

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES



OKTOBER 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

28 oktober	Algemene leden vergadering
25 november	Gilde avond met Jos Haeck, spreker over mouten.
16 december	Themabier de Imperial Russian Stout



REDACTIE

Kopij voor de nieuwsbrief van december graag binnen uiterlijk 1 december.
Volgende nieuwsbrief op verschijnt 10 december.

VAN DE VOORZITTER

Bram van Stee

Nog een paar weekjes en dan is het zover, onze jaarvergadering. We hopen natuurlijk op een grote opkomst.

Ik denk dat ik zo vrij mag zijn om te schrijven dat we weer een goed jaar achter de rug hebben. Ons festival was weer drukbezocht en ook de gildeavonden doen het goed, zeker wanneer we iets speciaals doen. Wij staan open voor ideeën uiteraard. De brouwcursus is gestart en dankzij de nette website en de mond op mond reclame hebben we pakweg 23 cursisten.

Voor de liefhebbers van het festival in Brugge; ze gaan weer terug naar de oude locatie in het centrum en er komt een grote tent op het plein voor de Halletoren.

AGENDA ALGEMENE LEDEN VERGADERING

Datum: Vrijdag 28 oktober 2016, aanvang 20.00 uur.

Locatie: Dorpshuis De Vroone, C.D. Vereekestraat 74, 4421 CE Kapelle.

1. Opening.
2. Mededelingen + Introductie Delta-Munten.
3. Vaststellen agenda.
4. Verslag vorige vergadering.
5. Terugblik afgelopen jaar en vooruitblik komend jaar, als ook in punt 6 te zien is.



6. Gildeavonden 2016/2017:
 - a. 28 Oktober – A.L.V.
 - b. 25 November – dhr. Jos Haeck van The Swaen.
 - c. 16 December – Thema avond IRS (RIS).
 - d. 06 Januari 2017 – Nieuwjaars receptie.
 - e. 24 Februari 2017 - (Blind-) proef avond/voorbescouwing kloonbier.
 - f. 28 April 2017 – Thema avond Kloon bier.
 - g. 24 Mei 2017 – Gildereis.
 - h. 23 Juni 2017 – BBQ.
 - i. 22 September 2017 Feest avond 2017:
30 jaar De Deltabrouwers.
 - j. 27 Oktober 2017 – ALV + Mosselavond.
7. Delta Bier Festival 19 maart 2017.
8. Financieel verslag en verslag kascommissie.
9. Markten en braderieën 2016. Evaluatie.
10. Workshop bier tappen Bert Ton.
11. ONK 2017. Verslag van en invulling ONK commissie.
12. Wat verder ter tafel komt.
13. Rondvraag.
14. Sluiting.

***Pauze met (alcoholische) versnapering van ca.
21.10 – 21-30 uur.***



VERSLAG A.L.V. okt. 2015

Rudi Dingemanse Secretaris

Gilde activiteiten van afgelopen jaar:

- | | |
|------------|--|
| November: | Bier Proeven: Bokbier. |
| December: | Thema avond Baltic Porter. |
| Januari: | Nieuwjaarsreceptie + Installeren nieuwe bestuursleden. |
| Februari: | Gilde avond Bier + Whisky. |
| Maart: | Delta Bier Festival. |
| April: | Thema avond La Trappe Isid'or |
| Mei: | Gildereis naar brouwerij Kees! En de Kaapse Brouwers. |
| Juni: | BBQ. |
| September: | Mosselavond / Spare ribs. |

Het bestuur heeft in het afgelopen jaar 6 maal vergaderd in de nieuwe samenstelling, plus eenmaal een overleg vergadering gehad met PINT, op zelfde avond als de vrijwilligers avond DBF.

Door de huidige bestuursleden plus overige leden worden inmiddels wat meer artikelen geleverd om de nieuwsbrief te vullen. Dit heeft wat aansturing nodig, maar bestuur houdt het pad warm.

Ook is binnen het bestuur men van mening dat er binnen het gilde de nadruk dient te worden gelegd op (activiteiten met betrekking op) Thuis Brouwen. Maar we zijn ons ervan bewust dat er ook een belangrijk deel van de leden is die graag een goed glas bier drinken en proeven. Dit moet dan door middel van de Gilde Avonden worden ingevuld.

Deze zomer hebben diverse leden de vereniging gepromoot op diverse braderieën en op het Emelisse Bier Festival. Dit heeft een aantal nieuwe leden/cursisten opgeleverd, en we hebben er onze Goesting verkocht.

Voor het komende jaar gaan we ons richten op de organisatie van het ONK 2017 en willen we een speciale avond organiseren vanwege het 30-jarig bestaan. Daarnaast uiteraard de vaste activiteiten, en invulling van de 'vrije' Gilde avonden met Thema-bieren en Thuis brouwsels.

Voor het DBF van volgend jaar zijn inmiddels ook nieuwe glazen gekocht, en gaan we werken met munten. Voor het tappen van bier op fust is een nieuwe tap installatie in de maak.

Voor alle activiteiten is de aanwezigheid en eventuele hulp van de leden noodzakelijk. Het valt het bestuur op dat, hoewel de uiteindelijke opkomst vaak voldoende is, het nodig blijkt om vaak een bericht te moeten uitsturen met uitnodiging. Onbekend waarom dat zo is. Graag zouden we ook (nog meer) van de leden willen weten wat ze verwachten op de Gildeavonden. Dat maakt het gericht plannen van een thema stukken eenvoudiger.

Er zijn voor komend jaar geen bestuurswijzigingen voorzien, dus gaan we met het huidige team verder, met weer een stuk ervaring erbij. Proost !



FESTIVALCOMMISSIE

Peter Vermeris

Hoewel het nog meer dan vijf maanden duurt voor er het weer Delta Bier Festival is, is de organisatie commissie op 29 september voor het eerst bij elkaar geweest. De

DBF commissie bestaat ook dit jaar uit Bert Ton, Jaap Nijssse, Johan de Leeuw, Richard Schrijver en Peter Vermerris.

Een tiental agenda punten werden besproken, zo worden om te beginnen acht brouwerijen uitgenodigd om op het delta bier festival te staan. Met enkele brouwerijen zijn oriënterende gesprekken geweest.

Op het komende bierfestival zullen de bekende bonnen vervangen worden door consumptiemunten. De prijs van de consumptie munten zal ook dit jaar 2 euro bedragen. Oude consumptie bonnen kunnen dit festival aan de kassa omgeruild worden voor munten. Met de oude bonnen kan bij de brouwers niet meer betaald worden. De nieuwe consumptiemunten zullen op de komende leden vergadering van 28 oktober gepresenteerd worden. Ook zijn er duizend nieuwe bierglazen gekocht. Het zijn de zelfde glazen als de huidige glazen maar ook met een streepje op 7,5 cc .



Ook de indeling van de onze stands zal veranderd worden, om een betere ruimte en doorstroming te verkrijgen. In maart is onze nieuw gemaakte dubbele tap operationeel en verder zullen er buiten twee tenten bij komen, zodat er meer ruimte ontstaat. Het festivalbier zal dit jaar een blond bier of een triple zijn.

Voor de tombola (enveloppen loterij) kunnen we nog vele mooie prijzen gebruiken. Heeft u nog een mooi prijsje beschikbaar of weet u iemand die wil sponsoren wij zijn er blij mee. De tombola levert ons elk jaar een heel mooi bedrag op ,en hoe minder kosten hoe meer er voor het gilde overblijft. Namens de Delta Bier Festival commissie.

GILDE AVOND 25 NOVEMBER

Peter Vermerris

De gilde avond van 25 November staat in het teken van de mout.

Op deze avond zal dhr.Jos Haeck een presentatie geven over mout, het bewerken van mout, temperaturen, houdbaarheid etc., kortom alle details over het mouten.

Jos is Master brewer/malter bij mouterij The Swaen in Kloosterzande. Voor iedereen is dit een leerzame avond, en speciaal voor de cursisten.

In de nieuwsbrief van maart / april staat over mouterij the Swaen een heel artikel geschreven door Richard Schrijver. Mochten jullie die nieuws brief niet meer hebben, op de website staan alle nieuwsbrieven.

Deze avond begint om 20.00 uur stipt en we verwachten een hoge opkomst, uiteraard zijn tijdens deze presentatie lekkere bieren en hapjes.

Kortom zet deze avond in jullie agenda, dit mogen jullie niet missen.



BERGS BIERFESTIVAL

Peter Vermerris

Zaterdag 17 september was het alweer het twintigste Bergse bier festival. Dit festival word jaarlijks in de Potterstraat te Bergen op zoom gehouden. Dit jaar waren de weer goden ons goed gezind, zodat we een twintigtal Deltabrouwers mochten verwelkomen.

Het festival was zeer druk bezocht waardoor het soms dringen was om een biertje te bemachtigen. Er waren 16 brouwerijen uitgenodigd maar niet allen zijn komen opdagen, maar er was keus genoeg en heb toch enkele mooie bieren geproefd. Persoonlijk vond ik er te veel craft bieren tussen waren maar over smaak valt niet te twisten. Met enkele brouwers hebben we beginnende contacten gelegd om op ons Bier festival in Goes te staan.

Tijdens dit bierfestival word ook het Open Bergse Bierbrouw Kampioenschap georganiseerd het OBBK. De Deltabrouwers vielen helaas niet in de prijzen maar er ware wel goede klasseringen voor onze leden.

Emanuel Mulder behaalde met een Quadrupel 72 punten, voorwaar een mooie prestatie gezien Emanuel het afgelopen jaar de brouwcursus gevolgd heeft. Proficiat Emanuel.

Verder waren er mooie uitslagen voor Wim van Vossen, Rene Remijn en Rene en Peter Vermerris.



**Algemeen kampioen van Berrege en omstreken werd
Gijs Brouwers in de A Klasse met een Brettanomyces Blond en 93 punten.**

SCHUIM BIERFESTIVAL DORDRECHT

Wilma de Rooij

Deze keer een bezoek aan een klein festival wat nu voor de 2e keer gehouden werd in Dordrecht op zondag 25 september.

Dit festival maakt onderdeel uit van de festiviteiten in Dordrecht waar deze keer diverse modeshows te zien waren in de stad.

In het bruisende hart van Dordrecht ligt een klein pleintje verscholen aan het water waar een kleine pizzeria Otto e Mezzo samen met Stadscafé Rijke & Zn. dit bierfestival organiseerde. Bier en pizza blijken een grote aantrekkingskracht te hebben, want toen wij rond 14.30 uur arriveerden was het er al behoorlijk druk.

Voor 10 Euro kreeg je een glas (niet inwisselbaar) en 3 muntjes. Muntjes kosten 2,50 (niet goedkoop maar het glas was eigenlijk wat groot als proefglas dus je

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**

kreeg wel veel). Er waren lange tafels waar je aan kon zitten en er is geen lijst of boekje dus het is even zoeken wat er te koop is.

Op dit festival was er ook een festival bier gebrouwen door Brouwerij De Heerlijkheid. Het festival bier 'Jenk', was een Amerikaanse Ale van 5,2% wat goed drinkbaar was maar niet opzienbarend.

'Dijkbier' komt van dezelfde brouwerij uit Papendrecht en is gebrouwen met Amarillo en Columbus hop. Slecht 4,9% een mooi amberkleurig licht bitter biertje. Deze brouwerij had nog meer te bieden zoals 'Boezembier' een tarwebier en 'Steegtbier'; een Ierse Ale,



Bazen brouwerij eveneens uit Dordrecht had Huisbaas meegenomen een Session Pale Ale van 4,5%. Deze jonge brouwerij is opgezet vanuit een studentenhuus door 2 jonge mannen die nog maar een jaar geleden met het idee kwamen om een brouwer te beginnen.

Brouwerij Bliksem uit Breda had 4 bieren meegenomen Pale Rider (6,9%) een hoppige pale ale, 'Weizebliz' (6,8%) Black IPA (7,3%), en 'Grom' een Russian Stout van 9% die erg mooi en vol is. Een brouwerij die nog maar sinds 2014 bestaat en nu al aan de weg timmert met 2 passievolle brouwers: Sebastiaan van Fessem en Merijn Dietvorst

Brouwerij Frontaal ook uit Breda en opgericht door brouwer Roel Buckens, heeft extreme bieren zoals Firehand met honing en zwarte peper van 7,2% en Wilson Coconut porter met natuurlijk kokosnoot maar ook een mooie gebrande chocoetoets. Met 6,5% is dit voor ons zeker een geslaagde combinatie

Uit Scheveningen, brouwerij Scheveningen van Tony Lutz en brouwer Wesley Aarse. Ze hebben 'De Zuidwester' van 4,8% te proeven en een 'Bomschuit' een IPA van 5,8% naast een 'Scheveninger' een tripel van 7,8%. 'Dubbellam' is een lentebok, maar die ook door kan gaan, zeker vanwege de amberkleur, voor een herfstbok een lekker smaakvol bier.

Helemaal uit Goes zagen we Jens van Stee in actie met zijn bieren gebrouwen voor Slot Oostende.

Naast het gebruikelijke Slotbieren assortiment: Dubbel Slot, Wit Voetje, Blonde Jacoba, en Gouden Gans, had hij ook nog een IPA, Straffe Non, meegenomen die

helaas door stroom problemen niet voldoende gekoeld was en de echte hopbitterheid miste.

Blauwe IJsbeer uit Nieuwpoort pakt groot uit met 4 bieren van de tap waarvan er ook nog wisselen. 'Weijsbeer' was hun eerste biertje dat in 2012 op de fles kwam en een tarwebier is van 5%. 'Gouwe Ouwe' is een blond van 6%; verder was er 'IJsbeer Blues' een pale ale van 5,7% en 'Klupschaats', die erg in trek wat en wij ook wisten te waarderen. Dit is een tripel of zoals ze het zelf noemen een blonde barleywine van 9,5% en vormde voor ons een mooie afsluiter van dit kleine festival.

Aan het eind van het festival werd bekend gemaakt dat het Slotbiertje Gouden Gans door het publiek van het Schuimbierfestival in Dordrecht beloond was met de eerste prijs als lekkerste bier van het festival. Een leuke opsteker voor Jens als brouwer van Slot Oostende!

Dit festival heeft, zeker in combinatie met de stad Dordrecht, zijn charme.

Hopelijk volgend jaar echter alleen streekbieren, want er wordt in die regio volop gebrouwen.



BOKBIERFESTIVAL

PINT

Elk jaar wordt eind oktober het PINT Bokbierfestival gehouden in de Beurs van Berlage te Amsterdam gehouden. Er zijn op dit festival heel veel verschillende bokbieren –allemaal op de tap- te proeven.

Bokbier is voor PINT iets bijzonders. Het was rond 1980 (ons jaar van oprichting) zo'n beetje de enige bierstijl van belang buitenom pils. In die tijd kenden we in Nederland immers maar net iets meer dan tien brouwerijen en die brouwden bijna allemaal hetzelfde. Maar elk najaar was er toch ook bokbier, ondergistend, zwaar, zoetig, moutig bier. Vanaf het allereerste begin kon PINT op haar bokbierfestivals (zowat) alle bokbieren aanbieden. In het begin was dat misschien niet zo bijzonder, want er waren er niet zo veel. Maar dat doen we nog steeds. Met recht kunnen wij onszelf dan ook het oudste en grootste bierfestival van Nederland noemen.

In de stijlvolle sfeer van de Beurs van Berlage -pal in het centrum van Amsterdam- komt elk jaar weer het hele spectrum aan bokbieren voorbij. Ook wordt er al sinds

vele jaren het Beste bokbier van het jaar hier gekozen. Een bezoekje aan het PINT Bokbierfestival is dus zeker de moeite waard.



Bij binnenkomst koop je een starterspakket. Daarvoor krijg je het festivalglas van 20 cl. dat je mag houden, een festivalboekje met smaakbeschrijvingen van alle bokbieren en drie consumptiemunten. Wil je meer proeven? Er is een muntjeskassa en (onder voorbehoud) een muntautomaat, waar je met je PIN kan betalen. Natuurlijk is er catering, EHBO en beveiliging aanwezig. En op vrijdag- en zaterdagavond is er als vanouds livemuziek in de Effectenbeurszaal.

CONTACT

Het PINT Bokbierfestival wordt gerund door de Stichting Bok Bier Festival en is dus geen activiteit van de vereniging PINT. Het bestuur van de Stichting BBF bestaat uit Rob Vos, Georg Greeven en Leendert Keijzer. De commissie wordt gevormd door: Nico Lammers, Jan Wighman, Ton Voogd, Wim Bruijnks, Monique van Duivenvoorde en Jet van de Griend

Voor informatie kunt u contact opnemen met: Nico Lammers, Voorzitter organisatie PINT Bokbierfestival, T+31 (0)6 5232 6968, E: Nico.lammers@pint.nl

Tot slot: 28 t/m 30 oktober 2016 het 39e PINT Bokbierfestival.

GEZAMENLIJKE MOUT INKOOP

Peter Vermerris

Paul Stokman heeft te kennen gegeven dat hij de gezamenlijke mout inkoop niet meer wil verzorgen. Paul heeft het vele jaren gedaan en daarvoor hartelijk dank. Rens Poppe wil dit jaar de gezamenlijke inkoop van mout regelen. De mout is dan afkomstig van mouterij The Swaen uit Kloosterzande.

Julie kunnen per email mout bestellen bij Rens. De minimale hoeveelheid is 25 kilogram, dus als je minder wil kan je misschien delen met iemand. Voor alle duidelijkheid, Rens levert alleen 25 kilo zakken en gaat het niet in kleinere porties verdelen. Overigens 25 kilo is niet veel duurder dan 10 kilogram bij brouwmarkt.

De mout kan op gehaald worden op deilde avond van 28 oktober en uiteraard gelijk betalen. Als men die avond niet kan moet je een afspraak maken met Rens wanneer je het dan komt ophalen.



De verkrijgbare soorten zijn te vinden op de website van brouwmarkt. De website van The Swaen verwijst hier ook naar.

Bedenk wel dat de prijzen die bij brouwmarkt staan veel duurder zijn de gezamenlijke inkoop. Gemiddeld zullen de prijzen ongeveer 80 cent per kilo zijn, maar pin mij daar niet op vast.

Je kan de mout bestellen bij Rens Poppe. Email poppebier@zeelandnet.nl
Voor eventuele vragen tel 0113 581121

PINTPROEFAVONDEN MIDDELBURG



Al sinds 1996 proeven we in Middelburg maandelijks bijzondere bieren. Vijf daarvan zijn volgens thema, maar er is meestal één uitzondering op die regel. Omdat we soms de meest zeldzame bieren op tafel hebben is het aantal deelnemers altijd beperkt, dus van te voren aanmelden is verplicht..

De avonden worden georganiseerd door drie verschillende ervaren biergenieters, dus afwisseling is gegarandeerd. Informatie hierover via regio Zuidwest.

We proeven de eerste dinsdag van de maand behalve in juni en augustus, starten in principe om 20:00 en de (nieuwe) **proeflokatie is de Vliegende Hollander aan het Damplein te Middelburg.**

De resterende data voor 2016 zijn:

Dinsdag 1 november en dinsdag 6 december.

KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

MUFFINS MET COURGETTE, GEGRILDE RODE PAPRIKA EN WESTMALLE TRAPPIST DUBBEL

Ingrediënten voor vier personen:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 3 dl halfvolle melk
- 2 tot 3 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
- 2 theelepels bakpoeder
- 6 eetlepels gegrilde rode paprika
- 6 eetlepels courgette in reepjes (het witte vruchtvlees zoveel mogelijk verwijderd)



- 2 theelepels Provençaalse kruidenmelange
- 4 tot 5 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
- peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

De oven voorverwarmen op 180 tot 200 graden Celsius. In een mengkom een glad beslag met de staafmixer maken van het bakmeel, de eieren, melk, olie en bakpoeder. De gegrilde rode paprika in blokjes of stukjes snijden. Zoveel mogelijk het witte vruchtvlees uit de courgette snijden en in blokjes of kleine stukjes snijden. Deze stukjes en de Provençaalse kruidenmelange door het mengsel roeren. Naar smaak peper en zout toevoegen. Het beslag over papieren cakevormpjes verdelen en in een vuurvaste muffinvorm plaatsen. De muffins in de voorverwarnde oven plaatsen en in ongeveer 25 tot 30 minuten gaar bakken. Uit de oven halen, met Parmezaanse kaas bestrooien en op een rooster iets laten afkoelen. Een licht gekoeld glas Westmalle Trappist Dubbel erbij serveren. Dit donkere bier met een volmondige smaak en een aangenaam licht zoetje, past goed bij de smaak van de courgette, de subtiele licht geroosterde toets van de rode paprika en de licht zilte smaak van de Parmezaanse kaas.

Bron: <http://www.biercuisine.nl>

LEKKER LICHT BIER MET MINDER VAN 5 PROCENT: HET BESTAAT De Volkskrant

Gezocht: lekker bier met minder dan 5 procent alcohol. Het bestaat, en ze stellen bepaald niet teleur.

Laat Youp het niet horen, maar bier met minder alcohol wordt steeds vaker gewaardeerd. Als je wel lekker bier wilt drinken, maar niet zit te wachten op een hoog alcoholpercentage, dan zijn er op dit vlak steeds meer mogelijkheden. Want laten we wel wezen: minder alcohol is prima, maar het moet wel lekker blijven. Helemaal alcoholvrije bieren laten we nu dus even voor wat ze zijn.

Veel laag-alcoholische bieren zijn te herkennen aan het woord session, wat betrekking heeft op de mogelijkheid om meerdere glazen te drinken zonder direct te veel onder invloed te raken. Of het een zinvolle kwalificatie is, valt te bezien, maar het woord wordt nu eenmaal zo gebruikt. Verwar de kwalificatie session niet met saison, wat een bierstijl is.

Hier zijn vijf lichte bieren met minder dan 5 procent alcohol, maar vol van smaak.

Oedipus	Vogelen (4%)
Brouwerij Kees	London Mild Ale (3,5 %)
Jopen	Life's a beach (4,5%)
Anderson Valley	Blood Orange Gose (4,2 %)
St. Bernardus	Extra 4 (4,8%)



Vrijdag 11 november
van 14.00 tot 24.00 uur

Zaterdag 12 november
van 14.00 tot 24.00 uur

Zondag 13 november
van 14.00 tot 20.00 uur

LAATSTE EDITIE!

± 120 bieren
lekkere snacks
Mooie tombola
GRATIS toegang

2016 • Editie 23

**HET WEEKEND
DER BELGISCHE
BIEREN**

CULTUURCENTRUM HASSELT • KUNSTLAAN 5 • 3500 HASSELT

het 22^{ste}
Kerstbierfestival
van de Objectieve Bierproevers Essense Regio

Tickets via:
www.kerstbierfestival.be
zaterdagavond na 18 u geen ticket meer!

Heuvelhal
Essen (B)
Kapelstraat 7

17 en 18 december 2016

zaterdag 13u30 - 23u zondag 12u - 19u
verkoop jets tot 1 uur voor sluitingstijd

info en bierlijst op www.kerstbierfestival.be
www.ober.be info@kerstbierfestival.be

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