

# NUCHTER BEKEKEN

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

Januari 2017



**Bierproefgenootschap in Eindhoven  
Tripels proeven  
De koelkast van**

**BEYERD BIERGILDE BREDA**

# Nuchter Bekeken, 21e jaargang, nummer 1

**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](mailto:redactie.nuchter.bekeken@gmail.com)

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

Uiterste datum inleveren kopij volgend nummer: 3 april 2017

---

## Inhoud:

Woordje van de voorzitter .....	3
Hemelse gerechten met La Trappe .....	4
Uitje bierproefgenootschap De Bovenkamer: Eindhoven .....	5
Bierkalender.....	9
Vlaanderen bierland, Vlaanderen caféland .....	10
Bierproeftest Belse Bierweek .....	11
Internationaal biernieuws .....	13
Biercuisine .....	16
De koelkast van.....	17

---

## 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](mailto:secretariaat.beyerdbiergilde@gmail.com)

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

## Woordje van de voorzitter

Allereerst wil ik namens het bestuur van het Beyerd biergilde, iedereen een fantastisch 2017 toewensen en dat er maar vele lekkere bieren gedronken mogen worden in goede gezondheid.

Als de dagen gaan lengen, gaat de vorst strengen, is een oud spreekwoord en terwijl ik dit stukje schrijf is het lekker winters zoals het hoort in de tijd van het jaar. Fijn weer om na een frisse wandeling richting de Beyerd te gaan om daar jezelf op te warmen.



Bierbrouwers hebben daar iets op gevonden, die brouwen hun Winterbieren speciaal voor deze koude dagen, omdat je er lekker warm van krijgt en na een glas of wat mooie rode wangen, en de bijbehorende praatjes natuurlijk. De Beyerd heeft ook een ruime sortering op de kaart maar hun eigen Winterbier is ook erg lekker, dat heeft Jelle goed gedaan.

Wij zijn plannen aan het maken voor de komende gilde-avonden en Corné is de excursie, die na Breda, Amsterdam, Midden-Brabant dit jaar weer eens richting België gaat, volop aan het voorbereiden.

De datums voor de gildeavonden en de excursie staan in dit blad en op de Beyerd kalender. Noteren in je agenda en vrij nemen van je werk. Het is zeker de moeite waard en voor de pensionatas, niet op reis gaan of op de kleinkinderen passen, wij gaan er weer een gezellige dag van maken en daar hebben we jullie bij nodig.

Wat betreft het bierproeven, leden en niet leden mogen alvast gaan oefenen voor het Bredase Kampioenschap Bierproeven gehouden op 9 april in de Beyerd! Doe mee en de winnaar mag de Beyerd vertegenwoordigen op het Nederlands Kampioenschap.

Tot snel in de Beyerd

***Cora van Peer***

## Hemelse gerechten met La Trappe bieren

Inmiddels zijn verschillende kookboeken met de trappistenbieren van Chimay en Westmalle verschenen. Het wachten was op een kookboek, waarin de La Trappe bieren centraal staan. Deze bieren zijn niet alleen smakelijk, maar komen gelet op de smaakrijkdom goed tot hun recht bij veel gerechten. In de publicatie 'Het beste van twee werelden. Koken met La Trappe Trappist' worden de huidige La Trappe bieren op creatieve wijze gecombineerd met gerechten. Deze publicatie is meer dan een kookboek met duidelijke recepten en schitterende foto's van de gerechten. Dom Bernardus (Abt van de abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven), meesterkok Paul Pollux van restaurant Aubergine en brouwer Lodewijk Swinkels komen uitgebreid aan het woord. Zij belichten vanuit hun werk, toewijding en passie het kloosterleven, de gastronomie en het brouwen.

Sedert 1998 is brouwer Lodewijk Swinkels bij La Trappe verantwoordelijk voor de receptuur, de inkoop van grondstoffen en de kwaliteit. Zijn liefde en passie voor het brouwen en het alledaagse reilen en zijlen komen goed naar voren en bieden een mooie inkijk in het alledaagse rijlen en zijlen. Sedert zijn komst is het aantal bieren uitgebreid van 4 naar 9. Mocht er nog een bier bijkomen, dan moet

dit volgens Lodewijk duidelijk onderscheidend zijn t.a.v. de andere bieren. Kook- en brouwkunst zijn in deze aan te bevelen publicatie met schitterende foto's, duidelijke teksten en een aantrekkelijke vormgeving in beeld gebracht. "Hemelse gerechten met La Trappe Trappist, het beste van twee werelden", een aansporing om te ontdekken en te genieten van de vele smakelijke gerechten.



Het beste van twee werelden. Koken met La Trappe Trappist. Auteur: Paul Seelen. Recepten: Paul Pollux. Berkel-Enschot, 2016 Gebonden editie 128 pag. Prijs 24,95 ISBN 9789082609301 Verkrijgbaar in de Kloosterwinkel van La Trappe [www.kloosterwinkelonline.nl](http://www.kloosterwinkelonline.nl)

**Han Hidalgo**

## Uitje Bierproefgenootschap De Bovenkamer: Eindhoven!

Op 19 november is het zover: ons jaarlijkse uitje waarin we onze kennis en smaakpapillen proberen te verzadigen. Dit jaar geen verre reizen naar tropische bier-oorden, maar dichtbij huis naar het industriële Eindhoven.

Om een aantal personen toch hun treinervaring niet te misgunnen is het ons gelukt om voor dit kippen-eindje maar liefst 2 treinen te kunnen gebruiken (overstap op werelstation Tilburg-Universiteit).

Rond het middaguur komen we aan op Eindhoven Strijp S, waar we een bezoek brengen aan brouwerij Het Veem. Een verrassende locatie: in de oude fabriekshallen van Philips is een mini-markthal a la Rotterdam ontstaan. Allerlei versproducten om te kopen en/of te eten...leuk! En ook dus brouwerij het Veem, met proeflokaal en winkel. Een mooie locatie waar je heerlijk een bijzonder biertje kan proeven van bijvoorbeeld een van de 24 (!) tap-punten.

Ze willen hier ook zelf gebrouwen bier gaan verkopen. De eerste in de ketels is een bock. Wel jammer is dat de douane dwars ligt en zij de ketels niet vrijgeven. Dit betekent dat het bockbier dat er in zit er niet uit mag....

Toch slagen we allemaal in de keuze voor ons eerste biertje. De lunch

wordt door eenieder zelf uitgekozen en gehaald in de vershal en bij het biertje in het proeflokaal genuttigd. Voor ieder wat wils. Mooi ontwerp van hun logo, waarin Philips duidelijk terug te vinden is.



Onze keel is al wat minder droog als we rond 15.00 uur vertrekken voor een wandeling richting het centrum. Wat is Eindhoven veranderd!

De tweede aanlegplaats voor een kort bezoek is brewpub Van Moll. In 2013 geopend als eerste brouwerij van de stad, omdat 2 heren het vreemd vonden dat Eindhoven als 5e stad geen eigen brouwerij had.

Een beetje vergelijkbaar met onze geliefde Beyerd: een kleine brouwerij die je vanaf het café/proeflokaal kunt zien. De inrichting is geen bruine kroeg echter, het is er praktisch, modern en licht. Ook belangrijk: de liefde voor het bier is duidelijk te merken aan de barkeepers



en het assortiment. Redelijk uitgebreid en vrijwel allemaal kleinere merken. Ook voor ons met verschillende bieren waar we nog nooit van hadden gehoord. Ik heb onder andere genoten van een Imperial crème brûlée stout (9,5%).



Tegen 17.00 uur (strak op schema) gaan we door naar de Drinkers Pub. Slechts de straat oversteken en we zijn er. We merken wel dat Eindhoven een gevaarlijke stad is: tijdens de oversteek een aanvaring met een fietser en voetganger, waarbij 2 leden van onze groep een harde kennismaking hebben met Eindhovenaren. Gelukkig valt de schade mee, op hoofdpijn na...

Dan maar de pijn verzachten door een nieuwe alcoholische versnapering: de Drinkers Pub. Een langgerekt pand, met aan een zijde een enorm lange bar: 30 tappunten (baas boven baas) en 700 bieren op fles. Industriële inrichting, maar zeker geen kille omgeving. Ze krijgen het blijkbaar voor elkaar om speciaal bier onder de aandacht te krijgen van 20-30ers. Het café wordt druk bezocht, met name door

deze leeftijdscategorie en allen genieten van een speciaal biertje. Goed bezig, hier wordt de toekomst verzekerd voor nog meer lekkers! Wij blijven ons uiteraard netjes gedragen om het goede voorbeeld te geven.



En dan, door naar wat later blijkt het hoogtepunt van de dag: de Stadsbrouwerij Eindhoven. Echt een aanrader! De korte variant: heerlijk bier, erg lekkere gerechten (tip: nacho's pulled pork!) en prima gastheerschap! (en dat op loopafstand van het station).

De brouwerij en het proeflokaal/café/restaurant noemen zich 100 Watt en zijn gevestigd in een oud industrieel (hoe kan het ook anders) pand aan de Dommel. Vroeger zat hier Textielfabriek Schellens.

Mede dankzij stedenbouwkundige Riek Bakker is dit pand behouden gebleven en heeft dit gebied een andere bestemming gekregen (ook bekend van haar inrichting van de Kop van Zuid in R'dam).

De Stadsbrouwerij is in 2016 kunnen ontstaan door het idee van aandeelhouderschap (afgekeken?). Zij pakten het echter iets groter aan, hun aandelen kosten € 10.000,- ....

Met hun aandeelhouders is een vast rendement afgesproken (in geld, niet in bier). Mocht de brouwerij daarvan overhouden dan gaat dit geld naar goede doelen voor de stad. Ze hebben nu 31 verschillende bieren, die gemaakt worden in de brouwinstallatie van 1000 liter.

We worden ontvangen door een wat oudere heer die de deur van de brouwerij voor ons opent voor een proeverij. In de brouwerij is voor ons een lange tafel neergezet. Aan alles is gedacht: sfeervolle verlichting (paars?), een heater (heerlijk) en zelfs wat kerstsfeer. Onze gast-



heer wil beginnen met vertellen hoe bier gebrouwen werd, maar realiseert zich al snel dat onze groep op dat front al wel goed genoeg weet. Hij schakelt direct over, waarna we met hem een fantastische avond hebben over de historie van het pand en de brouwerij, de keuzes waar de brouwerij voor staat en uiteraard wat we proeven en onze mening over hun bieren. Chapeau!

We krijgen 5 verschillende bieren voorgeschoteld: 40 Watt (blond, 6,0%), Brune Brullee (brown ale speciaal, 6,6%), Oude Haas (dubbel, 7,0%), 240 Volt (stout 7,7%) en 75 Watt (dutch tripel, 8,0%). Allen zijn volledig in balans en erg smaakvol. Ertussendoor worden we verwend met kleine hapjes vanuit de keuken. Nee, niet de standaard bitterbal maar kleine smaakvolle gerechtjes (waaronder de befaamde pulled pork).



Als verrassing ook nog even naar de burens. Naast het brouwen van lekkere bieren zijn ze hier nu ook klein begonnen met diverse gins. Je kunt het lekker vinden of niet, het warmt in ieder geval heel je slokdarm op.

Op schema stond nog de mogelijkheid tot het bezoeken van weer een andere locatie. Op de een of andere manier had niemand daar nog trek in. We hebben een heerlijk afzakkertje gedronken in het proeflokaal van de Stadsbrouwerij (met nog een lekker hapje erbij) en toen was het wel klaar. Terug naar het station! Voor sommigen nog een laatste (ja, nu echt allerlaatste)

afzakken in de Beyerd en weer een fantastisch uitje afgesloten. Op naar volgend jaar!

Ik ben er klaar voor.

***Proost, Anja***





## Bierkalender

Woensdag 25 januari	<b>Bijeenkomst Beyerd Biergilde Breda</b> (ALV)
Zaterdag 4 en Zondag 5 februari	10e Brugs Bierfestival, op de markt in Brugge. <a href="http://www.brugsbierfestival.be">www.brugsbierfestival.be</a>
Vrijdag 24 t.e.m. Dinsdag 28 februari	<b>Carnaval</b> in de Beyerd, thema 'SILLY WALKS'
Zondag 19 maart	21e Delta Bierfestival, Goederenloods, Goes.
Woensdag 5 april	<b>Aandeelhoudersvergadering</b> Bry de Beyerd
Zondag 9 april	<b>Open Bredase Kampioenschappen</b> Bierproeven
Vrijdag 21 april	<b>Excursie Beyerd Biergilde</b>
Zaterdag 22 en Zondag 23 april	Zythos Bier Festival, Brabantthal, Leuven. <a href="http://www.zbf.be">www.zbf.be</a>
Zondag 7 mei	Nederlands Speciaalbier Festival, Den Bosch
Donderdag 11 t.e.m. Zondag 21 mei	<b>Week van het Nederlandse Bier</b> Ontdek de wereld van het Nederlandse bier!
Woensdag 17 mei	<b>Bijeenkomst Beyerd Biergilde Breda</b>
Zaterdag 20 mei	Open brouwerijdag van de Beyerd
Zondag 21 mei	<b>Beyerd Bierfestival</b> van 13 tot 19 uur
Zaterdag 27 mei	7e Utrechtse Bierbrouwers Festival in De Fabrique
Zondag 4 juni 2017	<b>Pinkster 'BIER' fietstocht</b>
Zondag 4 en Maandag 5 juni	Leuven Innovation Beer Festival De Hoorn, Sluisstraat 79 Leuven



## Vlaanderen bierland, Vlaanderen caféland

"Bier zit niet alleen in onze genen, het zit ook in onze cultuur, aldus bierliefhebber Sven Gatz (huidige Minister van Cultuur, Media, Jongeren en Brussel) in zijn uitnodigende voorwoord. Na het voorwoord begint een plezierige en informatieve ontdekkingstocht, die ons voert langs maar liefst 26 originele cafés in Brussel en meer dan 170 cafés verspreid over de provincies Antwerpen, Vlaams-Brabant, Limburg, Oost-Vlaanderen en West-Vlaanderen. Biersommelier en journalist Sofie van Rafelghem en haar team zijn erin geslaagd de bezochte cafés op een onderhoudende wijze te portretteren.

Bij elk café worden de karakteristieke kenmerken duidelijk belicht. Historie, traditie en de verbondenheid met de stad of streek worden beknopt beschreven. In één oogop-

slag merk je vaak aan de korte omschrijving waar het café voor staat. Het bier dat daar gedronken is wordt voorzien van duidelijke proefnotities. Naast de openingstijden van de cafés worden ook interessante bezienswaardigheden in de directe omgeving vermeld. Een apart lijstje met eetcafés en restaurants is opgenomen waar bier met gerechten wordt gecombineerd. Een aan te bevelen publicatie waarin het Vlaamse erfgoed schitterend in beeld is gebracht door Sofie en haar team.

Sofie van Rafelghem: *Op café in Vlaanderen. 200 Topadressen.* Tielt, 2017 Uitgeverij Lannoo Paperback editie 424 pag. ISBN 9 789401 432313 Prijs 24,99

***Han Hidalgo***



## Bierproeftest Belze Bierweek

Oeps! Daar komt, bij het opruimen van een stapeltje in het ongerede geraakte papieren, zo uit het niks, een slordig beschreven A5-frommeltje te voorschijn. Alsmede een printje waar in dikke letters boven staat: Bierproeftest Zondag 16 oktober. En dan weet je: ik ben iets vergeten.

Want ik had de redactie beloofd om, net als de laatste paar jaar, voor ons clubblad een stukje te maken over de zondagmiddagproeverij van de Belze Bierweek in De Beyerd. Ik schrijf dit op 28 november, dus, Gildebroeders en -zusters, jullie zullen je kunnen voorstellen dat ik intussen niet meer alles weet wat zich die middag, 16 oktober dus, heeft afgespeeld. Ik had het stukje natuurlijk gelijk de dag na de proeverij moeten schrijven, maar goed, kennelijk is dat er niet van gekomen. Dus dan moet het nu alsnog maar. Belofte maakt schuld, zeiden we vroeger in Zeeland al.

Nou kunnen dit soort stukjes behoorlijk saai worden. Zo van die en die bieren deden mee, het aantal proevers viel ondanks het mooie weer niet tegen en op het laatst ging er een krat bier mee naar de Rembrandtstraat, want Cora/Jac (doorhalen wat niet van toepassing is) had de meeste goed ingevuld. Eerlijk is eerlijk: zo loopt het ook dit keer af. Dus als je op dit moment stopt met lezen: ik snap het wel hoor, geen rancune.



Maar voor de volhouders toch nog enkele alinea's over deze zeer aangename - zal elke deelnemer beamen - middag. Uiteindelijk betraden 66 proevers het strijdperk. Of dat een record is weet ik niet, maar het waren er zeker meer dan de laatste paar jaar. De gekozen biersoort die we zouden krijgen zal daar niet vreemd aan zijn geweest: tripels waren het, vijftien in getal. En dan niet zomaar tripels, nee, trap-pisten moesten het zijn, of abdijbieren. Waardoor bijvoorbeeld Karmeliet en Carolus, om er maar een paar te noemen, niet aan de start mochten verschijnen.

Er bleef voldoende ander lekkers over, zoals spoedig zou blijken. Ach, het zijn maar kleine glaasjes, en je deelt zo'n proefplankje met je proefmaat. Maar dan nog word je tegen een uur of half vier, zo tegen de tijd dat Mikel de uitslag bekend gaat maken, dan word je echt wel gewaar dat je al iets hebt gedronken. Gelukkig hoefden de meesten niet meer te gaan werken.

De uitslag dan maar, eerst die van de deelnemende bieren.

5. Ename (198 punten)
4. Westmalle (213)
3. Leffe (222)
2. Grimbergen (228)
1. Postel (238)

Volgens mij toch best een verrassende winnaar in dit exquisite deelnemersveld - al wist een collega-proever me te melden dat Postel een paar jaar geleden bij de dubbels ook al als winnaar uit de bus kwam.



Dan de uitslag bij de proevers. Vier bieren goed geraden hadden Olaf en Lolita, en ook nog een derde proever die Moniek heette en die niets met ons gilde van doen schijnt te hebben. Zij was door puur toeval bij de bierproeftest beland. Op de tweede plaats eindigde, met vijf goed, Lange Jac van Peer. Was te

denken. Winnaar met zes goed werd dus Cora, zodat het kratje tripels inderdaad de verwachte route volgde.

Ik zei het al, zo'n artikeltje kan makkelijk saai worden.

### ***Piet Oosthoek***



Deelnemende bieren:

Achel Blond  
Affligem  
Chimay  
Ename  
Floreffe  
Grimbergen  
Leffe  
Maredsous  
Postel  
St. Feuillien  
Steenbrugge  
Ter Dolen  
Tongerlo Prior  
Val-Dieu  
Westmalle

### Prijsstijging horecafusten 2017

Verschillende brouwerijen in Nederland hebben de nieuwe prijzen bekendgemaakt van hun biermerken in de horeca-branch. Bavaria spant de kroon met een prijsstijging van maar liefst 4 procent.



Voor een 50-literfust Heineken pils moet vanaf 9 januari 2017 €138,26 worden betaald. Amstel gaat €134,44 kosten en Brand €147,03. Dit is een gemiddelde prijsstijging van 3,7 procent ten opzichte van het jaar hiervoor.



Een 50-literfust Hertog Jan gaat per 1 februari 2017 €154,21 kosten. Dat is een stijging van 3,5 procent. Eerder werd gemeld dat er een prijsstijging van 0,9 procent doorgevoerd zou worden. Deze week komt de brouwer plots terug op dit besluit.

Voor een 50-literfust Jupiler moet 3,5 procent meer betaald worden €144,50 om precies te zijn. Dit is €2,89 per liter.

Dommelsch gaat met 3,9 % omhoog. Voor een 50-literfust moet €140,78 betaald worden tegenover 135,70 vorig jaar.



De literprijs van Grolsch is in 2017 €2,87, een verhoging van 2,5 procent. Dat is veel lager dan de voorgaande jaren; gemiddeld steeg de literprijs van Grolsch de afgelopen 10 jaar met 6 procent.



Vorig jaar verhoogde de brouwerij voor het eerst sinds 2,5 jaar haar prijzen weer. Dit jaar echter is Bavaria goed voor de hoogste prijsstijging. Per 1 april 2017 gaat de prijs van een 50-literfust met maar liefst 4 procent omhoog naar €128,63.

De brouwer laat zelf weten te maken te hebben met kostenstijgingen. Ook verwijst Bavaria naar het feit dat er geen prijsstijgingen doorgevoerd zijn tussen 2013 en 2016.

### Drank relatief duur in Nederland

Nederland is vrij duur wat betreft alcohol. Vergeleken met onze directe burens zijn wij het duurste land als het aankomt op drank en dus ook op bier.

Alcoholische versnaperingen zijn een stuk goedkoper in Duitsland (bijna 20%) en iets goedkoper in België (4,2%).



Het land waar je het beste je eigen bier mee kunt nemen is IJsland. Daar ligt de gemiddelde prijs voor alcoholische dranken maar liefst 152,7% hoger dan hier.



Prijsniveau alcoholische dranken, oktober 2016 (Nederland = 100)

IJsland	252,7
Noorwegen	242,6
Turkije	192,0
Finland	164,2
Ierland	160,9
Denemarken	132,1
Zweden	131,2
Verenigd Koninkrijk	122,3
Griekenland	117,3
Zwitserland	113,7
Letland	103,3
Nederland	100,0
Cyprus	97,2
België	95,8
Slovenië	95,6
Italië	94,1
Montenegro	92,2
Oostenrijk	91,6
Kroatië	91,1
Portugal	89,9
Luxemburg	86,6

Litouwen	85,8
Frankrijk	83,1
Duitsland	80,8
Tsjechische Republiek	78,6
Polen	78,6
Spanje	78,5
Albanië	77,3
Hongarije	71,0
Bosnië en Herzegovina	68,1
Roemenië	67,1
Servië	63,8
Bulgarije	61,0

### Bavaria sterker in Amerika

Bavaria versterkt zijn positie op de Amerikaanse biermarkt met de overname van Latis Imports. Dat is een importeur van Belgisch speciaalbier. De Nederlandse bierbrouwer maakte dat zelf bekend. Bavaria nam eerder dit jaar Brouwerij Palm uit Steenhuffel, deelgemeente van Londerzeel, over. Latis Imports verkoopt de speciaalbieren van die brouwerij in de Verenigde Staten, waaronder Palm zelf, Rodenbach en Steenbrugge. Daar komen straks merken uit het aanbod van Bavaria bij, zoals Hollandia en Claro.



Met het kopen van de Amerikaanse invoerder van Belgische speciaalbieren krijgt Bavaria een "substantiële lokale aanwezigheid" in de Verenigde Staten, dat het als een zeer belangrijke markt beschouwt. "Na de acquisitie van Palm is dit een natuurlijke stap voor verdere, wereldwijde uitbreiding", zegt commercieel directeur Peer Swinkels van het Brabantse familiebedrijf. Financiële details over de overname werden niet vermeld.

## Hemelswater

Op 14 december 2016 werd de inhoud van de Mysterybox onthuld, die op 25 november werd geplaatst op het Wibauthof in Amsterdam. De Mysterybox bevatte een regenton om op symbolische wijze aandacht te vragen voor Hemelswater; een lokaal initiatief om het afwateringsprobleem in Amsterdam tegen te gaan, door bier te brouwen van regenwater.



Door de klimaatverandering regent het steeds vaker en harder. De stad Amsterdam kan deze hoeveelheid water niet aan, waardoor er wateroverlast ontstaat. Het lokale initiatief Hemelswater heeft als missie

mensen bewust te maken van dit probleem en wil een oplossing bieden op een efficiënte en leuke manier. Hemelswater is een speciaalbier gemaakt van regenwater dat is opgevangen op verschillende plekken in Amsterdam, zoals bij het Volkshotel.

## Initiatiefnemers

Hemelswater is een initiatief van mediaLAB Amsterdam, de Amsterdam Knowledge Mile, Brouwerij de Prael en Amsterdam Rainproof. Het idee is tot stand gekomen uit een idee van Joris Hoebe "Ik werkte in het MediaLAB samen met Amsterdam Rainproof om mensen bewuster te maken van het 'rainproof' probleem.

Thuis brouwde ik bier en kwam erachter dat ik heel veel water aan het verspillen was, toen het buiten ging regenen werd het simpele idee geboren, Eureka!". Afgelopen maand werd het idee beloond met de ASN Wereldprijs in de categorie 'duurzame energie, natuur en milieu'.

Code Blond is het eerste product van Hemelswater. Het is een bitterblond bier, gebrouwen door De Prael. Hemelswater streeft ernaar de huidige productie van elke twee weken 3000 flesjes te verhogen. Behalve speciaalbieren vindt binnenkort ook de lancering plaats van een gin-tonic gemaakt van Amsterdams regenwater.

## Ovenschotel met hertengoulash en Beyerd Winterbier

### Ingrediënten voor 4 personen:

500 gram hertengoulash, in blokjes gesneden  
1 grote ui, geschild en in stukjes  
2 kleine bleekselderijstengels, zonder draadjes, in stukjes  
200 gram winterwortel, geschraapt, in blokjes  
350 gram bloemige aardappelen  
1 dl volle melk  
2 kleine takjes tijm  
4 eetlepels olijf- of zonnebloemolie  
3,5 dl wild- of runderbouillon  
1 dl Beyerd Winterbier  
peper uit de molen en zout naar smaak



### Bereidingswijze:

Aardappelen schillen en in stukken snijden. In ruim water met een mespunt zout gaar koken. Afgieten en de volle melk erdoor roeren. Fijn stampen en op smaak brengen met peper en zout.

De in blokjes gesneden hertengoulash lichtjes met zout bestrooien en even laten rusten. Olie in een braadpan verwarmen en de stukjes hertengoulash gelijkmatig aanbraden. Goed roeren en de stukjes ui zo kort mogelijk mee braden. Hittebron verlagen en de bouillon en de takjes verse tijm toevoegen. Naar smaak extra bouillon gebruiken. Gedurende 90 minuten op de laagste hittebron stoven. Vijftien minuten voor het einde van de stooftijd het vocht iets inkoken. Stukjes bleekselderij, winterwortel, het bier erdoor roeren en verder stoven.

Op smaak brengen met peper en zout en de takjes tijm eruit halen. De oven op 200 graden Celsius voorverwarmen. Het vlees en weinig stoofvocht over de bodem van een vuurvaste schaal verdelen en met de aardappelpuree afdekken. In het midden van de oven plaatsen tot de bovenkant gelijkmatig lichtbruin van kleur is geworden. Zo warm mogelijk over voorverwarmde borden verdelen. Een licht goed gekoeld glas Beyerd Winterbier erbij serveren.

### *Han Hidalgo*



## De koelkast van ...

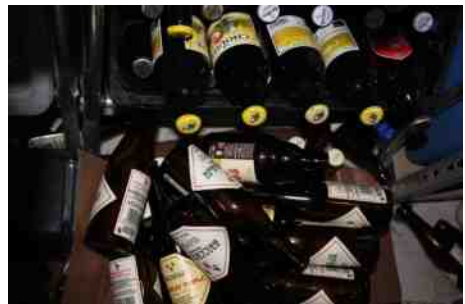
Voordat we jullie meenemen naar de koelkast van Jeroen van der Bruggen en zijn vrouw Manon, eerst één dringend verzoek van ons samen: *Willen jullie de week voordat de Nuchter Bekeken uitkomt, svp gewoon thuis op de bank blijven!!!* Waar was iedereen gisteravond met die ijzige kou? Als de postcodeloterij had aangebeld had je gewoon je prijs gemist! Nu ons!



Cora en ik zijn van de last minute actie waardoor we licht gestrest bij ons eerste doel wegreden, nadat we geconcludeerd hadden dat er niemand thuis was. Wij hebben daarna heel Breda doorkruist, op zoek naar een koelkast, waarvan de eigenaar wel thuis was. We hebben veel koelkasten door het huiskamer- raam zien staan, bijgelicht door een of meerdere anti inbraak lampje(s), maar helaas zonder eigenaren. Pas bij de vijfde koelkast was ook de trotse eigenaar thuis. En dat is wel makkelijk als je dorst hebt. In dit artikel zul je lezen dat we beter meteen hier hadden kunnen starten, zo leuk was dit bezoekje. Maar

uiteindelijk komt iedereen aan de beurt, niet getreurd! We prikken telkens weer ergens in de kaart van Breda en gaan de leden in die buurt zoeken. Dit keer ontbrak de logica en vlogen we van Breda zuid via centrum naar Westerpark.

Voordat we bij het vijfde gildelid dat we probeerden te bezoeken aankwamen hadden we al zeer creatieve ideeën over de koelkast van deze nuchter bekeken ontwikkeld. Zullen we dit keer de autokoelkast van Bianca doen?; blijven we gewoon rondjes rijden. Of gewoon weer terug naar de allereerste koelkast van... Dat was die van onszelf. Ik moet zeggen met min 5 graden op straat en allemaal gesloten deuren lonkte dat idee bijzonder sterk. Heerlijk: thuis een biertje inschenken, selfie maken van ons bij de koelkast en klaar!!! Nee, dat kunnen we niet maken; we gaan nog voor één adresje en dan pas vallen we terug op plan B: naar huis.



Ons wanhoopsgevoel verdween als sneeuw voor de zon, toen we een

schaterlachende Jeroen bij zijn voordeur aantreffen. Jeroen keek krap 20 seconden verbaasd en kon daarna niet meer van het lachen. Hij had er zin in. Zijn vrouw Manon keek bij binnenkomst in de woonkamer eveneens heel verbaasd. Tja zegt Jeroen, hoe ga ik je dit nu uitleggen wat ons nu overkomt? Hmmmm... Gelukkig zet ook Manon de knop heel snel om en dreunt gezellig met ons en gasthond Kobus mee naar de ijskoude garage. Met zo'n garage heb je geen koelkast meer nodig en bij deze temperaturen ook geen vriezer meer!



De koelkast slaan we meteen over, deze is nl. leeg aldus Jeroen. Die moest voor de kerst nog leeg om

het kerstdiner erin te kunnen stouwen. Boven op de koelkast staat nog wel een kriekje maar die is volgens Manon voor het stoofvlees, daar is ie goed zat voor, niet om te drinken.



Tussen de fietsen en de barbecue reinigingsspray staat een fantastische voorraad bier: Jupiler, Westmalle, Triple d'anvers, Val dieu, you name it. Op de grond staat nonchalant een voorraadjie Malmedy, Jeroen's grote trots. Dit bier is bijna nergens te koop!!! Ik haal het hoogstpersoonlijk in de Brouwerij van Bellevaux of in Grobbendonk bij Antwerpen. Zegt ie meteen: ik schenk hem graag voor jullie in hoor! We laten Jeroen niet nog een keer aandringen hoor! Hmm die willen we wel proeven. Jeroen blijkt





een echte liefhebber te zijn, die graag een kilometertje extra rijdt voor iets exclusiefs.

Jeroen showt vol trots ook zijn glazenkast en tovert twee Malmedy glazen tevoorschijn. Met veel aandacht worden ze ingeschonken. Shit het schuim zakt meteen in. Dan krijgen we een discussie over wat DE beste methode is om het schuim terug te krijgen: een filterzakje of stuk keukenpapier in het glas? Maar dan moet je er ook nog mee bewegen toch? Kortom erg vermakelijk maar we krijgen gewoon trek in een stevige slok, dan maar met minder schuim.

Wat een heerlijk blond biertje van 7.2%. een mooi bittertje, niet zoet,

niet te moutig, verfijnd. Mooie hop geur van Tsjechische en Franse hop. Zou op de kaart van de Beyerd moeten staan. De brouwerij heeft ook een tripeltje en een bruine! Jeroen vertelt vol passie over zijn bezoek aan deze brouwerij en daarna zijn zoektocht naar het bier. En zo drinken we het blondje toch nog sneller op dan gedacht en bedanken we Jeroen en Manon voor hun gastvrijheid en spontaniteit! We verlaten Westerpark met een grote glimlach op onze gezichten.

### ***Bianca en Cora***

DORPSBROUWERIJ

DE VRACHT  
VAN CHAAM



www.pimpelmeesch.nl

DE PIMPELMEESCH

Bredero  
Gezondheidscentrum  
Fysiotherapie Bredero

076 – 521 90 34

Fysiotherapie – Manueel therapie - Kinderfysiotherapie –  
Fysiotherapie op haptonomische basis - Dry-Needling  
Sportfysiotherapie - Medische fitness – Medical taping -  
Beweegprogramma's COPD en Diabetes

Inloospreekuur:

Iedere dag van 11.30-12.30

Programma's:

- Medische fitness
- Fit & Joy
- Cool2Bfit
- Peutergym
- Graded Activity  
(rugklachten)
- BFIT (circuit)



www.fysiotherapie-brederobreda.nl

Graaf Hendrik III plein 132 (GC Bredero) 4819 CL Breda  
Mgr. Nolensplein 1 (Huis vd Heuvel) 4812 JC Breda

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**