



oktober 2006, nummer 103

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 genoegens 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. In september kwam er dus weer niets van, maar ... het schijnt nog steeds de bedoeling te zijn te komen en nog wel dit jaar (2006). We wachten (on)geduldig af.

Bierglazen op internet

Buitenlandlid Nico S is verzamelaar. Onder meer van Duvelglazen en nog zo wat. Had voorgesteld op onze site (kijk regelmatig, hij wordt steeds mooier!) HET overzicht van bierglazen te krijgen. Helaas ... zoals zo vaak: goede gedachten komen vaak tegelijk en Nico vond de site www.bierglazen.com. En schitterend overzicht van Nederlandse bierglazen.

November weer The Night of the Old Beers?

We kunnen er zo langzamerhand niet meer omheen. November is de vaste maand geworden, dat we overtijdbieren gaan proeven. Meestal met succes, omdat we drommels goed weten wat wel en niet bewaarbieren zijn. Maar, een enkele teleurstelling hoort er ook bij. In de speelbak ermee! Vanavond meer hierover?

In dit nummer

- Verslag van de bijeenkomst van 25 september 2006,
- Het viltje van de maand: de café Top 100,
- Koken met bier: mosselen en herfstbok.

Henk Brassien



Last updated on: October 18, 2006

Home
Gij Zult Genieten
Bier
Brouwen

www.gijzultgenieten.nl

De proefavond van 25 september 2006.

Aanwezig 11 personen: Nico B, Hans, Gerard V, Erik, Leon, Anno, Gerrit, Henk, Fré, Pedro en Frans.

Mededelingen.

Ondanks het feit dat Anno zijn kapsel op zijn p(r)uikst heeft gekamd, is TV Zwolle weer niet aanwezig, maar één ding is zeker: ooit komt TV Zwolle ons verrassen.

Vanavond hebben we twee vakantiebieren en een bier van onze grootste grootgrutter.

Het eerst bier is door Gerrit meegenomen van zijn vakantie adres uit Italië.

Gerrit is helaas de begeleidende tekst vergeten, die volgt per mail.

Henk heeft bier van Texel meegenomen.

Frits trouwt binnenkort, heeft vanavond de ambtenaar van de burgerlijke stand op bezoek en is dus niet aanwezig.

Gerrit en Henk gaan met hun aanwezigheid het bruiloftsfeest opfleuren door "de horeca" aldaar te verzorgen.

Gerard doet kond over een actie bij Jumbo met Westmalle dubbel voor slechts € 0.95

Het Slowfood festival in Dalfsen heeft een bedrag van € 20,= opgeleverd, met de kas gaat het dus goed.

Fré deelt mee dat hij voornemens is het Bokbierfestival in Amsterdam te gaan bezoeken, mochten er nog meer mensen mee willen graag contact opnemen.

Bier no16 / 273 Berliner Weiße, 3,3% Schankbier

Algemeen		Gerrit heeft een fles limonadesiroop mee voor het eerste bier, wat bij nader inzien voor sommigen de oplossing blijkt te zijn om ook het laatste slokje weg te werken.
Nico	7-6,5	Aangenaam verrast dit witbier. Lijkt qua kleur op oude jenever.
Hans	3-3+	Als dit bier uit Berlijn komt, moet er meteen weer een muur om.
Fré	5-5	Geen liefhebber van witbier. Alleen als het warm is.
Pedro	7-5	Mooi bier. Geweldig om zo'n bier te kunnen maken.
Anno	2-3	Smaakt niet, maar het Rauchbier was nog erger. 2 ^e keer met limo iets beter.
Eric	5-6.5	Begint met een 5. Ruikt muf, geen schuim, blijft prikkelen.
Henk	7-7,5	Vanaf het begin lekker, weldadig, heilzaam. Lijkt op een Geuze.

Leon 3-3 Erg zuur. Basissmaak niet lekker. Schone blonde.
 Gerard 4-4 Bier, maar zonder schuim. Stijfzuur.
 Gerrit 6,5-6,5 Echte dorstlesser, nooit kopen!
 Frans 3-5 Technische naam bier. Lijkt meer op bitter lemmon maar dan 2 jaar over datum. Maar een keer per jaar drinken of in het nooddrantsoen.

Bier no17 / 274 Texels Blond , 5%

Hans 7,5-7,5 Lekker en moeilijk te vergelijken. Je verwacht dik maar het is dun .
 Fré 6-6 Weet het niet.
 Pedro 4-? Er is vast een gifschip aangespoeld op Texel.
 Anno 6-6 Als reactie op het eerste bier verder plat en bitter.
 Eric 6-8 Geur roept herinneringen op aan een studententijd, heerlijke Herinneringen aan verschaald bier.
 Henk 7-7 Op Texel waren ze toch lekkerder enkoppiger.
 Leon 8-9 Erg enthousiast over een heerlijk bier.
 Gerard 7-7 Bouquet licht muffig, zweempje zuur, volle pils smaak en aangenaam bitter hoppig.
 Gerrit 6-5 Geen doordrinker, valt enorm zwaar. Bitterheid staat tegen!
 Frans 7-7 Is in de brouwerij geweest en vertelt daar iets meer over.
 Nico 7-5 Iets aparts, 1^e slok nabitter, hoe meer ik het drink des te meer het zakt.

Zonder bronvermelding Dit bier smaakt naar platgeslagen zeehond!

Bier no18 / 275 Petrus gouden triple 7,5% Albert Heijn.

Fré 7-7 Liefhebber van tripels, dus lekker bier, maar valt zwaar.
 Pedro 7-9 Weer een bijzonder moutig bier, dus consumeren met mes en vork.
 Anno 7-7.5 Nasmaak bitterzuur. Maar als dat over is een 9.
 Eric 7-7 Enige lekkere bier. Aangenaam verrassend.
 Henk 6-6 Geur 7. Kleur 7. Help is weg bieren.
 Gerard 6-6 Lijkt op Lefe Blond, niet erg lekker
 Gerard Kon er niks van maken.
 Gerrit 6,5-6 Tripel is wel lekker. Deze beslist niet, krijgt het niet weg.
 Frans 7-7+ Omschrijft dit bier als "Key to Heaven": niet te plaatsen, helder, veel schuim. Niet te plaatsen daarom uniek
 Nico 7,5-7,5 Scherpe geur, veel smaak, het zure lijkt wel een beetje op Gij Zult Genieten – oktober 2006 – nummer 103

Duvel en veel koolzuur.

Hans 5-5 Bij blind proeven is dit geen tripel. Dit is bier, waar je op moet kauwen. Typisch Albert Heijn.

Fré Douma

Het bierviltje van de maand

Aangeleverd door Hanneke (van Gerard V), die wel eens een kijkje neemt in **café De Tagrijn** aan de Buitenkant in Zwolle. Kroegbaas Theo kan er maar niet genoeg van krijgen en organiseert ook regelmatig speciale bijeenkomsten, zoals een middagje alleen maar The Beatles. Maar ook – groot liefhebber van die edele sport – bijeenkomsten over wielrennen.

Kroon op zijn werk: bij de laatste verkiezing van de Top 100 van Nederlandse cafés werd hij nummer 90. Deze verkiezing wordt jaarlijks georganiseerd door het vakblad van de horeca: Misset HORECA (zie site www.cafetop100.nl).



Henk Brassien

Koken met bier: Mosselen met bier en selderij

Kan het mooier? Twee mooie elementen van het seizoen bij elkaar: mosselen en herfstbok. Het recept komt uit het boek "Koken met vier jaargetijden" van Grolsch. Maar niemand verbiedt u uw favoriete bokbier te gebruiken. En als u een mee-eter zoekt ... inderdaad!

De boodschappen

1 dl olijfolie
1 ui, gesnipperd
2 kg mosselen
1 dl herfstbok
150 gr bleekselderij, kleingesneden
2 teentjes knoflook, uitgeperst
Enkele draadjes saffraan
1 eetlepel dille
Zout en peper, uit de molen

Bereiding

Verhit de olijfolie in en pan en fruit hierin de uit licht aan. Voeg de mosselen toe en leg het deksel op de pan. Schud de pan enkele malen stevig om. Voeg het bier en de overige ingrediënten toe en laat de mosselen boven een kleine hittebron circa tien minuten stoven. Neem de gare mosselen uit de pan e zeef het stoofvocht door een vochtige doek. Laat dit iets inkoken en bind het met wat allesbinder. Geef deze saus bij de mosselen. En een mooi glas herfstbock, natuurlijk!



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 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.

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

