

Den BierBrief

191

Qui sapit...
invenit

(Wie proeft... die vindt...)

bijgeengesnuffeld deur den wacho

De bierbrieven (van 0 tot 183) zijn op te sporen via de site van Jan van Pelt: [item: biersites.info](http://item.biersites.info)
Zal eveneens ter inzage liggen in de Bierloods en Den Zytholoog, Adegem
en op: <http://www.flanderstradingcenter.be>

FTC Tyre Center - [Beverensesteenweg 315 - 8800 Roeselare](http://www.flanderstradingcenter.be) - 051/ 62 39 25

Velgen en bandencenter - zomer en winterbanden - gratis check up van banden - afstellen van lichten - nazicht en keuring van wagens - info@flanderstradingcenter.be - <http://www.flanderstradingcenter.be>

Voor allerhande bierinformatie en forum: <http://www.belgianbeerboard.com>

Zoals ge hebt kunnen merken is een der zwaartste, maar ook sublieme bierfestival "Brugge Proeft" alweer history. Over historie gaat ook het reeds verkrijgbare herdenkingsbier Oorlog 14/18 'Rememberence Beer' bij brouwerij Eutropius' Heule. Voor de leden van 'De Oostendse Bierjutters' kreeg ik reeds bevestiging dat hun DOB-Diner doorgaat op vrijdag 2 maart in Restaurant 'Charles Lindbergh (Nieuwpoortsesteenweg 945) Oostende (dus vlug inschrijven hé) maar ook dat de vertelnamiddag van 9 juni op de Mercator met Guido Vandermarliere (Ketenier) verzet is naar zaterdag 2 juni maar Johan zend nog wel een flash-ke. Verder veel leesgenot, de groenselkes en tot proefs. P.S.: alle Belgische bieren zijn geschikt bij Valentijn. Veel sterkte en spoedig herstel aan DOBber Walter Crombez bij zijn spoedopname (met zware hartproblemen) in het Oostendse ziekenhuis.

BB Mop.

Op een avond komt de secretaresse van brouwerij Keuntjens opgewonden thuis. "wat is er aan de hand?" wilde de bezorgde echtgenoot weten. "ewel knulleke, stel je maar eens voor, ik heb maandenlang op de handtekening van den brouwer geoeffend, en nu gaan we failliet!"

De 8° trappist komt officieel uit Oostenrijk!



Enkele BB's geleden maakte ik gewag van de strijd om de achtste trappist. Vanuit California kwamen signalen uit 'The Abbey of Clairvaux' maar deze zouden hun bier laten brouwen door 'The Sierra Nevada Brewing Co en dus geen trappist. Ook uit Nederland kwamen berichten van een 2° Nederlandse trappist uit de 'Abdij Maria Toevlucht' te Zundert maar later geen nieuws meer. Toen kwamen er reeds mededelingen dat ze in Oostenrijk aan het brainstormen waren over trappistenbier (en dat werd ook door Dany Van Tricht bevestigd). Onlangs kwam deze voorspelling terug in de media.

De allereerste trappistenbrouwerij van Oostenrijk is een feit. Op een blauwe maandag werd in Stift Engelszell (Bezirk Schärding) een trappistenbrouwerij onder de doopketel gehouden. De productie van Trappistenbieren (7 in België en 1 in Nederland) zijn onderworpen aan strikte regels, door IVT gecontroleerd.

Een tijdje geleden begon Broeder-Abt Marianus ten zuiden van Englezeller, in 'Engelhartzell an der Donau' met het brouwen van een lekker bier dat volgens de regels der Benedictijnen als trappist de wereld zou mogen ingestuurd worden.

Het bier, dat zijn eindlagering in de lente van dit jaar zou hebben. Het wordt een tamelijk stevig bier met een Alc.Vol van 10%. Momenteel is men in 'Engelszell' bezig met een blonde en een donkere trappist aan het voorbereiden.

De bedoeling is om het bier via containers in de Verenigde Staten uit te brengen. De flessen zullen ook in de brouwerij worden afgevuld. Naast 'Bierregion Innviertel' en 'Mühlviertler Bierviertel' zal het goedje in de plaatselijke kloosterwinkel worden aangeboden.

Meer info: Stift Engelszell, Trappistenkloster, Stiftstrasse 6, Engelhartzell an der Donau,
Tel: 43(0)7717/8010. mail: pforte@stift-engelszell.at

Das Stift Engelszell - Österreichs einziges Trappistenkloster - hat vor ca einem Jahr beschlossen, in ihrem Wirtschaftshof in Engelhartzell (OÖ) eine eigene kleine Brauerei zu errichten. Weltweit gibt es derzeit nur 7 Trappistenbrauereien, in denen dieses außergewöhnliche Starkbier gebraut wird.

Das Recht, dieses spezielle Bier brauen und auch die Bezeichnung „Trappistenbier“ führen zu dürfen, ist an strenge Regeln gebunden, die von der Internationalen Trappisten Organisation I.T.A. mit Sitz in Belgien kontrolliert werden.

Derzeit sind im Stift Engelszell dazu intensive Baumaßnahmen im Gange, die ersten Sude sind für die nächsten Wochen geplant. Nach der anschließenden Gär- und Reifezeit mit einer Dauer von weiteren 6 Wochen sollte der Verkostung dieses ersten und einzigen österreichischen Trappistenbieres nichts mehr im Wege stehen. Das Stift Engelszell wird darüber zeitgerecht informieren!

Marketingbedrijf 'Yes Sir!' op zoek naar dynamische jeugd (25-45 jaar) voor hun tastingteam.



Beste bierliefhebbers, momenteel is 'Yes Sir!' op zoek, voor een klant van hen, naar dynamische, jonge (tussen 25 jaar en 45 jaar) tasting hosts/hostesses (die altijd vrij zijn op vrijdag en zaterdag) om hun tastingteam (voor één van de grootste bierbrouwerij van België) te vervoegen.

Yes Sir! Is een field marketingbedrijf die de promotie van merken verzorgt, in dit geval in de verkooppunten.

Gedurende het ganse jaar (piekperiode van eind februari tot midden mei, deze periode moet je zeker ieder weekend vrij zijn) organiseren wij tastings in de verschillende verkooppunten (af en toe is dit ook op andere events) op vrijdag & zaterdag (beide dagen van 10u tot 19u), de bedoeling van deze tasting acties is om 1/ de verschillende biersoorten van deze brouwer te laten degusteren en 2/ de klanten informeren over de actuele promoties zodat ze overgaan tot aankoop.

De tastinghosts/hostesses zullen alleen in een winkelpunt (in hun regio) staan met een tapstand (deze wordt op voorhand door een externe firma geplaatst dus je hoeft zelf geen materiaal te vervoeren). Op woensdag 15 februari gaat er bij onze klant een briefing door (productbriefing/technische briefing/tapcursus/verkoopsopleiding).

Indien u interesse heeft hiervoor, contacteer ons zo snel mogelijk op 02/240 81 81 en vraag naar Kim/Eveline. Hopelijk tot binnenkort! info: mail: assistant1@yessir.be

Op café gaan is gezond.



Volgens bronnen is op café gaan wel gezond. Deze Amerikaanse onderzoeken hebben aangetoond, dat een man die met regelmaat (niet gaan overdrijven hé) op café zit en zich gezellig aan een goed karakterbiertje tegoed doet, minder last ondervindt van erectiestoornissen, diabetes, hartproblemen.... Daar komt nog bij de deze mannen hun vrouwtje heel aantrekkelijk vinden. "Een man heeft iemand nodig met wie hij kan praten over dingen die voor hem belangrijk zijn zoals voetbal, politiek, auto's enz.. zonder dat zijn vrouw het meteen te weten komt" aldus onderzoeker Edward Laumann. " een man verbieden op café te gaan is zeer schadelijk en essentieel voor zijn onafhankelijkheid" (bron: Vandaag.be)

Leerlingen Koninklijk Atheneum Brugge brouwen bier op zolder.



In BB 159 maakte ik al melding van een bier door meester Eli Noë die voor de Brugse Freinetschool 'Klimop' het bier 'Basilius' heeft gerecepteerd (gebrouwen in de Proef Locristi) en opnieuw laat de docent van 'Brugs Bierinstituut' van zich horen.

Ieben Mahieu, Timo en Janon De Buyser, drie leerlingen van het 5° jaar 'wiskunde-wetenschappen' van het koninklijk Atheneum 'Vijverhof St Michiels hebben, als wetenschappelijk onderzoek en tevens eindwerk van de school een bier gebrouwen.

Tijdens hun onderzoek kwamen ze terecht bij een vroegere leerkracht economie en momenteel de Brugse biermaker in de actualiteit. De jonge biersnaken konden de heer Noë overtuigen tot een samenwerking en natuurlijk de beschikking over zijn brouwinstallatie.

Er kwam een heuse indrukwekkende voorbereiding aan te pas en ook over het brouwproces waren de leerlingen verbaasd. Samen met de hulp van een viertal leerlingen en de begeleiding van leraar Noë. "Het is de bedoeling om in april ons eindwerk aan te bieden aan de andere leerkrachten. Momenteel zijn de 15 liter pils nog tot dan in de warme kamer om na te gisten en het is niet de bedoeling dit te verkopen, maar onze beoordeling en bevinding neer te pennen daarna met de andere leerlingen uit te drinken en te genieten" aldus het ambitieuze drietal.

"Voor ons is het resultaat niet zo bepalend maar onze aandacht gaat speciaal naar het onderzoek en de leuke leerzame uitdaging. BierBrief gaat zeker het resultaat opvolgen.

Wie is nu die Jan van Pelt van 'Biersites.nl'

Reeds een paar malen werd mij om uitleg gevraagd over de persoon Jan van Pelt die zo regelmatig in BierBrief, maar in andere bierverhalen (vb: Bierblog.be en hopnieuws van William Roelens) voorkomt. Zowat een paar keer per week stuurt jan mij enig biernieuws en altijd leuk om te weten en zo nu en dan in mijn BB te vermelden.

Wie hij is laat hij zelf weten aan de hand van een klein CV'tje.

Mijn naam is Jan van Pelt, in 1956 geboren in het Nederlandse Tilburg (Noord-Brabant) en dat ligt ongeveer 14 km boven het Belgische Poppel. Mijn beroep was verpleger, maar ben momenteel niet werkzaam.

Met speciaalbier heb ik voor het eerst kennis gemaakt tijdens een bierfestival in het Nederlandse Delft en dat was zo omstreeks 1980. Op dit festival ben ik lid geworden van Pint, later van de Objectieve Bierproevers (OBP) en Gambrinusclub. Ik verzamelde bierglazen en verzamel bierboeken, zie: bierboeken.info.

"Vroeger jaren" bezocht ik vaak bierfestivals, momenteel eventjes niet. Misschien later weer.

Ik was mede-oprichter van Pint Noord-Brabant een onderafdeling van Pint en heb in het bestuur gezeten van Museum brouwerij De Roos in Hilvarenbeek. Ik heb 8 jaar tot genoeg in het Waalse Andrimont (bij Verviers) gewoond. Nu woon ik samen met mijn vrouw Wilma, hond en kat in het Limburgse Valkenburg.

Naast eerdergenoemde site beheer ik biersites.info en brabantsbier.eu.

n ik ben nogal nieuwsgierig op zoek naar Belgisch en Nederlandse biernieuws net als Wacho ! Ja, Den BierBrief en het Hopnieuws van William Roelens zijn geweldige nieuwsaanvullingen. Succes!

Vriendelijke groet Jan van Pelt, 6301 WV Valkenburg 32, biersites@xs4all.nl, GSM 0644883044

Web: <http://bierboeken.info/>, <http://biersites.info/>, <http://brabantsbier.eu/>

De tijd dringt, ik drink dus mee!

Kwaliteitslogo 'Belgische hop' wordt wereldsucces.



Verledenjaar werd het initiatief om een kwaliteitslogo te verkrijgen bij het gebruik van minimaal 50% Belgische hop in het speciaalbier (streekbier) goed onthaald bij de Belgische brouwers en kijkt met in het buitenland met erkenning naar deze aanduiding van het goed gebruikte Belgisch ingrediënt tijdens het brouwen van onze kwaliteitsbieren.

Intussen hebben een 25-tal brouwers de toelating gekregen het logo te gebruiken: Brouwerij Jessenhofke uit Hasselt, Seizoensbrouwerij Vandewalle uit Lo-Reninge, Brouwerij Van Honsbrouck uit Ingelmunster, Brouwerij Den Tseut uit Oosteklo, Brouwerij De Plukker uit Poperinge, Brouwerij De Antwerpse Brouwcompagnie nv, Brouwerij Sint-Bernardus uit Watou, Brouwerij Den Triest uit Kapelle op den Bos, Brouwerij Verstraete uit Diksmuide, Brouwerij Smisje uit Oudenaarde en De Struise Brouwers uit Oostvleteren.

De Belgische hop staat voor hoogwaardige kwaliteitshop, die in België reeds een lange geschiedenis kent.

Waar de teelt vroeger nog geografisch gespreid gebeurde, met als kernen de regio Aalst-Asse en de regio Poperinge, concentreert de Belgische hopteelt zich nu voornamelijk rond het West-Vlaamse Poperinge.

Het milde zeeklimaat en de vruchtbare zandleembodem vormen een ideale basis om een rijk palet aan hopvariëteiten te laten gedijen, elk met hun typische bitterheid en/of aangename aroma's.

Het Poperingse hopareaal bedraagt momenteel iets meer dan 180 ha wat staat voor zo'n 363 ton hop per jaar.

In de Aalsterse regio worden nog enkele ha aromahoppen geteeld.

Alle hop in België wordt geteeld op familiebedrijven die reeds generaties lang met veel liefde en vakkennis hop verbouwen. De telers voelen zich persoonlijk betrokken bij hun eigen product en zijn terecht fier op het resultaat: Belgische kwaliteitshop.

Deze goede kwaliteit is het resultaat van een met zorg uitgevoerde teelt, waarbij kwaliteit steeds als belangrijkste aandachtspunt wordt beschouwd. De kwaliteitskeuring en het kwaliteitszorgsysteem Belgische hop leveren maximale garanties naar kwaliteit, voedselveiligheid en traceerbaarheid tijdens de teelt, bewaring, transport, handel en verwerking van de hop. Aan de hand van de etikettering van hobbellen en hoppellets kan elke verpakking perfect getraceerd worden tot bij de oorsprong.

De Belgische hop wordt onder verschillende vormen op de markt gebracht (hopproducten). U kunt hiervoor terecht bij een aantal lokale hopverwerkers en -handelaars.

In 2009 bekam de Poperingse hop een erkenning als streekproduct.

Om de Belgische hop nog beter te promoten is er sinds september 2011 het logo Belgische hop.

Meer informatie op <http://www.belgischehop.be>

Het 'Proefkorps' in de kelder van biercafé Kroegske te Emelgem.



Onlangs kwamen bierproevers Wacho en Koen Delsoir van het 'Proefkorps' samen in hun favoriete lokaal Kroegske, vijfwegestraat 35 te Emelgem (Izegem) en ontdekten in de catacomben van deze veel-bierige kroeg een, bijna vergeten 'Judas', een biertje van 8.5% dat door Alken-Maes op de wereld werd gezet.

Dit bier bestaat sinds 1986 en kwam er nadat enkele brouwingenieurs met vele jaren ervaring er hard aan hadden gewerkt om dit bier tot stand te brengen. Het wordt nog steeds gebrouwen volgens de \artisanale principes\ en behoort bij top van de Belgische bieren.

De rijke geschiedenis en de continue evolutie van Alken-Maes Brouwerijen heeft ertoe geleid dat onze producten ongeëvenaarde roots bezitten. Mogen we je alvast uitnodigen om een kijkje te nemen op de sites van enkele van onze bieren: Maes, Grimbergen, Cristal en Mort Subite.

Brouwerijen Alken-Maes bezit naast meesterschap en passie voor het brouwen ook jarenlange ervaring in de horeca. Zo kunnen we u met de nodige kennis, professionalisme en advies begeleiden vanaf het vinden van een geschikt horecapand tot het succesvol uitbaten van uw zaak.

Voor Koen was het een eerste kennismaking met dit okerblond biertje, voor mij (Wacho) was het toch al een tijd geleden maar nog altijd herinner ik het weinig spectaculair aroma. De nogal vlakke bitterzoete smaak heeft toch een zacht en volmondig gevoel. De afdrank is licht bitter. Een goede doordrinker.

"Jammer dat we, na het overhevelen naar het concern Heineken niet veel meer hebben gehoord. Net als die schitterende Thoroughnaere wordt het zelfs op de site van Alken-Maes doorgezwegen"

Pado Tielt over te nemen.

Er is al een hele tijd sprake dat het bekende praat- en biercafé Pado gelegen in de stationstraat 68 te Tielt haar deuren willen sluiten.

Deze keer echt geen aprilgrap maar gezien de respectabele leeftijd van uitbater Patrick, die in juni met pensioen gaat en zich met andere aspecten van de bierindustrie gaat bezighouden, komt de zaak in een stroomversnelling en zoals het reeds zichtbaar is aan de voorruit 'De zaak is over te nemen!

Wie interesse heeft voor deze mooi gelegen zaak kan gerust een kijkje komen nemen of een afspraak maken via 051 40 71 91



BIERPROEVEN

Unieke bierproefavond bij jou thuis!

Een gezellige en toch professionele proefavond bij jou thuis, waar je voor een prikke samen met vrienden zes unieke kwaliteitsbieren proeft. Daarbij is er vakkundige ondersteuning door twee brouwers en ervaren bierproevers. We staan stil bij hoe je bier proeft, het brouwproces, de biersoorten en -stijlen. We bezorgen je een boeiende en onvergetelijke proefavond, gepaard met leuke bierweetjes

Gerstenat verzekerd en hopelijk tot binnenkort!

Contacteer ons:

Jef Pirens	0486 69 30 34
Wouter Pollet	0473 84 40 34
Joris Vankeirsbilck	0485 89 83 41
Pieter Deleersnyder	0496 76 47 71




D' Oude Maalderij is een proefbrouwerij van vier bierproevers die uit liefde voor het bier, begonnen zijn met brouwen. Wie meer informatie wil over onze bezigheden kan surfen naar onze facebookgroep: <http://www.facebook.com/groups/doudemaalderij>

Verantwoordelijke uitgever: d'Oude Maalderij VOF, Tielstruut 14, 8951 Koolkamps

Vrij van zeeol

Alvinne Craft Beer Festival ... Hair of the Dog



ACBF 2012
Alvinne Craft Beer Festival

A yearly discovery of some of the world's most innovative microbreweries

Zat 3 maart 2012 12.00 – 22.00
Zon 4 maart 2012 12.00 – 18.00

Locatie: Brouwerij Alvinne
Vaartstraat 4a, Moen

Alvinne

Hou je van artisaan bier? Hou je van complexe, smaakvolle bieren? Dan is het Alvinne Craft Beer Festival the place to be. Enkele van 's werelds meest creatieve en innoverende brouwers zijn te gast in onze brouwerij. Het ACBF is gewoon een must voor elke bierliefhebber. Het festival (3 & 4 maart) vindt plaats in Brouwerij Alvinne, Vaartstraat 4a, Moen.

Meer info: <http://www.alvinne.be>

Op de valreep kunnen we nog een laatste brouwerij toevoegen aan ons reeds indrukwekkend lijstje.

Alan Sprints, stichter en brouwer van het Amerikaanse Hair of the Dog had zich voorgenomen om als bezoeker naar het Alvinne Craft Beer Festival te komen.

Plots kwam de vraag of hij ook niet meteen enkele van zijn bieren mocht voorstellen. Logistiek is het niet zo evident, maar omdat Alan zich heel wat inspanningen getroostte, hebben we hem in extremis aan ons lijstje van aanwezige brouwers toegevoegd. Nu maar hopen

Do you like craft beer? Do you like complex, tastfull beers? Then the Alvinne Craft Beer Festival is the place to be. Some of worlds most creative and inovative brewers will be our guests in our brewery. ACBF is simply a must for all that love beer.

De Beerlist • Brouwerij Alvinne (Belgium) • Struise Brouwers (Belgium) • H.Ertie (Ullie) geuzesteker & lambic selection (Germany/Belgium) • Brouwerij De Molen (Netherlands) • Brouwerij Emelisse (Netherlands) • Fano Bryghus (Denmark) • Haandbryggeriet (Norway) • Hair of the Dog (USA) • Thornbridge (England) • Marble (England) • Hawkshead (England) • Twickenham Fine Ales (England) • Brew Wharf (England) • Redemption (England) • Brodie's (England)

Intelligente mensen moeten soms wel drinken, om hun tijd met sufferds door te kunnen brengen! (Ernest Hemmingway)