



september 2006, nummer 102

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 genoegten 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		voorzitter
P.C. Hoofstraat 2	8023 AK ZWOLLE	(038) 453.4191
Anno Buis		penningmeester & ledenadministratie
Commissarislaan 148	8016 LV ZWOLLE	(038) 460.1890
Gerrit Mulder		logistiek
Glanerbeek 133	8033 GB ZWOLLE	(038) 454.6890
Frits Coers		reizen & recreatie + webmaster
De Savornin Lohmanln 9	8014 AM ZWOLLE	(038) 460 3886
Wim van der Spek		culinair
Eigenaar Little Valley Brewery in Hebden Bridge (Engeland)		
Henk Brassien		publicaties en tijdschrift
Thorbeckegracht 3/C	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

TV Zwolle?

Het blijft altijd spannend, komen ze wel, komen ze niet. TV Zwolle vanavond wel bij ons aanwezig?

Vorige krantje

Neen, het was niet de bedoeling om zoveel mogelijk papier te gebruiken. Ook niet om lege pagina's voor eigen gebruik te bieden.

Wat het wel was, die vier blanco pagina's en de reclame ergens binnenin? De drukker wilde graag digitaal (op CD) de kopij aangeleverd hebben, maar wist niet helemaal goed raad met de juiste pagina-indeling. Kinderziekte of structureel?

Witbier in Zwolle

Ons periodiek maakt ook deel uit van de verzameling Zwolse tijdschriften in het HCO (Historisch Centrum Overijssel). In ruil daarvoor mogen we nu een artikel van archivaris Wim Huijsmans over het brouwen van witbier in Zwolle overnemen in Gij zult genieten.

Vakantiebier

Sjef Inkoop was in Italië en heeft een (zou het zo zijn?) een verrassend bier meegenomen. Zelf was ik op Texel en heb ook daar wat gevonden. Vanavond aan u allen om uw oordeel te geven.

In dit nummer van Gij zult genieten:

- De afsluiter van het voorseizoen (Ermelo, 6 juli),
- Een vakantiegroet,
- Witbier in Zwolle,
- BBQ van Slowfood (Dalfsen, 9 juli),
- Het verslag van de proefavond van 26 juni,
- Wildproeven,
- De Texelse Bierbrouwerij.

Henk Brassien

Ermelo, 6 juli. Het begin van de zomer

Zo langzamerhand weten we al niet beter, de eerste donderdag in juli is voor Ermelo. Daar begint dan ons zomerreces. En altijd maar weer die Vlaamse fritten en die Spareribs in Jan's Vlaamse Café De Hazenburg! En, niet te vergeten de speciale openstelling van de hal met meer dan 750 bieren, zodat we in de zomer niet droog komen te staan. En ... de blindproeverij met als inzet het All Time Ermelo Kampioenschap.

Vroeger was Jan zelf aanwezig, daarna was hij een deel van de avond erbij en moest dan weer ergens anders heen. Niet helemaal duidelijk was waarheen en waartoe. Vanavond was hij er zelfs helemaal niet. Gelukkig was daar wel Robert met wat plaatselijke hulp, zodat we uiteindelijk niets tekort kwamen.



En als je zo ontvangen wordt, weet je dat je goed zit (G.V. kwam met eerste ploeg)

Traditiegetrouw was het weer fraai zomerweer, maar helaas duurde dat niet de hele avond. We hebben zelfs nog onder de parasols moeten zitten. Helemaal droog bleven we niet, het waren immers geen parapluïes! Maar, niemand die daar echt verdrietig om was.

We begonnen om half acht met tien deelnemers. Hans, Gerard V, Anno, Marcel, Frits, Eric, Nico B, Gerrit, Frans en ik. Onverwacht voegden zich daar tegen achten – op tijd voor de fritten – Pedro en echtgenote Sylvia bij. Eindelijk weer eens een dame in ons gezelschap.

Jan had een Duits Weizenbier op tap en menigeen proefde daarvan. Maar ook Moeder Overste was van de partij evenals Westmalle Dubbel, Maredsous en Deugniet.

De zomerinkoop moest even uitgesteld worden, want Robert was fritten aan het bakken en de plaatselijke hulp zou de bar in de gaten houden. Na het eten dan maar.



Uitgangspositie



En dit bleef ervan over

Tegen kwart voor negen stond het eten op tafel: 9x Spareribs, 2x Saté en 1x Hazenhap. We lieten het ons smaken. De grote stapel servetten kwam uitstekend van pas. Wangen glommen en niet alleen van de pret. Het werd ook opmerkelijk stil tijdens het eten. Sylvia leurt met het overschot aan spekjes uit haar Hazenhap. Gerrit offert zich (niet met tegenzin) op.



Sylvia: zoveel kilo spekjes zat er in mijn Hazenhap!

Na het eten op naar de winkel. Menigeen vond weer iets fraais. Menigeen verbaasde zich er ook weer over, dat die speciaalbieren toch eigenlijk aardig duur waren geworden. Toch raakten de diverse kofferbakken weer goed gevuld. Ook de (gedeeltelijke) inkoop voor de BBQ van Slowfood kwam uit de winkel. De, zeg maar, wat meer verantwoorde bieren van goeden huize.

En dan moet er in wedstrijdverband geproefd worden. Ieder jaar wordt het weer lastiger om een soort te kiezen. Toch lukte het ook dit jaar weer. We zouden vijf Alen of Aleachtigen gaan proeven.

Robert kwam met vier flesjes aan. Inderdaad, één minder dan vijf. Geen probleem, vier was ook goed. De te proeven en te raden bieren waren De Koninck 5%, Keizer Karel 8,5%, Mooreeke (5%) en DAS (5,1%). Keizer Karel leek makkelijk, want was robijnrood, de andere bieren meer amberkleurig. We zouden zien!

Een echt wedstrijd formulier hadden we even vergeten, dus een blaadje uit een notitieboekje moest als formulier optreden. Naam erboven en 1, 2, 3 en 4 invullen.

Aan de opmerkingen tijdens het proeven te horen, was Ermelo nog nooit zo lastig geweest. Alles leek op elkaar, het smaakgeheugen was door kruidige Ribs aangetast en het begon ook nog een beetje te regenen. Het werd duidelijk: niet de kenner, maar degene, die het best kon gokken, maakte kans op de prijs.

Er was – op uitdrukkelijk verzoek van Marcel – ook een poedelprijs. Hij is namelijk altijd de enige serieuze kandidaat voor zo'n prijs. Of omdat hij verkeerd gokt of omdat hij zo onleesbaar schrijft, dat er niets van te maken valt.

Bij het derde bier komt Robert met een verrassing. Oorspronkelijk had hij vijf bieren uitgezocht, maar de vijfde toch maar aan de kant gezet. En laat hij die nu toch ingeschonken hebben! Het volgnummer blijft onbekend, maar de jurering zal wat mild zijn. Kortom, het werd alleen maar moeilijker.

22.30 uur: de parasollen worden tegen elkaar geschoven om de regen tegen te houden. Geen onverdeeld succes. De flitser van Frits speelt voor onweder.

En dan de ontknoping. Het geheimzinnige vijfde bier bleek als tweede te zijn geproefd. De juiste volgorde was

1. DAS, 2. Nummer 5 (het spookbier, Carolus) 3. De Koninck en 4. Mooreeke. Ondanks alle handicaps hadden we maar liefst vier winnaars. En slechts één eerste prijs, een barrage werd noodzakelijk.

Robert bedacht, dat degene die het mooist een half liter glas Amstel Pils (ja, Choufke werd zeker te duur?) kon tappen (onder het toezien oog van de plaatselijke dorpsjeugd) zou de winnaar zijn.

Anno, Gerrit, Nico B en ik betraden het strijdperk. Ik liet – als vroeger ervaren café-tapper en bezitter van het Horecadiploma) de goedwillende amateurs voorgaan. En zag opgelucht hoe ze hun best deden zoveel mogelijk schuim in het glas te krijgen. Hoe het echt moest, liet ik vervolgens zien. Een ietsje bier weg laten lopen, het glas schuin onder de tap, meedraaien bij het voller worden, rechttop, kraan dicht, glas opzij, schuimschaan erover en voila! Een jonge dorpling was zo enthousiast, dat hij meteen

vroeg of dat bier soms voor hem was. En ja, dat was het. Hij liep blij met zijn prooi naar zijn maten.



Het winnende tapje komt ter wereld

In ruil mocht ik kiezen uit een grote fles Hertog Jan Grand Prestige of een grote Sjoef. Het werd Hertog Jan omdat je daar zo lekker mee kunt koken. Marcel ook blij en gelukkig: de poedelprijs (inderdaad, het Sjoefke) was voor hem.

(Pedro en Sylvia waren eerder weggegaan, moe naar een zeer geslaagde dag, waarin één hunner dochters haar bul kreeg uitgereikt).

De complete uitslag

1	Henk (na barrage)	4 goed
2	Anno, Gerrit en Nico B	4 goed
3	Eric, Frans, Frits, Gerard en Hans	2 goed
4	Marcel	1 goed

Voor het All Time Klassement betekent deze uitslag: Henk 2 punten erbij, Anno, Gerrit en Nico B 1 punt erbij.

Het nieuwe All Time Ermelo Klassement

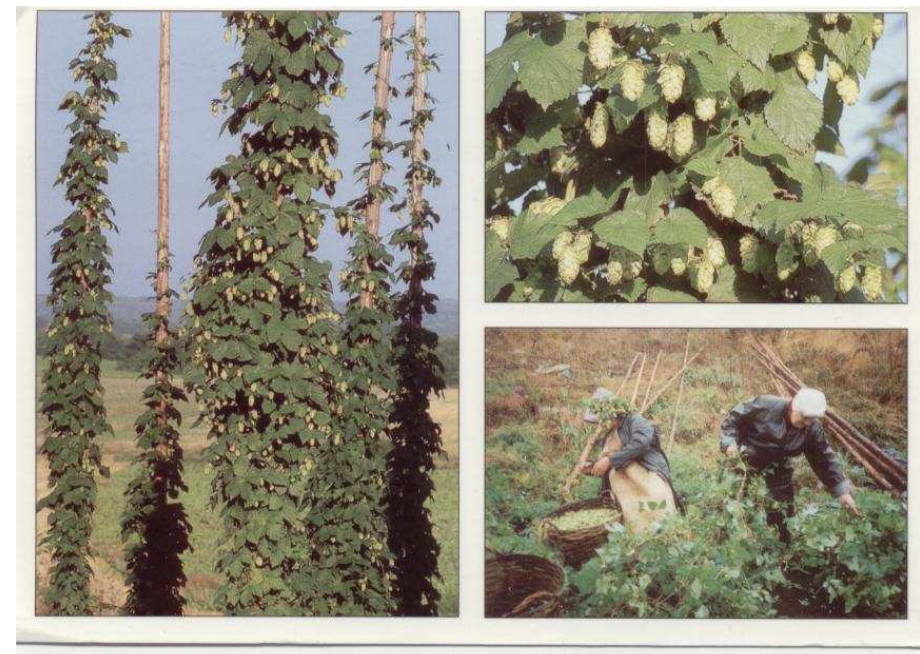
1	8 pnt	Henk Brassien
2	7 pnt	Gerrit Mulder
3	5 pnt	Anno Buis
4	3 pnt	Nico Stalenburg en Gerard Hoiting
5	2 pnt	Frits Coers en Pedro Montoya
6	1 pnt	Coen Bongers, Frans van der Ploeg, Nico Broek, Marcel Span (jawel, hij verliest niet altijd!) en Piet Schouten

En zo werd het echt zomervakantie. Tegen 00.00 uur reden we Zwolle weer binnen. Mooie avond!

Henk Brassien

Een vakantiegroet

Moest meer gebeuren, een toepasselijke vakantiegroet krijgen. (Eeuwig??) beoogd nieuw lid Rudy M (geen familie van) stuurde mij een kaart uit Zweden met als omschrijving: **Humleodling och skörd**. De goede lezer weet dan voldoende.



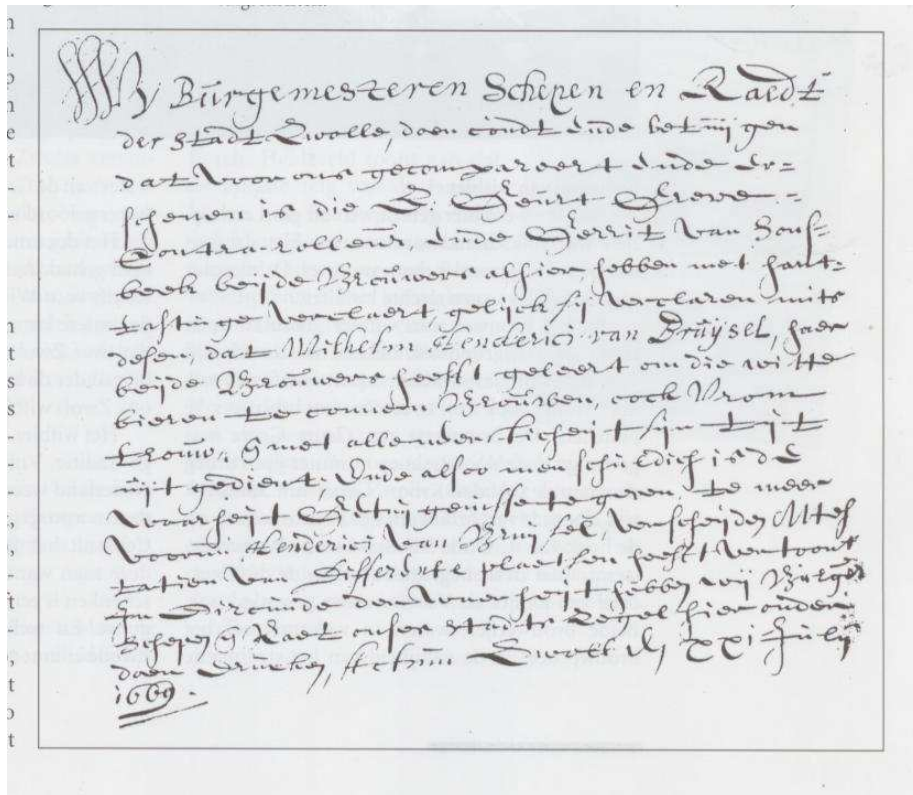
Henk Brassien

Witbier in Zwolle

Wim Huijsmans

Het was op een mooie vrijdagmiddag, eind april van dit jaar, dat ik met enkele vrienden aan een tafeltje van een horecabedrijf aan de Grote Markt neerstreek. We bestelden vier Hoegaarden. Even later werden vier glazen witbier met een schijfje citroen gebracht. Heerlijk, dorstlessend, tongstrelend, vooral die frisse smaak. Op deze ontspannende manier sloten wij onze werkweek af en brachten alvast een toast uit op het mooie terras waarin de Grote Markt getransformeerd zou worden.

Op mijn werk was ik enige jaren geleden een archiefstuk tegengekomen van ruim drieëneuhalf eeuw geleden. Dat stuk had ook betrekking op witbier. Ik maakte er een kopie van om er later nog eens wat mee te doen. In dat archiefstuk stelde het stadsbestuur een officieel document op over het brouwen van witbier in Zwolle. Het luidt aldus:



Het archiefstuk uit 1669 waarin het stadsbestuur officieel verklaarde dat twee Zwolse brouwers witbier konden brouwen. (Collectie HCO)

'Wij burgemesteren, schepen en raedt der stat Zwolle doen condt (1) ende betuijgen dat voor ons gecompareert ende erschienen is die E(dele) Geurt Greve, contra-rolleur (2), ende Gerrit van Sonsbeek, beide brouwer alhier, hebben met hanttastinge (3) verclaert, gelijk sij verclaren mits desen (4), dat Wilhelm Henderici van Bruijsel, haer (5) beide brouwers heeft geleert om die witte bieren te connen brouwen, oock vrom (6), trouw, ende met alle neersticheijt (7) sijn tijt uijtgedient. Ende alsoo men schuldich is de waarheijt getuijgenisse te geven, te meer voorn(oemde) Henderici van Bruijsel verscheijden attestatien (8) van differente plaetsen heeft verthoont. In oirconde der waerheijt hebben wij, burge(meesteren), schepen ende raet onser stadts zegel hier onder doen drucken. Actum Zwoll, den XXI julij 1669.*

Brouwen van witbier

Tot dan toe werd bier gebrouwen uit gerst en hop. Bier was volksdrank nummer een. Het drinken van bier was gezonder dan van water. Drinkwater was namelijk van een slechte kwaliteit.

Bij het brouwen van witbier gebruikte men tarwe als basisgrondstof. Bekend was in die tijd vooral het Bredase witbier. Maar vanaf 1669 was het witbier ook bij twee Zwolse brouwers te bestellen. De brouwerij van Geurt Greve was gevestigd in de Voorstraat op nummer 34 en droeg de naam **de Gouden Kroon**. Gerrit van Sonsbeek was eigenaar van brouwerij **het Swarte Schaep** op de hoek van de Oude Vismarkt en de Wolweverstraat, waar in de negentiende eeuw de distilleerderij van Doijer en Van Deventer gevestigd was. Beide brouwerijen waren in verband met het brouwproces in de nabijheid van het stromende water van de Grote Aa gevestigd, waarop het afvalwater geloosd werd

Het document heeft - denk ik - een tweeledig doel gehad. Aan de ene kant was het een getuigschrift voor Wilhelm Henderici van Bruijsel. Aan de andere kant vormde dit document het bewijs dat twee Zwolse brouwers het brouwen van witbier onder de knie hadden. Er bestond van toen af ook Zwols witbier.

Het witbier kent dus - ook in Zwolle - een lange traditie. Vijftien jaar geleden is het witbier in Nederland weer op de kaart gezet. België was ons daarin voorgegaan. Dat is te danken aan Pierre Celis uit het Belgische Hoegaarden. Hulde aan deze man want bier brouwen is een kunde, bier schenken is een kunst maar witbier drinken is een gunst. En wellicht dacht het stadsbestuur van Zwolle er in 1669 net zo over...

Vertaling van de oud-Nederlandse woorden:

* 1) doen condt = maken bekend, 2) contra-rolleur = controleur (bij de belastingen), 3) hanttastinge = plechtige handslag, 4) mits desen = hierbij, 5) haer = hun, 6) vrom = vroom, 7) neersticheijt = ijver, 8) attestatien = getuigschriften.

De proefavond van 26 juni 2006

11 aanwezigen: Zarmina (vriendin van:), Nico S., Gerard V., Anno, Gerrit, Henk, Fré, Nico B, Pedro en Frans.
Frits en Marcel hebben zich afgemeld.

Mededelingen

TV Zwolle zou komen maar in verband met ziekte van de cameraman kan het deze avond niet doorgaan, een volgende poging in september.

Dit keer drie witbieren: een Nederlands, Duits en een Belgisch. We zullen nagaan welke verschillen cq overeenkomsten deze drie bieren hebben.

Het Nederlandse bier is van Grolsch in een beugelfles. Tijdens het inschenken dient de fles halverwege te worden gesloten, waarna de fles op z'n kant gerold dient te worden om het gist het bier te doen troebelen. Zie ook www.hetnieuweschekritueel.nl
De jaarlijkse afsluiting in Ermelo is op 6 juli. Gerrit, Frits en Eric zullen rijden en we spreken af om 19.15 uur ter plaatse aanwezig te zijn.

De BBQ van Slowfood is op zondag 9 juli. Henk, Zarmina en Nico S. zullen hier namens GZG aanwezig zijn.

Biernr 14/270: Grolsch Weizen, 5,5%, brouwerij Grolsch t.h.t 1 november 2006

Nico S	6-6	Het bier ziet er bij het inschenken mooi uit (niet zo gelig als andere witbieren). Smaak is snel weg, een vlak bier en een dorstlesser.
Gerard	6-6,5	Is geen liefhebber van dit type bier en drinkt het weinig. Smaak en geur is goed, maar valt snel weg waarna een bittertje opkomt.
Gerrit	6,5-7	Goede en aangename dorstlesser, verfrissend. Maar de smaak valt weg, waarna een bitter opkomt.
Frans	6,5-5,5	Is geen witbierdrinker, vindt het waterig en valt weg. Het is wel knap gebrouwen (commercieel) en goed wegdrinkbier.
Nico B.	7-6,5	Goede geurbalans (typisch Duits). Geen verassing en een onaangename bittere nasmaak. Geen doordrinker.
Fré	5,5-6	Geen witbierliefhebber, drinkt het af en toe met een schijfje citroen. Vlak bier, dat iets beter wordt na gistresidu.
Henk	6-6	Het is hom noch kuit, geen Weizen en geen Belgisch wit, het bier heeft van allebei niet. Heeft een typische Grolschsmaak.
Pedro	7-6	Verwacht veel van dit bier, de kleur en geur is goed. Daarna valt het weg, het hartritme gaat naar een teleurstellende frequentie.
Eric	6,5-6	Geur, kleur en schuim zijn goed. Stabiël bier, maar niet sterk. Wel goed op smaak, maar blijft hangen. Grolsch probeert het wel maar het heeft niet de juiste uitwerking.
Anno	7-6,5	Heeft het bier in de beurs van Berlage geproefd, was na een fietstocht erg lekker. Begint goed, maar valt uiteindelijk toch tegen.

Zarmina Onthoudt zich van commentaar of cijfers. Wil graag luisteren hoe de kenners hun beoordeling geven. Vindt dit geen lekker (type) bier, Orval is haar favoriet.

Statistieken: Start: 6,4; Eind: 6,3; Gemiddeld: 6,3

Biernr. 15/271: Watou's witbier, 5%, br. Van Eecke, t.h.t. februari 2007

Gerard	6,5-7	Lekker, frisser, ruikt goed en de smaak is lekker. Smaak blijft veel beter hangen dan de Grolsch. Kleur past ook beter bij een witbier.
Gerrit	7-6,5	Fris en fruitig. Smaakt valt echter weg en er komt niets voor terug.
Frans	6-6	Als voorganger, boerig, smaak iets prettiger dan vorige.
Nico B.	7-7,5	Eerste instantie vol van smaak (droog) en geur. Valt dan weg waarbij een prettig bitter opkomt. Gekruid met koriander en curaçao.
Fré	6-6,5	Kruidig, maar kan het niet plaatsen. Bier valt weg.
Henk	7-7,5	Wel lekker, proeft geen citroen maar sinaasappel en vlierbes. Anders dan de vorige.
Pedro	7-6,5	Geur is bloemig/fruitig met een vleugje zurig. Iets voller dan de Grolsch.
Eric	6-6	Tussen een slok en mondgevoel zit niets, geen bijzonder bier.
Anno	6,5-7	Ervaart een schok van citrusachtige geur, lichtzure smaak. Blijft lekker in de mond hangen.
Zarmina		Zou niet voor dit bier kiezen, het ruikt vies.
Nico S.	7-6+	Rook in eerste instantie iets vies. Proeft na een slok meer alcohol dan de vorige, ietwat aan de droge kant. Kruidig en beter dan de Grolsch.

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

Biernr. 16/272: Weisla, 5%, br. Fässla, Bamberg, t.h.t februari 2007

Het verhaal gaat, dat het kaboutertje dat op het etiket staat is gepikt door Achouffe voor La Chouffe.

Fré	6,5-7	Beter van smaak dan de vorige, lekker fris/fruitig. Prikkelend, maar helaas valt ook hier de smaak weer weg.
Henk	6-6,5	Romige dikkige schuimkraag. Geur als de gele banaanschuimpjes. Zurig prikkelend met een scherpe nasmaak in de keel.
Pedro	6-7	Geur niet bijzonder, maar de smaak is prikkelend en krachtig. Lekker.
Eric	6,5-7	Ruikt naar kamille (rustgevend) Verder weinig bijzonders, heeft een iets uitgesprokener smaak dan de vorige.
Anno	6,5-6,5	Geur licht fris, maar minder. Proeft wat zuriger, vindt de vorige beter.
Zarmina		Geen commentaar.

Nico S.	6,5-7+	Dit is de lekkerste van vanavond. Heeft een volle smaak en limoen als nasmaak. Niet droog en blijft vol van smaak.
Gerrit	6,5-7	Heeft minder bouquet en minder citrusgeur/smaak. Harmonisch met zoet en zuur, proeft bergamot.
Frans	6,5-7	Bier met meest aparte smaak en blijft hangen. Drinkt redelijk weg, stinkt echter wel het meest. Beste bier van de dag.
Nico B.	7-7	Stabiel bier met zurige namondgevoel.

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

Nico Broek

Wildproeven

Een enkeling kon niet wachten tot de proefavond van september en op voorstel van Frits, Sjf R&R, zaten we dinsdagavond 29 augustus bij De Belgische Keizer. Op dinsdag, ja want dan zijn de speciaalbieren uit fles in de aanbieding. En, Ollanders blijven we, wat!

We waren met z'n zessen: Frits, Nico B, Gerrit, Fré, Steve (door Fré meegetroond) en ikzelf. Fré en kompaan kwamen iets later en troffen ons aan achter een goed glas Orval (niet te koud svp). Zij begonnen met een Westmalle Tripel.

Als degustatiebrood had ik een zak geroosterd knoflookbrood (pan tostado con ajo) van de Xenos meegenomen. Niet echt verantwoord smaakneutraliserend, maar soit!

Van het goedkopere flessenbier kwam weinig terecht, toen bleek dat Gouden Carolus Donker uit de tap verkrijgbaar was. 15 van de in totaal 22 genuttigde bieren waren dus een Carolus (aan de prijs van – schande! – EUR 2,95 per glas, maar wel erg lekker).

Omdat proeven zonder warme hapjes niet echt compleet is, lieten we de kok twee flinke schalen met bittergarnituur bereiden.

Groot nieuws: Sjf R&R trouwt op 3 oktober (met een feest in een – de overloper – wijngaard).

Idem: Nico heeft thuis een kratje Westfleteren! Dat had hij nu niet moeten zeggen...

Dissonant: grote horden nieuwejaars (namaakstudentjes van diverse Hbo-opleidingen) waren de stad en vooral de kroegen aan het erkennen. Ze waren (zeer) luidruchtig aanwezig. Gelukkig bleven ze niet al te lang, maar er kwamen wel steeds nieuwe cohorten, zodat het lang onrustig bleef. Om 23:59 uur rekende we volgens de kassabon af.

Henk Brassien

Texels Goud

Eerder deze maand was ik een week op Texel. De Waddeneilanden staan erom bekend, dat ze in de maand september wel eens met mooi weer te maken kunnen hebben. En ja, dat was ook dit jaar zo. Temperaturen van 25 graden en hoger, veel zon, aangenaam strandweer, ach het leek wel zomervakantie. Verdiend, zullen we maar zeggen.

Warm weer leidt tot dorst, zeker na een fietstocht over het eiland. En laat nu op Texel de Texelse Brouwerij daar een oplossing voor gevonden hebben.....

De brouwerij verwerkt alleen gerstemout, dat op het eiland zelf verbouwd is. Doordat het op Texel gemiddeld 30% minder regent dan in de rest van het land levert dit – samen met de zon – de beste rijping en daardoor volle gerstekorrels op. Het water is duingefilterd water en daarmee zo zuiver als maar mogelijk is.

De brouwerij is te bezichtigen in een rondleiding en heeft de beschikking over een eigen proeflokaal.

Een overzicht van het assortiment (overgenomen uit de folder van de brouwerij)

Texels Skuumkoppe

Het enige op Beierse wijze donkergebrouwen tarwebier in Nederland: zonder citroen of koriander, gewoon puur natuur.

Dit bijzondere bier doet zijn naam eer aan met zijn ruige schuimkraag, getapt in het fraaie Skuumkoppeglas.

Alcohol 6%.

Texels Witbier

Een heerlijk fris en licht gebrouwen tarwebier, een traditioneel "Weizenbier. Een echte dorstlesser.

Alcohol 5%.

Texels Tripel

De krachtpatser onder de bieren van de Texelse. Een zwaar blond kloosterbier met een 'bite'! Gebrouwen als authentiek kloosterbier met in de afdronk een heel klein zoetje.

De aanrader voor de echte speciaalbieliefhebber (zegt de brouwer; binnen GZG is wat discussie over tripels en dubbels).

Alcohol 8,5%.

Texels Goud

Mijn favoriet van de vakantie: een zacht, hoppig blond bier met een gouden kleur. Het bier drinkt gemakkelijk en heeft een heerlijke frisse afdronk. Het alternatief voor pils.

Alcohol 5%.

Zoals alle Texelse bieren, is Goud goed verkrijgbaar op het eiland. Maar, snelheid was geboden, nog net op tijd kon ik een voorraadje inslaan bij Albert Heijn (niks duur, de goedkoopste Texelse leverancier!), zodat een ieder vanavond kan controleren of de brouwer teveel gezegd heeft.

Texels Bock

Het donkere seizoenbier, robijnrood van kleur, vol van smaak door de geroosterde moutsoorten en fijne hopbitterheid.

Dit seizoenbier, dat in de herfstmaanden wordt gepresenteerd is beperkt verkrijgbaar en munt uit door zijn volle en stevige aromatische smaak. Texels Bock wordt steeds mooier en lekkerder van smaak als het wat langer op fles gerijpt is.

Alcohol 7,5%.

Texels Amber

Amberbier van hoge gisting, gebrouwen uit een selectie van verschillende geroosterde moutsoorten, is koperkleurig en heeft een volle en rijke smaak. Munt uit door zijn licht bittere nasmaak en een aangename doordrinkbaarheid.

Alcohol 5,5%.



Tenminste houdbaar tot: zie bovenzijde.
www.texelse-speciaalbier.nl

305

Texels Goud is het ambachtelijke blonde Kölsch bier van hoge gisting en wordt gebrouwen volgens de eeuwenoude tradities van het Beierse "Reinheitsgebot". De brouweester gebruikt alleen natuurlijke grondstoffen als water, hop en gerst. Texels Goud met 5,0% vol. alc. is gekenmerkt door een uitgebalanceerde hopbitterheid door het gebruik van speciaal geselecteerde edele hopsoorten. Ongefilterd en met nagisting op de fles, is dit volmoutig en goudkleurig bier een echte dorstlesser. Dit kwaliteitsproduct wordt gedronken uit ons robuust ribbelglas en de ideale drinktemperatuur is ca. 5-6 graden Celsius. U kunt onze brouwerij ook bezoeken tijdens een dagje Texel, bel voor informatie met 0222-313229.

ECHT *
* TEXELS *
PRODUCT

Texelse bierbrouwerij
Schilderweg 214B
1792 CK Oudeschild

8 716222 314208

Gist na op fles

BIER CAT:1 5% VOL. ALC. INH. 30CL

Klopt al dit fraai geronk? We proberen het vanavond uit.

Meer info

Texelse Bierbrouwerij / Proeflokaal: 0222 313 220, brouwerij 0222 - 320 325
www.texelse-speciaalbier.nl

Henk Brassien

Gij Zult Genieten – september 2006 – nummer 102

15

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 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.

