



februari 2006, nummer 98

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 € 6,00 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 : gijzultgenieten@planet.nl
Website : www.gijzultgenieten.nl

DE VOORPLAAT

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

Een woord vooraf

Sint Niklaas

Komend weekend vertrekken zes Genieters naar het Belgische Sint Niklaas om daar te genieten van het alweer derde Zythos Speciaalbierenweekend. Een bijzonderheid ditmaal: Anno en Frits nemen hunne dames mee!

Frits heeft kans gezien wederom het fraaie kasteelhotel te reserveren (met de gratis stadsbus voor de deur!). Hulde!

In de uitgave van maart volgt een verslag, zodat degenen, die er niet bij waren, weten wat ze nu weer gemist hebben.

Jubileum 12,5 jaar

Voor de organisatie van het 12,5-jarig jubileum in mei heeft zich inmiddels een feestcommissie gevormd: Hans ("2006 = jaar van de Nederlandse bieren"), Anno en Frits.

De contacten met TV Zwolle zijn weer aangehaald en we hopen nog steeds, dat we "in beeld zullen komen". Liefst natuurlijk op de jubileumavond.

Nog een jubileum

In april zal de 100^e (jazeker!) uitgave van dit krantje verschijnen. Hoe dat nummer eruit zal zien, is nog een verrassing. Ook voor mij.

Volgende maand

Op de proefavond in maart komt de grote baas van OLM Bieren ons het een en ander over zijn bedrijf vertellen. Met name voor de Genieters, die ooit nog voor OLM-Verzekeringen hebben gewerkt, zal dit wellicht een rare gewaarwording zijn?

Bierweek ZHTC

En, hoe was het bij de jaarlijkse bierweek van het Zwolsch Hoger Technisch Corps? Zelf kon ik niet mee, m'n zusje was jarig. Laten we de wel aanwezig geweest zijnden maar eens vragen. De eerste geruchten gingen over zo'n 300 aanwezige soorten bier. Het lijkt "Ermelo" wel.

De wepsait

Blijf regelmatig kijken naar onze eigen website www.gijzultgenieten.nl. Webmaster Frits maakt hem steeds mooier en professioneler. Kijken dus!

Slowfood Zwolle

9 april in De Proosdij: Slowfood organiseert een proefmiddag. Gij zult genieten is gevraagd voor de bieren te zorgen. Vanavond meer.

In dit nummer van Gij zult genieten

- Het verslag van de proefavond van 30 januari,
- KBC, het bierviltje van de maand,
- Koken met bier: kip in biersaus. Zie de toelichting.

Henk Brassien

De proefavond van 30 januari 2006

Tien aanwezigen, vanavond: Gerard V, Anno, Gerrit, Henk, Frits, Nico B, Pedro en Hans. Harry de Wit is voor het eerst en heeft GZG gevonden via de site. Emile Hoogterp komt om 21.30 uur (het eerste bier is dan reeds door de kelen) en is gekomen op aanraden van Nico.

Eric is met kennisgeving afwezig (studie vergt toch veel energie).

Omdat de voorzitter niet aanwezig is, is er even onwennigheid wie het voorzitterschap op zich moet nemen. Frits werpt zich op en Nico doet verslag.

Frits opent de avond en heet de nieuwkomer **Harry** welkom en geeft aan hoe een GZG-avond gaat.

Mededelingen

Frits: op 3-4 maart is er weer de beroemde 24-uur van Sint Niklaas. Frits zal aan de niet aanwezigen een mail doen uitgaan voor aanmeldingen. Henk, Anno en Frits zullen zeker gaan.

Frits: ter introductie van het eerste bier geeft Frits aan, dat hij onlang bij de brouwerij Us Heit (Onze Vader) in Bolsward is geweest. Hier heeft hij enkele ¾ literflessen Elfstedenbier gekocht. Tevens een door de brouwerij gemaakte whisky kon nog worden aangeschaft. De whisky wordt op dezelfde wijze (tot aan het jonge bier) geproduceerd, waarna vervolgens een destillatie plaats vindt.

Nico en Emile: in de week van 6-11 februari vindt de jaarlijks bierweek plaats van het ZHTC (Zwolsch Hoger Technisch Corps, Emile is voorzitter van de bierweek). Meer dan 300 bieren uit de hele wereld kunnen hier dagelijks van 14.00 uur tot de late uurtjes worden geproefd. 's Avonds is het druk, met name op de donder- en vrijdag. Een GZG-afvaardiging zal dinsdag 7 februari een bezoek afleggen. Wel binnen zijn voor 20.00 uur, want dan is het gratis; na 20.00 uur is de toegang 3 Euro.

Henk: tijdens de proefavond in maart zal de eigenaar van OLM Bieren uit Winschoten aanwezig zijn. Misschien neemt hij nog wat lekkers mee.

Henk: in mei bestaat GZG 12,5 jaar en voor deze gelegenheid zal Meine Boonstra van TV-Zwolle worden uitgenodigd tbv een verslag voor "De Zwolse week bekeken". Om die avond wat meer body te geven wordt er spontaan een jubileumcommissie opgericht bestaande uit: Hans, Frits en Anno. Hier zal meer van gehoord worden.

Hans: wil graag het jaar 2006 uitroepen tot het jaar van het Nederlandse bier. Hiervoor zoveel mogelijk Nederlandse brouwsels de papillen laten passeren. Een ieder juicht dit voorstel toe. Aan leden met een liesbak wordt gevraagd hun landelijke routes aan te passen.

Frits: meldt dat eventueel een excursie naar La Trappe (Koningshoeve te Berkel-Enschot) georganiseerd kan worden, hiervoor zal hij info opvragen.

Maar dan nu het echte werk, de geproefde bieren van vanavond.

Biernr 6/262: Elfstedenbier, 7,5%, brouwerij Us Heit t.h.t 4 april 2007

Gerrit	7,5-8	Niet echt geroken en het glaasje was snel leeg (had dorst). Lijkt op een dubbel, bitter-zoetig. Hartstikke lekker.
Hans	6,5-6,5	Als een dubbel, maar de geur is anders (niet fris). Maar voor een dubbel niet vol genoeg van smaak.
Gerard	8-8	Erg gehopt, voor een dubbel te dun. Doet denken aan een Orval. Gebrande mout is goed te proeven. Omdat het het nieuwe jaar is twee achten.
Pedro	7-7,5	Ruikt lekker, een aangenaam fruitige, zoetige smaak. Makkelijk, neutraal met een bittere nasmaak. Goede balans en een goede opener.
Anno	7,5-7,5	Het geurt zurig (zoals ieder bier van Us Heit). Lekker en doet denken aan een dubbel. Vindt hem niet echt dunner.
Frits	7,5-7,5	Sluit zich aan bij de voorgangers, heeft herinneringen aan rozijnen (als een Carolus Ambrio? die een gelijke smaak heeft).
Henk	7,5-8	Lekker bier dat enigszins lijkt op een Rochefort 6, meent laurier te proeven.
Nico	8-8	Een fris sprankelend,zoetig bier, dat hoog in de mond blijft hangen. Bitterig met een lange bittere nasmaak.
Harry	8-8	Is een bierliefhebber ipv een bierkeurder. Lekker bier met bittere nasmaak.

Statistieken: Start: 7,5, Eind: 7,7, Gemiddeld: 7,6

Biernr. 7/263: Abbaye de Rocs, 9%, lábbaye de Rocs, t.h.t december 2006

Henk	7-7,5	Doet hem denken aan een stoffige oude fles La Moinette van 20 jaar oud. Dit bier heeft echter twee bezwaren; teveel alcoholsmak en het smaakt teveel naar rozijnen. Geurt net alsof er chloor in zit. Wie dit ruikt, is zijn verkoudheid meteen kwijt.
Nico	7-6,5	Ondanks zijn verkoudheid ruikt hij dit bier wel. Zeer moutig en zeer zwaar. Smaakt lijkt in begin niet zoet en verder is de smaak vrij neutraal en vlak. Vervolgens overheerst het plakkerige zoete.
Harry	6,5-6,5	Zwaar bier met een brandlucht/caramel met veel alcohol. Om lekker te drinken te zwaar. Voor koken kan dit een goed bier zijn. Zou er geen twee van nemen.
Emile	6,5-6,5	Ruikt alsof je in een oude brouwerij loopt. Smaakt te zoet met te veel alcohol.
Gerrit	6,5-6,5	Het bier ruikt lekker, maar door het hoge alcoholpercentage staat het tegen. Het bier is te zwaar.
Hans	5-4,5	Maakt een vergelijking dat je bij een elfstedentocht de hossende toeschouwers juist dit bier moet geven. Niet lekker, krijgt glas niet leeg. Doet hem denken aan één van de zes probeersels van Grolsch.
Gerard	7-7	Het is een bijzonder bier (technisch gesproken). Tijdens de gisting is niet vergistbare suikers toegepast om de 9% en

de zoete smaak te verkrijgen. Een bijzonder brouwproces, een port onder de bieren, Kan niet zeggen dat hij het bier lekker vindt.

Pedro	6-7	Geurt als mout met chemicaliën. Smaakt verrassend omdat niet alleen de alcohol overheerst. (wat wel zo is bij bijvoorbeeld Het Kanon, Amstel Gold en Gladiator). Dit bier kan goed doorgaan als een after dinnerbier (samen met een sigaar) en zal het ook goed bij het koken doen.
Anno	8-8	Sluit zich bij Pedro aan. Hoeveel alcohol wordt niet echt geproefd. Houdt van port en daar doet dit aan denken. Genietbier met portgevoel. Typisch bier dat na de bevroren sporentocht op de Lemelerberg gedronken moet worden.
Frits	7-6	Sluit zich aan bij Henk. Geur geen wow. Power best aardig. Een bier van net nix, geen after dinnerbier

Statistieken: Start: 6,7, Eind: 6,6 Gemiddeld: 6,6

Nico Broek.

Het bierviltje van de maand

Als 2006 dan toch voor ons het jaar van de Nederlandse bieren wordt, kan het geen kwaad even wat reclame te maken voor KBC, het Klein Brouwerijen Collectief. Kijk vooral voor meer info op hun site.

Henk Brassien

Koken met bier: kip in biersaus.

Afkomstig uit het boek "Vlaamse bierechten proeven" door Sonia de Kimpe. Het recept werd aangeleverd door G. GOORMANS (wat een naam!) uit Mortsel

Het recept was mijn aandeel in de bieretavond met het toenmalige bestuur van GZG bij Nico S thuis, maart 1995. En we leven allemaal nog.

De boodschappen

Een in kleine stukken gesneden kip van 1250 gram, peper uit de molen, zout, 3 eetlepels bloem, 3 grote gesnipperde ajuinen, 350 gram gesnipperde wortelen, 350 gram gesnipperde bleekselderijstengels, 1/3 liter De Koninckbier, 2 theelepels paprikapoeder, mespuntje kaneel, 3 eetlepels koffiemelk, worcestershiresaus, 1 kg aardappelpuree, gehakte peterselie.

De bereiding

- Spoel en droog de stukken kip en strooi er peper en bloem op.
- Maak de boter warm, fruit daarin de ajuinen geurig en glazig en voeg er de selderij en de wortelen aan toe.
- Laat de groenten onder af en toe roeren zacht worden.
- Braad de stukken kip aan in hete boter en voeg 8 eetlepels water bij.
- Laat de kip gedurende 20 tot 25 minuten stoven op een laag vuur.
- Zet intussen het bier op een warme plaats, schenk het dan in de pan en laat de inhoud zonder deksel op een getemperde vlam of kookplaat doorkoken.
- Maak een papje van het paprikapoeder, het kaneelpoeder en de koffiemelk en schenk dat na 10 tot 15 minuten in de pan.
- Controleer, als de vloeistof bijna verdampt is, of de kip gaar is en voeg aan het gerecht naar smaak een snuifje zout of worcestershire toe.
- Dien op omgeven door de groenten en voorzie een gepersileerde aardappelpuree (sterkte met het soms wat afwijkende Vlaamse taalgebruik).

Garnering

Een goed gekoeld glas De Koninck.

Variatip

De wortelen en bleekselderijstengels vervangen door gele, rode en groene paprikasnippers.

Smakelijk!

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.

