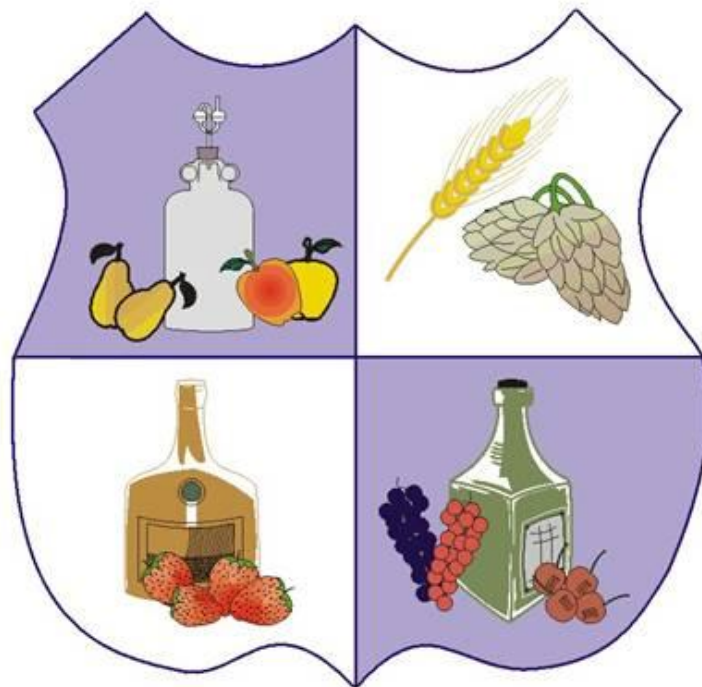


MAART 2018

TUSSENDOORTJE

**Walchers Wijnmakers
Bierbrouwers en
Likeurmakersgilde**



Colofon

Het 'Tussendoortje' is de tweemaandelijks nieuwsbrief van het Walchers Wijnmakers, Bierbrouwers en Likeurbereiders Gilde.

Voorzitter ad interim	Bert Maessen	0118 - 501513
	voorzitter@walchersgilde.nl	
Secretaris	Gert Sinke	0118-462506
	secretaris@walchersgilde.nl	
Penningmeester/ Ledenadministratie	John Veldman	0118-611768
	penningmeester@walchersgilde.nl	
Bestuurslid Bier/ Logistiek	Jan van Doorn	0118 - 592429
	jjvandoorn@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Wijn/ Docent wijn	Peter Mesu	0118 - 592199
	pmesu@zeelandnet.nl	
Prijzencommissaris	jjoosse48@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Likeur	Jan van der Maas	0118 - 462818
	jamjan@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Culinair	Bert Maessen	0118 - 501513
	culinair@walchersgilde.nl	
Bestuurslid Publicaties /Webmaster/ Wedstrijdcommissaris	Peter Bollebakker	06-28783557
	webmaster@walchersgilde.nl	
Docent Bier	Dirk de Witte	0118 - 592325
	ddewitte@zeelandnet.nl	
Docent Likeur	Jan Reijnierse	0118 – 592116
	janre@zeelandnet.nl	
Redactie	Arie Sterk	a.sterk@zeelandnet.nl
	Peter Bollebakker	bol222@zeelandnet.nl
Gildeavonden	Kaasboerderij Pitteperk Breeweg 21, 4371 SB Koudekerke Aanvang 20.00 uur, data: zie agenda	

Contributie € 30,00 per jaar op NL28 RABO 0128989084 van de RABO bank
tnv WWBLG

Advertentietarief € 85,00 per jaar voor een hele pagina
€ 42,50 per jaar voor een halve pagina
€ 27,50 per jaar voor een derde of kwart pagina

Website: www.walchersgilde.nl

KvK nummer: 40310546

Colofon	pag.	2
Agenda en ledenbestand	pag.	3
Van de Voorzitter	pag.	4
Van de Penningmeester	pag.	7
Verslag bockbieravond 29/9/2017	pag.	8
Van de bestuurstafel	pag.	9
Blondbierproeverij	pag.	10
Een vreugdevolle kerst	pag.	11
Rilette van kabeljauw	pag.	12
Raden maar...	pag.	13
Uit de likeurhoek	pag.	14
Wijnglazen als een viskom	pag.	14
Bier rivier deel I	pag.	16
Van de Penningmeester	pag.	21
Kip met bier	pag.	22
Wedstrijdreglement	pag.	23
Bierbostel	pag.	28
Ruhla Saison	pag.	29

AGENDA*(data onder voorbehoud)*

Vrijdag	23 maart	Wijnavond
Vrijdag	20 april	Likeuravond
Vrijdag	25 mei	Wedstrijdavond
Vrijdag	15 of 22 juni	Seizoensafsluiting –nader te bepalen-
Vrijdag	28 september	Wijnavond
Vrijdag	26 oktober	Likeuravond
Vrijdag	30 november	Culi-bier-avond

Bestuursvergaderingen:

5 april, 9 mei, 13 september, 11 oktober en 8 november

Sluitingsdatum inleveren kopij: **18 april 2018**

Heeft u kopij, ideeën, aanvullingen, verhalen, stukjes of opmerkingen voor het "Tussendoortje" meld het dan de redactie.(Bij voorkeur in Word)

TIP: Kijk regelmatig op de website van ons gilde, daar worden activiteiten vermeld die buiten ons gilde plaatsvinden. <http://www.walchersgilde.nl/>

Trugkieken naar 2017 en nieuwe activiteiten in 2018

Op de eerste plaats de Beste Wensen, Voorspoed en Gezondheid voor 2018 aan alle leden die ik niet persoonlijk heb kunnen benaderen.

Wat was het een fantastisch 2017 voor het WWBLG met heel veel hoogtepunten op het gebied van Wijn, Bier, Likeur en Culinair. Het zal geen eenvoudige klus worden voor de (nieuwe?) bestuursleden om dit te overtreffen.

Veel tijd en werk verricht door de verschillende werkgroepen, alle respect voor deze leden, die altijd bereid waren. Hopelijk gaan ze weer nieuwe, leuke activiteiten organiseren in 2018.

Ik ga niet alle activiteiten herhalen (zie jaarverslag Secretaris) maar bijzondere hoogte punten in 2017 waren toch wel het 3^{de} Abdijbierfestival en de fantastische voor de 10 keer Hobby en Ambachtenmarkt bij tuindersbedrijf Kesteloo. De Penningmeester was bijzonder in z'n nopjes met het financiële resultaat tijdens deze festiviteiten. (ik zag duidelijk Dollar tekens in z'n ogen). Ook in 2018 gaan we er weer stevig tegen aan met natuurlijk de bestaande activiteiten en de nog te verwachten (worden later bekend gemaakt) gezellige bezigheden.

Er zijn al weer aanvragen voor bier proeverijen, likeur demo's en hopelijk gaan we de wijn hobby weer wat oppoetsen, helaas is deze mooie activiteit de laatste jaren wat in het slop geraakt.

Het is al meerdere malen gevraagd of de leden hun goede, slechte of interessante belevenissen willen publiceren in ons vakblaadje, schaam je niet als het wel eens een negatieve ervaring is, iedereen maakt wel eens fouten dus vertel!!!.

Specialiteiten tijdens de Culikeur avond met heel veel mooie creatieve gerechten.

Er is weer op hoog niveau gekookt door onze leden, met iedere keer onvoorstelbare nieuwe gerechten.

Leuke combinaties van gerechtjes en drankjes zijn ook weer van harte welkom tijdens de Gilde avonden. Heel veel dank aan de Cateraars en de leden die regelmatig lekkere hapjes presenteren tijdens de gilde avonden.

Afscheid met een traan gaan we dit jaar nemen van onze secretaris Kim Gosse, die het bestuur de mooiste, leukste notulen en berichten voorschotelden, niets was te veel gevraagd, altijd was ze bereid weer een klusje te klaren als een van de leden dat aan haar vroeg. Kim krijgt het steeds drukker met haar werkzaamheden. We hopen dat ze toch nog regelmatig haar gezicht laat zien op een van onze gilde avonden. Wij wensen Kim veel succes met haar privé activiteiten en misschien krijgt ze nog wel eens spijt van haar beëindiging van de secretaris functie. (wie weet) Kim Bedankt.

Het bestuur neemt met een brok in de keel afscheid van Jan Joosse, we zullen je missen, “onze wijn coördinator Jan Joosse”.

Een rustig figuur maar altijd aanwezig op vergaderingen, activiteiten en gilde avonden.

Altijd de juiste verstandige oplossingen door Jan voor ontstane problemen/vragen tijdens onze gezellige bestuur vergaderingen. Schitterende wijn avonden die hij altijd regelde/verzorgde.

Natuurlijk je vrouw Joke ook bedankt voor jullie gezamenlijke bereidingen van de culinaire hapjes tijdens de gilde avonden.

Wij hopen dat Joke en Jan hier nog lang mee doorgaan maar eerst veel succes met de verhuizing naar jullie nieuwe huis. Jan en Joke bedankt.

Wat heeft er verder plaats gevonden tijdens de jaarvergadering?

De notulen en het jaarverslag 2017 waren perfect en volledig zodat de leden geen vragen hoefden te stellen, natuurlijk hadden we niet anders verwacht met dank aan onze secretaris Kim Gosse.

Ook Anneke en John hadden hun uiterste best gedaan. Het financiële overzicht werd na controle van de Kascommissie zonder meer goed gekeurd.

De punten op de agenda werden snel afgehandeld tot het punt bestuurswisseling aan de orde kwam. Er moesten 3 leden vervangen worden.

Zonder, een voorzitter, secretaris kan ons gezellige gilde niet voort gaan. We hoopten dat er verstandige leden zouden opstaan om het bestuur te komen versterken.

Wat zou het zuur zijn als het WWBLG zou moeten opdoeken in verband met desinteresse van onze gilde leden.

Ik moet er niet aan denken!!!!.

Welkom toch nog 2 nieuwe bestuur leden.

Op de valreep hebben we 2 nieuwe leden kunnen strikken.

Gelukkig was Peter Mesu bereid het bestuur te komen versterken , die als voorkeur coördinator Wijn had. En op het allerlaatste moment heeft Gert Sinke zich alsnog aangemeld om bestuurslid te worden. Gert zijn voorkeur gaat uit naar het secretariaat.

Jammer genoeg nog geen 3^{de} lid erbij. Toen heeft het bestuur besloten en gevraagd aan de huidige interim voorzitter of hij bereid was nog een periode aan te blijven.

Ondergetekende was bereid om dit nog een periode te doen.

Uiteraard met volledige instemming van de aanwezige leden werden Peter en Gert voor een periode van 4 jaar gekozen en Bert voor een onbekende periode, tot er een nieuwe kandidaat opstaat en zich aanmeldt.

Het bestuur was in z'n nopjes met de nieuwe aanmeldingen en zal zich beraden en de nieuwe samenstelling zo snel mogelijk bekend maken.

De jaarlijkse veiling met verkoop van onze hobby spullen, heeft weer plaats gevonden met Veilingmeester Jan Montenarie die de penningmeester weer blij heeft gemaakt met een mooie financiële injectie. Jan heeft het gilde een bedrag van rond de € 300,- bij elkaar gekletst.

Als dank een flesje Kriekenbier uit eigen commerciële brouwerij geschonken, bedankt Jan en misschien tot volgend jaar.

We zullen doorgaan met het organiseren van onze gezellige goed bezochte gilde avonden, met nog meer interessante Wijn, Likeur, Bier en culinaire avonden in 2018.

Maar dat hangt allemaal van het enthousiasme van de leden en het bestuur van het

Walchers, Wijnmakers, Bierbrouwers en likeurbereiders Gilde af.

Bert Maessen,
Interim voorzitter

Beëindigen redacteurschap Tussendoortje.

Helaas heeft Timo de Kam na 1 jaar zijn auteurschap van het T.D.tje beëindigd. Het vaderschap, studie, werk beslaat zo veel tijd dat Timo geen tijd meer voor zijn hobby bierbrouwen had.

Timo bedankt dat je ons toch bijna een jaar van TD - plezier hebt bezorgd.

Nieuw adres voor de kopij van het T.D.tje.

De kopij voor de volgende T.D.tjes in leveren bij Arie Sterk s.v.p.

E- mail adres a.sterk@zeelandnet.nl

Jubileumfeest 35 jarig bestaan van het WWBLG in 2020.

Gevraagd leden die bereid zijn deel te nemen in de organisatie commissie voor het 35 jarig Jubileumfeest van het WWBLG in 2020 te helpen organiseren.

Ideeën voor deze speciale happening zijn van harte welkom.

Opgeven van beide activiteiten bij de leden van het bestuur s.v.p.



Tuinaanleg/-onderhoud, sierbestrating,
schuttingen, boomverzorging.

Michel Paauwe, Braamweg 15, Koudekerke.

tel. 06-41420725; info@passieflorakoudekerke.nl

Het onderstaande bericht (juni 2017) van Ans de Putter over afmelden van het lidmaatschap van Finus wil ik graag doorgeven aan alle leden, omdat hij al zo lang lid was en velen hem zullen kennen.

Al vele jaren was mijn man lid van W.W.B.L. Gilde. De laatste jaren betaalde hij wel jaarlijks de contributie maar we kwamen nooit meer naar de bijeenkomsten. Nu is hij al weken in het verzorgingshuis i.v.m. revalidatie na een openhartoperatie en een herseninfarct wat daarna volgde.

Het lijkt me weinig zin meer hebben om het lidmaatschap nog te continueren en willen we per 31 december 2017 het lidmaatschap beëindigen.

Met vriendelijke groeten,

Ans de Putter



Foto:Kees Bakker

Busreis naar Baarle Nassau

Het was een bieravond, en wel een bockbieravond. Ik ben een liefhebber van bock, **dus ik verheugde me op de avond.**

Van tevoren de specificaties opgezocht waaraan een bock- of dubbelbock moet voldoen en deze in een eenvoudig schema in een proefformuliertje gezet. Het grote proeven kon beginnen. Er waren genoeg leden die bier hadden geleverd om met de bieren de avond te vullen, er was zelfs nog een commerciële bock.

Na afloop bleek mijn eigen bock het lekkerste te zijn, daarom hierbij het recept.

Voor 30 liter: Recept Bockbier gebrouwen op 26-02-2017

Pilsmout 3 EBC 750 gr.

Munich 17 EBC 6900 gr.

Cara 120 EBC (Crystal) 750 gr.

Chocolademout 800 EBC 90 gr.

Tarwevlokken 300 gr.

Hopgift 30 EBU

Hallertauer Herzbrücker 2.4% 75 gr. Bloemen

Northern Brewer 10.2% 18 gr. Bloemen

Maischschema

52° C 10 min. 63° C 30 min. 73° C 20 min. 78° C 5 min.

Koken 75 min.

Gist Safale S-04

Begin s.g. 1074

Eind s.g. 1022 Na 4 weken.

Brouwer Dirk.

Drogisterij Kruidenij De Rode Pilaren



RODEPILAREN
— drogisterij · kruidenij —

Lange Delft 121 - 4331 AM Middelburg - tel: (0118) 63 99 05

Walstraat 91 - 4381 GG Vlissingen - tel: (0118) 43 02 50

Lombardstraat 6 - 4461 AG Goes - tel: (0113) 250515

Zuivelstraat 37 - 4611 PE - Bergen op Zoom - tel: (0164) 236375

Email: info@derodepilaren.nl

Internetadressen:

rodepilaren.nl

gaperfolder.nl

sport-supplementen.nl

sportengezond.nl

solgar-supplementen.nl

Let op!!!!!!!!!!

- Maak op tijd bekend bij de organisatie welke en hoeveel dranken je gaat inzenden voor de Themawedstrijd.
- Tot 2 weken voor de wedstrijd moet je bekend gemaakt hebben hoeveel flessen drank per soort je gaat inleveren, dit in verband met het aanvragen van het aantal keurmeesters.
- Op uiterlijk 11 mei moet het aantal bekend zijn bij de organisatie.
- Je gekozen inzendingen doorsturen naar Bram Weststrate E-mail adres is bramweststrate@zeelandnet.nl.



Zó smaakt écht brood!
www.bakkerij-janschrieke.nl

Het was niet erg druk maar wel weer gezellig op de “bier” gildeavond van 23 februari, waarschijnlijk toch nog wat mensen geveld door de griep maar het is ook vakantie periode, ook onze biercoördinator Jan van Doorn schitterde door afwezigheid door de heersende griep. Maar ons nieuwe bestuurslid Peter nam de taak van Jan op een enthousiaste manier waar zodat de hele avond op rolletjes liep. Wel was het even schrikken toen Bert ons vertelde dat hij geopereerd moet worden omdat er een tumor aan z’n nier zit. Maar hij is vol goede moed dat het verder wel zal gaan omdat er geen uitzaaiingen zijn. Wij wensten hem met z’n allen natuurlijk veel sterkte met de verdere behandeling.

Jan van Doorn had voor ons een “*blondbierblindproefavond*” georganiseerd, wat een mooi woord als je het zo aan elkaar zet, moet je eens proberen uit te spreken als je een paar zware bieren, een wijntje en een likeurtje op hebt!

Voor de proeverij kregen we een lijst met verschillende blond bieren variërend van witbier tot westmalle triple, bedoeling was om door te proeven vast te stellen welk bier je kreeg gepresenteerd. Je kon een 1^{ste} en een 2^{de} keus invullen, de 1^{ste} keus goed was 2 punten waard, de 2^{de} keus goed was 1 punt waard. Als extra op deze avond werd er bij elk te proeven bier een stokbroodje met bijpassende kaas geserveerd. Iedereen was er al snel van overtuigd hoe moeilijk blind proeven is. Niemand had alles goed. Na het bekend maken van de uitslag vroeg Bert wie alles goed had maar er kwam geen reactie, vervolgens telde Bert af per punt en uiteindelijk kwam de eerste melding met 8 punten van ondergetekende die daarmee de hoofdprijs verdiende, een fles “Delirium Nocturnum” drie maal gegist strong bier staat er op de achterkant. Leuke reacties kreeg ik van de een en ander zo van: “jij kan wel goed bier proeven” maar ik hou het op een flinke dosis geluk bij het aankruisen van het juiste antwoord. Het laatste bier wat we proefden was een Westmalle triple en ik had een witbier ingevuld op de lijst, dus van een zekere deskundigheid in het proeven van soorten bier is niet echt sprake.

Ik heb wel een paar keer meegedaan met de Nederlandse kampioenschappen bierproeven en ben ook een keer 2^{de} geworden, maar de andere keren had ik maar 2 of zelfs niet 1 goed bier herkend. Na afloop van deze “blondbierblindproeverij” hebben we natuurlijk nog een afzakkertje genomen zoals gewoonlijk en onder elkaar nog wat gezellig bij gekletst.

Ik heb nog even gezocht naar de betekenis van de naam Delirium Nocturnum maar daar kwam ik niet uit, een delirium kennen we wel maar bij nocturnum kwam ik uit bij een plant, een “Cestrum nocturnum” in het Nederlands “dame van de nacht” een sterk naar zoete parfum geurende jasmijn soort. Ben benieuwd hoe die zal smaken.

Een vreugdevolle kerst

Tegen zijn rug riep ik dat ik hem eind volgend jaar wel twee flessen appelwijn zou brengen. Zijn lichaamstaal antwoordde: “Doe maar wat je niet laten kunt”.

De appelpluk zat er voor hem op en ik mocht de overgebleven appels meenemen om er wijn van te maken. Nou dat waren een aantal kistjes vol!

Het wijn maken lukte prima en vol trots stapte ik op een zonnige zondag - tweede kerstdag - op mijn fiets en trapte met twee flessen wijn in mijn fietstas richting appelboer.

In een vrolijke bui fietste ik het erf op maar al voor ik kon afstappen om de boer een mooie Kerstmis toe te wensen en de wijn aan te bieden, kwam hij al met grote, woedende passen op me af lopen: “Fietsen op zondag, ...en dan ook nog op zo’n heilig feest,... en dan ook nog op mijn terrein... Wat ben je voor een eikel!!!” Schijnbaar veronderstelde hij dat ik hem niet goed had verstaan, want hij blafte me die zin nog drie keer in mijn oren. Luid gesticulerend voegde hij me ook nog een aantal onfrisse Zeeuwse woorden toe, die ik nog niet kende.

Omdat ik hem duidelijk wilde maken dat ik met goede bedoelingen kwam, probeerde ik hem de twee flessen witte wijn te overhandigen. Gelukkig wilde hij ze niet aannemen want in zijn woede zou hij ze vast en zeker stuk gegooid hebben. Zonde, toch. Ik vertelde hem vriendelijk dat ik de flessen wel voor hem op de stoep zou zetten, zodat hij ze de volgende maandag alsnog kon ophalen.

Ik scheen hem echter verkeerd begrepen te hebben want hij begon opnieuw te tieren en eindigde met: “Verdwijn van mijn erf en neem die rotwijn als de donder mee”. Zijn verzoek was duidelijk en haastig deed ik wat hij vroeg.

Thuisgekomen maakte ik een van de flessen open en nam maar eens een flinke slok. De smaak was voortreffelijk en ik vond dat de man gelijk had: Zo’n goede wijn moet je niet aan een boze boer geven. Die moet je zelf opdrinken.

Wim Siebers

Beelden van de jaarvergadering





Pitteperk
Zorg- en Kaasboerderij

Het hele jaar door rondleidingen en kaas maken op afspraak.
Winkel dagelijks open!

Breeweg 21 4371SB Koudekerke
(gelegen bij landgoed Ter Hooge vlakbij Middelburg)

Tel: 0118-596031 Email: pitteperk@planet.nl



John's Frituurshop

Middelburgsestraat 24 • Koudekerke
Telefoon: 0118-552082

Rilette van kabeljauw

Bert Maessen

Hapjes voor 10 personen

(kan ook als voorgerecht in een menu geserveerd worden)

Ingrediënten:

- 150 gr. Kabeljauwfilet, 2 eetlepels crème fraîche, 1 eetlepel mayonaise, gemarineerde citroen naar smaak, peper, zout, kervel, dressing van sushiazijn.

Bereiding:

- Gaar de kabeljauw in de stoom oven of bak de vis. Trek de vis uit elkaar en meng met de crème fraîche, mayonaise, gemarineerde citroen, peper, zout. Laten afkoelen, verdeel het mengsel over kleine bakjes of amuselepels. Garneer met kervel en serveer met dressing van sushiazijn.
- Extra garneren met grapefruit partjes, en gemarineerde tomaten reepjes, warme schijven stokbrood met kruiden boter.

Dit is een voorstel voor een “Nieuw item” in de toekomstige tussendoortjes. Iedereen heeft weleens iets in zijn handen gehad of gezien en zich afgevraagd: “Wat kan dit zijn, waar dient het voor én niet onbelangrijk, heeft het een naam?”

Graag wil ik de aftrap geven voor deze rubriek. Het is de bedoeling dat een ieder hierdoor wordt geïnspireerd om hieraan mee te doen. Het is bovendien leerzaam en zet onze grijze hersencellen aan het werk.

Rara, wat zag ik op de jaarvergadering?

Hierbij de foto met de vragen:

1. Wat is het voorwerp?
2. Welke persoon presenteert het?

Doe mee!!

Barend Midavaine



Freesia Bloemkado 

Middelburgsestraat 28
Tel. 0118-551746

4371 ES Koudekerke
www.freesia-bloemkado.nl

Het is vandaag 15 februari 2018 als ik dit stukje schrijf.

Dit seizoen weer 1 likeurcursus afgerond en de 2^{de} cursus moet alleen nog de eindtoets maken en laten beoordelen. Het waren best wel intensieve avonden met veel reacties, vragen en opmerkingen van de deelnemers, en verwondering dat je van onverwachte dingen zo iets lekkers kunt maken. De eerste groep was niet groot met 3 deelnemers de 2^{de} groep met 5 deelnemers was groot genoeg voor zomaar thuis. Maar de interesse en de gezelligheid was groot. Eind januari hebben de eerste cursisten hun, in opdracht gemaakte pasoa likeur meegenomen voor de eindtoets, Onze eigen “keurmeesters”, Jose Kluiter, Jan v d Maas en Dirk de Witte hebben de Pasoa bekeken, geroken en geproefd en vastgesteld dat alle deelnemers voldeden aan de eisen van “beginnend likeurmaker” Er was nog even een discussie omdat een van de deelnemers wat sinaasappel aan de pasoa had toegevoegd wat erg overheerste maar de likeur was zo lekker dat ook hij het certificaat aan kon nemen. Verder was dat weer een heel gezellige avond. De 2^e groep, zal eind maart hun in opdracht thuis gemaakte likeur ter beoordeling aanbieden.

Zelf ben ik ook nog wat met dranken bezig geweest met als resultaat een lekker blond biertje, een mooie, lekkere trippel en een Citroengras/Gember likeur. Bij de Aldi verkopen ze potjes met stukjes citroengras dat heb ik samen met verse gember gebruikt, smaakt heerlijk, doet een beetje aan Cointreau denken. Maar nu staat er inmiddels een pot met stukken gember en vers citroengras op een liter wodka, dat moet nog zo’n 4 weken staan en dan doe ik er suiker bij na het filteren.

Jan Reijnierse

Wijnglazen zijn steeds groter geworden. En dat heeft nadelen. Het kan overmatig drinken in de hand werken. Bovendien smaakt sommige wijn minder lekker in zo'n groot glas.

Sinds de achttiende eeuw is de gemiddelde inhoud van wijnglazen bijna zeven keer zo groot geworden. Driehonderd jaar geleden had een gemiddelde wijnglas slechts een inhoud van zo'n 66 milliliter, tegenwoordig zijn glazen met een volume van een halve liter niet uitzonderlijk. Met name de afgelopen decennia nam de gemiddelde grootte van het wijnglas enorm toe.

XXL. Er is de laatste tijd meer behoefte aan grote wijnglazen, signaleert ook merkambassadeur Kevin Vollebregt van Royal Leerdam. De basis voor de Nederlandse Glasfabriek Leerdam werd gelegd in 1765. De gemiddelde maat van de daar geproduceerde wijnglazen is in het verstreken jaren toegenomen. Ter illustratie: Royal Leerdam verkoopt binnen de Bouquet-serie tegenwoordig XXL wijnglazen met een inhoudsmaat van 73 centiliter. Een reguliere fles wijn kan daar dus bijna in zijn geheel in. De heersende opvatting is: hoe groter de kelk, hoe luxer de uitstraling. Vollebregt vermoedt dat die gedachte haar oorsprong heeft in het horeca wezen. Het aantal luxe zaken lijkt toe te nemen. Daar is groot en dun glaswerk de norm. Geïnspireerd door de beleving in een duur restaurant zijn consumenten eerder geneigd voor zichzelf ook zulke wijnglazen te kopen en er thuis mee te borrelen. En dat heeft onbewust invloed op het drinkgedrag.

We onderschatten de hoeveelheid wijn die we drinken als het in een groter glas zit. Aan de Wageningen Universiteit is onderzoek gedaan waarom mensen zich (on-)gezonder gedragen en welke invloed omgevingsfactoren op die leefstijl hebben. Naar het effect van drinken uit een groot wijnglas is nog weinig onderzoek gedaan. Maar de studies die er zijn, concluderen hetzelfde als de talrijke experimenten met eten van een groter bord: mensen krijgen meer binnen onbewust. Het glas zelf geeft ons een norm. We schenken tot de verhouding lijkt te kloppen. En dus is niet alleen de grootte maar ook de vorm van een kelk bepalend: uit brede glazen wordt meer gedronken. Dan lijkt het maar een bodempje. Opvallend genoeg lijken mensen niet sneller te gaan drinken en nemen ze ook geen grotere slokken uit een kelk met groot volume. Het effect op drinkgedrag is dus waarschijnlijk te wijten aan onderschatting. Zo schonken proefpersonen in Australië zonder dat ze het doorhadden bijna twee keer de standaard hoeveelheid van 125 milliliter wijn in een groot glas. En zelfs bij horecagelegenheden die een afgemeten eenheid in grotere glazen serveren, stijgt de verkoop van wijn. We zien alcoholconsumptie in onze samenleving niet echt als een serieus probleem: we rekenen het tot normaal gedrag. Maar als je ongemerkt meer binnenkrijgt dan goed voor je is, kan dat vervelende gevolgen hebben. Men denkt dan kleinere wijnflessen mogelijk kunnen helpen bij het maken van gezonde beslissingen. Het is net als met een zak chips, je vult je schaalje er gerust uit bij. Maar het opentrekken van een nieuwe, dat is een meer bewust kritiek moment. Naast gezondheid is er nog een reden waarom het beter is niet altijd naar het grootste wijnglas te grijpen: genot. De maat is namelijk van invloed op de smaak beleving, maar daar de volgende keer meer over.

Bron ND 03-02-18 Peter Mesu

Er denderd al decennia lang een hardnekkige mythe door ons Bierland, waar het gaat om de grens, of liever gezegd de scheidslijn, tussen West-Vlaams Roodbruin en (Oost-Vlaams) Oud Bruin. Op zoek naar de plek waar ze zich enerzijds scheiden en beiden tegelijkertijd hun oorsprong vinden, zegt de één dat het de rivier de Schelde moet zijn die daar verantwoordelijk voor is, de ander heeft het over de Leie, vaak ook weer genoemd in combinatie mét de Schelde. De zuidelijke grens zou zelfs gevormd worden door de rivier de Scarpe, wel grappig als je bedenkt dat die langs Sint-Amand-de-Scarpe stroomt, niet ver van Saint-Amand-les-Eaux dat met vijf natuurlijk bronnen een deel van de Schelde voedt en daaruit kun je snel opmerken dat die heilige Amandus, bisschop van Maastricht en creator van de Gentse St.-Jan (later omgedoopt tot St.-Baaf) en St.-Pieter en talloze andere abdijen, wel een mannetjesputter was in zijn tijd, maar dat is een heel ander verhaal. Terug naar de Schelde.

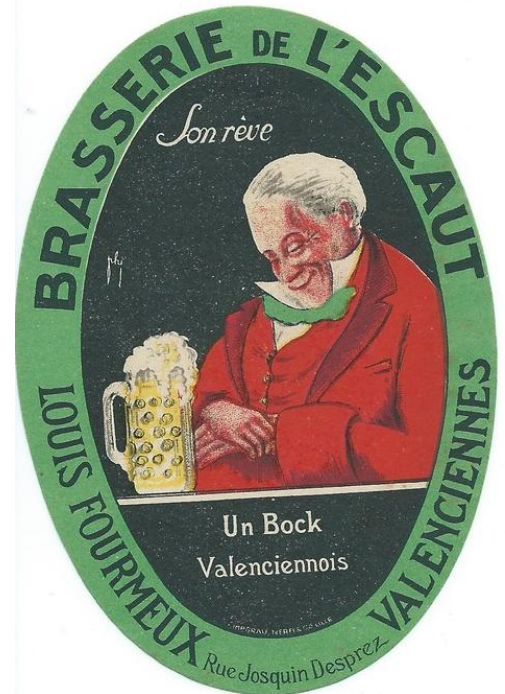
De Scaldis, l' Escaut ofwel Schelde, ontspringt vanuit een bron in de buurt van het Noord-Franse Beaurevoir - op het plateau van Gouy le Châtelet om precies te zijn - op de hoogvlakte van Saint-Quentin ongeveer 95 meter boven zeeniveau en stroomt gedurende 95 km over Frans grondgebied, om daarna nog bijna 300 km richting de Noordzee te stromen. De Schelde, niet meer dan wat opborrelend gulpand water, dat in een klein en miezerig stroompje de hoogvlakte verlaat, om zich daarna richting de Noordzee en figuurlijk door onze geschiedenis te storten. Op onze vaartocht komen de eerste Cisterciënzerabdijen al snel in zicht. Eerst de ruïne van Abbaye de Mont-Saint-Martin, snel gevolg door de monumentale Abbaye de Vaucelles (in 1131 gebouwd door Sint-Bernardus); een mooie plek om bier te brouwen. De Cisterciënzers die in dit Scheldegebied de abdijen bevolkten, zouden zich vanaf begin 12^{de} eeuw een onuitwisbare invloed verwerven met bezittingen aan weerszijden van de Schelde tot aan de monding bij de Noordzee. De meeste Noordelijke (Franse) Cisterciënzerabdijen werden in 1781 ten tijde van de Franse Revolutie al verwoest. In Vlaanderen duurde het nog even voordat daar de vernielzucht en afbraak volgde (1794-1796).



Langs die hele route wonen in het zogenaamde Scheldebekken 10½ miljoen mensen en het is daarmee één van de dichtst bevolkte gebieden van Europa. In de Vlaamse vallei liggen de waterstromen netjes naast elkaar, van west naar oost: Leie, Schelde, Dender, Zenne, Dijle en Gete. Allemaal hebben ze wel wat met de Vlaamse biercultuur te maken. De Schelde meandert langs tal van interessante plekken als Cambrai (Kamerijk), Valenciennes (Valencijn), Bléharies (Brunehaut),

Tournai (Doornik), Pecq, Bossuit, Outrijve, Oudenaarde, Ename, Eine, Gavere, Schelderode, Gent, Melle, Wetteren, Schellebelle, Dendermonde, Temse, Hemiksem, Antwerpen, Bergen-op-Zoom, Hulst, Terneuzen, Hoofdplaat, Vlissingen, Cadzand en ik ben er vast en zeker nog wat vergeten... En ook plaatsen als Zierikzee, ooit gelegen aan de oude vaarroute van de Schelde.

Dat er aan de Schelde in het Noord-Franse Valencijn bier gebrouwen werd, bewijst dit etiket van Brasserie de l'Escaut



Bisdom Kamerijk

Mijn BierRivier borrelt op ter hoogte van de middeleeuwse stad Kamerijk (Cambrai). Kamerijk ligt aan de oude heirbaan – de Via Francigena – die de Noorzeehavens Saint-Omer (Sint-Omaars), Boulogne-sur-Mer, Calais (Kales) en Duinkerken via Reims, Lausanne en Sienna verbond met de haven van Rome, beter gezegd: die van Ostia Antica aan de Middellandse Zee.

Kamerijk was een stad die evenals Atrecht (Arras) een belangrijke stad was in de tijd van de 17 Provinciën (tot 1678 onderdeel van de Habsburgse Nederlanden, na de Vrede van Nijmegen Frans). Wat in dit verhaal nu van belang is, zijn niet de Bourgondiërs, noch de Habsburgers, die volgens velen het verschil maakten tussen West-Vlaams Roodbruin en Oost-Vlaams Oud Bruin, maar de positie van Kamerijk binnen het geheel, haar geografische ligging om precies te zijn.

De bisschop van Kamerijk was landsheer over veel meer dan zomaar een middeleeuws stadje, hij was de baas over het hele bisdom, dat op haar beurt weer ressorteerde onder het aartsbisdom Reims. Wat maakt die positie van de bisschop nu zo uitzonderlijk? Zijn macht reikte exact langs de Schelde, l'Escaut, die de westelijke grens vormt van zijn wereldse rijk (zie kaart) tot aan Antwerpen. Met tussenin twee steden die heel belangrijk waren, maar waarover hij niets te vertellen had. Gent en Doornik, deze laatste stad wordt dwarsdoorsneden door de Schelde, waar je over de middeleeuwse Pont du Trou van de rechteroever naar de linkeroever kunt wandelen, zonder dat je beseft dat je van oost naar west, van Habsburgs naar Bourgondisch gebied loopt om het zo maar even fijntjes te duiden.



Aan de onderkant van het kaartje zien we trouwens een mooie afbakening van het grondgebied, dat aan de zuidzijde de grens tussen de 17 Provinciën en het oude Frankrijk vormde. Het bisdom omvatte tot 1559 het oude Graafschap Bergen (nu Henegouwen), Brabant - Gouwgraafschap tussen Schelde en Dender, Mechelen, Brussel en Antwerpen. Belangrijke steden als Atracht, Kales, Ieper, Sint-Omaars en Dowaaï, maar ook Gent, Rijsel, Kortrijk en Brugge vielen er ter linkeroever (westelijk) van de Schelde buiten. Gewoonweg omdat deze laatste vier steden allemaal onder het bisdom van Doornik vielen. Doornik, de parel van Henegouwen, is na Tongeren de oudste stad van België. Vooral bekend als hoofdstad van het (oude) Frankische rijk, dat zich onder de beroemde koning Clovis uitstrekt tot aan de voet van de Pyreneeën en zich omvormt tot het rijk der Franken: Frankrijk. Waarvan het machtcentrum zich al snel van Doornik naar Parijs verplaatst. We zijn dan amper halfweg het eerste millennium na Christus. Omdat Clovis zich na de slag met de Alemannen (de Duitsers liepen ons ook toen al vaak voor de voeten) bekeerd had tot het christendom, maakt hij met de paus de afspraak dat Doornik in het vervolg de bisschopszetel krijgt. Niet onbelangrijk voor de ontwikkeling van Vlaanderen zoals later zal blijken.



Bière de Provision

De bisdommen Doornik en Kamerijk kussen elkaar aan de Schelde, zo simpel is het, de BierRivier als scheidslijn. Met de IJzer en de Scarpe erbij. Want de IJzer vormde de zuidwestelijke grens tot aan het Noordzeestrand, de Scarpe de zuidelijke met Frankrijk en de Noordzee de noordwestelijke grens. Waar een klein voorbehoud gemaakt moet worden richting de Vier Ambachten - Hulst, Axel, Assenede en Bouchoute (Boekhoute) - die onder het bisdom Utrecht vielen. Dus heel West-Vlaanderen - West-Zeeuws-Vlaanderen inclusief - en een groot deel van Oost-Vlaanderen - tot onder de rook van Antwerpen - vielen onder het bisschoppelijk bestuur van Doornik.

De mythe dat West-Vlaams Roodbruine bieren per definitie op de linkeroever van de Schelde en daarmee tegelijkertijd de Oost-Vlaamse Oud Bruine bieren op de rechteroever van de Schelde werden geproduceerd, wordt hiermee voor eens en voor altijd teniet gedaan (hoop ik). Laat dát nu voor eens en voor altijd bewezen zijn. Niet dat ik u een illusie armer wil maken, maar puur omdat het geschiedkundig iets gecompliceerder in elkaar steekt dan het op het eerste gezicht lijkt. Iets met macht en religie, weet u wel, van alles wat, zeker in die tijd. Wat sommigen afschilderen als zou de *verwijning* van het bier verwijzen naar de smaakvoorkeur van de Bourgondiërs is onzin. Die zogenaamde *vinificatie* was een combinatie van vergisting en bewaren (lageren) in grote houten biervaten die rechtop stonden (in plaats van liggen), men gaf ze de naam foeder mee. Want ook Karel V was immers zowel Bourgondisch als Habsburgs, dus het verhaal dat de West-Vlaamse Roodbruine bieren gerijpt in die houten foeders – ter plekke door de ouder bevolking vaak nog afgeschilderd als bierwijn of wijnbier – eerder zuurzoet dan zoetzuur zijn, heeft minder te maken met de Bourgondiërs die er de baas waren, maar veel meer met de West-Vlaamse methode d'origine van het regionaal/locaal product, ofwel dat het veel meer met het rijpen van bier op hout te maken heeft; net als in Noord-Frankrijk trouwens waar het rijpen van bier ook in houten vaten plaatsvond. En worden de Oud Bruin bieren immers ook niet door West-Vlaamse brouwers gebrouwen? Het was u misschien al opgevallen, maar tegenwoordig wordt ook de oude naam provisiebier steeds vaker gebruikt (let op, dit wordt een biermodewoord). Iedereen praat erover. Bière de Provision (bewaarbier), een bekend oud fenomeen dat tegenwoordig weer wat opgepoetst wordt. Bier waarbij de basis een eigen type Lambikwort is (een naar eigen recept vervaardigd basisbier), dat uiteindelijk zo geprepareerd wordt, dat ze feitelijk twee verschillende bierstijlen vormen.

Als we het Franse Bière de Garde meetellen wellicht wel drie en zelfs vier als we Saison als typische bierstijl uit Henegouwen er ook toe rekenen. De details zal ik u verder besparen, maar daar komt het wel op neer. Om het makkelijk te maken is het dan simpel om het één de West-Vlaamse voorkeursbehandeling te geven en de ander de Oost-Vlaamse. Dus niks Bourgondiërs en Habsburgers. De grootvader van Karel V – Maximiliaan van Oostenrijk was dan wel een Habsburger, getrouwd met Karel's grootmoeder Maria van Bourgondië (zie deel 2), de Habsburgers hadden tot de komst van Karel feitelijk niets in de melk te brokkelen in het graafschap Vlaanderen (ze regeerden enkel mee in Brabant). U mag eerder denken aan Boudewijn I, die met die ijzeren arm, die Vlaanderen bijeenbracht en omvormde en daardoor als het ware een volledig nieuw landsdeel vormde: Vlaanderen. Dat nu, ligt dicht bij de waarheid. Het is immers Balduwinus, Balwin, Bodo of Boudewijn I die het Graafschap Vlaanderen als eerste letterlijk en figuurlijk gestalte geeft. Er was wat moed voor nodig – hij schaakte de dochter (Judith) van koning Karel de Kale van Frankrijk (West-Francië) en spietste met zijn lans de Beer van Brugge aan een boom – maar daar krijg je dan ook wat voor in de plaats. Dat kunt u lezen in deel 2 van de BierRivier.

© Ariël Meeusen

Reageren: ariel@beerwalk.be



Brasser's Korenmolen



- Ruitersport
- Ambachtelijke Bak-/Meelproducten
- Dierenspeciaalzaak

Adresgegevens: Oostweg 2 4373 RA Biggekerke tel: 0118-551323 info@brassersmolen.nl	Openingstijden: Di. t/m Vr.: 09.00-12.00 13.00-18.00 Zaterdag: 09.00-12.00 13.00-17.00 Zondag & Maandag Gesloten Voor de deur parkeren
---	--

Mededeling Rabobank Clubkas Campagne.

Dit jaar hebben wij als Gilde ons weer aangemeld met de hoop tenminste net zo veel geld te ontvangen van de Rabobank als vorig jaar en daar hebben wij uw hulp voor nodig.

Binnenkort verstuurd de Rabobank naar haar leden een toegangscode zodat deze van 4 t/m 16 april 2018 de gelegenheid hebben om te stemmen op diverse clubs, verenigingen enz.

Ik vraag u op het Walchers Wijn-,Bier- en Likeurmakers Gilde te stemmen en uw overige stemmen uit te brengen voor de Wasschappelse Oldtimerit Westkapelle (waar Bram in de organisatie zit) en Het Veerse Scheepstuig (Het Shanty koor waar Bert in zingt).Deze zullen op hun beurt gevraagd worden om op ons Gilde te stemmen om zodoende alle drie een hoge score te krijgen.

Bij voorbaat dank voor uw stemgedrag.

John Veldman, penningmeester



Bron: Internet: Gulpener Bierbrouwerij

Kijk op de website voor meer recepten en wetenswaardigheden.

Aantal personen: 4 Bereidingstijd: 1 uur en 40 minuten



INGREDIËNTEN:

- Bloem
- ½ kg ontvelde kip, gesneden in 6 tot 8 stukken
- 75 ml olijfolie
- 1 ui, gesneden
- 1 wortel, gesneden
- Twee tenen knoflook, fijn gesneden
- 340 gram witte champignons, gehalveerd
- 1 ½ flesje Gulpener Gerardus Blond
- 500 ml kippenbouillon
- 2 tl Dijon Mosterd
- 2 tl bruine suiker
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 laurierblad
- Zout en peper

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Bestrooi de stukken kip met bloem.
3. Neem een ovenbestendige pan en bak de kip in de helft van de olie tot ze bruin zijn.
4. Haal de kip uit de pan en zet opzij.
5. Bak de groente in dezelfde pan in de rest van de olie.
6. Blus af met bier op hoog vuur. Voeg de overgebleven ingrediënten toe.
7. Doe de kip weer in de pan.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Laat het koken en laat het onbedekt ongeveer een uur staan.
10. Serveer met rijst.

Smaakt prima met Gerardus Blond

Reglement voor de thema avondwedstrijd wijn, bier, likeur en destillaat

- Op **vrijdag 25 mei 2018** organiseert het WWBLG weer de jaarlijkse thema - wedstrijd avond
- Inleveren flessen tussen **18.30 en 19.30 uur**.
- Aanvang keuring **20.00 uur**.
- De wedstrijd dranken zijn voor **wijn: Pompoenenwijn, bier: Trappist van Orval, Likeur: Ratafia, Distillaat is Slivovitsj**
- Het nummer (flesnr. + naam) wordt door de organisatie op de thema avond ingevuld na het inleveren van de flessen. (naam gebruikte vrucht(ten) wordt door de organisatie genoteerd).
- Wijn inzenden in lichte transparante flessen van het type Bordeaux en afsluiten met een kunststof tee-stop. **(2 flessen) Maximaal 3 inzendingen per deelnemer**
- **6 flessen bier in pipjes met een zilveren of gouden kroonkurk of 3 flessen Grolsch beugelflessen. Maximaal 2 inzendingen per deelnemer.**
- **2 flesjes (van Bram) met likeur en ook voor distillaat 2 dezelfde flesjes . Maximaal 2 inzendingen per deelnemer**
- Hier rekening mee houden s.v.p. in verband met het niet herkennen van de inzender. (flesjes kan je bij Bram halen zo lang de voorraad strekt)
- **Let op: Na 19.30 uur worden er geen inzendingen van de kandidaten meer ingenomen door de organisatie. (dus einde wedstrijd)**
- **Bij te weinig flesjes inleveren zo als hier boven omschreven staat mag u ook niet meer mee doen met de wedstrijd.**
- Zorg voor schone flessen en nieuwe onbeschadigde dopjes.
- De officiële keuring gebeurt door erkende keurmeesters (met hulp van een assistent?).
- **Bij de publieks keuring, door leden, proberen een drank te gaan keuren die niet door jezelf is ingezonden.** (bij grote inzending mogelijk 2 tafels)!!!!
- Bij de publiekskeuring wordt aan iedere tafel een tafel oudste benoemd door de organisatie, hij/zij is verantwoordelijk voor het goed laten verlopen van de publiekskeuring en wijst een secretaris aan die de resultaten op het verzamelformulier moet vermelden en deze aan het eind moet inleveren bij de organisatie.
- Als keuringsformulieren wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van de federatie en BKG formulieren voor de off. K.m. en eenvoudige form. Voor de publieks keuring.
- Prijswinnaars komen alleen uit de keuring uitslag van de officiële keurmeesters.
- **Maar bij de publiekskeuring wint de gene met het hoogst aantal punten van de vier deferensaties en mag de wisselprijs een jaar thuis op de schoorsteen zetten. Bij een gelijke stand zal er geloot worden.**
- Na afloop van de keuring krijgt u een korte toelichting en de resultaten te horen en te vergelijken met de publiekskeuring uitslag).
- **Wie mag kiezen wat de dranken volgend jaar worden wordt op de avond zelf bekend gemaakt. Wijn?, bier? Likeur?, distillaat, Aquavit in 2019 **Distillaat 2020 is Oude jenever. En 2021?****
- Je eigen volle, halfvolle en lege flessen mee terug naar huis nemen s.v.p. (flesjes van de leden of keldermeester goed omspoelen s.v.p.
- Zijn er nog vragen dan kunt u terecht bij Bert Maessen bmaessen@zeelandnet.nl

- Veel succes met deze proeverij toegewenst namens het bestuur en organisatie.

Bert Maessen.

Attentie: bij het inzenden van bier nu 6 flesjes (pijpjes) i.p.v. 4 inleveren of 3 Beugelflessen.

Inzendingen voor de thema avond wedstrijd 2018: Recepten

Pompoenwijn.

Recept voor 5 liter Pompoenwijn:

- 5 liter gistingsfles, Enzymen, Gistvoeding, Tannine en sulfiet.
- +/- 2 kg vruchtvlees van witte Pompoen, 1 kg suiker +1 liter water, 1 citroen, 6 sinaasappelen, 1 rijpe banaan.

Bereiding:

- Pompoenvlees en rijpe banaan in stukjes snijden.
- Minimaal 24 uur in diepvries leggen.
- Ontdooien.
- Sinaasappelen en citroen persen en toevoegen.
- Enzymen 24 uur toevoegen.
- 0,8 kg suiker oplossen in 0,8 l. water en gistvoeding toevoegen.
- Tannine ¼ theelepel toevoegen.
- 1 sulfiet pil toevoegen.
- Gist toevoegen.
- Afvullen met appelsap tot 4,5 liter.
- Waterslot erop.
- 5 dagen laten staan.
- Zeven en daarna rest (200gr) suikerwater (0,2 l.) en sulfietpil toevoegen.
- aanvullen met appelsap of water tot 5 liter.
- Malolactische gisting +/- 4 weken.
- Hevelen en daarna helder laten worden.
- Na 5 – 6 maanden klaar om te bottelen.

Let op: alles wat met de wijn in aanraking komt desinfecteren met sulfiet in water. Dus ook de handen.

Met dank aan de receptmaker: Dhr. John Veldman penningmeester van het WWBLG.

Trappist van Orval.

Orval is een trappistenbier dat in de abdij Notre-Dame d'Orval in de Belgische provincie Luxemburg wordt gebrouwen. Het bier is een buitenbeentje binnen de familie van de trappisten bieren, en van de Belgische bieren in het algemeen: er is slechts één variant algemeen verkrijgbaar, en deze is een relatief licht bier dat herinnert aan een Engelse ale.

De Cisterciënzerabdij van Orval ("Gouden Dal") was in 1132 opgericht, na de Franse Revolutie vernield en van 1926 tot 1948 weer opgebouwd door de Trappisten. De oprichting van de brouwerij maakte deel uit van de initiatieven die de bouw van de nieuwe abdij moesten bekostigen. Dit in tegenstelling tot andere trappistenbieren, waar het oorspronkelijk om ging door de arbeid van de monniken in de eigen behoefte te voorzien. De Brouwerij vormt een aparte rechtspersoon: de société anonyme Brasserie d'Orval. De aandelen hiervan waren in het bezit van niet-kloosterlingen, die de abdij echter gunstig gezind waren. In de loop der tijden verkochten of schonken ze de aandelen aan de vzw van de abdij. Het duurde tot 1932 voor het eerste bier gebrouwen werd.

Productiewijze.

Het brouwwater komt uit eigen Mathildebron. Dit wordt gedemineraliseerd door omgekeerde osmose, waarna de aan het water onttrokken mineralen weer worden toegevoegd. De zuurtegraad (pH) wordt hierbij verlaagd tot 5,3 à 5,5. Mout, hoofdzakelijk bleekmout en een weinig karamelmout, wordt nat geschroot met water van 65° Celsius. Deze werkwijze leunt aan bij de Engelse infusiemethode. Het beslag hoeft niet naar een beslagkuip, maar wordt onmiddellijk in een filterkuip geleid, waar de temperatuur wordt opgedreven tot 72° Celsius voor het maischen.

Na de hoofdgisting van vier of vijf dagen krijgt het jonge bier gedurende twee tot drie weken een nagisting in lager tanks op een temperatuur van 15° Celsius. In deze tanks worden zakken met aromatische hoppen neergelaten: dit is het drooghoppen, een andere Engelse invloed. Daarnaast wordt er nieuwe gist toegevoegd, van het geslacht *Brettanomyces*. Deze gist is niet meer "wild" maar wordt nauwgezet in het laboratorium opgekweekt. Bij de botteling wordt deze gist, samen met vloeibare kandij toegevoegd, voor de nagisting op fles. Na nog 3 tot 5 weken is het bier klaar voor verkoop.

Jonge Orval heeft een koppig en verfrissend aroma en smaak, naast fruitige toetsen. Op een leeftijd van vier tot vijf maanden krijgt het een enorme schuimkraag. De fruitigheid ruimt plaats voor een zurigheid; bijna alle restsuikers zijn verdwenen. Vanaf zes maanden krijgt het door het samenspel van de gisten "wilde" (*Brettanomyces*) karakteristieke en hints van melkzuur en citroen zeste.

Op het etiket staat een forel met een gouden ring in de bek. Het etiket is een illustratie van de legende over de stichting van de abdij Orval. Gravin Mathilde van Toscane, weduwe van de Hertog van Neder Lotharingen, had per ongeluk haar trouwring in de bron van het dal laten vallen. Ze smeekte God om hulp en het duurde niet lang of er kwam een forel boven water met in zijn bek de kostbare ring.

Gebrouwen sinds 1932. Alcoholpercentage 6,2% Stamwortgehalte 13,4 gr. Plato
Afwerking hergisting op fles Kleur amber +/- 22 EBC Locatie Orval (gemeente
Florenville) Oprichting 1931 Productie 73000 hl/jaar Brouwmeester Anne-Françoise
Pypaert

Likeur: Ratafia.

Ratafia is een alcoholische drank oorspronkelijk uit Catalonië (Roussillon in Frankrijk en in Spanje) die als aperitief wordt gedronken. Oorspronkelijk verwees de term naar elke drank die werd gedronken bij de ratificatie van een akkoord of verdrag. Later werd de drank ook in andere streken gemaakt.

Ratafia wordt gemaakt van druivenmost(soms ook most van andere vruchten) suiker, kruiden en alcohol toe te voegen. Door de toevoeging van alcohol stopt het gistingsproces, waardoor niet alle suikers worden omgezet. De Ratafia blijft daardoor zoet van smaak. Het percentage alcohol in Ratafia ligt tussen 16 en 22%.

De meeste Ratafia's worden niet op grote schaal verkocht. Er zijn er twee met een Appellation d'Origine Contrôlée de Ratafia de Champagne en de Ratafia de Bourgogne.

De Ratafia de Champagne wordt gemaakt met druiven van de Champagne-teelt, waaraan een neutraal smakende alcohol wordt toegevoegd. De beste Ratafia de Champagne wordt gemaakt met Marc de Champagne. De Ratafia de Bourgogne wordt gemaakt met druivensap en Marc de Bourgogne.

Lekker bij: Als aperitief on the rocks – met meloen en pata negra – blauwschimmelkaas.

Distellaat: Slivovitsj. (Servisch)

Slivovitsj is een brandewijn gedestilleerd uit gefermenteerde pruimen zoals deze gestookt wordt in Midden-Europa en op de Balkan. De naam Slivovitsj is afgeleid van de Servische stam sliva, die pruim betekent.

In Servië is Slivovitsj drank en bevat ongeveer 47% alcohol. Het is daar vrij gebruikelijk om 'ochtends een Slivovitsj te drinken. De pruimenbrandewijn wordt ook als nationale drank beschouwd in Moravië en Tsjechië, veel inwoners maken hun Slivovitsj zelf, door pruimen te fermenteren en naar distilleerderijen te brengen, die overal te vinden zijn. Deze 'home made' Slivovitsj heeft een alcoholpercentage van 52%, in Moravië en Tsjechië meestal nog meer.

De drank is kleurloos, maar wordt goudgeel als ze wordt opgeslagen in vaten van eikenhout of van moerbeihout.

Bert Maessen.



van
Liere
tegelwerken

Tegelwerk nodig?

Bel **06-81908101**

- ☐ wand- en vloertegels
- ☐ natuursteen
- ☐ sierpleister
- ☐ aanrechtbladen
- ☐ stuc- kitwerk enz.

Met een aantal collega specialisten kunnen wij complete badkamers, keukens en elektrische installatie voor u realiseren

Meulpad 31, Koudekerke

☎: 06-81908101

@: vanlieretegels@zeelandnet.nl



In het Tussendoortje van januari 2013 schreef ik een artikel over de bostel, die wij als amateurbrouwers overhebben, na het filteren niet weg te gooien, maar naar Pitteperk te brengen. Marjan, de boerin van Pitteperk kon dit aan de kippen geven als welkom bijvoeder. Al gekscherend maakte ik daarbij de opmerking: “Jij hebt straks de kippen met gouden eieren”.

Nu is daar abrupt een einde aan gekomen. Na de Gildeavond van januari 2018, na onze beroemde veiling met veilingmeester Jan Montenari was er voor mij wat teveel prullaria om achter op mijn fiets die avond mee te nemen naar huis. Om dat zaterdagochtend op te halen was geen probleem. Die zaterdag ging ik ook mijn wedstrijdbier 2018 “ORVAL” brouwen en meldde dat aan Marjan. Toen ik haar vroeg om die middag de bostel voor de kippen te kunnen brengen, keek ze me beteuterd aan en schudde haar hoofd.

Ik: “Wat doet erop?”

Marjan: ”De vos is langs geweest.

“Wat? Lopen hier vossen rond?”

Marjan: “Jawel en heel wat.”

Voor mij was dit nieuws.

Beter gezegd, het is mij nooit eerder ter oren gekomen.

Sterk(er) nog, diezelfde dag tijdens het brouwen heb ik de veilingstukken gesorteerd en het beroemde, beruchte glaasje(voor Grappa) dat de avond tevoren in een LOT zat (.....)

Arie wilde alleen dat ene glaasje en niet de hele doos (met allerlei andere glazen) en bood een euro, maar dat kon niet.

Ik heb toen voor de hele doos een bod gedaan en alles gekregen voor € 1,--.

Arie, dit glaasje is voor jou! Netjes schoon en glimmend heb ik het bij mij voor het raam uitgesteld op de schaaktafel. Met dat Arie het glaasje kwam ophalen vertelde ik hem over de VOS en de kippen. Arie, die wel vaker met jagers op pad gaat, weet mij te vertellen dat er heel wat vossen op het eiland Walcheren hun thuis hebben gevonden en zich razendsnel vermenigvuldigen.

Wat ik van hem hoorde is, dat er al zo’n 16 stuks vossen dit seizoen waren afgeschoten op Walcheren. Eén voordeel, de vos kilt de hoenders en vreten ze niet op. Wij kunnen er weer gerechtjes mee maken. Eet smakelijk!



Noot van de redactie: Barend bedankt!

Bron: Internet: <https://balts.be/bier/rhula-saison/>

Onlangs kreeg uw redacteur een bier ter degustatie aangeboden van buurman Henk. 't Was een mooi bier maar voor mijn smaak iets te bitter. Nou vind ik dat al snel, dus u zou het zelf eens moeten proeven. Via internet kunt u vast wel een verkoper vinden.

De eerste van Balts!

En meteen een Saison, een van origine Waalse bierstijl die destijds vooral bedoeld was als aangename dorstlesser tijdens urenlang noest labeur op de Ardeense velden en weides, en die wordt gekenmerkt door een zacht hoppige, fruitige en kruidige neus met een droge en bittere afdronk.

Rhula verwijst dan weer naar de Latijnse benaming voor de goudvink.

Ondanks zijn stoere stierennek en opvallend elegant gekleurd verenkleed, leidt dit



prachtbeest een eerder onopvallend bestaan. In tegenstelling tot deze Saison, die u gegarandeerd oorverdovend zal laten kwetteren van genot!



Op de hals van elk flesje bier staat de botteldatum vermeld. Deze is uniek voor elke batch gebrouwen bier. Via deze code kan je hieronder meer te weten komen over

de gebruikte grondstoffen. Om toch een vleugje mysterie te bewaren, houden we de gebruikte gist graag voor onszelf. Welke dat is, mag u zelf uitvogelen.

Steeds: klaring van het bier door lagering — niet gepasteuriseerd — gebrouwen zonder additieven of hulpstoffen — eigenhandig gebrouwen en gebotteld door Balts

Balts: wie, wat en waarom

Volgens 'den Dikken van Dale': het paringsgedrag van, ondermeer, vogels. Maar nu ook: de naam van een kleine, lokale brouwer uit Lochristi.

10 jaar ervaring in de brouwerijwereld. Verzot op de smaak van bier – al jarenlang, en gefascineerd door het fantastische brouwproces ervan, in al zijn facetten. Gek van vogels ook, maar daarover later meer. Dat is wat u alvast dient te weten over mezelf, Jan Venneman, 35 jaar, oprichter van Balts en vanaf nu hopelijk uw vaste brouwer van dienst.

Want dat is wat ik doe: bier brouwen. Als in: bier brouwen als een echte ambacht, met veel liefde voor het vak. Met een enorme dosis passie en een geut naïef enthousiasme, steeds strevend naar een eerlijk en kwaliteitsvol product. Dat product: een eigen, zelf ontwikkeld bier. Bier dat anders is dan de andere. Bier met een eigen verhaal, gebrouwen volgens een bepaalde visie, in een externe brouwerij die past binnen het Balts-verhaal.

Na meer dan 10 jaar gewerkt te hebben in de brouwerijwereld voelde ik dat mijn vederen stilaan ingevet en gladgestreken waren geraakt. En dus was het tijd – hoog tijd zelfs! – om zelf de vleugels uit te slaan. Let op de woordkeuze. Vleugels. Vederen. Uitslaan. Een heel bewuste woordkeuze, want naast een passie voor bier heb ik ook een enorme bewondering en interesse voor vogels. Die twee passies wilde ik laten samenkomen in de naam die ik voor mijn brouwerij moest kiezen. Het werd... ‘Balts’. Niets mooier dan baltsende vogels of het moest de smaaksensatie van onze bieren zijn. En dus is het ook niet onlogisch dat de bieren die ik straks laat uitvliegen allemaal verwijzen naar een bijzondere vogel. Ik hoop alvast dat jullie meevliegen op deze voor mij spannende ontdekkingstocht in bierland.

Want natuurlijk is de naam van een brouwerij van geen tel als de bieren niet voor zich spreken. En dus ontwikkelde ik, met eindeloos respect voor onze Belgische biercultuur en geïnspireerd door de steeds meer uitdijende craft-brewing-scene, enkele recepten met een geheel eigen twist. Met de nodige fierheid en trots wil ik jullie dan ook het resultaat na een lange, intensieve broedperiode voorstellen: een eerste telg, net uit het ei, en komend uit een toekomstig hopelijk groot en warm nest: **Rhula Saison**.

R 27/10/17 - RHULA SAISON

- Saison
- 12° Plato
- ±40 EBU
- 6% alcohol V/V
- Eigenhandig gebrouwen en gebotteld bij Brouwerij 't Verzet in Anzegem
- Brouwdatum: 4/10/2017
- Botteldatum: 27/10/2017
- THT: 27/10/2018 - geen bewaarbier
- Batchgrootte: 1900l
- Hop (Bio):
Oorsprong: Kweker Joris Cambie, Oogst 2015, Poperinge
Bitterhop: Challenger & WGV
Aromahop: Goldings & Cascade
Dryhop: Goldings & Cascade
- Mout (Bio): Dingemans, Stabroek & Malterie du Chateau, Beloeil
Pils, Pale Ale, Munich, tarwemout
- Leidingwater van Anzegem, aangezuurd met melkzuur
- Hergisting op fles: bottelsuiker: fairtrade Bio-rietsuiker
- Ontwerp etiket: Zuz & Wizarts

Voor meer informatie: <https://balts.be/bier/rhula-saison/>



	Bovenmode o.a.:	Badmode o.a.:	Ondermode o.a.:
Brouwerijstraat 1 4371 EJ Koudekerke Tel.nr. 0118-556255 www.wilmamode.eu	Anna Scott Aventures des Toiles Sidecar Setterlaine Angels Tramontana René Frères Double Face	Cyell Nickey Nobel Sunflair Sunmarine Tweka	SAPPH Sloggi Muchachomalo Triumph Ten Cate Femilet Schiesser



Schellachseweg 1a 0118 591447
4352 AJ Gapinge info@aannemersbedrijfstorm.nl

www.aannemersbedrijfstorm.nl

BROUWLAND



Bezoek onze website voor een verdeler in jouw buurt:

www.brouwland.com



Immersion Pro

Temperatuurcontrole tijdens de vergisting hoeft niet ingewikkeld te zijn; met de BrewJacket Immersion Pro moet je enkel de temperatuur instellen. Je hebt geen koelkast en/of verwarmingstoestel nodig, de BrewJacket Immersion Pro beheerst de vergistingstemperatuur van je bier accuraat en efficiënt!



Ook beschikbaar voor volgende modellen

Brouwland Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België • Tel.: +32 11 40 14 08 • info@brouwland.com • www.brouwland.com