

NUCHTER BEKEKEN

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

April 2018



**Crowd funding in de bierwereld
Pieter, een Pimpelmeesch
Duivelse vedetten
Hop on Hop off**

BEYERD BIERGILDE BREDA

redactie.nuchter.bekeken@gmail.com

Nuchter Bekeken, 22e 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

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

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

Uiterste datum inleveren kopij volgend nummer: 11 juni 2018

Inhoud:

Woordje van de voorzitter	3
Bierkalender.....	4
"Hop on Hop off" Breda	5
Internationaal biernieuws	7
De Duvelse Vedetten op pad	11
Biercuisine	14
Crowd funding in de bierwereld	15
Boekbespreking "Beer en Burgers"	17
Pieter, een Pimpelmeesch	18

Beyerd Biergilde Breda:

Bestuur:

Cora van Peer, Lolita Goos, Margo Sterken,
Mikel de Jongh, Corné Bruininckx

Ook lid worden? Onze contributie bedraagt:

€ 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, Breda
of virtueel te bezoeken op: www.beyerdbiergildebreda.nl

Woordje van de voorzitter

De Nuchter Bekeken komt 4 keer per jaar uit en iedere keer lever ik mijn stukje weer te laat in. Wat kan er nu zo moeilijk zijn om even te gaan zitten met een goed glas bier, en een stukje te schrijven. Ik heb geen idee waar het mis gaat; wellicht het tijdstip.

Nu toch maar even tijd gemaakt (zonder glas bier) op deze ochtend om wat op papier te zetten. Dit is de eerste nummer van 2018, een jaar waarin we als biergilde ons 25 jarig jubileum feestelijk gaan vieren op 10 oktober. Ik raad onze leden dan ook aan om vast een vrije dag te nemen op 11 oktober, omdat we er een gezellig feestje van gaan maken.



Ook komt er in oktober een jubileumnummer uit van de Nuchter Bekeken, dus wil je een stukje schrijven, dan is dit je kans: het wordt immers een collectors-item. De O.B.K. bierproeven komt er ook

aan op zondag 27 mei met als toetje het NK op 11 november in ons eigen clubhuis café de Beyerd. Wat een kampioenschap zal dit gaan worden! Nu maar hopen dat de winnaar, net als in de voorgaande jaren, weer uit eigen nest komt. Robin de Jongh mag zijn titel verdedigen in eigen café. Mooier kan het niet worden.



In mei nodigen we de brouwers van het Brouwgilde Breda weer uit en dit zal, net zoals voorgaande jaren, een zeer geslaagde avond gaan worden. Al met al gaan we weer een leuke tijd tegemoet waarbij de glazen goed gevuld zijn en daarom zeg ik proost.

Cora van Peer

Bierkalender

- Vrijdag 20 april Excursie **Beyerd Biergilde Breda**
- Zaterdag 28 en
Zondag 9 april **Zythos Bierfestival**, Brabant, Leuven
www.zbf.be
- Zondag 6 mei **Nederlands Speciaal Bier Festival**
Parade Den Bosch - www.speciaalbierfestival.nl
- Zaterdag 12 mei 8e **Utrechtse Bierbrouwers Festival**
www.utrechtsebierbrouwersfestival.nl
- Zondag 20 mei Pinkster 'BIER' **fietstocht**
- Donderdag 24 mei tot
Zondag 3 juni Week van **het Nederlandse Bier**
Ontdek de wereld van het Nederlandse bier!
- Zaterdag 26 en
Zondag 27 mei **Open brouwerijdag** van Brouwerij de Beyerd
- Zondag 27 mei **O.B.K.** bierproeven
Open Bredase Kampioenschappen
- Woensdag 30 mei **Bijeenkomst** Beyerd Biergilde Breda
- Vrijdag 8 en
Zaterdag 9 juni Bierfestival de **24UURS** van Maastricht
Bernardusstraat 24A, www.hiemel.com
- Zaterdag 16 juni **Scleroderma Framed Beer Festival** in Terheijden
- Zondag 24 juni Bierfestival **Tilburg**, op de Heuvel
- Zondag 1 juli **Biermatinee** Oosterwijk op De Lind, 12 tot 7 uur
- Zaterdag 4 augustus **1ste Hoevense** Speciaal Bier festival
in de binnentuin van Bovendonk
- Zaterdag 2 september **BREWDA**, www.brouwerijfrontaal.nl



"Hop on Hop off" Breda 6, 7 en 8 april 2018

We schaamden ons een beetje, zowel in New York als in Barcelona, met een grote groep mensen die door hun camera's de stad verkennen op het bovendek van een veel te opzichtige bus. Geen tijd om alles echt in je op te nemen, geuren op te snuiven en op details te letten. Door de koptelefoons met tekst en uitleg in je eigen taal geen kans om de ervaring met elkaar te delen.



Maar goed, Hollands als wij zijn, gebruiken wij de bus vooral om ons relatief goedkoop door de stad te verplaatsen van interessante locatie naar interessante locatie. Ons 'hop op en hop af' effect!

6 april gaan we met ons e-ticket in de aanslag naar de kunstijsbaan in Breda om ook daar in te stappen. Geen toer door de binnenstad van

Breda maar door: "...de wereld van prachtige speciaalbieren en fantastische hapjes en maaltijden overgoten met een sausje van Brabantse gezelligheid".

Blij met ons e-ticket want de rij aan de directe verkoopkant is enorm. (Tip 1!) Verder nergens echt lange wachttijden. De drukte is gezellig en er is alle tijd en ruimte om geuren op te snuiven, op details te letten en ervaringen te delen.

Met ons eigen festivalglas en muntjes klunen we over de schaatsbaan langs kraampjes, trucks, caravans en bussen met gezonde en minder gezonde happen en mooie speciaalbieren. Links en rechts passeren ons enkele gildeleden.



Onze rondjes aanzienlijk langzamer dan die van een Sven Kramer en naar wat later blijkt tegen de

stroom in. We zijn daarmee dus eigenlijk al gediskwalificeerd. Achteraf gezien is het misschien handiger om eerst de 'reisinformatie festival bezoekers' te lezen (tip2!)

Wij beginnen bij Brouwerij Homeland. Het enorme vat waar ze de bieren uit tappen trekt onze aandacht en de Triple Kielzog van 7,3% met oa. korianderzaad, venkel en rozijnen maken het een volle, licht bittere triple. (tip 3!)

De 'blonde tornado' zorgt ondertussen voor de 'Brabantse gezelligheid' en doet onze 'dap friet' met truffelmayonaise goed smaken.



Via brouwers als 'Antwerpse Brouw Company', 'De Roos', 'De Blauwe Ijsbeer' en 'Brouwerij Vandeoorsprong' stappen we 'af' bij 'Vet&Lazy' voor een 'Je Moeder' triple omdat ze, zoals ze dat zelf zeggen, "naar bloemetjes smaakt". Of de mijne dat doet betwijfel ik maar het is een prettig bier dat zijn smaak oa. ontleent aan Vlierbloesem en Hibiscus. Vlak in de buurt staat brouwerij 'Mannenpap'. Die naam

en de associaties die we daar bij hebben staat ons erg tegen (sorry heren) dan klinkt 'Je Moeder' toch beter.



Bij halte 9 eten we wat dimsum bij 'Stoom' en halen we informatie bij 'Het Anker', 'Grutte Pier' en 'Mokums Mout'.

Ons eindpunt is halte 10. Met de vrolijke noten van 'Slack Alice' op de achtergrond drinken we hier een Chimay gerijpt op cognacvaten (tip 4!) en nog een afzakkertje bij de Leckere.

Het gaat te ver om alle brouwerijtjes op te noemen die er zijn of wel aangekondigd waren maar er (nog) niet staan. Maar het is een absolute aanrader om op te stappen en deze rondreis te maken. Wij stappen met een tevreden gevoel naar buiten en hebben meer dan voldoende "Hop op"!

Annelies

BIERNIEUWS

Bier en voetbalsupporters

FC Twente supporters drinken het meeste bier tijdens een wedstrijd, dat blijkt uit een onderzoek van sportadviesbureau Hypercube. Na Twente volgen Heracles en NAC Breda

Met 25.000 mensen in het stadion drinken ze wel 4000 hectoliter Grolsch per jaar. Dat is gemiddeld 16 liter per persoon.

Bij Heracles wordt er in het nieuwe stadion per jaar 12,5 tot 13 liter bier per jaar gedronken. Zo ook in Breda. De supporters van NAC drinken met 17.000 man 2.200 hectoliter per jaar.



Bier bij Feyenoord

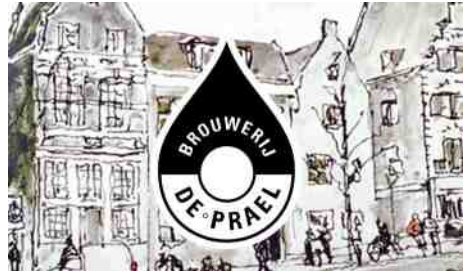
Er is sprake van een mogelijk alcoholverbod in het eventuele nieuwe stadion van Feyenoord. Dit zou de Rotterdamse club heel wat geld kunnen gaan kosten. Als de 60.000 supporters van Feyenoord net zoveel bier zouden drinken als de supporters van FC Twente zou er in Rotterdam Zuid één miljoen liter bier per jaar verkocht worden. Dit zou leiden tot een omzet van onge-

veer 10 miljoen euro en een winst van zo'n 3 miljoen euro.

Brouwerij De Prael

De Amsterdamse bierbrouwerij De Prael opent dit jaar een nieuw filiaal met proeflokaal in Groningen. Het filiaal van de brouwerij komt naast poppodium Simplon te staan.

De bedoeling van oprichters Arno Kooy en Fer Kok is om door middel van franchisemodellen de brouwerij uit te breiden naar andere delen van het land. Er komt niet alleen een nieuw filiaal in Groningen, maar ook in Den Haag. In beide filialen komt een proeflokaal.



Brouwerij de Prael brouwt op dit moment achttien verschillende soorten bier en staat bekend om het feit dat zij werk biedt aan mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt.

In het bedrijf werken ongeveer 130 mensen met bijvoorbeeld een justitiële achtergrond, mensen met een verstandelijke beperking of een psychiatrische achtergrond.

Bier zonder hop

Bier zonder hop? Kan dat lekker zijn? Amerikaanse onderzoekers hebben een nieuw soort gist ontwikkeld die hop kan vervangen bij het brouwen van bier, aldus The Guardian.

Zij hebben bier met een hopsmaak ontwikkeld door middel van speciale DNA bewerkingsoftware. Hierbij hebben ze gebruik gemaakt van genen van mint, basilicum en gist. Hop laten groeien kost relatief veel water. In 2016 bijvoorbeeld viel door droogte de hopoogst erg tegen. Daar komt nog eens bij dat er veel energie nodig is voor het verwerken, transporteren en opslaan van hop.



Is het bier dan nog wel lekker?

Hop geeft bier zijn karakteristieke smaak. Kan bier zonder hop dan wel lekker zijn? We hebben het zelf nog niet mogen proeven, maar een dubbelblinde proeverij met 27 deelnemers leverde op dat het nieuw gebrouwen bier een typische hopsmaak had. Sterker nog, de jury vond dit bier zelfs hoppiger smaken dan het traditioneel gebrouwen bier, aldus het NRC.

Voorlopig nog niet in de winkel

Brouwerijen gebruiken het gemodificeerde gist nog niet in het brouwproces. De verwachting is ook dat dit nog wel even zal duren, de brouwers zijn bang voor de reacties van de consument.



Arthur's Legacy Aerts 2016

De brouwers en ingrediëntenmeesters van Brouwerij De Hoorn hebben zich voor hun nieuw brouwsel laten inspireren door het roemrijke bier Aerts 1900 van de voormalige Brusselse Brouwerij Aerts. De hedendaagse interpretatie van het originele recept resulteert in een amberkleurig zwaar bier van 8,2 vol.% alc. De gebruikte hoppen zijn Target en Golding. Op het einde van de hoofdgistings ondergaat deze Aerts 2016 dry hopping met Golding-hop.

Het bier wordt afgevuld op flessen van 75 cl. met kurken stopsel en hergist op fles.

Geliefd bier

In 1979 introduceerde Brouwerij Aerts uit Brussel, volgens een recept uit 1900, Aerts 1900. Het bier was heel geliefd in de hoofdstad, de vraag was zo groot dat leveringen werden gelimiteerd en dat niet alle cafés werden beleverd. De brouwerij stelde eisen op vlak van de kwaliteit van de kelder en de manier van schenken.



7e Brand Bierbrouwwedstrijd

Na zes mooie edities organiseren de Brand Bierbrouwerij en Bier Consumenten Vereniging PINT weer een Brand Bierbrouwwedstrijd voor enthousiaste thuisbrouwers uit Nederland. Dit jaar draait het om het brouwen van de perfecte Gose.

Gose

Gose, een tarwebier met een medium body, is fris en heeft een mooie balans tussen een milde zurigheid en een fruitig hopkarakter. Het lagere alcoholgehalte (3,6 tot 4,8%) maakt Gose een toegankelijk bier. De uitdaging voor de thuisbrouwers is het vinden van de

optimale balans tussen de milde zurigheid, het fruitige hopkarakter en het lagere alcoholgehalte. Bij de beoordeling zal de frisheid en deze balans een belangrijke rol spelen.

De beloning

De winnaar van deze wedstrijd mag in Wijlre, samen met de meesterbrouwer van Brand, zijn of haar bier brouwen. Voorgaande jaren waren dat Marc Vriens (Pilsener), Jacques Bertens (Zwaar Blond), Jeroen Free (IPA en Session IPA), Bart Engel (Saison) en Dennis Pancras en Niels Bosman (Porter). Inschrijven voor de Brand Bierbrouwwedstrijd kan tot en met 9 mei 2018 op www.pint.nl (minimum leeftijd is 18 jaar en woonachtig in Nederland is een voorwaarde). Op de website van PINT staat uitgebreid beschreven waaraan de Gose moet voldoen.



Rijke traditie herleeft

Op 21, 22 en 23 september 2018 vinden na een pauze van 31(!) jaar opnieuw de Wieze Oktoberfeesten plaats in de Oktoberhallen van Wieze. De feesten die op hun hoogtepunt 15 dagen duurden en ongeveer 150 000 feestvierders naar Wieze deden afzakken liepen van 1956 t/m 1987.

De Oktoberfeesten van Wieze waren de enige echte Oktoberfeesten die naam waardig in België. - Niet in het minst dankzij de voormalige brouwerij Van Roy die de feesten rijkelijk van Wieze bier voorzag. De tradities worden gerespecteerd. Zo is er het obligate Oberbayernorkest dat authentieke stemming brengt aan het begin van de avond. Naarmate de avond vordert zal het publiek ondergedompeld worden in een totaal-spektakel met een indrukwekkende dansgroep, een optreden van de one and only Dennie Christian, de première van de reïncarnatie van de Voice of Europe, Freddy Wally, Duitse clips van de jaren 50 tot nu, Bayern Burlesque acts, de Retro-nettes en andere special acts. Dresscode is verplicht en zal dus zorgen voor een totaalbelevens.



Festbier Wieze

Naast de traditionele kip aan 't spit en Bratwursten blijft het hoofdbestanddeel van de Oktoberfeesten natuurlijk het bier! En er is natuurlijk een uniek Festbier met een laag alcoholpercentage

Alarm

Schrik niet als u bij het drinken van een biertje in The Beerwall een glas mét alarm krijgt. Het is sinds kort de nieuwe standaard in het biercafé en -winkeltje van Philip Maes. De zaak in de Brugse Wollenstraat lokt

traditiegetrouw heel wat toeristen die willen proeven van een ruim aanbod bieren. Op tap kunnen klanten kiezen uit minstens zestien soorten. "En voor elk bier hebben we natuurlijk een aangepast glas mét logo", zegt zaakvoerder Philip Maes. Reken daarbij dat elk biertje drie soorten glazen heeft – van klein tot groot – en de som is snel gemaakt. Alles bij elkaar staan in de bar ruim 3.000 exemplaren.



Glazen verkopen

De voorbije jaren werd Philip Maes geregeld geconfronteerd met hét probleem van elke cafébaas: zijn bierglazen, de meest exclusieve eerst, verdwenen huiswaarts met de klanten. Vooral toeristen namen die vaak schaamteloos mee.

De Duvelse Vedetten op pad

Na onze winst in de barrage van de bierproefwedstrijd voor teams op 17 oktober 2017 werden wij, De Duvelse Vedetten (Eric Visser, Dennis Rouw, Jac van Peer, Olaf Goos en Ed Kempen) uitgeroepen tot Vedetten van de avond. We hadden de mogelijkheid om bij één van de brouwerijen van Duvel Moortgat N.V. een rondleiding te krijgen. In gezamenlijk overleg werd besloten om brouwerij 't IJ in Amsterdam te gaan bezoeken. Ed werd aangesteld als regelaar omdat hij als een nieuw lid was toegetreden bij deze uitermate goed proevende mannen.



Zondag 25 maart 2018 is de dag. Helaas door huiselijke beslommingen kunnen de vrouwen van Eric en Dennis - Linda en Monica - niet mee, maar Cora, Lolita en Margo sluiten graag aan om onze prijs mede te gaan vieren. Zoals verstandige mensen betaamt maken we gebruik van de NS om bij de brouwerij in Amsterdam te komen. Alles verloopt op rolletjes, wat niet altijd het geval is met de NS.

De laatste ruim 2 km lopen we in het prachtige weer richting de brouwerij. Om alvast een goede bodem te leggen, besluiten we om eerst te gaan lunchen bij een restaurant tegenover de brouwerij, Schnitzel & Weizen. Daar worden de eerste biertjes genuttigd, Gin Weizen van "Gebrouwen door Vrouwen", B1 Weizen van brouwerij Berging uit Purmerend en Dunkel Weihenstephaner. Met een goede laag (7 schnitzels en 2 kroketten) in onze maag, gaan we naar onze afspraak, 14 uur, om onze prijs te innen. We worden ontvangen door Klaas van de brouwerij die ons meeneemt naar de oude brouwerij waar alles begonnen is.

Hij vertelt dat brouwerij 't IJ is opgericht in 1983 door de muzikant Kasper Peterson. Hij had wat geld verdiend met liedjes die hij had geschreven voor Drukwerk (o.a. Je loog tegen mij). Kasper was niet tevreden over het bieraanbod in Amsterdam en besloot zelf, onder de rook van het grote Heineken, op de Belgische leest te gaan experimenteren. In eerste instantie illegaal omdat thuisbrouwen strafbaar was toendertijd.

In 1985 kreeg Kasper de mogelijkheid om het voormalige gemeentelijke badhuis te huren. Dit was naast de molen de Goover aan de Funenkade waar ze nu nog steeds zitten met hun proeflokaal en een klein deel van de brouwerij. De

eerste bieren die gebrouwen werden (en nog steeds verkrijgbaar zijn) waren de Zatte en de Natte.

In 2008 verkocht Kasper de brouwerij aan twee Amsterdamse horeca ondernemers: Patrick Hendrikse en Bart Obertop (de huidige eigenaren). In het contract liet hij aantekenen dat zolang hij leeft, hij gratis bier van 't IJ mocht drinken. Hij woont nog boven de brouwerij. Patrick en Bart hebben de brouwerij verder geprofessionaliseerd. Zij zijn meegegaan in de trends van de nieuwe biestijlen zoals de I.P.A. en verschillende pale ales.



De brouwerij aan de Funenkade kon op een gegeven moment echter niet meer voldoen aan de vraag en men besloot om groot te investeren in een tweede locatie aan het Zeeburgerpad, 700 meter verderop. Op dit moment wordt op de Funenkade voornamelijk gebrouwen en geëxperimenteerd met nieuwe biestijlen en -smaken, waarvan er te proeven zijn in het proeflokaal.

In totaal wordt er op beide locaties bij elkaar bijna 10.000 hectoliter per jaar gebrouwen. Omdat het steeds beter ging met brouwerij 't IJ, besloten Patrick en Bart een partner te zoeken voor verdere uitbreiding. Die vonden ze in de Belgische brouwerij Duvel Moortgat. In 2015 nam Duvel Moortgat een belang in 't IJ, de omvang van het belang is overigens nooit bekend gemaakt. Klaas denkt zelf dat toch nog meer dan 50% in handen is van Patrick en Bart. Brouwerij 't IJ heeft gekozen voor deze samenwerking met Duvel Moortgat, omdat 't IJ zelf kan blijven beslissen over hun bieren. Ook zijn ze beter in staat om hun bieren op de juiste plaatsen te krijgen en bovendien kregen ze een ingang om te kunnen exporteren en verder te groeien.

Van de interessante uiteenzetting van Klaas hebben we best dorst gekregen. We kunnen 5 verschillende bieren van 't IJ proeven in een volgorde die we zelf aan mogen geven. Als eerste proeven we de Vlo. Volgens de omschrijving een mooie Amber. Hoewel onze meningen hierover verdeeld zijn. De hoppige bitterheid valt niet bij ons allemaal in de smaak, maar over smaak valt niet te twisten. De biertjes die volgen zijn hun eerste bieren: de Natte, een biologische dubbel. Vervolgens het IJndejaarsbier, hun winterbier. Hierna de IJbock, hun terugkerende zwartbruine bokbier en als laatste proeven we de Columbus, een biologisch amberkleurig speciaalbier.



Helaas we hebben nog geen Duvel of Vedett kunnen drinken. Toch nog maar even op pad naar een café waar we kunnen afsluiten met de stik leste. Eric, ons navigatiekanon, loodst ons naar een van de Gollem biercafe's vlakbij Artis. Eric en Dennis gaan voor de Duvel, de anderen voor een ander speciaal-bier op de zeer uitgebreide bierkaart. We sluiten deze heerlijke dag af met, waarom ook niet, nog een heerlijk biertje. Moe maar voldaan lopen we naar het Centraal station om weer huiswaarts te gaan. Jac, Cora, Olaf en Lotita gaan nog even naar de Beyerd, de rest gaat echt naar huis.

Om de smaken nog beter tot hun recht te laten komen, nemen we er heerlijke ossenworst, grillworst en abdijkaas bij. Het nadeel is (of is het een voordeel?!), dat we voor de zekerheid nog twee biertjes moeten proeven. Aangezien het bijna Pasen is gaan we voor het Paasij, een licht amberkleurig bier. Tenslotte proeven we de New England Mango IPA. We genieten van een hele leuke middag bij brouwerij 't IJ. Zeker de moeite waard om een keer te gaan. De sfeer is heel ongedwongen en biertjes proeven is nooit een straf.



Namens Dennis, Eric, Jac, Olaf, Cora, Lolita, Margo en Ed danken wij Jos en Roy van Duvel Moortgat en Wouter en Klaas van 't IJ voor deze gezellig en leerzame dag.

Salade van gegrilde kipfilet, asperges, oesterzwammen en Beyerd Hefe Weisse

Ingrediënten voor 4 personen:

400 gram kipfilet, bio kwaliteit

6 witte asperges

100 gram oesterzwammen

7 eetlepels zonnebloemolie

1 eetlepel roomboter

1 eetlepel vers citroensap

3 theelepels (bloemen)honing

75 gram gemengde sla, met onder meer rucola, botersla; kant en klaar

1 mespunt gekneusde rozemarijn

warme toast of stokbrood

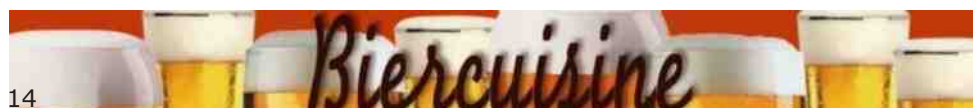
peper uit de molen en zout

Bereidingswijze:

De kipfilet in plakken snijden en met weinig zout bestrooien. In een mengkom doen en gedurende 1 uur in een mengsel van 3 eetlepels olie en de rozemarijn naaldjes marinieren. Af en toe omkeren. De oesterzwammen met keukenpapier schoonmaken en in stukjes scheuren. In 1 eetlepel roomboter kort roerbakken en laten afkoelen. De harde onderkant van de asperges afsnijden, schillen en in gelijkmatige stukken snijden. In een stoommandje boven heet water beetgaar stomen en laten afkoelen. In een mengkom 4 eetlepels olie, 1 eetlepel vers citroensap en 3 theelepels (bloemen)honing met een staafmixer mengen. Op smaak brengen met peper en zout. De gekneusde naaldjes op de kipfilet zoveel mogelijk verwijderen. De kipfilet op een hete grillpan, onder de grill van de oven of op de barbecue (in een klem) kort om en om roosteren. De sla op borden rangschikken en de asperges, oesterzwammen en gegrilde kipfilet erover verdelen. Met de dressing besprenkelen. Met warme toast of stokbrood serveren. Een goed gekoeld glas Beyerd Hefe Weisse erbij serveren. Dit verfrissende en fruitige bier combineert goed met de smaak van de gegrilde kip, de asperges en oesterzwammen en het lichte zoetje van de dressing.



Han Hidalgo



Crowd funding in de bierwereld

Crowd funding (ook wel publieksfinanciering genoemd) is een alternatieve wijze om een project te financieren. Om een project te financieren gaan ondernemers in de meeste gevallen naar de bank om een kredietaanvraag te doen en zo startkapitaal te verkrijgen. Crowd funding verloopt echter zonder financiële intermediairs, maar zorgt voor direct contact tussen investeerders en ondernemers.



Crowd funding gaat in principe als volgt: een groep of persoon, dat kan zowel een ondernemer als particulier zijn, wil een project starten, maar heeft onvoldoende startkapitaal. Om dit kapitaal te verwerven biedt hij of zij het project aan (bijvoorbeeld op een platform op het internet) en vermeldt er het benodigde bedrag bij. Op deze manier kan iedereen investeren in het project. Het idee erachter, is dat veel particulieren een klein bedrag investeren en dat deze investeringen bij elkaar, het project volledig

financieren. Deze kleine investeerders noemt men the crowd

Erik Bouman van Klein Duimpje wilde een grotere brouwketel. Voor 50 euro kon je mee investeren. Het dividend bestaat uit een 75 cl fles Klein Duimpje bier, speciaal gebrouwen voor de investeerders en te ontvangen op de Vriendendag. Een prima investering blijkt nu na al die jaren. Erik die ondertussen een ontzettend mooie brouwerij heeft opgebouwd zoals ik op de laatste Vriendendag heb kunnen zien, heeft een eigen flesafvuller (door hemzelf verbeterd, zodat er efficiënter afgevuld wordt) en denkt nu zelfs aan een blikafvuller.



Mijn volgende crowd funding was voor brouwerij Ramses, een investering van 1000 euro, met een mooi dividend in Ramses bieren. Ook hier kom ik al jaren en de band met de brouwerij is door de investering toch nauwer dan die bij andere brouwers. De speciale dagen voor investeerders zijn iedere keer toch weer een klein feestje.

Bij de vorige 2 acties lag het initiatief volledig bij de brouwers en de mond-op-mond reclame. Nu kwam ik via de crowdfunding-site "CrowdAboutNow.nl" uit bij mijn volgende investering. Ik miste helaas net de actie die brouwerij Kees gestart was om zijn brouwerij op te zetten, de volgende actie van Kees miste ik niet. Voor een nieuwe vergistingstank had Kees een volgende actie op touw gezet. Als tegenprestatie zou je voor elke €75,- een doos van 6 flessen (75cl) unieke Barrel-Aged Russian Imperial Stout krijgen, 2 jaar gerijpt op bourbon vaten. Kees staat bekend om zijn barrel-aged bieren, dus een garantie voor succes. Het enige nadeel waren de 2 lange jaren van wachten. Het bier, de Bubberman, heeft een lekkere volle en vette smaak. Geuren en smaak van koffie, bourbon en chocola, sterk alcoholisch. Een 75 cl fles is wat veel voor één persoon maar gedeeld met enkele vrienden is het een heerlijk bier.

Mijn tot dusver laatste crowd funding is ook via CrowdAboutNow. Brouwerij Walhalla had geld nodig om de brouwerij met proeflokaal op te starten. Ik had wel eerder Walhalla bieren geproefd, maar om te investeren wilde ik toch zeker weten of de bieren de moeite waard waren. Bij een klein bierwinkeltje in Den Haag vond ik 4 bieren, ze smaakten prima, dus de beslissing was snel genomen. Een maand geleden vroegen ze investeerders om het proeflokaal te komen inwijken voor de officiële opening op 14

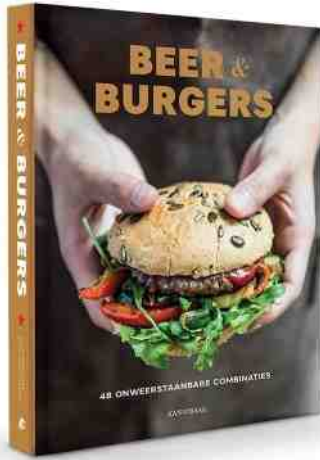
en 15 april. Ik was de allereerste klant en als klap op de vuurpijl werd ook net de brouwinstallatie bezorgd uit Engeland. Na wat angstige momenten, met in mijn ogen veel te kleine heftruck stond de installatie op zijn plaats. In een klein maar toch gezellig proeflokaal met uitzicht op de brouwerij in aanbouw, heb ik natuurlijk ook wat biertjes geproefd. Ze smaakten prima! met de Heimdall - een Imperial Rye Bock van 8,5% - als mijn favoriet. Ik ben benieuwd wat deze brouwerij de komende jaren gaat doen, maar het begin is goed.



Qua crowd funding gebeurt er heel veel en zo nu en dan in de bierwereld, dat trekt dan mijn aandacht, soms doe ik mee en soms niet. Ik moet er een goed gevoel bij hebben, het gaat mij in eerste instantie niet om het geld, maar of ik het een leuke toevoeging aan de wereld van het bier vind. Tot nu toe ben ik tevreden.

John Zonneveld

Boekbespreking "Beer & Burgers"



Onweerstaanbare combinaties
"Beer & Burgers is bovenal een doe boek. Duik dus zelf de keuken in, met onze muziekljst op de achtergrond. En probeer de recepten uit".

Na publicaties over het combineren van bier met kaas, vis en schaaldieren, chocola, oliebollen, lag het voor de hand om ook hamburgers te combineren met verschillende soorten bier. De publicatie 'Beer & Burgers' begint met de beknopte geschiedenis van de hamburger. Tips voor de samenstelling van de perfecte burger, een selectie van sausjes en aanwijzingen voor het combineren met bier, gaan vooraf aan 48 combinaties.

Bij elk recept worden de ingrediënten in algemene zin beschreven, zonder aanduiding van de exacte hoeveelheid. Bij de bereidingswijze komt het aan op de ervaring en

creativiteit van de lezers om tot een eigen invulling te komen. Verwacht daarom geen precieze beschrijving van de bereidingswijze.

Het basisrecept, de geselecteerde sausjes en de verklarende woordenlijst (p. 178) moeten voldoende steun bieden voor een geslaagde bereidingswijze, die beantwoordt aan de eigen smaakvoorkeur en smaakbeveling.

De recepten zijn ingedeeld in runderburgers, varkensburgers, visburgers, lamsburgers, kippenburgers en vegetarische burgers. Het merendeel van de 48 burgers bestaat uit runder- en varkensburgers (33 recepten). De serie recepten 'start met namen van burgers als 'Jack's Black Pepper', langs 'Bloody Boy', 'Drunken Sailor' tot 'Double Trouble'. Opvallend is het gebruik van ingrediënten als pijnboompitten, rucola, spinazie en rode ui.

De auteurs kunnen buigen op jarenlange ervaring en kennis. Sofie Vanrafelghem is internationaal biersommelier en bierauteur, die verschillende publicaties over bier en cafécultuur op haar naam heeft staan. Jilles D'hulster en Sofie Vanrafelghem: Beer & Burgers. 48 Onweerstaanbare combinaties. Veurne, 2017 Uitgever Kannibaal 184 pag. Gebonden editie ISBN 978 94 926 7 721 1 Prijs: 29,50

Han Hidalgo

Pieter, een Pimpelmeesch

Noord-Brabant staat bekend als het land van 'de contente mens'. Brabanders zijn echte levensgenieters en houden van gezelligheid.



De naam van de Chaamse brouwerij geeft deze Brabantse levensinstelling op treffende wijze weer. Pimpelmeesch is een samenstelling van pimpelen (drinken) en meesch, dialect voor mens. Eigenlijk is een pimpelmeesch dus een vrolijke drinker. Het logo van de lachende pimpelmees is een knipoog naar waar de Dorpsbrouwerij voor staat: de blij drinkende mens.

Bovenstaande tekst komt rechtstreeks van de website van De Pimpelmeesch en een betere omschrijving van Pieter kan ikzelf eigenlijk niet bedenken, een vrolijke drinker. Ik ken Pieter alleen maar van de Beyerd en dan met name het bierproefteam De Pimpelmeesch.

In 2012 kwam Pieter ons team versterken en we scoorden meteen een ereplaats. Pieter's kennis van

de pilsen, ambers en huisbieren van de Beyerd vulde ons team mooi aan.

Het volgende jaar was het raak. In 2013 wonnen we de bierproefwedstrijd. Alle puzzelstukjes vielen in elkaar met een beetje geluk dat de te proeven bieren ins ons straatje pasten. We waren allemaal door het dolle heen. De gewonnen prijs, een bezoek aan de brouwerij van Duvel Moortgat, werd een paar maanden later geïnd. Met een busje en chauffeur Bob togen we naar Puurs. Een rondleiding, enkele consumpties en wat hapjes zorgden voor een aardige dag.

Het was een gezellig uitje waar we elkaar beter leerden kennen omdat er nu tijd was om buiten een rumoerig café een gesprek te voeren. De dag werd perfect afgesloten



in brouwerij de Pimpelmeesch waar Ad ons rond heeft geleid. Natuurlijk dronken we ook hier nog enkele biertjes.

In 2015 behaalden we weer een ereplaats, maar de laatste 2 jaar zit er een beetje de klad in. Het blijven echter altijd gezellige avonden, want het plezier is natuurlijk het belangrijkste.

Bierproefteam De Pimpelmeesch zoekt nu dus een nieuw teamlid. Hij/zij wordt geen vervanger voor Pieter want Pieter blijft altijd een deel van ons team. Wij spelen dus gewoon met 6 man. Dat is wel tegen de spelregels, maar in dit

geval verwacht ik dat Mikel wel een oogje dicht doet.

Dit jaar gaan we extra ons best doen om te winnen; voor Pieter. En met een beetje hulp van boven zijn we een geduchte tegenstander, dus Zwarte Rat, Drinkbroeders, Frivole Framboos en al die andere teams pas maar op De Pimpelmeesch komt eraan.

Pieter, namens Lanneke, Ad, Jeen en John. Proost

John Zonneveld



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**