

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2022, editie nr. 3





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

mailen naar de secretaris (secretaris@walchersgilde.nl)

Op de valreep van dit jaar toch nog een nieuwsbrief. De laatste voor dit jaar en voor mij de laatste die ik maak als secretaris daar ik helaas genoodzaakt ben om er mee te stoppen vanwege verandering in mijn werkomstandigheden. De komende Algemene Leden Vergadering op 27 januari 2023 zal ik mijn taak neerleggen. Ik vind het erg jammer dit besluit te hebben moeten nemen, daar ik het al die jaren met plezier heb gedaan. Helaas het is niet anders.

Echt veel copy is er helaas niet, maar ja beter iets dan niets.

Als bestuur wensen wij een ieder fijne kerstdagen en een gezond 2023.

Groet,

Gert Sinke, secretaris WWBLG

Achter de schermen

Bij deze een stukje van wat zaken die we als vereniging gedaan hebben.

Uit de eigen middelen hebben we 2 RVS pannen aangeschaft voor de te geven demo's op de verschillende markten. Voor deze pannen hebben we ook branders aangeschaft. Niet dat we geen branders hadden maar als we op een markt willen staan, is de eis van de gemeente dat er veilige branders met thermokoppels worden gebruikt, ook mogen de gaslangen niet te oud zijn, dus zijn deze ook vernieuwd.

Voor de presentatie op markten hebben we ook een drietal beachflags aangeschaft.

Drukkerij van Keulen heeft voor ons Flyers gedrukt in ruil voor een advertentie, deze worden gebruikt op de markten om ons gilde te promoten.

De aanhanger die we gebruiken om naar de markten te gaan is weer helemaal nagekeken en daar waar nodig aangepakt door Peter, Jan en Jo, deze is dus weer in orde.

Van de vereniging hebben we dus pannen en branders om op markten te kunnen brouwen, maar ook hebben we een kneuzer en pers om fruitsap of druiven te kunnen verwerken.

Tevens zijn er verschillende flessen op voorraad om wijn te maken. (informeer bij het bestuur als je hier gebruik van wilt maken)



Ook dit jaar mochten we weer meedoen met de Rabobank clubsupport.

Dit heeft weer een leuke bijdrage opgeleverd.



Appel en peren dag

Toen we dit tegen kwamen opperde Peter het idee om een clubwijn te gaan maken van appels. Zo gezegd zo gedaan. Donderdag 3 november hadden we afgesproken om bij John en zijn vrouw bijeen te komen.

Peter had voor appels gezorgd, John voor de ruimte, en de gezelligheid, Jan voor de handjes en ik voor het in de weg lopen. De appels, die zoals te zien is, lustig door de takken versnipperaar werden gevoerd, zijn na dit proces als appelmoes naar Peter getransporteerd, die met een lieve lust de pers bediende zodat er 80 liter appelsap overbleef. Van dit appelsap wordt door de aanwezigen voor eigen gebruik wat sap omgezet in wijn, en is de grote fles gevuld voor de clubwijn.



Ook Bert kwam nog even kijken, dat kijken bleek een staartje te hebben, daar er in zijn auto nog 7 kisten met peren stonden. Na Bert onze onmisbare hulp te hebben aangeboden, (maar wel verteld dat we op een lege maag niet konden werken) hebben we voor Bert nog 70 Liter Ook hiervan is door de aanwezigen wat voor eigen gebruik achter gehouden, en is er ruim 50 ltr aan Bert meegegeven.



Tijdens de door Bert verzorgde lunch mochten we een zeer goed gelukte rode wijn van John proberen

Daar dit goed bevallen is bij de mensen die hebben meegedaan leek het ons leuk om dit voor volgend jaar op een wat grotere schaal te organiseren, waar en bij wie moet nog handen en voeten krijgen.

Na alles te hebben schoongemaakt werd nog een Fles perenwijn opengemaakt die we ons goed hebben laten smaken.

Al met al een zeer geslaagde dag.



Culiavond met mosselen

Op vrijdagavond 25 november organiseerde de feestcommissie van het WWBLG een culiavond met Mosselen die we nog tegoed hadden in het kader van het feestjaar 2019.

37 leden hebben zich aangemeld voor deze avond, waarvan 30 personen hebben gekozen voor deze Zeeuwse lekkernij, 7 personen reserveerde het alternatief een "gevulde Courgette" die bereid was met spaghetti, uien, champignons, tomaat, knoflook, paprika, bedekt met crème fraîche, tomaten puree en geraspte kaas.

Het geheel werd verwarmt en gegratineerd in de oven op 200 graden Celsius.

Hier is dan ook gelijk het recept van het alternatief gerecht, waar sommige leden om gevraagd hebben.

De leden hebben voor voldoende eigen gemaakte drankjes gezorgd, ik had voor alle zekerheid 2 kratjes bier mee genomen maar deze waren niet nodig, ook had Peter 3 flessen commerciële wijn voor alle zekerheid mee genomen maar helaas had hij de wijn in zijn fietstas laten zitten.

De leden hadden hun mooiste drankjes meegenomen om te laten proeven, verschillende lekkere biertjes, wijnen en likeuren, dit nodigt uit om het op deze manier vaker te herhalen op onze gilde avonden.

We werden verwent door Miranda die had een lekker fris aperitief gemaakt en geserveerd een Typisch Italiaanse Aperitief een Spritz Aparol.

Daarna nam de voorzitter het woord voor enige mededelingen en werd er geproost op deze avond en de komende feestdagen.

Deze mosselavond werd u aangeboden in het kader van ons jubileum jaar, het is tevens de laatste activiteit van wege het feestjaar. Eerder hebben we al genoten van een warm buffet na de thema wedstrijd van het Gilde, een gezellige Busreis met voor ieder wat Wills en tot slot deze mossel avond met heel veel lekkere eigen gemaakte drankjes.

(in 2024 bestaat ons gilde 40 jaar, misschien weer een feestje, we zullen het zeker wel horen wat er te wachten staat in het jubileum jaar.)

Het hoofdgerecht de mosselen gingen er goed in, de eerste pannen waren snel leeggeschept, daarna de volgende en ook de laatste mosselen zijn allemaal opgegaan en, ook de courgettes gingen er in als koek.

Het dessert was een verrassing van de helaas afwezige Bert Lenselink, Bert was in contact gekomen met een corona besmette persoon, en durfde daardoor niet te komen op deze avond.

Bert heeft een ambachtelijk ijs gemaakt (gedraaid) met alleen natuurlijke streekgebonden ingrediënten.

Gember kaneel, Chocolate hazelnoot en Karamel zeezout toetjes werden met een vaste hand van Hans opgespoten met slagroom, deze fantastische culinaire combinaties waren in een mum van tijd verorberd, Bert enorm bedankt en voor herhaling vatbaar.

Na de koffie van Peter en Jo werd er nog enige tijd gezellig nagebabbel, waarna de coryfee ploeg de boel weer netjes hebben achtergelaten, zijn we zo langzamer hand, tevreden en voldaan huiswaarts gegaan.

De feest commissie bedankt de leden voor hun aanwezigheid op deze avond en de vorige feest activiteiten en wenst iedereen "Fijne Feestdagen en Gezond 2023".

De Feestcommissie:

Peter, Kees, Bert en Bert.