

# NUCHTER BEKEKEN

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

Juli 2018



**Nuchter Bekeken eens nuchter bekeken  
30-jarig jubileum staat voor de deur  
Bier en aardappel  
Hippe Zusters**

**BEYERD BIERGILDE BREDA**

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

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

Uiterste datum inleveren kopij volgend nummer: 22 september 2018

---

### Inhoud:

Woordje van de voorzitter .....	3
Bierkalender .....	4
excursie Beyerd Biergilde 2018 .....	5
Oud biernieuws, herinnert U zich deze nog .....	7
Nuchter Bekeken eens nuchter bekeken.....	8
Rondje Regio .....	11
Schrijf mee aan het jubileum nummer .....	14
20-jarig bestaan reprise .....	15
Boekbespreking "Bier en aardappel" .....	17
Biercuisine .....	19

---

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

Thuis in Café Restaurant Brouwerij De Beyerd, Boschstraat 26, Breda  
of virtueel te bezoeken op: [www.beyerdbiergildebreda.nl](http://www.beyerdbiergildebreda.nl)

## Woordje van de voorzitter

Beste mensen, we hebben weer een winnaar!

Uit het nest van het Biergilde notabene en daar ben ik super trots op. Tijdens de Open Bredase Kampioenschappen Blind Bierproeven is Olaf Goos na een barrage met Jac van Peer als winnaar uit de bus gekomen.

Je hebt het verdiend Olaf en succes tijdens het Nederlands Kampioenschap dat dit jaar voor het eerst

gehouden zal worden in ons eigen clubhuis Café de Beyerd. Houd de agenda in de gaten.

Nu gaan we ons als bestuur voorbereiden op de jubileumavond, want dat het een feestje moet worden, dat staat vast. Marco van Schaik heeft van onze leden de lekkerste Irisch Red gebrouwen en dit bier zal ook gepresenteerd worden op deze avond. Gefeliciteerd Marco!

Onze leden hebben een mail ontvangen en mogen hiervoor het etiket ontwerpen en uit de inzendingen kiezen we een winnaar. Tijdens deze avond zal ook het jubileum nummer van de Nuchter Bekeken verschijnen. Dus als je een stukje wil schrijven voor dit collectors item, dan is dit je kans. Doen, zou ik zeggen.

De meesten van ons zullen nog op vakantie gaan en ik wil jullie dan ook een goede reis en een fijn verblijf toewensen. Proost met lekkere lokale bieren en kom allemaal gezond en veilig terug naar de Beyerd.

Zie jullie daar en proost

***Cora van Peer***



## Bierkalender

- Zondag 1 juli **Biermatinee** Oisterwijk op De Lind, 12 tot 7 uur
- Zaterdag 4 augustus **1ste Hoevense** Speciaalbier festival in de binnentuin van Bovendonk
- Vrijdag 24 t.e.m.  
zondag 26 augustus Appeltje Eitje Bierfestival 2018  
Het eerste speciaalbier festival van **Roosendaal**
- Zaterdag 2 september **BREWDA**, [www.brouwerijfrontaal.nl](http://www.brouwerijfrontaal.nl)
- Zondag 9 september Historisch Bierfestival **PROOST**, in Hilvarenbeek
- Vrijdag 21 en  
22 september **Borefts** Bier Festival 2018  
Brouwcafé de Molen, Bodegraven
- Zondag 23 september Bierfestival **Vught**
- Zaterdag 29 september **Presentatie** Beyerd Bockbier
- Laatste zondag van september Beiersch **Oktoberfest**. Bierreclamemuseum, Haagweg 375, Breda
- Woensdag 10 oktober **Bijeenkomst** Beyerd Biergilde Breda Jubileum avond
- Zondag 14 oktober Eindhovens Bierfestival
- Zondag 21 oktober Biostreekmarkt in **Dongen**
- Zaterdag 20 t.e.m.  
zondag 28 oktober 43e **Belgische Bierweek**  
Het belooft een mooie week te worden.
- Donderdag 25 oktober Promotiedag Brouwerij ..... ?
- Woensdag 12 december **Bijeenkomst** Beyerd Biergilde Breda  
Thema: Winterbieravond



## Excursie Beyerd Biergilde 2018

Het is weer april en tijd om op excursie te gaan met het Beyerd Biergilde. We wisten al dat we naar Zeeland zouden gaan. Zeeland ... brouwen ze daar ook bier?

Het antwoord is ja, en nog lekker bier ook. Niet van dat zure bier van vorig jaar, waar vrouwen een suikerklontje bij krijgen, maar bieren waar je je vingers bij aflikt.



De eerste stop was in Goes. Een stadje wat echt de moeite waard is om te bezoeken. Corné had een proeverij van bieren georganiseerd bij Slot Oostende. Een hotel, restaurant en brouwerij in één. De keuken en open brouwkamer (met glas ervoor) zorgen voor een gezellige sfeer.

Op deze historische plek onder in de kelder werden vier biertjes gepresenteerd, maar eerst kregen we natuurlijk een Zeeuwse bolus. Jens van Stee (de brouwer) gebruikte gewone taal om zijn bieren aan te prijzen.

Zo vertelde hij dat hij geen koolzuur gebruikt, dat levert alleen maar veredelde spa op, hij gebruikt geen koriander want dat smaakt naar zeepsop, en zo had hij nog wat van die uitspraken.

Jens verzorgde ook de rondleiding van de brouwkamer tot aan de lager-tanks. Ook hier vertelde hij op eigen wijze hoe het proces in elkaar stak.

Als moderne brouwer had hij allerlei vondsten om zijn brouwkamer zo efficiënt mogelijk in te richten. Hij haalde bijvoorbeeld de hop resten eruit d.m.v. een centrifuge.

Ik stond er wel van te kijken dat de 2 ½ kg. gist die hij gebruikt per brouwsel, na het proces 200 kg. was geworden. De overvloedige gist ging zo de riolering in.

Er was geen plaats om de flessen af te vullen, dat gebeurt op het industrieterrein. Ook leuk was het om te zien dat een leiding, waardoor het gebrouwen bier naar de lagertanks gaat, over het terras liep en voor een gedeelte doorzichtig was.

Als je na al die biertjes naar de toilet ging zag je, in ieder geval bij de herentoilet, een toepasselijke "wastafel". Een bierton met een kraantje erboven.



Ik kan even niet meer terug halen welke bieren we precies geproefd hebben (hij brouwt er vele), maar bij mij vielen ze in goede smaak. Jens is overigens als eerste tot



winnaar van de "Beyerd Biergilde Award" uitgeroepen.

De slotwoorden van de brouwer: Of ik over een tijdje nog de brouwer ben weet ik niet, want ik ben nog in mijn "proeftijd", ook staat in mijn contract dat ik tijdens werktijd moet drinken. Uitzonderlijk toch!

Vervolgens gingen we naar het strand bij Oostkapelle (het Berkenbosch). Een prachtige plek waar we getrakteerd werden op twee flesjes bier van Zeeuwse makelij en enkele broodjes. De baas van de zaak werkte zich drie keer in de ronde.

Onder een heerlijk zonnetje werd alles genuttigd. De bieren die geserveerd werden hadden namen als "Pittige Jette" en "Zeeuwsche witte"

Maar dit werd geen rust momentje. Corné had spullen mee genomen om ons op het strand te vermaken. We gingen in twee ploegen aan de gang met een heuse jeu de boules wedstrijd.

De winnaar werd Jeen en hij kreeg een fles heerlijk bier uit Meerle.



Of dat dit allemaal nog niet vol-  
doende was gingen we met de bus  
naar Middelburg. Hier aangekomen  
liepen we naar de Middelburgse  
Stadsbrouwerij.

Bij de uitleg werd vertelt dat hij zijn  
installatie in Israël had besteld en  
het als een soort IKEA pakket was  
binnen gekomen. Alles paste net  
door het raam.



Als er van bepaalde onderdelen zes  
stuks waren dan moesten die wel  
bij de lagertanks horen.

Het gilde had goed gespaart geloof  
ik want hier kregen we drie muntjes  
om een aantal biertjes te proeven.  
Ook hier, prima bier.

Ik ben deze dag veel met Henriette  
Stoop opgetrokken. Mary was thuis  
gebleven om de koffers te pakken  
omdat we de 's nachts nog zouden  
vertrekken naar Tenerife.

Henriette zorgde er voor dat we  
steeds op tijd overal waren en zij  
stelde dus ook voor om een restau-  
rantje op te zoeken om de inwen-  
dige mens te versterken voor we  
weer de bus in zouden stappen  
richting Breda.

Het restaurant waar we terecht  
kwamen heette "De Mug". Een  
prima plek waar we de dag specia-  
liteit hebben genuttigd met weer  
een lekker biertje. Ook Dick West-  
maas sloot zich nog even bij ons  
aan en was ook erg tevreden.

Al met al een prima dag.

Een groots dank je wel voor Corné  
die altijd weer wat leuks uitzoekt  
om met het Biergilde naar toe te  
gaan en aan chauffeur, Gert, die  
ons voortreffelijk rond heeft gere-  
den.

Ik ben er volgend jaar weer bij!

**Ad de Jongh**

## Nuchter Bekeken eens nuchter bekeken



Best gildelid,

Voor je neus ligt het welbekende blad 'Nuchter Bekeken', gemaakt door en voor jullie en andere bezoekers van de Beyerd. Om eens te onderzoeken of inhoud en wellicht ook vormgeving voldoen aan je wensen en verwachtingen, hebben we een korte enquête samengesteld. Het zijn een paar simpele vragen waar je niet lang over na hoeft te denken.

Een antwoordformulier ligt bij het blad in de Beyerd en wordt jullie ook gemaïld. Handmatig ingevulde antwoordformulieren kunnen aan de bar ingeleverd worden. Digitaal ingevulde antwoordformulieren kunnen aan de redactie van Nuchter Bekeken gemaïld worden.

De bedenker van de meest originele en realistische suggestie wacht een vermelding in Nuchter Bekeken en uiteraard: eeuwige roem!

### **De vragen:**

1. Waarom heb je de Nuchter Bekeken ter hand genomen?
2. Lees je altijd de Nuchter Bekeken?
3. Wat vind je van de onderwerpen die behandeld worden?  
Denk aan de artikelen en vaste rubrieken?
4. Mis je onderwerpen in de Nuchter Bekeken?
5. Wat vind je van de uitvoering? Denk aan foto's en het formaat.  
Maar ook papier of digitaal.
6. Wat vind je ervan als het blad vervangen wordt voor een blog?
7. Heb je ideeën of suggesties?  
Wat zou je graag willen zien of lezen in Nuchter Bekeken?
8. Wat is je leeftijd, ben je een vrouw of een man?

**Hartelijk dank voor de moeite. Je hoort nog van ons!**





## Oud biernieuws - herinnert U zich deze nog?

**O**ns volgende jubileum komt eraan een daarvoor zoeken we echt leuke persoonlijke biernieuws. Graaf eens een aantal jaren terug in je geheugen en schrijf die opmerkelijke feitjes op om met de leden te delen en te lachen of huilen tijdens dit mooie jubileum jaar. Al 20 jaar komt het clubblad Nuchter Bekeken uit en voorziet de leden van de laatste stand van zaken in de bierwereld. hieronder een paar jaren belicht.

### 2003

**E**en politieagent mag in zijn vrije tijd wel in de horeca werken, maar niet tappen. Bier tappen door politiemensen kan leiden tot 'ongewenste beeldvorming'. Dat oordeelt de Bredase rechtbank.

### 2004

**I**nBev (fusie tussen Interbrew en Ambev) wordt de grootste brouwer ter wereld met een productie in 2003 van 190 miljoen hectoliter bier.

**BN/DeStem** van 3 april 2004: "Met de overdracht van een grote kolf



met een caramelkleurige substantie, is gisteren het voortbestaan van Bredaas bier verzekerd. Café De Beyerd heeft met Interbrew de licentie getekend voor het Drie Hoefijzers Klassiek bier.

**I**nterbrew heeft de productie in Breda op donderdag 29 april voorgoed beëindigd. Daarmee is een einde gekomen aan 376 jaar brouwhistorie.



**D**e Voedsel en Warenautoriteit (VWA) heeft zich de woede op de hals gehaald van verzamelaars van sigarenbandjes en bierviltjes. De verzamelaars mogen hun collecties niet meer op beurzen tonen, omdat de logo's die hierop staan, in strijd zijn met reclame beperkende regelgeving voor tabakswaar en alcohol.

### 2005

**H**oeveel boterhammen zijn 1 trap-pist? Antwoord: witbrood levert

260 Kcal per 100 gram (tarwebrood=209 Kcal; volkorenbrood=222 Kcal). Eén sneetje weegt ca. 45 gr = 117 Kcal. Eén sneetje kaas (jonge Gouda) van 30 gram geeft 110 Kcal. Eén boterham met kaas levert dus (afgerond) ca. 200 Kcal.

Eén trappist bevat ca. ... 200 Kcal.!! De energie-inhoud van één trappist is dus gelijk aan die van één boterham met kaas.

Jac van Peer Nederlands kampioen bierproeven 2005 met de unieke score van alle 10 de bieren goed.



### 2007

**30** augustus: overlijden van de bekende Engelse bierauteur Michael Jackson.



### 2008

**Duvel** neemt brouwerij Liefmans over.

### 2010

**De** Schotse brouwerij BrewDog brouwt het sterkste biertje ter wereld: Tactical Nuclear Penguin (32 vol. % alc.). Het begin van een idiote competitie.

**Tijdens** het Oktoberfest in München (ooit begonnen als feest bij de bruiloft van kroonprins Ludwig van Beieren en prinses Therese von Sachsen-Hildburghausen) is van 7 miljoen liter bier gedronken, een record.

### 2011

**Overlijden** op 86-jarige leeftijd van mr. witbier Pierre Celis.

**Lancering** van het achtste trappistenbier: Mont des Cats



### 2012

**Lancering** van het negende trappistenbier, Gregorius (9,7 vol. % alc.), gebrouwen door het Oostenrijkse Trappistenklooster Stift Engelszell.

### 2018

**30** jaar biergilde heeft al heel wat teweeg gebracht. graag jullie hulp om in oktober het volledige pallet van herinneringen te beschrijven. Bedankt.

**de redactie**

## Rondje Regio

Een nieuwe rubriek waarin een bezoek wordt gebracht aan een bedrijf dat streekproducten gebruikt en/of verkoopt.

Vandaag leggen we aan bij de zusters Norberthessen van het St Catharinadal.

Er staan drie abdijen vlak bij elkaar. Priorij Sint-Catharinadal in het slotje De Blauwe Camer, een Norbertinessenabdij. Onze-Lieve-Vrouweabdij, een Benedictinessenabdij, en de Sint-Paulusabdij, een Benedictijnenabdij.



**"Hippe zusters"**

Een tijd geleden bedachten Erik en ik om te gaan brunchen in het klooster van de Norberthessen in Oosterhout.

Via via hadden we gehoord dat ze in de "Heilige Driehoek" erg hun best hadden gedaan om e.e.a. op te knappen. Daar was niets te veel van gezegd. De Heilige Driehoek is een gebiedje ten oosten van de kom van Oosterhout.

Over een smal weggetje met kinderkopjes en bomen komen we bij de poort, ondanks de drukte heerst er een heerlijke serene rust. We lusten eigenlijk wel een hapje van het een of het ander. We weten dat de groenten, fruit en kruiden uit de eigen tuin worden gebruikt in het restaurant.

In de oude koeienstal, die is verbouwd tot wijnhuis en restaurant is

het te doen. De verbouwing is heel stijlvol gedaan. Karakteristieke elementen zijn gebleven maar wel met een moderne hippe twist. Klinkt wellicht vreemd, maar als je kijkt hoe b.v. de trappisten uit Berkel-Enschot en Westvleteren hun toko's hebben opgeknapt, snap je het waarschijnlijk wel.

We hebben een leuk tafeltje bij het raam, we kijken uit over de wijnranken, prachtig, sfeervol. We bestellen.



Tegenvaller: we kunnen niets meer eten, het eten voor vandaag is op. Meevaller: hier wordt het abdijbier Averbode van de tap geschonken en dat is er nog volop. Deze "blond" bevat ons zeer goed: Leffe blondachtig met net wat meer pit en eigen karakter.

Na het "eten" bezoeken wede abdijwinkel, zoeken naar streekproducten, onze ogen vallen (logischerwijze voor ons) direct op de schappen met drank. Abdijbieren die verkocht worden in de kloosterwinkel komen uit de Norbertijnenabdijen van Averbode (B), Postel (B), Tongerlo (B) en Berne (NL), niet uit de streek.

Buiten de producten van de zusters, kun je er kaas, worst, honing, ontbijtkoek uit Averbode, speculaas, likeuren, kruidenthee, tincturen en siropen van de Norbertijnen uit Postel, wijn van De Kleine Schorre uit Dreischor (Zld) en de huiswijn van de zusters uit Frankrijk (geboteld door de Trappisten uit Echt-Tegeleen), kaneelstoklikeur uit Oosterhout, kaarten boeken en andere snuisterijen kopen.



Wij zijn gegaan voor drie verschillende bieren van Berne, de Averbode

de, een fles sap, kaas, worst, de ontbijtkoek, de honing en

de sleedoorn-likeur. Na de boodschappen lekker slenteren door de moestuin met heerlijk geurende kruiden en de wijngaarden van het Catharinadomein en de clos.

De druivenstruiken voor de wijnen en de lichtgekleurde rosé, groeien trouwens op het Catharinadomein (ca 7,5 ha). Binnen de ommuurde clos (ca 1 ha), waar het gemiddeld ongeveer 4 graden warmer is, staan de druivensoorten voor de rode wijn. Vanaf zaterdag 16 juni is de wijn verkrijgbaar.



flesje bier, een blokje kaas een pot honing en een kwart flesje sleedoornlikeur over.

Het was goed toeven bij de zusters!

We rijden naar huis, in mijn hoofd het nummer "zuster, zuster" van de Scene. Gewoon eens langsgaan bij de zusters.



<https://sintcatharinadal.nl/>

**Koen van de Ven**

Omdat we toch honger hebben gekregen besluiten we om gezellig bij de bushalte alle producten te proberen. Allen een ruime voldoende, de sleedoorn-likeur een dikke voldoende. Na deze uitgebreide bushaltelunch hebben we nog een

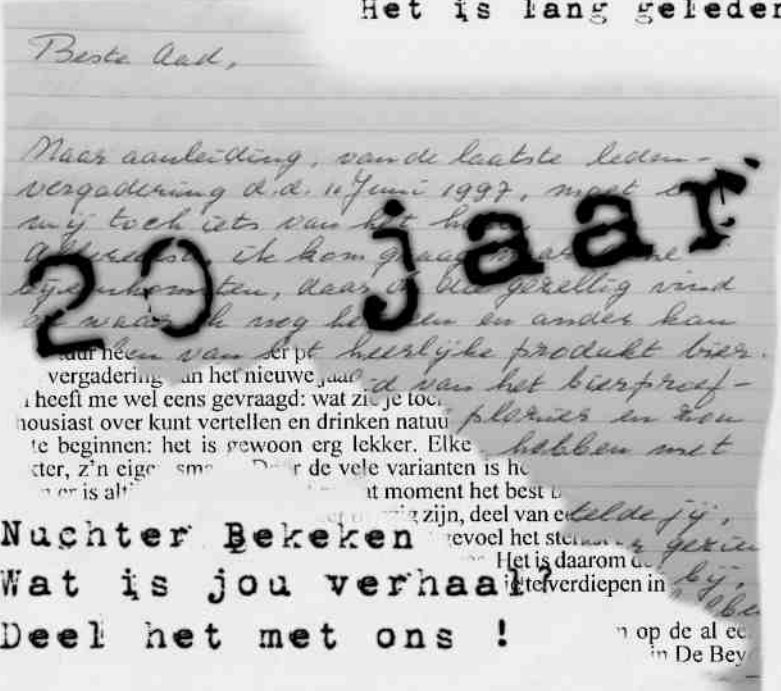
# NUCHTER BEKEKEN

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

## VAN DE VOORZITTER

De jaarwisseling is het moment waarin we goede voornemens maken. U kent ze wel in vele varianten: minder roken, meer bewegen, een nieuwe cursus, afvallen. Het is een hele kunst je eraan te houden. Niet voor niks wordt het het plaveisel op de weg naar de hel genoemd. Ik heb me voorgenomen om in 1997 alle 250 bieren genoemd in het nieuwste boekje van Peter Crombecq te proeven, ik ben goed begonnen de eerste, Aarschots Bruin, heb ik al gehad en daar is het niet bij gebleven. 1997 is een belangrijk jaar voor ons gilde. We worden een echte vereniging met statuten en huishoudelijk reglement.

### Het is lang geleden



**Nuchter Bekeken**  
**Wat is jou verhaal?**  
**Deel het met ons !**

## 20-jarig bestaan "Beyerd Biergilde Breda" (reprise)

In januari 1997 verschijnt de eerste uitgave van "Nuchter Bekeken", het clubblad van ons Biergilde. In A5 op gekleurd papier, zwart-wit gedrukt, zonder foto's, maar wel met tekeningetjes. Leuke rubrieken als "Geflest of Getapt" en "Geboekt" naast de gebruikelijke rubrieken "Van de voorzitter", "Nieuws van overal" en "Bierkeuken" bevatten voor de leden interessante informatie. De redactie bestaat uit Louis Meulders, Ben Mulders en Han Hidalgo. Begin 1997 heeft de vereniging 84 leden en 7 aspirant-leden. Na de zomer verlaat Ben Mulders de redactie en gaan Louis en Han samen verder. In 1998 komt Kees Verplanke de redactie versterken.



In maart 1997 viert het Biergilde haar vijfjarig bestaan. Op 27 augustus 1997 gaat onze excursie naar Brouwerij De Hemel in Nijmegen en naar De Arcense Brouwerij. Brouwer- eigenaar Herm Hegger van Brouwerij De Hemel is goede brouwer, een boeiend verteller en een purist die bijzondere bieren brouwt. Het bezoek aan De Arcense Brouwerij" is zeer uitgebreid.

Eerst een rondleiding door de brou-



werij en een bezoek aan distilleerderij "De IJsvogel", gevolgd door een uitgebreide proeverij van "De Hertog Jan Grand Prestige" van maar liefst 12 jaargangen. Dit wordt een proeverij om nooit te vergeten en zeer leerzaam. Tot slot van de dag wordt ons een heerlijk warm en koud buffet aangeboden.

In 1998 wordt "Nuchter Bekeken" uitgebreid met een rubriek "In gesprek met". Het eerste interview wordt gehouden met Ad Lodewijk als amateurbrouwer en lid van ons Biergilde, die door zakelijke be-

sloemeringen al twee jaar niet meer gebrouwen heeft, maar wel weer wil beginnen.

Een leuk verhaal maar meer ook niet jammer genoeg. In het 2e nummer een gesprek met Joop Oomens, die over zijn periode als lid van de commissie "Profilering en Protocol" niets vertelt, maar wel over zijn brouwkunst en de bieren die hij lekker vindt.

Begin 1999 bezoeken de beerhuntingers, als winnaars van de Bierproefwedstrijd om de "Speciale Palm Trofee", brouwerij Rodenbach en worden hun fijne ervaringen in een leuk artikel in Nuchter Bekeken aan de andere leden van ons Biergilde doorgegeven.

Op woensdag 8 december 1999 is onze clubavond voor Louis Meulders, die ons als super amateur-brouwer, zijn nieuwste brouwsel laat proeven. Vervolgens trakteert Mike Jansen, eigenaar-brouwer van "De Dool", ons op een heerlijk verhaal over zijn ervaringen als brouwer. Han heeft zich met de bereiding van het traditionele "hapje" laten beïnvloeden door de "Ter Dolen" biertjes. Met gedachten aan het komende millennium, besluit Aad, als scheidend voorzitter, de avond en wenst iedereen een fijne jaarwisseling en een goed begin van het nieuwe jaar.

***Piet de Jongh***





## Boekbespreking "Bier en aardappel"

Bier met aardappel en kaas

In de serie De Bier en Spijs Encyclopedie verscheen vorig jaar 'Bier en oliebollen'. De serie wordt voortgezet met de publicaties 'Bier en Aardappel' en 'Bier en Kaas'.

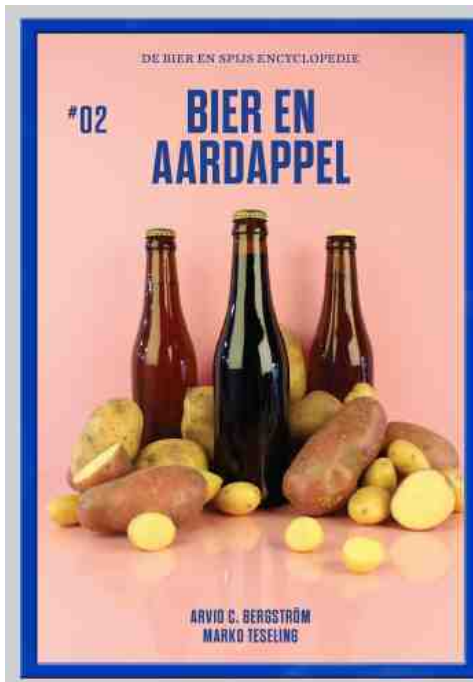
Biersommelier en kok Arvid Bergström en zijn medeauteurs Marko Teseling en Annelies van den Ende wijzen in deze nieuwe handzame publicaties lezers de weg om verschillende soorten bier met verschillende bewerkingen van aardappel en soorten kaas te combineren.

Deze publicaties bevatten veel praktische tips om zelf aan de slag

te gaan en vanuit de eigen smaakbeleving nieuwe combinaties te ontdekken.

Bier en aardappel

De gevarieerde bewerkingen van de aardappel bieden zeer veel mogelijkheden voor het combineren met smakelijke bieren. In vogelvlucht beschrijven de samenstellers wat aardappelen zijn, de verschillende soorten en de bereidingswijze. De combinaties zijn ingedeeld in chips, voorgerechten, soepen, hoofdgerechten, bijgerechten en desserts. Bij de hoofdgerechten wordt speciale aandacht besteed aan de veelzijdigheid van stampot (stoemp, op z'n Vlaams).



Verrassende combinaties als Bientstampot met geitenkaas en Saison Dupont, Pastinaakstampot met tijm, mosterd en Waterwolf, Taugé stampot met sambal badjak en Kompaan Bloedbroeder passeren de revue. Het verrassende geldt ook voor het dessert van Aardappelchocotaart vergezeld van Duits & Lauret Winterstout.

## Bier en kaas

Kaas is rijk aan veel smaken: zoet, zout, umami, zuur en bepaalde kazen hebben ook een licht bittere toets. Deze smaken combineren goed met het smakenpalet van veel bieren. Aan de combinaties van kaas met bier gaat een informatief gedeelte vooraf over de herkomst van kaas, het proces van het kaas maken en soorten kaas.

Bij het combineren wordt wat betreft het bier aangeraden vooral te letten op het alcoholpercentage, het koolzuurgehalte, het soort bier en de basismaak (bitter, zuur, zoet, zout en umami). Bij kaas wordt aanbevolen de aandacht te richten op de mate van vetigheid, de structuur (vast, vloeibaar), soort en type kaas en de basismaak (bitter, zuur, zoet, zout en umami).

Met behulp van deze punten hebben de samenstellers verschillende combinaties op soms ludieke wijze beschreven. Hun ontdekkingstocht start met Neufchâtel kaas en Hollands extra belegen geitenkaas met Karmeliet tripel.

De tocht voert ons via Manchego kaas, Camembert en Livarot uit Normandië met Thai Thai van Oedipus, Saison Dupont en Duits & Lauret Kiem naar onder meer de Sainte-Maure de Tourraine kaas, Brie de Meaux en Blue Stilton. Bronckhorster Nightporter uitgeroepen tot het 'Beste bier van Nederland' in het kader van de Dutch Beer Challenge 2018 zal goed combineren met de Limburgse Herve kaas.

Beide publicaties kunnen we aanbevelen vanwege de duidelijke toelichting van het gekozen bier bij de kaas en de duidelijke recepten. Laat je als lezer vooral inspireren door de levendige beschrijvingen van Arvid en zijn medeauteurs.

De serie De Bier en Spijs Encyclopedie zal worden voortgezet met de publicatie 'Bier en Chocolate'. - Voor informatie: [www.kokenmetkrullen.nl](http://www.kokenmetkrullen.nl) en [www.proefbier.nl](http://www.proefbier.nl).

Arvid Bergström, Marko Teseling: Bier en Aardappel. Den Haag, 2018 Koken met Krullen Uitgeverij Gebonden editie 125 pag. ISBN 978 90 823844 3 7

Arvid Bergström, Annelies van den Ende: Bier en Kaas. Den Haag, 2018 Koken met Krullen Uitgeverij Gebonden editie 125 pag. ISBN 978 90 823844 4 4

***Han Hidalgo***

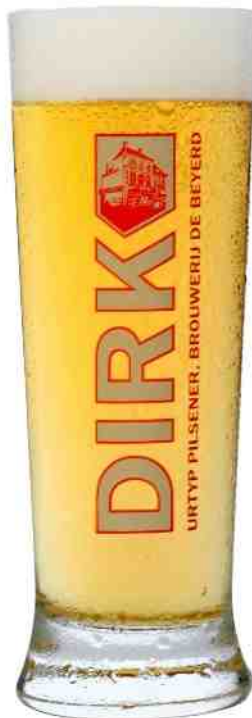
## Tacos met kabeljauwfilet, tomaat, avocado en cajunkruiden

### Ingrediënten voor 4 personen:

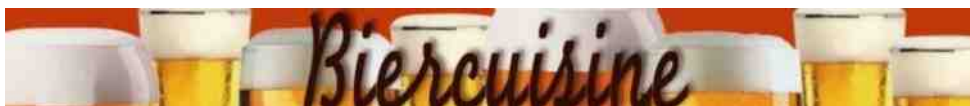
8 kleine tacos schelpen  
300 gram kabeljauwfilet, heekfilet  
of andere stevige vissoort  
6 eetlepels kleine blokjes trostomaat, zonder zaadjes  
6 eetlepels kleine blokjes geschilde avocado  
1 eetlepel bloem  
2 tot 3 theelepels cajunkruiden (melange voor vis, voor zover verkrijgbaar)  
2 eetlepels zonnebloemolie, om te bakken  
2 eetlepels olijfolie, extra vierge  
2 eetlepels vers citroensap  
peper uit de molen en zout naar smaak

### Bereidingswijze:

De kabeljauwfilet in plakjes snijden, met weinig zout bestrooien en kort laten rusten. Voor het bakken met bloem bestuiven. De zonnebloemolie in een wok verhitten en de plakjes kabeljauw kort roerbakken. Na het bakken met de cajunkruiden bestrooien. In een mengkom de blokjes tomaat en avocado met het verse citroensap en 2 eetlepels olijfolie mengen. De taco schelpen volgens de gebruiksaanwijzing kort verwarmen. De holte opvullen met de plakjes kabeljauwfilet, blokjes tomaat en avocado en het restant van het mengsel van olie en citroensap. Een goed gekoeld glas DIRK van huisbrouwerij De Beyerd erbij serveren. Dit frisse bier met een aangename hopbitterheid past goed bij de smaak van de cajunkruiden en de frisse smaak van de tomaat en avocado. DIRK kan worden vervangen door Beyerd Hefe Weisse.



### *Han Hidalgo*



**DORPSBROUWERIJ**

**DE VRACHT VAN CHAAM**



[www.pimpelmeesch.nl](http://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](http://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](mailto:info@albersbouw.nl) | [www.albersbouw.nl](http://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](mailto:info@autobedrijfgoos.nl)

Internet: **WWW.AUTOBEDRIJFGOOS.NL**