

AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE
DE DELTABROUWERS
NIEUWSBRIEF

FEBRUARI 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.Vereekestraat 74 Kapelle
0113 34 19 54
www.vroone.nl

DE DELTABROUWERS AGENDA

11 maart	Voorbespreking Delta Bier Festival vrijwilligers
16 maart	20 ^e Delta Bier Festival
20 maart	Nabespreking Delta Bier Festival vrijwilligers
12 april	Themabier "Emelisse Saison"
27 april zo.	Zythos Bier Festival Leuven busreis
11 mei zo.	Bierfestival Den Bosch treinreis
28 mei wo.	Gildereis.
27 juni	BBQ
24 okt. zo.	Bockbierfestival A'dam treinreis

The logo for the Delta Bier Festival, featuring the words "DELTA BIER" in a large, bold, black, slightly distressed font, with "FESTIVAL" in a smaller, clean, black font underneath.

NIEUWS VAN HET BESTUUR

Jaap Nijssse



Ons jaarlijkse festival nadert met rasse schreden, reden voor ons om alles nog eens goed door te nemen. Het lijkt ons dat alles geregeld is, het bier staat in de opslag we hebben genoeg brouwers en de vrijwilligers melden zich ook aan.

Het aantal toezeggingen is nog van dien aard dat we nog wel wat mensen kunnen gebruiken, dus geef je nog even op bij Bram of kom op **11 maart** naar de Vroone. We hopen natuurlijk op mooi weer en veel bierliefhebbers. Ook zal Jan de Mosselman weer heerlijke mossels wokken die dag dus dat geeft toch ook weer een leuk Zeeuws tintje aan ons festival. Evenals vorig jaar kunnen we op zaterdag beginnen met het klaar zetten, zodat we zondag ook niet zo vroeg hoeven te beginnen. Ook moesten er nieuwe glazen gemaakt worden, op het festival zullen deze in gebruik worden genomen.

Op 21 februari werd de gilde avond verzorgd door Jan Passieux. Hij had een twee uur durende compilatie gemaakt van het Belgische tv-programma Tournee Générale, een reis bracht ons bij diverse brouwerijen in België en bij bieren van deze brouwers welke goed smaakten. Een geslaagde avond met 46 belangstellenden. Jan nogmaals bedankt.

In april gaan we naar het Zythos Festival. De uitnodiging valt een dezer dagen bij jullie in de bus. Omdat onze website wat gedateerd raakte en er nog al wat klachten over kwamen heeft Jeroen Remijnse een volledig nieuwe website gemaakt. Alles ziet er veel belovend uit. Jeroen zal samen met Ruud de website gaan beheren. We hopen dat jullie veel plezier gaan beleven aan deze totaal nieuwe opzet. Tot zover wat nieuws van het bestuur en graag zie we zoveel mogelijk Deltabrouwers op ons festival.

LEDENADMINISTRATIE

Arjen Dubbelman

Al enkele jaren doe ik voor het Gilde de **ledenadministratie**. Met veel plezier. Het is een punctueel klusje achter mijn pc.

Ik merk dat in de loop der jaren er kleine foutjes insluipen. Telefoonnummers, e-mail adressen of een verhuizing wordt niet of te laat doorgegeven. En natuurlijk kan ik zelf ook een foutje maken.

Op verzoek ga ik de ledenlijst apart en uitsluitend aan de leden toezenden. Leden zoeken af en toe contact met elkaar en vinden het handig om een ledenlijst te hebben. **Hij komt dus niet in de Nieuwsbrief en wordt dus niet gepubliceerd op internet. Privacy** heet dat.



Oproep: als iemand bezwaar heeft tegen bovenstaande verspreiding, dat zijn/haar adres gegevens bij andere leden bekend wordt graag aan mij melden.

Zijn/haar naam haal ik uit het bestand wat ik verspreid onder onze leden.

Hoor ik niets dan ga ik uit dat ik in april of mei bovenstaande actie kan voltooien.

Bedankt voor jullie medewerking.

FESTIVALBEZOEKEN

Arjen Dubbelman

Jazeker, jullie lezen het goed. Na een brainstorm sessie van het bestuur hebben we een aantrekkelijk en gevarieerd aanbod van Gildereizen.

De Verrassingsreis van Jan Passieux en André Breel staat gepland op woensdag 28 mei, de dag voor Hemelvaart. Ook deze gaat gewoon door.

Daarnaast enkele festivalbezoeken:

Zyθος festival op zondag 27 april 2014. Van elf tot negen uur 's avonds. Jeton á € 1,50

Den Bosch op zondag 11 mei 2014, munten á € 2, = Vanaf twaalf uur open.

Bockbierfestival op zondag 24 oktober 2014. Van twaalf tot zeven uur open, entree € 10,=. Munten € 2,50

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.

Zyθος in Leuven ligt lastiger en hier gaan we met de bus naar toe.

Zie: www.speciaalbiervestival.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 bus naar Zythos op zondag 27 april 2014.
2. Met de trein naar Den Bosch op zondag 11 mei 2014.
3. Verrassingsreis door Jan Passieux en André Breel met de bus op woensdag 28 mei.
4. Met de trein naar het bockbiervestival op zondag 24 oktober 2014.



BIJ DE BROUWER THUIS

Bert Ton

Kortgeleden was ik op bezoek bij Lauran Castelijin in Sommelsdijk. Lauran heeft in 2013 de cursus bij de Deltabrouwers gevolgd. Ik had al via via gehoord, dat hij grootse plannen had om een geavanceerde installatie te bouwen. Na het zien van diverse foto's tijdens de thema avond Dubbelbock in december was mijn nieuwsgierigheid als techneut en brouwer snel gewekt.

Bij aankomst trof ik een indrukwekkende installatie aan. Het heeft even geduurd, voor ik doel en functionaliteit van ieder onderdeel in de gaten had. Ik moet zeggen, heel interessant, maar ook leerzaam. Je ziet als bouwer/brouwer altijd weer nieuwe/andere detailoplossingen voor een bepaald doel.

Lauran noemt het op zijn website een Nano-brouwerij. Lauran heeft een biochemische achtergrond en dat komt natuurlijk goed van pas als je gaat brouwen. Linksboven zie je de besturingskast. Rechtsboven de maisch/kookketel. Rechtsonder de filterkuip. Midden onder de spoelwaterketel. Middenin op de tafel de giststarter.

De ketels zijn samengesteld in Canada (Stout Tanks & Kettles), maar hebben waarschijnlijk een Chinese oorsprong. De stoomgenerator komt uit Nederland

Op de foto hieronder zie je de PC. Deze bestuurt het hele brouwproces en laat netjes zien welke temperaturen er zoal heersen tijdens het brouwproces. Het besturingssysteem (BCS) kan je naar eigen inzicht programmeren.

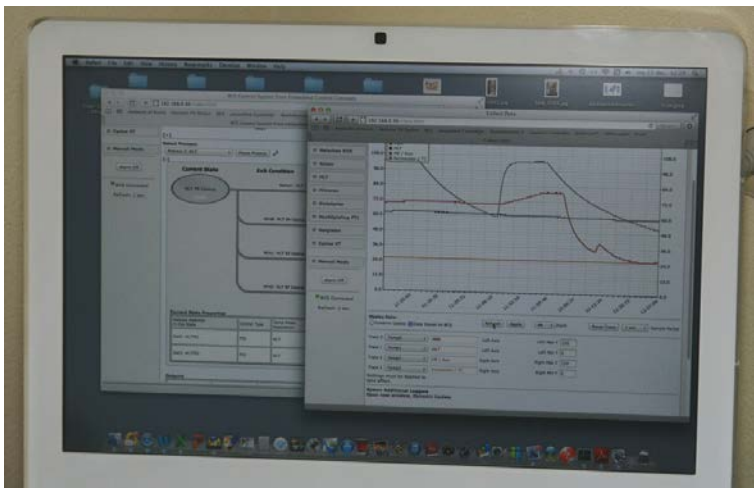
Maischen

De maischketel wordt met stoom verwarmd en geregeld. Hiertoe dienen twee verwarmingselementen. Het condensaat wordt met een pompje weer teruggevoerd, Dus een gesloten circuit. De ketel is voorzien van een roerwerk. De ketel is dubbelwandig en via de dubbele wand wordt de stoom toegelaten.



Filterkuip

Na het maischen wordt de gehele inhoud van de maischketel gedumpt in de filterkuip. De maischketel wordt schoongemaakt en dient vervolgens als kookketel, eveneens door middel van stoomverwarming. In de filterkuip zit onderin een soort hevelfilter, zoals we die kennen van de brouwcursus, maar dan zit de uitlaat onderin de ketel. Met een pompje wordt de wort naar de kookketel gepompt.





Na het koken wordt er gekoeld via de dubbele wand van de ketel en gaat de wort naar een CCT (Cylindro Conische Tank) Kenmerk is, dat het onderste deel conisch is en dat er onderaan een aftap zit. Hier kan je na de hoofdgisting overtollige gist aftappen en het vat min of meer als lagervat gebruiken. Halverwege het conische deel zit nog een kraan. Die kan je gebruiken voor direct uit het vat bottelen. Deze CCT's staan in een ruimte, waarvan de temperatuur kan worden geregeld.

Giststarter

Zie ook de website voor beschrijving

Al met al een zeer interessant bezoek. Techniek op en top! Er valt natuurlijk nog heel veel te vertellen over technische details, maar dat kan Laurant beter zelf verder uitleggen. Het zal de meeste van onze thuisbrouwers misschien minder aanspreken, maar mij als technicus zeker wel.

Laurant heeft een voorkeur voor een Hoegaarden Grand Cru of een Weizen. Zoals bekend heeft Laurant bij de Dubbelbock thema avond een derde prijs gehaald.

Een stimulans om door te gaan!



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

BRAND/PINT BIERBROUWVEDSTRIJD 2014**Pint.nl**

Brouw jij straks met ons het winnende IPA bier in de Brand bierbrouwerij?

Heb jij je al eens aan het brouwen van je eigen India Pale Ale gewaagd? De Brand bierbrouwerij en bierconsumentenvereniging PINT dagen jou uit om het allermooiste IPA bier van Nederland te brouwen.

***Brand/PINT bierbrouwwedstrijd 2014
Wat is de bedoeling?***

Brouw een bovengistend India Pale Ale bier met natuurlijke ingrediënten en een alcoholgehalte tussen de 4,5 en 7%. Nadere details t.a.v. het bier tref je aan het in het wedstrijdreglement .



Twaalf flessen van je zelfgebrouwen bier zijn nodig ter keuring. Een deskundige jury gaat de aangeboden bieren proeven en beoordelen. Maximaal tien kandidaten komen in de finale. Hieruit bepaalt de deskundige jury de uiteindelijke winnaar van de Brand Bierbrouwwedstrijd.

En dit kun je winnen!

Stel je voor; je staat samen met de brouwmeesters van Brand het winnende India Pale Ale bier te brouwen! Brand zorgt ervoor dat op de verpakking van het eerste brouwsel jouw naam en afbeelding wordt vermeld. Zelfs bestaat de kans dat deze IPA daarna op de markt blijft.

Wedstrijdreglement

Durf je deze uitdaging van de Brand Bierbrouwerij en PINT aan? Dan ben je vast benieuwd naar het wedstrijdreglement. [Klik hier](#) .

AANVULLING OP HET WEDSTRIJDREGLEMENT

Er is onduidelijkheid ontstaan omtrent het gebruik van Engelse hopsoorten al dan wel of niet voor de hobbybrouwwedstrijd van 2014. De specificatie in het reglement wekt nu onduidelijkheid op.

Om het meer te kaderen is Brand op zoek naar een meer uitgesproken IPA. Dat wil zeggen dat we niet op zoek zijn naar een Engelse IPA. Daarbij is het uiteraard wel toegestaan om Engelse hopsoorten te gebruiken om een meer uitgesproken IPA (zoals een Amerikaanse of Internationale IPA)te brouwen.

De planning

Wil je deelnemen aan deze unieke brouwwedstrijd? Geef je dan vóór 1 April 2014 op via de website www.pint.nl. De wedstrijd gaat alleen door als er voldoende aanmeldingen zijn.

Uiterlijk 26 april 2014 dien je 12 flessen van je zelfgebrouwen bier gereed te hebben om opgehaald te worden door de Brand bierbrouwerij. De finale is op de Brand bier brouwerij in Wijlre op 24 mei. Gedurende de wedstrijd houden Pint en de Brand Bierbrouwerij je op de hoogte en geven we je, indien nodig, nadere details door.

Heel veel plezier en succes namens PINT en de brouwmeesters van Brand.
Brouw er wat van!

PINT STEUNT STOP BIERBELASTING

Pint.nl

Zoals eerder gemeld zijn de Nederlandse Brouwers, het Klein Brouwerij Collectief (KBC) en de Alliantie van Biertapperijen (ABT) een campagne 'Stop Bierbelasting.nl' gestart om de voortdurende accijnsverhogingen in ons land een halt toe te roepen. Centraal in de campagne staat een korte film en een actiesite waarin de argumenten tegen een nieuwe bieraccijnsverhoging in 2014 uiteengezet worden.

Wij als bierconsumenten vereniging PINT steunen deze actie.

WE ROEPEN DAAROM ALLE BIERCONSUMENTEN VAN NEDERLAND OP OM OP DE WEBSITE WWW.STOPBIERBELASTING.NL JE STEM TE LATEN HOREN.

Lees verder ook hier en hier onze eerdere berichten over Stop de Bierbelasting campagne.



DERDE 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.

Van 15 mei tot en met 25 mei 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.weekvanhetnederlandsebieer.nl.

KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

KIPFILET MET LA TRAPPE BLOND

Bereidingstijd 50 minuten.

Ingrediënten voor 4 personen:

4 Kipfilets, per stuk rond de 150 gram
150 gram licht gerookte ham
250 gram champignons
2 bleekselderijstengels
1 theelepel gedroogde tijm
100 cl kippenbouillon
4 eetlepels zonnebloemolie
1 flesje La Trappe Blond 33 cl.
100 cl slagroom ongezoet
Zout en vers gemalen peper
Bereiding:



Champignons schoonmaken en vervolgens samen met de bleekselderij in blokjes snijden. Doe deze in een schaal en vermeng ze met de fijngesneden ham en tijm. Brengen het mengsel op smaak met vers gemalen peper en zout. De kipfilets halveren en zo plat mogelijk slaan. Leg de vulling uit de schaal op de kipfilets en rol deze vervolgens op. Zet de filets vast met houten cocktailprikker. De olie verhitten in een braadpan en de gevulde kipfilets aanbraden. Wanneer de kip rondom lichtbruin is de hittebron verlagen. Voeg nu de kippenbouillon en de helft van het bier toe. Laat het geheel in dertig minuten zacht gaar stoven. Haal de kipfilets uit de pan. Het braadvocht een beetje inkoken en vervolgens de rest van het bier toevoegen. Breng de saus op smaak met vers gemalen peper en zout. Roer de room door de saus. Verwijder de cocktailprikkers uit de kipfilets. Snij de rolletjes in schuine plakjes en verdeel ze over voorverwarmde borden. Giet de warme saus over de kip.

Serveer bij de kip gebakken krieltjes en in boter gestoofde en gepureerde knolselderij.

Drink bij het dit gerecht een koud glas La Trappe Blond.

Tip: je kunt de kipfilets ook vervangen door kalkoenfilets.

Bron: bierwinkel.

UIT DE MEDIA

De Morgen

Speciaalbier ook in België verder in opmars

Belgen laten zich volgens dagblad De Morgen steeds meer verleiden door het enorme gamma speciaalbieren. Dat blijkt uit de bierbarometer van de Belgische brouwers, waarbij bij 5000 bierliefhebbers naar hun drinkgedrag werd gevraagd. Pils blijft vooralsnog favoriet, maar boet flink aan populariteit in: van 39,4 procent van de stemmen in 2012 naar 27,3 procent dit jaar. Die trend is ook in Nederland en Duitsland zichtbaar. Vooral de regionale bieren doen daar hun voordeel mee, met een 6,7 procent groter marktaandeel, maar ook de trappistenbieren en de abdijbieren vallen steeds meer in de smaak.

Liever bier dan wijn

In de restaurants verdringt bier wijn steeds meer. 30 procent van de ondervraagden zei 'op restaurant' liever bier te drinken dan wijn. Die trend is al enkele jaren bezig. Voor het leeuwendeel van de respondenten blijft bier de favoriete drank als ze onder vrienden zijn, op café of bij feestjes. Bier maakt integraal deel uit van de "Belgische" manier van leven. Al met al mooie ontwikkelingen voor biergastronomie. Bier wordt aan tafel steeds meer gewaardeerd, als begeleiding van gerechten, maar ook als ingrediënt.

De bierliefhebber toont zich solidair met de horecasector. Maar liefst driekwart van de ondervraagden vindt dat de overheid maatregelen moet nemen om de cafés te behouden.

TRAPPISTENKAAS VAN KONINGSHOEVEN

3 februari 2014 - De afgelopen jaren is de gemeenschap van Koningshoeven gegroeid met zes leden: twee tijdelijk geprofeste monniken, twee novicen en twee postulanten. Daarmee maakt de gemeenschap een verjonging door en krijgt een andere vitaliteit. De nieuwe aanwas betekent ook een verhoging van de bedrijvigheid om gestalte te geven aan het monnikenmotto 'ora et labora', 'bid en werk'. Dat laatste gebeurt door handenarbeid in onder meer brouwerij, bakkerij, chocolaterie en jammakerij. Binnenkort is er werk aan de winkel in de nieuwe kaasmakerij. In samenwerking met kaasboerderij 'De Ruurhoeve'

<<http://www.ruurhoeve.nl/>> in Hoogeloon wordt deze momenteel opgestart. De kelders onder de bibliotheek worden klaargemaakt



om daar de kazen voor langere tijd te laten rijpen. Twee van de voormalige werkhuizen tussen abdij en brouwerij ondergaan een metamorfose tot kaasmakerij en tot ruimte om de kaas te laten rijpen. De kaasmakerij gaat biologische kaas en geitenkaas produceren. Op 11 januari liepen broeder Isaac en postulant Niels een dag stage op De Ruurhoeve (foto: links broeder Isaac). Zodra de benodigde apparatuur geïnstalleerd is, volgt nog een vijfdaagse training om de finesses van het kaasmaken in de vingers te krijgen.

WEEKEND VAN HET VOLKSCAFÉ

knack.be

Poperinge - Ook dit jaar organiseren onze toeristische regio's weer een aantal activiteiten waarin het proeven van een lekker streekbierje centraal staat

Bij het begin van de Paasvakantie, van 4 tot april, is er in de grensregio van de Westhoek opnieuw het Weekend van het Volkscafé, dat in Frans-Vlaanderen vlotjes meeloopt als 'Weekend des Estaminets'. Proeven van een lekker glas bier of wijn, je als stamgast van een of andere typisch Westhoekse volkscafé eens laten verwennen door de waard en genieten van de volksspelen en de extra muzikale ambiance, dit zijn de ingrediënten die de vorige edities tot een waar succes maakten en dat straks ook weer zullen doen.

Weekend van het volkscafé
Westhoek & Frans-Vlaanderen
Week-end des estaminets
Le Westhoek & Pays de Flandre

4-5-6 april-avril 2014

muziek, cafespelen, heerlijke bieren & ander lekkers...
ambiance musicale, jeux populaires, bières régionales & autres délicatesses exquises...

www.toerismewesthoek.be/weekendvanhetvolkscafe
www.paysdeflandre.fr/weekenddesestaminets
www.facebook.com/weekendvanhetvolkscafe

Op zondag 27 april pakt Toerisme Leiestreek dan weer uit met zijn Rondje Roodbruin, waarbij de vier brouwerijen van roodbruine bieren, in Roeselare, Bavikhove, Bellegem en Vichte, hun deuren opengooien voor alle geïnteresseerden en proevers. Via een fietstocht op het knooppuntennetwerk worden de vier ook met elkaar verbonden. Twaalf restaurants zullen in deze periode ook uitpakken met een speciaal roodbruin menu.

BIERACTIVITEITENKALENDER

25^e DELTA BIER FESTIVAL

16 maart (zo) Goederenloods Goes

4^e UTRECHTSE BIERBROUWERS FESTIVAL

10 mei (za) Houtzaagmolen De Ster, Molenpark 3 in Utrecht (Lombok)

www.utrechtsebierebrouwersfestival.nl

MEIBOCKFESTIVAL

13 april (zo) De Posthoornkerk Amsterdam

Org. : PINT Regio Noord-Holland & brouwerij De Prael www.pint.nl/noord-holland.

ZEEBRA EXTREME BEER FESTIVAL

3 mei (za) Brouwerij Emelisse

Alleen toegang door voorinschrijving www.zebf.nl

11e NEDERLANDS SPECIAALBIER FESTIVAL

11 mei (zo) 's-Hertogenbosch

ZYTHOS BIERFESTIVAL

26- 27 apr. (za-zo) Brabantthal Leuven

org.: Zythos www.zbf.be

ONK 2014

24 mei (za) Brouwerij Brand te Wijlre

BIER- EN HOPPEFEESTEN

19 -20-21 sept.(vr-za-zo) Poperinge www.hoppefeesten.be

15 november (za) Bad Hair Brewing Beer Experience

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