

NUCHTER BEKEKEN

UITGAVE VAN 'BEYERD BIERGILDE BREDA' - THUIS IN CAFÉ DE BEYERD

April 2016



**Ontwikkelen ... of ontsporen in bierland
Brabantse brouwers beproeven geluk in Ethiopië
Getapt of geflest revisited**

BEYERD BIERGILDE BREDA

Nuchter Bekeken, 20e jaargang, nummer 2

Colofon:Nuchter Bekeken is een uitgave van "Beyerd Biergilde Breda".

Redactie: Hans Meijvis, Jac van Peer en Marco van Schaik

Email-adres: redactie.nuchter.bekeken@gmail.com

Adverteerders: Albers Bouw, Dorpsbrouwerij de Pimpelmeesch,
Bredero Gezondheidscentrum en Autobedrijf Goos

Uiterste datum inleveren kopij volgend nummer: 17 september 2016

Inhoud:

| | |
|--|----|
| Woordje van de voorzitter | 3 |
| Redactioneel | 4 |
| Ontwikkelen... of ontsporen in bierland | 5 |
| Bierkalender..... | 7 |
| 30 jaar La Chouffe van het vat in Nederland | 8 |
| Brabantse brouwers beproeven geluk in Ethiopië | 9 |
| Internationaal biernieuws | 11 |
| Boekbespreking | 15 |
| Biercuisine | 16 |
| Getapt of geflest revisited | 17 |
| De koelkast van..... | 18 |

Beyerd Biergilde Breda:

Bestuur: Cora van Peer, Jaap van Pruijssen, Lolita Goos, Mikel de Jongh en Corné Bruininckx

Contributie Leden: € 40, Rek.nr: NL74INGB0006263821 t.n.v. Beyerd Biergilde Breda

Voor informatie over het Biergilde kunt u zich wenden tot het secretariaat, bereikbaar via e-mail: secretariaat.beyerdbiergilde@gmail.com

Thuis in Café Restaurant Brouwerij De Beyerd, Boschstraat 26, 4811 GH Breda, of virtueel te bezoeken op: www.beyerd.nl via de buttons [sitemap/diversen/beyerd biergilde](#)

Woordje van de voorzitter

Om dit stukje te schrijven moet ik inspiratie opdoen. De redactie heeft me vooraf verteld dat deze uitgave een jubileum nummer gaat worden. Vandaar dat ik de map van Aad van Bruggen er bij pak. Wat schetst mijn verbazing: Hettie schreef haar eerste stukje na 2 jaar voorzitterschap en ze beloofde dat voortaan in iedere NB te doen. Volgens mij is haar dat ook gelukt.

Ik blader wat verder en lees wat in het Huishoudelijk Reglement van Bierproevergilde "de Smaakpapillen". Dit heeft meteen mijn aandacht, want er zitten mooie punten bij die ik jullie niet wil onthouden!

Artikel 2: De leden zijn verplicht adreswijzigingen zo spoedig mogelijk aan de secretaris door te geven! Dit artikel mag blijven, zo weten Bianca en ik ook waar we naar toe moeten fietsen voor 'De koelkast van ..'. Voor onze nieuwe Secretaris Lolita en Penningmeester Jaap zal het handig zijn als ook het e-mailadres correct wordt doorgeven.

Artikel 5, en die kennen de meesten onder ons nog wel: Aspirant-leden moeten door twee bestaande leden van het Gilde worden voorgedragen bij het bestuur! Dit artikel voeren we de laatste jaren niet meer omdat we blij zijn met alle leden die geïnteresseerd zijn in bier. Toen het reglement opgesteld werd was er waarschijnlijk een ledenstop en dat is nu niet het geval. Maar we kun-

nen er altijd op terug komen natuurlijk als het nodig is.

De telefoon gaat! Jac: 'Het jubileumnummer komt in januari 2017, 20 jaar na het eerste nummer'. Nou, dan omschakelen naar de bieractiviteiten van nu. Als dit nummer verschijnt hebben we het Bredaas kampioenschap achter de rug en ik ben benieuwd wie er dit jaar naar het NK gaat op 21 mei tijdens de week van het Nederlands Bier! Eric Visser gaat zijn titel verdedigen en hoopt voor de 3e keer op rij kampioen te worden. Succes Eric en ?? Ik wens jullie namens het gilde veel succes en hoop dat jullie ervan genieten en terugkomen met de titel.



In de week van het Nederlands bier op woensdag 25 mei hebben we een extra biergilde-avond. Dan we gaan het lekkerste bier kiezen van de hobbybrouwers van Brouwgilde Breda waar ook een aantal leden van ons gilde lid van zijn. Bierproevers en brouwers, de ideale combinatie voor een gezellig en leerzame avond.

Cora

Redactioneel, 20 jaar Nuchter Bekeken

Beste leden van het Beyerd Biergilde. Het Beyerd biernieuws vloeit al heel wat jaren uit de pen van vele enthousiaste leden die jullie op de hoogte willen houden van de nukkens en veranderingen in de bierwereld.

Afgelopen weken hebben we, met jullie, ons voorbereidt om deze uitgave zeer speciaal te maken, namelijk een 20 jarig jubileum nummer. Echter na wat speurwerk hebben we het echte eerste num-

mer van de Nuchter Bekeken weten te achterhalen.

En wat denk je, 2016 is helemaal niet het jubileum jaar. de redactie heeft zich vergist, omdat we een proefnummer van november 2016 in de hand hadden. Om het echte jubileum jaar 2017 te eren schuiven we ons jubileum nummer een aantal maanden vooruit.

Dus dit keer geen speciale editie van onze Nuchter Bekeken.

NUCHTER BEKEKEN

Officieel bulletin van Bierproeversgilde De Smaakpapillen
Verschijnt 4x per jaar 1e Jaargang no. 1, januari 1997

VAN DE VOORZITTER

De jaarwisseling is het moment waarin we goede voornemens maken.

U kent ze wel in vele varianten: minder roken, meer bewegen, een nieuwe cursus, afvallen.

Het is een hele kunst je eraan te houden. Niet voor niks wordt het het plaveisel op de weg naar de hel genoemd.

Ik heb me voorgenomen om in 1997 alle 250 bieren genoemd in het nieuwste boekje van Peter Crombecq te proeven, ik ben goed begonnen de eerste, Aarschots Bruin, heb ik al gehad en daar is het niet bij gebleven.

1997 is een belangrijk jaar voor ons gilde. We worden een echte vereniging met statuten en huishoudelijk reglement.

We vieren ook ons 5 jarig bestaan. In de afgelopen 5 jaar is er een voortreffelijke basis gelegd voor een gezonde vereniging. Dankzij Piet, Han en Leo. En dankzij de vele anderen die betrokken zijn geweest bij het laten groeien en bloeien van ons gilde. Ik noem de commissie Bierproefpanel, Loek, Adrian, Rien, Kees Koevoets en Kees Roozen. Dit paneel is bij de tijd met z'n computerbesturing, het is iets unieks.

Ontwikkelen ... of ontsporen in bierland ... ?

Twintig jaar "Nuchter Bekeken" leidde tot een terugblik naar de begintijd van ons gilde. Een mooie gelegenheid om ook in een ander opzicht naar die tijd te kijken. Bijvoorbeeld naar het assortiment: biersoorten en stijlen en de veranderingen daarin. In die begintijd overheerste België in het aanbod; speciaal bier kwam vooral uit die richting, en een klein beetje ook uit eigen land: in Berkel-Enschot en Arcen was men toen ook al druk bezig.

Nederland was het pilsland met maar weinig brouwerijen die hadden kunnen overleven. Voor speciaal bier moest je de zuidgrens over, iets wat ons aller Piet als een der eersten, zo niet als eerste, deed. Daar waren er ook veel meer brouwerijen over gebleven.

Ondertussen zijn die verhoudingen op zijn kop gezet: Nederland heeft nu meer geregistreerde brouwerijen dan België! Onze burens zijn veelal traditioneel blijven brouwen; beproefde, succesvolle, recepten gooi je ook niet zomaar over boord... Al die nieuwe brouwerijen hebben geen (bal)last van het verleden; er wordt dan ook druk geëxperimenteerd en dat is een loffelijk streven. Qua vernieuwing steken we waarschijnlijk boven de Belgische brouwers uit.

Bepaalde stijlen werden ineens populair; indertijd was dat het

witbier, nu is IPA de hype. Lang geleden kon je nog wel een pale ale krijgen, maar de vraag om een India pale ale leverde rollende ogen op.

Ik vraag me af of we niet aan het doorschieten zijn; er zijn al festivals geweest waar IPA de boventoon voerde. Sterker nog, het lijkt erop of er een competitie is uitgeschreven: wie brouwt de meest extreme, extravagante IPA ?



Het kan niet bitter genoeg zijn, er worden bijzondere Amerikaanse hopsoorten met onwaarschijnlijk hoge gehalten alfazuur gebruikt. Men experimenteert met processen om de bitterheid zo hoog mogelijk op te voeren, dry hopping etc.

Intussen zien we dat brouwers van naam, wat zwaarder gehopte bieren in hun program opnemen, m.a.w. zij liften een beetje mee op de nieuwe trend.

Een andere rage is het lageren op houten vaten. Dat is niets nieuws:

Rodenbach en diverse geuzebrouwers doen dat al heel lang. Dat kan een verrijking zijn voor de smaak van het bier. Zo herinner ik me nog het gilde-bezoek aan Bush bier in Pipaix waar we een van hun zwaardere bieren te proeven kregen. Dat bier was een tijd gelagerd op vaten waarin tevoren een ander geestrijk vocht had gezeten. En dat was heel lekker !



Intussen gaat men daar heel ver in; het lijkt er op dat je zonder "oak-aged" in het assortiment niet meer meetelt. Soms worden er (eiken) houtsnippers in de lagertank gedaan om toch vooral dit specifiek aroma op te kunnen nemen. Ik heb het al meegemaakt dat er stukjes hout in mijn glas terecht waren gekomen. Daar moet je de volgende dag wel een eikenhouten kop van krijgen...

Tijdens gilde-avonden afgelopen jaar hebben enkele jonge brouwers kunnen vertellen, en laten proeven van hun producten. Het was heel leuk om hun enthousiasme te horen en hoe ze vernieuwend bezig zijn. Tegelijkertijd heb ik het gevoel dat er behoorlijk doorgeschoten wordt.

Het was soms meer apart, bijzonder, dan lekker. Een aantal proefglaasjes heb ik na één slok gelaten voor wat het was. Zij zijn er dan ook niet in geslaagd om veranderingen aan te brengen in mijn lijst van favoriete bieren. Sterker nog: met IPA, ik ben er klaar mee...

Smaken zijn natuurlijk verschillend, logisch anders hoefde er maar één soort bier meer gemaakt te worden, dat zou meneer F. Heineken best willen.

Toen ik nog zelf brouwde was mijn idee, dat als de proever direct kon zeggen: "dit ingrediënt zit er in", dan heb je het niet goed gedaan. Je moet daar subtiel mee omgaan. Ik was dan ook voorzichtig met gebruik van koriander, sinaasappelschil of zoethout. Deze terughoudendheid zie ik bij veel huidige brouwers niet meer. Heden ten dage schrikt men niet terug van de meest zonderlinge toevoegingen in de brouwketel. Overdrijven is ook een kunst. Wat zal er over 10, 20 jaar nog over zijn van al die instappers en hun voortvarende gedachten?

Zie ik dit alleen zo ?
Of denk ik te traditioneel ?
Of ben ik (echt) oud aan het worden ?
Of is dit een onderwerp voor een discussie(avond) ?

In afwachting van jullie reacties,
Groeten van **Jan van Doesburg**

Bierkalender

- Vrijdag 22 april **Excursie** Bijeenkomst Beyerd Biergilde Breda
- Zaterdag 23 en
zondag 24 april **.Zyθος Bier Festival**, Brabant, Leuven.
Een 100-tal stands met brouwers of bierfirma's.
www.zbf.be
- Zondag 1 mei **Nederlands Speciaalbier Festival**,
verhuist naar de Parade in Den Bosch.
- Zondag 15 mei Pinkster BIER **fietstocht**
- Zondag 22 mei **Beyerd Bier festival**
- Woensdag 25 mei **Bijeenkomst Beyerd Biergilde Breda**
Week van het Nederlandse bier
- Donderdag 19
tot en met 29 mei 5e editie **Week van het Nederlandse Bier**
www.weekvanhetnederlandsebieer.nl
- Zaterdag 28 mei
en 29 mei Weekend der **Spontane Gisting**
<http://www.bierpallietters.be/weekend>
- Vrijdag 3
en zaterdag 4 juni Bierfestival de **24 uurs van Maastricht**
- Zondag 12 juni **Zomerbiervaart** Leiden | € 34,50
<http://www.zomerbiervaart.nl>
- Zondag 03 juli **Speciaal Biermatinee** Zuid-Nederland
Oisterwijk op De Lind, hele dag | Gratis
- Zondag 18 september **Beer & Boots festival** Waalwijk
<https://www.facebook.com/events/1033857020008181/>



30 jaar La Chouffe van het vat in Nederland



“In al die jaren ben ik bevriend gebleven met d’n Piet (de Jongh) en veel gasten van De Beyerd die zich hebben ingezet om La Chouffe te promoten”, aldus Chris Bauweraerts tijdens een informeel samenzijn in café De Beyerd in Breda.

Tijdens dit samenzijn werden herinneringen opgehaald aan de eerste La Chouffe van het vat, die in De Beyerd is getapt. Van hieruit begon de verovering van vele tappunten in de Nederlandse horeca en steeg de populariteit van dit bier naar grote hoogten.

Vóór dit memorabele moment was Chris al een graag geziene gast, die na het werk bij zijn voormalige werkgever regelmatig een pint kwam drinken in De Beyerd.

Vol trots kondigde hij toen de start van een kleine brouwerij in Achouffe aan en nodigde gasten uit een bezoekje te brengen. De rest van het verhaal is gauw verteld of na te lezen in Chris zijn publicatie ‘My Chouffe Story’ uit 2012.

Han Hidalgo

Brabantse brouwers beproeven geluk in Ethiopië

Sinds juli brouwt Bavaria ook bier in Ethiopië: Habesha-bier. Het is niet het eerste buitenlandse avontuur van de Brabantse bierbrouwer, maar wel een van de spannendste. Extra bijzonderheid: achtduizend Ethiopische boeren zijn aandeelhouder.



Habesha is een fris en fruitig bier, iets minder bitter, een speciale gistsoort en 5 procent alcohol. In Brabant zijn ze ervan overtuigd dat het Afrikaanse gerstenat alles in zich heeft om een hit te worden in het thuisland. De nieuwe brouwerij staat in het hart van een groei-markt. Net als de andere westerse brouwerijen - Heineken streek eveneens neer in Oost-Afrika - wil ook Bavaria profiteren van het enorme groeipotentieel van Afrika.

Voor de Afrikaanse middenklasse kan het zich tegenwoordig permitteren om hun zelfgemaakte, inheemse brouwsels te verruilen voor bier uit een flesje. Potentiële bierdrinkers zijn er genoeg: per hoofd van de Ethiopische bevolking drinken de ruim negentig miljoen zielen

nu 4 à 5 liter bier per jaar. Ter vergelijking: in Nederland is dat 70 liter bier per hoofd van de bevolking.

De eerste contacten tussen Habesha en Bavaria dateren van zo'n 4 jaar geleden, toen een Nederlandse exportmanager door Ethiopië reisde. Hij stuitte op een bont gezelschap van achtduizend lokale boeren met een gezamenlijke droom: een eigen brouwerij. Er was echter één obstakel: van de techniek van bierbrouwen hadden ze absoluut geen kaas gegeten.

Bruist

Twee keer reisde een delegatie uit Brabant af naar het Afrikaanse land. De indrukken waren overweldigend. „Ethiopië bruist. Overal wordt gebouwd. Het land maakt een enorme ontwikkeling door," stelt Stijn Swinkels, directielid nieuwe markten bij Bavaria. „In 2030 staat Ethiopië in de top-10 van landen met de meeste inwoners. Het is een van de weinige landen in Afrika waar op serieuze schaal graan wordt verbouwd, verder veel landbouw en het heeft een waanzinnige historie.

Bovendien: in Ethiopië (en Egypte) is de biercultuur ontstaan.'

De passie en missie van de achtduizend aandeelhouders maakten nog de meeste indruk op Bavaria.

„Iedereen die we in Ethiopië spraken, was op de hoogte van de plannen voor een eigen brouwerij. Habesha was al bekend voordat de brouwerij er stond.”

Met een tiental lokale initiatiefnemers werden eerst intensieve gesprekken gevoerd, en uiteindelijk ook zaken gedaan. De investering in de brouwerij in de stad Debre Birhan, zo'n 120 kilometer van de hoofdstad Addis Ababa, vergde 50 miljoen euro. Bavaria is voor 60 procent eigenaar van Habesha.

In de Habesha-brouwerij helpt een handvol mensen van Bavaria de lokale bevolking bij het brouwproces. Een ervaren Nigeriaan en twee jonge Ethiopiërs delen de lakens uit. In de brouwerij werken 116 mensen. Op kantoor zitten 95 man en die doen ook de distributie. De bierproductie moet op jaarbasis ruim 300.000 hectoliter gaan bedragen.



'Cold Gold', staat er onderaan het zwartgoude etiket met daarboven het gezicht van Lucy, een Ethiopische die wegkijkt. 'Koud goud'. Swinkels: „Dat verwijst naar een aloude traditie.” Hij toont lokale, bombastische reclamevideo's over Habesha. Veel goud in beeld én met medewerkers van de brouwerij, geen acteurs.

Bij Bavaria in Lieshout staat overigens een heel team paraat voor Habesha. Dit team bewaakt de kwaliteit van het bier, het onderhoud en de aanvoer.

Stijn Swinkels was in oktober voor het laatst bij Habesha. Er is een periode geweest dat hij één of twee keer per maand naar Ethiopië afreisde. „Het voelt raar dat ik er al zo lang niet ben geweest. Ik moet het loslaten. Je denkt dat je nodig bent, maar dat is niet zo. Het is nu aan het lokale management.”

In januari gaat Swinkels terug. Dan komen ook lokale commissarissen bijeen. „Dat zijn lange gesprekken, we steken er veel tijd in om elkaar te begrijpen.”

**uit het AD
17 december 2015**

Internationaal biernieuws

Man brouwt bier in zijn buik

Een Amerikaan die zich op de eerste hulp van een Texaans ziekenhuis meldde, omdat hij zich duizelig voelde, bleek na een ademtest 3,7 promille alcohol in het bloed te hebben.

Vreemd genoeg beweerde de 61-jarige patiënt dat hij die dag geen druppel alcohol had gedronken.



De zestiger, een fervent amateur-brouwer, werd 24 uur in het ziekenhuis opgenomen ter observatie. Hij werd verzocht zich aan zijn dagelijkse eet- en drankpatroon te houden. Opvallend was dat de man een voorkeur had voor voedsel dat rijk is aan koolhydraten.

Gedurende de observatieperiode werd op gezette tijden bloed afgenomen bij de patiënt. Op een gegeven moment had hij 1,2 promille alcohol in het bloed zonder dat hij aan de fles had gezeten. De artsen konden niet anders dan concluderen dat de man aan het 'zelfbrouwsyndroom' lijdt. Hij blijkt een teveel aan brouwersgist in zijn lichaam te hebben waardoor zijn ingewanden

functioneren als een brouwerij.

Duvel Tripel Hop: zes smaken, één winnaar

Na 6 edities van vernieuwend brouwen en nieuwe Tripel Hop smaken creëren, is voor Duvel de tijd aangebroken om naar jullie, de fans, te luisteren. De brouwerij lanceert daarom de ultieme 'proef': een blind tasting kit met daarin de zes ooit gebrouwen Duvel Tripel Hop edities, onherkenbaar gemaakt voor een eerlijke en pure smaakbeleving. Proef, stem en beslis mee welke Duvel Tripel Hop permanent beschikbaar zal zijn vanaf 2017.

Proeven doen we met al onze zintuigen. Eigenlijk proeven we zelfs met nog meer dan onze zintuigen alleen, want ook de verwachtingen die we van een product hebben als we bijvoorbeeld het etiket zien, beïnvloeden onze smaak.



In het Duvel Tripel Hop Tasting Kit wachten zes Duvel Tripel Hop brouwsels je op en om de proefervaring nog specialer te maken zijn de onderlinge flesjes onherkenbaar gemaakt. Blind tasting pur sang!

Aan jou om de zes variëteiten te proeven en je smaakbevindingen zorgvuldig neer te schrijven met het zwarte Duvelpotlood in de kit. Na de tasting onthult de bijgevoegde tasing leaflet welke fles welke hop bevat. Welke geniet je voorkeur? Breng je stem online uit op www.duveltripelhop.be. De grootste favoriet wordt vanaf 2017 permanent gebrouwen. PROEF & STEM op www.duveltripelhop.be. Stemmen kan tot 1 juni 2016.

Guinness, 2 x nieuw



Meer dan ooit kiezen consumenten bewust voor authentieke en artisanale producten. Ambachtelijke, karaktervolle producten met een verleden, die met liefde en zorg werden gecreëerd. Laat dat nu net zijn waar het bij Guinness om gaat!

Gedreven door 256 jaar expertise voorzag Guinness twee traditionele smaakpaletten van een hedendaagse twist. Vol trots stelt de befaamde Ierse brouwerij haar nieuwe telgen voor: Dublin Porter en West Indies Porter.

Bij het nakijken van de archieven uit 1796 zijn de Guinnessbrouwers op de eerste sporen van het zachte en smaakvolle bier Dublin Porter gestoten. De drank zorgt – met een toets van mout en karamel – voor een totale smaakbeleving en doet bij elke slok je smaakpapillen verlangen naar meer. Het bier heeft een alcoholpercentage van 3,8%.

De West Indies Porter is een zacht bier van hoge en complexe gisting en werd verrijkt met aroma's van karamel en chocolade. Bij het proeven van het bier – waarvan het originele recept dateert uit 1801 – waant men zich terug in de tijd van mariniers en avonturiers die begin de 19de eeuw de azuurblauwe wateren van de Caraïben bevoeren. Het bier heeft een alcoholpercentage van 6%.

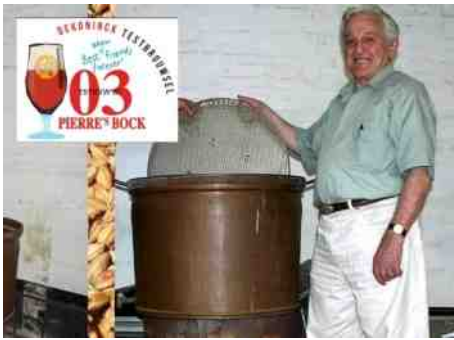


3de testbrouwsel De Koninck

Deze keer zaten de brouwers met lentekriebels en ze besloten een bock biertje te brouwen. En niet zo maar eentje! Pierre's Bock is een eerbetoon aan een unieke man met een groot brouwershart én een ode

aan vriendschappen die ontstaan rond de brouwketel.

Pierre Celis was een bierlegende van België tot in Amerika. Toen hij midden jaar '70 zonder gist zat, schoten de brouwers van De Koninck hem te hulp. En zo gistte er iets moois! Niet alleen in de vaten, maar ook tussen de brouwers. Deze vriendschap wordt nu bezegeld met een uniek bockbier.



Pierre's Bock is gebaseerd op een recept dat Pierre enkele jaren voor zijn dood schonk aan de brouwmeester van De Koninck. Met dit recept gingen de brouwers nu aan de slag en vanaf 3 maart kan iedereen in België en Nederland proeven van een fris bockbier. Met zijn fruitige smaak en alcoholpercentage van 7% is het een vlot doordrinkbaar bockbier geworden, waar je het hele jaar door van geniet. De Kent Goldings-hop geeft het bier zijn milde bitterheid: een verfrissende ervaring.

Geen monniken, geen abdij

Een Amerikaanse bierdrinker sleept AB Inbev voor de rechter nadat hij Leffe had gekocht. Henry Vasquez, een oogarts uit Miami, stelt dat hij misleid werd. Hij geloofde immers dat Leffe door monniken werd gebrouwen in een Belgische abdij, maar het bier komt in werkelijkheid uit een fabriek waar ook Stella Artois wordt gebrouwen. Vasquez voert aan dat de opschriften op de verpakking van het bier misleidend zijn en dat hij dus te veel betaalde voor zijn Leffe bruin en blond. De afbeelding van de klokkentoren van een abdij op het label vindt hij ook misleidend.

Abdij vernield in 1794

De bierliefhebber voert aan dat Leffe, in tegenstelling tot andere Belgische bieren zoals Chimay, niet in een abdij wordt gebrouwen. De



abdij van Leffe, zo snorde de Amerikaan op, werd immers in 1794 vernield.

Vasquez vindt het niet kunnen dat het etiket op zijn Leffe niet vermeldt

dat het bier wordt gebrouwen in Leuven, in dezelfde brouwerij als



Stella Artois die een capaciteit van 9 miljoen hectoliter per jaar heeft.

Niet ambachtelijk

"Hun marketing prijst Leffe aan als een speciaal ambachtelijk bier", stelt zijn advocate Natalie Rico. "Klanten denken dat ze een kwaliteitsproduct met een beperkte kwantiteit kopen en dat is niet het geval". Met de rechtszaak wil Vasquez de deur openzetten voor een collectieve aanklacht door consumenten over heel de VS die de voorbije vier jaar Leffe hebben gekocht. Hij hoopt op een schadevergoeding en een formele verklaring van AB Inbev dat Leffe niet in een abdij door monniken wordt gebrouwen.

Christine Celis start fondsenwerving

Christine Celis start een fondsenwerving in de VS om de Hoegaardse brouwinstallatie van haar vader, Pierre, opnieuw in bedrijf te nemen: Flemish Fox Brewery in Austin (Texas).

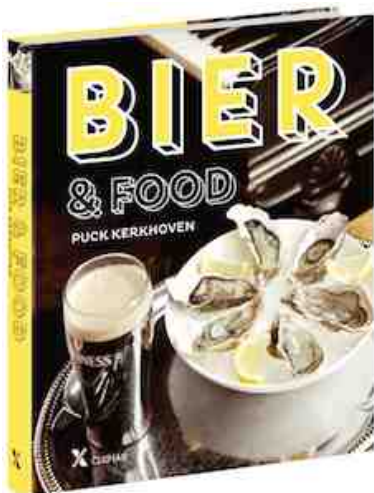
Flemish Fox Brewery and Craftworks wordt de jongste brouwerij in Austin, gesticht door Christine Celis met haar dochter Daytona. De familie verhuisde de originele eerste brouwinstallatie van Pierre van de Vroentestraat naar Austin. Ze wil er het originele Hoegaarden witbier opnieuw brouwen.

Er wordt een fondsenwerving opgezet, om historisch materiaal en techniek te behouden. Daarbij wordt herinnerd aan de Hoegaardse traditie sinds 1445 met de te loorgang van brouwerij Louis Tomsin in 1955 en de eerste proeven ten huize van Celis in 1975. Elke aandeelhouder van tweehonderd dollar wordt uitgenodigd om zelf te brouwen in Austin. Het project zal 450.000 dollar kosten.



Boekbespreking "Bier & Food"

De weg naar het combineren in 11 stappen. "Drink hierbij een romig zachte, nachtzwart maar toch verrassend lichte Guinness. Ervaar het koele zilt van de zee tegenover dit aardse, melkzoete genot. Drink als alternatief een vergelijkbare Engelse stout", aldus culinair journalist Puck Kerkhoven. Zo'n duidelijk omschreven aanbeveling geeft zij ook bij de overige 16 recepten in haar nieuwste publicatie 'Bier & Food'.



Haar advies luidt: leer van geslaagde combinaties en benut de ruimte voor eigen creativiteit (p.26). Geslaagde combinaties die velen zullen herkennen zijn bijvoorbeeld wienerschnitzel met Weizen, zilte oesters met Guinness,

gestoofd konijn met pruimen en bruin bier (dubbel) en zoete porter met chocolade. De weg voert de lezer van 'Licht en Fris' (witbieren, fruitbieren, saisons en geuze), via andere soorten bier naar 'Aards en Zoet' (bockbieren, quadrupels, -zoete porters en imperial stouts). De meeste genoemde merken zijn gemakkelijk te vinden in de grote supermarkten en bierspecialiteitenzaken.

Persoonlijke ervaringen van Puck verlevendigen de vlot leesbare beschrijvingen. De verwijzingen naar bijvoorbeeld goed proeven (Orval en Gouden Carolus Classic), koriander, Trappisten, brood en bier, umami (vijfde smaak), worsten van naam, Ierland en wild harvest, porter en het onderwerp bewaarbieren, zijn niet alleen onderhoudend maar erg informatief.

Puck haar toppers worden met een dikke T aangeduid. "Ontdek al lezende en proevende de verschillende biertypes en wordt expert in het combineren met food"

Puck Kerkhoven: Bier & Food. Xander Uitgeverij, Amsterdam, 2015. 197 paginas. Gebonden editie. ISBN 9789401 60417 (NUR 440).

Han Hidalgo

Avocado met tomaat en garnalen

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kleine avocado, geschild en ontpit
- 250 gram middelgrote garnalen, gepeld en zonder darmkanaal
- 2 middelgrote tomaten
- 2 eetlepels limoen- of citroensap
- 2 tot 3 theelepels cajunkruiden (voor vis en schaaldieren)
- 2 a 3 eetlepels zonnebloemolie
- peper uit de molen en zout naar smaak



Bereidingswijze:

De schoongemaakte middelgrote garnalen met weinig zout bestrooien en kort laten rusten. De avocado pureren, citroensap erdoor roeren (om verkleuring tegen te gaan) en eventueel zeven voor een extra fijne puree. Op smaak brengen met peper en zout. De zaadlijst en zaadjes uit de tomaten verwijderen en in gelijkmatige partjes snijden. De olie in een wok verhitten, de garnalen roerbakken en uit de wok halen. De garnalen kunnen eventueel ook kort om en om geroosterd worden op de grillpan of op de barbecue.

Bestrooien met cajunkruiden. De avocadopuree over de partjes tomaat-verdelen en met de garnalen garneren. Als aperitiefhapje met reepjes warme toast serveren, vergezeld van een goed gekoeld glas DIRK, Drie Hoefijzers Klassiek of Beyerd Hefe Weisse van huisbrouwerij De Beyerd.

Han Hidalgo



Getapt of geflest

16 januari 1998

...zet Piet ons met veel betekenen-
de blik een amberkleurig bier voor,
wat fruitig en zeer aromatisch rook.
De smaak spraak ons zeer aan:
ietwat zoet, maar niet te veel. Onze
eerste gedachte was: een La Trap-
pe Quadrupel.....

Al wat herkend, vraagt Piet, pakt
het glas en snuift...zoooooo! Ja veel
alcohol. Het zou ook een Mardsous
kunnen zijn. Gouden Carolus, Bar-
bar, La Chouffe?

En als ons gleas leeg is, haalt hij
ons uit de droom: Gallius van Gul-
pener.



20 oktober 1998

Mikel schonk ons een prachtig glas
donker bier in en wij mochten dit
bier beoordelen. Nou, dat was knap
lastig! Eerst kijken, ruiken en dan
proeven, wat is dit toch voor bier?
Een veredelde Palm? Een herfst-
bok? We komen er niet uit, totdat
Mikel ons het flesje laat zien: Grot-
tenbier (nooit van gehoord).

27 februari 1999

Het ziet er allemaal prima uit, zowel
de helderheid, schuimigheid en die
bellen. Bij de eerste slok proberen
we, met volledig vertrouwen in

onze smaakpapillen, een indruk te
krijgen van wat het smaakbouquet
ons brengt...Na de eerste slok
waren we het erover eens, dat de
afdronk apart te noemen was...Ze-
ker geen doordrinker, maar toch
een ervaring. Het zou er eentje
kunnen zijn van een van onze eigen
ervaren brouwers.... tot op de dag
van vandaag nog steeds niet weten
wat het nu was...

Redactie: we helpen jullie uit de
droom. Volgens Jos was het een Ter
Dolen Tripel.

***Hierboven staan enkele stukjes
uit een verdwenen rubriek in
Nuchter Bekeken.***

***Vaste Beyerdklanten werden
uitgenodigd om blind een mee-
stal onbekend of nieuw biertje
te proeven en van commentaar
te voorzien. Dat alles mochten
zij gieten in een kort artikel-
tje. De huidige redactie wil deze
reeks in ere herstellen. Ieder-
een kan worden uitgenodigd.
Natuurlijk mag er geweigerd
worden, maar dan heb je wel
een kans gemist op eeuwige
roem.***



7 jaar "De koelkast van ..."

Dit keer geen "Koelkast van ..." actueel, maar een terugblik op 7 jaar "Koelkast van ..." ervaring. Cora en ik zijn er ooit, winter 2009, aan begonnen met het idee om eens te kijken hoe onze trouwe gildeleden thuis van hun biertjes genieten.

In al die jaren hebben we ruim 25 koelkasten gehad, en geen een voorraad was identiek aan die van een ander. Natuurlijk hebben we een rode draad ontdekt bij onze trouwe gilde leden en die willen we jullie niet onthouden:

- We zijn allemaal Bourgondiërs. Naast de biertjes troffen we vaak grote hoeveelheden wijn of whisky aan.

- Bij velen werden we verwend met een lekker biertje (koud en soms warm) vaak vergezeld door een brokje kaas of ander lekker hapje.

- Vaak troffen we de partner van het gildelid aan ipv het gildelid zelf: nou dan was het alleen nog maar gezelliger.

- Bijna overal troffen we gezellige en nieuwsgierige huisdieren aan; gaat blijkbaar goed samen met bier.

- Naast een koelkast hebben de meeste een tweede of derde voorraadplek voor de lekkernijen van kelder tot zolder, van schuurtje tot

aanhangwagen.

- Alle gildeleden waren tijdens ons bezoek voornemens om hun biervoorraad aan te vullen. Dus overal kwamen we net een dag te vroeg.

Jullie begrijpen het al; we hebben best veel gemeen met elkaar. Na deze rode draad zou ik ook graag wat gouden draadjes met jullie willen delen. En begrijp me svp goed; ieder bezoekje was zeer plezierig en overal heb ik met veel plezier over geschreven maar er zijn altijd een paar koelkastadresjes bij die je niet snel vergeet.

Harrie en Wies: Harrie die een rectificatie op ons stukje eiste omdat hij vergeten was zijn hondenbier aan ons te showen.

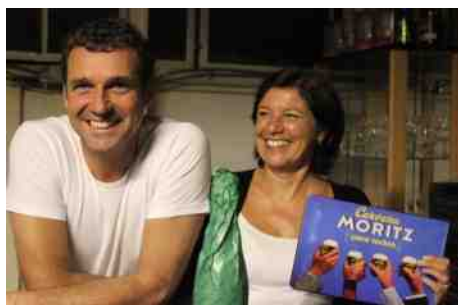
Peer den Ouden die ons wilde omkopen en ook heeft omgekocht met een heerlijk dinertje. Oh wat hebben we hiervan genoten. Bedankt Peer!



Onze eigen Piet de Jongh met welgeteld 1 flesje bier, Westmalle dubbel, in huis!

Jan van Doesburg die voor ons als uitzondering op de woensdag een flesje opentrekt uit zijn zo gekoesterde voorraad. Onder een deken-tje, in een aanhanger, zorgvuldig bij zijn andere relikwieën opgeborgen.

Olaf die de deur openmaakte in zijn onderbroek maar van Lolita snel een lange broek aan moest doen voor de visite.



Joop serveerde ons een lekker bockje maar hij wilde er zelf stiekem van af om de betere voorraad te mogen aanraken.

Ad van de Pimpelmezen die dagelijks zijn flesjes telt en rechtzet. Die een vrouw thuis had die er samen met ons van genoot om toch onzichtbaar een flesje uit de voorraad te ontvreemden. Bovendien een hottub die gebruikt wordt als vergistingsruimte voor de flesjes. Zonde!

Leo Loontjes die zijn visite dronken via het `dronkemanspaadje` naar zijn Leffe vrije bierschuur laat lopen.

Yvonne de Jongh die opgelucht is dat we komen, de strijkwas in de hoek zet en er meteen voor gaat zitten met de hapjes erbij. Oh heerlijk, zo'n doordeweekse middag met 3 vrouwen.

Koen met zijn geheime bierkelder onder het verborgen luik; dat mysterie is nog steeds niet opgelost.

Adje met zijn lekkende bierflesjes op de hobbyzolder, dat uiteindelijk op de wc bril drupte. Zonde!

Abe die een week na de introductie van het Zundert trappistenbier zijn enige flesje met Cora deelt. Zo lief!!!



En al die keren dat we voor de zoveelste keer voor een gesloten deur stonden, al die leden die we dus nog willen bezoeken! We hebben inmiddels al heel veel leden bezocht en wie weet gaan we nog een paar uitgaves van de Nuchter bekeken door. Dus be prepared als we je nog niet bezocht hebben.

Bianca en Cora

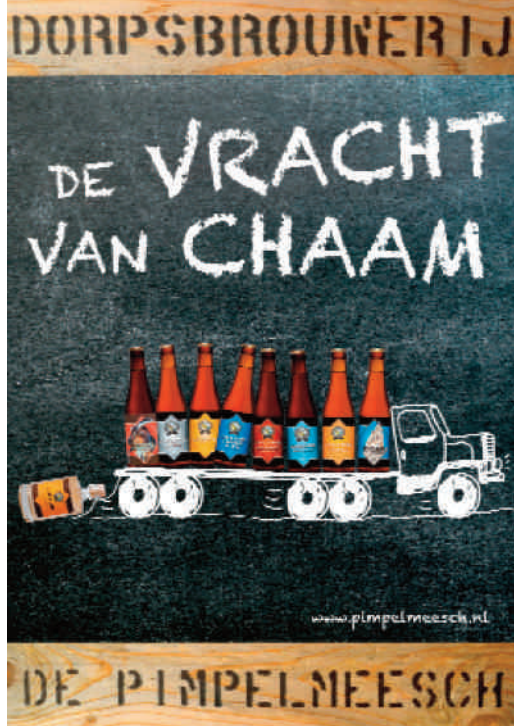
Graaf Hendrik III plein 132

4819CL Breda

076 521 90 34

fysiotherapieboeimeer@brederobreda.nl

www.fysiotherapie-brederobreda.nl



Albers

BOUW

- Onderhoud
- Renovatie
- Verbouwing
- Restauratie

WWW.ALBERSBOUW.NL

Albers Bouw bv.

Valkenstraat 4 | 4847 TH | Teteringen | 076 5611010

info@albersbouw.nl | www.albersbouw.nl

AUTOBEDRIJF



Al sinds jaar en dag **De**
Volvospecialist in Breda



Bij ons kunt u terecht voor:
Reparatie en onderhoud, Apk keuring,
verkoop nieuwe en gebruikte auto's,
banden, uitlaten, accu's, onderdelen,
accessoires, schade enz.

Autobedrijf Goos

Rijsbergseweg 265-267, 4838 EC Breda

Tel. 076 5226867 E-mail: info@autobedrijfgoos.nl

Internet: **WWW.AUTOBEDRIJFGOOS.NL**