

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2022, editie nr. 2





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

mailen naar de secretaris (secretaris@walchersgilde.nl)

Even voorstellen: Jan Hengst

Bedankt Jo voor het doorgeven van het stokje.

Mijn wortels liggen in Westkapelle, geboren en getogen zoals dat heet. Mijn wieg stond tegen de dijk in de noodwoningen, de plaats waar vroeger de eerste skelterbaan was, toen ik vier was zijn we verhuisd naar een "echt" huis gebouwd door mijn vader. Na mijn lagere schooltijd ben ik naar de LTS in Vlissingen gegaan waar ik mijn timmermansdiploma heb gehaald, na elf jaar utiliteitsbouw ben ik bij een restauratie aannemer terecht gekomen prachtig werk, wel ver van huis, Delfshaven Rotterdam. Begin jaren tachtig was de room er wel een beetje af in de bouw, de werkzaamheden in Delfshaven waren klaar en wij ook. Na her en der, zonder succes, wat te hebben gesolliciteerd, werd ik door m'n zwager getipt dat ze bij M&T (voor de kenners Billiton, de vroegere stinkfabriek) nog operators nodig hadden, ik solliciteerde en werd tot m'n verbazing aangenomen als operator in de volcontinue, wel even wennen na veertien jaar dagdienst. De ploegendienst viel mee en het werk was interessanter dan ik had gedacht, ook het nodige sleutelwerk aan pompen en leidingwerk vond ik interessant, het sleutelen lag mij wel omdat m'n maat en ik al vroeg aan brommers en motoren sleutelden. Ook bij M&T stond de tijd niet stil, de procesbesturing deed zijn intrede en ik werd geselecteerd om paneloperator te worden, daar zat wel dat ik VAPRO-B moest halen dus na bijna twintig jaar weer de schoolbanken in, wel was mijn interesse gewekt voor automatisering en procesbesturing. In 1993 had ik het wel gezien bij M&T en ben bij COVRA terecht gekomen, het bedrijf was toen nog in aanbouw, een prachtige leerzame tijd, ook hier moest weer het nodige geleerd worden, bij COVRA ben ik zeventien jaar voorman geweest. In de periode dat ik bij COVRA werkte is door het Gilde in 2011 een Workshop bierbrouwen verzorgd, daar werd ik besmet met het brouwvirus, zeker na de uitnodiging van Bram om eens te komen kijken in de loods als hij aan het brouwen was, ik was om, zeker na het proeven van een aantal biertjes van Bram. Binnen afzienbare tijd pannen gekocht op marktplaats, door de technische man van de COVRA omgebouwd tot volwaardige brouwketels. Na heel wat proeverijtjes met allerlei soorten bier ben ik gevallen voor de donkere zware bieren met als favoriet Russian Imperial Stout. Het brouwen deed ik altijd in de schuur die aan ons huis staat, dat was altijd een gesjouw met branders, gasflessen en ketels. In de schuur sleutelde ik ook aan oldtimer motorfietsen bij brouwen en sleutelen moest de auto uit de schuur en de nodige dingen aan de kant, toen is het plan geboren om een werkplaats en brouwerij in de tuin te bouwen na mijn pensioen. In 2017 ben ik begonnen met de bouw van de nieuwe schuur, in juni lag de boel al stil omdat onze dochter een ander huis had gekocht, ze hadden drie maanden om het nieuwe huis te verbouwen, mijn schuur lag dus drie maanden stil. Op 19 januari was de officiële opening van de brouwerij, het was een gezellig samenzijn met de motorboeven. Ook door Bram aangestoken heb ik me op het distilleren gestort, het begon met een zelf gebouwde gasketel, een paar jaar geleden heb ik de distilleerketel van Bart Jan Leijnse overgenomen en m'n gasketel omgebouwd naar elektrisch, ik distilleer nu spul wat ik zelf niet lust, maar bij de proeverijtjes en feestjes met de motorboeven raak ik toch nog van het nodige spul af.

Vanaf 2019 verzorg ik de brouwcursus, de brouwcursus werd voor die tijd door Dirk verzorgd, Dirk heeft de geheimen van het cursus geven aan mij overgedragen inclusief het sjabloon van het diploma. De eerste

brouwcursus werd traditie getrouw afgesloten met een eigenbrouwsel van de cursisten bij de kerstmarkt bij Kesteloo. Helaas was dat ook de laatste brouwcursus, corona gooide ook hier roet in het eten. Hopelijk is de grootste corona ellende nu voorbij en kan dit najaar weer een nieuwe brouwcursus gestart worden. Aan de oproep van Jo, wat betreft het organiseren van workshops en demo wil ik, net als in het verleden, graag mijn medewerking aan verlenen.

De pen zou ik de door willen geven aan Jan van ter Heide.

Ziekte Jan de Roos

Velen van jullie zullen Jan de Roos al enige tijd gemist hebben bij Gilde activiteiten. De reden hiervan is dat bij hem kanker was geconstateerd bij zijn blinde darm.

Inmiddels heeft hij de nodige behandelingen en een operatie ondergaan. Alles is gelukkig goed verlopen en is hij weer aan het herstellen.

Zover nu bekend is zijn er geen uitzaaiingen en moet hij weer gaan leren eten en drinken en zal zijn stoelgang weer op gang moeten komen. Een herstel dat wel een drie maanden zal gaan duren.

Uiteraard wensen wij als bestuur en leden van het Gilde Jan en de zijnen veel sterkte toe in de komende periode en hopen dat hij snel zal herstellen.

Het bestuur van het WWBLG

Busreis zaterdag 24 september 2022

Eindelijk was het dan zover. De lang verwachte en steeds uitgestelde busreis van onze vereniging heeft plaats gevonden. De plannen dateren al vanaf 2020, (we hadden toen een jubileumjaar), maar toen kwam corona er tussendoor.

Maar de feestcommissie (Kees Cornelisse, Bert Lenselink, Peter Mesu en Bert Maessen), bleven optimistisch en maakten het ene na het andere plan. Uiteindelijk werd het dus de busreis afgelopen zaterdag 24 sept.

De eerste stop was bij Wijnhoeve "De kleine Schorre" in Dreischor.

Er werd verteld over het ontstaan van de Wijnhoeve, het werk aan de wijnranken, met name het oogsten van de druiven, en natuurlijk het "maken" van de wijn. Veel proeven begreep ik en geduld. De wijnboer had het vak geleerd in Luxemburg en heeft nog veel contact met de leermeesters daar.

Nou het resultaat mocht er zijn. We hebben daar heerlijke witte wijnen geproefd bij de voortreffelijke lunch die we kregen voorgeschoteld. Een uitgebreid plateau met vis, schelpdieren, spek, kaas, etc.

Na het inslaan van wat flessen wijn (voor degene die dat wilden), werd de reis voortgezet richting Dordrecht.

Daar kregen we bij distilleerderij "Rutte" een uiteenzetting over het ontstaan van hun distilleerderij (oa de ligging vlak bij de Biesbosch i.v.m. altijd schoon water, etc.) Ook hier konden we weer proeven van hun drankjes, zoals gin, likeur en zelfs korenwijn. Kortom voor de distilleerders en likeurmakers onder ons was het een uitgelezen moment om vragen te stellen.

Toen richting Breda naar brouwerij "Frontaal". Deze is gevestigd in een oude fabriekshal, maar uiteraard konden we in het proeflokaal proeven van hun gebrouwen bieren. En het moet gezegd, bierbrouwen konden ze. Ook hier smaakte alles weer voortreffelijk.
Zo langzamerhand hadden we zo alles bij elkaar toch al aardig wat "geproefd".

Dus op naar de laatste "stop" van deze dag, nl. Restaurant "Liesbosch".
Hier kregen we een heerlijk diner voorgeschoteld met ook hier weer alles er op en er aan. Gezellig kletsend met onze tafelgenoten ging de tijd snel voorbij en werd het tijd voor de terugreis.

Het was een zeer geslaagde dag, met hierbij nogmaals dank aan de feestcommissie die dit alles heeft georganiseerd.

Het is jammer voor degenen, die om wat voor reden niet mee konden of wilden, maar je hebben wat gemist.

Wij hebben in ieder geval genoten van een fantastische dag!

De voorzitter, Jan van Doorn

Verzoek voor copy voor de nieuwsbrief

Zoals jullie hebben kunnen zien zijn er niet veel stukken in deze nieuwsbrief geplaatst. Daarom ook het dringende verzoek aan alle gildeleden om ook eens een stukje te schrijven voor de nieuwsbrief.

Dit kan van alles zijn: een verslag van een gilde avond, je hebt iets te koop aan te bieden, een mooi recept voor een biertje, likeur, wijn of gedistilleerd.

Als er wat meer copy binnen komt kan ik ook vaker een nieuwsbrief maken die ook wat meer inhoud heeft.

Je kunt alles in een Word-document sturen naar: secretaris@walchersgilde.nl

Ik hoop dat er nu heel veel stukjes binnen komen.

Met vriendelijke groet,

Gert Sinke, secretaris WWBLG