NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2024, editie nr. 3

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

Mailen naar de secretaris (secretaris@walchersgilde.nl)

Inhoud:
Van de voorzitter
Van de penningmeester
Folkloristische dag (Zoutelande) 8 aug 2024
Gapingse dag 7 september 2024
Uitje in Middelburg 14 september 2024
Verslag Gilde avond likeur 27 sept 2024
Appel en peren persdag 5 okt 2024
Wijnfestival Middelburg 18 en 19 0kt
Bert Maessen erelid WWBLG
Wijnavond 25 okt 2024
Wedstrijd 2025
Wist u dat?

Van de Voorzitter

Dit wordt alweer de derde nieuwsbrief van dit jaar. Het is altijd moeilijk om een begin te krijgen aan een stukje voor de nieuwsbrief. Dit omdat er verderop van ieder evenement een verslagje staat met een foto erbij. Het was weer een druk jaar wat demo's betreft, veel nieuwe leden heeft het niet opgeleverd, maar het heeft wel de kas flink gespekt. Wat ik wel wil vermelden is dat het gilde een erelid rijk is. Bert Maessen, voor zijn enorme inzet voor het gilde, zelfs op de avond dat hij als erelid benoemd werd moest Bert uit de keuken gehaald worden, daar was hij bezig om de hapjes klaar te maken voor de wijnavond. Zie het verslag verderop.

We hebben 18 en 19 oktober in het oude stadshuis gestaan in Middelburg bij het wijnfestival. Het is verrassend dat er toch op zo'n wijnfestival zoveel jongeren op afkomen. Er was daar enorm veel belangstelling voor het gilde, en dat niet alleen omdat er bij ons gratis geproefd kon worden. Nee echt serieuze belangstelling. We stonden er met 3 gilde leden maar we hadden onze handen vol. Onze wijn werd ook zeer gewaardeerd, en dat is toch leuk om te horen. Vorig jaar konden we er door omstandigheden niet staan. We gaan ervoor zorgen, indien we volgend jaar weer worden uitgenodigd, dat we er zeker bij zijn.
Ik wil iedereen bedanken voor zijn inzet bij de demo's en bij de presentatie van ons gilde, bij de appelpers dag, zoiets van 250 liter appel/perensap. Was erg gezellig. We krijgen nog de culi-avond. De evenementencommissie ook enorm bedankt. Het uitje in Middelburg was supergezellig. Iedereen wil ik bedanken die zich voor het gilde op een of andere wijze dienstbaar heeft gemaakt, hartelijk dank daarvoor. Heb je dit allemaal gemist? Zorg dat je er de volgende keer ook bij bent. Kijk voor recepten op de website of wil je een leuk recept delen geef het door aan Barbara. Maar door al de demo's is er wel een aardig gat gekomen in ons blond en witbier. Dus als je aan het brouwen gaat denk dan aan het gilde of neem contact op met Jo, dan hoor je wat we voor volgend jaar nodig hebben.

Peter M

Van de penningmeester

De penningmeester wil eenieder bedanken voor het stemmen bij de Rabo clubactie. Dit heeft het mooie bedrag van € 210,10 opgebracht.

Ook dat we mochten staan op het Middelburgs wijn festival heeft ons buitenom de vergoeding nog een leuke opbrengst gebracht.

Folkloristische dag. (Zoutelande) 8 aug 2024

In de aanloop naar deze dag was het een hele kluif om brouwers te vinden, uiteindelijk is dit toch gelukt. Frans Moonen en Jan Hengst hebben beiden op gas gebrouwen. Vorig jaar konden we niet brouwen door de harde wind. Dit jaar liet de wind zich bijna niet zien, maar de zon des te meer, het was een zonovergoten dag. We kunnen terugkijken op een geslaagde dag, het was een hele dag gezellig druk bij de stand. Nieuwe leden heeft het niet opgeleverd, maar dat hadden we eigenlijk ook niet verwacht. Deze dag was niet mogelijk geweest zonder de hulp van mede gildeleden en dan met name: John en Anneke Veldman, Jan van Doorn, Bert Maessen, Miranda Tevel, Peter Mesu en de brouwers Jan Hengst en Frans Moonen

Op deze Folkloristische dag gebruikten we voor de eerste keer de nieuwe kar om onze spullen mee te nemen, tevens hadden we een eigen koelkast, die op deze dag ook voor het eerst gebruikt werd.

De koelkast voldeed prima.
Het inpakken van de nieuwe kar was nog even een uitdaging. Ondanks dat alles in mooie kratten zit was het toch: Waar stond alles ook weer?
Ik kijk terug op een mooie maar vermoeiende (lange) dag.
Jo Duvivier

Gapingse dag.7 september 2024

Het was vroeg opstaan voor de mensen die op Gapinge kwamen helpen, we moesten in ieder geval voor 9.30 met de auto’s van het terrein af zijn.

In ons geval viel dat achteraf mee, we konden de auto met kar op het grasveld laten staan, een eindje van de stand vandaan. We stonden op het oude voetbalveld, waar ook de oude auto’s en tractoren hun opwachting maakten. In de ochtend was het rustig bij de stand, maar na de middag werd het wat drukker, we kregen veel vragen. Ook de brouwers kregen veel vragen over wat ze aan het doen waren. Willy brouwde op een geheel andere manier dan we gewend zijn, met een verwarmingsspiraal in een weckketel, dat gaf aanleiding tot vragen en uitleg. Het weer was prima en we hebben een leuke dag gehad. Dank aan Willy (brouwen), John en Anneke (wijn en likeur) en John en Corné die de bierkant van de stand voor hun rekening namen, zij deden dit voor het eerst en dat ging prima. Dank jullie wel voor de hulp op deze dag.
Er waren even wat problemen met de QR-code zodat mensen die geen contant geld op zak hadden ook een fooi konden geven, na een paar telefoontjes met Frank was dit opgelost.
Al met al een dag die voor herhaling in aanmerking komt.

Groet Jo Duvivier

Uitje in Middelburg zaterdag 14 september 2024

De evenementencommissie heeft een fantastisch idee uitgewerkt ….een uitje in eigen omgeving. Middelburg. De stad met een grote aantrekkingskracht door haar geschiedenis, de monumenten en niet te vergeten de horeca.

De eerste activiteit was de stadswandeling. Prachtig weer voor ons.

Voor het stadhuis op de markt werden we ontvangen door 2 stadsgidsen. In 2 groepen werden we rondgeleid door de gidsen. En voorzien van heel veel informatie. Over Middelburg valt ook heel veel te vertellen. De gidsen deden hun uiterste best. Hier nog wat wetenswaardigheden.

Het stadhuis is gebouwd door de familie Keldermans. Een Vlaamse bouwmeesters familie die in eenzelfde stijl het stadhuis in Brugge. Gent en Antwerpen gebouwd hebben.

De Keldermans straat is naar hun vernoemd.

Het stadhuis op de markt had diverse functies. Er was een lakenhal. Er werden stoffen opgeslagen en verhandeld. Een ander deel is de vleeshal waar het vlees verhandeld werd. Een bijzonderheid is dat er vroeger voor de vleeshal een soort kiosk heeft gestaan met daarin een adelaar. De functie hiervan was dat de arend stukjes vlees kreeg. Bleef hij in leven dan was het vlees goed. Tevens schrok hij de meeuwen af met zijn gekrijs. Op de huidige markt stond een hele grote kerk. Deze nam zowat de hele markt in beslag. Daarom waren er veel verspreide marktjes. De vismarkt, pottenmarkt, varkensmarkt, korenmarkt enz.

Tegenwoordig zijn er QR-codes te vinden in de stad die hele leuke informatie bevatten. Op je smartphone zie je dan hoe het ooit was.

Ook werden we rondgeleid langs het slavernijmonument, brouwerij" de dry tonnekes", de houten nepgevel achter de Stoppelaarstuinen. Ook het Abdijplein is een mooie plek. Bij ons wel bekend van het Abdijbierfestival. Hier kun je goed het gerestaureerde en het nieuwe gedeelte zien met het torentje. Tegenwoordig heeft Hugo de Jonge hier zijn werkkamer. Is hij toch nog in het torentje terecht gekomen!

Rond 1300 hebben de Norbertijnen hier de abdij gesticht. Dit was een hoge orde die de "witheren" werden genoemd. Ze droegen witte pijen. Andere kloosterodes stonden ten dienste van deze witheren zoals de Bogarden (de Bogardenstraat), de Augustijnen (Augustijnenstraat)

De abdij was al vroeg het machtscentrum van Zeeland en is dat nog steeds.

Het is bekend dat er in het abdijbier werd gebrouwen. Het regenwater van de daken werd hiervoor gebruikt. Zoet water was schaars. Voor het brouwen van bier kregen de monniken toestemming van Rome. De wijnbouw op Walcheren was geen succes. De miswijn mislukte dus.

Wij, als gilde brouwen ook jaarlijks bier op het abdijcomplex. En dat zonder toestemming van Rome!

Zo rond 1570 vond de reformatie plaats. De katholieken vluchten de stad uit.

De Dam met als zijn rijke gevels heeft ook veel te bieden aan historie. De rijke gevels met de gevelstenen. Prachtig om even bij stil te staan.

Vanwege het strakke schema van de gidsen werd de route iets ingekort. Na afscheid te hebben genomen van de gidsen waren we toe aan de lunch.

De organisatie had de keuze laten vallen op lunchroom "BEAUX" . Dit bleek een zeer goede keuze te zijn. Ieder genoot van de voortreffelijke lunch. De voorraad speciaal bier slonk zienderogen.

Voldaan kwamen we aan bij de derde activiteit.
De rondvaart.

Met zijn allen pasten we net in een boot.

Wat iedereen zich ongetwijfeld zal herinneren is het bukken bij de bruggen. De schipper gaf onafgebroken een toelichting op hetgeen te zien was. Leuk om Middelburg eens van de andere kant te zien. Zo kun je je ook een voorstelling maken hoe het was tijdens de VOC en MCC-tijd.

Dat Middelburg aan open water lag en de schepen zo de stad invoeren! Onvoorstelbaar.

Na de vaartocht hebben we nog een afzakkertje genomen in café “De Geere”. Het heeft nu een andere naam. ?

Iedereen heeft ontzettend genoten van deze leuke dag. Met dank aan de evenementencommissie.

Ik heb al mensen horen roepen…volgend jaar weer….

Wat mij betreft wel.

Kees Cornelisse

Likeuravond 27 sept 2024

Beste Gildeleden,

Vrijdag, 27 September was weer de 1e Gildeavond van het nieuwe seizoen. De opkomst was niet groot, ondanks de korte ledenvergadering waar je toch eigenlijk wel bij hoort te zijn.

Deze vond eerst plaats en na de pauze hadden we een likeurproevrij.

De reden van de korte ledenvergadering was, dat er een paar wijzigingen worden aangebracht in het huishoudelijk reglement. Dit werd d.m.v. een groot scherm zeer duidelijk uitgelegd door Hans. Met algehele toestemming kunnen deze dus uitgevoerd worden.
Korte Pauze.
We werden verdeeld in 2 groepen van 8 personen en kregen ieder 8 likeurtjes te proeven en te benoemen. Wat toch altijd weer lastig is. Het kan zo anders proeven dan dat het ruikt. De eindscore voor mijn groep was n. mager 4 tje. Het was weer een gezellige avond, organisatie: dank je wel.

In oktober is het thema: WIJN. Natuurlijk komen jullie allemaal, stel het bestuur niet teleur, het kost altijd tijd en moeite om iets te organiseren. Dus: tot dan.

Groet, Nel de Kam.

Appel- en perenpersdag op zaterdag 5 oktober.

Het beloofde een mooie dag te worden, zonnig en weinig wind op deze zaterdag.

We waren om 10.00 uur present bij fruitteeltbedrijf v.d. Bosse in Serooskerke, waar het volgens de borden open dag was.

Bert was al aanwezig met de pers. De voorzitter Peter en de secretaris Piet liepen ook al alles gereed te zetten en bestuurslid Bier Jo was bezig met de opbouw van de stand. Ook waren er nog een paar leden en nog een bestuurslid aanwezig. Voor de rest was met ongeveer 10 man/vrouw de deelname minimaal helaas De appeltjes en de peren werden aangevoerd (allemaal valappels/peren) en we konden beginnen. De grote appels en peren werden door een ploegje gecontroleerd op rotte plekken, gewassen en in de shredder (Een oude takkenhakselaar) gegooid. Het schroot kwam in een emmer en toen die vol was kon die pulp in de pers. Bert had een handbediende pers (veel draaien en Dirk had gelukkig zijn hydraulische pers meegenomen.

Het tempo lag hoog en al gauw hadden we vele liters heerlijk appel/perensap. Tussendoor werd er in de stand van t gilde de nodige informatie gegeven aan de bezoekers van winkel. Om half vier hadden we genoeg sap. Al de flessen, tanks en zakken waren gevuld.

Het was gezellig, er was genoeg te drinken en hoewel we voor de lunch zelf mee moesten zorgen, werd er toch voor een broodje hamburger gezorgd, We kwamen niks te kort. Wat er allemaal met het sap gaat gebeuren weet ik niet, maar ik vermoed dat het hoofdzakelijk wijn maken wordt. Zelf heb ik 3 flessen van 10 liter meegenomen Daarvan staat nu 20 liter te bubbelen voor de Calvados en nog 7,5 liter ”gepasteuriseerd” in flessen. Blijft nog over 2,5 liter, maar die hebben we eerst rauw opgedronken. HEERLIJK!

Namens de aanwezigen: Peter, John, Bert, Barbara, Ella, Henk, Jo, Piet en Dirk,
Het was een mooie dag.

Dirk de Witte

Middelburgs wijnfestival 18/19 okt 2024

Voorafgaande aan het festival had ik contact met Gerard van Keken van de smaek van Zeeland of het gilde weer mee wilde doen aan dit evenement.

Dus even bellen en gelijk waren Jan, Peter en Frank bereid om hieraan mee te doen. De spullen werden uit de aanhanger gehaald en zo onze stand ingericht bovenin het stadhuis om gelijk vrijdags te kunnen beginnen

In een fantastische omgeving, waar vind je nog zoiets beters dan in het Middelburgse stadhuis. Het liep al snel vol met wijnliefhebbers, zelfs uit het hele land waren ze hiernaar toegekomen, waarmee je leuke gesprekken had, zo’n uitgelezen publiek vind je zelfs niet op de jaarmarkten waar wij af en toe staan.

De wijn vloeide rijkelijk en er waren interessante conversaties over drinken, smaak en het maken van wijn etc. op gelijke niveaus. S ’avonds waren er tevens verscheidene workshops te bezoeken waarin wijnregio’s besproken en geproefd werden, of waar Zeeuwse wijnbouwers uitleg en proeverijen hielden.

In de grote stadhuishal stonden verder een 10-tal stands van wijnslijterijen/ importeurs van wijnen en foodstands met lekkere hapjes om het zo smakelijk mogelijk te maken.

Al met al 2 gezellige avonden met veel geïnteresseerden wat zich hopelijk uit in dat er wat leden en cursussen voor nieuwe wijnleden gehouden kunnen worden in de toekomst.

Groet John Veldman

Bert Maessen erelid WWBLG
Nadat het gilde tijdens de ALV van 27 september unaniem had besloten Bert Maessen erelid te maken van ons gilde, was het voorafgaand aan de wijn avond op 25 oktober zover. Het bleek om Bert erelid te maken nog niet zo een eenvoudige taak was. Aan Peter namelijk de taak om Bert uit de keuken te krijgen waar hij bezig was met de bereiding van de hapjes die de te proeven wijn moesten begeleiden. Het kostte wat overredingskracht maar uiteindelijk kon Bert zich hiervan los maken en kon Peter overgaan tot het "officiële" gedeelte van deze avond.

Het gilde heeft besloten Bert erelid te maken voor al zijn inzet van de start van het gilde tot nu. Bert is al die jaren lid van het bestuur geweest en heeft talloze zaken georganiseerd en geregeld waar wij als leden heel veel plezier van hebben gehad en deze avond nog hebben. Het erelidmaatschap van het gilde is daarom meer dan verdiend.

Na overhandiging van het erelid certificaat en de bloemen in de vorm van een plankje met kaas en worst, want bloemen daar kun je met al het gif tegenwoordig niet meer mee aankomen, een welgemeend applaus van de aanwezigen. Daarna moest Bert weer rap naar de hapjes, die overigens weer meer dan prima waren. Maar daar over meer, elders in deze nieuwsbrief.

Kort verslag van de wijn-avond op vrijdag 25 okt.
Ondanks dat "wijnavonden" in het algemeen wat minder goed bezocht worden, viel de opkomst mij in ieder geval alles mee.
In totaal waren er 30 personen aanwezig.

Nadat iedereen welkom was geheten, werd Bert door de voorzitter (Peter Mesu) uitgenodigd om naar voren te komen.

Bert zag de bui nog niet aankomen, dacht ik, maar hij werd in het zonnetje gezet, omdat hij al
40 jaar lid is van onze vereniging. Hij kreeg het erelidmaatschap van onze vereniging. En niet alleen lid, maar ook lang in het bestuur gezeten, Allerlei zaken heeft georganiseerd, kennis overgedragen, (Bert weet overal van), kortom Bert, je kunt gewoon niet weg!
Hij kreeg uiteraard een blijk van waardering in de handen gedrukt.
Het leek of Bert verrast was, maar hij speelde mooi mee!.

Ook werd nog meegedeeld, dat van de Rabobank een clubsupport van €210,10 is ontvangen!

Hierna was het de beurt aan Christy Grandia, Register Vinoloog van de Wijnacademie. Zij woont met haar man Maarten in Serooskerke Walcheren (sinds juni 2022), waar ze een eigen wijngaard (in 2023) zijn begonnen. Momenteel zo'n 300 stokken.
Ze hebben 4 druivenrassen (alleen piwi's schimmelresistent, want meeldauw is de grootste bedreiging), alle biologisch en biodynamisch.
D.w.z. Niet spuiten, groenbemesting, inzaaien bloemenmengsels, onkruid laten groeien, bevruchting door bijen, hommels, rondvliegen van vogels, hommels, vlinders, kippen eten larven op etc.
Uiteraard liet ze ons een aantal wijnen proeven. 1 mousserende wijn, 3 x witte wijn en tot slot 2x een rode wijn. Deze wijnen waren allemaal van Nederlandse wijnboeren.
Voordat we gingen proeven moesten we eerst aan de hand van geurflesjes 5 geuren selecteren.
De winnaar (alle 5 goed) kreeg een fles Nederlandse wijn mee!

Kortom het was een heel gezellige en leerzame avond.
Wat me nog het meest heeft verrast, is dat de vaste club uit Westkapelle, gewoon aan de wijn zaten.
Niks geen bier!!
Jan van Doorn

Gildewedstrijd 2025

Op zaterdag 22 februari 2025 houden we weer de jaarlijkse gildewedstrijd. De dranken voor 2025 zijn:
Bier: Kölsch
Wijn: de beste wijn die je gemaakt hebt
Likeur: sinaasappellikeur (Cointreau)
Destillaat: Pastis
Omdat er bramenwijn als volgende wedstrijdwijn gekozen is, en deze een langere bereidingstijd nodig heeft, hebben we deze wijn doorgeschoven naar 2026. Dus in 2025 je beste (wijn) beentje voor zetten!
De dranken moeten op 8 februari 2025 ingeleverd worden.
Voor likeur en destillaat zijn er weer flesjes bij Bram verkrijgbaar. Het reglement voor deze wedstrijd met meer info volgt in november.
De organisatie

Wist u dat:

- U als lid van de Rabobank, ook dit jaar weer heeft kunnen stemmen op onze vereniging? Dit jaar heeft dat het mooie bedrag van €210,10 opgebracht. Dank voor het stemmen op onze vereniging

- Er regelmatig recepten ed. op de website gezet worden?
- Als u recepten/foto's of iets anders wilt delen met andere leden, u dit kunt sturen naar de webmaster en die plaatst het dan op de website. b.hooftman@icloud.com
- Er ook een facebookpagina is van het Gilde? Als u Facebook hebt, kijk er dan eens op. Hier worden ook regelmatig foto's ed. geplaatst van evenementen enz. Heeft u iets voor de Facebookpagina stuur het op naar Jan Hengst jhengst@telfort.nl
- Het heel handig is, als er iets wijzigt in uw persoonsgegevens, u dit aan de penningmeester doorgeeft. penningmeester@walchersgilde.nl

Bedenk dat een behoorlijk deel van de inkomsten van het Gilde afkomstig zijn van de demo's, en het bestuur kan niet alles alleen doen.