

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES



MEL-JUNI 2016

NIEUWSBRIEF DE DELTABROUWERS

ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE



De Deltabrouwers

Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

opgericht 8 januari 1987 te Goes

GILDE INFORMATIE

BESTUUR

VOORZITTER

Bram van Stee
0113 34 32 08
voorzitter@deltabrouwers.nl

SECRETARIS

Rudi Dingemanse
0113 23 31 05 - 06-50 60 07 47
secretaris@deltabrouwers.nl

PENNINGMEESTER + Ledenadministratie

Arjen Dubbelman
0113 23 24 33
penningmeester@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Peter Vermerris
0113 55 17 01
bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

John Simons
0113 55 15 58
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
www.deltabrouwers.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar

GILDEAVONDEN

Elke maand volgens agenda op pag.1 van deze nieuwsbrief.
aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone
0113 34 19 54

C.D.Vereekestraat 74 Kapelle
www.vroone.nl

COPY VOOR DE NIEUWSBRIEF AANLEVEREN UITERLIJK EIND 1^E WEEK VAN DE MAAND

DE DELTABROUWERS AGENDA

24 juni	Barbecue
23 september	Mossel avond
28 oktober	Algemene leden vergadering
25 november	Gilde avond
16 december	Themabier de Imperial Russian Stout



BARBEQUE AVOND

Op vrijdag 24 juni is het weer zover. Onze jaarlijkse barbecue met onder meer de onovertroffen visjes van Cees van Belzen (de zoon van Joos) en natuurlijk andere lekkere vleeshapjes. Peter en René zullen wederom voor salades zorgen! Daarbij gaan we genieten van heerlijk zelf gebrouwen bier van Lauran Casteleijn en een zomerse La Chouffe Soleil van het vat.

Bert Ton verzorgt wederom het biertapgebeuren en Wilma Klippel en Pim de Jonge helpen bij de verzorging van deze avond.

We gaan om 19:00 uur beginnen. Net als de andere keren is het feest bij: Lou en Ina de Schipper op "Mini Camping de Rusen" aan de Oude Ruisweg 4 te Wemeldinge.

Neem je eigen stoel mee. Dan ben je in ieder geval verzekerd van een goede zitplaats.

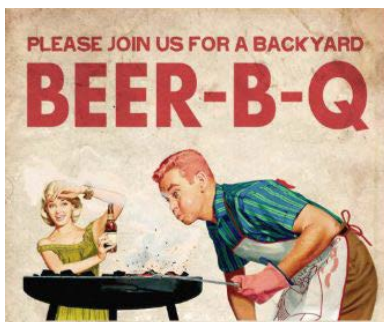
De kosten bedragen dit jaar slechts **€ 20,-** en dan krijg je lekkere bieren en heerlijk eten in gezelschap van alleen maar gezellige Deltabrouwers met eventuele gezinsleden.

Opgeven:

Zoals altijd bij onze penningmeester Arjen Dubbelman. Stuur een mailtje en maak de kosten a.u.b. over op ING rekening NL63INGB0003446848 t.n.v. De Deltabrouwers te Goes. o.v.v. BBQ.

Het wordt een heel gezellige avond. Als je na de barbecue wilt blijven overnachten, dan kan dit, als je een tent, caravan of camper meeneemt. Neem wel eerst contact op met Lou en Ina of er nog plaats is op Mini Camping De Rusen: 0113-622289.

Oh, ja, geen opgave = geen eten!!!



VAN DE VOORZITTER**Bram van Stee**

Dit is de laatste nieuwsbrief voor de zomer. Zo langzamerhand is iedereen wellicht aan vakantie toe. Het weer is op het moment dat ik dit schrijf echt Hollands, het regent pijpenstelen en morgen zou het weer 25 graden kunnen worden. Mocht u ook op vakantie gaan, kijk dan eens rond voor aparte biertjes en maak een stukje voor de nieuwsbrief. Ondanks onze oproepen is het nog steeds het bestuur en de redactie die de nieuwsbrief voor het grootste gedeelte invult.

In deze nieuwsbrief een reisverslag van onze verrassingsreis. Zoals altijd gemengde reacties. Sommige willen graag vooraf weten waar de reis heengaat en andere vinden het juist weer leuk om niet te weten waar we heen gaan. Suggesties voor brouwerijen zijn altijd welkom.

Een aantal leden hebben het verzoek gedaan om weer een reisje naar Dublin te organiseren en dat gaan we zeker doen. Zal gepland worden in 2018, volgend jaar is het druk met het ONK en ons jubileum.

25 juni aanstaande is het festival bij Emelisse waar ook de Deltabrouwers uiteraard niet ontbreken. We starten traditiegetrouw met de mosselavond in September.

Ik wens u allen een heel prettige vakantie. Hebt u vragen, wensen of ideeën? Mail of bel een van de bestuursleden.
Proost!!

VRIJWILLIGER(S) GEZOCHT**Peter Vermerris.**

Rene en Peter Vermerris hebben te kennen gegeven dat ze met de praktijk hulp tijdens de brouwcursus willen stoppen. Ze hebben dit nu 4 jaar gedaan en met veel plezier, maar nu Peter in het bestuur zit en Rene de website beheert is het tijd voor vernieuwing.

Wat houdt de praktijk hulp in?
Tijdens de eerste les aan de cursisten uit leggen welke materialen en ingrediënten er allemaal tijdens het brouwproces gebruikt worden. Dit aan de hand van voorbeelden.

Tweede lesavond: het brouwproces in de praktijk voordoen in keuken van de Vroone (alleen het maischen en het filteren) en daarbij alle weetjes en handigheidjes



vertellen. Verder op alle lesvonden (5 stuks) bier inschenken voor de cursisten, afwassen en opruimen. Op de laatste cursusavond word het beste cursus bier van dat seizoen gekozen.

Tijdens de laatste jaarvergadering waren veel mensen ervoor om actief aan de cursus deel te nemen. Dus ik hoop en verwacht ook een of twee vrijwilligers die deze leuke taak op zich willen nemen. Bovendien is het voor ons bijzonder leerzaam geweest. Dus meld je aan bij een van de bestuursleden of cursusleider Jens van Stee.

VAN HET BESTUUR

Op zaterdag 25 juni organiseert Brouwerij Emelisse haar eerste Emelisse bierfestival. Hiervoor zijn de Deltabrouwers ook uitgenodigd om met een stand te staan. Alhoewel de datum een beetje ongelukkig is, een dag na de jaarlijkse BBQ is er toch besloten om op de uitnodiging in te gaan. Tenslotte hebben we toch een speciale band met Brouwerij Emelisse.

Hiervoor zoeken we nog twee mensen die Rudi Dingemanse op die dag in de stand willen helpen. Het Emelisse bierfestival begint om 14.00 uur en duurt tot 20.00 uur. Vrijwilligers kunnen zich op geven bij secretaris van De Deltabrouwers Rudi Dingemanse.

Open Nederlands Kampioenschap amateur bier brouwen 2017 (ONK)

Hoewel het ONK 2016 nog niet eens achter de rug is willen we toch de aandacht vragen voor het ONK 2017 in juni 2017. Dit kampioenschap zal georganiseerd worden door de Deltabrouwers. Echter hier zijn ook veel vrijwilligers voor nodig.

Om te beginnen willen we een ONK-commissie (werkgroep) in het leven roepen net als we in 2012 gedaan hebben.

Hiervoor zoeken we 7 of 8 mensen die het ONK 2017 gaan regelen. Gelukkig hebben enkele leden van de werkgroep 2012 zich weer aan gemeld als werkgroeplid. Voor deze werkgroep zoeken we nog een aantal leden om deze werkgroep compleet te maken.

Deze werkgroep zal het gehele ONK organiseren. Op de keuring dagen en tijdens de ONK dag zoeken we uiteraard extra vrijwilligers. Op de keuringsdagen gaat het om hand en span diensten, zoals bier aandragen voor de keurmeesters.

Op de ONK-dag is het vrijwilligers werk meer in de vorm van het Delta Bier Festival zoals munten verkoop, glazen verkoop etc. etc.



Voor een biergilde is het toch een hoogtepunt om zo'n groot evenement te organiseren. Wie in de werkgroep ONK 2017 wil deelnemen kan zich op geven bij een van de bestuursleden. We hopen dat we op jullie medewerking mogen rekenen.

BELEVENIS VAN EEN CLUB-PROEFAVOND**Kees Kolen**

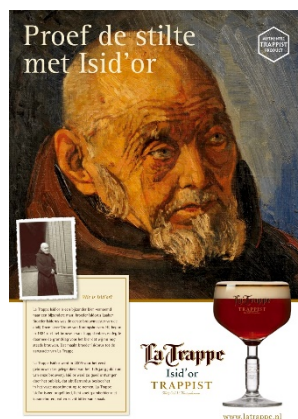
Op de laatste clubavond (22 april 2016) ging het over het proeven en keuren van de bekende Trappist Isid'or.

Op z'n best gekopieerd door een aantal fanatieke clubleden, die ik niet allemaal ken, maar met een zeker niet te onderschatten brouwervaring.

Zes tafels met allemaal 'bierkenners' die volgens een officieel protocol het gekloonde bier keuren, met als referentie een originele abdijbroeder Isid'or uit de fles.

Prachtig is de discussie tussen de tafelgasten (Bram, René, Emmanuel, Michiel en ikzelf) over de invulling van de diverse keuringscriteria, die nauwgezet zijn samengevat op een keuringformulier.

Ik wist wel dat er bij wijnproevers veel uit de kast gehaald wordt om de smaak, kwaliteit en karakter van een druivennat te beoordelen. Het gaat dan om subtiele, (on)genueanceerde, subjectieve, evenwichtige, onbegrijpelijke, zinvolle of –loze, ondefinieerbare, gevoelige, wetenschappelijke, en onmeetbare bevindingen, die dan in smaakvolle en lekker makende beschrijvingen worden vastgelegd. Wellicht kun je nog veel meer smaakmakende bijvoeglijke naamwoorden verzinnen om de keuringsresultaten te benoemen. De wijnproevers spugen het kostbare vocht dan toch maar weer uit alsof ze net kattenpis geproefd hebben.



Bij het bierproeven lijkt het toch iets ruimhartiger te gaan. Er is gelukkig een goede leidraad over welke aspecten je iets moet zeggen of vinden, al of niet onder de onvermijdelijke invloed van het gezelschap aan jouw tafel. Nog beter is dat je het proefbier wel mag opdrinken, immers hoe keur je anders de nasmaak? Dit geeft ook weer een bevredigend gevoel, dat je ook weer niet voor niets komt. Het gaat er toch om wat er over je eigen tong fietst en wat je lekker vindt dat drink je gewoon op.

Kortom een leuke belevenis waarbij je, als beginnend brouwer, weer aardig kunt laten informeren over alle perikelen en ervaringen rond het brouwproces thuis. Mijn tweede brouwsel (de dubbel uit het cursusboek) heeft na de cursus nog een score gehaald van 37 punten; niet slecht dus voor een beginner.

Ik krijg er steeds meer fiducia in om zelf een biertje te brouwen en zoals eerder gezegd word ik ook blij van het intensieve brouwwerk en absoluut van het smakelijke resultaat. De gezellige clubavonden dragen hieraan ook bij.

Proost.....op de Trappisten!

VERSLAG VERRASSINGSREIS WOENSDAG 4 MEI 2016**Cor Sakoff**

Bij het instappen kwamen wij er achter, dat wij de eerste verrassing al gemist hadden, de bus was beschadigd. Dit was gelukkig niet de schuld van de onze chauffeur Dies. De beschadiging was zo gering dat de verrassingsreis kon worden voortgezet. Na de laatste controle en telling door Jan en André kon de reis ingezet worden.

Het eerste reisdoel was Middelburg, bezoek aan brouwerij KEES. Na door Kees zelf lekker lang voorgelicht te zijn werd gevraagd wie een verslag wilde maken van



deze verrassingsreis. Na vele momenten van stilte heb ik mezelf aangeboden om aan dit verzoek te voldoen. Erelid en Organisator van deze reis neemt hiermee een risico dat de verslaglegging wellicht wat rommelig wordt. Een verslaggever uit de hippietijd met een verslag uit de hypetijd of zelfs hipstertijd. Door een hersenstoring kan ik niet alle zaken goed interpreteren en omschrijven. Onder de ochtend, 's nachts, weet ik precies wat ik zal schrijven, maar is het zover dan weet ik de woorden niet meer te vinden, maar dan zoek ik die woorden of omschrijvingen maar weer op. Googelen heet dat tegenwoordig. Opgezocht "verslag": zakelijke schriftelijke weergave van iets wat je hebt meegemaakt. Wat me bij KEES in het bijzonder is opgevallen, dat hij een heel open gesprek hield. Alle apparatuur is wel

de revue gepasseerd, waarbij vele opstartproblematiek niet vergeten werd. Ook over de brouwprocedures waren eigenlijk geen geheimen. Er was ook voldoende ruimte voor vragen. Aan de vragen te merken is er nog voldoende interesse in het brouwgebeuren. Na deze voorlichtingsronde mocht er, ruim en mooi, bier geproefd worden en werden we getrakteerd op een keurige, volgens mij, zeer uitgebreide lunch. Samengevat: een zeer geslaagd brouwerijbezoek, mooie brouwerij, beëindigd om 14.00 uur.

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](mailto:info@vroone.nl)**

Na het bezoek aan “KEES”, in de bus richting het noorden. Verrassend genoeg kwamen we toen terecht in de “FENIX food factory” te Rotterdam. Hier zetelen, in een eigentijdse omgeving, naast een bakker, een slager, een kaaswinkel, een wijnwinkel, een pizzabakker, een vruchtensapwinkeltje, een winkeltje met speciale kruiden, ook de “KAAPSE BROUWERS”. Om de laatstgenoemde was het om te doen! Na de ontvangst en allen van een plekje te hebben gevonden vóór het brouwpodium werden we door een wat wild uitziende ‘kaper of brouwer’ voorgelicht over de intenties die daar uitgevoerd worden. Van de uitleg heb ik niet zoveel meegekregen, wellicht had dit iets met de akoestiek of het geroezemoes te maken. De aangeboden proefbiertjes, kleine glaasjes ‘grote’ smaken waren bijzonder. Na de voorlichting begon voor ons tafeltje het volgens mij het ‘betere proeven’; een mooi kaasplankje met echte glazen bier. Met 20 bieren op tap, ook van veel andere brouwerijen, en nog veel meer flessenbier te koop moet daar toch zeker wat moois te proeven zijn. Veel verschillende onbekende bieren maakt het proeven er niet makkelijker op. Kom op niet zeuren maar proeven! Met de boodschap dat de bus om 21.00 uur weer vertrekt hou je dat natuurlijk niet vol. Doe ‘s een wandelingetje, zoek ‘s een leuk cafeetje, pak ‘s een terrasje en vergeet niet te eten op tijd. Tijd om



jezelf te verrassen. Ik zag zelfs nog een paar van die gasten in zo'n snelle watertaxi, en genieten dat ze deden. Die zullen gedacht hebben: Een verrassing is leuk, maar je moet ook jezelf wel eens verrassen.

Een ding van deze verrassingsreis zal mij zeker bijblijven, naar aanleiding van de mooie etiketten heb ik opgezocht; **PURE & CRAFT** >> **PU**ur, **oR**iginEel & **CR**eatief, **AF** Te wachten wat er van komt, >> een soort **KUNST** dus. Deze omschrijving begrijp ik nu wat beter.

Benieuwd naar de volgende verrassingsreis groet ik alle medereizigers en natuurlijk ook de thuisblijvers.

BOREFTS BIERFESTIVAL**Ira v.d. Horst, Pint Zuidwest.**

Beste bierliefhebbers,

Op 23 en 24 september wordt wederom het inmiddels bijna legendarische bierfestival Borefts georganiseerd door en bij brouwerij de Molen in Bodegraven. Dit festival staat bekend als één van de beste (wellicht zelfs het beste) bierfestival van Nederland (uiteraard op het Deltabierfestival na, toevoeging van de redactie. De Molen nodigt elk jaar een aantal opkomende en reeds gevestigde craft beer brouwerijen uit om hun bieren te presenteren aan een groot publiek. Pint Zuidwest en de Delta Brouwers willen samen een busreis naar dit festival organiseren, op zaterdag 24 september.

Deze mail is bedoeld om te polsen of er genoeg animo is, om deze reis daadwerkelijk te organiseren.



Praktische info:

Voor leden Pint en Deltabrouwers verwachten we dat de reis €45,00 zal kosten.

Voor introducees verwachten we dat de reis €50,00 zal gaan kosten.

Hierin is inbegrepen: vervoer per bus, entreekaart Borefts op 24 september. Bij de entreekaart Borefts zijn een proefglas en 10 muntjes inbegrepen.

Heb je interesse* in deze reis, stuur dan een mail naar zuidwest@pint.nl met je naam en vermelding waar je graag in de bus zou willen stappen.

In verband met de beperkte kaartverkoop, willen we graag op tijd weten of er genoeg animo is deze reis te organiseren. Daarom willen we jullie vragen snel te laten weten of je geïnteresseerd bent. We hopen dat er dit jaar veel Zeeuwse bierliefhebbers kunnen genieten van de mooie bieren in Bodegraven.

STELT ZICH VOOR:**JOHN SIMONS**

Met dit stukje wil ik mij voorstellen aan de Deltabrouwers die mij nog niet of wat minder goed kennen. Mijn naam is John Simons en ik ben afgelopen december 60 jaar geworden. Ik ben op dit moment werkzaam als Business Development Manager bij het bedrijf Wittenburg BV, dat elastomeren (rubbers) maakt.

Sinds 1 januari 2016 ben ik een van de drie nieuwe bestuursleden van de Deltabrouwers. Ik kom oorspronkelijk uit Breda, maar woon nu in Rilland en ben al iets meer dan 26 jaar gelukkig getrouwd met Wilma de Rooij uit Middelburg,

die ook lid is van de Deltabrouwers.



Mijn eerste kennismaking met speciaalbier was gedurende mijn studententijd en ik was toen een vaste bezoeker van het bekende ABT café “De Beyerd” in Breda, alwaar Wilma en ik nog steeds regelmatig graag een biertje gaan drinken en een hapje gaan eten.

Café Restaurant Brouwerij de Beyerd (info@beyerd.nl) is een van de bekendste biercafé's in Nederland en medeoprichter van de ABT. Het heeft

een eigen brouwerij en restaurant en brouwt lekkere bieren van hoge kwaliteit. Wilma en ik zijn ook vele jaren lid geweest van het biergilde van café de Beyerd, alwaar ik diverse bierproefwedstrijden heb gewonnen. In 2001, 2002 en 2003 werd ik 3 maal op rij als winnaar van de proeverij van het “Beyerd Biergilde” uitgezonden naar de Nederlandse kampioenschappen bierproeven. De eerste keer in 2001 haalde ik de 2^e plaats, de tweede keer kon ik niet meedoen aan de finale omdat ik in het buitenland zat voor mijn werk, maar het jaar daarop, in 2003 werd ik Nederlands kampioen bierproeven. Zoals je op de foto kunt zien was ik toen nog een stuk jonger.

Toen we zo'n 18 jaar geleden naar Rilland verhuisden, besloten we enkele jaren later over te stappen naar de Deltabrouwers omdat we hoorden dat je als bierliefhebber ook lid kon worden van de Deltabrouwers; wij brouwen namelijk zelf geen bier. Ik sluit echter niet uit dat ik in de toekomst toch nog door het brouwvirus word aangestoken.

Verder zijn wij regelmatige bezoekers van de vele bierfestivals in Nederland en België en we gaan om



THE CAMPAIGN FOR REAL ALE PROUDLY PRESENTS
**GREAT BRITISH
BEER
FESTIVAL 2016**
9-13 AUGUST
OLYMPIA LONDON

de 2 jaar naar het Camra Great British Beerfestival (<http://gbbf.org.uk/>) om de fameuze Engelse Real Ales te proeven. Dit festival zal dit jaar plaatsvinden in het Olympia Center in Londen van 9 – 13 augustus en kan ik aanraden voor elke bierleefhebber; het is onvergelijkbaar met de bierfestivals in Nederland en België. Ik hou voornamelijk van blonde bieren en tripels en mijn lievelingsbier is Westmalle Tripel, maar een lekkere IPA of Imperial Russian Stout vind ik ook niet te versmaden.

JAN VAN SCHAIK**Jan Passieux**

Op vrijdag 8 april 2016 kwam het trieste nieuws binnen dat Jan van Schaik was overleden op 79 jarige leeftijd. Het afscheid heeft in besloten kring plaatsgevonden.

Jan van Schaik was de pionier op het gebied van het zelf maken van bier, wijn en likeur in Nederland en schrijver van vele boeken op dat gebied.

Als voorzitter en samen met De Deltabrouwers hebben ik vele wedstrijden en proeverijen meegemaakt met Jan, zowel bij het Walchers Gilde, De Deltabrouwers als elders in het land. Als het over bier ging was Jan er en als Jan er was ging het over bier. Samen met het Walchers Gilde, Luctor et Fermento hebben we het Bier, Wijn en Likeur Festival georganiseerd waar bij Jan een grote rol speelde, het Delta Bier Festival is daar uit voort gekomen. Ik heb vele dingen met Jan

meegemaakt. Zo kan me b.v. de lezing herinneren van Jan in zijn witte doktersjas als Louis Pasteur, en een wedstrijd bierbrouwen Nederland -België in Poperinge, interviews bij Jan thuis voor Omroep Zeeland enz,enz,te veel om op te noemen, Jan was een gezellig, veelzijdig en deskundig man. Jan bedankt voor alles.

Hier onder nog wat reacties die ik op internet vond.

Federatie van Amateur Wijn- / Likeurmakers en Bierbrouwers Gilden

Er zijn heel wat mensen in ons land die bierbrouwen en likeur- en wijnmaken als hobby hebben. Sommigen verenigen zich in gilden om kennis te kunnen vergaren en uit te wisselen. In de jaren zeventig kwam de behoefte aan een overkoepelende organisatie. Jan van Schaik, Vlissingen nam toen het initiatief, en in 1978 werd de Federatie opgericht. In 1989/'90 werd de Federatie aangepast. Jan van Schaik is de nestor van de amateur bier-, wijn-, en likeurmakers. Hij heeft veel boeken over de hobby geschreven en gaf ruim 10 jaar lang een vakblad uit tot ongeveer 1995. Het blad was tevens een podium voor amateurs en gilden.

Bij de Federatie zijn ongeveer 26 gilden aangesloten. Dat is een vertegenwoordiging van zo'n 1400 amateurs.

2011 De nestor van het hobbybrouwen Jan van Schaik. Jan is trouwens sinds dit weekend erelid van het BKG, net als Peter van der Hurk.

Jasper Dijkers (oud lid van De Deltabrouwers)

Zonder Jan zou het hobbybrouwen nu niet geweest zijn wat het was. Hij is de Nestor van onze hobby. Hij was een fijne man om mee te praten over alle aspecten van bier.

Jan, ik herinner me de diverse keren die we samen doorbrachten en discussieerden. De ONK keuring die we samen deden. Jouw boeken zijn inmiddels wat verouderd, maar de nieuwe lichting boeken bouwen voort op de basis die jij legde.

Jan, de laatste keer dat ik je zag was in Middelburg, vorig jaar. Het was een fijn weerzien. Ik dank je voor de vele fijne uren bierbrouwen die ik dankzij jou steeds weer mag beleven. Ik zal je niet vergeten.

Hobby brouwen forum

Beste bierbrouwers,

Ik wil iedereen die ons, naasten van Jan van Schaik, het beste toewenst, heel hartelijk danken voor de steun.

Het doet ons goed te zien hoeveel mensen hij heeft beïnvloed met zijn enthousiasme en bierwijsheid.

Ik hoop dat jullie allemaal nog lang van de hobby mogen genieten.

Vriendelijke groeten,

Mirjam (dochter van Jan)

EMELISSE BIERFESTIVAL 2016



Op 25 juni 2016 vindt in en rondom brouwerij Emelisse het Emelisse Bierfestival plaats. Kom en geniet van mooie speciaal bieren van verschillende brouwerijen. Tijdens het festival kun je kennis maken met heel veel mooie bieren. Natuurlijk kun je ook een kijkje nemen in de brouwerij. Op het terrein staan verschillende foodtrucks die zorgen dat er ook lekker gegeten kan worden!

Met medewerking van o.a.: Brouwerij Alvine, Badhair Brewing, Brouwerij Kees!, Brouwerij 't Uiltje, Brouwerij Frontaal, Emte Pauwenburg, P.I.N.T., Kleine beer, De Deltabrouwers en VandeStreek Bier

KOKEN MET BIER**Arjen Dubbelman****HAMREEPJES MET LA TRAPPE QUADRUPEL**

Aantal personen: 4

Ingrediënten:

- 600 gram (Koningshoeven) Braadham
- 30cl La Trappe Trappistenbier
- olijfolie
- 1 gesnipperde ui
- piment
- paprikapoeder
- laurierblaadje

Bereiding:

De olijfolie in de koekenpan of wok verhitten en de gesnipperde ui toevoegen. Wanneer de ui aangefruit is de braadham, in fijne reepjes gesneden, toevoegen en vermengen met een flinke scheut La Trappe. Op het laatst een mespuntje paprikapoeder en piment toevoegen. De hamreepjes kunt u uitstekend toevoegen aan bijvoorbeeld omelet, witte rijst of als vulling in een pistolet.

Bron: kartonverpakking fourpack La Trappe Trappistenbier Quadrupel, 2000



A black and white advertisement for 'World of Drinks'. At the top, it says 'Genieten van het moment' in a script font. Below this is a large, stylized 'W' logo. To the left of the 'W' is a circular logo with a stylized 'W' inside. The text 'World of Drinks' is prominently displayed in a bold, sans-serif font, with 'Krabbendijke' written below it in a smaller font. Below the main text are three small images: a bottle of Brandy, a tray of glasses, and a storefront. At the bottom, the text 'Proeverijen • Groot assortiment • Bezorgservice' is written. The address 'Dorpsstraat 84-C', '4413 CE Krabbendijke', and the phone number 'tel. 0113 745 045' are listed, along with the website 'www.worldofdrinks.com'. A small number '12' is visible in the bottom left corner of the advertisement.



**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

SCELTA[®]
PRODUCTS
KRUININGEN

**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