

AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE DE DELTABROUWERS NIEUWSBRIEF

JUNI 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

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 Nijssse

Bij de laatste vergadering nog wat punten doorgenomen voor de gilde avonden na de vakantie.

De alsmaar stijgende mosselprijzen zullen er toe leiden dat we de prijs weer moeten verhogen, iets wat we natuurlijk proberen te voorkomen. Voor de gildeavond van november zijn we bezig om iets speciaals te regelen, omdat alles nog niet vast staat hoor je na de vakantie hier meer over.

De gildereis is achter de rug en was dankzij Jan en Andre weer succesvol verlopen volgens de berichten had niemand dorst geleden, heren nogmaals bedankt. In juni nog barbecueën en dan zit het seizoen voor de vakantie er op.

Verder is er weinig nieuws vanuit het bestuur, ik wens dan ook iedereen een fijne vakantie toe.

BARBEQUE AVOND

Arjen Dubbelman

Op 27 juni is het weer zover. Onze jaarlijkse barbecue met ondermeer de onovertroffen visjes van Joos en natuurlijk andere lekkere vleeshapjes. De heren Vermerris zullen wederom voor heerlijke salades zorgen! Daarbij gaan we genieten van heerlijk zelf gebrouwen bier van...



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

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

De kosten bedragen dit jaar: € 22,50 maar dan heb je lekkere bieren en heerlijk eten in gezelschap van alleen maar gezellige Deltabrouwers met eventuele gezinsleden.

Opgeven:

Zoals altijd bij onze penningmeester Arjen Dubbelman. Stuur een mailtje en maak de kosten a.u.b. over op ING rekening **NL63INGB0003446848** t.n.v. De Deltabrouwers te Goes. O.v.v. BBQ. Dan begrijp ik het helemaal.

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



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

VRIJWILLIGERS GEZOCHT VOOR DE JAARMARKTEN

Het jaarmarkten seizoen gaat weer van start. Voor de volgende jaarmarkten zijn we op zoek naar vrijwilligers:

Heinkenszand	za. 12 juli
Kapelle	za. 30 augustus
Kruiningen	za. 6 september

Kruiningen is de vervanger van Wilhelminadorp, polderfeest daar gaat niet door. Oud Sabbinge stond in eerste instantie ook op de agenda maar inmiddels hebben we door gekregen dat dat ook niet doorgaat. Opgave graag via mail, secretaris@deltabrouwers.nl

ZYTHOS BIERFESTIVAL (ZBF)

Kees Meijer

Zaterdag 26 april werd ik gebeld door CvB te Arremu of ik misschien tijd en zin had om een biertje te gaan proeven in Leuven? Nou ik houd van bieren maar ben geen echte bierkenner. Enne Leuven? Wel van gehoord maar waar ligt dat ergens? Nou dat maakt eigenlijk ook niet uit, maar het was wel een eerste reactie van mijn kant.

Dit uitje werd georganiseerd door de Deltabrouwers en die hadden een bus geregeld. Dus instappen, genieten en je wordt weer thuis gebracht. Dit laatste doet me denken aan de vroegere kinderfeestuitnodigingen. Ik voelde me meteen weer

jong en stemde in om mee te gaan. Wat is er mooier om gewoon wat te proeven en je eigen smaakbeleving op te schrijven of te onthouden?

Dus zondagochtend stonden CvB en KM te wachten bij de Shell benzinepomp aan de A58 te Arnhem. Verwachte aankomsttijd bus 10.40 uur. En zelfs voor die tijd kwam de oranje van Fraassen bus aangereden. Slechts vier man zagen we zitten?!(inclusief chauffeur). Ik dacht dat de Walchenaren echte biermensen waren. Daarom viel me dit aantal wat tegen.

In Goes stonden heel wat meer mensen te wachten. Nadat we bij Vierwegen en Rilland de rest van de bierproevers hadden opgehaald, zette we met onze vrolijke kale chauffeur Dies ("Telly Savalas" of beter bekend als "Kojak") koers richting Leuven.

Tijdens het welkomstwoord van de penningmeester Arjan traden we ondertussen het bierland België binnen. Een van de secundanten kwam na dit welkomstwoord nog met een gele flyer rond. Hierop stond als het ware het "alarmnummer van de Deltabrouwers". Dus in geval van een calamiteit (het niet kunnen halen van de vertrektijd van deze bus, 's avonds om 20.00 uur bijv.) kon je dit nummer bellen. Andere ongemakken (geldnood, verlatingsangst van een bierhal/stand, obstipatie of doorlekken bij teveel drank) daarvoor kon dit nummer niet worden gebruikt. Dit zou worden gezien als misbruik.

Inmiddels had ook iemand een lijst met bieren uit de tas gehaald die die dag genuttigd konden worden daar op het bierfestival. Diverse mensen werden er gewoon zenuwachtig van. Gezonde spanning. Enthousiasme is misschien wel het beste woord wat hier bij past.

De verhalen over brouwerijen, hop, smaakkwadranten, smaakbelevingen borrelde allemaal weer op. Ik heb als niet bierkenner weer veel info kunnen opsnuiven. We waren hierdoor ook zeer snel in Leuven. Het was op een bedrijventerrein in een grote hal genaamd "De Brabantthal". Lekker groot en veel ruimte om te parkeren. Zeker voor Dies was dit een walhalla om zijn vierwieler haast voor de deur neer te zetten. Wat een service!



Bij binnenkomst maar meteen wat jetons gekocht en een proefglas (later bleek dat je dat weer kon inleveren, maar heb het als aandenken gehouden). Een boekje met de aanwezige bieren vind ik ook wel gemakkelijk. We werden dus welkom geheten bij de "11e editie van het Zythos Bierfestival in de Leuvense Brabantthal".

In een korte periode kwam ik heleboel keer dat woord Zythos tegen, zonder eigenlijk te weten wat het betekende. Dus heb ik altijd de drang om dat op te zoeken: Zythologie is een samenstelling van de Griekse woorden zythos ("bier") en logos ("studie van"). Een zytholoog is een kenner van bier en houdt zich bezig met

het brouwen en proeven van bier. Ook weet de zytholoog, net als de sommelier bij wijn, welk bier je het best kunt degusteren bij bepaalde gerechten.

Bezoekers konden tijdens het festival proeven van zowat 500 verschillende bieren die geserveerd werden door meer dan 100 grote en kleine Belgische brouwers. Elk biertje kon geproefd worden aan een prijs van 1,50 euro voor een proefglaasje van 15 cl. Hoewel het Leuvense Bierweekend er op zit, loopt in Vlaams-Brabant nog de Biermaand tot 11 mei met diverse activiteiten zoals brouwerijbezoeken. Wat een prachtige cultuur hebben die zuiderburen van ons toch!

Ik zelf begon de dag met een “Blanche de Bruxelles”, een fris fruitig doordrink biertje van 4,5 procent. Dat was een goed begin. Daarna gewoon wat rond schuifelen langs de verschillende stands met het boekkie in de hand. Zo kwamen we er achter dat niet alles in het boek stond wat er werd geserveerd. Zo kwamen we stand vijf “Trappistenbrouwerijen” en daar hadden ze een St. Jan Diest (10 procent)

De donkere Sint-Jan met hoog alcoholpercentage is een knipoog naar het Diestse bierverleden. ‘Het Diesters bruin is terug’ ‘Qua smaak en kleur leunt het aan bij het Diestse bierverleden. Het leent zich ook perfect om ermee aan de slag te gaan in de keuken, zegt men (dus Kees Bubberman...jij als kok?!?!).

Enfin, het is zaak om niet in te korte tijd te veel te willen proeven. Het is zaak om tussendoor ook wat te eten. Buiten de hal waren genoeg units om ook de maagwand van vaste stof te doen voorzien. Units Frituur, warme broodjes, Pizza&Pasta stonden ter beschikking.

Later konden we ook een vaste stek vinden aan één van de vele tafels. We schoven later aan bij de inmiddels gesettelde Deltabrouwers Johan en Jaap. Wat ze ook het bierfestival in Essen deden was gewoon wat “accessoires” meenemen: kaasjes, pinda, kaasstengels Ja dat is goed uit te houden zo. Wat ervaringen uitwisselen met Belgen en Britten. De achterburen hadden nog wat uitgebreider uitgepakt (augurken doen het kennelijk ook goed aan een bierproeftafel)



De achterburen met hapjes.

Em tja, met deze hapjes er bij, welke bieren ga je dan uitkiezen? Zag je door de bomen het bos niet meer? Nou dan kon je altijd nog de gratis hulp inroepen van de "Bieradviseurs" Die hadden een strategische plek in genomen in het midden van de hal.

Maar de bieradviseurs zaten eigenlijk aan onze eigen tafel. Zo heb ik nog de "Embrasse" (Dochter van de Korenaar) en "Triporteur from Hell" laten adviseren. Dat was een hele goede keus !

Het ging niet enkel over bieren. Whisky en wijnen kwamen ook nog voorbij. Zoals de Teeling Irish Whiskey... Nee niet gedronken, maar over gesproken onder het genot van een bier. Er waren nog veel verschillende bieren die ik had aangestipt om te gaan proeven. Maar de dag is veels te snel voorbij gegaan. Twee dagen is misschien dan wel beter, zoals Jaap en Johan dat hadden gedaan. De zaterdag was erg druk. Ik hoorde naderhand dat er 16.000 mensen zijn geweest in dit weekend.

De klok van 20.00 uur was dus al snel bereikt. We hadden van te voren met Kojak afgesproken om voor achten bij de bus te zijn. Het viel natuurlijk niet mee. Het was veels te gezellig .



De kenners aan het werk

Maar uiteindelijk was het toch gelukt voor de meesten om de Brabantse op tijd te verlaten.

Onderweg, in de eerste kilometers van de terugreis, borrelde er wat argwaan op...Zijn we toch niet iemand vergeten? Ja hoor. Hoe is het mogelijk. Kojak was zo goed om ff straatje te keren met zijn tig meter gevaarte. De "drenkeling" was snel

gevonden en konden we met een mooie draf en veel nieuwe smaakervaring (voor mij althans) weer richting Zeeland rijden.

Ik heb erg genoten van deze dag. Een zeer gezellige groep mensen en hoop een volgende keer weer van de partij te zijn.

UITREIKING CONSUMENTENTROFEE ZYTHOS BIERFESTIVAL 2014

Voor de negende keer op rij reikt de bierconsumentenvereniging Zythos vzw de Consumententrofee uit aan het meest geliefde bier van het voorbije Zythos Bierfestival. De stemmen van bezoekers van het Zythos Bierfestival werden geteld en één bier kwam uit de bus als winnaar. Uit alle uithoeken van Europa en ver daarbuiten zakten mensen voor het festival af naar Leuven en vulden een persoonlijke top 3 in. Meer dan 1500 stemformulieren werden ingediend.

DE WINNAAR:

Brouwer Ronald Mengerink en zijn gezin © Zythos De ZBF-consumententrofee 2014 is met voorsprong gewonnen door Crime Passionnel van brouwerij De Dochter van de Korenaar.

Brouwer Ronald Mengerink won ook vorig jaar de trofee, met Extase, én zelfs in 2011 met het bier Peated Oak Aged Embrasse. Hij weet dus perfect wat (het merendeel van de) bierproevers lusten.

De top-10 zag er als volgt uit:

- 1 Crime Passionnel Brouwerij De Dochter van de Korenaar
- 2 Wolf Carte Blanche Brouwerij Lupus (Bierfirma)
- 3 Préaris Quadrupel coffee infused Vliegende Paard Brouwers (Bierfirma)
- 4 Ego Tripel Brouwerij Groenendael (Bierfirma)
- 5 Jubileum Keyte Brouwerij Strubbe
- 6 Château d'Ychoffe Brouwerij Duvel Moortgat
- 7 Duvel Tripel Hop Brouwerij Duvel Moortgat
- 8 La Renaissance oak aged Brouwerij De Dochter van de Korenaar
- 9 Hopschepper De Hopscheppers (Bierfirma)
- 10 Chouffe Soleil Brouwerij Duvel Moortgat

BRAND BIERBROUWVEDSTRIJD 2014**Steven Vos**

Jeroen Free uit Bergen op Zoom heeft de Brand Bierbrouwwedstrijd gewonnen. Zijn zelfgebrouwen IPA werd als beste beoordeeld door de jury. Vorige jaar werd de wedstrijd ook al gewonnen door een Brabander, toen won Jacques Bertens uit Loon op Zand met zijn Zwaar Blond.

Dit jaar koos Brand voor de biersoort Indian Pale Ale (IPA). Het bier van Free kwam als winnaar uit de bus. De jury roemde zijn IPA onder meer om het beperkt aantal ingrediënten. 'Deze IPA is een typisch voorbeeld van minder is meer. Het is gebrouwen met een beperkt aantal goedgekozen ingrediënten. Het is een goed drinkbaar, fris, citrusachtig bier. Geen ouderwetse Engelse IPA', aldus juryvoorzitter Derek Walsh.

Jeroen Free gaat deze zomer samen met de brouwers van Brand zijn IPA brouwen. Vanaf januari 2015 moet het bier daadwerkelijk te koop zijn. 'Ik vond mijn IPA goed, maar dat hij zo goed was dat ik er de Brand bierbrouwwedstrijd mee zou winnen, had ik nooit verwacht. Ik kan me amper voorstellen dat er straks bier te koop is waar mijn naam en mijn portret op staat', vertelt de gelukkig winnaar.

De Brand Bierbrouwwedstrijd werd dit jaar voor de derde keer georganiseerd. Vorige jaar won Jacques Bertens uit Loon op Zand de wedstrijd. Van zijn bier, Zwaar Blond, is inmiddels al meer dan 30.000 liter gebrouwen en het maakt onderdeel uit van het assortiment van Brand.

**UITSLAG: OPEN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP AMATEURBIERBROUWEN 2014**

Nederland telt meer dan duizend amateur bierbrouwers die op 24 mei 2014 bepalen wie Nederlands kampioen amateur bierbrouwer is. Dan is namelijk de prijsuitreiking van het 29ste Open Nederlandse Kampioenschap Bierbrouwen bij de brouwerij van Brand in Wijlre.

De traditie van een Open Nederlandse Kampioenschap Bierbrouwen (ONK) gaat terug tot 1984. Sinds dat jaar nemen de 14 verenigingen van Nederlandse amateurbierbrouwers beurtelings de organisatie voor hun rekening. Dit jaar

organiseert De Roerstok het kampioenschap ter ondersteuning van haar jubileum. De Roerstok bestaat dan 30 jaar. Dit jaar in samenwerking met Brand die op de wedstrijddag de winnaar van de Brand Bierbrouwwedstrijd 2014 bekend maakt.

Iedere amateur bierbrouwer kan deelnemen aan de wedstrijd. Over het land verspreid zijn er 21 adressen waar hij terecht kan om zijn bier in te leveren. Afhankelijk van het soort bier (donker of licht, weinig of veel alcohol) zendt de brouwer zijn bier in 1 van de 4 klassen. Daarnaast is er ook een vrije klasse, voor creatief gebruik van ingrediënten. Dit bier mag niet passen in 1 van de eerder genoemde 4 klassen. Hierbij moet het logboek meegestuurd worden. Er is ook nog een kloon klasse. Bij die laatste klasse gaat het erom bier te brouwen naar een specifiek commercieel voorbeeld. Dit jaar gaat het om de Imperator van Brand.



In totaal waren er 505 bieren in gezonden. 7 Deltabrouwers hadden bier in gezonden. Richard Schrijver was De Deltabrouwer met een gedeelde 3^e plaats in klasse E.

Klasse A - 93 bieren	pnt
1 Wim van den Kieboom (Bergsche Bierbrouwers Gilde) Bitter Blond (B)	90
2 Maarten Nijhof (Twents bierbrouwers Gilde HAB) Weizen	88
3 Marc Vriens (De Roerstok) Pilsener	87

Klasse B- 53 bieren	
1 Jan van den Hoogen (De Roerstok) Milk Stout	86
2 Menno Slot (Brouwersgilde "De Roode Toren") Dunkel Weizen	85
3 Niels Beekhuizen Brown Ale	84

Klasse C – 160 bieren	
1 Jeroen Free (Bergsche Bierbrouwers Gilde) India Pale Ale (GB of USA)	90
2 Wolter Jonkman Blond(e)	89
3 Jos Verlaak (De Koperen Tsjettel) India Pale Ale (GB of USA)	87

Klasse D- 128 bieren	
1 Caspar Kuik Imperial Red Ale	92
2 Rieks en Sander Banus (De Amervallei) Imperial Russian Stout	91
3 Henry Haak (Twents bierbrouwers Gilde HAB) Quadrupel	90

Klasse E – Imperator Brand – 32 bieren	
1 Jelle Wijbenga (De Koperen Tsjettel) Kloonbier Brand Imperator	87
2 Rob Kijk in de Vegt (St. Petri Gilde) Kloonbier Brand Imperator	85
3 Richard Schrijver (De Deltabrouwers) Kloonbier Brand Imperator	80
3 Jan Sikkens (De Koperen Tsjettel) Kloonbier Brand Imperator	80

Klasse V – 39 bieren	
1 William Kloek (Maasland Thuisbrouwers Genootschap) V: PeperyIPA	91
2 Jan Ronald Crans V: Robuste Irish Coffee Porter	86

3 William Kloek (Maasland Thuisbrouwers Genootschap) V: Southern Fruits 85

ALGEMEEN KAMPIOEN OPEN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP 2014
Jeroen Free (Bergsche Bierbrouwers Gilde) India Pale Ale (GB of USA) 90

VERRASSINGSREIS DE DELTABROUWERS 28 MEI.

Martin Israël

Het is ongeveer half negen in de ochtend wanneer we in Middelburg bij de bus arriveren voor de jaarlijkse verrassingsreis van De Deltabrouwers. Twee man hebben zich afgemeld wegens ziekte, jammer.

Na tussenstops in Arnhem, Goes, Kapelle en Rilland rijden we richting doel van de reis. Omdat we dit keer niet via de Westerscheldetunnel rijden, denken velen dat de reis dit keer wel eens naar Brabant zou kunnen gaan. Er wordt gespeculeerd wat het doel van de reis zal zijn. Ikzelf hoop dat het La Trappe wordt. Na enige tijd blijkt dat we richting Antwerpen gaan, dus toch België. Ik heb niet eens een paspoort bij me. Niet aan gedacht. Op het verkeerde been gezet door geen gebruik te maken van de tunnel? De keuze van de organisatie blijkt achteraf geen verkeerde.

Velen praten uitgelaten over van alles en nog wat. Immers, ze zien elkaar niet dagelijks en er valt veel bij te praten. Het lijkt af en toe wel een kippenkot. Vrouwen kunnen kwebbelen, maar vlak de mannen ook niet uit. Overigens zijn er ook enkele vrouwen van de partij. De uitgedeelde lijstjes met de prijsvraagopgaven zorgen voor veel hilariteit. Het betreft gezegden welke enigszins met bier te maken hebben. Veel opgaven zijn de meesten onder ons onbekend en sommigen schrijven zomaar iets op.



Via Antwerpen rijden we naar het plaatsje Westerbeek (nooit van gehoord) gemeente Hulshout. Daar brengen we een bezoek aan de brouwerij van hoge gisting, luisterend naar de naam Den Hopperd. We beginnen met het nuttigen van enkele tapjes, zijnde produkten van de brouwer. De eigenaar van dit kleine bedrijfje, gehuld in een T-shirt van Duvel, legt uit hoe hij in 1996 is gestart in Gent en in 1999 naar Westerbeek toog om daar het bedrijfje op te starten waar we ons nu bevinden. Na de rondleiding gaan we tegen twaalf uur aan tafel voor de lunch, verzorgd door de brouwer en, naar ik aanneem, zijn echtgenote. Een uur later vertrekken we naar de volgende bestemming. De stemming zit er overigens goed in, gezien de smeulige verhalen welke worden verteld tot groot genoegen van de toehoorders.

We rijden naar het plaatsje Wilderen, gemeente St.Truiden. Mike, de eigenaar van de brouwerij die we hier bezoeken, legt uit hoe zijn bedrijf tot stand is gekomen uit een oude brouwerij uit 1890, welke in 1939 was stilgelegd en jarenlang

onaangeroerd bleef totdat Mike de uitspanning kocht, opknapte en verbouwde, waarna hij de brouwerij opstartte in 2011, en wel met de meest moderne apparatuur. De oude apparatuur liet hij echter ongemoeid en was te bewonderen in een deel van het complex dat voor de Tweede Wereldoorlog de brouwerij vormde. Indertijd ontdekte men bij het verbouwen dat zich een groot gangenstelsel bevond over het oppervlak van vele hectaren grond, 6 meter diep onder de grond. Hij ratelde alsmaar door en zijn betoog was doorspekt met humor.

Naast de brouwerij had hij ook een lokaal waar mensen zich konden vermaken onder het genot van een heerlijk biertje of gedistilleerd, dat ook van zijn bedrijf kwam. Opvallend in zijn relaas was dat het gedurende de weekeinden heel druk was. Het dorp telde 1000 inwoners, maar op zaterdag en zondag vanaf ca. 21.00 uur tot diep in de nacht telde hij steeds zo'n 700 bezoekers per avond. Op kosten van de brouwer mogen we een ansichtkaart naar iemand verzenden, uiteraard met daarop reclame van zijn bedrijf.

Na afloop worden we in de gelegenheid gesteld één of meer van zijn heerlijke producten te proeven. Iets waar de reizigers uiteraard geen probleem mee hebben.



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

Om vijf minuten voor vijf vertrekken we uit Wilderen om precies een uur later bij de Grote Markt van Leuven uit te stappen. Hier krijgen we de gelegenheid om een hapje te gaan eten en natuurlijk ook een biertje te nuttigen. Om acht uur 's avonds verlaten we Leuven om anderhalf à twee uur later uit te stappen waar we 's morgens de reis begonnen.

Het was wederom een heerlijk reisje. De organisatie verdient opnieuw veel lof. Ik hoop volgend jaar weer van de partij te zijn.

BROUWERIJEN MAKEN INGREDIËNTEN BIER BEKEND

de Volkskrant

'Ik moet bekennen dat mijn man van bier houdt', schreef de Amerikaanse Vani Hari woensdag op haar weblog [Food Babe](#). 'Dus wil ik weten wat erin zit.' Binnen 24 uur ondertekenden meer dan 43 duizend mensen online haar petitie 'Weg met het biermysterie' en kreeg de 35-jarige blogger haar zin.

Twee grote brouwerijen, Anheuser-Busch (A-B) en Miller Coors, beloofden de lijst met ingrediënten voor populaire biermerken openbaar te maken. De brouwerijen zeggen nog enkele dagen bezig te zijn om op hun site een overzicht van al hun merken op te nemen. Maar A-B maakte al wel direct bekend wat het Amerikaanse 'Jan Modaal-bier' Budweiser bevat: water, gerstemout, rijst, gist en hop.



Op zich zijn dat weinig verrassende ingrediënten voor een biertje. Maar toch een hele geruststelling, voor Bud-drinkers die Hari's blog hebben gelezen. Want bier mag in de Verenigde Staten bier heten als het ingrediënten bevat die volgens het ministerie van Financiën, dat de biermarkt reguleert, zijn toegestaan. Op die lijst staan ook nog heel andere goedjes die in het gerstenat gedraaid kunnen worden. Zo mogen er onder

meer maissirop en geur- en smaakstoffen in zitten. Maar ook ingrediënten die ook in de vloeistof zitten waarmee de vleugels van vliegtuigen ijsvrij worden gemaakt. En zelfs de luchtblaas die vissen in hun buik hebben.

Hari is blij te weten wat haar man naar binnen giet. Maar vooral euforisch was ze over het feit dat zij zulke grote bedrijven binnen een dag van koers kon laten veranderen. Het bewijst volgens haar hoeveel macht sociale media tegenwoordig hebben. Hari heeft behoorlijk wat invloed. Eerder dwong ze een producent van macaroni met het gebruik kleurstoffen te stoppen en moest een producent van broodjes het gebruik van een bepaald conserveermiddel beëindigen.

BEZOEK AAN ROCHEFORT

Peter Urbanus

De titel klinkt spannender dan het in werkelijkheid was. We zijn begin juni een weekje naar de Ardennen geweest en verbleven in vakantiehuisje Le Doyere in Vignée, een gehucht dat in de gemeente Rochefort ligt. De verhuurster was zo

vriendelijk geweest om een flesje Rochefort 8 voor de huurders klaar te zetten in de koelkast.

Uiteraard wilde ik de abdij wel eens van dichtbij zien. Toen we op een werkelijk bloedhete zaterdagochtend boodschappen deden bij de Colruyt –denk aan een luxe Aldi, maar veel waren worden uitsluitend in grote verpakkingen verkocht, ook het bier- zag ik een duidelijk uit Afrika afkomstige monnik in de bekende bruin-witte trappistenhabijt lopen. De man kwam blijkbaar een partij goedkope in plastic verpakte zoete dessertjes halen voor zichzelf en zijn kompanen.

De abdij zelf bleek even buiten het stadje gesitueerd en lag te stoven in de middagzon. Via een openstaande deur zag ik de koperen ketels achter glas staan. Qua historische gebouwen leek het me allemaal niet zo veel bijzonders en aangezien er werkelijk geen hond –of kat, zoals de Vlamingen zeggen- te bekennen viel, besloten we maar elders ons vertier te gaan zoeken.

Naast kanoën, de grotten van Han en levensgevaarlijke dingen doen op een touwbrug boven een ravijn (zij het gezeurd en onder deskundige begeleiding) hebben we verscheidene grote wandelingen gemaakt. Bier drinken lukt in deze omgeving bijzonder goed. Na 15 km wandelen langs de Lesse en door de bossen van Briquemont en Mont Gauthier had ik wel een stevige hap en een biertje verdiend.

Bij Le Petit Bambou in Ciergnon schonk men allerlei streekbieren, waaronder de trappisten, saisons, brunes, tripels, blanches en speciaal gerijpte Orval (minstens 12 maanden oud). Ik koos een La Chinette blonde van Brasserie de la Lesse in Eprave. Een lekker bier van 6 procent, echt zo'n typische saison: fris, fruitig, droog, tikje hoppig en een tikje wrang. Blijkens de beschrijving gaat het om een kleine coöperatieve brouwerij. Die kom je daar wel vaker tegen.



VRIJWILLIGERS VOOR BAD HAIR BREWING BEER EXPERIENCE

Op 15 november 2014 organiseren wij in de grote zaal van De Vroone ons eerste bierfestival. We hebben inmiddels een mooi lijstje van brouwerijen die we later bekend gaan maken. Nu zoeken wij nog een aantal vrijwilligers die ons willen helpen.

Het festival start om 13.30 tot 20.30 uur. Mocht je al een keer hebben aangegeven dat je wilt helpen, doe dat dan nogmaals even via de mail met opgave van je T shirt maat naar mail,

badhairbrewing@gmail.com

Bedankt alvast



KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

SLAROLLETJES

Doordat bier wordt gemaakt van mout en hop, worden je gerechten net iets zoeter en krijgen de smaken meer diepte. Het is hierdoor het ideale product om ingrediënten mee af te blussen, te gebruiken door een stoof of soepen of sauzen mee te maken. Net als bij wijn geldt dat door het bier te koken, de smaak alleen maar sterker wordt. Gebruik dan ook nooit bier dat je zelf niet zou drinken, want de kans dat je gerecht er lekkerder op wordt, is dan niet al te groot.

Verschillende smaken

Er zijn tal van verschillende soorten met ieder hun eigen smaak, samenstelling en natuurlijk alcoholpercentage, die allemaal weer een ander effect geven. Gebruik je lichte ingrediënten met een meer subtiele smaak? Ga dan voor een lichter biertje. Maar maak je een winterse stoof of soep met veel smaakvol vlees en kruiden? Gebruik dan gerust een wat donkerder biertje zoals bijvoorbeeld Guinness. Zelf koken we soms ook met bier, en dan met name de meer bekende gerechten als een hele kip of door een stoofpot. Hierbij vervangen we meestal de wijn in het recept voor bier, of blussen we het eerder gebakken uitje ermee af.

Slarolletjes in bier:

Ingrediënten:

- 1 ijsbergsla
- 150 gram rijst (gekookt)
- kerriepoeder
- 1 flesje bier
- 1,5 stukje kipfilet
- bieslook
- 1 ui (rode)
- tandoorikruiden (silvo)
- wokolie
- 2 eetl oude kaas



Iets eenvoudigs, bijvoorbeeld bij de BBQ in Wemeldinge...

Bereidingswijze:

Trek zo voorzichtig mogelijk hele slabladeren van de krop. Zet het bier op in een pannetje en laat dit warm worden. Kook hierin de slabladeren tot ze week worden. Snijd de kip in dunne reepjes. Kruid deze met de tandoori kruiden en bak ze in een wok snel gaar. Bak dan nog even de ui en de bieslook mee. Kook de rijst in een pan water met hierin de kerriepoeder. Als de rijst klaar is dan meng je deze door het kipmengsel en doet een flinke schep in een sla blad. Je maakt hier rolletjes van, soort van slavinkjes. Leg ze in een ingevette ovenschotel en strooi er de kaas over. leg het even onder de grill totdat de kaas gesmolten is. Dan is het klaar!

Bron: mijnreceptenboek.nl

"OPEN BERGSCH E BIERBROUWKAMPIOENSCHAP (OBBK)"**Joris Stoop**

Wij zijn zover en kunnen starten: Het Bergsche Bierbrouwersgilde organiseert op **zaterdag 20 september 2014** weer het jaarlijkse

"Open Bergsche Bierbrouwkampioenschap (OBBK)"

Hierbij worden jullie weer allemaal uitgenodigd om deel te nemen!

De keuring en prijsuitreiking zal gelijk plaats vinden met het Bergs Bierfestival, zodat een gezellig, bierig en muzikaal entourage verzekerd is. Alle informatie over het festival, inschrijvingsformulieren (inschrijven tot 5 sept.), kosten, reglement, foto's etc. vindt je op onze site: <http://www.bergsbierfestival.nl>.

Zoals vorig jaar is de locatie in en op straat om het Provoosthuis (speciaalbiercafe) in het centrum van Bergen op Zoom.

Wij rekenen weer op jullie deelname. Het max. aantal inschrijvingen is wegens voldoende keurmeesters verhoogd naar 176, maar schrijf je snel in (afgelopen jaren hebben we vroegtijdig de inschrijving moeten sluiten). Wij hopen natuurlijk dat het dit jaar niet nodig zal zijn inschrijvingen af te wijzen: de stand zal regelmatig op onze website te zien zijn.

Wilt u op de hoogte blijven van de verdere organisatie van het festival en de wedstrijd, dan kunt u ons ook volgen via Facebook! <http://www.facebook.com/bergsbierfestival>

Met brouwgroet van de Bergsche Bierbrouwers,
Wedstrijdsecretariaat Email: wedstrijd@bergsbierfestival.nl

**ORVAL TRAPPIST DATEERT ZIJN NIEUWE GLAZEN****Danny Van Tricht**

Het is jullie misschien nog niet opgevallen maar Orval is gestart om hun nieuwe glazen te voorzien van een nummer. Op onderstaande foto bijvoorbeeld gaat het om de 4de serie van 2012. Op die manier kan Orval in de toekomst de oorsprong traceren moest er iets misgaan. Opmerkelijk is dat het CE keurmerk en de maataanduiding niet op de nieuwe glazen staan, ook niet verplicht zolang er geen Orval van't vat geschonken wordt, dan is het flesje de officiële maat !



BRUGGE KRIJGT ER EEN NIEUWE BROUWERIJ BIJ**Het nieuwsblad**

John Martin wil het bier Bourgogne des Flandres brouwen in oude OCMW-gebouw.

De brouwerij John Martin wil het bekende bier Bourgogne des Flandres opnieuw in Brugge brouwen. Ze zijn van plan om een kleine brouwerij te starten in de Kartuizerinnestraat in Brugge, in het vroegere gebouw van het OCMW. 'We zouden graag in juni 2015 de brouwerij officieel openen.'

In de Wollestraat in Brugge opent brouwerij John Martin een nieuwe bierwinkel, waar klanten verscheidene bieren kunnen proeven en kopen. In de nieuwe winkel is het ook mogelijk om het bruine bier van Gordon Scotch en de echte lambiek uit het Pajottenland van de brouwerij Timmermans van het vat te proeven. Brouwerij John Martin wil het bier Bourgogne des Flandres opnieuw in de Brugse binnenstad laten brouwen. 'We gingen op zoek naar de ideale locatie om onze brouwerij te vestigen en die vonden we in de Kartuizerinnestraat', zegt Patrick Monnissen, Sales Manager Horeca bij Brouwerij John Martin. 'Als alles vlot verloopt zouden wij graag in juni 2015 de brouwerij officieel openen.'

**BIERACTIVITEITENKALENDER****15^e BIERPASSIE WEEKEND**

27-28 -29 juni (vr-za-zo) Groenplaats Antwerpen.

www.bierpassieweekend.be

9^e TILBURGS BIERFESTIVAL

29 juni (zo) 13:00 tot 18:00 uur 24 bierbrouwers uit Nederland, België en Engeland.

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](mailto: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