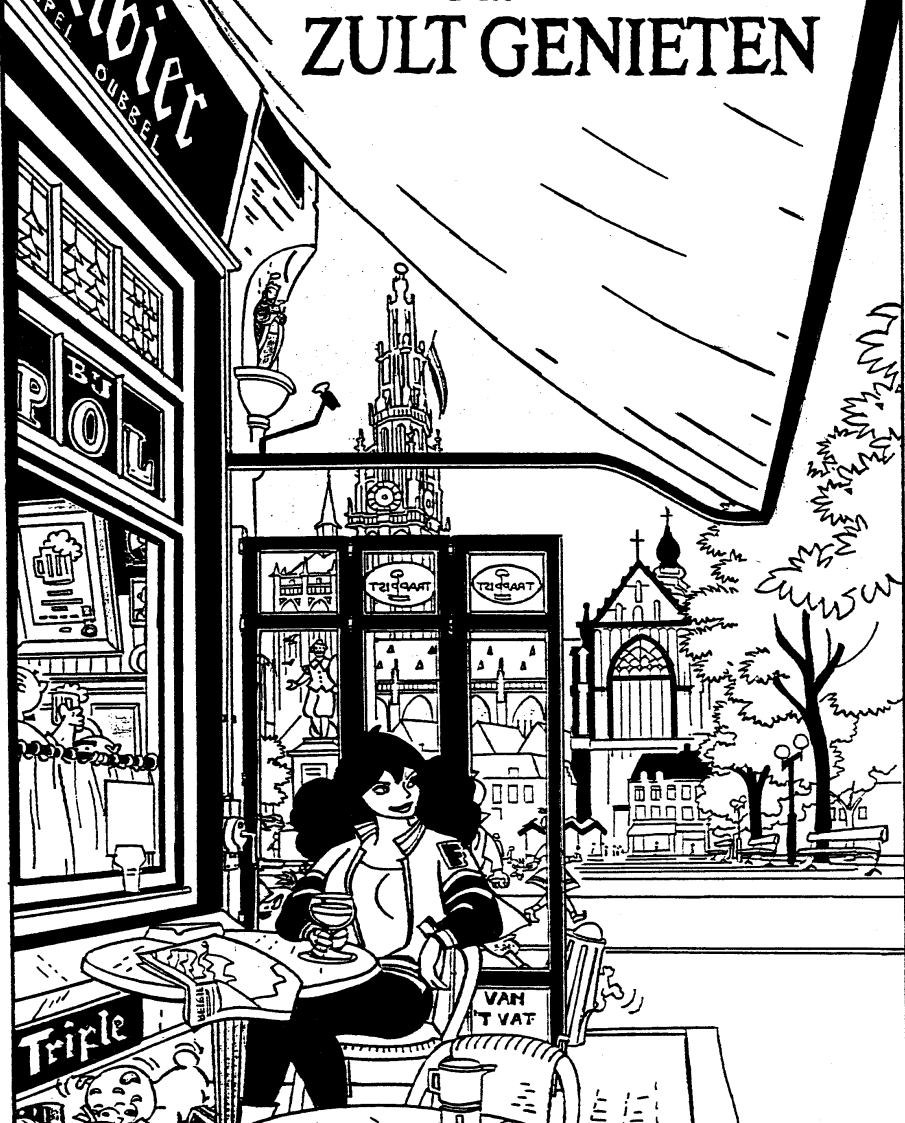


ZULT GENIETEN



Pils

Pils

Triple

Triple

VAN T VAT

genieten" te Zwolle. Het tijdschrift versijnt 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 genoegen 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. Hooftstraat 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	
Verhulststraat 80	8031 EW	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)

Night of the Old Beers

November is langzaamaan de maand geworden, waarin we onze bierkasten eens kritisch bekijken. Wat blijft bewaard, wat is rijp om door de mede-Genieters getest te worden etc.

Vanavond dus weer eens The Night of the Old Beers. Benieuwd wat voor fraais er op tafel komt. Of een roemloos einde vindt in de spoelbak.....

Little Valley Brewery

Na lange tijd (kleine zelfstandige brouwers horen te brouwen) in deze uitgave weer eens een updeet van de gang van zaken in Little Valley Brewery, de eigen brouwerij in Hebden Bridge, UK, van oerlid Wim van der Spek.

Verslag vorige maand

Het is zondagmorgen 18 november, het loopt tegen 12.00 uur. En nog geen verslag ontvangen van de vorige proefavond. Zou het goed komen? Morgen moet de kopij immers naar de "drukker"?

En ja, het kwam goed. De schrijver, die zijn verjaardag met een weekendje weg met de familie vierde, kweet zich van zijn taak. Tijdens het weekend wist hij een vlammend verslag te produceren. Leest het verderop.....

Laatste bijeenkomst van het jaar alweer

Vanavond de afsluiter van het jaar. Het vijftiende bestaansjaar is vanavond begonnen (en gaat meteen op vakantie). In januari 2008 gaan we weer verder. Alvast een goede kerst, oud en nieuw gewenst. Met mooie kerst- of winterbieren enzo.

Deze maand in Gij Zult Genieten:

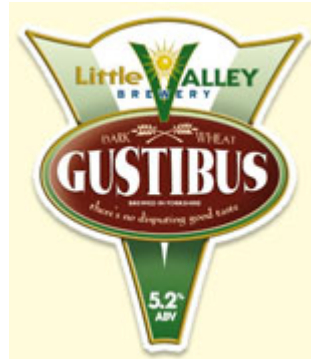
- Updeet Little valley Brewery
- Het verslag van de proefavond van 29 oktober

van der Spek in Hebden Bridge - Engeland. Toch vond Wim nog gelegenheid een korte update te geven. Zie hieronder.

Het bericht is dat de wepsait is ge-updeet. We hebben nu een zelf containment van de website en nu kunnen we wekelijks updaten ipv 2 jaarlijks. De website is vandaag in de air gegaan.

LVB heeft een mooie prijs gewonnen. We hadden zilver in de speciale categorie tijdens Groot Brits Beer Festival met Hebden's Wheat. Op 13 oktober ben ik naar het heilige der heiligen (voor cricketers) te weten Lords Krikkut Grond in London geweest om de prijs op te halen. Ik kreeg mijn prijs van Roger Protz, de nieuwe biergoeroe, nu de oude Bagwan Micheal Jackson onlangs gestorven is.

En we gaan nu elke maand een special beer brouwen. Voor updeet zie de website (maandelijks). Voor november hebben we Gustibus donker wit bier (zwart-witbier) gebrouwen en het is beter dan wat mijn Germaanse broeders produceren.



BEER OF THE MONTH : Gustibus

5.2% ABV, Black / brown dark wheat beer. Dark brown hazy wheat beer with aromas of fruit and roasted barley with a pleasant smooth finish.

German style of wheat beer stronger and more aromatic than the

En de brouwerij heeft nu ook ISDN en binnenkort kunnen we bier per post verkopen (Mainland great brittan only – helaas!!! (HB)).

Sue heeft haar werk moeten beëindigen (de poet was op) en ze heeft de toko onlangs gesloten (heel vervelend). Maar een week geleden is ze naar Bangkok gevlogen en nu is ze op weg per fiets naar Singapoer en heeft ze het rete heet met temperatuur van 33 graden en hoog vocht gehalte. Ze is terug op 21 december en daarna gaan we naar haar ouders (helaas geen NL rond Kerst). Ik vlieg zelf op donderdag 15 november naar NL en blijf tot maandag morgen. Zaterdag heb ik een Bierclub in Rotterdam. Vrijdag avond is nog open (de 16de), dus in theorie zou ik naar Zwolle kunnen hollen.

Sue en ik willen in de nabije toekomst naar Zwolle komen om in een multi Michelin sterren toko te kanen, niet zover van het Beugeltje (je weet vast wel welke vreetkeet ik bedoel, ene Boer runt de Toko). Sue en ik willen wat happen daar, maar we moeten een half uur (of half jaar) van te voren boeken.

Ik neem me (bijna) dagelijks voor om je een bel te geven, maar het blijft bij het voornemen.

Wim van der Spek

ZIE VOORAL OOK: www.littlevalleybrewery.co.uk

AANVULLING:

Van vrijdag 16 op zaterdag 17 november was Spek mijn gast. Onder het genot van enkele mooie, oude bieren hebben we de vrijdagavond doorgebracht.

Oerleden (en oude fietsmaten van Spek) Gerrit M en Pedro M maakten het gezelschap compleet en het werd vanzelf laat.

Zaterdagmiddag nog even bij De Belgische Keizer langs geweest voor een Sjoefke + Ome Bertus (Wim) en een Orvalleke + Ome Bertus (ikzelve). Ome Bertus (in ons geval de uitvoering Witbier – behoorlijk Citroenig) wordt speciaal voor de Keizer in België gebrouwen.

Ondanks listig vragen stellen kwamen we er niet achter bij welke brouwer

had zoon Fabio en Rob(vriend van Fabio) uitgenodigd. Anno had zonen Jeroen en Remco kunnen verleiden mee te gaan. Emiel, raadslid in het Zwolse en oud voorzitter bierweken van studentenvereniging ZHTC, was ook weer van de partij.

Gerrit was wat laat en enige onrust kwam naar boven, maar uiteindelijk is hij toch gekomen. Allen waren op dat moment al smachtend naar gerstenat. Vijf bokbieren had hij voor ons meegebracht:

☐ Texels Bock	7,5 %
☐ Leute Bokbier	7,0 %
☐ Winterse Christoffel Bock	7,8 %
☐ Jopen Bokbier	6,5 %
☐ Constantinus Herfstbok	7,0 %

De bieren zijn deels blind geproefd. Naam bekend, volgorde onbekend. Geanimeerde discussies waren er over geur/ kleur/ bitter zacht. De Buisbroeders (what's in a name) overleggen, maar gaan hun eigen weg wat betreft de keuzes. Na het derde bier vraagt Gerard zich af of Gerrit ook lekkere bieren heeft meegenomen.

Uiteindelijk waren de bieren redelijk snel verwerkt. Vervolgens was daar het probleem van het beoordelen. Krijgt het lekkerste bier nu nr 1 of nr. 5. Democratisch wordt gekozen voor het hoogste nummer voor het lekkerste bier.

Rondje met beoordelingen en voorkeurskeuze:

Remco: nr 5 zoet maar niet te zoet. Lekker

Jeroen: nr 2 weet niet waarom(het smaakte niet echt!!)

Emiel: nr 2 niet echt bokbier, maar wel het lekkerst.

Anno: nr 5 een superbe combi van zoet en bitter die smelt op de tong.

Pedro: nr 2 vol van smaak. Evenwichtig bier. Zonder overheersing in de smaak.

Fabio: nr 2 volle smaak die meevalt. Duidelijk aanwezig mondgevoel.

Rob: nr 2 het waarom kon hij niet uitleggen.

Hans: nr 2 lekkerste bier. Nr 5 lijkt het meeste op bokbier.

Gerard: nr 5 heeft de voorkeur. Nr 2 ook prima te genieten. Allemaal een ++

Eric: nr 5 de geur/ kleur/smaak echt bokbier. Nr 2 lekker, maar te bitter in de nasmaak om bokbier te zijn.

Gerrit: nr 5

	volgorde van proeven	voorkeur	uitslag
1	Jopen Bokbier		
2	Leute Bokbier	7x	1
3	Texels Bock		
4	Constantinus Herfstbok	1x	3
5	Winterse Christoffel Bock	6x	2

Tot ontzetting van Gerard had Jeroen alle bieren goed. Op de vraag of hij gegokt had, of dat hij alle bokbieren geproefd en onthouden heeft gaf hij toe dat een deel gegokt was. Een diplomatiek antwoord met vader in de buurt. Onduidelijk blijft welk deel gegokt is.

Henk vond achteraf de Leute toch het lekkerst, ondanks dat het geen Christoffel was.

.

Volgende keer de derde Night of the Old Beers. Wie o wie heeft er op een achteraf zolderkamertje of in een vergeten kelder nog overjarig gerstenat staan, dat er aan toe is om geproefd te worden.

De penningmeester heeft zichzelf ook dit jaar weer overtroffen en de avond is daarom gratis.

Als laatste verdient Gerrit een compliment voor de keuze van deze bieren. Het was een geslaagde avond met bieren die het verdienden om gedronken te worden. ze waren apart en discussie uitlokkend.

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.

