

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

MAART-APRIL 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

22 april	Themabier de La Trappe Isid'or.
4 mei (wo)	Gildereis, Verrassingsreis
24 juni	Barbecue
23 september	Mossel avond
28 oktober	Algemene leden vergadering
25 november	Gilde avond
16 december	Themabier de Imperial Russian Stout



GILDEAVOND THEMA: LA TRAPPE ISID'OR

Peter Vermerris

Voor de gilde avond van 22 april staat het thema bier La Trappe Isid'or centraal.

Hiervoor dienen 4 flesjes ingeleverd te worden voor de keuring. We hopen dat er veel inzendingen zijn en natuurlijk ook veel proevers. Hopelijk word het net zo druk als op de bier en whisky avond.



Kleur: Amberkleurig met een gebroken witte schuimkraag.

Geur: Een mooie combinatie van kruidige, bloemige en fruitige geuren.

Smaak: La Trappe Isid'or is in 2009 gebrouwen ter gelegenheid van het 125-jarig bestaan van Abdij O.L.V. van Koningshoeven. De harmonieuze smaak begint fruitig en gaat dan over in moutige karamel; een perfecte balans tussen complexiteit en eenvoud. Het bier is vernoemd naar broeder Isidorus, de eerste brouwer van de abdij.

Afdronk: Aangenaam bitter.

Ingrediënten: water, gerstemout (pale, karamel), tarwemout, glucosestroop, hop, gist

Kleur: 44 EBC - **Bitterheid:** 27 EBU 7,5% Alc. Tot ziens op vrijdag 22 April.

VAN DE VOORZITTER

Bram van Stee

Ben nog aan het nagenieten van ons 22e festival, weer een geweldige dag gehad. Chapeau voor alle betrokkenen. Verder in deze nieuwsbrief leest u daar meer over.

Inmiddels staan we natuurlijk alweer voor de volgende uitdaging. Het lijkt nog ver weg maar volgend jaar vieren we ons 30 jarig bestaan en organiseren wij het ONK. Ook daar kunnen we weer vrijwilligers voor gebruiken.

In een korte tijd is er toch al het een en ander bereikt, de website ziet er prima uit, de wekelijkse nieuwsflits voorziet in een behoefte en ook de nieuwsbrief is wat voller dan we gewend waren. Ook is er een nieuwe kleurenfolder gemaakt met info over de club en de cursus bierbrouwen.

Kijk eens in uw vriendenkring of er liefhebbers zijn om de cursus te gaan volgen of lid willen worden van het Gilde.

Natuurlijk zijn we nog steeds op zoek naar leden die iets willen schrijven voor de nieuwsbrief of hebt u iets voor de nieuwsflits geef dat door.

Hebt u vragen, wensen of ideeën? Mail of bel 1 van de bestuursleden.

Proost!!

Bram

OPEN DAG MOUTERIJ "THE SWAEN" KLOOSTERZANDE

Richard Schrijver

Op zaterdag 16 januari was er open dag bij mouterij The Swaen in Kloosterzande.

Je moest je van te voren aanmelden via de site van de mouterij.

Er waren 3 rondleidingen gepland, om 10.30, om 11 uur en om half 12. Per tour beurt konden er maximaal 20 personen mee en alle drie zaten ze vol. Wij, Bram, Gerald en ondergetekende hadden ons aangemeld voor half 12. We werden ontvangen door John v Dijke, de productie manager, met koffie of thee en nadat onze groep compleet was zijn wij op pad gegaan.

1906

De mouterij bestaat vanaf 1906, toen zat er ook nog een brouwerij bij. Ik ga de geschiedenis niet verder beschrijven, een ieder die dit interessant vindt kan deze vinden op de site. Als eerste kwamen wij bij de graanopslag, 12 silo's waar per silo 200 ton gerst of een



andere graansoort in opgeslagen wordt, het graan heeft nu een vochtgehalte van ongeveer 14 procent. Per jaar, het moutproces gaat het hele jaar door, en elke 36 uur wordt er een nieuwe batch opgestart, word er 32.000 ton graan vermout. Ook in Walsoorden is er nog een opslag waar het graan met schepen aangevoerd wordt. Het te vermouten graan word eerst gewassen en gaat dan 19 uur in grote tanks waar het nat word gehouden. Een graankorrel kan ook "verdrinken", dus door een ingenieus systeem met lucht circuleert het graan door deze tanks waarbij

DE DELTABROUWERS GILDEREIS

WOENSDAG 4 MEI 2016

(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 € 50,- Leden hebben voorrang tot 30 April

Let op! Deze prijs is zonder de avondmaaltijd!

Opgeven kan door het bedrag te storten op onderstaand rekening nummer onder vermelding "Verrassingsreis 2016" met je opstapplaats.

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

OPSTAPPLAATSEN EN VERTREKTIJDEN

9.30 uur	Middelburg Industrieweg 7b, van Fraassen Travelling
9.45 uur	Arnemuiden Benzinestation afslag A58
10.00 uur	Goes NS station
10.10 uur	Kapelle Carpool – ANWB

Terug
21.50 uur Kapelle
22.00 uur Goes
22.15 uur Arnhemuiden
22.30 uur Middelburg



De Deltabrouwers Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

het af en toe boven komt om te “ ademen “ . Men verbruikt per jaar 72.000 kubieke meter kraanwater en ook nog 60.000 kubieke meter grondwater.

19 uur

Tijdens deze 19 uur stijgt het vochtgehalte, oorspronkelijk 120 ton, en wil de graan korrel gaan groeien. Deze wordt nu naar een van de 5 kiemkamers gebracht, 4 zijn er identiek aan elkaar en de vijfde is verbouwd waar de groenmout wordt gemaakt, hier kom ik later op terug.

Wij mochten een kijkje nemen in kiemkamer 1, waar 120 ton graan in lag. Nadat het vochtgehalte is gestegen naar ongeveer 45 procent weegt het nu ongeveer 160 ton, dit wordt 3 maal per dag door een machine gekeerd. Zo'n kiemkamer is als ik het zo schat 40 meter lang en 6 meter breed. De Laag graan is meer dan 1 meter dik.

Na vier en halve dag word het kiemproces gestopt met lucht die van onder door de laag mout wordt geblazen. Ongeveer 300.000 kubieke meter lucht met een temperatuur die ligt tussen de 57 en 80 graden afhankelijk van de gewenste moutsoort, Pils, Pale- Ale, of bijvoorbeeld Munchener mout. De mout heeft nu een vochtgehalte van ongeveer 4 %.

Van elke 1000 kilo graan die ingekocht wordt houdt men 800 kilo mout over.

De mout is minder vochtig als hij klaar is en bij het kiemproces wordt energie gebruikt door de graankorrel wat ook resulteert in een lager gewicht.

Karamelmouten



Kiemkamer 5 heeft een speciaal systeem om de mout om te keren. Er zijn 4 grote platforms die 2 aan 2 werken en in hoogte verstelbaar zijn. Een van de 2 komt 1 cm omhoog en de andere gaat 1 cm omlaag, de mout word nu van het hogere naar het

lagere platform “geveegd”. Dit gaat zo door tot alle mout op het andere platform ligt. Deze platforms kunnen maximaal 45 ton mout dragen.

De karamelmouten komen uit kiemkamer 5, hier word de mout in tegenstelling tot de kiemkamer 1 -4 niet gedroogd in de kiemkamer. Deze mout verlaat de kiemkamer als groenmout en gaat daarna in een grote gas gestookte droger, maximaal 5800 kilo, waar de tijdens het kiemproces gevormde suikers worden gekaramelliseerd. In deze droger worden ook de kleurmouten gemaakt zoals de chocolade mout afhankelijk van het recept, tijd en temperatuur, tot 236 graden maximaal. Komt de temperatuur hoger dan gaat de mout in de brand. Tijdens het kleuren worden er constant monsters genomen. Deze worden gemalen, geproefd en besnuffeld door de operator om de kwaliteit te bewaken.

Na dit alles wordt de mout nogmaals gereinigd en daarna verpakt in zakken van 25 of 50 kilo. Ook big bags worden er afgevuld afhankelijk van de wens van de klant. De mout uit Kloosterzande vindt zijn weg over de hele wereld en niet alleen voor het brouwen van bier maar bv ook in de brood- en snoepindustrie.

Onder het genot van een heerlijk biertje van Brouwerij Kees werd de rondleiding afgesloten in het “Moutersnest”. Al met al een bijzonder geslaagde rondleiding mede door een voor zijn vak zeer gepassioneerde “gids” John v Dijke.

TERUGBLIK OP HET DELTA BIER FESTIVAL 2016

Peter Vermerris

Het Delta Bier Festival 2016 is dit jaar voor het eerst georganiseerd door de DBF-commissie bestaande uit Jaap Nijse, Bert Ton, Johan de Leeuw, Richard Schrijver en Peter Vermerris.

Al met al was het een hele kluit om dit festival te organiseren, maar gelukkig waren er twee ex bestuursleden bij die nog veel van de organisatie afwisten.

We hadden een mooi scala aan brouwers gevonden, met maar liefst 42 verschillende bieren. Op de oproep voor vrijwilligers hebben maar liefst 23 leden gereageerd en op 10 maart is er een voorbespreking met de vrijwilligers geweest in de Vroone. Hier werd de inhoud van het festival besproken en een taak verdeling gemaakt.

Op zondag morgen vroeg de vrachtwagen geladen en naar de goederenloods gereden, waar om 10 uur de meeste vrijwilligers aanwezig waren om alles in te richten. Het werd een druk bezocht festival waar iedereen tevreden over was. De brouwers waren zeer tevreden over de omzet en ook onze Goesting viel in de smaak. De blindproef kast werd ook druk bezocht en was bijna uitverkocht. De Tombola was om 18 uur uitverkocht alle 750 loten waren verkocht zodat er voor de club weer een mooi bedrag binnen gekomen is. Jammer dat er geen mosselen waren. Het verraste ons wel dat we dat twee dagen van tevoren te horen kregen. Maar mosselen zijn nu eenmaal een natuurproduct en als je niet achter de kwaliteit staat moet je ze niet verkopen.

Op dinsdag 22 maart was er een evaluatie van de vrijwilligers waar ook Bart van de Goederenloods aanwezig was. Er werd constructief gepraat en er werden goede verbeterpunten aangedragen door de vrijwilligers. Bart gaf aan dat de Goederenloods volgend festival meer tenten aan de voorzijde geplaatst worden zodat er meer ruimte ontstaat.

We willen alle sponsors van het festival bedanken voor hun bijdrage en natuurlijk de mensen van de Goederenloods voor de gastvrijheid en goede zorgen we zijn niets te kort gekomen.

Alle vrijwilligers hartelijk dank voor hun inzet, zonder vrijwilligers is een Delta Bier Festival onmogelijk. Graag zien we jullie op ons volgende festival op 19 maart 2017 in de Goederenloods.

STELT ZICH VOOR: RUDI DINGEMANSE

Naam: Rudi Dingemanse
Woonplaats: Goes
Geb. plaats: Oostburg
Bouwjaar: 1964
Functie: Secretaris vanaf januari 2016.



Opgegroeid in Biervliet, middelbare school in Terneuzen, en daarna de Laboratorium School in Goes. Daar blijven wonen, omdat mijn eerste werkgever in Bergen op Zoom was, General Electric Plastics (nu Sabic) en het vanuit Goes goed te doen was met carpoolen via de Vierwegen.

Na een sabbatical jaar en een korte periode bij Arkema in Vlissingen-Oost nu terecht gekomen bij Dow in Terneuzen. Alweer 11 jaar, als Analytical Technologist R&D, onderzoeken wij karakteristieken en eigenschappen van polyolefins plastics. Oftewel voornamelijk de polyethyleen plastics, gebruikt voor verpakkingen, coatings, gebruiksvoorwerpen en meer.

Een overmaat aan hobby's, dus soms voor de ene meer tijd dan de andere. Sinds een paar jaar ook bier gaan brouwen, nadat broer en een vriend de cursus brouwen volgden aan de Hoge School in Gent. Het praktijkbrouwen was destijds bij brouwerij de Drie Koningen in Groede, en nadat de brouwerij was overgenomen door Marc en Stijn, zijn wij daar met z'n driën maandelijks (soms wat vaker) een zaterdag of zondag in de weer geweest met mout, water, hop, diverse geheime ingrediënten, en gist. Het was voor ons slechts hobby, dus toen de bieren te goed verkochten en er meer vraag was moest de productie omhoog. Daarom is er begin 2014 een brouwer in dienst van Marckenstein gekomen, die de brouwwerkzaamheden op zich heeft genomen. Het resultaat was tijdens ons 22^e DBF te proeven: Het Goesting bier was een amber bier van Brouwerij Marckenstein uit Groede. Omdat ik het brouwen wel leuk vond, en thuis geen installatie van ca. 300 liter had staan,

besloot ik de cursus te volgen bij de Deltabrouwers. Want in een pannetje van 10 tot 40 liter en met koperpijpjes en plastic emmers is het toch heel anders werken. Af en toe heb ik een brouwseltje staan, maar nog niet zo vaak en veel als ik zou willen. Inzenden voor de thema bieren durf ik ook nog niet, maar voor de IRS van november ga ik zeker wel een poging wagen.

Bier drinken doe ik al erg lang, ik was zeker nog jonger dan de huidige geldende leeftijdsregels. En eigenlijk soms ook wel vaker op kwantiteit dan kwaliteit gelet. Ik herinner me nog wel de eerste speciale bieren: Speciale Palm, Dobbel Palm, Verboden Vrucht, Kwak, en daarna de eerste dubbels en tripels. Pas later ook veel andere bier soorten en typen gaan proberen. Nu zijn er maar 2 soorten meer voor mij: lekker bier en niet lekker bier. Echte favorieten kan ik zo nooit direct opnoemen, ligt vaak ook aan de omstandigheden. Dan eens een Trappist dubbel of Triple, of La Chouffe. Ook een beetje zure Geuze (of Gueuze op z'n Frans) vind ik heerlijk op een warme zomerdag. Al die donkere jongens als IRS (RIS) en weet ik veel wat voor stoute bieren, zijn op z'n tijd ook goed weg te drinken. Dat moet natuurlijk niet in eenzelfde tempo als de pilsjes van de tap tijdens stapavonden of de Geuzefeesten. Een bier die ik graag heb en ook vaak aanbeveel aan dames die geen bier lusten is de Triple Karmeliet. Dat zou je dan een favoriet kunnen noemen. Kasteelbier Rouge aan de meisjes aanbieden is ook mogelijk, dat is zo lekker zoet. Maar wat velen vergeten is dat er best wel wat alcohol in zit! Bleek ook wel tijdens het DBF, waar tot voldoening van velen ook steeds meer vrouwen aanwezig zijn. Blijkbaar gaan ze toch ook de vele biersoorten waarderen.



Een andere hobby, die ik al ruim 30 jaar volhoud, is badminton. Ruim 25 jaar in Goes gespeeld, begonnen bij BC Zeeland in de tennishal van Schelde International (toen nog met Cor en Lies van de Zandt achter de bar), daarna naar Sportpunt Zeeland waar we opgingen in BC Kolibrie. Toen de badmintonsport eind vorige eeuw wat terugliep in ledenaantal, zijn we gefuseerd met BC Backhand uit 's Gravenpolder tot B.C. Zeeland.

In al die jaren heb ik diverse bestuursfuncties bekleed, het langste als penningmeester, daarna ook secretaris, en tijdje dubbel en triple functie gehad als voorzitter/secretaris/penningmeester. De laatste 5 jaar bij die club nog jeugdtrainer geweest, en daarna vertrokken naar Kapelle, waar ik nu speel bij BV Netwerk, en sinds 2 jaar ook bij De Stenge in Heinkenszand. Omdat ik mezelf had beloofd het te houden bij gewoon spelend lid, had ik dus wat tijd over, en heb me vorig jaar aangemeld als kandidaat voor het bestuur van het Gilde de Deltabrouwers. Na kort overleg voor aanvang van de ALV in oktober ben ik als secretaris voorgedragen, en door de leden aangenomen.

Een van de taken die ik ook op me heb genomen is om wat stukjes te schrijven over de Gildeavonden, en tijdens activiteiten ook wat te fotograferen. Tijdens het DBF heb ik ook nog een stukje gefilmd, mogelijk dat ik dat nog eens ergens kan publiceren.

Ik probeer om zoveel mogelijk Gildeavonden aanwezig te zijn, liefst allemaal, dus mocht je meer van me willen weten of samen een biertje proeven, van harte welkom. We zien elkaar vast wel eens in, de Vroone, tijdens de BBQ of op een braderie, of

Groeten en Proost !

VERSLAG GILDEAVOND BIER & WHISKY

Rudi Dingemanse

Iets nieuws voor de Deltabrouwers: Bier en Whisky avond. Na de vorige geslaagde combinatie avond Bier en Kaas was het idee om nu eens een B&W avond te organiseren, en wel gepland voor de Gildeavond van februari. Omdat ik sinds kort bij het bestuur ben binnengekomen (zie hiervoor ook het stukje 'Wie Ben Ik?') kon ik een beetje volgen hoe dit tot stand is gekomen.

En ik kan wel zeggen dat het niet eenvoudig was. De keuze was al vlug gevallen op Marco Wagenaar van de World of Drinks te Krabbendijke, om een en ander te presenteren, en ook om de benodigde bieren en whisky's te leveren. De bieren zijn van het type Barrel Aged, en hebben dus nog wat in whisky vaten liggen rijpen, met uitzondering van de Gouden Carolus Indulgence, waaraan een kleine hoeveelheid whisky is toegevoegd. Naast de bieren moesten ook de bijbehorende whisky's worden geselecteerd. Na wat overleg en bestuderen van mogelijke combinaties is besloten om 4 bieren te presenteren met de bijbehorende whisky. Door leverings en voorraad omstandigheden was het een paar keer op het randje van afzeggen, en plan B voor de Gildeavond invoeren: Jupiler avond.

Met de nodige inspanningen van Peter, John, Marco en Bram is uiteindelijk een voldoende aantal flessen van alles ingekocht. Mocht ik hier iemand vergeten hebben, sorry, en uiteraard ook dank je wel voor je hulp.

De kelder was voor deze drukke avond ingericht met sta tafels en wat barkrukken.

Het verse schilderwerk van José was nog duidelijk waarneembaar (lees: te ruiken), en er was nieuwe Led-verlichting aan de muur, persoonlijk vond ik de kelder zo een stuk gezelliger, en met zoveel leden was het ook leuker, zeker met de mogelijkheid wat te kunnen rondlopen. Peter had nog gezorgd voor een bijpassend hapje per B&W combinatie: Worst / Kaas / Chocolade (was dat nou 100% cacao?) / Stokbrood Zalm (met whisky besprenkeld). John had uitermate zijn best gedaan om informatie bijeen te sprokkelen over de bieren die we gingen drinken. Op de



website staat de gehele pdf-file ter naslag, dus daar ga ik niet teveel uit voordragen. Marco (Wagenaar) deed daarna een stukje uitleg over de whisky's. Voor wie het niet helemaal duidelijk was welke: Gouden Carolus (België) / Jack Daniels (USA) / Port Charlotte (Islay - Schotland) / Ardbeg (Islay - Schotland). Met name de Islay whisky's staan bekend om hun rokerige en fenol achtige geur en smaak. Komt door het mouten en stoken met (veel) turf, en de zilte zeelucht aan de westkust van Schotland.

Ik moet eerlijk toegeven dat het alle 4 heerlijke bieren waren, elk met eigen karakter, en dat geld zeker ook voor de whisky. Bier drink ik al wat langer, mogelijk al meer dan 35 jaar, maar met whisky ben ik begonnen tijdens mijn rondreis door Schotland, in 2004 dronk ik in Glasgow mijn eerste Single Malt Whisky: een Macallan Fine Oak 12 years. Een whisky uit de Speyside regio. Lang verhaal kort: ik was vanaf dan (ook) whisky liefhebber.

Na deze B&W was er de mogelijkheid nog wat eigen bier of bier (of wat anders) van de bar te nemen. Als bonus waren er nog een paar bitterballen, Valentijn had een mooie frituurpan klaargezet, en Peter was om een paar doosjes ballen geweest. En na het nuttigen van de Ballen en Bier was het einde gekomen aan deze avond. Ik denk dat ik mag schrijven dat het een leuke, gezellige en dus zeer geslaagde avond was. Het was zeer zeker geen goedkope avond, de bieren zijn niet de goedkoopste, en we weten allemaal dat whisky ook een dure drank is. De eigen bijdrage was dan ook zeker nodig, en nog niet kostendekkend. Gelukkig zijn er nog diverse andere clubinkomsten (zoals het DBF) die dit soort avonden mogelijk maken. Zo eens in de paar jaar zouden we dit best eens kunnen herhalen. Het is best lastig om een leuk thema voor Gildeavonden te verzinnen. Voorlopig zijn er nog wel een aantal ideeën, maar wie nog wat in gedachten heeft mag het zeggen. Volgende Gildeavond is de Thema avond La Trappe Isid'or in April. Bij uitkomen van deze nieuwsbrief is het 22e Delta Bier Festival ook al geweest. Tot de volgende Gildeavond in de Vroone!

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.

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**

PINT ZUIDWEST

PINT Zuidwest, hoe is het zover gekomen?

Begin december is regio Zuidwest opgericht en hiermee ging de lang gekoesterde wens van PINT Nederland om een landelijke dekkingsgraad te bereiken in vervulling. Zuidwest is een zeer brede regio die zich uitstrekt van Vlissingen tot Breda en van Hulst tot Zierikzee, kortom Zeeland en West-Noord-Brabant. Deze regio heeft sinds jaar en dag een aantal schitterende brouwerijen en dit aantal groeit tot op de dag van vandaag nog steeds. Denk aan Emelisse, de Halve Maan en Ramses, maar ook aan nieuwkomers als Brouwerij Kees! en het zeer recent opgerichte Slot Oostende. In de regio bestaan daarnaast al vele jaren PINT proefavonden in Middelburg en Steenbergen.



Het bestuur wordt gevormd door Imke Goedegebure, Alex Nagelhout, Ira van der Horst, Arjan de Waal en Marcel Israël.

Wie zijn wij?

Vijf vrienden met een grote passie voor bier, aangestoken door Marcel tijdens het mede door hem georganiseerde bierfestival ZeeBra. Naast dat wij onderling bierproeverijen organiseren, gaan we ook regelmatig met z'n vijven op bierjacht in binnen en buitenland, bezoeken we samen diverse bierfestivals en staan we nu aan de start van een nieuw bieravontuur. Het beste voorbeeld dat bier verbindt, zijn wij bijna zelf!

Toen wij de vraag kregen van Rianne Joosse, voorzitter PINT Nederland, om deze nieuwe regio te vormen, twijfelden we ook niet heel erg lang of we dit gingen doen. De taakverdeling binnen het bestuur was ook vrij snel duidelijk, de juiste man of vrouw op de juiste plek.

We kijken er dan ook enorm naar uit om nog meer mensen enthousiast te gaan maken voor bier in het algemeen en PINT als organisatie in het bijzonder. Want meer leden betekent meer mogelijkheden en meer mogelijkheden betekent meer aandacht voor onze mooie Nederlandse biercultuur.

Wat willen wij gaan doen?

De meest voor de hand liggende activiteiten zoals een bierfestival of excursie organiseren staan hoog op ons verlanglijstje. De eerste voorzichtige plannen voor een bierquiz en een foodparing zijn reeds gemaakt. Naast de proefavonden in Middelburg en Steenbergen willen wij graag nog een aantal proefavonden opstarten, omdat wij ons goed beseffen dat deze twee locaties niet dekkend zijn voor de hele regio. Wij denken hierbij bijvoorbeeld aan Breda, Goes, Terneuzen of Roosendaal.

Naast het organiseren van diverse activiteiten willen wij ook het ledenvoordeel in de regio Zuidwest fors uitbreiden. De eerste afspraak is inmiddels gemaakt, bij Slijterij Bie De Bolle in Heinkenszand krijgen PINT leden 10% korting op het speciaal bier assortiment.

Graag krijgen wij ook input van onze leden wat betreft het organiseren van activiteiten, deze worden immers georganiseerd voor de leden! Dus mail gerust naar zuidwest@pint.nl en houd ook onze Facebook pagina (www.facebook.com/pintzuidwest) in de gaten voor de laatste nieuwtjes en activiteiten.



INSCHRIJVINGEN BRAND BIERBROUWVEDSTRIJD: 193 !

Voor het vijfde jaar op rij dagen Brand Bier en Bier Consumenten Vereniging PINT Nederlandse thuisbrouwers van Nederland uit. Dit jaar staat volledig in het teken van het brouwen van de beste Porter. De winnaar krijgt de unieke kans het recept samen met de Brand meesterbrouwers te brouwen in de Brand brouwerij te Wijlre. De wedstrijd verbreekt dit jaar met 193 aanmeldingen een record, en is daarmee groter dan ooit tevoren.

Volgens Marc Scholten, Marketing Manager Brand Bier, is dit niet geheel onverwacht: "Het aantal thuisbrouwers stijgt. Door deze wedstrijd bieden we hen een podium en kunnen wij ons laten inspireren door hun creativiteit."

Brand vroeg de thuisbrouwers welk bier zij graag zouden willen brouwen voor de editie in 2016. Een Porter bleek favoriet, een donker koper bier met bitterzoete smaak. De Porter is daarmee een prachtige uitdaging en mooie toevoeging aan het assortiment van Brand. Voorgaande jaren wonnen Marc Vriens met Pilsener (2012), Jacques Bertens met Zwaar Blond (2013), Jeroen Free met IPA (2014) en Bart Engel met Saison (2015). Zij kregen de mogelijkheid heel Nederland met hun bieren kennis te laten maken.



De mogelijkheid tot inschrijven was tot 1 april. Uiterlijk 22 april worden de bieren en recepten van de deelnemers bij Brand aangeleverd, waarna ze door een 15-koppige jury worden geproefd en op waarden worden geanalyseerd. De uitslag wordt zaterdag 4 juni 2016 bekendgemaakt in de finale in de Brand brouwerij te Wijlre.

INTERVIEW MET EEN DELTABROUWER

Wilma van Rooij



ANDRÉ BREEL

André is al ruim 10 jaar lid van De Deltabrouwers. Hij heeft ook deelgenomen aan de brouwcursus en rond 2004 nog weleens samen met Peter Urbanus gebrouwen maar de laatste jaren is het er niet meer van gekomen.

* Welke bieren heb je bijna altijd standaard in huis?

Bieren van Sint Bernardus met een voorkeur voor de Pater 6 (brouwerij Sint Bernardus in Watou België). Sowieso houdt André in de wintermaanden van donker bier.

* Beste donkere bieren?

St Bernardus Abt, Straffe Hendrik Quadrupel, Zuster Agatha (Muifelbrouwerij), Vrouwe van Gramsbergen (Mommerietebrouwerij).

* Beste pils?

Urpijsner-achtige lagers zoals Chateau Neubourg van Gulpener, Jever uit Duitsland en onlangs geproefd de Ibis (brouwerij Ramses).

* Aanrader uit Nederland?

Vrijbouter van Kompaan, donker porterachtig biertje van 7%.

* Aanrader uit Buitenland?

Alle St Bernardusbieren, of een rauchbok uit Duitsland.

* Wat vind je echt niet lekker?

Radler en alles wat voor bier wordt verkocht maar er niet op lijkt.

* Leukste biercafé?

Het Arendsnest te Amsterdam. Dit is het enige biercafé in Nederland wat uitsluitend Nederlands speciaal bier schenkt.

* Leuke bierervaring?

Het muziekfestival in Dranouter (bij Ieper) bezoekt André elk jaar en in de buurt is Café Den Ekster, waar je heerlijk bier kunt drinken op het terras en vaak komt hij dan



weer oude bekende tegen uit Bergen op Zoom.

<http://www.festivaldranouter.be/> <http://www.den-ekster.com/>

*** Wat mis je nog in de vereniging?** *Er is te weinig aandacht voor bier uit de rest van Europa en bovenal Nederland. Het zou leuk zijn om het Deltabierfestival te houden met alleen Nederlandse brouwers/bieren.*

*** Wie wordt hierna geïnterviewd en wat wil je hem/haar vragen?**

Marco de Ridder brouwt onder de naam van Pater Poei, maar waar komt die naam vandaan?

*** Tot slot je volgende biertje?**

Abt van St Bernardus. Proost André



OP VAKANTIE

Willem

We waren op vakantie in Chili en hebben een poosje bij een stel ingewoond, AirBenB heet dat. Hele lieve mensen die aan het eind van een slechte weg in een huisje aan de kust van een eiland woonden. Zij was lerares Engels en hij bibliothecaris. Maar hij was ook vooral een meester in de keuken. Vandaar waarschijnlijk zijn liefde voor het vloeibare, zoals wijn en bier. Zijn broer die nogal ver van hem vandaan woonde was volgens hem een nog groter liefhebber van vooral bier. Toen ik hem dan ook een shirtje van De Deltabrouwers gaf, duurde het niet lang en had hij het aan en gingen er foto's via internet naar zijn broer. Op deze manier worden de Deltabrouwers ook in het verre buitenland bekend. Ik herinner me nog een petje van De Deltabrouwers bij een B&B in Zuid-Afrika achtergelaten te hebben.

Maar voor wie naar Chili gaat moet ik zeggen, de wijn is beter dan het bier. Er is ambachtelijk bier maar de keuze in smaken is beperkt. We zijn hier in Nederland een beetje verwend. Als je met Chilenen over ambachtelijk bier praat dan komt altijd de naam Kunstmann. Dat is samen met Valtor het grote ambachtelijke gebeuren in Valdivia. De meeste van hun bieren hebben we geproefd maar hadden geen enkele keer een beleving van, hé dat is echt een mooie of speciale. Veder zijn er nog redelijk wat andere merken ambachtelijk maar ook daar hebben we geen heel bijzondere bij kunnen ontdekken. Dus als je gaat, de natuur is overweldigend, de mensen vriendelijk en de wijn heerlijk.



KOKEN MET BIER**Arjen Dubbelman****GEPOFTE APPELS MET LENTE BOKBIER**

Ingrediënten:

- 4 appels
- 250 gram suiker
- Geklopte slagroom
- ½ Fles Lente bock bier

Bereidingswijze:

Garneer met een toefje slagroom en sier het eventueel nog wat op met wat partjes vijg en bitterkoekjes.

Neem voor de appel bij voorkeur een zoete soort. Verwarm de oven in 10 minuten voor op 200 graden Celsius. Verwijder intussen het klokhuis van de appels en laat de appels in de oven in 20 minuten gaar poffen.

Laat de suiker in een pan met dikke bodem goudbruin worden.

Schenk het bockbier hier voorzichtig bij. Let op: het kan spatten!

Laat de saus al roerend even doorkoken en serveer dit bij de gepofte appel.

Het bier kan vervangen worden door calvados e.d.

Eet

smakelijk.



BIERACTIVITEITEN KALENDER

MEIBOKFESTIVAL

17 april (zo) Posthoornkerk Amsterdam www.pint.nl

ZYTHOS BIERFESTIVAL

23-24 april (za-zo) Brabantse Leuven www.zbf.be

NEDERLANDSE SPECIAALBIER FESTIVAL

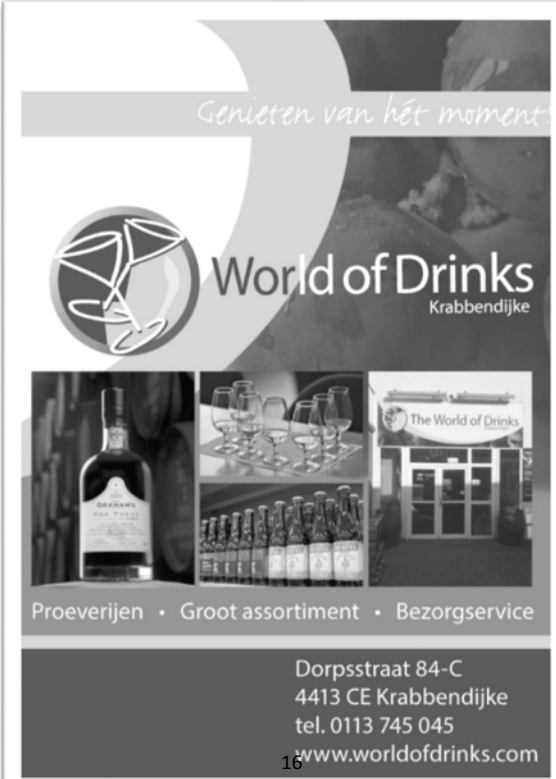
1 mei (zo) Parade 's-Hertogenbosch www.pint.nl

WEEK VAN HET NEDERLANDSE BIER

19 t/m 22-mei www.weekvanhetnederlandsbier.nl

2^e ABDIJ BIERFESTIVAL

20-21 mei (za-zo) in de Kloostergangen van de Abdij van Middelburg
www.abdijbierfestival.nl



Genieten van het moment

World of Drinks
Krabbendijke

Proeverijen • Groot assortiment • Bezorgservice

Dorpsstraat 84-C
4413 CE Krabbendijke
tel. 0113 745 045
www.worldofdrinks.com



**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