



oktober 2008, nummer 120



Gij Zult Genieten
Zwols Bierproefgenootschap

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. Hoofdstraat 2

8023 AK ZWOLLE

(038) 453.4191

Anno Buis

Commissarislaan 148

8016 LV ZWOLLE

(038) 460.1890

Gerrit Mulder

Glanerbeek 133

8033 GB ZWOLLE

(038) 454.6890

Frits Coers

De Savornin Lohmanln 9

8014 AM ZWOLLE

(038) 460 3886

Wim van der Spek

Eigenaar Little Valley Brewery in Hebden Bridge (Engeland)

Henk Brassien

Verhulststraat 80

8031 EW ZWOLLE

(038) 422.3214

Voorzitter

BdP (Beheerder der Penningen)

Sjef logistiek

R&R (reizen & recreatie) + webmaster

culinair

publicaties en tijdschrift

Iemeel redactieadres

gij.zult.genieten@planet.nl

Website

www.gijzultgenieten.nl

DE VOORPLAAT

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

15 jaar Gij Zult Genieten

De bijeenkomst van november 2008 wordt een bijzondere: Gij Zult genieten bestaat dan maar liefst 15 jaar. 15 jaar proeven en nog steeds niet alles onder de knie? Op naar 25 jaar!

Heel het komende jubileumjaar kent allerlei festiviteiten. De jubileumcommissie heeft al (geheel op eigen kosten!) enig voorwerk gedaan in Zutphen. Meer mededelingen daarover en over andere jubileumactiviteiten hoor je vanavond.



Uw voorzitter en Sjef R&R in een voorbereidend gesprek met eigenaar Gerrit Wolf van de Hanze Stadsbrouwerij in Zutphen.

Ditmaal in Gij Zult Genieten:

- Verslag van de proefavond van september 2008,
- Bokbier in Zwolle

Henk Brassien

De proefavond van 29 september 2008

Eric heet iedereen welkom en in roestig Engels een speciale introductie van Frits. Oliver een wijnmaker uit Zuid Afrika te gast op een wijnmakerij te Vorden. Geeft ook cursussen en brouwt bier in een 15 liter vat, o.a. chocoladebier, champagnebier en ons aller favoriet rauchbier.

Mededelingen:

Brugge: Anno vraagt wie er mee gaan.

Apeldoorn: vrijwilligers melden bij Frits, zie ook het jubileumprogramma van Frits.

Zwolle: Anno heeft voor een proefavond voor de gemeente nog hulp nodig.

Bier 1: Abdis van Liefmans. Bier 16 van het seizoen en 315 totaal.

Een Brune van 6,5 procent, iets over tijd, daarom voor half geld kunnen inkopen.

Marcel Koffie en kandij. Mij iets te zoet, veel vlokken van het type Liefmans- gist (aldus Nico). Niet onaangenaam: 7-7.

Frits Geur van fruit en karamel. Smaak geen hop, wel weer dat zoet van karamel en dat op het randje. Toch 7,5- 7,5.

Pedro Zware moutgeur, onaangenaam: 6,5. Valt steeds meer tegen, te zoet: 6.

Henk Kleur is mooi, waterige karamelsmaak en helaas niet stevig genoeg: 6-6.

Gerrit Zie Pedro 6,5-6.

Hendrikus Van 7,5 naar een 7. Begon goed, maar werd wat vlak.

Eric Stabiël mooi bier. Verandert niet gedurende het drinken.

Ron Geur lekker. Iets te zoetig, niet bijzonder. Voor een Brune hebben ze zwembaden vol van een 6.

Anno Zoet, waterig, plakkerig, Post-it bier.

Fokke 6-7,5: ruikt vies, smaakt lekker. Koolzuur snel weg, lekker mondgevoel. Slechte nagisting, waarschijnlijk door dun glas van fles.

Nico Fijne geur, vlokkerige gist. Past bij Liefmans, goede balans: 7-7.

Bert 6,5-6,5. koffieachtig sterk aroma, ik ben d'r klaar met.

Jeroen Waterig, plakkerig, echt niet lekker: 6-6.

Oliver 8-7. Wij beoordelen normaal op een schaal van 100, waarbij je moet denken aan tien punten max. per onderdeel. Als Brune is hij goed, geen kruiden wel chocola. Mooie koffiekleur Schuim snel weg. Veel Kandij, weinig malt. Bitter door het mout. Helaas niet van de hop daar te weinig van.

Bier 2: Rode Toren van de Leckere 6,5 % 100 % biologisch Bockbier. 17 - 316

Marcel Geur heel dominant, stallucht, geroosterde zoetigheid. Gaat snel over in een bitter. Als Bockbier een 6, als Stout een 7.

Anno Proef niet bewust. Misschien door de volgorde van proeven. Te bitter: 7-7.

Fokke Stout, geen bock. 6,5-6,5. Maakt naam niet waar, geurt onaangenaam.

Nico Dubieus. Twee weken terug vond ik hem ongeveer het lekkerste bockbierje tot dan geproefd. Nu is het meer een stoutonaangename geur, mondontwikkeling goed: 6-7,5.

- Bert 7 vanwege geur, 6 voor de smaak. Te aromatisch gebrand.
- Jeroen Reuk goed:7, door wortelsmaak een 6.
- Oliver Marcel had gelijk: een stallucht, wat duidt meestal op iets dat niet helemaal goed is gegaan op gebied van hygiëne en werken met gist. Te geroosterd ook, de hop body is te licht. Zwalkt tussen twee bieren, geen bock: 5,5-6.
- Frits Kreeg het laatste uit de fles, dus die putlucht zat niet in mijn glas. Lkkere bitter, begon met een 6, eindig met een 7. Geen bock.
- Pedro Biologisch stinkt altijd alsof ze er een chemische geur aan toevoegen. Om een stallucht te fingeren, aldus mijn vooroordeel. Daarom een 5. Zonder vooroordeel een lekkere goede stout 7.
- Henk Proef ik bessen? Het is geen bock. Geur van kattenuitwerpselen: 5,5-5.
- Gerrit 6,5-5,5. Geen bock. Scherp en droog , ik koop het niet voor meer.
- Hendrikus 6,5-6,5. Onaangename geur, gebrande bitterigheid, dropsmaak.
- Eric 6,5-6,5 Kleur die niet verandert ,geen Bock.
- Ron Geen lekker bier in een standaard saai flesje: 5-5.

Buurman Bert komt binnen en krijgt een biertje komt graag nog eens aan.

Bier 3 Rick's 2000 Bier van hoge gisting. Gerst, hop, appel en peren vers uit de Boomgaarden van de Voerstreek (eigen import door Henk).

- Marcel Mooie afsluiter. Ambachtelijk/biologisch kan ook lekker ruiken. Een bier helemaal in balans. Zoet dat niet plakt of overheerst. Mooi schuim blijft niet lang staan. 7-7,5.
- Oliver Mee eens. Beetje hop, beetje mout. Alcohol brandt niet. Wat kouder svp. 7-7.
- Frits Knap gemaakt. Zo wil ik wel twee stuks fruit op een dag. Lekker 7-7.
- Pedro 7-7 zie Oliver.
- Henk Bij aankoop lage verwachtingen, valt 100% mee, lekker bier: Van 7,5 naar 8.



Wandelen in de Voerstreek



VVV-kantoor, tevens bierverkoop



En hier is het allemaal mee begonnen: appels en peren uit de oerstreek. Beetje bier erbij en je hebt Rick's 2000.

- Gerrit 6,5-7 Kouder wellicht lekkerder. Etiket gaf weinig vertrouwen. Ook goed bier behoeft geen krans.
- Hendrikus Halfzoet, Triplegeur, lust ik wel pap van: 7,5-8.
- Eric Sinas zonder prik: 6,5-4,5 lijkt op perzikbier te Han.
- Ron Heerlijk fruitig: 7,5-7,5.
- Anno Aangenaam verrast: 7,5-8. Kouder lekkerder.
- Fokke Tinteling van een triple, liever wat kouder. Mooi ambachtelijk bier: 8-8.
- Nico Mooi ambachtelijk en fluweelzacht. 8-8.
- Bert 6,5-7,5. Verbazingwekkend lekker, koolzuur goed. Ook koud lekker op een fijn terras.
- Jeroen Eindelijk een lekker bier: 8-8.

Marcel Span

Briesende paarden brengen bokbier

BINNENSTAD - Briesende paarden trokken zondagmiddag bierwagens door de binnenstad. Bij alle cafés werd een fust bokbier achtergelaten. De oude wagens zorgden samen met de herfstkleuren en historische straten in de stad voor Anton Pieck-achtige tafereelen.

De fusten herfstbier werden per beurtschip van Zwollenaar Hans Visser aangevoerd, bij 't Beugel-tje aan de Thorbeckegracht werden de vaten overgeladen van schip naar wagen. Vandaar uit werden ze verspreid.

De romantische manier van bevoorrading is een initiatief van Hans Langenkamp. Hij had Heineken gevraagd of de door paarden getrokken bierwagens daarvoor naar Zwolle kon komen. Tegelijk vroeg hij college Paul Bosch of die niet bij Grolsch wilde informeren of die wagen ook naar Zwolle kon komen. Bij alle cafés die normaal bier van de beide brouwerijen verkopen wordt een vat bokbier achter gelaten. Nagenoeg alle cafés werken aan de introductie mee. Enkele, normaal op zondag gesloten cafés, waren afgelopen zondag wel geopend.



Dampend staan de paarden in de Steenstraat. FOTO: EVA POSTHUMA

De Zwolsche Stroatklinkers zorgden voor de muzikale omlijsting van het geheel en Stads-omroeper Peter Vader kondigde bij elk café de komst van het bokbier aan.

Bron: De Peperbus 6 oktober 2008

Spektakel in Zwolle: in navolging van andere steden wordt het verse bokbier nu per paard en wagen afgeleverd bij diverse kroegen.

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.

