

AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE DE DELTABROUWERS NIEUWSBRIEF

MAART-APRIL 2014



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

De Deltabrouwers
zijn ook lid van het LABO.
Landelijk Amateur Bierbrouwers Overleg.
www.labo.nu



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

Bram Hoogesteger
0113 33 00 70
awhoogesteger@kpnmail.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar

GILDEAVONDEN

Elke maand volgens agenda op pag.1
aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone
C.D.Verekestraat 74 Kapelle
0113 34 19 54
www.vroone.nl

DE DELTABROUWERS AGENDA

11 april vr.

Themabier “Emelisse Saison”

27 april zo.

Zythos Bier Festival Leuven busreis

28 mei wo.

Gildereis.

27 juni

BBQ

26 september

Mosselavond

7 oktober

Brouwcursus

24 oktober

Algemene ledenvergadering

4 november

Brouwcursus

28 november

Gildeavond

2 december

Brouwcursus

19 december

Themabier Sint Bernardus prior 8

9 januari 2015

Brouwcursus/Nieuwjaarsreceptie

3 februari 2015

Brouwcursus



VAN DE VOORZITTER

Jaap Nijse

Op zondag 16 maart was het weer zover ons jaarlijkse festival in de Goederenloods. De weersvoorspelling was goed wat gelukkig ook uit kwam. Na een gedegen voorbereiding was het wachten op veel bierliefhebbers, al voor de opening om half twee kwamen de eersten al aan. De brouwers waren er klaar voor en ook onze vrijwilligers stonden in de startblokken.



Even na half twee arriveerde burgemeester René Verhulst om de opening te verrichten, na een korte toespraak tapte hij de eerste Goesting wat bijzonder goed verliep. Daarna kon het festival beginnen en al snel was het een gezellige drukte met honderden bierliefhebbers uit het hele land. Omdat de zon uitbundig scheen was het buiten goed toeven op het terras waar Jan de Mosselman zijn mossels stond te wokken en Wim van Vossen de Goesting aan de man probeerde te brengen. Na verloop van tijd vormde zich een kleine file voor het loket wat toch wel even vervelend was, we denken dan ook na over

verbetering hiervan. De proef om een pakket aan te bieden is bijzonder geslaagd, maar liefst 258 mensen maakten hier gebruik van, dus gaan we dit zeker volgend jaar weer doen. Ook de enveloppen voor de tombola vonden gretig aftrek, maar liefst 670 wist Bram er aan de man te brengen.

Dankzij diverse sponsors zaten we ruim in de prijzen, dat de twee hoofdprijzen naar dezelfde persoon gingen berust op puur toeval, maar ja een mens kan geluk hebben.

Ook het tappen verliep dit jaar bijzonder goed, door Paul als tap baas aan te stellen kon er probleemloos een hele dag getapt worden.

Dat de bieren van de brouwers in de smaak vielen bleek bij de afrekening, Arjen mocht bij hun totaal 3100 bonnen afrekenen, een mooi aantal denk ik.

Iedereen was tevreden en enkele brouwers waren bijna door hun bier heen.

Al met al weer een geslaagd festival, ik wil dan ook iedereen bedanken voor zijn inzet op deze dag.

Als bestuur krijgen we even wat meer rust nu het festival achter de rug is, de eerste **gilde avond is 11 april** met het Saison bier hopelijk hebben we veel inzendingen.

Eind april gaan we naar Leuven hiervoor zijn nog voldoende plaatsen in de bus, opgave bij Arjen.

In Mei volgt nog de Gilde reis en in Juni nog de barbecue, voor elk wat wils dus.

ZYTHOS BIERFESTIVAL

Arjen Dubbelman

Zondag 27 april organiseert ons Gilde een busreis naar het Zythos bierfestival te Leuven. (Zie ook: <http://www.zbf.be>)

Openingstijden van het festival: 11.00 uur tot 21.00 uur. Jetons: € 1,50 en een dubbeltje goedkoper in de voorverkoop, via internet kan je dit zelf regelen.

10.30 uur Middelburg Industrieweg 7b, van Fraassen Travelling

10.40 uur Arnemuiden Benzinestation afslag A58

11.00 uur Goes NS station

11.10 uur Kapelle Carpool – ANWB

Extra stop in Rilland, benzinestation!!!

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.

VERMELD DAARBIJ JE OPSTAPPLAATS!!!

Leden hebben voorrang tot 1 april !!!



FESTIVALBEZOEKEN

We hikken als bestuur tegen de hoge kosten aan van een bus en van de onzekerheid een bus vol te krijgen.

Waarom organiseren we dan niet een reis met de trein? De Deltabrouwersexpress. Dat is goed mogelijk. We spreken in Goes op een bepaalde tijd af, reizen met een meermanskaart of vergelijkbaar en reizen gezamenlijk terug. Dat doen we anders ook met de bus. Voor wie zich aanmeldt regelen wij de voordelige treinkaartjes. Alleen moeten we nu gezamenlijk vertrekken en worden we niet dicht bij huis opgehaald en thuis gebracht. Dat kan alleen met steden die goed met de trein te doen zijn, zoals Den Bosch en Amsterdam. Nadere info volgt.

Zie: www.speciaalbierfestival.nl

Dit is een vooraankondiging en in het volgende nummer staat hoe je aanmeldt voor Zythos en een beschrijving van alle info voor deze busreis.

Graag noteren in jullie agenda's:

1. Met de trein naar Den Bosch op zondag 11 mei 2014.
2. Verrassingsreis door Jan Passieux en André Breel met de bus op woensdag 28 mei.
3. Met de trein naar het bockbierfestival op zondag 24 oktober 2014.

KBC FESTIVAL IN DEN BOSCH

Bram van Stee

Op 11 mei staat het KBC festival gepland in Den Bosch. Idee is om daar per trein naar toe te gaan. De meest goedkope reismogelijkheid is met een NS Groepsretour.

Retour voor maximaal 10 personen kost dan 6 euro 40 per persoon. Ter vergelijking een gewoon retour Goes – Den Bosch zonder korting kost 36 euro 80.

Kaarten zijn alleen als E ticket verkrijgbaar en staan op naam.

Ga je mee? Geef je dan op bij de penningmeester.

BARMEDEWERKERS GEZOCHT!!!!

Het Bestuur

DRINGENDE OPROEP:

Omdat Bas en Maaike geen tijd meer hebben om op gildeavonden de bar te doen zijn we dringend op zoek naar vervanging.

Lijkt het je iets om dit te gaan doen meld je aan bij een van de bestuursleden.

Laat ons niet in de steek en meldt je aan.



063070c www.fotosnarch.de

OPEN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP AMATEUR BIERBROUWEN 2014

Inschrijving 1 januari 2014 geopend.

De inschrijvingen lopen goed binnen. Als je je inschrijft moet je niet vergeten te betalen. Als je niet betaald hebt wordt je uitgesloten van deelname.

Je kan je inschrijven tot 25 April maar wacht niet te lang want als we aan het maximum inschrijvingen die gekeurd kunnen worden komen, dan stoppen we de inschrijvingen voor die datum.



Keuring van de bieren

Voor het onk-2014 worden alle bieren gekeurd door het BKG. Zij gaan de bieren keuren in Bladel bij De Ganzenhof van de fam. Hendriks. Zij hebben een minicamping en een 3 tal groepsaccommodaties waar alle voorziening van topniveau zijn. De locatie om de keurmeesters in alle rust de bieren aan een grondige keuring te onderwerpen.

Kloonbier: Brand Imperator

Er zijn al een aantal inschrijvingen voor het kloon bier binnen.

Wil je kans maken op een prijs dan raad ik jullie aan om in deze categorie in te schrijven want hier is het aantal bieren nog klein.

Wedstrijddag

Op de wedstrijd dag hebben we het idee om een forum te vormen. Daar kunnen alle bezoekers hun vragen kwijt wat met brouwen heeft te maken. Het is fijn als je van te voren al vragen instuurt zodat de panelleden zich goed kunnen voor bereiden.

Het panel zal uit de volgende leden bestaan:

Theo Sonnemans – Brouwmeester van Lindeboom Bierbrouwerij

Steven van den Berg – Quality Manager bij Jopenkerk Bierbrouwerij (voormalig Brouwmeester Sint Christoffel Bier)

Oscar Moerman – Programmeur van Brouwvisie, Eigenaar Brouwerij Eanske
Helaas is Kees Bubberman niet in de gelegenheid om aanwezig te zijn. Zijn aanwezigheid voor het werk heeft natuurlijk prioriteit.

Zoals je ziet kan je alles vragen, want expertise is in ruime mate aanwezig in het panel.

Je kan je vragen naar ons opsturen via het formulier op de site.

Brand en De Roerstok werken samen.

Door de samenwerking met Brand kunnen we iets extra's doen voor amateurbrouwers. Een van die extra's is een Workshop brouwfouten herkennen. Er worden bieren geprepareerd waarin brouwfouten te proeven of te ruiken zijn. Onder

leiding van een aantal deskundigen kun je dan eens ruiken en proeven wat bijvoorbeeld DMS in bier doet of oxidatie. We zijn nog volop bezig met de invulling, maar wat al vaststaat is dat voor deze workshop vooraf ingeschreven moet worden en er maar een beperkt aantal amateurbrouwers aan deel kunnen nemen. Dit vanwege het feit dat het prepareren van de bieren een kostbare zaak is en het logistiek zodanig geregeld kan worden dat de deelnemers ook echt kunnen proeven en ruiken. Zodra er meer bekend is en de voorinschrijving gestart wordt horen jullie via de nieuwsflits.



Naast deze workshop is er ook een interactieve sessie waarin de huidige biermarkt onder de loep genomen wordt en je bijgepraat wordt wat de trend van het moment zijn. Ook zal er een biertapcursus zijn en leer je hoe je een perfect pilsje kunt tappen.

Naast het ONK-2014 is er ook de Brandbierwedstrijd gaande die op deze dag definitief gaat bepalen wie de beste IPA heeft gebrouwen. De keuring geschied in een glazen huis welke op het festival terrein staat. Zo kun je live aanschouwen hoe zo'n keuring nu gaat. Al met al een programma waarbij de amateurbrouwer ruimschoots geïnformeerd en geëntertaint wordt. Zaak dus om zeker af te reizen naar Wijlre.

De Roerstok wenst een ieder veel Brouwplezier.

REISJE NAAR DUBLIN.

Jens en Bram van Stee

Na alle mooie verhalen over de Dublin-reis van de Deltabrouwers zijn wij in februari ook richting Dublin vertrokken. Deels zakelijk ,bezoek aan een handelsbeurs in combinatie met een bierfestival en natuurlijk ook voor het plezier.

Een stad met vele gezichten, prachtig gerestaureerde gebouwen afgewisseld met oude wijken waar de tijd 20 jaar lijkt stil te staan. De beurs was een regelrecht drama. Op de website van Alltech werd de suggestie gewekt dat er een Trade expo zou zijn met veel bedrijven die bierbrouwspullen te koop aan boden. Dat bleek dus één bedrijf uit Hongarije te zijn, op dag één had hij folders en op dag twee was er weinig te beleven.

Voor het bierfestival kreeg je per persoon vier bonnen gratis mits je als bedrijf geregistreerd stond. Ze hadden ook festivalglazen, toen we daarom vroegen keken ze een beetje vreemd. Kosten 5 euro per glas, proeven zonder glas is een beetje moeilijk dus toch maar gekocht.

Binnen stonden een dertig kleine brouwerijen, soms met slechts één bier. Festivalglazen werden niet herkend, ze hadden allemaal plastic bekertjes van verschillende afmetingen.



Prima bieren geproefd, ook daar veel op houten vaten. Dan maar weer wat extra bonnen bijkopen, dat ging per 3 voor..... 10 euro! Ik weet nog hoe lang wij hebben nagedacht over de verhoging van 1,50 naar 1,75 euro.

Uiteraard ook Guinness bezocht en Jameson. Vele kroegen gezien waar we vanwege de drukte gewoon niet in konden. We zaten daar in de week van rugbywedstrijden, Temple bar en Porterhouse kwam je niet in, zo druk was het. Stamkroeg is Sweetman's geworden, prima café met brouwerij achter glas. Een leuke week gehad, veel gezien, veel gelopen en lekkere biertjes gehad.

3^E WEEK VAN HET NEDERLANDSE BIER

Zet donderdag 15 mei 2014 in uw agenda! De opening van de 3e Week van het Nederlandse Bier vindt plaats in de Grote Kerk in Den Haag en wordt traditiegetrouw verricht door burgemeester Jozias van Aartsen.

De opening is het begin van een week lang activiteiten rondom Nederlands bier verspreid door het hele land. worden door heel Nederland activiteiten rondom bier georganiseerd met als doel Nederland kennis te laten maken met dit mooie natuurproduct. Kijk voor meer informatie op de website: www.weekvanhetnederlandsebier.nl.



KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

Bier puntjes

Ingrediënten, voor 16 bolletjes.

- 285 ml bruin bier
- 1 eetlepel boter
- 1 mespuntje kaneelpoeder
- 1/4 theelepels zout
- 2 eetlepels honing
- 540 gr broodmeel
- 7 gr droog gist
- 2 eetlepels boter, gesmolten



Bereidingswijze:

Voorbereiding: 10min > Bereiding: 30min > Klaar in: 40min

1. 3-4 uur van tevoren het flesje bier open, op kamertemperatuur laten komen en 'dood' laten slaan.
2. Bier, boter, kaneel, zout en honing in de bakvorm van de broodmachine doen. Meel en gist toevoegen (goed opletten dat het gist niet in aanraking komt met het vocht!). Kies het deegmenu en druk op Start.
3. Nadat het deeg is gerezen uit de bakvorm halen. In een lange rol vormen en in stukken snijden om puntjes te vormen. Op een bebloemde bakplaat leggen en ong. 45 minuten laten rijzen. De oven voorverwarmen op 180°C/gasstand 4.
4. De bovenkant van de puntjes met gesmolten boter bestrijken.
5. 30 minuten in de voorverwarmde oven bakken tot de broodjes goudbruin zijn.

Bron: www.allrecipes.nl

GEPROEFD VOOR U: KASTEELBIER HOPPY

Peter Urbanus

André Breel heeft een zeer goede neus voor het ontdekken van bijzondere, nieuwe en soms zelfs exotische bieren. Zo presenteerde hij mij eind februari tijdens een bierproeverij het nieuwe Hoppy van brouwerij Van Honsebrouck te Ingelmunster. Deze brouwerij staat al jaren bekend om haar stevige en uitgesproken smakende bieren. Haar donkere Kasteelbier en Brigand zijn de bekendste bieren, maar ook St. Louis Kriek en Geuze en de Vlaamse bruine Bacchus komen er vandaan.



Hoppy is een hooggistend bier, bevat 6,5 procent alcohol en kent een bitterheid van 40 EBU, wat best stevig is. Opvallend is de mooie hopgeur, die je tegemoet komt en die je ook duidelijk proeft. Toen André het aan mij voorzette, dacht ik eerst aan Poperings Hommelbier of een ander product van Van Eecke. Toen hij verklapte dat het van Van Honsebrouck kwam, was ik aangenaam verrast. De laatste jaren proefde ik zelden nog bieren uit Ingelmunster, omdat ik ze uitstekend gebrouwen vond, maar te zwaar of te zoet.

Op hun website zie ik ook een Passchendaele bier. Een blond dorstlessend bier, zo wordt het aangeprezen. Op het etiket zie je Britse soldaten die 'over de top' gaan, ofwel de loopgraven uit en op de vijand af. Het bier waar zij het destijds mee moesten zien te stellen smaakte, denk ik, heel wat minder goed. Zo zie je maar:

eerst sneuvelen onder gruwelijke omstandigheden en honderd jaar later sta je op een bieretiket.

LANGS DE HOEVEBROUWERS

Peter Urbanus



Begin maart bezocht ik een vriend in Hillegem, deelgemeente van Zottegem. Eric is net als ik liefhebber van ambachtelijk bier, al kennen we mekaar via andere kanalen.

Op bepaald moment passeerden we een oud pandje waar sinds enkele jaren de Hoevebrouwers zijn gevestigd. Eric lijkt nagenoeg iedereen in de streek lijkt te kennen, dat was me al eerder opgevallen. Ik keek er dus niet van op dat hij de auto gelijk stopte en brouwmeester Kjell, die net bij zijn camionette stond, aansprak. Leuk, dacht ik, nieuwe bieren kopen.

Het proeflokaal was duidelijk nog in aanbouw en ook de rest van de site ademde onvoltooide werkzaamheden, maar een bierpakketje kopen was geen probleem. Hoewel Vlamingen behoorlijk kunnen schelden op trage overheden, hoge verkeersboetes, onbetrouwbare aannemers en politiciërs in het algemeen, zijn ze doorgaans flexibel en praktisch ingesteld. Kjell werkt wel eens samen met Alvinne, kende ons gilde en laat zijn bier zolang de eigen installatie nog niet gereed is bij De Graal in Brakel brouwen.

Na een praatje met Kjell gingen Eric en ik beiden met een tasje met zes eigen bieren van de Hoevebrouwerij naar huis.



Gek genoeg hadden we allebei een etiketloze fles meegekregen. Bovendien was de tripel nog niet leverbaar.

Bij Eric thuis hebben we de blonde Toria en de dubbel Koekelaring geproefd. Het waren prima gebrouwen, maar qua smaak niet heel opvallende bieren. Dat komt denk ik ook door het gebruik van T58-gist, die prima resultaten geeft maar wel een typisch karakter.



Samen met onze onvolprezen André Breel heb ik de overige bieren later die week gedegusteerd. Het honingbier Zim ('van bie tot bier') was wat meer uitgesproken De zachte en ronde honingsmaak lag er duimendik bovenop en voor wie hier van houdt kan genieten. Verder hadden we het blonde D'Ertegemse Trekkersbier, dat vrij sterk naar kardemom leek te smaken. Het donkerblonde bier Nen Uts (streekdialect voor egel) ging wellicht schuil in het etiketloze flesje.

Al met al vond ik het een plezierige ontdekking. Een leuke kleine brouwerij in het begin van de Vlaamse Ardennen.

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**



Gildeavond 21 febr.
Tournée Générale
verzorgt door Jan Passieux

18 MAART 20^E DELTA BIER FESTIVAL



v.l.n.r. en v.b.n.o.

*Welk bier?
Twee meesters.
Een eervolle plaats tussen
twee ex voorzitters,
Dat smaakt?
En de Tombolaman.*



MAN BESLUIT TE VASTEN DOOR ENKEL BIER TE DRINKEN**Metro**

De vastenperiode was traditioneel een periode waarin gelovigen veertig dagen voor Pasen minder eten en drinken. Tegenwoordig beslissen mensen om in de vasten veertig dagen geen vlees te eten of geen alcohol te drinken. Maar een man uit Toronto in Canada besloot om gewoon niet te eten en elke maaltijd te vervangen door bier.

Chris Schryer, een blogger over bier, heeft al twintig dagen geen vast voedsel gegeten. In plaats daarvan drinkt hij bij het ontbijt, de lunch en het diner een biertje dat hij zelf heeft gebrouwen in Amsterdam. Het bier is gebrouwen met een grote hoeveelheid haver, waardoor hij toch genoeg voedingsstoffen binnenkrijgt.

Schryer loopt niet constant dronken rond, tussendoor hydrateert hij zichzelf met water, appelsap en thee zodat hij zeker voldoende vocht binnenkrijgt en zijn suikerspiegel een beetje op peil blijft. Schryer heeft deze manier van vasten niet zelf bedacht. In Duitsland brouwde de monnikenorde der Miniemen een bokbier in de zeventiende eeuw. Dat is al wat deze orde dronk tijdens de vastenperiode in de zeventiende eeuw. Chris Schryer zijn vastenperiode duurt nog tot 17 april.

BIERACTIVITEITENKALENDER**MEIBOCKFESTIVAL****13 april (zo) De Posthoornkerk Amsterdam**Org. : PINT Regio Noord-Holland & brouwerij De Prael www.pint.nl/noord-holland.**ZYTHOS BIERFESTIVAL****26- 27 apr. (za-zo) Brabantse Leuven** org.: Zythos www.zbf.be**ZEEBRA EXTREME BEER FESTIVAL****3 mei (za) Brouwerij Emelisse.** Alleen toegang door voorinschrijving www.zebf.nl**4^e UTRECHTSE BIERBROUWERS FESTIVAL****10 mei (za) Houtzaagmolen De Ster, Molenpark 3 in Utrecht (Lombok)**
www.utrechtsebierbrouwersfestival.nl**11e NEDERLANDS SPECIAALBIER FESTIVAL****11 mei (zo) 's-Hertogenbosch****3e WEEK VAN HET NEDERLANDSE BIER****Van 15 mei tot en met 25 mei****ONK 2014****24 mei (za) Brouwerij Brand te Wijlre****BIER- EN HOPPEFEESTEN****19 -20-21 sept.(vr-za-zo) Poperinge** www.hoppefeesten.be**BAD HAIR BREWING BEER EXPERIENCE****15 november (za) De Vroone te Kapelle.** Info: badhairbrewing@gmail.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!**



**St. Jacobstraat 48
4461 BB Goes
0113 - 212 669
ericsbier@zeelandnet.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