



maart 2009, nummer 124



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).

Tellen blijft schijnbaar moeilijk

Het vorige nummer van Gij zult genieten had – zoals wel vaker voorkomt – acht pagina's. Maar, uw redacteur was schijnbaar even de tel kwijt, want tijdens het printen kwam ik erachter, dat er geen acht, maar slechts zeven pagina's tekst waren. De ontbrekende pagina snel noemen "Ruimte voor aantekeningen", was natuurlijk een slechts noodgreep. Waarvoor uw begrip svp! Het zal niet weer gebeuren (hoop ik).

Koken met bier

Afgelopen zaterdag was het dus zover. Als onderdeel van ons jubileumjaar gingen we koken met bier en lieten ons het eindprodukt smaken. Tenminste, dat moet ik nu maar aannemen, want de kopy van dit krantje was toen al terug van de drukker.

Geen Sint Niklaas

Beetje vreemd wel, na vele jaren eerst Antwerpen en vervolgens Sint Niklaas voor een fraai festivalweekend van Belgische bieren, zomaar opeens een jaar niet! Dan in het najaar maar weer naar Brugge, net als vorig jaar?

Nieuwe achterpagina

't Werd wel eens tijd, het Beugeltje heeft al tijden een logo met wat meer informatie erop. En wij maar steeds het oude logo blijven voeren. Vanaf dit nummer is dat voorbij.

In deze uitgave van Gij zult genieten

- Het verslag van de proefavond van 24 februari 2009,
- Koken met bier – varkensrollade in Bokbier.

Henk Brassien

“De avond van de Drie Tripels”

Met een beperkte opkomst van 10 (fijn-)proevers, beleven we een avond met drie zware bieren met inhoud. Met een Gentse Tripel van 8%, een Steenbrugge Tripel van 8,7% en een Carolus van 9% bleek weer eens dat een type bier niet dezelfde smaak oplevert.

Een aantal GZG oudgedienden noemt zich zelf “geen Tripel liefhebber”. Het geeft dan te denken dat de gemiddelde score over de hele avond 7,2 is. Drie prima bieren is de conclusie, die we in ieder geval kunnen trekken. Maar toch zijn er frappante verschillen.

Gentse Tripel. Bier no 4 van het seizoen en 324 in het totaal.

Brouwerij Bios te Steenberge brouwt een mooi bier dat zeker niet door iedereen als een Tripel wordt herkend.

- Frits: 8 / 7 ½. Begin Romig soepel biertje. Drinkbaar. Met de smaak van niet te benoemen kruiden. Later een metaalsmaak. Misschien door de temperatuur?
- Richard: 8/7 ½ “Lekker Zeezuipen?” metalige smaak is minder.
- Fré: 6 ½ / 7 (Een Tripel liefhebber) Heeft wat weg van Witbier. Vlak. Ik ben een beetje teleurgesteld.
- Hendrikus 7/7 Noemt het ook een vlak maar zeker goed drinkbaar bier.
- Anno: 7/6 ½ Ik ben geen liefhebber van Tripel. Toch een lekker bier. Jammer dat de metaalsmaak zo overheerst.
- Henk: 7/7 ½ Weissbier? Wat dunner, beetje citroensmaak. Niet echt scherp en heeft geen echte ijzersmaak en dat is fijn.
- Nico 7/7 Mooi bier. Smaakt als veel Tripels. Balans tussen scherp en bitter. Heeft de scherpte van Orval.
- Gerard: 8/7 Ook géén Tripeldrinker. Aangename geur en lijkend op iets tussen Orval en Chouffe. Honingachtig zoet met een klein zuurtje. Weinig bitter . Afdronk is minder. De smaak vervaagd snel.
- Emile: 6 ½ /6 Niet zoet. Vlak van smaak. Smaakloos en Droog. Zeker niet wat je van een Tripel verwacht.
- Hendri 7/7 Als je dit blind proeft kom je niet bij een Tripel uit. Wel een mooi bier.

In de nazit van dit bier, concluderen we “nog een tijdje laten staan”

Steenbrugge Tripel

Met dank voor de mooie inleiding van Henk,

- Anno: 7 ½ / 7 Is in de war. Lust normaal geen Tripels maar vindt dit lekker! Trekt hieruit de conclusie dat hij vaker een Tripel moet drinken. (Goed idee, HB)
- Henk: 6 / 6- Geen fijn bier met veel metaalsmaak. Er blijft echter niets van over.
- Nico: 7 / 6 ½ Muffige geur. Mooie zachte ronde smaak. Nasmaak is een onprettige bittere smaak. Zwaar drinken.
- Gerard: 7 ½ / 8 Mist de RVS smaak . Bier met een volle smaak en ietsje zoet.
- Emiel: 7 ½ / 8 Veel vollere smaak dan de Gentse. Houd zijn smaak
- Hendri: 7 / 7 Vooral lekker als je het even niet drinkt. Ronde volle zware smaak.
- Frits: 5 Ik heb denk ik een ander bier. In een woord RUK.
- Ruik niets en proef niets.
- Richard: 5 Zelfde flesje als Frits, dat geeft te denken. (Anno denkt dat het aan de het aanstaande vaderschap van beide heren ligt)
- Fré: 7 ½ / 8 Mondgevoel is prikkelend en lijkt op knetterijs. Heel aangenaam en lekkere Tripel. Langer proeven geeft meer smaak.
- Hendrikus 7 / 7 Lekker bier. Flink wat koolzuur. Zoet en stevig lekker.

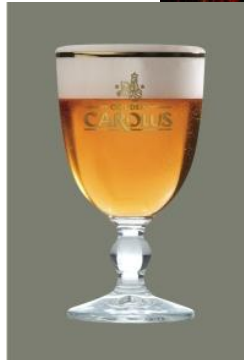
Gouden Carolus Tripel 9%.

In 2002 won de Triple de Gold Award op de World Beer Cup in de categorie Triple (wikipedia). De HOP komt uit België.

- Emiel: 7 ½ / 8 Lekkere Tripel beetje zuurdere smaak. Ruikt lekker
- Gerard 8 / 8 Heerlijk volle smaak. Het is een Tripel maar aangenaam. Stroef met wat meer Tanine. Van voor en achter en terug een mannenbier.
- Nico: 7/8 Typische smaak van het bier van de brouwerij het Anker. Zelfde geur en smaak. Maar wat het is, weet ik nóg niet. Wel lekker. 7 omdat de geur wat wegblijft in het begin.
- Henk: 7 / 7 Geur als Chouffe. Erg lekker.
- Anno 8 / 8 (als géén Tripel drinker HB) 8 vanwege de zoetfruitige geur. Smaak wordt beter als je meer drinkt en het bier warmer wordt.

Hendricus: 7 / 7½ Lekkere geur. Een lekker bier met goed koolzuur. Donkere smaak.
 Fré 8 / 8 Gouden Carolus en Gouden Carolus Classic zijn dé Tripels. Volle smaak en een heerlijk bier.
 Richard: 8 / 8 Goed flesje bier. Lekkere geur van bloemen. Romig en voor mij de lekkerste van de avond.
 Frits: 8 / 8 Geur is goed. 1° slok is lekker vol en romig. Deze Tripel blijft wel lekker.
 Hendri 8 / 8½ Zo hoort een Tripel te smaken. Romig en bloemig. Volle smaak.

Hendri Bargeman



De drie Tripels

Koken met bier - varkensrollade met Bokbiersaus

Bron: (wijkkrant) **Kleurrijk Holtenbroek**, december 2008 (Kleurrijk kokkerellen door Wilma Tiegelaar)

De boodschappen

Varkensrollade van een kilo	2 eetlepels Zaanse mosterd
1 laurierblad, 2 kruidnagels	2 eetlepels vloeibare honing
2 flesjes Bokbier	50 gram roomboter
4 sjalotjes	35 gram reepjes bacon

De voorbereiding

Leg laurierblad en kruidnagels onderin een schaal, leg de rollade erin en schenk de flesjes Bokbier er overheen. Dek de schaal af en marineer het vlees 4 - 12 uur en keer het af en toe.

De bereiding

Snipper de sjalotjes, meng de honing en de mosterd door elkaar en verwarm de over op 90 graden voor. Verhit de roomboter in een braadpan en bak hierin bacon en sjalotjes 4 - 5 minuten. Schep bacon en sjalotjes uit de pan en braad in het bakvet de rollade snel rondom bruin. Doe de rollade in een braadslee en schep de sjalotjes, laurierblad en kruidnagelen er omheen. Bestrijk de rollade rondom met de honing-mosterd marinade. Zet de braadslee in het midden van de oven en dek deze af met een deksel of aluminiumfolie.

Braad het vlees in 3 uur helemaal gaar. Neem dan de rollade uit de oven en wikkel hem in aluminiumfolie. Leg de rollade terug in de oven en verlaag de temperatuur naar 55 - 60 graden. Het vlees blijft mooi op temperatuur, maar gaart niet verder.

Schenk het bewaarde marinadevocht in de braadpan terug en breng het al roerend aan de kook. Schep het schuim af met een schuimspaan en kook het vocht in 12 - 15 minuten voor de helft in.

Zeef de saus in een steelpan en voeg - als de saus wat dun is - nog wat allesbinder toe.

Dit alles is erg lekker met broccoli, kleine spruitjes en verse worteltjes en verse aardappelpuree en een goed glas wijn erbij, maar niet te stevig.

Nawoord HB: natuurlijk is er niets op tegen om een mooi glas Bokbier te drinken in plaats van wijn!

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 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.



Proef de sfeer
uit de 15e eeuw

Zeer geschikt voor
feesten en partijen

Ons terras aan
het water is
uitgeroepen tot het
beste van Zwolle!

www.hetbeugeltje.nl