

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

*Jaargang 2023, editie nr. 2*





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

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

---

---

Eindelijk weer eens een nieuwsbrief met bijdragen van de leden. Ik hoop dat dit voor meerdere leden aanleiding is om ook eens een stukje te schrijven over wat jullie bezig houdt binnen het gilde. Dit mag uiteraard algemeen zijn maar ook bijvoorbeeld over een leuke brouwdag, recepten van bier, wijn, likeur of een lekker culinair recept.

Met vriendelijke groet en veel leesplezier,

Gert Sinke, secretaris WWBLG

---

---

Koudekerke, 21 maart 2023.

Beste gildebroeders en zusters

Onze zeer gewaardeerde secretaris Gert Sinke deed kort geleden een oproep om eens een artikeltje te schrijven voor in het gildeblad. Die oproep deed hij overigens al eerder, maar dat terzijde. Ik kon het niet laten, zoals gewoonlijk, om maar weer eens te reageren. Dus naar een onderwerp gezocht. En dat was niet zo moeilijk. Sterker nog, het werd me als het ware ongevraagd aangeboden.

Vanmorgen las ik een paar nieuwsberichten, meestal ergernis en droefheid of flauwekul over een of andere BN-er, wat ik allemaal oversla, maar iets trok mijn aandacht. Dat komt nu dus.

U kent het vast nog wel, oploskoffie. Van de merken Nescafé, Douwe Egberts, Jumbo enz. enz. Ik vind het niet te hachelen, maar sommigen onder jullie zullen het misschien nog wel gebruiken. Nee toch zeker? Nou ja, er zijn ook mensen die een Heineken, een Amstel, een Bavaria of een ander merk pils drinken en dat verkiezen voor een echt biertje. Die mensen noemen dat andere spul natuurlijk bier i.p.v. pils. Helemaal niet erg hoor. Maar wij weten wel beter lijkt me.

Zoals gezegd, smaken verschillen. Oploskoffie, en een biertje, sorry een pilsje. Maar ja, als je veel dorst hebt is de redding nabij. Terug naar het onderwerp. Bier natuurlijk. Echt bier. Maar is dit wel echt bier????

Ik las dus dat artikel op het nieuws, een stuk over POEDER BIER. Ja u leest het goed, poeder bier. Ik kon mijn ogen niet geloven maar het werd ter plaatse gedemonstreerd. Je neemt een half glas water (de juiste formule werd er uiteraard niet bijverteld, en doet daar 1 a 2 eetlepels (zo ongeveer) dat poeder bij. Het is een Duits fabricaat, dus zal het wel gründlich getest zijn. De "brouwer" was heel enthousiast, veel minder werk, geen flessen meer, geen dopjes enz. enz.

Natuurlijk was de maker, of uitvinder (kunnen we hier wel brouwer zeggen?) Zo slim om een deel van de naam van het bedrijf te laten zien, geprint op zijn jasje en een deel van de naam op het bierglas. Misschien moeten we hier wel laborant zeggen. Of met een goed Duits woord "producer" of Produzent. De proeverij werd met een minzaam gebaar goedgekeurd. De gezichtsuitdrukking maakte niet echt duidelijk of het wel te z... ..uhh drinken was.

Ik wilde er meer van weten en ben gaan googelen. En jawel hoor, gevonden, Die Neuzeller Klosterbräu, ergens in Brandenburg. Daar komt veel goeds vandaan, zoals we weten, denk maar aan de grote Johann Sebastian Bach. Die Bach heeft meer muziek geschreven dan tien andere componisten, en heel erg goed. Zeg maar "Brandenburgs gut". Ik heb de Mattheus passion al een keer proefgedraaid. De tijd dat ik dit schrijf loopt tegen Pasen.

Maar dat wil nog niet zeggen dat poeder bier goed is, ook al komt het uit Brandenburg. Vanzelfsprekend maken ze daar in die brouwerij ook ander bier zag ik, met prachtige namen, zoals Schwarzer Abt , Kloster Malz, Kirsch Bier en “last but not least” , in deze Duitse context zeg ik hier dan natuurlijk “Letzter aber nicht der Geringste” , het bier Lebensfreude. Ja wat willen we nog meer dan “Lebensfreude”. Het leken me geen pilsjes.

Nu heb ik intussen een a-4tje vol gekletst over poeder bier en ik weet nog steeds niet hoe het smaakt. Dat moeten we toch een keer proberen op een gilde avond lijkt mij.

En ik moet jullie nog iets verklappen. Ik werd een beetje neerslachtig toen mijn Els mij simpelweg iets even onder de neus wreef. O, poeder bier, maar dat wist ik allang, dat spul kun je in Vlissingen in de winkel kopen. Daar verkopen ze meer van dat soort poeders. Ik hield verder mijn mond maar.

Proost, en de groeten van

Krijn uit Koudekerke

---

### Themawedstrijd 2024

Zoals al eerder vermeld zal de thema wedstrijd van ons Gilde in 2024 worden gehouden op zaterdag 24 februari 2024. De te maken dranken zijn:

Bier : Tarwebier (*referentie bier is Hoegaarden witbier*)

Wijn : Medium mede (*appel honing wijn*)

Likeur : Bramenlikeur

Gedestilleerd 2024 : Perenschnapps

Gedestilleerd 2025 is een Pastis

---

### Oproep vrijwilligers

Op de laatste oproep voor vrijwilligers de sponsorcommissie en de evenementencommissie hebben we helaas maar 1 aanmelding ontvangen voor de evenementencommissie. Dus zijn we nog steeds op zoek naar vrijwilligers voor deze commissies. Wij als bestuur hopen dat er nu wat meer mensen zich willen inzetten voor het Gilde, dus meldt je z.s.m. aan voor een van deze commissies.

Het bestuur

---

### Verslag WWBLG bieravond op 24 maart 2023 met keurmeester Martin Jaspers

4 bieren: Saison, Irish Red, Dubbelbock(commercieel), ????

Op vrijdagavond rond half 8 was het WWBLG bestuur in De Klimop al druk bezig met de voorbereidingen voor deze avond. Uiteindelijk waren er 26 personen aanwezig waarvan twee vrouwen. Allen kozen voor bierenkeuren en niet voor de voetbalwedstrijd Frankrijk Nederland.

Na een oproep vanuit het bestuur voor vrijwillige leden voor de op te richten commissies:

Sponsoring, Evenementencommissie en voor Bardiensten, aanmelding via

[secretaris@walchersgilde.nl](mailto:secretaris@walchersgilde.nl), werden “de papieren” uitgedeeld. Want bierproeven is niet “bier slobberen en uit de losse pols roepen is wel lekker”. Bierproeven is een roeping een gave maar die kun je wel leren, al vereist dat wel veel oefening ;-).

B.K.G. Bier keurmeester gastspreker Martin Jaspers vertelde dat bierbrouwen opkwam in de jaren tachtig van de vorige eeuw, in Zeeland was de illustere brouwer Jan van Schaik hier een voorloper. Daarbij ontstond ook de keurbehoefte. Net als bij het zelf wijn maken kwamen er voor zelf gebrouwen bier ook proeverijen en wedstrijden met prijzen. In 1988 verscheen het eerste bierbeschrijvingsboekje en een BKG bierbeoordelingsformulier. De Nederlandse biermarkt is voor het grootste deel Pils aangevuld met 12% Speciale bieren, 7 procent Nulpuntnul en ongeveer 9% biermixen zoals Radler.

Na deze inleiding gingen wij aan de slag met het eerste te proeven bier

Een Saison Dupont volgens de B.K.G bierbeschrijving een *`Belgisch biertype met een kruidig citrusachtig karakter en 5,5 tot 6,7 Vol% alcohol`, blond goudkleurig, met een bloemig citrusachtige hopgeur soms met kelderachtig aroma door het Dupontgist, de smaak is bitter, droog tot licht zoetig, een dunne body met samentrekkend mondgevoel en met zeer droog fruitig en bitter als nasmaak.*

Op het BKG formulier kon al deze onderdelen worden gewaardeerd met een **Goed, Voldoende, Matig of Slecht**, waarbij het puntentotaal tussen de 85/100 hoort te liggen met maximaal 50 punten voor Geur en Smaak. De biergeur ervaren via je neus is heel omvangrijker, belangrijker dan smaak. De vragen (er zit geen Chocolade in dit biertype, wat vul ik dan in?) waren niet van de lucht en werden door Martin vakkundig beantwoord,

Het tweede bier was een Amateur bier: Irish Red, bovengistend zoetig-geroosterd amber tot koperkleurig Iers biertype met 4,0 tot 5,2 Vol% alcohol

Dubbelbock de Paulaner Salvator; Duits ondergistend seizoensbier met 7,0 tot 8,0 Vol% alcohol was het derde te proeven bier

Tot slot werd een mystery bier geproefd dat bleek een Hertog Jan Lentebock te zijn. Een 7,2 Vol% alcohol goudgeel seizoenbier met een fruitige smaak en 'n stevige afdronk. Het van origine Märzenbier, in maart in Duitsland gebrouwen, want in de zomer brouwen werd verboden vanwege brandgevaar. Dit goed houdbare bier werd onder de grond bewaard in een kelder in de schaduw van een grote kastanjeboom om het bier zo koel mogelijk te houden. Gedurende de zomer haalde men af en toe een vat naar boven.

De voetbalwedstrijd tegen Frankrijk werd een Nederlandse vier - nul nederlaag. Dit bierproeven gaf mij meer vreugde en ondanks mijn neusverkoudheid smaakte het proefbier prima en ben ik een stuk (bier)wijzer.



Gebogen over het in te vullen bierformulier en de meer bierproefwerk voor

WWBLG.



Gebogen over het bierformulier en 'klaar' daarmee!