

AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas

A detailed woodcut-style illustration of a bishop standing on a pedestal. He is wearing a mitre and ornate robes, holding a crozier in his right hand and a book in his left.

ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE DE DELTABROUWERS NIEUWSBRIEF

MEI 2014

**LET OP !
GILDEREIS
28 MEI**



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

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 HET BESTUUR

Jaap Nijssse

Op 29 april kwam het bestuur bijeen om wat zaken te regelen, Jens was wegens werk afwezig.

Allereest kwam het Zythos ter sprake ,een geslaagde dag met iets meer dan 40 personen in de bus. Op het festival waren er meer dan 500 bieren te proeven dus kon iedereen zijn dorst lessen. Zelf ben ik met Johan de Leeuw een heel weekend geweest, dus behoorlijk wat biertjes geproefd. Ik denk een festival dat zeker voor herhaling vatbaar is.

Gildereis

Op 28 mei staat de gildereis op het programma. Jan en André hebben de zaak momenteel rond en de uitnodiging is verstuurd tot op heden ruim 20 opgaven dus dat gaat ook wel door.

Als laatste van dit seizoen de jaarlijkse barbecue bij Lou en Ina, hierbij een biertje van Bert, visjes van Joos en salades van Peter plus nog een lekker stukje vlees van de slager dat kan dus niet fout gaan. Ook zal er voor de liefhebbers een wijntje geschonken worden.

Op 12 en 13 april hebben we bij caravancentrum Gorter de Deltabrouwers gepromoot. Helaas heeft dit geen cursisten opgeleverd maar we hebben wel bijna alle oude Goesting verkocht, voor de rest waren hier geen kosten aan verbonden. Voor volgend jaar zijn we hiervoor weer uitgenodigd.

Cursus

Na jarenlang de cursus te hebben verzorgd heeft Bram besloten hiermee te stoppen, Jens die de vorige cursus al ingewerkt is zal het van hem overnemen. We zullen op gepaste wijze Bram bedanken voor zijn inzet.

Ook Bas en Maaïke hebben aangegeven te stoppen met de bardiensten. De oproep in de nieuwsbrief heeft de nodige respons opgeleverd. Dat betekent dat Wilma de Jonge de bar gaat doen en André Breel de opslag en de inkoop. Fijn dat dit zo snel is opgelost.

Wat de vernieuwde website betreft, deze zal voor de zomer waarschijnlijk de lucht in gaan.

Vrijwilligers braderieën

Tot slot: jullie hebben een oproep gekregen om een keertje mee te helpen op een braderie mijn ervaring is dat dat best gezellig is dus geef je hiervoor op. Omdat het op Oud Sabbinge dit jaar niet door gaat komt dit te vervallen.

Verder zijn we nog bezig de gildeavonden na de vakantie in te vullen, je hoort hier later meer over.

Na nog een laatste biertje werd de vergadering gesloten.

OPEN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP AMATEUR BIERBROUWEN 2014

Welkom bij de vijfde nieuwsflits van het ONK 2014

Naast de informatie op de website www.ONK2014.nl willen we jullie langs deze weg op de hoogte houden van de ontwikkelingen en nieuwtjes betreffende de Open Nederlandse Kampioenschappen Amateurbierbrouwen.

Keuring van de bieren

Het zit er op! Vanaf vrijdagmiddag 2 mei 17:00u hebben zo'n 20 bierkeurmeesters van het Bier Keurmeesters Gilde (BKG) de bieren geproefd en gekeurd. Het behoeft geen betoog dat het een hele klus was om het recordaantal ingezonden bieren te keuren. Zondag aan het eind van de middag was het gedaan en zijn de laatste resultaten ingevoerd.

We zijn veel dank verschuldigd aan alle keurmeesters en vrijwilligers van de wedstrijdcommissie die met hun inzet en enthousiasme dit weekend tot succes hebben gemaakt. We hopen alle brouwers zaterdag 24 mei te mogen verwelkomen bij Bierbrouwerij Brand in Wijlre. Daar zal rond 16:30u de prijsuitreiking gaan plaatsvinden.



Hieronder staat het programma van de wedstrijddag voor het ONK2014 bij de Brand brouwerij in Wijlre:

ONK-2014 Programma 24 Mei

Bier in retail Trade Marketeer Retail Brand	11.30-12:00	John van Lint
De kwaliteit van tapbier	12.15-13:00	Imre Jonkers

Trainer Goed Getapt programma Heineken

Forum (kelderke) Vragenuurtje	13:00-14:00	Manus van Bommel
Smaakafwijkingen in bier Scientist Raw Materials Brand	13:15-14:00	August Bekkers
Smaakafwijkingen in bier Scientist Raw Materials Brand	14.15-15:00	August Bekkers
De kwaliteit van tapbier Trainer Goed Getapt programma Brand	15.15-16:00	Imre Jonkers

Zoals je ziet is het een leuk programma. Voor de workshops Smaakafwijkingen en Forum moet je je inschrijven. Er kunnen maximaal 50 personen per workshop deelnemen.

Je kan je inschrijven via de pagina Inschrijven Workshops.

De Roerstok wenst een ieder veel Brouwplezier. Wij willen jullie allemaal te ontmoeten bij Bierbrouwerij Brand te Wijlre!

DE DELTABROUWERS PROMOTIEFILM

De promotiefilm van De Deltabrouwers dateert alweer van 2001.

Tijd om weer eens een nieuwe te maken. Leo Hollestelle heeft reeds vele Megabyte film verzameld en we zijn dit nu aan het afronden met opnames van het zg "basic" brouwen.

De opnames zijn gemaakt bij Pim de Jonge thuis in Wemeldinge. Om het voor de beginnende brouwer begrijpbaar te houden werd uitsluitend gebruik gemaakt van brouwspullen, die voor de cursus worden gebruikt.



De werkgroep bestaat uit de volgende personen.

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| 1. Leo Hollestelle. | Opnames |
| 2. Jan Passieux | Regisseur |
| 3. Pim de Jonge | Thuisbrouwen |
| 4. Bram Hoogesteger | Thuisbrouwen |
| 5. Arjan Dubbelman+ echtgenote | Stem |
| 6. Bert Ton | Tekst/script |

We hopen de film eind van dit jaar gereed te hebben.

VERSLAG THEMABIER SAISON

Bram en Jens van Stee

Vrijdag 11 april was het dan weer zover. Maar liefst 11 bieren werden ter keuring aangeboden. Als referentie de Saison van Emelisse. Onze kelder zat weer lekker vol met liefhebbers.

Op de derde plaats eindigde Pim de Jong, tweede werd Lauran Castelijl en als eerste De heren Vermerris die ook nog de opmerking, erg goed bier, mee kreeg van de finale keurders.

Alle prijswinnaars van harte proficiat.

Het themabier voor december is de Sint Bernardus Prior 8.



v.l.n.r. Pim de Jonge, René Vermerris, Peter Vermerris en Lauran Castelijl

DE DELTABROUWERS GILDEREIS

WOENSDAG 28 MEI 2014

(de dag voor hemelvaart)

Weer een leuke verrassingsreis voor De Deltabrouwers en alle andere bierliefhebbers. Een bierdag vol verrassingen!!

Wat jullie betreft zit er niets anders op dan zo snel mogelijk inschrijven want vol is vol!!!

Leden € 43,- Niet leden € 48,- Leden hebben voorrang tot 21 mei

Let op! Deze prijs is zonder de avondmaaltijd!

Opgeven kan door het bedrag te storten op onderstaand rekening nummer onder vermelding "Verrassingsreis 2014" met je opstapplaats.

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

OPSTAPPLAATSEN EN VERTREKTIJDEN

8.30 uur Middelburg Industrieweg 7b,
van Fraassen Travelling

8.40 uur Arnhemuiden Benzinestation afslag A58

9.00 uur Goes NS station

9.10 uur Kapelle Carpool – ANWB

9.25 uur afslag Rilland

terug

21.30 uur afslag Rilland

21.45 uur Kapelle

22.00 uur Goes

22.30 uur Middelburg



De Deltabrouwers Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

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

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

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!!!

KOKEN MET BIER**Arjen Dubbelman****Paddestoelenpaste met gevulde portobello.**

Ingredienten:

2 portobello's

200 gram kastanje champignons,
in plakjes gesneden

100 gram gehakt

1 sjalotje

1 teentje knoflook

Een scheutje (van ongeveer 5 centiliter) groentebouillon

Een klein bakje bacon reepjes

Een klein bekertje crème fraîche

Een klein flesje kloosterbier, bij voorkeur St. Sebastiaan Dark, Belgian Ale.

Een stuk of 7 takjes verse peterselie

Zout, (chili)peper

Pasta naar keuze

Een scheutje olie

Bereiding:

-Snipper het sjalotje en pers de knoflook, verwarm in een braadpan een scheutje olie en bak hierin kort de ui en knoflook aan. Voeg de gehakt toe en bak het al omscheppend kort aan op middelmatig vuur zodat het niet meer rood ziet en rul wordt.

-Voeg de bouillon en een snufje chilipeper toe en laat het geheel met de deksel op de pan 20 tot 30 minuten stoven.

-Hol de portobello's uit met een klein lepeltje en hak de inhoud van de paddestoel fijn. Breng in een pan een ruime hoeveelheid water aan de kook en kook hierin de uitgeholde portobello's tot ze beetgaar zijn (na ongeveer 1 minuut, maar kan korter



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

of langer zijn: afhankelijk van de grootte van de portobello). Haal ze met een schuimspaan uit het water en laat uitlekken op een keukenpapiertje. Bewaar het kookvocht om later de pasta in te koken.

- Nadat het gehaktmengsel ongeveer 20 tot 30 minuten heeft staan pruttelen, het vocht in de braadpan wat laten inkoken en daarna de gesnipperde portobello en de gesnipperde peterselie (hou evt. wat achter ter garnering) met ongeveer 4 eetlepels bier toevoegen. Laat dit nog een minuut of 10 staan pruttelen.

- Breng het kookvocht van de portobello's terug aan de kook en voeg de pasta toe. Volg de kooktijd die op de verpakking van je pasta gegeven wordt en giet hem eraf.

- Bak de baconreepjes ongeveer 5 minuten in een koekenpan en laat ze op een keukenpapiertje uitlekken/afkoelen.

- Bak in dezelfde koekenpan vervolgens de kastanje champignons met een beetje olie aan en voeg wanneer ze al bruin worden een scheutje bier toe. Bak nog even door tot de vocht weg is en voeg dan de Crème fraîche toe. Wanneer deze gesmolten is, haal je de koekenpan van de warmtebron.

- Schep (een deel van) de baconreepjes bij het gehaktmengsel en vul de inmiddels uitgelekte portobello's met dit mengsel.

- Schep het kastanjechampignonmengsel door de pasta en maak op smaak met peper en zout.

- Doe wat pasta op een bord, leg de gevulde portobello op de pasta en maak af met een paar blaadjes peterselie.

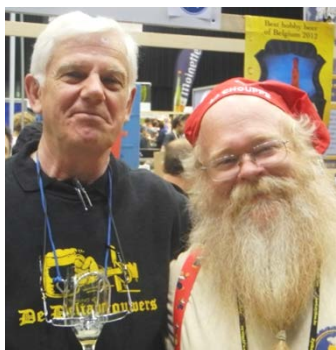


Als je baconreepjes hebt achtergehouden, kun je deze nog ook nog door je pasta scheppen. Voor de scherpe kijker: ja, inderdaad

Bron: www.eitjekookt.nl



BEZOEK ZYTHOS BIERFESTIVAL LEUVEN



BRUGS BIERMUSEUM

Koen Theuns Het Nieuwsblad

Palm Breweries zal een deel van het nieuwe Brugse biermuseum inrichten om bierdegustaties te organiseren. 'Maar voor de rest zal de brouwer niet tussenkomen in het project. Zo blijft de objectiviteit volledig gewaarborgd', zegt Thibault Bekaert, zaakvoerder van Bruges Beer Museum.

Geen Brugse, maar wel een Brabantse brouwerij zal de kar trekken van het Bruges Beer Museum. Palm Breweries uit Steenhuffel, brouwer van onder andere Brugge Tripel, zal een deel van de ruimte inrichten om er degustaties te organiseren.

Binnen enkele maanden opent Bruges Beer Museum de deuren, op de verdiepingen van het postgebouw op de Markt. Wat er te zien zal zijn, is nog een groot geheim, wat er te drinken zal vallen, is dat minder: Palm Breweries zal een deel van de ruimte inrichten om er bierproeverijen te organiseren. De brouwer uit Steenhuffel is naast de Palm-bieren ook eigenaar van de merken Rodenbach, Geuze Boon, Estaminet, Steenbrugge en Brugge Tripel. De brouwer zal die laatste inzetten als uithangbord voor het project. Tegelijkertijd zal Brugge Tripel ook een nieuw etiket krijgen, waarop niet toevallig de Halletoren, het symbool van Brugge waarop het biermuseum uitkijkt, zal staan. Ook gruit, de naam voor het Brugs kruidenmengsel uit de middeleeuwen, wordt aan de merknaam toegevoegd.



Palm zal niet tussenkomen in het museumgedeelte van het project. 'Op die manier blijft de objectiviteit volledig gewaarborgd', zegt Thibault Bekaert, zaakvoerder van Bruges Beer Museum.

GULPENER BREIDT HAAR ASSORTIMENT UIT MET UNIEK TYPE BIER

Gulpen/ Amsterdam, 9 mei 2014. De Gulpener Bierbrouwerij heeft haar (biologische) bierrange uitgebreid met een nieuw type bier, Ur-Hop. Een speciaalbier met een uitgesproken hoppig karakter welke ontstaat door de brouwtechniek 'dryhopping'. Het is voor de eerste keer dat deze brouwtechniek in Nederland door een grotere speciaalbierbrouwerij wordt toegepast.

Vandaag heeft de Gulpener Bierbrouwerij tijdens het Food Film Festival in Amsterdam, waar zij sinds dit jaar hoofdsponsor van is, haar assortiment uitgebreid met een nieuw 100% biologisch bier, Gulpener Ur-Hop. Tijdens een bierproefworkshop onder leiding van Brouwmeester Jan Willem den Hartog hebben genodigden al kennis kunnen maken met dit smaakvolle bier.

De Gulpener Bierbrouwerij streeft continue naar kwaliteit en vernieuwing en wil de consument kennis laten maken met de puurheid en uitgesproken smaak van bier. Ur-Hop is een fris, hoppig, ongefilterd bier van lage gisting met een volle smaak en

bitterheidsbeleving. Het bloemige en fruitige karakter is te danken aan de hopsoorten Hallertauer Tradition, Smaragd en Cascade. Het aroma van dit bijzondere speciaalbier ontstaat door het gebruik van deze drie hopsoorten en geeft het gevoel dat je midden in de bloeiende hoptuinen staat.

Dryhoppig

De brouwtechniek die voor Ur-Hop gehanteerd is heet dryhopping of, in gewoon Nederlands, drooghoppen. Een brouwtechniek waarbij de hop pas een week na het brouwproces wordt toegevoegd. Dit gebeurt meestal na de hoofgisting en voor de nagisting om het hoparoma te verhogen. Ur-Hop is het eerste Nederlandse bier waarbij deze techniek op een grootschaligere manier wordt toegepast.

Door de fles eenmaal te draaien zorgt u ervoor dat de gist gelijkmatig verdeeld wordt, waardoor de smaak van het ongefilterde Ur-Hop optimaal tot zijn recht komt! Ur-Hop heeft een alcoholpercentage van 6% en is op z'n lekkerst bij een temperatuur van 8 – 10 °C.

De biologische bieren van de Gulpener Bierbrouwerij zijn allemaal klimaatneutraal gebrouwen en dragen het EKO-keurmerk. Er worden 100% biologische granen en hop gebruikt. Het water, dat door mergel gezuiverd wordt komt uit eigen bronnen.



BIERACTIVITEITENKALENDER

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