

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES



NOV-DEC. 2016

NIEUWSBRIEF

DE DELTABROUWERS

ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE



De Deltabrouwers

Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

opgericht 8 januari 1987 te Goes

GILDE INFORMATIE

BESTUUR

VOORZITTER

Bram van Stee
0113 34 32 08
voorzitter@deltabrouwers.nl

SECRETARIS

Rudi Dingemanse
0113 23 31 05 - 06-50 60 07 47
secretaris@deltabrouwers.nl

PENNINGMEESTER + Ledenadministratie

Arjen Dubbelman
0113 23 24 33
penningmeester@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Peter Vermerris
0113 55 17 01
bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

John Simons
0113 55 15 58
bestuurslid2@deltabrouwers.nl



BANKREKENING

ING bank no: 34 46 848
t.n.v. De Deltabrouwers te Goes

IBAN code: NL63INGB0003446848
BIC code: INGBNL2A

KvK: 403107230000

NIEUWSBRIEF

Redactie: Peter Urbanus
0113 22 25 39
cprurbanus@zeelandnet.nl

Lay out : Jan Passieux
06 28 12 09 35
jpassieux@zeelandnet.nl

INTERNET

www.deltabrouwers.nl
webmaster@deltabrouwers.nl

BIERBROUW CURSUS

Jens van Stee
06 36 13 91 41
www.deltabrouwers.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar

GILDEAVONDEN

Elke maand volgens agenda op pag.1 van deze nieuwsbrief.
aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone
0113 34 19 54

C.D.Vereekestraat 74 Kapelle
www.vroone.nl

COPY VOOR DE NIEUWSBRIEF AANLEVEREN UITERLIJK EIND 1^E WEEK VAN DE MAAND

DE DELTABROUWERS AGENDA

16 december	Themabier de Imperial Russian Stout
2017	
6 Januari	Nieuwjaars receptie.
24 Februari	(Blind-) proef avond/voorbeschouwing kloonbier.
28 April	Thema avond Kloon bier.
24 Mei	Gildereis.
23 Juni	BBQ.
22 September	Feest avond 2017: 30 jaar De Deltabrouwers.
27 Oktober	ALV + Mosselavond.



VAN DE VOORZITTER

Bram van Stee

Ik kijk met plezier terug op een drukbezochte ledenvergadering, ten opzichte van vorig jaar een verdubbeling van het aantal leden. Ook een aantal cursisten was aanwezig.

Inmiddels hebben we ook de moutavond achter de rug, de opkomst daar viel een beetje tegen. We hadden wat meer cursisten verwacht.

We moeten nog een beetje wennen aan de situatie in De Vroone, vanwege ruimtegebrek is "onze" bar gesloopt.

De gildeavond van december zitten we in een zaal aan de achterzijde,

INGANG OOK VIA ACHTERZIJDE.

Diezelfde avond is er een herdenkingsdienst in de grote zaal vandaar dat we achter zitten.

We zitten alweer in december, tijd gaat heel snel. Voor de nieuwjaarsreceptie het verzoek aan alle brouwende leden om een eigen biertje mee te nemen zodat iedereen kan proeven. Bier van de tap is die avond gratis, flessen verkopen we voor de vaste prijs van 2 euro.

Volgend jaar staat er weer een jubileum op het programma. Leden die zin hebben om een werkgroep te starten voor de organisatie van de feestavond zijn van harte welkom. Geef dit door aan de secretaris.

Het bestuur en onze bardame zouden het op prijs stellen wanneer er aan het eind van de Gildeavond wat hulp is bij het opruimen.

Even je glas omspoelen, flesjes naar de bar brengen. Een kleine moeite.



Ik wens iedereen prettige feestdagen en een heel voorspoedig nieuwjaar.

GILDEAVOND 16 DEC. THEMABIER: IMPERIAL RUSSIAN STOUT

Tijdens de laatste gildeavond van 16 december is voor het club kampioenschap gekozen om een IRS, ook wel RIS genoemd, te brouwen. Voor deze avond is niet gekozen voor een kloon bier maar we keuren volgens de richtlijnen van het BKG. We hopen op een mooie opkomst want dat er enkele hele mooie bieren tussen zitten kan ik nu al verklappen. Tot ziens op vrijdag 16 december 20.00 uur.

Smaakomschrijving Russian Imperial Stout:

Algemene kenmerken: een Russian Imperial Stout is een bovengistend, zeer zwaar, zeer donker biertype met een sterk gebrande complexe geur en smaak en een sterk alcohol warmende smaak, met een alcoholpercentage van 7,5 tot wel 11,0 Vol%.

Uiterlijke kenmerken: zeer donker bruin tot vrijwel ondoorzichtig zwartbruin. Tweeschijn tot helder. Tot stabiel laagje inzakkende, mousse, bruinkleurige schuimkraag met zeer fijne belletjes op het grensvlak van vloeistof en schuim. Koolzuurgehalte is tamelijk hoog.

Geurassociaties: sterke geur van gebrande zwarte mout.

Fruitig, rozijnen-, vijgen- en krentengeuren kunnen voorkomen. Droppig, hoppig, soms iets zurige toetsen door de gebrande mout. Rijke en complexe aroma's door het gebruik van geroosterde granen, fruitige esters, hop en alcohol. Het gebrande moutkarakter geeft associaties met koffie, donkere chocolade en is matig tot sterk. Fruitige esters zijn medium tot matig sterk aanwezig. Hoparoma is zeer laag tot vrij sterk. Hogere alcoholen kunnen aanwezig zijn.



Smaak: de smaak is sterk geroosterd bitter zoetig en gebrand. Bittere chocolade, karamel, cacao, koffie, hopbittere smaakindrukken zijn herkenbaar. Vol en complex en vaak heel intens, met variabele hoeveelheden van geroosterde mout / granen, moutig, fruitige esters, hopbitterheid en alcohol. Medium tot agressief hoge bitterheid. Medium tot vrij sterke hopsmaak. Matige tot agressief sterke gebrande moutsmaken van chocolade, cacao en/of sterke koffie. Alcoholgehalte duidelijk herkenbaar. Geen diacetyl. De balans en de intensiteit van smaken kunnen worden beïnvloed door veroudering van het bier.

De basissmaak is sterk bitter zoetig tot zoet, soms iets zurig. De body is medium tot vol, het is een degustatiebier. Alcohol warmend. Het mondgevoel is plakkerig en sterk alcohol warmend. Koolzuurgehalte is laag tot medium.

De nasmaak is sterk moutig bitter gebrand, gebrande bitterheid tot droppig. Soms iets zurig. Alcohol warmend.

Opmerking: de bittere smaak wordt door een relatief hoog restsuiker gehalte iets gemaskeerd.

Technische kenmerken: begin SG 1075 – 1100, SVG 68 – 80%, alcoholpercentage 7,5 – 11,0 Vol%

Kleur 100 – 300 EBC Bitterheid 50 – 90 EBU Koolzuurgehalte 3,2 – 4,5 gr/Liter

Voorbeelden: Harvey's Imperial Extra double stout, Emelisse Imperial Russian stout, Samuel Smith Imperial, Stout, Fuller's, Kees! Export Porter 1750

BETALING CONTRIBUTIE 2017

Penningmeester Arjen Dubbelman

Beste leden.

Mijn jaarlijkse onsympathieke verzoek om uw contributie over te maken naar:

**IBAN code: NL63 INGB 0003 4468 48 t.n.v. De Deltabrouwers te Goes.
Het bedrag is ongewijzigd: € 27,50.**

Bovenstaande gegevens staan ook allemaal aan de binnenzijde van de kapt van onze Nieuwsbrief.

De leden waar ik een email adres van heb die actueel is (graag veranderingen doorgeven) krijgen van mij per email een digitale nota met ook het verzoek de contributie 2017 te betalen.

Iedereen alvast hartelijk bedankt voor zijn/haar medewerking.

Tip 1: leg deze Nieuwsbrief bij je stapeltje nog te betalen rekeningen.

Tip 2: verhuizingen en veranderingen in e-mail adres graag aan mij doorgeven.

Cursisten betalen geen contributie, wel wordt bij deze gevraagd of ze het jaar na de cursus lid willen blijven of niet. Graag doorgeven aan mij. Alvast bedankt.

Dus cursisten die nu de cursus volgen: contributie zit in de cursus.

Cursisten van het vorig seizoen: wil je lid worden van het Gilde?



VACATURE CURSUSLEIDER BIERBROUWEN**Bram van Stee**

Vanwege zijn drukke werkzaamheden voor Slot Oostende en Emelisse heeft Jens te kennen gegeven te stoppen met het geven van de cursus. Uiteraard betreuren we dat maar hebben begrip voor zijn beslissing. Uiteraard maakt hij deze cursus nog af. We zoeken dus voor de cursus 2017/18 een nieuwe cursusleider. Heb je interesse neem dan contact op met de voorzitter.

**VERSLAG ALGEMENE LEDEN VERGADERING****Rudi Dingemanse Secretaris**

Datum: Vrijdag 28 oktober 2016, aanvang 20.00 uur.

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

Aanwezig: Namens het bestuur: Bram, Arjen, John, Peter, Rudi (notulist).
Ca. 30 Gilde Leden.

Afwezig: -

1. *Opening:*
Bram opent de vergadering om 20.00 en heet iedereen welkom.
2. *Mededelingen:*
 - Nieuwe munten en bewaarbakken worden getoond en munten uitgedeeld.
 - Introductie Bram; info en aanbod Slot Oostende voor ONK 2017. En uitleg over verhalen die rondgaan m.b.t. relatie Deltabrouwers vs. Slot Oostende.
3. *Vaststellen agenda:*
Toevoeging van: Film / Brouwtour / OCK 2016 / Themabieren.
4. *Verslag ALV 2015:*
Geen opmerkingen, wordt aldus goedgekeurd en bij deze vastgelegd.
5. *Terugblik 2016:*
Zie hiervoor het Verslag Secretariaat.
6. *Gildeavonden 2016/2017:*
Eveneens in Verslag Secretariaat opgenomen, met toelichting voor planning van Gilde avonden tot en met oktober 2017, plannen voor Feestavond 30 jaar Gilde, en combinatie ALV/Mosselavond.

7. *Delta Bier Festival 19 maart 2017:*

Werkgroep is reeds op bezoek geweest bij aantal brouwers in België voor DBF-Bier. Ze gaan weer zoeken naar ca. 6 brouwers, er komt grotere tent op terras, verzoek voor meer eten. Tombola + Infostand + nieuwe tap + Trappisten in de tent. Mogelijke brouwers Slot Oostende / Bad Hairbrewers / meer Zeeuwse brouwers / ...

8. *Financieel verslag en verslag kascommissie:*

Het financieel verslag wordt uitgedeeld, samen met begroting 2016/2017. Penningmeester geeft toelichting bij de cijfers, en beantwoord enkele vragen.

De Kascommissie heeft de stukken gecontroleerd, en steekproefsgewijs enkele posten nagezien. Er zijn geen onrechtmatigheden gevonden, en het verslag werd goedgekeurd. De kascommissie verzoekt de vergadering om de bestuurders décharge te verlenen voor het boekjaar 2015 / 2016. De ledenvergadering stemt in met het voorstel van de kascommissie en verleent de penningmeester décharge.

Vraag van Laurant: heeft het bestuur een verlanglijstje en/of wensen in verband met het vrij hoge positieve saldo wat nog steeds groeit, en waarin zou men willen investeren. De penningmeester antwoord hierop dat dit deels is voor reserve, maar verder vooral een deel reserveringen is voor ONK (2017), Feestavond (2017), materialen zoals nieuwe tap, aanschaf glazen, DBF Bier etc.

Vraag van Kees Kole: Hoe gaat het met het leden aantal, stijgend/dalend? Penningmeester weet dat het al aantal jaren stabiel is, maar dit jaar een duidelijke plus. Er zijn nu ook ca. 22 cursisten.

PAUZE: 21.05 - 21.45 uur

9. *Markten en braderieën 2016. Evaluatie:*

Inventariseren hoe cursisten lid zijn geworden: navragen op cursusavond.

Nut van braderieën wordt besproken, maar vergadering stemt ermee in om er mee door te gaan in 2017.

Opmerking van Laurant: uitstraling van bier (brouwen): jong / hip. Wat is de ambitie van het Gilde. Authentiek en traditioneel blijven of overgaan naar Hippe Craft Brewers. Hierop volgt een discussie met voor en tegens van de hype van jonge gasten die via YouTube bier maken. Dit worden nooit "echte" authentiek Bieren. Staan buiten classificaties.

Iemand zegt: '.. als maandag de sirene gaat sta ik te brouwen ...' Lid geworden door een gesprek met iemand die al lid was van de Deltabrouwers.

Opmerking van Wilma: we moeten vasthouden aan de brouwers en aanzetten tot brouwen. Inventarisatie leert dat er > 17 brouwers aanwezig zijn (dus ca. 50 % van aanwezigen).



10. *Workshop Bier Tappen met Bert:*

Er is een uitnodiging verstuurd naar geïnteresseerden (ca. 10 personen) voor workshop op vrijdag 11 november 2016. Dit valt samen met het etentje van bestuur/vrijwilligers, waarvan een aantal ook meedoen aan de workshop. Voor het een of het ander even een nieuwe datum kiezen.

11. *ONK 2017:*

Pim geeft hiervan een kort verslag van wat tot nu toe bekend is danwel het plan is. Mogelijke datum in juni 2017 nog beslissen. Meerdere locaties op het oog: Goes, Slot Oostende / Emelisse / Goederenloods. Als thema / kloon bier een Zeeuws bier. Keurmeesters moeten 3 dagen bieren keuren (in de Vroone), omdat er max. 550 bieren mogen worden ingeschreven.

12. *Wat verder ter tafel komt – extra agendapunten:*

Film: Nog niet klaar, is half af maar is lastig i.v.m. pers. omstandigheden van Leo. Arjen zal nog eens navraag doen, Jan P. wil ook wel steentje bijdragen.

OCK 2016: vraag van Jan P., wat is het, kan het bestuur wat meer uitleg meesturen met dit soort mails. Bestuur vraagt wat Jan wil dat bestuur hier mee moet; wie mee wil doen aan wedstrijden kent het OCK, en alles is via internet op te zoeken. Peter V. geeft aan dat van de Deltabrouwers er toch maar weinig inzendingen zijn. B.v. op het ONK en OBBK (Bergen op Zoom) waren hooguit 4 of 5 inzendingen.

OCK is ontstaan omdat LABO er niet meer is. Er is dus geen overkoepelende organisatie meer boven de diverse lokale gildes. Op het laatste ONK (2016 in Amersfoort) waren ook al erg veel “wilde brouwers”. Brouwtour: dit is een rondgang bij aantal leden die aan het brouwen zijn. Is tip/vraag van René Remijn. Dit is zeker nogmaals te plannen, wordt op agenda gezet, en indien mogelijk op de kalender.

Lauran vraagt hoe je meer kruisbestuiving en kennisoverdracht kan realiseren binnen je Gilde. Hiervoor zijn de Gildeavonden, en Bram Hoogesteger biedt aan dat hij altijd beschikbaar is om theoretische vragen te beantwoorden.

Themabieren / clubwedstrijden: Gijs vraagt zich af wie er kansen heeft om te winnen. Stelt voor om een soort ‘handicap’ in te voeren voor de regelmatige winnaars en ‘oude gasten’, bijvoorbeeld door die een paar punten in mindering te brengen. Jan P. stelt voor om een info avond en een voorproefavond te houden en/of samen een recept te maken, dan weer gezamenlijk proeven. En wanneer wel of niet een referentie bier?

13. *Rondvraag:*

Peter Wensel (nieuw lid) heeft pallet met 0,5 liter flessen staan van helder glas. Weggooien is zonde, wie heeft interesse. John blijkt wel wat flessen te kunnen gebruiken.

Vraag van (?) of de brander + ketel + accessoires van de club weer terug is; ja, staat in de opslag.

Piet v/d Linden: Is er een vervolgcursus, en komt dat er nog? Ja, er was een plan, maar door omstandigheden is dat destijds niet doorgegaan. Er wordt een gegadigde gezocht die een dergelijke cursus zou kunnen geven. Dat zou dan ook kunnen in de vorm van een workshop tijdens 1 of 2 avonden.

14. *Sluiting:*

Om 23.00 uur de vergadering gesloten.



Hierna is nog gelegenheid tot het nuttigen van 1 of meerdere consumpties (ieder lid heeft 2 Deltabrouwers Munten ontvangen), elkaars brouwsels te proeven, en kennis te delen over het brouwen.

Opmerking n.a.v. de ALV en deze notulen: het bestuur maakt een actie lijst aan de hand van de opmerkingen van de leden en de daaraan verbonden discussies. In februari 2017 komt dan in de nieuwsbrief meer omtrent de te volgen strategie/visie en te nemen acties.

WORKSHOP BIERTAPPEN

Peter Vermeris

Op 11 november hebben we in de Vroone een workshop over bier tappen gevolgd, specifiek gericht op de manier zoals bij de Deltabrouwers bier getapt word. Deze avond is geheel verzorgd door Bert Ton, en elf personen hadden zich aan gemeld. Het was een leerzame avond en er zijn nu enkele mensen extra die de tap kunnen aansluiten en bedienen. En natuurlijk is het ook handig als je thuis je vaatjes bier wil tappen. Bert hartelijk dank voor alle tijd en energie die je er hebt ingestopt.



BEZOEK AAN STADSBROUWERIJ MIDDELBURG

Peter Urbanus

Zaterdag 12 november bezochten André Breel en uw schrijver Stadsbrouwerij Middelburg, de nieuwe onderneming van ons (oud-?)lid Jacco de Wee. Begin deze eeuw zaten Jacco en ik in het bestuur van ons gilde, evenals Kees Bubberman. Beide heren zijn inmiddels professioneel brouwer en zelfstandig ondernemer. En

onze Jens van Stee leidt binnenkort het brouwproces bij Slot Oostende. Zo zie je nog eens waar zo'n lidmaatschap van de Deltabrouwers je kan brengen.

Bij binnenkomst zat de boel goed vol. Alle tafeltjes waren bezet en de plaatsen aan de bar waren allemaal bezet. André en ik moesten dus genoeg nemen met staanplaatsen. Café annex bierbrouwerij Stadsbrouwerij Middelburg is te vinden aan de Korte Geere, een deel van de Middelburgse binnenstad dat achter de winkelstraat Lange Viele ligt. Het is een prachtig pand, met oude balken en veel houtwerk. Achter glas blinken de brouwketels en tanks je tegemoet. Totdat Jacco en zijn vrouw het pand kochten was het gewoon een woning.

en proeverij kost er momenteel 7,50 euro en daarvoor krijg je drie proefglazen. De eerste was Jacco z'n Hosternokke Lekker Dieng, een goed doordrinkbaar en aangenaam blond bier van 6,5 procent. Beslist niet verkeerd. Langzamerhand maakte het gezelschap plaats om te gaan eten en zo konden we kiezen waar we wilden gaan zitten. Jacco was duidelijk content met ons bezoek en vertelde tussen de werkzaamheden achter de bar door honderduit over de brouwerij en wat er



allemaal bij komt kijken. Daarna kregen we zijn Hosternokke Mòk ôk eh bruin bier van 7,5 procent. Ook een zeer aangenaam biertje. Het zijn geen brouwsels waarmee je innovatieprijzen zal winnen, maar dat is denk ik Jacco's oogmerk. Hij richt zich uitdrukkelijk op Middelburg en omstreken. Beide bieren waren nog gebrouwen bij De Halve Maan in Hulst,

in afwachting van de ingebruikname van de brouwinstallatie. Ten tijde van ons bezoek stonden de eerste brouwsels te vergisten.

Tot slot kregen we een Pale Ale van De Halve Maan, met rooibosthee en Japanse Yokohama hop. Ook een fijn bier, goed gebrouwen, maar geen wilde smaken. Eerder een zacht en volmondig bier. Ook De Halve Maan gaat mee in de zoektocht naar nieuwe smaken, maar verloochent z'n (Zeeuws-)Vlaamse roots niet. We dronken ook nog een klein proefglasje van Jacco z'n nog niet uitgegiste eigen tripel en daarna nog een Zeeuwse tripel, ook uit Hulst. Het is een prima tripel. Geen Westmalle, maar beter dan veel andere Nederlandse pogingen een tripel te brouwen, naar mijn mening.

Daarna zetten we onze tocht door Middelburg nog even voort, met een bezoek aan biercafé de Vliegende Hollander aan de Dam. Driehonderd bieren op de kaart. Dat lijkt leuk, maar persoonlijk is het mij veel te veel. We hebben wel tien minuten zitten studeren op de kaart en het bord met tapbieren. Dat ik al aardig de zakken vol had en mijn smaakpapillen al het nodige te verduren hadden gehad hielp ook niet echt. Uiteindelijk viel de keuze op eerst een Avec le Bon Veoux van de Waalse Brasserie Dupont en daarna een Blauwe IJsbeer om het af te maken. De prijzen zijn er stevig en ik ga er van uit dat je in een café met zo'n uitgebreide kaart ook betaalt voor datgene wat je niet bestelt maar wat ze natuurlijk wel op voorraad hebben. Voor mij hoeft het niet. Tien a vijftien bieren en er zit altijd wel wat tussen.

WINTERBIERFESTIVAL MIDDELBURG

PINT

Op vrijdag 16 en zaterdag 17 december wordt er in en rond de Graanbeurs op het Damplein te Middelburg een nieuw bierfestival gehouden. De organisatie is in handen van Biercafé de Vliegende Hollander in samenwerking met PINT Zuidwest. Je vindt meer informatie op de site www.winterbierfestivalmiddelburg.nl. De Vliegende Hollander is een bijzonder bierecafé met 300 bieren en 16 bieren op tap. Je vindt er altijd wat bijzonders. De Vliegende Hollander is onderscheiden met het Gouden PINT Horecalabel.

Dit bierfestival is een van de evenementen die plaats vindt in het kader van Middelburg Winterstad.

De Graanbeurs is een open zuilenhal. Het oorspronkelijke gebouw stond op een andere plek op het Damplein, maar werd gesloopt en later herbouwd. De kunstenaar Marinus Boezem heeft het gemaakt tot een podium voor conceptuele kunst. In de vloer liggen vele tegels met inscripties.



6e BRAND BIERBROUW WEDSTRIJD VOOR THUISBROUWERS

PINT



Na vijf succesvolle edities, organiseren de Brand Bierbrouwerij en Bier Consumenten Vereniging PINT weer een spannende Brand Bierbrouwwedstrijd voor enthousiaste thuisbrouwers uit Nederland.

Dit jaar draait de wedstrijd om het brouwen van de perfecte **Session IPA**.

De winnaar krijgt de unieke kans om met de meesterbrouwers van Brand, zijn of haar Session IPA te brouwen in de bierbrouwerij in Wijlre.

Thuisbrouwers kunnen zich tot en met 17 maart 2017 aanmelden voor de Brand bierbrouw wedstrijd.

BEESTJE, SORRY BIERTJE, MOET EEN NAAM HEBBEN.....!

Kees Kolen

Laatst was ik op een bierfestival in Hilvarenbeek, georganiseerd door de lokale brouwerij “De Roos”, waar het ging over het lekkerste bier van Brabant. Er werd geproefd van 35 deelnemende Brabantse brouwerijtjes, die streden om de felbegeerde titel van het “lekkerste bier van Brabant”. Uiteindelijk werd er gewonnen door brouwerij Bastion uit Ravenstein.

Wat mij steeds meer verwonderde is de naamkeuze van de diverse brouwerijen en natuurlijk ook van de bieren, die daar gemaakt worden.

Fantasierijke namen doen het goed, als het gaat om de naam van de nieuwe en hippe brouwllokalen.

Veelal vind je in de bedrijfsnaam een verwijzing naar de bouwlocatie, de eigenaar naam, een gezapige heilige of iets origineels, ontsproten aan de rijke fantasie van de oprichter(s), ondersteund door een prikkelend etiket op de flessen.

Het lijkt ook steeds lastiger om een originele en pakkende naam te verzinnen om nog onderscheidend te zijn binnen de hedendaagse trend van het steeds groter wordende aanbod van ambachtelijke brouwerijen.

Ook het etiket op de flessen is van groot belang, immers de drinker laat zich dikwijls (ver)leiden door de uitstraling van het etiket; zelfs de smaak van het kostelijk vocht lijkt ook deels beïnvloed te worden door de aantrekkingskracht van het etiket of label.

Het moet er warm en gezellig uitzien; hetzelfde gevoel als het bruine café, of de huiselijke kring, de ideale plekken voor het nuttigen van een speciaal biertje.

Ik heb enkele bijzondere Brabantse brouwerijnamen hieronder vermeld met hun bierassociatie:

**BROUWERIJ
BLIKSEM**

Brouwerijnaam:	Plaats:	Biernamen gerelateerd aan:
Train Hopper	Tilburg	trein- en spoorzaken
Grôte Kwèèk	Tilburg	Tilburgs dialect (platte taal)
Kutbier	Den Bosch	Boschse streekgerechten
400 Volt	Eindhoven	elektrotechnische eenheden
Bliksem	Breda	natuurgeweld in de lucht
Sikker	Roosendaal	gevoelens bij dronkenschap
De Gâperd	Boxtel	schelmennamen
Bastion	Ravenstein	geschiedenis van Ravenstein

Ikzelf doe het voorlopig met mijn productnaam “Kosoms”, die voortkomt uit een tijdelijke en vriendschappelijke bezigheidstherapie rond de jaren '75-'76 op het gebied van geluidstechniek. Voor mij klinkt het lekker en vertrouwd en dat vind ik ook van mijn biertjes, tot nu toe.....!

INTERVIEW MET EEN DELTABROUWER**Wilma de Rooij**

Marco de Ridder is sinds 2001 lid van De Deltabrouwers, uitgenodigd door Peter Urbanus.

Hij is een actief brouwer en heeft ook aan diverse wedstrijden meegedaan. Onlangs had hij op het ONK met zijn Irish Red Ale een vierde plaats in de wacht gesleept en werd hij eerste reserve.



André Breel stelde de volgende vraag aan hem:
Marco brouwt onder de naam van Pater Poei, maar waar komt die naam vandaan?

Marco vindt dat hij er wel als een pater uit ziet en hij is ook betrouwbaar. Zijn voorbeeld is Pater Lieven (brouwerij Van den Bossche). Poei is een liefkozende benaming uit het Thais en betekend zo iets als gezellige dikkerd. Volgens Marco geeft de combinatie hem precies weer.

Hoe vaak brouw je per jaar? Wat brouw je het liefst?

Op 24 november een Imperial stout gebrouwen. Gemiddeld 20 keer en zo'n 400 liter per jaar. Met abdij korrelgist en soms champagnegist. De zwaardere donkere bieren zijn favoriet.

Wat heb je bijna altijd in huis?

Altijd eigen gebrouwen bieren en soms ook wel een Piraat (10,5%) van brouwerij Van Steenberge of Johanniter, een dubbelbok van 9% van brouwerij Jopen.



Beste zware bieren (8% of meer)?

Export Porter (10,5%) van brouwerij Kees en mijn eigen Russian Imperial Stout.

Beste lichte bieren?

Saison Dupont of zijn eigen Pater Poei Red Ale van 6%



Aanrader uit Nederland?

Alle bieren van brouwerij Kees en de Johannier van brouwerij Jopen

Aanrader uit buitenland?

Belgische trappisten en recentelijk ook de Duitse bokbieren

Wat vind je echt niet lekker?

Grolsch bokbier en alles wat te zoet is zoals aangezoet kriekenbier

Leukste biercafé?

La Strada (tegenwoordig Eric's Bar) in Goes, zeker met de bierproverijen op de laatste zondag van de maand. Elke keer weer een feestje als Jan Passieux de bieren introduceert

Leuke bierervaring?

Peter van Urbanus heeft mij 18 jaar geleden overgehaald om naar een Deltabier festival te gaan met aansluitend een bruine bonenmaaltijd. Na veel biertjes op het festival werd het steeds gezelliger. Weer wat bijgekomen na de heerlijke bruine bonen bij Peter namen we nog een afzakkertje bij de Vrijbouter en was dit het begin van nog vele gezellige Deltabrouwersactiviteiten.

Wat mis je nog in de vereniging?

Niets behalve vrijgezelle vrouwen die van bier houden.

Wie wordt hierna geïnterviewd en wat wil je hem/haar vragen?

Rudi Dingemanse, wat vindt hij een lekker biertje?

Tot slot je volgende biertje?

Nog een eigen Red Ale gevolgd door een Duvel (8,5%) van brouwerij Moortgat en als slaapmutsje een Pater Poei St Bernardus 12.

Proost Marco !

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](mailto:info@vroone.nl)**

KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

APPELBEIGNETS

Ingrediënten

125 g bloem
1 mespunt zout
3 eieren
1½ el zonnebloemolie
125 ml bier (flesje 330 ml) Eigen smaak en erbij serveren.
Liefst een eigen gebrouwen biertje.
1 citroen
4 zoete en aromatische appels (bijv. pink lady)
3 tl gemalen kaneel



Bereiden:

Zeef de bloem boven een grote kom. Maak een kuiltje in het midden en doe hier 1 mespunt zout, 1 ei en de olie in. Roer van buiten naar binnen een paar keer door met een garde en voeg al roerend het bier toe. Dek de kom af met een schone theedoek en laat 1 uur rusten op een warme, tochtvrije plek. Verhit de olie in de frituurpan of ruime pan tot 180 °C. Controleer eventueel de temperatuur met de



keukenthermometer. Splits 2 eieren en klop de eiwitten stijf. Schep ze voorzichtig door het beslag. Pers de citroen uit. Schil de appels en verwijder het klokhuis met de appelboor. Snijd de appels elk in 5 gelijke plakken. Besprenkel ze met citroensap om verkleuring te voorkomen en bestrooi met de kaneel.

Haal de plakken appel door het beslag, laat uitlekken en doe in de frituurpan.

Frituur in porties in 5 min. goudbruin. Keer halverwege om.

Laat de beignets uitlekken op keukenpapier en bestrooi met poedersuiker. Serveer warm, lauwwarm of koud.

Heerlijk met oud en nieuw. Iedereen prettige feestdagen gewenst.

GEEN BIER ZONDER SCHUIM

John Simons

Zonder een dichte, riant en vaak romige schuimkraag zou het elan van bier een stuk minder groot zijn. Ook heeft de schuimkraag een belangrijk doel en kan daarom niet gemist worden; het schuim zorgt er namelijk voor dat het aanwezige koolzuur in het bier blijft en schuim beschermt bier tegen zuurstof zodat de smaak

behouden blijft. De schuimkraag bestaat ook uit kleine koolzuurbelletjes die de koolzuur vasthouden. En ja, er zit ook alcohol in het schuim van bier. Het schuim ontstaat namelijk pas nadat je bier in een glas schenkt.

Het kan niet genoeg worden beklemtoond dat bier geserveerd moet worden



volgens de regels van de kunst.

Onzorgvuldig uitgeschonken bieren in onvoldoende gereinigde en ontvette glazen zijn een schande voor de biercultuur. Maar elk bier is ook verschillend; het ene bier behoudt zijn schuimkraag, bij een ander wordt die zeer snel flinterdun. Door te variëren in de schenkhoopte en de stand van het glas kunnen we de schuimkraag die gevormd wordt beïnvloeden.

Hoe, en in welke volgorde moet je speciaalbieren dan uitschenken zodat je een mooi schuimend bier kan serveren? We gaan hierbij ervan uit dat het bier kwalitatief in orde is en dat het respectieve bierglas ook vakkundig is gereinigd. De randvoorwaarden zijn vervuld, en ook het glas is gekoeld en afhankelijk van het biertype al dan niet gedroogd.

Chemische samenstelling van bier:

Om een antwoord te vinden op onze vraag moeten we eerst de chemische samenstelling van het bier bekijken. Zes elementen bepalen hoe de schuimkraag wordt gevormd: het eiwitgehalte van het bier, de concentratie koolzuurgas, de bitterheid, de viscositeit, de aanwezigheid van ijzerionen in het brouwwater en het al dan niet gebruiken van stikstof.

De hoeveelheid hydrofobe of waterafstotende eiwitten in het bier moet voldoende groot zijn. Eiwitten zijn van nature aanwezig in granen, maar hun gehalte varieert volgens de gebruikte graansoort. Tarwe bevat meer eiwitten dan gerst en is bijgevolg schuimstabiel, wat je ook merkt bij witbieren. Enzymen dragen bij tot de omzetting van zetmeel in suikers die tijdens de gisting worden omgezet in alcohol en koolzuurgas. Bepaalde eiwitvarianten zijn gewenst en noodzakelijk voor bier, anderen zijn dat veel minder. Elke gerst- en moutvariant heeft zijn specifieke samenstelling en die gaat in een later stadium de schuimvorming beïnvloeden. Het koolzuurgasgehalte is eveneens bepalend. Heb je geen koolzuurgas, zoals in platte lambiek of foederbier, dan wordt er ook geen schuimkraag gevormd. Hoe grover de bellen in de schuimkraag, des te minder stabiel die zal zijn.

Hop!

De hoeveelheid bitterstoffen (hop!) draagt positief bij tot de schuimvorming. Weinig gehopt bier wekt slechts een kleine schuimkraag op. De viscositeit - zeg maar de stroperigheid, het mondgevoel of de volmondigheid - speelt ook een rol. Hoe zwaarder een bier, hoe meer mout werd gebruikt, en hoe volmoutiger het bier is hoe groter de basis om een goede schuimkraag te vormen.

Donkere, karamelmouthoudende bieren geven 5 tot 10 procent meer schuimstabiliteit; voor bieren die gekleurd worden met karamelstroop geldt dit niet. Als het brouwwater ijzerionen bevat - zoals bv de Oudenaardse bruine bieren- dan dragen die bij tot een meer stabiel schuim. Tot slot kan ook de binding met stikstof een rol spelen. Stikstofdruppeltjes zijn veel kleiner en vaster dan druppeltjes koolzuurgas en creëren een heel dichte schuimkraag. Guinness-stout wordt bijvoorbeeld getapt of geschonken met toevoeging van stikstof.

Hergisting op fles

Eigenlijk speelt er nog een zevende element mee, namelijk de hergisting op fles. Wanneer het respectieve bier met gistdepot koel en donker wordt bewaard, kan de nog aanwezige gist bijdragen tot de vorming van een fijne schuimkraag. Wanneer de flessen warm en licht worden bewaard, komen er bijkomende enzymen of eiwitten vrij die het schuim aantasten. Bier met hergisting op fles een dag verkeerd bewaren, kan al nefast zijn.

Bij champagne lost men dat probleem op door de flessen te kantelen (remuage), de gist te verzamelen in de flessenhals, aldaar te bevriezen en uit de fles te trekken (degorgement). De gist heeft zijn werk gedaan en wordt verwijderd om negatieve effecten te vermijden. Voor de champagnebieren of 'biere brut' wordt eenzelfde techniek toegepast; hun geringe bitterheid levert slechts een dunne schuimkraag op.

Samenspel van factoren

Daarmee komen we tot de essentie, namelijk het samenspel van uiteenlopende factoren: de gebruikte moutvarianten en hun hoeveelheden, de hopvarianten, het eventuele gistdepot, het koolzuurgasgehalte, het alcoholgehalte, de wijze van bewaring. Al die elementen werken onderling op elkaar in en bepalen hoe de natuurlijke schuimkraag wordt gevormd. Hoe lager het alcohol- en koolzuurgasgehalte, hoe geringer de schuimvorming. Brouwerijen kunnen echter wel schuimstabilisatoren aanwenden om de schuimvorming te bevorderen.

Vorm van het glas

Hoe kleiner de diameter van de bodem van het glas, hoe beter de schuimkraag wordt gevormd. Wanneer je bier uitschenkt in kelkglassen met een grote bodem, gaat het koolzuurgas verloren en wordt er veel minder schuim gevormd.

Brouwers (bv Duvel) 'corrigeren' dit vaak door het glas op de bodem in te krassen of te graveren. Het koolzuurgas blijft dan hangen aan de 'inkeping' en parelt lange tijd opwaarts. Bier oogt dan niet alleen sprankelend, het komt ook de schuimvorming en de schuimstabiliteit ten goede.

De opening van het glas beïnvloedt de schuimvorming eveneens. Een breed open glas houdt het schuim minder goed vast dan een glas dat bovenaan smaller is, lichtjes dicht neigt of dat na een bolle buik opvallend vernauwt. Bij breed open (kelk-)glazen zullen de aroma's veel sneller verdwijnen dan in vernauwde tulpglazen.



Dat zijn alvast de basisprincipes, maar de brouwer kan daarmee spelen in de receptuur van zijn bier. Trappisten- en abdijbieren - donker, blond en tripel - worden meestal geserveerd in een open kelk. Zij behouden hun mooie, dichte schuimkraag omdat het volmondige en volmoutige bieren zijn met een hoog eiwitgehalte, een mooie bitterheid en een hoog koolzuurgasgehalte. Zelfs uitgeschonken in een voor de respectieve biertijl minder gunstig glas vormen zij een mooie schuimkraag. In tulpglazen en licht vernauwende glazen vormt zich eveneens een mooie schuimkraag.

Omgekeerd behouden sterke blonde bieren hun anders riante schuimkraag moeilijk in een open keltglas. Hun moutgehalte of volmondigheid ligt immers een stuk lager. Extra hoppigheid compenseert dat dan weer voor een stuk.

Kleine proef- en degustatieglazen zijn ideaal op voorwaarde dat je een 33 cl-bier verdeelt over twee glaasjes. Het bier houdt dan mooi zijn temperatuur en zijn schuimkraag binnen de tijdspanne dat je het degusteert. Open pas nadien een tweede flesje en verdeel het opnieuw; zo heeft elkeen naar volume een perfect glas speciaal bier, weliswaar verspreid over twee 'shiften'. Fantasie-glazen in de vorm van hoorns, laarzen, zandlopers of wat dan ook fnuiken de normale, natuurlijke schuimvorming. Stenen bierpotten en -kelken zijn evenmin aan te raden omdat je niet ziet hoeveel schuim er wordt gevormd.

En verder nog een andere belangrijke tip, die ik overigens omwille van tijd ook niet altijd opvolg: stop je bierglazen niet in de vaatwasmachine of in een sop met afwasmiddel. Ook dit laat de schuimkraag snel verdwijnen. De beste manier is door lauwwarm water te nemen en het glas gewoon met je handen uit te spoelen, een schone theedoek pakken en de kast weer in.



Niet doen

Een aantal, soms vrij courante handelingen kan je beter nalaten want zij breken de schuimvorming af. Schenk de fles bijvoorbeeld nooit halfleeg; wanneer de klant nadien bijschenkt, is de kans reëel dat alle gistdepot in zijn glas zit voor hij of zij het goed en wel beseft. Schenk de fles uit in één beweging, of laat het gistdepot achter. Vraag de klant vooraf of hij zijn bier met of zonder gistdepot wil. Schenk nooit gelijktijdig twee flesjes uit door beide flesjes in een hand te nemen en de inhoud te verdelen over twee glazen. Dit komt zelden goed.

Raad je klanten zoveel mogelijk af om eerst wat nootjes, chips, worst of kaas te knabbelen alvorens het bier te proeven. Ook lipstick en lippenbalsems zijn wat dat betreft een ramp; de vetsporen die achter blijven op je lippen, tasten de schuimvorming aan zodra je het glas aan je lippen brengt. Vet is de grootste vijand van de schuimkraag. Daarom hangen we bierglazen ook niet ondersteboven nabij espressomachines, het doorgeefluik waarlangs de warme maaltijden passeren, enz. Kan je de glazen niet elders opbergen, dan moet je ze voor elk gebruik opnieuw reinigen.

Glas

Algemeen wordt aangenomen dat voor een goede schuimhoudbaarheid de schuimkraag gedurende ten minste drie minuten op het bier moet blijven staan voordat het sterk begint in te vallen. Een dergelijke tijdsperiode geeft de uitbater van een café voldoende gelegenheid een goed uitziend bier aan de drinker aan te bieden. Daarna dient op het bier een kleine fijne schuimlaag te blijven totdat de laatste slok gedronken wordt. In de praktijk betekent dit tussen de 10 en 30 minuten afhankelijk van de schenktemperatuur, de vorm en grootte van het glas, het biertype en uiteraard de grootte van de dorst.

Proost! (Dit is een gemodificeerde versie van een artikel dat eerder is verschenen in 'Het Bierviltje')

GOUDEN CAROLUS INDULGENCE IN DE PRIJZEN

Tijdens de bier en whiskey-avond van februari hebben we de Gouden Carolus Indulgence geproefd, velen vonden dit een van de betere bieren. Dit bier heeft een prijs gewonnen voor het beste bier. Goud voor Brouwerij Het Anker op de World Beer Awards 2016. Gouden Carolus Indulgence bekroond tot één van 's werelds beste bieren!

Brouwerij Het Anker uit Mechelen valt opnieuw in de prijzen op de prestigieuze "World Beer Awards". "Gouden Carolus Indulgence 2015 – Whisky Infused" werd verkozen tot "World's Best Spirit Flavoured Beer". Gouden Carolus Indulgence is een serie gelimiteerde bieren, die jaarlijks met wisselende inhoud worden uitgebracht. 'Whisky Infused' was het eerste bier dat onder dit label werd geproduceerd en was meteen een schot in de roos. Bij deze uitgave werd Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt whisky uit een selectie Anker vaten. Het resultaat was een uniek bier: krachtig en volmondig met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade.



De editie Gouden Carolus Indulgence van 2016 heet "Cuvée Sauvage" en werd eerder deze maand gelanceerd tijdens het Belgian Beer Weekend. Voor deze tweede smaakexpressie werd Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Rood versneden met 2 en 3 jaar oude Lambiek van Brouwerij Boon (Lembeek). Het resultaat wordt opnieuw erg gesmaakt bij de bierliefhebbers: de Lambiek zorgt voor een aangenaam fris-zure toets in het bier.

Op Belgisch niveau waren er ook mooie bekroningen weggelegd voor Gouden Carolus Tripel (Belgian Style Tripel - Gold Medal), Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Rood (Belgian Style Strong - Gold Medal) en Maneblusser (Belgian Style Blonde – Silver Medal).

Over Brouwerij Het Anker

Brouwerij Het Anker is een familiebrouwerij die al vijf generaties lang bier brouwt in het Groot Begijnhof van Mechelen, dat deel uitmaakt van het door UNESCO erkende werelderfgoed. Op deze site wordt al sinds de middeleeuwen (1471) bier gebrouwen. Keizer Karel V, die in Mechelen opgroeide, liet zijn lievelingsbier zelfs tot in Spanje leveren. Om hem te eren kreeg het bier de naam "Gouden Carolus", naar de gouden muntstukken die onder zijn bewind werden geslagen. De meermaals bekroonde speciaalbieren worden ook vandaag nog gebrouwen in de authentieke brouwzaal met koperen ketels.

Voor meer info over de World Beer Awards, zie www.worldbeerawards.com

PINT HORECALABEL

Het horecalabel werd eind 2016 in het leven geroepen om de betere speciaalbier cafés in Nederland te onderscheiden en makkelijk te herkennen. Het initiatief voor het horecalabel werd genomen omdat PINT zich sterk wil maken voor de promotie en bescherming van de Nederlandse biercultuur en voor eerlijke en juiste informatie naar de consumenten. De cafés werden genomineerd door leden van PINT via de website.

Naast de voorwaarde dat er een goede selectie bieren (van tap en fles) geschonken wordt, werden de ondernemingen door onze leden ook gewaardeerd op onderdelen als kennis van zaken, gastvrijheid, hygiëne; prijs/kwaliteitverhouding, bier-spijs combinatie mogelijkheden, maar bijvoorbeeld ook de overige producten op de kaart. De horecalabels zijn in principe twee jaar geldig en worden ingedeeld in een Gouden, een Zilveren en een Bronzen label.

Breda Boterhal
Breda De Kleine Wereld
Goes La Strada
Middelburg De Vliegende Hollander
Zierikzee Café de Gekroonde Suikerbiet
Zundert Den Hoek
Breda Aogse Mart
Kamperland Emelisse
Middelburg Braai Tapperij De Mug
Middelburg Jazz-café Desafinado
Roosendaal De Sjoes
Steenbergen Z'Onder Zeil
Zevenbergen De Bakkerij
Breda Moeke

Gouden Label
Gouden Label
Gouden Label
Gouden Label
Gouden Label
Gouden Label
Zilveren Label
Zilveren Label
Zilveren Label
Zilveren Label
Zilveren Label
Zilveren Label
Zilveren Label
Zilveren Label
Bronzen Label





**WINTER
BIERFESTIVAL**
I.S.M. BIERCAFEMIDDELBURG.NL

**VRIJDAG 16 DECEMBER
ZATERDAG 17 DECEMBER
GRAANBEURS DAMPLEIN**

BINNENKORT START KAARTVERKOOP

Middelburg Winterstad



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

tickets via:
www.kerstbierfestival.be
zaterdagavond na 18 u. geen ticket vereist!

Heuvelhal
Essen (B)
Kapelstraat 7

17 en 18 december 2016

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

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



Genieten van het moment

World of Drinks
Krabbendijke

Proeverijen • Groot assortiment • Bezorgservice

Dorpsstraat 84-C
4413 CE Krabbendijke
tel. 0113 745 045
www.worldofdrinks.com



**verkoop-onderdelen-
onderhoud-verhuur**

*Flexibele oplossingen voor al uw
wensen, hoe kunnen wij u van
dienst zijn?*

Noordlandseweg 11
4451 RM Heinkenszand
T+31 113 56 56 56
F+31 113 56 56 57
www.canuck.nl



De Mug

*Uitstekend in bieren
en keukengebrouw*

Braai-Tapperij-Restaurant

Vlasmarkt 54-56 4331 PG Middelburg

0118 614851

e-mail braaitapperij@demug.nl

www.demug.nl



ALLIANTIE-VAN-BIER-TAPPERIJEN

Iedere maand een uniek bier



**VOOR LEKKERE
SNACKS
IN BIERBESLAG!**



5 Soorten bier op de tap.

Ruim 50 soorten bier uit de fles!

Bierproeverijen!

..Iedere laatste zondag van de maand.

Sint Jacobstraat 48

4461BB Goes

0113-212669

info@ericsbar.nl



CAFÉ BAARENDS

voor sport en bierliefhebbers

VOORSTAD 17- 19

4461 KK GOES

TEL: 0113 21 59 60



emelisse

BROUWERIJ & GRAND CAFÉ

De volgende bieren zijn op de tap.

Pils, Dubbel, Blond,
Winterbier, Double IPA en
Imperial Russian stout.

**Tegen inlevering van deze ingevulde advertentie, krijgen
Deltabrouwers het 2^e glas Emelisse bier gratis.**

Om je op de hoogte te houden van de ontwikkelingen van ons bier:

Naam: _____

Email adres: _____

Bierbrouwerij Emelisse - Nieuweweg 7 - Kamperland - 0113-370262 www.emelisse.nl-brouwerij@zeelandnet.nl