

NUCHTER BEKEKEN

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

December 2017



**Biergilde excursie naar Aarschot, Leuven, Breda
Zuid-Afrikaanse B&B, beesten en bieren
Nieuws uit alle windstreken
De koelkast van.....**

BEYERD BIERGILDE BREDA

Nuchter Bekeken, 21e jaargang, nummer 2

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

Redactie: Annelies Wals, Geke Boons, Koen van der Ven,
Marco van Schaik en Jac van Peer

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

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

Uiterste datum inleveren kopij volgend nummer: 2 april 2018

Inhoud:

Woordje van de voorzitter	3
Zwarte rad op pad in de Belse Bierweek	4
Excursie Beyerd Biergilde	5
Bierkalender.....	7
Biercuisine	8
Internationaal biernieuws	9
Zuid Afrika, land van safari's en bier?	13
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

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

Eindelijk er ligt weer een Nuchter Bekeken op tafel, de 2e dit jaar. Hoe dat komt? Jac van Peer is er na 15 jaar mee gestopt en de andere redactieleden zijn druk met werk en andere bezigheden.

Gelukkig voelen Annelies Wals, Geke Boons en Koen van der Ven zich geroepen om dit blad toch 4 keer per jaar uit te gaan brengen. Dit nummer nog onder begeleiding van Jac en daarna komen ze er wel uit met Marco.

Vanmorgen zit ik zit te bedenken waar zal ik over ga schrijven en bij het lezen van de krant trekt een artikel meteen mijn aandacht: PROOST op je gezondheid? Dat ga ik lezen.

De effecten van bier of wijn en wat de drank doet op de route tussen glas en wc-pot? (die zie je normaal toch alleen van dichtbij als je ECHT een glaasje teveel hebt genomen) Alles komt aan bod: maag, bloedbaan, lever, darmen, penis, hersenen, hart, borsten en tot slot blaas en nieren.

Nu ik ga jullie de details besparen, omdat er werkelijk maar 1 positief punt in staat: bij inname van hooguit 1 glas per dag kan alcohol helpen tegen hart- en vaatziekten. Daar houden we het maar bij.

De week bestaat uit 7 dagen en die stoppen we dan maar in 1 middag of avond. Genieten is ook gezond.



Nu het goede nieuws: we hebben weer een Kampioen! Robin de Jong is Nederlands kampioen blind bierproeven geworden! Een knappe prestatie met 7 van de 8 te proeven bieren goed. De alcoholvrije was niet goed, maar daar zijn we met z'n allen eigenlijk wel trots op.

Olaf Goos is 2e geworden en had er 6 goed. Zo ook Eric Visser, maar die zat in de eregalerij, omdat hij niet meer mee mocht dingen voor de prijs. Gefeliciteerd mannen van de Beyerd we nemen er een biertje op.

Cora van Peer

De Zwarte Rat op pad

Voor hen die geen idee hebben waar dit stukje naar toe gaat, eerst een introductie. De Zwarte Rat is een zes leden tellend bierclubje dat altijd meedoet aan de bierwedstrijd voor teams, op de dinsdagavond van de Belze Bierweek. Een team bestaat uit maximaal vijf leden, dus hoezo zes?

Eentje woont al een jaar of tien in Spanje. Dat is Iric (ons niet-spelend lid). Verder hebben we de zilveren-frietdragers Koen en Jeroen, alsmede Rene, Johnny en ondergetekende. De meesten zullen ons wel kennen, doordat we een hoop zwarte troep op ons gezicht smeren.



Nou is de Zwarte Rat een behoorlijk hecht clubje geworden, waarbij ook de band met onze Spaanschen Rat wordt aangehaald. Steeds als hij de oversteek richting lage landen maakt, is een rattenbijeenkomst onderdeel van het programma. We wisselen dan nieuwtjes uit, snoepen van chorizo, iberico en olijven en drinken een kleinigheidje.

Eindelijk: 13 oktober kwam het er van: een tegenbezoek aan Iric in

Spanje, preciezer in Granada. Wij daarheen, per vliegtuig en luxe bus. Klein minpuntje: de ratjes moesten verstek laten gaan bij de opening en zondagproeverij. Wel waren we precies op tijd terug voor de dinsdagavond, hetgeen een hoop goedmaakte.

Met het oog op dinsdag besloten we flink te trainen, we gingen onze trip steeds meer zien als hoogtestage. Dat kwam goed uit, want Granada is geen stad waar je van dorst omkomt. Integendeel, een ronduit indrukwekkend horeca-aanbod. Onder aanvoering van onze Spaanse kameraad proefden we de heerlijkste slokjes en hapjes.

Zoveel is zeker, we hebben de tapas en cañas eer aangedaan. Caña is Spaans voor wat wij een pilske of pintje noemen, een niet heel groot glaasje licht bier van de tap. Het woord caña betekent overigens ook vishengel, maar in de gelegenheden waar wij kwamen, hadden ze die in het algemeen niet.

Enfin, zoals gepland net op tijd terug voor de dinsdag. Ik meen dat we eervol derde zijn geëindigd. Eerlijk gezegd: ondanks onze hoogtestage. Vier dagen cañas wegtikken, dat gaat je niet in je kouwe kleren zitten. Maar het was de moeite meer dan waard.

Piet Oosthoek

Excursie Beyerd Biergilde

Wat gaat een jaar snel! Om met het Biergilde op excursie te gaan, kan het jaar niet snel genoeg gaan. Wat heeft Corné dit jaar in petto? Ik weet dat we weer naar België gaan en Leuven is al genoemd, altijd leuk!

Er zijn verschillende basissmaken te onderscheiden: zoet, zuur, zout en bitter (buiten de nodige aroma's). Naast de traditionele bieren zijn de IPA's erg in trek om hun bitterheid. Niet zo mijn smaak. Corné zal hebben gedacht dat we wel eens toe waren aan wat zuur bier.

De brouwerij die als eerste op het programma staat is de Stadsbrouwerij in Aarschot. De Belgische buschauffeur grape over de plaatsnaam en het bier dat daar gebrouwen wordt: "de Aarschotse Bruine".



De Aarschotse Bruine is oorspronkelijk een typisch streekbier. Het

werd o.a. gebrouwen bij brouwerij Tielemans en had ongeveer 4% alcohol. Met de overname van brouwerij Tielemans door brouwerij Haacht in 1969, verdween de Aarschotse Bruine uit de handel.

Het bier werd door een impuls van het toenmalige stadsbestuur weer gebrouwen vanaf 1989. Eerst door brouwerij Biertoren te Kampenhout en na diens overname vanaf 1993 een aantal jaar door brouwerij Huyghe in Melle.

In 2012 werd beslist, op initiatief van het huidige stadsbestuur, om het bier opnieuw te brouwen in Aarschot zelf. Plaats: de schuur van de nieuw opgerichte stadsbrouwerij van het cultuurcentrum "Het Gasthuis". Lokale biergildes achterhaalden samen met een proefpanel de oorspronkelijke smaak, kleur en geur van de Aarschotse Bruine.

Het nieuwe bier van hoge gisting kwam tot stand dankzij een samenwerking van het bier- en wijngilde "het Alternatief", De Aarschotse Bierwegers en de Europese Unie. Knap dat je dit voor elkaar krijgt!

Op een film is te zien dat er proefavonden werden georganiseerd om de smaak, kleur en geur weer te achterhalen. Soms zat er zoveel zuur in een proefmonster dat het een gat in je broek brandde.

De nieuwe Aarschotse Bruine met een alcoholpercentage van 6% benadert de oorspronkelijke zure

smaak zo dicht mogelijk. Hij is uiteindelijk iets minder zurig dan zijn oorspronkelijke versie en was, in tegenstelling tot wat zijn naam liet vermoeden, eerder een blond bier dan een bruin bier.

Het Stedelijk Museum van Aarschot herbergt niet alleen een unieke collectie over de 'Bruine', ook de bredere drankcultuur in Aarschot en omgeving komt ruim aan bod. We hebben hier geluncht, broodjes en een Tripel stonden na een rondleiding op ons te wachten.



Vervolgens gaat de bustocht naar een café met een rijk verleden. Het pand is meer dan 100 jaar oud en was tijdens de oorlogsjaren deels herberg en deels kruidenierswinkel. Herberg "op den Zavel" en later "de Sportvriend" werd op 1 septem-

ber 2000 een Irish pub, de "Dubh--Linn". De pub heeft vele bieren in huis en heeft prijzen gewonnen met zijn collectie "Orval".

Daarna gaat de bus naar Leuven (stad van Stella Artois). De gids verzorgt een erg leuke rondleiding met de nodige anekdotes.

Ooit gehoord van Canjakker, Cuytbier, Leuensch, Peeterman of Luvianium? Op deze bierwandeling komen we alles te weten over de bieren die de Leuvenaars door de eeuwen heen dronken en waar ze dat deden. De rondleiding is voorzien van de nodige schuimkragen door de degustaties onderweg. De wandeling gaat via café Universum en The Capital en eindigt in Café de Cuythoek. Het is eigenlijk een proeverij van de verschillende Luvianium bieren

Tip: Als je naar Leuven gaat en je wilt een leuke rondleiding vraag dan naar Marie-Christine onze gids, zij doet het geweldig.

Uiteindelijk is het tijd voor een snelle hap want de tijd begint te dringen. De bus moet nog wel wat opgeschoond, want de koeken van vanochtend zitten nog in de vloerbedekking van de bus.

Al met al wederom een geslaagde excursie, we zien uit naar de volgende.

Corné nogmaals bedankt.

Ad de Jongh

Bierkalender

- Woensdag 13 december Bijeenkomst **Beyerd Biergilde Breda**
- Zaterdag 16 en Zondag 17 december **Kerstbierfestival** Objectieve Bierproevers, Heuvelhal Essen - www.kerstbierfestival.be
- Zondag 24 t.e.m. Dinsdag 26 december **Beyerd Kerst- en Winterbierfestival**
- Zaterdag 31 december **Oudjaarsborrel** in clubhuis de Beyerd tot 20.00 uur
- Woensdag 31 januari **ALV** - Algemene Leden Vergadering Bijeenkomst **Beyerd Biergilde Breda**
- Zaterdag 3 en Zondag 4 februari 11e **Brugs Bierfestival** op de markt in Brugge www.brugbierfestival.be
- Zaterdag 10 en Zondag 11 maart 2e **Leven in de Brouwerij** Stadsgehoorzaal Leiden
- Zondag 18 maart 23e **Delta Bierfestival**, Goederenloods, Goes
- Vrijdag 6 t.e.m. Zondag 8 april **Hop On Hop Off Festival**, kunstijsbaan **Breda** <http://www.hoponhopofffestival.com>
- Vrijdag 20 april Excursie **Beyerd Biergilde Breda**
- Zaterdag 28 en Zondag 9 april **Zythos Bierfestival**, Brabantthal, Leuven www.zbf.be
- Zondag 6 mei **Nederlands Speciaalbier Festival** Parade Den Bosch - www.speciaalbierfestival.nl
- Zondag 20 mei Fietstocht **Beyerd Biergilde Breda**
- Vrijdag 8 en Zaterdag 9 juni Bierfestival de **24UURS** van Maastricht Bernardusstraat 24A, www.hiemel.com



Varkensfricandeau met dadel- uiensaus en Beyerd Herfstbock

Ingrediënten voor 4 personen:

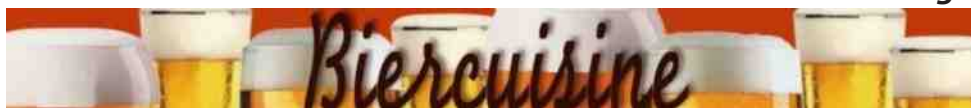
500 gram varkensfricandeau of varkensrollade (niet gekruid)
4 ontpitte dadels, in stukjes
2 kleine rode uien, geschild
75 gram kleine kastanjechampignons
4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
2 eetlepels roomboter
3,5 dl gevogelte- of groentebouillon
1 dl Beyerd Herfstbock
2 takjes verse rozemarijn
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

De varkensfricandeau met weinig zout bestrooien. De stukjes dadel gedurende 1 uur in het bier wellen. Een rode ui in ringetjes snijden. De andere rode ui in stukjes of blokjes snijden. Twee eetlepels olie in een braadpan verhitten en de ringetjes rode ui en kastanjechampignons beetgaar roerbakken. Verhit twee eetlepels olie en roomboter in een braadpan en de varkensfricandeau aan alle kanten aanbraden. De stukjes rode ui toevoegen en kort mee braden. Bouillon en takjes rozemarijn toevoegen en op de laagste hittebron 50 minuten stoven. Naar smaak extra bouillon gebruiken. Tien minuten voor het einde van de stooftijd de takjes rozemarijn verwijderen. Het stoofvocht iets inkoken, de stukjes gewelde dadel toevoegen en verder stoven. Aan het einde van de stooftijd de varkensfricandeau uit de braadpan halen en het stoofvocht met een staafmixer pureren en zeven. De varkensfricandeau in gelijkmatige plakken snijden. Over voorverwarmde borden met de saus en het mengsel van kastanjechampignons en rode ui ringetjes verdelen. Serveren met aardappelkroketjes en kort gestoomde broccoliroosjes of in boter gestoofde reepjes groene- of spitskool. Een goed gekoeld glas Beyerd Herfstbock erbij serveren. Dit volmondige donkere bier, combineert goed met de zoete toets van de saus.



Han Hidalgo



Internationaal biernieuws

't EI van de Duvel

In 2015 kondigde Belgische brouwersgigant Duvel Moortgat aan een belang te hebben genomen in Brouwerij 't IJ uit Amsterdam. De brouwerij zocht destijds een partner in capaciteit en financiële kracht en Duvel Moortgat kon dat de brouwerij destijds vinden. In 2017 is deze samenwerking verder uitgegroeid naar een echt collaboration brew!



Deze collaboration zal worden gebrouwen bij Duvel in Puurs, België en zal 't EI van de Duvel gaan hetten. Het bier wordt een Black Rye IPA van 6,66%. Samen gebrouwen met Belgisch vakmanschap en Amsterdams Karakter zoals het etiket aangeeft.

Het bier zal in Nederland in november exclusief van de tap in de horeca te vinden zijn en hopelijk ook via enkele retailkanalen. Waarschijnlijk gaat het om een eenmalig brouwsel en zal het beperkt beschikbaar zijn.

Omer wil meer export

Naar aanleiding van de feestelijkheden rond 125 jaar brouwerij Vander Ghinste laat CEO Omer-Jean Vander Ghinste weten dat hij met zijn bieren en vooral dan met kaskraker Omer nog grote ambities heeft. Export is vandaag goed voor 10 procent en de komende jaren mag en moet dat cijfer opgekrickt worden tot 25 procent. Daarom ook wordt er in Bellegem, aan de rand van Kortrijk, geïnvesteerd in de bouw van een nieuw brouwzaal.

Het blonde speciaalbier Omer werd negen jaar terug (2008) gelanceerd en begon toen in eigen land aan een bijzondere sterke opmars. In die mate zelfs dat het bier een begrip is geworden.



Een kleine rem op de export, is het feit dat Omer enkel in flesjes beschikbaar is en niet in vaten. Brouwerij Vander Ghinste is op vandaag goed voor een omzet van 2,6 miljoen euro en een debiet van 90.000 hectoliter.

Zeldzaam bier naar Nederland

Goose Island Beer Company brengt een van 's werelds meest gezochte bieren naar Nederland. Het gaat om een zeldzame 14% Bourbon County Brand Stout.



Het bier is gebrouwen in Goose Island's originele Clybourn Brewery in Chicago. Het werd ontwikkeld naar aanleiding van de 1000ste batch. Deze imperial stout heeft 8 tot 12 maanden gerijpt in Bourbonvaten. Één slok heeft meer smaak dan een gemiddeld kratje bier. De verwachting is dat de voorraad snel uitverkocht zal zijn. De Bourbonvaten geven het donkere bier een smaak van verbrand eikenhout en vanille mee, met hints van chocolade, caramel en rook.

De 2017 Bourbon County Brand Stout is verkrijgbaar vanaf Black Friday, 24 november 2017, bij De Bierkoning en Beer Temple in Amsterdam en online bij Hopt.nl voor €20 per fles.

Lieke bier van BrewDog

De Schotse onafhankelijke craft bier brouwer BrewDog introduceert met Hello My Name is Lieke het

eerste limited edition bier, speciaal gebrouwen voor de Nederlandse markt. Lieke is een Double IPA met een vleugje sinaasappel - een knip-oog naar de nationale kleur. Het bier is gedoopt tot Lieke na een rondvraag onder de meest toegewijde Nederlandse BrewDog fans.

Hello My Name is Lieke is onderdeel van de negendelige serie Hello My Name Is.... limited edition Double IPA bieren, die BrewDog brouwt als teken van dank voor haar passievolle punks. Naast Nederland worden ook de fans uit acht anderen landen bedankt met een uniek en eigen bier. Iedere limited edition Double IPA is voorzien van een vleugje fruit dat een sterke band heeft met het desbetreffende land.



Geroemd om de liefde voor bier en rijke historie van brouwen, is Nederland al geruime tijd een belangrijke speler op de exportmarkt van BrewDog. De brouwerij is momenteel hard op zoek naar een geschikte locatie voor een eigen bar in Amsterdam. Afgelopen jaar werkte BrewDog onder andere samen met Dutch Drafts, een team van Neder-

landse brouwers. Samen brouwden zij een Schwarzbier met de naam Steve's Job. Het bier werd gereserveerd op verschillende tap takeovers door het land. Nog meer van dit soort activiteiten staan al gepland voor 2018.

Duvel Moortgaat gaat Italiaans

Duvel Moortgaat heeft een minderheidsparticipatie van 35 procent bij een Italiaanse brouwerij genomen. Het gaat om Birrificio del Ducato, een artisanale brouwerij uit Soragna dat in de buurt van Parma ligt.



Birrificio del Ducato werd in 2007 opgestart door de vennoten Manuel Piccoli en Giovanni Campari. Dat het om een kleine brouwerij gaat, blijkt uit de productiecijfers: minder dan 5.000 hectoliter in 2016. Maar het gaat ook om een succesvolle brouwerij. Zo werd Birrificio del Ducato reeds meermaals bekroond, met onder meer de prijs van Italiaanse brouwerij van het jaar 2010 en 2011.

Bij Birrificio del Ducato wordt een grote variëteit aan bieren gebrouwen. Het zijn er negen in totaal, waaronder Via Emilia, A.F.O. en

Chimera. Manuel Piccoli en Giovanni Campari blijven volledig zelfstandig hun brouwerij verder uitbouwen. "Duvel Moortgat zal niet tussenkomen in de organisatorische en productiebeslissingen", verduidelijkt Giovanni Campari.

KEREL ORIGINAL box

Brouwerij VBDCK introduceert de KEREL ORIGINAL, gebrouwen met het originele gist uit 1908. Toen de oorspronkelijke brouwerij in 1966 zijn deuren sloot, gingen alle bieren verloren. Of tenminste, dat dacht men.

Één flesje lag namelijk in de kelder onder een berg puin verscholen. Het flesje werd door het VBDCK brouwteam en een team van Belgische experts geanalyseerd om het originele KERELgist-DNA te achterhalen. Diezelfde gist wordt nu gebruikt om een nieuw KEREL ORIGINAL bier te brouwen.



In de box zitten 5 limited edition KEREL ORIGINAL bierflesjes, een KEREL bierglas en een boekje met onuitgebracht 'behind the scenes' materiaal over de VBDCK herrijze-

nis. Als je de box aanschaft maak je ook kans om een KEREL ballonvaart te winnen. De verkoopprijs is 30 euro. De KEREL ORIGINAL box is ook in twee 'upgrade'-versies beschikbaar.

Eerste Britse trappistenbrouwerij

In het Cisterciënzer klooster Mount St. Bernard zal de eerste Britse trappistenbrouwerij verrijzen. Het wordt daarmee het twaalfde trappistenbier.



Mount St. Bernard in Whitwick, in de buurt van Coalville in Leicestershire is de locatie waar drie jaar lang de overblijfselen van Koning Richard III bewaard zijn. Na zijn dood in 1485 kreeg deze koning een haastige begrafenis bij een abdij, niet ver van het slagveld waar hij sneuvelde.

Onder het bewind van Hendrik VIII werden alle kloosters gesloten en men dacht eeuwenlang dat het lichaam in de rivier de Soar was gedumpt. Echter ruim vijfhonderd jaar na zijn dood werd het verloren gewaande lichaam van Richard III in 2012 op miraculeuze wijze ge-

vonden onder een parkeerplaats in Leicester. In maart 2015 is hij vervolgens met veel ceremonie bijgezet in de kathedraal van Leicester. De monniken van het Cisterciënzer klooster Mount St. Bernard hadden het nakijken.

Om het klooster rendabel te houden is nu officieel besloten de westvleugel om te bouwen tot brouwerij. Op 6 maart van dit jaar werd het klooster lid van de Internationale Vereniging Trappist (IVT). Het ligt in de bedoeling dat de monniken zelf de brouwerijapparatuur gaan bedienen.

Overigens werd er twee eeuwen geleden ook al bier gebrouwen in St. Bernard, dus helemaal nieuw is het niet. De vraag is nu niet langer of er nog eens bier zal worden gebrouwen, maar alleen nog maar wanneer de eerste Engelse trappist het levenslicht gaat aanschouwen.



Zuid-Afrika, land van safari's en bier?

Een rondreis in Zuid-Afrika staat garant voor unieke ervaringen. Spannende safari's, prachtige wijnboerderijen, de Tuinroute, de Panoramamaroute of 'The Big Five' (leeuw, luipaard, Afrikaanse buffel, olifant en neushoorn) spotten in het Kruger nationaal park. Het lijkt een slogan die zo gejat zou kunnen zijn uit een reisbrochure. Dit is echter het blad van een biergilde dus gaan we kijken of we een bierige twist kunnen geven aan deze zomervakantie. De hele reis beschrijven gaat Nuchter Bekeken geheel vullen, dus pik ik er een paar van de zeker 20 hoogtepunten uit.

Tip: Als we op vakantie gaan, rondreis of stedentrip, kijk ik altijd bij www.ratebeer.com/beermap naar bieractiviteiten in de omgeving.

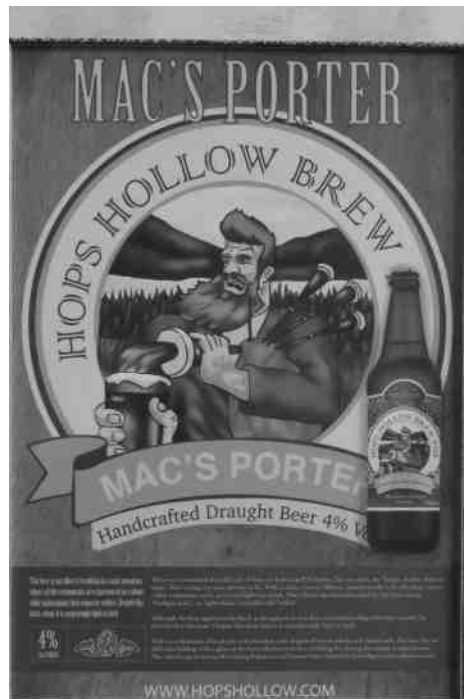
Na een vlucht van 12 uur (vanaf Londen), landen we 's ochtends in een fris Johannesburg, want het is winter hier op het zuidelijk halfrond. Onze rondreis is gestart en gaat via Pretoria, Hazyview (Krugerpark) naar Swaziland. Dan naar St Lucia aan de oostkust, Durban, een vlucht naar Port Elizabeth, het Addo Eliphantpark, Knysna en via Stellenbosch naar het eindpunt Kaapstad.

Op onze tweede dag vertrekken we vroeg richting het Krugerpark. Er is nachtvorst geweest dus fris en fruitig gaan we op pad voor onze reis van ruim 400 kilometer. Het grootste deel rijden we oostwaarts over de snelweg. Het laatste stuk

rijden we over de Long Tom Pass met fraaie uitzichten over het omringende land. 'Toevallig' ligt hier ook de hoogst gelegen (2150m) brouwerij van Afrika: de Hops Hollow Brew Pub.



We bestellen een Porter en een Bitter. Beide bieren zijn aardig maar niet spectaculair, niettemin goede dorstlessers. Er worden hier ook nog een Pilsener,



een Kölsch en een witbier gebrouwen. Aangezien al de bieren van Hops Hollow een alcoholpercentage van 4% hebben, kan je er makkelijk eentje drinken en daarna verder rijden. De brouwer, Willie Botha (ik heb niet gevraagd of hij 'familie van' is), geeft ons met alle plezier een rondleiding in zijn kleine brouwerij. Hij wil doordrinkbare bieren brouwen omdat dat is wat hier in Zuid-Afrika gewild is. Hij vertelt ons dat hij heel graag een keer naar Europa wil reizen om daar enkele beroemde brouwerijen te bezoeken. Na deze mooie tussenstop dalen we de pas af naar onze slaappleaats Hazyview vlakbij het Krugerpark. We zien onderweg een troep bavianen die op de berg woont en bezoeken nog een mooie waterval bij Sabie. De volgende ochtend moeten we heel vroeg op voor een gamedrive met gids in het Krugerpark. Het is weer steenkoud en de uitgedeelde dekens in de open wagen zijn geen overbodige luxe.

De zonsopkomst bij het Krugerpark is echter hart-verwarmend en na een paar uur wordt de temperatuur al aangenaam. Als eerste zien we een hy-ena. Hij moet duidelijk ook nog moet opwarmen, want hij is niet erg actief. Na enkele kudu's, is onze eerste ontmoeting met olifanten die wat verderop tussen de bomen door trekken. Bij een klein meertje zien we nijlpaarden en een giraffe die zijn dorst lest. Het krielt er van de dieren, water is duidelijk een eerste levensbehoefte. Het heeft al lange tijd niet fatsoen-

lijk geregend en het is veel droger dan normaal.

Na de lunch krijgt onze gids, Robbie Williams, via de radio het bericht dat er een luipaard is gespot. Robbie rijdt met gezwinde spoed en we komen aan op een plek waar zo'n 30 auto's staan. Er schijnt een gevecht te zijn geweest tussen 2 luipaarden. We zien niets...maar opeens verschijnt er uit de bosjes, rustig wandelend een luipaard! Tussen de auto's door zoekt hij zijn weg. Hij loopt vlak voor onze wagen langs en we hebben een prima mogelijkheid hem te fotograferen. Dit is de winnaar van het gevecht, een ouder luipaardmanneltje dat zijn territorium verdedigd heeft. Nadat hij rustig verdwijnt, verdwijnen ook alle andere auto's. Robbie stelt voor nog even te blijven. Na 5 minuten komt de verliezer uit een boom, een jong mannetje dat zo te zien niet beschadigd is, behalve zijn ego dan... Ruim een half uur lang blijft dit luipaard in de buurt rond-



hangen en we hebben alle tijd omhem te fotograferen en te filmen: een onvergetelijke ervaring. Al heeft de echte Robbie Williams het nietin zijn repertoire zitten, op

de terugreis zingt onze Robbie wel "Sarie Marais". In het donker keren we, koud en moe, terug bij onze lodge, waar we van een heerlijke braai (BBQ) genieten.

Na twee weken en veel avonturen zijn we in het Addo Elephant park. Op de dag van aankomst hebben we een fantastische game drive met gids gehad en een olifantenfamilie met veel jongen gezien. De volgende dag rijden we zelf door het park. Eindelijk scoren we de laatste van The Big Five. We zien een koppel leeuwinnen, die later ook samen op jacht gaan. Maar het allermooiste wordt bewaard voor het laatst. De zon is al onder aan het gaan en we zijn op weg naar de uitgang van het park. Opeens zien we een grote olifant in de verte en we besluiten te wachten. Langzaam zien we de



hele kudde tevoorschijn komen. En ze komen onze kant op. Op het gemak komen ze dichterbij, het is een kudde van twintig stuks met enkele jongen. De verkenners die we als eerste zagen staan nu naast onze auto en twijfelt. Dan is de hele kudde er en rijdt ik vijf meter verder zodat de kudde er langs kan. Vlak achter onze auto passeert de hele

kudde. Sommige vrouwtjes zwaaien nog met hun slurf naar ons, zo van: uit de weg. Jonge olifantjes rennen snel en angstig langs onze auto dicht tegen hun moeder of tante aangeschurkt. Dichterbij dan dit kan je nauwelijks bij een wilde olifant komen. De kudde trekt verder, we rijden nog een poosje langs met ze mee. Het filmpje van deze ontmoeting heb ik nog heel vaak teruggekeken.

In Knysna staat whale watching op het programma: we zien twee verschillende typen, verder nog zeeleeuwen en pinguïns. Na zo'n vermoeiende boottocht is een bierproeverij op zijn plaats. Dan is het wel handig dat er een lokale brouwerij is waar dit eenvoudig te regelen valt. Mitchell's Knysna Brewery is al sinds 1983 in Knysna gevestigd en hun bier staat ook in veel plaat-



sen in Zuid Afrika op de kaart. De proeverij bestaat uit hun zeven standaard bieren en een stout, het seizoensbier. De bieren zijn opeenvolgend light lager 3,3 %, light lager 3,6 %, Pale Ale 3,6%, Amber Ale 5,5%, Spicey Cinnamon Ale 5%, Lager 7%, Blend van hun Light lager en hun Bitter en als laatste hun Stout 5%. De Light Lagers zijn

niet aan mij besteed, waterig en weinig smaak. De ale's zijn prima te drinken, behalve dan die met kaneel. De Bitter is een van hun betere bieren met een mooie mou- tige en bittere smaak. Maar lest best: hun Raven Stout is heerlijk! geroosterde mout, beetje vanille en koffie, beetje zoet, licht bitter.



Onze reis eindigt na 3 weken in Kaapstad, voor mij was het hoog- tepunt hier de Tafelberg. Je kunt met de lift, boven heb je een fan- tastisch uitzicht op de stad, met in de baai Robbeneiland. Er staat er een nogal stevige wind, de klipdas- sen storen zich daar totaal niet aan. Ze springen van rots naar rots, met onder zich een duizeling- wekkende diepte. Een prachtige wandeling daar boven, met verge- zichten tot aan Kaap de Goede Hoopen Boulder Beach met al zijn pinguïns, die wij de dag daarvoor van dichtbij hebben gezien.

Ter afsluiting gaan we nog naar de Devil's Peak Brewing Company, een leuke trendy tent met de koperen brouwketels prominent achter de bar. Helaas zijn hun Saison en Black IPA op, die had ik eigenlijk wel graag willen proeven. Ik begin met

Woodhead Amber van 5%. Een aroma van toffee, karamel en mout en weinig hop. De milde bitterheid, karamel en toffee proef je. Een goed bier, maar niet helemaal mijn smaak. Gelukkig hebben ze nog een ipa: King's Blockhouse IPA van 6%. Een mooi bloemig en fruitig aroma, grapefruit en een lekker bittere afdronk. Een heerlijk bier dat prima samen gaat met de maaltijd die we hier nuttigen.



Helaas zit deze vakantie er weer op. Zuid Afrika is een schitterende bes- stemming. Voor mij waren vooral de flora en fauna en de fantastische landschappen de hoogtepunten. De ontstellend grote variatie in dieren is echt overweldigend. Pas toen we thuis de foto's doorkeken ontdek- ten we dat we alleen al bijna 100 vogelsoorten hadden gezien. Qua bier is Zuid Afrika nog volop in ontwikkeling, maar toch zie je ge- regeld een goed bier op de kaart staan in restaurants.

John Zonneveld

De koelkast van ...

Het is donderdagavond, 11 mei, en na een heerlijke asperges maaltijd bij Cora, gaan Cora en ik samen op pad. Ons doel van vanavond: de koelkast van Jeroen Brooijmans. Onderweg komen we Jeroen op de fiets al tegen. Shit, wat nu?



Nou ja, dit kan ook een kans zijn. Namelijk dat Judith, zijn vrouw, en de kids thuis zijn en dat maakt een bezoekje extra leuk. Meestal zie en hoor je dan het meeste als de echte liefhebber van huis is. Dus bukken zodat hij ons niet ziet en doorrijden naar zijn gezin. En ja hoor, de rest van de familie is thuis. Klaar voor de buis voor het songfestival.

Komen wij even de rust verstoren. Judith kijkt even verschrikt en zegt: "ja, maar, er is helemaal niets in huis".



Maar als we uitleggen dat de koelkast van..... ook alle geheime bierhoekjes bevat, beginnen de kinderen het spelletje te begrijpen. Judith kijkt nog even vertwijfeld in de koelkast en vindt een blikje Bavaria 0,0% en gelukkig nog een Geuze van der Velden 135. Bijzonder tussen de vlees-en kaaswaren. Ondertussen rent de zoon des huizes, Jules, naar het schuurtje en openbaart daar papa's grootste geheim: een krat Westvleteren. Maar ook de Cuvée van de Keizer ernaast belooft

veel goeds. Het doosje brouwersbier er tussen maakt het geheel helaas weer wat minder exclusief.

Ondertussen heeft dochter Suus, een keukentrapje gepakt en weet ze ons haarfijn te vertellen dat er in het kastje boven de koelkast ook nog bier staat en laat ze flesje voor flesje de voorraad zien. Ten slotte is er nog een echte "liefhebberskast" met zeer bijzondere bieren, verborgen achter een paar flessen likeur. Jules schept nog even op door te zeggen dat de kast echt wel heeeeeeel diep is en dus heeeeeeel veel bier bevat.

Judith licht nog even toe dat Jeroen niet van koud bier houdt, en dat verklaart de minimale voorraad in de koelkast en de vele warmere bierhoekjes in de rest van het huis. Ik moet even denken aan het spreekwoord: "Als de kat van huis is, dansen de muizen op tafel". Het voelt wel zo als je met 3 gezinsleden en 2 wildvreemde vrouwen op zoek gaat naar papa's geheime voorraad. Op onze afsluitende vraag of de kids nog smeuiige details hebben voor ons artikel over hun vader komen de echte details op tafel.

Jeroen fluit ontzettend irritant als hij dronken is en praat vervolgens oeverloos over de grote kerk. De Grote kerk blijkt naast zijn gezin, zijn andere grote liefde. Waag het niet om een plasje tegen de kerk te doen, want dan heb je aan Jeroen een verkeerde in je buurt. De grote

kerk is zelfs de achtergrond op zijn mobieltje..... Zijn liefde voor het hart van Breda gaat ver.

En als papa bier gedronken heeft en laat thuis komt, eet hij hele rare dingen: gebakken ei met chilisaus!!!! Oh, heerlijk die spontaneiteit van kinderen. We zullen niet alles in dit artikel vermelden hoor: uit bescherming van Jules en Suus.



Ten slotte hebben we ook nog even getracht om Jeroen minimaal nieuwsgierig en misschien ook nog wel een beetje bezorgd te maken: we hebben net gedaan alsof we alledrie een heel flesje Westvleteren hadden gedronken. Dus 3 lege flesjes nonchalant op de grond



naast het aanrecht en 3 proefglasjes nat op het aanrecht tussen de vuile koffiekopjes.

Hmmm wat gaat Jeroen hier van denken als hij thuis komt??? Suus corrigeert haar moeder nog even en zegt: niet zo netjes neerzetten die glazen, dat doe je normaal ook niet, dus dat valt op. Zet ze wat slordiger neer. Hmmm, weer zo'n heerlijke eerlijkheid waarbij Judith ongetwijfeld even gedacht heeft, waren ze maar super verlegen ipv zo open en spontaan.

Het was een echt "kijkje achter de schermen bij familie Brooijmans".

Een gezin waar Jeroen super trots op mag zijn. Judith, bedankt voor de koffie en je gastvrijheid!

De volgende dag ontvangt Cora wat appjes: "Ik schrik me kapot: Judith 3 Westvleteren op?". "Maar jullie waren het." "Blijkt dat jullie het niet op hebben." "Had wel gemogen hoor!".

Ook Jeroen bedankt voor je leuke app!

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**