

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

*Jaargang 3, editie nr. 01*





Copy voor de volgende nieuwsbrief kun je in een Word-document

mailen naar de secretaris ([secretaris@walchersgilde.nl](mailto:secretaris@walchersgilde.nl))

---

---

Hierbij de eerste nieuwsbrief van dit jaar. Een Jaar waarin helaas nog steeds weinig mogelijk is. Wel hopen we als bestuur en leden z.s.m. weer bij elkaar te kunnen komen. De Algemene Leden Vergadering zal ook zodra we weer bijeen kunnen/mogen komen worden gehouden. Uiteraard zullen we dit laten weten via de bekende kanalen.

---

---

### OPROEP

Onze penningmeester heeft recentelijk te kennen gegeven dat hij wil stoppen met zijn functie, o.a. door gezondheidsredenen. Mocht er dus iemand onder de leden zijn die dit wil overnemen laat het ons z.s.m. weten.

Het bestuur.

---

---

### **Even voorstellen :**

#### **Jan de Roos**

Hartelijk bedankt Jan van Doorn, dat je het stokje doorgeeft.

Ook ik ben een "overkanter". (*Tegenwoordig zeg ik: ik ben woonachtig aan de Scheldemonding*), dan maakt het niet uit van welke kant je komt.)



Geboren in de Zandstraat in Philippine waar mijn vader machinist was op het pompgemaal van de toenmalige Zeeuws Vlaamse Waterleiding Maatschappij (Z.V.W.M.) Hij werd kort daarna overgeplaatst naar de watertoren in Oostburg (*toen nog zonder druppels*) dus ben ik getogen aldaar, met mijn broer en zussen. Ik bezocht daar de MULO daarna de HAVO-top in Middelburg (*dat waren de beginjaren van de Mammoetwet*). Dagelijks met de veerboot Breskens – Vlissingen op het brommertje heen en weer. Ik werkte in de zomer op de camping achter de bar in Nieuwvliet, ging stappen in Knokke en leerde het Belgische bieren kennen, dat toen werd verdrongen door MAES-pils. Voorliefde voor de Palm heb ik daarvan overgehouden, waarvan ik pas toen ik lid was van het Gilde vernam dat dit een Belgische ale is.

Na de HAVO-top wilde ik naar de PEDAC (zo heette dat toen, ik wilde in het onderwijs, echter Ministerie van Defensie dacht daar anders over, ik werd hospik bij de "Garde Jagers". Na mijn dienstitijd werd ik groepsleider bij "Vereeniging Kinderzorg". Ik heb hier verder heel mijn arbeidzame tijd gewerkt onder verschillende titels, rangen die veranderden met de tijden, paviljoens-hoofd, unitleider, unitcoördinator, clusterhoofd, zorgmanager. Intussen heet "Vereeniging Kinderzorg" met enkele tussenstappen Juvent.

Hiervoor ben ik in 1973 in Middelburg komen wonen, getrouwd met Anke en samen 2 zoons gekregen, in 2008 zijn we verhuisd naar Domburg, waar mijn beide zoons intussen werkten en woonden. Mijn kleinzoon voetbalt daar, dus ben ik intussen actief op het voetbalterrein en in het bestuur.

Een collega uit Schoondijke had altijd verhalen over zijn zelf gebrouwen bier, wat hij brouwde in het "Slijkstraatje" in Groede, (*moetje eens bezoeken als in West Zeeuws Vlaanderen fietst!*) dus ben ik eens met hem mee geweest om dit wonder te aanschouwen. En vanaf toen vertelde ik overal: "als ik met pensioen ben, ga ik ook bier brouwen" Daar had ik later spijt van, dat ik zolang heb gewacht.

Dus toen ik met pensioen ging (2014) kreeg ik van mijn zoons een workshop "Bierbrouwen" cadeau, en hebben we met z'n allen les gehad van Dirk de Witte, ook Jan van Doorn was daar....., dus toen werd ik lid natuurlijk

Ik heb met mijn zoons een coöperatie "De Rozebottelaers" opgericht die telkens een jaarvergadering houden onder het genot van Spare ribs of mosselen de brouwkalender per jaar bespreken en kiezen voor de recepten voor het komende jaar. Mijn jongste zoon Joost was een darter, nog al eens naar Engeland geweest, dus via hem de Engelse invloeden Irish Red, Pale Ale, Porter. Martijn is meer Duits/Oostenrijks georiënteerd, dus Weizen, en meer gehopt. Ik zelf hou meer van Belgische bieren, Ales, Tripels en Speciales, dit houdt de brouwkalender best gevarieerd. Mijn recepten haal ik vaak van het internet. (- *Hobby brouwen- bewezen recepten- 't Wort- Deltabrouwers-*)of uit boeken.

Mijn brouwinstallatie is een dertigliter systeem, met twee 40 literpannen en twee branders en een zelfgemaakte koeler. Voor de gisting heb ik een koelkast en een kapotte diepvrieskast.

Intussen zijn beide zonen strak aan het wielrennen geslagen, een drinken ze vooral veel .....water. Hierdoor heb ik een elektrische Arsegran Easybrew 30L. brouwketel gekocht (*-natuurlijk ook, omdat ik zonnepanelen heb-*) en intussen heb ik hier 2x mee gebrouwen, dat is even wennen. Ik moet nog uitdokteren hoe dit verder moet. Nu met de Corona ligt ook het brouwen een beetje stil.

Als het naar tevredenheid lukt komt t.z.t. mijn installatie op gas te koop.

Ik hoop nog lang lid te blijven, en in gezondheid nog lang vele lekkere bieren te maken en te proeven.

Proost!

Ik geef het stokje weer door aan **Jo Duvivier**, met hem heb ik samen in Biggekerke gebrouwen.

---

---

### Vorderingen van brouwer Dirk

In het afgelopen jaar weer lekker gebrouwen ondanks de Lock down, wat hebben we toch een fantastische hobby.

Helaas mis ik de leuke Gildeavonden met het gezellige drankje na afloop, ik mis jullie!

Ik maak ook wel eens, naast een biertje, wijntje ook een beetje sterke drank, en dat is meestal een alcohol van suiker om te verdunnen met een smaakje zoals likeur, een sleedoorn- mispellikeur of een anijsdrankje (ouzo) Dit najaar ook een Moerbeilikeur 1 kg Moerbei en 1liter alcohol van 40% uit afgestookte aardappelprut met 300 gram suiker. Eenvoudig maar lekker. De Moerbei gekregen van iemand uit zijn tuin in Middelburg

Het volgende "Brouwsel" wil ik jullie niet onthouden: Wodka of Vodka.

De aardappels zijn in de aanbieding en ik wilde graag eens een keertje Wodka van aardappels maken. Dat is gelukt maar hoe....

## Recept voor Wodka



- !0 kg aardappels met schil
- Was de aardappel snij ze zonodig in stukken
- Kook ze minimaal 20 minuten
- Gooi het overtollige water weg
- Stamp de aardappel goed fijn
- Voeg 20 liter water toe
- Verwarm het doorgeroerde mengsel en voeg op 65 graden een kg geschrote mout toe
- Houd het mengsel twee uur op 60 graden (af en toe roeren)

Zeef het mengsel, laat afkoelen en voeg daarna gist toe  
Laat een paar dagen gisten (3 tot 5) afhankelijk van de temperatuur en gist  
Stook het mengsel in een mooie kolom  
Stook het gewonnen alcohol een tweede keer en gooi de zgn. kop weg en laat het laatste  
Ook niet meedoen  
Het resultaat: een mooie alcohol van 92% vol

Helaas viel de hoeveelheid een beetje tegen: ongeveer 0,75 L  
Dat was veel werk, maar het was leuk en leerzaam en de alcohol zit nu in een mooie koffielikeur ong. 0,75L en een bovenstaande Moerbeilikeur.

---

---

## Te koop

Beste gildevrienden

Vanwege het "wat rustiger aan gaan doen" ga ik de nodige spulletjes van de hand doen.

Het is allemaal stevig en kwalitatief goed spul. Ik heb er veel mooie sapjes mee gemaakt. Ik ga me beperken tot het brouwen van een lekker biertje. Ik kan het natuurlijk op internet plaatsen, maar ik vind dat het GILDE voorrang heeft.

De geplaatste prijzen zijn richtprijzen. Moeilijk om een prijs te bepalen en te vragen. Maar het zijn natuurlijk koopjes. Dat wil zeggen als je er interesse en empooi voor hebt.



Helaas voor de mogelijke kopers, de tonnetjes / vaatjes zijn leeg. Wel dicht, dus geen lekkages, mocht de nieuwe eigenaar er bier, wijn of iets sterks in willen doen, geen probleem. De vaatjes zijn in prima staat en gebruikt voor calvados of whisky.

25 en 30 Liter. 25 euro per stuk.



De destilleerketel die in de verkoop staat heeft dat lekkers gemaakt.

De ketel 45 liter is **compleet met kolom, gasbrander, thermometers en koelsslangen**. Alles inclusief 125 euro



De  
en zeer  
gebruiken  
ander  
  
met een



(vrucht)pers van 50 liter is van RVS , zwaar geschikt voor mensen met spierballen. Te voor het persen van appelpulp, druiven, vruchtenpulp of bostel van de whiskyproductie. De druk wordt opgebouwd autokrik. Inclusief krik. Prijs 50 euro



Het kurkapparaat spreekt voor zich. Er zit een zak bij met een paar honderd kurken. Vraagprijs 20 euro incl kurken. De kurken alleen zijn al een stuk duurder.

Verder nog een flessendroogrek, jullie welbekend. Prijs. 5 euro



Voor degene die daar interesse voor heeft. Gratis af te halen 5 kratten, gebruikt bij de appelverwerking

Ik heb ook nog een flink aantal flessen van 5 , 10 en 15 en 25 liter, maar dat komt de volgende keer.

Je kunt me mailen op [krijnbonvivant@gmail.com](mailto:krijnbonvivant@gmail.com) of bellen op 065752012.

Groeten en tot en eerstvolgende gildeavond.

Krijn

---

---

Gratis af te halen

Ik heb nog enkele wijnstokken over , keuze uit Regent en pinot noir.  
gratis alleen voor onze leden, (nou ja gratis ze mogen er ook een leuk drankje voor geven)  
aanmelden : [veldman@zeelandnet.nl](mailto:veldman@zeelandnet.nl)

groet john

---

---