een Night Of The Old Beers. Menigeen had weer eens in bierkast, kelder of kruipruimte gekeken en menig fraai oud bier was tevoorschijn gekomen. Grote sponsor was Ton Jonkers, voorheen de kroegbaas van ons vroegere clubhuis, het inmiddels niet meer bestaande Literair Café In de Sinnepoppen. Twaalf maal Hoegaerden Grand Crué THT 1996, elf maal Liefmans Gouden Band THT 1999 en tien maal Affligem Tripel van een onbekend jaar.

Even leek de avond niet door te gaan, toen zaterdagmiddag gebeld werd dat onze proefruimte in onderhoud was. Niet door laten gaan was geen optie meer en gelukkig konden we op de vide van de benedenverdieping van 't Beugeltje terecht.

Met 15 deelnemers was het een goede opkomst: Frans, Nico S, Nico B, Gerard V, Eric, Hans, Frits, Gerrit, Anno, Coen, Piet S, Gerard H, Pedro, ikzelf en niet te vergeten onze gast DE Kaasboer van winkelcentrum Zwolle Zuid: Harry Schonewille. Vanavond zou hij een en ander over kaas vertellen en volgend jaar helpen wij hem bij een proefavond.

Vanavond was alles gratis: het zaaltje (vanwege de onderhoudswerkzaamheden) en het bier (want gratis door de bezoekers meegenomen). Als beloning werd daarom het financieel jaaroverzicht 2003 – 2004 zonder enige discussie goedgekeurd, met dank aan Anno, de beheerder der penningen.

Tja en hoe gaat zo'n avond dan verder? Op een tafeltje stonden de vele bieren uitgesteld. Een ieder mocht eruit kiezen en er wat van vinden.

Natuurlijk zat er ook wel eens een misser tussen, een bier dat echt te lang gestaan had en "niet meer te zuipen was" om het maar eens grof te zeggen. Gelukkig waren dat de uitzonderingen. Veel bieren waren de (soms vele) jaren goed doorgelopen.

Een greep uit de ervaringen: de Hoegaerden was moutig geworden, maar zijn alcohol was nog goed aanwezig, smaakvol gebleven. Affligem: wisselend. Enkele flesjes waren waarschijnlijk een beetje lek geweest en de inhoud smaakte absoluut niet. Ander flesjes waren juist zeer smaakvol geworden. Een beetje roulette, dus. Liefmans? Ja, daar moet je liefhebber van zijn. Zuur bier, dat met de jaren alleen maar zuurder werd. Menige vulling sprong spontaan uit een kies. Alleen Gerard V toonde zich een waar liefhebber en mocht zelfs nog de overgebleven flesjes mee naar huis nemen (hij zal ze bij Ton weer leeg inleveren).

Na een eerste proeverij kreeg kaasboer Harry het woord. Hij vertelde hoe kaas eigenlijk per ongeluk ontstaan was (direct al een overeenkomst met het ook

ooit per ongeluk ontstane bier). Melk, stremsel dat hobbelig vervoerd werd en dik werd en nog bleek te smaken ook. Door bewerking met zout, kruiden, verschillende bewaartijden ontstonden zo diverse soorten kaas. Ook de soort melk is uiteraard bepalend. Roquefort kwam wel heel romantisch tot stand.

Een herder legde een kaas in een grot en beleefde met een herderinnetje mooie momenten. Vergat de kaas en toen de verkering uit was en hij honger kreeg, dacht hij opeens aan de kaas. Door een schimmel in de grot zag de kaas er opeens heel anders uit. Maar smaakte voortreffelijk! Tot op heden.

Harry liet het niet bij vertellen alleen. Zoals het een goede kaasboer betaamt liet hij ons proeven. Zeer attent had hij ook diverse trappistenkazen meegenomen. Goed in de smaak viel ook een placebo van Old Amsterdam (even lekker, maar stukken goedkoper). Nog wat namen? Oude van Pietershoeve, Chimay, Delfs Blauw (Gouda 60+), sambalkaas, Passendale. En na afloop kreeg een ieder een zakje met kaasgoodies mee.

De kaasschaal kon nog een tijdlang doorgegeven worden, terwijl het proeven weer verder ging. Harry vond de Liefmans absoluut niet lekker, de Hoegaerden wat zuur, maar de Einbecker van 1995 OK. De stemming bleef zeer geanimeerd. De eigen brouwsels (blik) van Gerard V (moest Porter zijn) kwamen niet door de keuring en verdwenen in de haastig van beneden opgehaalde emmer.

Het Kasteelbier 1999 werd tot de laatste druppel opgedronken en mocht zich winnaar van de avond noemen. Ook de 15 jaar oude Westmalle Tripel scoorde uitstekend. Zelfs het Eindejaarsbier 1995 van Heineken had de tijd goed overleefd. En dat gold ook voor de Deugniet uit 1992. Anders verging het met Obligatiebier van De Gans (1993 – 1997): een roemloos einde in de emmer: alle negen verzuurd!

Onderwijl hield Piet S een traditie in stand. Het loopt tegen Sinterklaas, je heet Piet en dat schept verplichtingen. Zijn spontane literair-bierologische uitbarstingen zijn aan het einde van dit verhaal in alle rust na te lezen.

Een bijzondere rareiteit was de 1,5 literfles Peperbusbier, een feestbier genaamd. Nou, een mooi feest was het niet. Half fris, half bier, beetje kamfer?

Grote verrassing: het ene flesje Zwolsch Zog, ons etikettenbier bij het éénjarig bestaan, nu tien jaar geleden. Het was erg lekker geworden, wat caramellig.

Prijs voor de mooiste namen: Babybier en Vruchtwater (door Coen en Frits gebrouwen ter gelegenheid van een – raadt het al – geboorte). En voor zelfbrouwbier smaakte het goed, ook dat nog.

Voor zover na te gaan was de 75 cl Hertog Jan Tripel uit afvaljaar 1989 het oudste bier, op de hiel gezeten door Westmalle Tripel 1990.

Naarmate de avond vordert neemt de kritiek op de Affligem af. Toch een laathloersbier? Of een milder oordeel naarmate de stemming stijgt?

Nico B betoont zich een professioneel proever. Van ieder proefsel maakt hij een nauwkeurig verslag. Hij was erg te spreken over de Affligem!

Het wordt langzamerhand een latertje. Om 22.45 uur zijn we nog met z'n elfven en pas tegen twaalfen verlaten de laatste proevers het café. Mooie, genoeglijke avond, ongedwongen en lekker zeuren over oude bieren. In 2006 de derde versie dan maar?

Henk Brassien

De gedichten van Piet

Het dubbele gevoel

Het schip was nog op volle zee
En toch was daar al de PTT
De postbode had een onbekende brief mee
De hoofdpiet las deze eens rustig op de plee

Makkers staakt uw wild geraas
Het klinkt wellicht wat dwaas
Maar hier ligt een uitnodiging voor het proeven van bier en kaas
En wel voor Sinterklaas

In Holland aangekomen is Sint anoniem naar Zwolle gevlogen
Het is waar en niet gelogen
Allen de echte proevers zijn naar het Beugeltje getogen
Hier zullen de kelen niet opdrogen

Deze Bier-Kaas proeverij staat nergens op de kaart
Dit Bier, genaamd Grand Cru triple, is van bijzondere aard
En de Chimay kaas erbij maakt het "dubbel" waard
Het bijzondere zit 'm in de staart

Normaliter word ik op een schimmel vervoerd
Maar nu zijn mijn pupillen zijn door deze blauwe geroerd
De oudheid van dit Hoegaerden bier maakt mij zeker niet beroerd
De man die dit heeft kunnen bewaren, heeft vast goed geboerd

De kriebels

De Sint had er in Spanje al last van
Hij voelde het zo nu en dan
Enmaal in de haven van Alkmaar
Was het gevoel al weer daar
Hij voelde het achter in zijn mond
En gevoel wat hem wel aanstond
Enmaal bij gekomen van de intocht
Wist hij weer waar hij naar zocht
Dus vanavond is de Sint hier weer present
En weet zeker dat hij goed wordt verwend
Tjonge, Henk Brassien heeft niks teveel gezegd
De tafel is vol met oude bier en smaakvolle kaas belegd
De Westmalle triple van 15 jaar oud heb ik met de ogen dicht geproefd
En heeft alle voorgaande ervaringen afgetroefd
De mix van de zachtheid en portsmaak doet mij aan mijn jeugd denken
Toen ik ook nog wat vaker een biertje kon schenken
De nasmaak door dit mengsel maakt het tot grote klasse
Dan de Wearder kaas erbij zal menig bierproever verrasse

De kriebels zijn geheel verdwenen
En er is een goed gevoel voor in plaats verschenen
Het Bourgondisch leven komt tot zijn volle recht
Hier tussen de IJssel en de Vecht

Vrijheid van meningsuiting

Ook is het de Sint niet ontgaan
Heel Nederland was ontdaan
De vrijheid van meninguiting is vermoord
Theo van Gogh wordt niet meer gehoord
Waar moet het heen met dat kleine land
Verliest iedereen dan zijn verstand
Nee gelukkig zijn er groeperingen die gaan voor de dialoog
Die zitten het liefst achter de toog
Want met de integratie van biersoorten, wit, bruin, blond, donker, licht of
zwaar
Zijn we al jaren klaar

Bij Gij Zult Genieten wordt de mening vrijmoedig geuit
Is het zuur, bitter, ezenig of fruit ?
Over smaak valt gelukkig niet te twisten
De bierproever laat zich niet kisten

Dan nu maar over tot het proefverslag van de Sint
Dit bier uit 1994 is prachtig belegen en heeft toch 'n frisse tint
Afgewisseld met een overheerlijke brokjes kaas van Harry Schonewille
Daar zal de Sint zich niet aan vertille
De "Zwolse Zog" komt ondanks de extreme leeftijd nog fundamenteel tot zijn
recht
En het is lam als je daar niks van zegt.

Piet Schouten, genietdichter

Proefavond bij Saxion Hogeschool Deventer

Van tijd tot tijd maken we buiten de deur reclame voor het edele Genieten.
Ditmaal bij Saxion Hogeschool in Deventer, waar een zestal studenten Facility
Management geheel projectmatig (volgens een uitvoerige en zorgvuldig
opgezette planning) een bierproefavond moest organiseren. Daarmee konden
ze punten verdienen. Via een der vaders (een klant van Sief Inkoop) werden we
benaderd en zo kwam het, dat Frits en ik op woensdag 8 december 2004 tegen
17.45 uur de parkeerplaats van de school opreden.

Omdat het koud was, begon de avond met erwtensnert met worst en
stokbrood.

Onder het toezicht oog van een docent (die elders in het gebouw ook nog een
drie gangenmaaltijd moest controleren) opende David Menkveld (één der
studenten) de avond. Daarna mocht ik het een en ander vertellen over Gij zult
genieten en het drinken van bier in het algemeen en dat er meer was dan
alleen pils (menig student keek verbaasd). Niet te lang, want er moest geproefd
worden en een te lange avond zou kosten van Beveiliging met zich
meebrengen.

Iedere student mocht vier mensen uitnodigen, zodat 24 bezoekers (m/v, jong
en wat ouder) vol verwachting (nog overgehouden van Sinterklaas) wachtten
op wat zou gaan gebeuren.

De proefglazen waren beschikbaar gesteld door Jan Ermelo, onze
hofleverancier, waar ook de geproefde bieren waren ingekocht (de kosten
bleven fraai binnen de strenge budgettering). Per tafel van zes werden twee
flessen uitgeschonken, voor de liefhebbers bleven vier extra flessen over om uit
te schenken voor een tweede ronde. Gaandeweg de avond begrepen de
proevers beter waarom niet iedereen een volle fles kreeg.

Frits, als kenner van het brouwproces, kondigde de vijf uitverkoren – van
smaak sterk verschillende – bieren stuk voor stuk aan. Als eerste, precies op
tijd, om 18.30 uur een Mort Subite (Geuze Lambic, 4,5%, zurig.) Wisselende
reacties volgden, niet iedereen was er kapot van. Tussen bier 1 en 2 gaf Frits
een korte maar duidelijke uiteenzetting over het brouwproces.

De bitterige smaak van het tweede bier, Christoffel Blond (6%) viel al beter in
de (gemiddelde) smaak.

Bij de Grimbergen Dubbel (zoetig, 6,5%) verschenen al wat meer blijde
gezichten. Daarna werd de volgorde iets gewijzigd. Het laatste bier werd het
een na laatste en omgekeerd. De Orval voor het laatst bewaren (b)leek niet
juist.

Als vierde proefsel volgde Westmalle Tripel (moutig, wat scherper qua smaak,
9,5%), tot grote schrik van een jongedame in het publiek. Na een eerste slokje
leek de bliksem in haar mond te zijn ingeslagen. Het was niet haar favoriete
bier, dat was duidelijk. Over het algemeen werd de Tripel echter wel
gewaardeerd.

Steeds vaker bleef wat bier in de glazen achter, zodat ook de spoelbak goed
mee kon proeven.

Orval (zurig, koriander, 6,2%) kwam als laatste en ja, het kwam uit. Twee
flesjes bleven over, Orval heeft een dermate eigen smaak, dat menigeen daar
erg aan moest wennen, laat staan ervan kon genieten.

Na het Orvalleke volgde ter neutralisering een tweetal rondjes frisdrank met
warme hapjes. Daarna nog de afsluiting (Frits en ik kregen een Irisbon voor de
moeite: dank, dank, maar graag gedaan!) en we konden tegen negenen
huiswaarts gaan.

Het publiek was tevreden, had de avond als leerzaam ervaren en zou – behalve
die ene jongeman die pleitte voor een Grolschavondje – eens wat vaker een
ander bier gaan proeven. Op naar Ermelo dus of naar de plaatselijke slijter
aan bijv. de Boxbergerweg. Wie eens wilde komen kijken bij een van onze
gewone profavonden was welkom, maar niet allemaal tegelijk svp. We zijn een
klein genootschap en willen dat ook wel blijven.

Henk Brassien

Kaasspecialist Zwolle Zuid beste specialiteitenwinkel

Het zal sommige Zwollenaren niet ontgaan zijn. De Kaasspecialist in het winkelcentrum Zwolle-Zuid staat als beste specialiteitenwinkel van Overijssel in restaurantgids Lekker vermeld.



Bedrijfsleider Harry Schonewille is erg blij met deze nominatie: "Twee weken geleden kreeg ik het Gouden Kaasmes uitgereikt. Ik deed mee aan de wedstrijd voor beste kaaswinkel van Nederland. Een jury beoordeelde de winkel op punten als hygiëne, het winkelbeeld en het brede assortiment. Ik ben niet de beste van Nederland maar scoorde wel hoog." Schonewille kreeg niet alleen het certificaat maar ook het tijdschrift Lekker. Daarin bleek zijn winkel als beste uit de test te komen. De Kaasspecialist is blij met de nominaties en vastbesloten de winkel verder te verbeteren. Zo wil hij de rauwmelkse kazen pro-

moten. "Veel mensen denken dat deze kazen slecht zijn. Dat is niet waar. Daarnaast zijn ze lekkerder dan gepasteuriseerde kazen. Kaas die van rauwe melk is bereid, heeft namelijk een vollere smaak." Verder is er een ruim aanbod in delicatessen zoals ro- de en groene pesto, zongedroogde tomaatjes, olijven en pappadews. Wie graag verschillende kaasjes wil proeven, kan terecht op de proeverijen die de Kaasspecialist regelmatig organiseert. Voor meer informatie hierover bel 465 85 54 of kom langs aan de Van der Capellenstraat 51. Meer informatie bel www.dekaas-specialist.nl.

Weekblad De Swollenaeer, 29 november 2004: "onze" kaasboer!

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