



Feestmaand november 2008, nummer 121



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

Waarde Genieters, vanavond het is zover. We bestaan 15 jaar. Gefeliciteerd en nog vele jaren. En, we gaan het vieren. Niet alleen vanavond, maar eigenlijk het hele, komende genootschapjaar. En, 't wordt druk vanavond. Op 17 november alreeds 26 aanmeldingen. Dat wordt staan voor menigeeen!

Vanavond met ons eigen jubileumbier met bijpassend glas en enkele flesjes ervan om thuis nog even na te genieten.

Maar, ook een keer koken met bier (en opeten, natuurlijk), een dagje Zutphen (wandeling langs v.h. brouwerijen, brouwerijbezoek (Stadsbrouwerij inclusief proeverij, aldaar een maal met bier bereid) en zo nog wel wat).

Het wordt dus wel wat, blijft komen, blijft genieten!

“Einde” Mitra Assendorperstraat

Zaterdagmiddag 1 november zijn Sjef Inkoop (GM te Z) en ik (HB te eveneens Z) met een ruikertje (oud woord voor boeket, bos bloemen) naar de Mitra Slijterij aan de Assendorperstraat geweest. Gezondheidsproblemen maakten voortzetting onmogelijk. Jammer, want Sjef Inkoop wist daar menigmaal een mooi biertje te scoren. We hebben de scheidende uitbaters alle goeds toegewenst. Het zal voor hen een compleet nieuw leven worden.

De slijterij blijft bestaan, niet langer als franchise, maar als onderdeel van Mitraketen. En dat betekent, dat het gedaan is met de vrijheid van inkoop van bier. De jongedame, die (vanuit Vaassen) 2 – 3 dagen/week er zal werken hebben we op het hart gedrukt vooral mooie bieren in te blijven kopen. Maar, ze had – zei ze zelf – niet zoveel verstand van bieren. Kortom, komt dit wel goed? Moeten we haar uitnodigen om lid te worden van Gij Zult Genieten?

In dit nummer van Gij Zult genieten

- Het verslag van de proefavond van 27 oktober 2008,
- Wat vonden ze nu het lekkerste bier van de afgelopen 15 jaar?
- Koken met bier: fondue met bockbier,
- Acht Genieters in Brugge.

Henk Brassien

De proefavond van 27 oktober 2008

Dat was even schrikken, die 27^e oktober. Zomaar, opeens, 19 bezoekers en maar liefst zes nieuwe bezoekers en Willem T – na lange tijd afwezig wegens zijn werk – ook weer erbij. Welkom!

Sjef Inkoop had voor de inkoop de hulp ingeroepen van vh voorzitter Pedro en mij. Gezamenlijk zijn we naar Ermelo afgereisd om bieren voor vanavond in te kopen. En om – in gezelschap van een mooi bier en wat te eten – de toestand in de wereld eens op ons gemak door te nemen.

En of de wetenschap wat er geproefd zou worden geholpen heeft? Ik dacht het niet. Ik had nul komma piep punten. Hoezo, voorkennis is nuttig....

Het werd blindproeven van – gezien de tijd van het jaar – een viertal bockbieren. En niet zomaar bockbieren, neen: de TOP 3 van de uitverkiezing 2008 en een vierde bok.

Mededeling

Slowfood Zwolle heeft in samenwerking met GZG een proefavond georganiseerd op 4 november. Locatie: De Tagrijn. Maar, tot op heden slechts drie (ja, drie) aanmeldingen. Gevreesd wordt, dat de avond dus niet doorgaat.

Vanavond eens geen lange tafel, maar losse tafels. Vier plus een statafel. Met als voordeel, dat er geanimeerd overlegd kon worden over de te proeven bieren. En, dat moest ook, want er was vanavond een tafelprijs. Samenwerken, dus.

Vooraf wisten we weliswaar welke vier bokken we zouden gaan proeven, maar niet in welke volgorde. Sjef Inkoop schonk ze onder de tap in.

We mochten, neen moesten kiezen uit Texelse Bok (7%), Budels Bok (6,5%), Wildebok (6,5) en een buitenlander: Andecher Doppelbock (7,1%).

Aanvankelijk waren de percentages anders, met de bijbehorende verwarring, maar ze werden tijdig gecorrigeerd.

Verder wilde Sjef Inkoop graag weten welk bier het best beviel. We deden ons uiterste best om tot een goede keuze te komen.

Bij het schrijven van dit artikel is mijn kleine Chouffeglas gevuld met Bärbar Bok. Mag eigenlijk niet, want Belgen kunnen geen echte bokken brouwen. Wel bokken schieten, maar daar gaat het nu niet om.

Een prijs per tafel en ja, dat betekende, dat er één uitslag met algemene stemmen per tafel moest komen. Consensus dus. En dat viel niet mee. Uiteraard wist elk van ons precies in welke volgorde de vier bieren werden aangeboden. Maar, om daar nu een eensluidend oordeel van te maken, dat viel niet om den drommel niet mee.

Even tussendoor. In de voorgaande jaren werd bij de landelijke beoordeling van het beste bockbier geen verschil gemaakt tussen de bokken met een hoog of een gewoon percentage alcohol. Met als gevolg, dat de zwaardere bokken meestal wonnen. Dit jaar heeft de jury gekozen voor twee groepen: gewoon en zwaar. Wij kozen uit de gewone bokken.

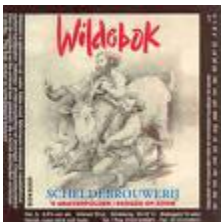
Uiteindelijk kwam de ontknoping: de tafel met Marieke en Richard (nieuwkomers na de proefavond voor de PV van gemeente Zwolle) en Hendri en Nico had alle vier bieren goed. Hulde. Ze gingen naar huis met elk een fles Huttenkloas (overgebleven van de proefavond van september).

En dan zul je altijd zien, dat de voorstanders van consensus eigenlijk hadden moeten winnen (Gerard V of Anno bijv., terwijl "hun" tafel NUL goed had of in ieder geval geen vier, ach arme!).

En, wat vonden we dan het lekkerste bockbier? Geen eensluidend oordeel, wel twee favorieten, elk met zeven stemmen: Budel's Bok en Texels Bok. Brouwers, van harte!

Zoals vooraf al gezegd, ik had nul komma piep goed. Ik blijf dus lid van GZG, ik heb nog veel te leren.

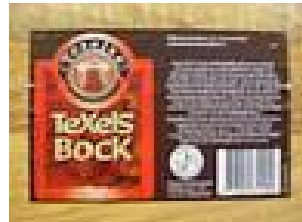
Henk Brassien



Nr 1



Nr 2



Nr 3

De winnaars van de titel Lekkerste Bo(c)kbier van herfst 2008

Het lekkerste bier sinds 2000

Bij een jubileum hoort ook terugkijken. Ditmaal nu eens niet met een Bierologisch woordenboek, maar met "Wat was nou een lekker bier?" Daartoe heb ik vanaf 2000 gekeken welke bieren de proevers van het seizoen 2007 - 2008 het lekkerste vonden. En, welk bier de twijfelachtige eer te beurt mocht vallen het smerigste van alle te zijn. Kijkt u mee?

Welke bieren waren de lekkerste?

	PROEVER	CIJFER	NAAM
1	Anno Buis	9,50	CAROLUS KERSTBIER
2		9,00	MOMMERIETE VROUWE VAN GRAMSB.
3		9,00	MAREDSOUS 10
1	Bas Krijnen		3X ZONDER PROEFNUMMERS
1	Bert Groothuis		1X BLIND PROEVEN
1	Bert van de Beld	8,00	JENLAIN BLONDE
2		7,50	RICK'S 200 (VOERSTREEK)
3		7,50	STEENBRUGGE BLOND
1	Carel Bosvelt		1X BLIND PROEVEN
1	Emile Hoogterp	8,50	HIBERNUS QUINTUM
2		7,50	ENAME CUVÉE
3		6,00	PARLUS MAGNIFICUM
1	Eric Krijnen	9,50	KASTEELBIER 1989
2		9,00	SUPER DE FAGNES - BLOND
3		8,50	WITTEKERKE WITBIER
1	Erik Groothuis		1X BLIND PROEVEN
1	Fokke Hettinga	8,00	RICK'S 2000 (VOERSTREEK)
2		7,50	LIEFMANS ABDIS
3		7,50	HERTOG JAN WEIZENER
1	Fré Douma	8,50	ULTRABRUNE D'ECAUSSINNES
2		7,50	LUCIFER
3		7,00	HERTOG JAN WEIZENER
1	Frits Coers	9,50	MAREDSOUS 10

2		9,00	CAROLUS KERSTBIER
3		8,50	BIER 2 VAN JAN DE RIDDER
1	Gerard Vlutters	10,00	KASTEELBIER 1989
2		9,00	NOSTRADAMUS
3		8,50	TRIPTRAP
1	Gerrit Mulder	8,50	LEFFE 9
2		8,50	MOMMERIETE VROUWE VAN GRAMSB.
3		8,50	CAROLUS KERSTBIER
1	Hans de Vries	8,50	JOUP - GRAIN D' ORGE
2		8,00	MOMMERIETE LENTEBOK
3		8,00	POSTEL TRIPEL
1	Henderikus de Jong	8,00	RICK'S 2000 (VOERSTREEK)
2		7,00	LIEFMANS ABDIS
3		7,00	STEENBRUGGE BLOND
1	Hendri Bargeman	7,50	STEENBRUGGE BLOND
2		7,50	HIBERNUS QUINTUM
3		7,50	HIBERNATION ALE 8%
1	Henk Brassien	9,00	BLANCHE DE NAMUR
2		9,00	CAROLUS KERSTBIER
3		9,00	KASTEELBIER 1989
1	Jeroen Buis	8,00	HIBERNUS QUINTUM
2		8,00	RICK'S 200 (VOERSTREEK)
3		7,50	HOP-IT
1	Joyce Orsjel	7,50	JENLAIN BLONDE
2		7,00	HERTOG JAN WEIZENER
3		6,00	FLYING DOC INHEAT WEAT
1	Leon de Vries	9,00	TEXELS BLOND
2		8,00	AREND WINTERBIER
3		8,00	COLOMBA BIANCU DI CORSICA 5%
1	Marcel Span	10,00	COLOMBA BIANCU DI CORSICA 5%
2		8,50	MOMMERIETE LENTEBOK
3		8,50	BRICE - GRAIN D' ORGE
1	Marianne Veldkamp	5,50	AREND WINTERBIER
2		5,00	BURG BOK 2007
3		5,00	BRUGSE ZOTTE
1	Marieke van Brussel		1X BLIND PROEVEN
1	Nico Broek	9,00	COLOMBA WITBIER

2		9,00	N' ICE CHOUFFE
3		9,00	JOUP - GRAIN D' ORGE
1	Oliver Zuid Afrika	7,00	RICK'S 2000 (VOERSTREEK)
2		7,00	LIEFMANS ABDIS
3		6,00	RODE TOREN - DE LECKERE
1	Pedro Montoya	9,00	PETRUS GOUDEN TRIPEL
2		9,00	KASTEELBIER 1989
3		8,50	WITTEKERKE WITBIER
1	Remy vr v Bas K		1X NIGHT OF OLD BEERS
1	René ter Bruggen		1X BLINDPROEVEN
1	Richard van der Laan		1X BLIND PROEVEN
1	Ron Brummelkamp	7,50	RICK'S 2000 (VOERSTREEK)
2		7,00	PIETRA KASTANJEBIER
3		7,00	COLOMBA WITBIER
1	Ruth Anderson		1X NIGHT OF OLD BEERS
1	Willem Kip	8,00	HIBERNATION ALE 8%
2		5,50	AREND WINTERBIER
1	Willem Tanja	9,50	KASTEELBIER 1989
2		8,00	BIER 2 VAN JAN DE RIDDER
3		8,00	BIER 1 VAN JAN DE RIDDER

En, welk bier was het smerigst?

	PROEVER	CIJFER	NAAM
1	Anno Buis	3,00	BERLINER WEISZE
1	Bas Krijnen		nvt
1	Bert Groothuis		nvt
1	Bert van de Beld	6,00	PIETRA KASTANJEBIER
1	Carel Bosvelt		nvt
1	Emile Hoogterp	5,50	HOP-IT
1	Eric Krijnen	4,00	WINTERKONINCK
1	Erik Groothuis		nvt
1	Fokke Hettinga	6,50	RODE TOREN - DE LECKERE
1	Fré Douma	5,00	FLYING DOC INHEAT WEAT
1	Frits Coers	1,00	KASTEEL ROUGE

1	Gerard Vlutters	5,00	BOKSE BIER
1	Gerrit Mulder	4,00	JOPEN LENTEBOK
1	Hans de Vries	3,00	JANTJE'S SPECIAALBIER 7%
1	Henderikus de Jong	5,50	BOKSE BIER
1	Hendri Bargeman	4,00	KASTEEL ROUGE
1	Henk Brassien	2,00	PAUWBIER
1	Jeroen Buis	6,00	RODE TOREN - DE LECKERE
1	Joyce Orsjel	6,00	FLYING DOC INHEAT WEAT
1	Leon de Vries	1,00	PAUWBIER
1	Marcel Span	4,50	DOUBLE ENCHIEN
1	Marianne Veldkamp	5,00	KASTEEL ROUGE
1	Marieke van Brussel		nvt
1	Nico Broek	3,00	KASTEEL ROUGE
1	Oliver Zuid Afrika	6,00	RODE TOREN - DE LECKERE
1	Pedro Montoya	5,00	RODE TOREN - DE LECKERE
1	Remy vr v Bas K		nvt
1	René ter Bruggen		nvt
1	Richard van der Laan		nvt
1	Ron Brummelkamp	5,00	RODE TOREN - DE LECKERE
1	Ruth Anderson		nvt
1	Willem Kip	5,50	AREND WINTERBIER
1	Willem Tanja	4,00	YNDEJAARSBIER

En, genieters, wat weten we nu? Wel, dat de oude wijsheid nog steeds onverkort geldt: smaken verschillen. En dat zulks nog maar lang mag blijven bestaan.

Henk Brassien

Koken met bier: fondue met bockbier

Het is herfst, de tijd van de bockbieren. Je kunt ze gewoon opdrinken, maar ook ermee koken. Hanneke Vlutters knipte voor ons het volgende recept uit de krant.

De boodschappen

1 teentje knoflook, 60 gram boter, 0,25 liter bockbier, 500 gram belegen Goudse kaas, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel maïzena, 1 theelepel tomatencetchup, Worshestersaus, Tabasco, peper en zout.

Het voorwerk

Rasp de kaas.



De bereidingswijze

Fonduepan inwrijven met knoflook. Boter, bier en de geraspte Goudse kaas in de pan doen en al roerend verhitten tot de massa glad is. Maïzena met wat bier aanmaken en in de pan doen. Op smaak maken met Worcestersaus, Tabasco en peper en zout.

Wat drinken we erbij?

Ach, natuurlijk, een bockbier natuurlijk.

Eet smakelijk!

Henk Brassien (met dank aan Hanneke V.)

Bierfestival in Brugge

Een actal Genieters is van 14 tm 16 november in Brugge geweest voor het Brugse Bierfestival. Hieronder een (zeer korte) impressie. Voor een uitvoeriger verslag: zie onze website www.gijzultgenieten.nl.

Op 15 en 16 november werd in Brugge voor de tweede maal het Brugs Bierfestival gehouden. Wat dit festival meteen al bijzonder maakte was, dat er WESTFLETEREN 8 en 12 aan één jeton (EUR 1,25) per proefglas van 15 cl te bekomen was. Waar kom je dat nog meer tegen? Een bijna-oploop bij de stand van de Trappisten was het gevolg. Er was beperkte voorraad, zodat een ieder beleefd, doch zeer dringend, verzocht werd het proeven tot één glas te beperken.

Nog meer succes: aan het eind van de eerste dag verzocht het bestuur dringend de lege glazen vooral niet mee te nemen, anders had men zondag niet genoeg glazen.



En, als je dan toch in Brugge bent, op naar een prachtig café met heel veel soorten bier.

Het was een zeer geslaagd weekend in Brugge. Lees verder op onze website.

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 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.

