

AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE
DE DELTABROUWERS
NIEUWSBRIEF

MAART 2015



De Deltabrouwers

Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

opgericht 8 januari 1987 te Goes

GILDE INFORMATIE

BESTUUR

VOORZITTER

Jaap Nijse

0113-56 20 49

voorzitter@deltabrouwers.nl

SECRETARIS

Bram van Stee

0113 34 32 08

secretaris@deltabrouwers.nl

PENNINGMEESTER +

Ledenadministratie

Arjen Dubbelman

0113 23 24 33

penningmeester@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Bert Ton

0113 31 27 33

bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Jens van Stee

06 36 13 91 41

bestuurslid2@deltabrouwers.nl



BANKREKENING

ING bank no: 34 46 848

t.n.v. De Deltabrouwers te Goes

IBAN code: NL63INGB0003446848

BIC code: INGBNL2A

KvK: 403107230000

NIEUWSBRIEF

Redactie: Peter Urbanus

0113 22 25 39

cprurbanus@zeelandnet.nl

Lay out : Jan Passieux

06 28 12 09 35

jpassieux@zeelandnet.nl

INTERNET

www.deltabrouwers.nl

webmaster@deltabrouwers.nl

BIERBROUW CURSUS

Jens van Stee

06 36 13 91 41

bestuurslid2@deltabrouwers.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar

GILDEAVONDEN

Elke maand volgens agenda op pag.1

aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone

C.D.Vereekestraat 74 Kapelle

0113 34 19 54

www.vroone.nl

DE DELTABROUWERS AGENDA

24 april	Themabier "Brugse zot blond"
26 april	Bezoek aan het Zythos Bierfestival te Leuven. (inschrijving deze nieuwsbrief)
13 mei	Gildereis (inschrijving deze nieuwsbrief)
26 juni	BBQ
25 september	Mosselavond
23 oktober	Jaarvergadering
27 november	Gildeavond
18 december	Themabier <u>Baltic Porter</u> volgens Biertypenlijst van Derek Walsh.



VAN DE VOORZITTER

Jaap Nijssse

Op 15 maart was het weer zover, ons eigen festival in de Goederenloods. Voor dat het zover is moet er uiteraard behoorlijk wat werk verzet worden. Het festival bier brouwen gaf dit jaar weinig problemen omdat we het al snel eens konden worden met brouwerij Marckensteijn in Groede.

Het vinden van 6 brouwers leek in eerste instantie weinig problemen op te leveren omdat sommigen al vroeg hadden toegezegd dat ze zouden komen.

In de praktijk valt dit altijd weer tegen omdat sommigen toch wel heel lang wachten om definitief ja te zeggen, gelukkig kwam alles op tijd goed.

Ook het vinden van adverteerders voor ons festivalboekje was dit jaar snel geregeld, zodat dit ook kostendekkend was.

Door de inspanningen van Peter Vermerris hadden we dit jaar 130 prijzen voor de tombola, alle 650 enveloppen werden daarom ook verkocht. Speciaal dank aan cafetaria de Krab uit Krabbendijke voor de vele prijzen die we mochten ontvangen. Ook andere gulle gevers bedankt met name ook Niek Clarijs voor de prachtige Zeeuwse sieraden. Ik denk dat we ook dit jaar weer een fantastisch festival hadden met vele tevreden bezoekers.

Ook de brouwers deden goede zaken want velen moesten op het eind nee verkopen omdat sommige bieren uitverkocht waren. Rond een uur of 4 was het zo druk dat er bijna geen doorkomen meer aan was, de Goesting was dan het best bereikbaar, het gevolg was dat alle vaten leeg waren.

Ook waren er weer lekkere mossels van Jan en Chris en ook de saté van Peter vond gretig aftrek. Rond 8 uur konden de brouwers afrekenen bij Arjen waarbij ik een omzet van 700 bonnen voorbij hoorde komen, niet weinig dacht ik.

De definitieve omzet was bij dit schrijven nog niet bekend maar dat het een goed festival was is wel zeker.



Hierbij wil ik iedereen bedanken voor zijn of haar bijdrage aan deze dag. Het 22^e festival wordt gehouden op 20 maart 2016.

BUSREIS NAAR ZYTHOS BIERFESTIVAL 26 APRIL



Zondag 26 april 2015 organiseert ons Gilde een busreis naar het Zythos Bierfestival te Leuven. zie ook: <http://www.zbf.be>

Openingstijden zijn van 11.00 uur tot 21.00 uur.

10.30 uur Middelburg Industrieweg 7b, van Fraassen Travelling

10.40 uur Arnhemuiden Benzinestation afslag A58

11.00 uur Goes NS station

11.10 uur Kapelle Carpool – ANWB

11.15 uur Rilland, Shell station

12.40 uur Leuven

Vertrek vanuit Leuven: 20.00 uur.

21.30 uur Kapelle

21.45 uur Goes

22.15 uur Middelburg

Kosten: € 30,= voor leden en € 35,= voor niet leden.

U kunt zich opgeven door een E-mail te sturen naar Arjen Dubbelman:
penningmeester@deltabrouwers.nl.

en het verschuldigde bedrag over te maken op rekeningnummer:

NL63 INGB 000 344 68 48 t.n.v. Deltabrouwers te Goes.

MET DAARBIJ JE OPSTAPPLAATS!!!

Leden hebben voorrang tot 1 april !!!

*Doe je voordeel en koop nu je jetons in voorverkoop tegen verminderde prijs :
€ 0,90 i.p.v. 1,00 voor 10 cl bier, zie <http://www.zbf.be> A.u.b. dit zelf regelen.*



11 VERSCHILLENDE BIEREN VAN DE TAP

vaste bieren van de tap:

- *Heineken
- *Westmalle Dubbel
- *Erdinger Witbier
- *Wittekerke Rosé
- *De Koninck

en zes wisselkranen met regelmatig unieke bieren!



3 bieren
in proefglas
naar eigen
keuze
op een
proefplateau
voor 5,-

Café de Oranjeboom, Familie Oosthoek. Anno 1938

tel: 0113 21 58 66 of Dennis 06 20 01 35 18

Nieuwe Rijksweg 21 - 4472 AA - 's-Heer Hendrikskinderen

<http://cafeoranjeboom.hyves.nl>

JAN DE MOSSELMAN

voor club's, verenigingen, bedrijven, verjaardagen, café's e.d.

Jan de Mosselman voor elk feest!

een Mosselfestijn voor min. 30 tot max. 300 personen

JAN DE MOSSELMAN



seizoen juli/dec. NL/BE

info: 06 20 08 44 62

www.jandemosselman.com

DE VROONE

**UW GASTHEER/VROUW
VALENTIJN & JOSE**

**C.D. VEREEKESTRAAT 74
4421 CE KAPELLE**

**TELEFOON: 0113-341954
EMAIL: INFO@VROONE.NL**

ONK 2015**Bergsche Bierbrouwersgilde**

Het Bergsche Bierbrouwersgilde organiseert op **zaterdag 6 juni 2015** het Jaarlijkse "Open Nederlands Kampioenschap amateur bierbrouwen (ONK)"

Hierbij worden jullie weer allemaal uitgenodigd om deel te nemen!

Alle informatie over het ONK, inschrijvingsformulieren, kosten, reglement, belangrijke data etc. vindt je op onze site: <http://www.ONK2015.nl> Het ONK wordt gehouden in en rondom het Markiezenhof in het centrum van Bergen op Zoom. Wij rekenen weer op jullie deelname. Het maximaal aantal inschrijvingen is vanwege het aantal keurmeesters vastgesteld op 550 bieren.



Wilt u op de hoogte blijven van de verdere organisatie van het ONK en de wedstrijd, dan kunt u ons ook volgen via Facebook! <http://www.facebook.com/bergsbierfestival>

Schroom niet om deze mail door te sturen naar al je biervrienden.

Met brouwgroet van de Bergsche Bierbrouwers,
Joris Stoop – Wedstrijdsecretariaat. Email: wedstrijd@onk2015.nl

BRAND BIERBROUWEDSTRIJD**PINT**

Wie brouwt de beste Saison van Nederland?

Bierconsumentenvereniging PINT en Brand Bier hebben een nieuwe uitdaging voor Nederlandse thuisbrouwers!

Dit jaar draait het tijdens de Brand Bierbrouwwedstrijd om het brouwen van de beste Saison. De winnaar mag samen met de meesterbrouwers van Brand zijn Saison brouwen in de bierbrouwerij in Wijlre. De finale vindt plaats op 30 mei. Ga de uitdaging aan: doe mee! Thuisbrouwers kunnen zich tot 1 april inschrijven!

Voor de 4e Brand Bierbrouwwedstrijd hebben Brand en PINT thuisbrouwers gevraagd welk bier zij graag zouden willen brouwen. Een Saison bleek favoriet. Saison is een van oorsprong Belgisch bier uit de Hainaut regio van Wallonië. Het droge en lichte bier (3-4 vol % alc) werd vroeger in de winter op de boerderij gebrouwen en in de zomermaanden als dorstlesser gedronken door landarbeiders. Gerstemout was duur en om de kosten te drukken, werd het bier deels aangevuld met granen die de boeren zelf verbouwden. Voor de industrialisatie van het bierbrouwen was het moeilijk om een langere houdbaarheid te bereiken en om het rinzige karakter te verzachten, werden kruiden en specerijen toegevoegd.

DE DELTABROUWERS GILDEREIS

WOENSDAG 13 MEI 2015

(de dag voor hemelvaart)

Weer een leuke verrassingsreis voor De Deltabrouwers en alle andere bierliefhebbers. Een bierdag vol verrassingen!!

Wat jullie betreft zit er niets anders op dan zo snel mogelijk inschrijven want vol is vol!!!

Leden € 45,- Niet leden € 48,- Leden hebben voorrang tot 10 mei

Let op! Deze prijs is zonder de avondmaaltijd!

Opgeven kan door het bedrag te storten op onderstaand rekening nummer onder vermelding "Verrassingsreis 2015" met je opstapplaats.

Rek.nr.: NL63INGB0003446848
penningmeester@deltabrouwers.nl
of 0113 34 32 08

OPSTAPPLAATSEN EN VERTREKTIJDEN

8.00 uur Middelburg Industrieweg 7b,
van Fraassen Travelling
8.10 uur Arnhem Benzinestation afslag A58
8.30 uur Goes NS station
8.40 uur Kapelle Carpool – ANWB
9.00 uur Westerscheldetunnel

Terug
21.00 uur Tunnel
21.20 uur Kapelle
21.30 uur Goes
21.50 uur Arnhem
22.00 uur Middelburg



De Deltabrouwers Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

Modernere versies van Saison worden het hele jaar door gebrouwen en zijn sterker (4,5 – 6,5 vol % alc.), constanter van smaak en minder kruidig.



Uitgesproken bier

Saison is één van 's werelds droogste en meest dorstlessende biertypes en wordt nu wereldwijd gezien als een biertype waar brouwers hun creativiteit op kunnen loslaten. Bierliefhebbers en restauranthouders hebben ook ontdekt hoe mooi Saison past bij allerlei salades, kazen en witvis soorten. "Het brouwen van de beste Saison van Nederland is daarom een mooie

uitdaging voor de thuisbrouwers tijdens deze nieuwe editie van de Brand Bierbrouwwedstrijd", vertelt Marc Scholten, Marketing Manager Brand. De Saison waar Brand en PINT naar op zoek zijn mag maximaal 6,5% alcohol bevatten.

KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

IN BIER GESTOOFDE RUNDERSCHOTEL MET COLCANNON (IERSE STAMPPOT MET KOOL)

Voor na het Delta Bier Festival.

Porties: 8

Ingrediënten:

Stoofschotel:

1 eetlepel	plantaardige olie
1 (3 pond)	runderstoofvlees, ontdaan van vet en in blokjes van 1 cm

2 eetlepels	witte bloem
150 gr	grof gehakte ui
125 gr	grof gehakte wortel
1 (330 ml) fles	donker bier
2	laurierblaadjes
1 theelepel	gedroogde tijm
1 theelepel	zout
1/2 theelepel	gemalen zwarte peper
2 geperste	teentjes knoflook
2 eetlepels	worcestersaus



Colcannon:

3 plakjes	spek
1 kg	aardappelen, geschild en in stukjes gesneden
175 gr	witte kool in dunne plakjes gesneden
4 eetlepels	melk, warm
2 eetlepels	boter
1/2 theelepel	zout
1/4 theelepel	gemalen zwarte peper

2 eetlepels gehakte verse peterselie

Bereidingswijze

Voorbereiding: 1uur > Bereiding: 2uur > Klaar in: 3uur

1. De oven voorverwarmen op 170°C /gasoven stand 3.
heet is, en braad het vlees in 2 rondes aan, blijf roeren tot de blokjes aan alle kanten bruin zijn. Doe alle rundvlees in de pan, bestrooi met bloem, en roer zachtjes totdat het vlees bedekt is met de bloem. Roer de ui, wortelen, donker bier, laurierblaadjes, tijm, 1 theelepel zout, 1/2 theelepel peper, knoflook en worcestersaus erdoor. Breng het mengsel aan de kook, en doe er een deksel op.
3. Zet de pan in de voorverwarmde oven en bak gedurende 45 minuten, haal de deksel eraf, roer door de stoofschotel, en kook verder tot het vlees zeer mals is en de vloeistof is verminderd met de helft, gedurende nog eens ongeveer 45 minuten.
4. Bak het spek in een grote, diepe koekenpan op middelhoog vuur, af en toe draaien, totdat het gelijkmatig gaar is, gedurende ongeveer 10 minuten. Snijd het spek en zet apart.
5. Ongeveer 30 minuten voordat de stoofschotel klaar is, maak je de colcannon: Doe de aardappelen in een grote pan en zet onder gezouten water. Breng aan de kook, zet het vuur lager tot medium-laag, dek af en kook gaar, in ongeveer 20 minuten. Giet ze af laat droogstomen gedurende een minuut of twee.
6. Doe de kool in een magnetron-bestendige kom en voeg 1 of 2 eetlepels water toe. Dek af en kook in de magnetron op de hoogste stand gedurende ongeveer 2 1/2 minuut, haal het deksel eraf (kijk uit voor de stoom) en roer de kool door. Dek af en kook in de magnetron voor nog eens ongeveer 2 1/2 minuut, totdat de kool zacht is maar niet papperig. Giet overtollige vloeistof wegen zet de kool met deksel erop apart.
7. Leg de aardappelen in een grote kom en voeg melk, boter, 1/2 theelepel zout en 1/4 theelepel peper toe. Pureer de aardappelen met een elektrische mixer tot een glad en romig geheel. Roer de kool, spek en peterselie erdoor tot een goed gemengd geheel.
8. Om op te dienen, leg je een bolletje colcannon op elk bord, maak hierin een holte, en vul met de stoofschotel.

Bron: allrecipes.

BIERTUNNEL NAAR CAFÉ DE HAZEBURG IN ERMELO

André Breeel

3 December j.l. is bij Burg Bieren in Ermelo de schop in de grond gegaan voor de aanleg van een tunnel van de bierwinkel naar het naast gelegen ABT-café De Hazeburg. In de tunnel komt een transportband en een snelkoeler. Eigenaren Jan en dochter Tineke van Wilgenburg breiden hiermee het bierassortiment uit van 85

naar zo'n 1.500 bieren. De Hazeburg wordt hiermee in één keer het grootste biercafé van Nederland, waar je ook nog eens goedkoop je buikje vol kunt eten.

Burg Bieren heeft naast een bierwinkel, 1.500 bieren, dus, uit meer dan 25 landen van over heel de wereld en een biercafé ook nog een eigen brouwerij. Hier worden 4 vaste (Veluws blond 5,5%, Veluws bruun 7%, Tripel-B 8% en een quadrupel (?) Gulle 9,5%) en 4 seizoensbieren (Springbok 6%, Witte Pauw 5,5%, Herfstbok 7% en Winterbok 8,5%) gebrouwen. De brouwerij is de blikvanger van het winkelpand.

Verder is er nog een brouwzolder waar een heleboel producten verkocht worden voor de hobby-brouwer en -wijnmaker. Tenslotte wordt er ook nog een bierfestival, Burg Bierfeest, georganiseerd op de eerste zaterdag van augustus. Het eerstvolgende is dus op 1 augustus 2015, met in ieder geval een aantal brouwerijen uit het midden van het land.



De Veluwe is een mooie streek om te bezoeken en hier heb je een leuk adres om van een lekker biertje te genieten of te kopen voor thuis. Meer info is te vinden op www.burgbieren.nl

DUIVEN BIJ BROUWERIJ DE KONINCK

Antwerpen - Deze vier blauwe geschelpde duifjes kondigen de komst aan van een nieuw bier van De Koninck. Maar de brouwerij doet er alles aan om het geheim te bewaren tot het bier effectief kan worden geschonken.

Of het een blond of een bruin zal worden, één met een kraag of zonder, een koud of een warm, niemand weet het. Of wil er iets over kwijt. Dus moeten we het voorlopig doen met de fraaie muurschildering van de Nederlandse kunstenaar Stefan Thelen uit Goes. Misschien kan u er even naar gaan kijken vanop het terras van de Pelgrim. Met een bolleke in de hand of zo.

Stefan Thelen won een prijs als illegale street artist met ook een duif op het pand aan de Ringbaan West in Goes.



DE TWAALF BESTE BELGISCHE BIEREN

De Morgen

12 Belgische bieren halen top-100 ter wereld

Twaalf Belgische bieren zijn opgenomen in de lijst van honderd beste bieren ter wereld voor 2015 van RateBeer, één van 's werelds belangrijkste internationale bierwebsites.

In de lijst vier trappisten, twee van Rochefort en twee Westvleteren. Ook de Struise Brouwers uit Oostvleteren doen het goed, met maar liefst vier bieren in de top-100.

Het gaat om de volgende bieren:

1. • 3 Fonteinen Hommage
- Cantillon Lou Pepe Pure Kriek
- Rochefort Trappistes 10
- Rochefort Trappistes 8
- Rodenbach Caractère Rouge
- St. Bernardus Abt 12
- Struise Black Albert
- Struise Pannepot
- Struise Pannepot Grand Reserva
- Struise Pannepot Reserva
- Westvleteren 12 (XII)
- Westvleteren Extra 8



Westvleteren XII staat niet langer op nummer 1 in de lijst. De West-Vlaamse trappist werd na vier van de troon gestoten door Toppling Goliath Kentucky Brunch, een Amerikaans bier.

RateBeer maakte dit weekend ook 's werelds beste bierbestemmingen bekend. 'In de Verzekering tegen de Grote Dorst' (Eizingen/Lennik) is de op één na beste bierbestemming ter wereld, het Antwerpse café 'Kulminator' is vijfde.

De 50 Nederlandse <http://www.ratebeer.com/country/netherlands/144/>

3 MEI 10^e TOER DE GEUZE

Pajotteland (B) van 10.00-17.00

Deelnemende brouwerijen en stekeringen Toer de Geuze 2015

•Brouwerij Boon:	Fonteinstraat 65, 1502	Lembeek
•Brouwerij De Troch:	Langestraat 20, 1741	Wambeek
•Brouwerij 3 Fonteinen:	Hoogstraat 2A, 1650	Beersel
•Geuzestekering Hanssens:	Vroenenbosstraat 15/1, 1653	Dworp
•Brouwerij Lindemans:	Lenniksebaan 1479, 1602	Vlezenbeek
•Brouwerij Mort Subite:	Lierput 1, 1730	Asse
•Brouwerij Oud Beersel:	Laarheidestraat 230, 1650	Beersel

- Gueuzerie Tilquin: Chaussée Maïeur Habils 110, Bierk (Rebecq)
- Brouwerij Timmermans: Kerkstraat 11, 1701 Itterbeek

Alsook het bezoekerscentrum De Lambiek, Gemeenveldstraat 1, 1652 Alseberg (Beersel).

Info: www.horal.be

MIDDELBURGSE ABDIJ BIER FESTIVAL 8-9 MEI

De stichting Bier in Zeeland (BIZ.. voor insiders!) heeft zich ten doel gesteld de biercultuur in Zeeland te promoten. De stichting heeft onder andere een boek uitgegeven, "Hop en gerst veredeld", lezingen gegeven en een tentoonstelling gehouden over de Middelburgse biergeschiedenis. Daarnaast bezit BIZ een collectie van oude Zeeuwse bierattributen en tracht zij deze collectie voortdurend uit te breiden. Ook verzorgt BIZ in samenwerking met biercafé/restaurant Desafinado maandelijks een bierproeverij.

Meer dan een jaar geleden heeft de stichting Bier In Zeeland het plan opgevat een Bierfestival in de Middelburgse Abdij te organiseren. Nu is het dan zover en kunnen alle bierliefhebbers van Zeeland zich verheugen op een evenement waar negentien brouwers uit Nederland (waaronder ook een aantal uit Zeeland) en België hun beste bieren presenteren. Bekende, minder bekende, unieke en bijzondere en bijzonder lekkere bieren zullen voor u klaarstaan op dit festival.

Naast het presenteren van bier, vinden er ook andere activiteiten plaats. Zo kunnen Zeeuwse amateurbrouwers meedoen met de bierwedstrijd. Door middel van het inzenden van een type Abdijbier kunnen zij meedingen naar de publieksprijs. Ook worden er workshops georganiseerd en lezingen gehouden. Wat weet u bijvoorbeeld over de relatie tussen Bier, Heiligen, Abdijen & Trappisten? Weet u hoe kloosterlingen leven in de brouwerij brachten en hoe na hun vertrek de abdij een multifunctioneel gebruik kreeg?

Speciaal voor het Abdijbierfestival zal er een biermuseum ingericht worden, waar u allerlei bierattributen, zoals onder andere oude bierglazen en unieke etiketten, kunt bezichtigen. En u kunt de Bierweg volgen, een bierrondgang in de kloostergangen, alwaar de Zeeuwse biergeschiedenis van



1700 tot heden in 14 delen getoond zal worden. Bovendien heeft u de mogelijkheid onder leiding van een zytholoog mee te doen aan de Witheren-proeverij. Kortom: er is voor elk wat wils!

Het Eerste Middelburgse Abdijbier Festival: Hét Zeeuwse bierevenement waar bierliefhebbers elkaar kunnen ontmoeten in een unieke historische omgeving!

Aanmeldingen zijn er al: Abbaye de Brogne, Emelisse, Brouwerij Kees en Bad Hair Brewing. Informeel hebben La Trappe en Affligem al toegezegd. Minnaert verwacht dat er zo'n negentig bieren te proeven zullen zijn.

DE WEEK VAN HET NEDERLANDSE BIER

Het doel van de organisatie 'Week van het Nederlandse bier' is de consument te laten genieten van het Nederlandse bier. Wist je bijvoorbeeld dat er in Nederland meer dan 160 brouwerijen bestaan die samen vele honderden verschillende bieren brouwen? Hoog tijd dus om het Nederlandse bier in het zonnetje te plaatsen. Dit gebeurt jaarlijks tijdens de 'Week van het Nederlands Bier'. Tijdens deze week kun je in heel Nederland kennismaken met de verrassende veelheid aan smaken in Nederlands bier, brouwers ontmoeten en ontdekken hoe hij of zij het bier brouwt uit natuurlijke grondstoffen mout, hop, water en gist.



Breed draagvlak vanuit de sector

In het platform 'Week van het Nederlandse Bier' zijn alle betrokken bierpartijen vertegenwoordigd: Nederlandse Brouwers (vertegenwoordiger van de 8 grote brouwerijen in Nederland), het KBC (Klein Brouwers Collectief en vertegenwoordiger van een groot deel van de microbrouwerijen in Nederland), het ABT (Alliantie van

Biertapperijen), de handel, slijterijen en mediapartijen/vakpers. Nederlandse Brouwers is verantwoordelijk voor de organisatie van het openingsfestival: Het Nederlands Bierproeffestival in Den Haag.

Nederlands Bierproeffestival

In 2015 wordt de week voor de derde maal georganiseerd van donderdag 15 mei tot en met zondag 25 mei. De Week wordt standaard geopend met het landelijke driedaagse Nederlands Bierproeffestival in Den Haag. Tijdens dit festival kunnen bezoekers een grote diversiteit van Nederlandse bieren proeven. Tevens worden er masterclasses georganiseerd waar o.a. aandacht wordt besteed aan bier-spijs combinaties.

Aansluitend vinden in deze week in heel Nederland bieractiviteiten plaats zoals de Nederlandse Brouwerijdagen, proefavonden, regionale festivals en bier- en gastronomieactiviteiten. Alle laatste ontwikkelingen en activiteiten staan vermeld op de website:

www.weekvanhetnederlandsebieer.nl.

BIERACTIVITEITENKALENDER

10^e TOER DE GEUZE

3 mei (zo) Pajottenland (B) Een rondreis langs 9 geuze brouwers en stekers.
www.horal.be

12^e NEDERLANDS SPECIAALBIER FESTIVAL

3 mei (zo) Grote Markt Den Bosch
www.speciaalbierfestival.nl/

1^e MIDDELBURGS ABDIJ BIERFESTIVAL

8-9 mei (za-zo)
15.00 – 22.00 Kloostergangen Abdij Middelburg.
www.abdijbierfestival.nl

5^e UTRECHTSE BIERBROUWERS FESTIVAL

9 mei (za) Houtzaagmolen De Ster - Molenpark 3 - Utrecht
www.utrechtsebierbrouwersfestival.nl

OPEN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP AMATEUR BIERBROUWEN.

6 juni (za) Markiezenhof Bergen op Zoom
Org: Bergsche Bierbrouwers -
www.ONK2015.nl



The World of Drinks
Krabbendijke

*Het grootste dranken- en cadeau
assortiment van Beveland!*

Dorpsstraat 84 C
4413CE Krabbendijke
tel. 0113-745045
krabbendijke@worldofdrinks.nl
www.worldofdrinks.nl
www.facebook.com/Worldofdrinkskrabbendijke
www.twitter.com/marcowagenaar

 

Volg Ons!



**verkoop-onderdelen-
onderhoud-verhuur**

*Flexibele oplossingen voor al uw
wensen, hoe kunnen wij u van
dienst zijn?*

Noordlandseweg 11
4451 RM Heinkenszand
T+31 113 56 56 56
F+31 113 56 56 57
www.canuck.nl



De Mug

*Uitstekend in bieren
en keukengebrouw*

Braai-Tapperij-Restaurant

Vlasmarkt 54-56 4331 PG Middelburg

0118 614851

e-mail braaitapperij@demug.nl

www.demug.nl



ALLIANTIE-VAN-BIER-TAPPERIJEN

Iedere maand een uniek bier



**VOOR LEKKERE
SNACKS
IN BIERBESLAG!**



5 Soorten bier op de tap.

Ruim 50 soorten bier uit de fles!

Bierproeverijen!

..Iedere laatste zondag van de maand.

Sint Jacobstraat 48

4461BB Goes

0113-212669

info@ericsbar.nl



CAFÉ BAARENDS

voor sport en bierliefhebbers

VOORSTAD 17- 19

4461 KK GOES

TEL: 0113 21 59 60



emelisse

BROUWERIJ & GRAND CAFÉ

De volgende bieren zijn op de tap.

Pils, Dubbel, Blond,
Winterbier, Double IPA en
Imperial Russian stout.

**Tegen inlevering van deze ingevulde advertentie, krijgen
Deltabrouwers het 2^e glas Emelisse bier gratis.**

Om je op de hoogte te houden van de ontwikkelingen van ons bier:

Naam: _____

Email adres: _____

Bierbrouwerij Emelisse - Nieuweweg 7 - Kamperland - 0113-370262 www.emelisse.nl-brouwerij@zeelandnet.nl