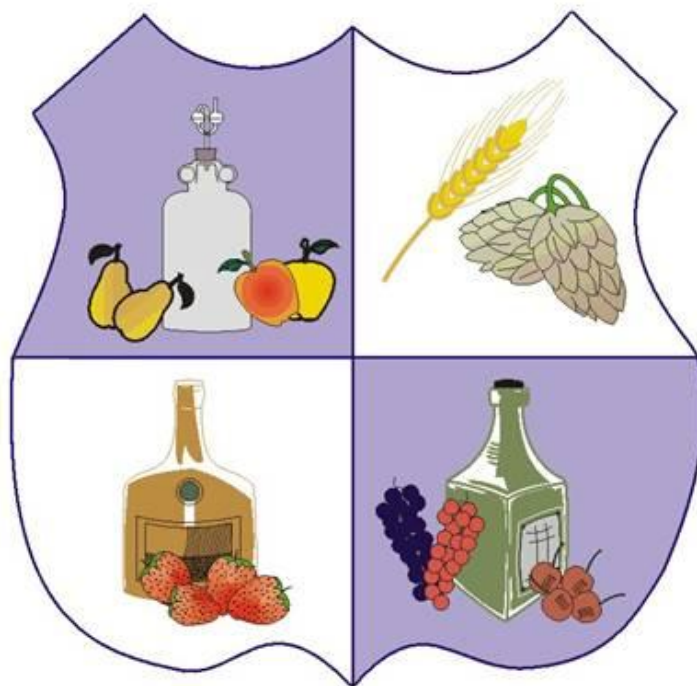


SEPTEMBER 2018

TUSSENDOORTJE

Walchers Wijnmakers
Bierbrouwers en
Likeurmakersgilde



Colofon

Het 'Tussendoortje' is de tweemaandelijks nieuwsbrief van het Walchers Wijnmakers, Bierbrouwers en Likeurbereiders Gilde.

Voorzitter ad interim	Bert Maessen	0118 - 501513
	voorzitter@walchersgilde.nl	
Secretaris	Gert Sinke	0118-462506
	secretaris@walchersgilde.nl	
Penningmeester/ Ledenadministratie	John Veldman	0118-611768
	penningmeester@walchersgilde.nl	
Bestuurslid Bier/ Logistiek	Jan van Doorn	0118 - 592429
	jjvandoorn@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Wijn/ Docent wijn	Peter Mesu	0118 - 592199
	pmesu@zeelandnet.nl	
Prijzencommissaris	Jan Joosse	0118 - 615383
	jjjoosse48@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Likeur	Jan van der Maas	0118 - 462818
	jamjan@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Culinair	Bert Maessen	0118 - 501513
	culinair@walchersgilde.nl	
Bestuurslid Publicaties /Webmaster/ Wedstrijdcommissaris	Peter Bollebakker	06-28783557
	webmaster@walchersgilde.nl	
Docent Bier	Dirk de Witte	0118 - 592325
	ddewitte@zeelandnet.nl	
Docent Likeur	Jan Reijnierse	0118 – 592116
	janre@zeelandnet.nl	
Redactie	Arie Sterk	a.sterk@zeelandnet.nl
	Peter Bollebakker	bol222@zeelandnet.nl
Gildeavonden	Kaasboerderij Pitteperk Breeweg 21, 4371 SB Koudekerke Aanvang 20.00 uur, data: zie agenda	

Contributie € 30,00 per jaar op NL28 RABO 0128989084 van de RABO bank tnv WWBLG

Advertentietarief € 85,00 per jaar voor een hele pagina
 € 42,50 per jaar voor een halve pagina
 € 27,50 per jaar voor een derde of kwart pagina

Website: www.walchersgilde.nl

KvK nummer: 40310546

Colofon	pag.	2
Agenda en ledenbestand	pag.	3
Van de Voorzitter	pag.	4
Van de bestuurstafel	pag.	5
Brouwdag Korte Geere	pag.	6
Bokkenrijders	pag.	7
Uitslagen wedstrijd	pag.	8
Verslag BBQ avond	pag.	12
Spencer Trappist	pag.	14
Uit de likeurhoek	pag.	16
Wedstrijd 2019	pag.	17
Aquavit	pag.	18
Koffielikeur	pag.	19
Vooruitblik	pag.	20
Tarwe- en weizenbier	pag.	22
Hartige taart	pag.	24
Zeeuws Biergenot	pag.	26
Een Rochefort 8 recept	pag.	28
Sidra	pag.	30

AGENDA*(data onder voorbehoud)*

Vrijdag	28 september	Wijnavond
Vrijdag	26 oktober	Likeuravond
Vrijdag	30 november	Culi-bier-avond

Bestuursvergaderingen:
11 oktober en 8 november

Sluitingsdatum inleveren kopij: **16 december 2018**

Heeft u kopij, ideeën, aanvullingen, verhalen, stukjes of opmerkingen voor het "Tussendoortje" meld het dan de redactie. (Bij voorkeur in Word)

Nieuwe leden:
Opgezegd:

TIP: Kijk regelmatig op de website van ons gilde, daar worden activiteiten vermeld die buiten ons gilde plaatsvinden. <http://www.walchersgilde.nl/>

Genieten of zo als ze in Duitsland zeggen “genieszen”

Wat het aantal zonuren te hebben gehad deze zomer mogen we niet mopperen, dus kunnen we met frisse moed er tegen aan gaan in het komende naseizoen van het WWBLG.

We gaan onze dranken al weer klaar maken voor de thema wedstrijden, let op het kan zo zijn dat we al in februari onze beste drankjes moeten laten keuren.

Hoe gaan we verder met gebruik maken van de officiële keurmeesters, de locatie, andere wedstrijddag enz.

Het bestuur gaat zo snel mogelijk in de eerst volgende vergadering een beslissing hier in nemen. Als de datum duidelijk is zullen we het zo snel mogelijk aan de leden door spelen.

Jan van der Maas gaat het bestuur helaas verlaten, hij is van plan om vaker en langer met z'n vrouw en camper in het buitenland te gaan vertoeven.

Zo doende is er weer plaats voor een nieuwe coördinator Likeur, mocht je interesse hebben om deze gezellige functie te bekleden meld je dan aan bij het dagelijks bestuur van het WWBLG.

In verband met de nieuwe AVG (Algemene Verordening Gegevensbescherming) ook wel Privacywet genoemd, zal er het een en ander veranderen binnen onze vereniging, we houden jullie op de hoogte.

Wat gaan we bereiden op de culibier gilde avond? Er zijn al eerder stemmen opgegaan om eens een Oosterse Culinaire avond te organiseren, het is zeer geschikt om een combinatie van Oosterse gerechten met bier te maken, dus denk er alvast eens over na.

Het tussendoortje zal het volgend jaar dus alleen nog maar digitaal worden verzonden, mocht je het niet prettig vinden om zo te lezen maak er dan een uitdraai van.

Ik heb een voorbeeld van gezien van een van onze leden die er zelf een boekje van gemaakt heeft, het zag er overigens schitterend uit.

Tot slot nog even vermelden dat dat Gauke Wijmenga een huurbrouwerij is begonnen in België. De Bieren van "Zeeuws Biergenot" zijn op dit moment standaard verkrijgbaar :

een blonde tripel, een dubbelbock, een Zeeuwse blonde en een Quadrupel.

Voor meer info van het Zeeuws Biergenot kijk op zeeuwsbiergenot@gmail.com of bezoek de facebookpagina.

Er is weer genoeg te doen de komende tijd bij het WWBLG, 2019 gaat het gilde veel werk bezorgen in verband met ons 35 jarig bestaan in 2020, we vragen dan ook veel medewerking en ideeën van de leden om de feestcommissie te steunen.

Veel plezier tijdens de gilde avonden en andere activiteiten die ons gilde ons de komende tijd zal aan bieden.

Bert Maessen
Interim voorzitter

Van de bestuurstafel

Gert Sinke

Agenda voor het WWBLG tot eind 2018

Vrijdag 28 september: 1^{ste} Gilde avond na de zomer **Wijnavond**

Commerciële wijnen proeven. We hebben 2 witte wijnen gekocht bij de wijnboerderij de Kleine Schore. Deze wijnen worden door de KLM geschonken in de World Business Class op intercontinentale vluchten. Kijken of wij ook in hogere sferen kunnen komen door deze wijn. Verder wijn van het Vierendeel, voor de laatste keer misschien want de wijngaard is geruimd maar er zijn nog wat flessen.

Daarna gaan we wijn van ons eigen gildeleden proeven en kijken of ze dat net zo goed doen of nog beter. Het nieuwe seizoen is begonnen dus laten we een goede start maken en komt allen want daarna zal er ook nog wel bier zijn. De kosten We willen wijnen gaan proeven van Zeeuwse bodem. We gaan eerst de voor deze avond zijn drie euro, waar kun je nog zo'n gezellig avond hebben voor die prijs met een wijntje en een hapje.

Zaterdag 29 september Feest op het pleintje tegen over de Stadsbrouwerij Hosternokke. Wij zijn uitgenodigd.

Opgeven bij: Contactpersoon Jan van Doorn of Bert Maessen.

Brouwers: ? Medewerkers: Bert Maessen?

Zaterdag 6 oktober Bierproeverij van onze Amateur bieren in Hof Twistvliet te Vrouwenpolder.

Privé aangelegenheid van Peter Mesu. Jan van Doorn

Najaar? Workshop Likeur bij de Dishoekse Locals.

Nog geen details bekend. Contactpersoon: Jan van Terheijden, Jan van der Maas

Vrijdag 14, zaterdag 15 December Commercieel Winterbier en Wijn festival op de Dam. U wordt nog geïnformeerd naar mogelijkheden, meer info volgt.

Zaterdag 8 December Ke(r)steloo festival van het WWBLG

Organisatie Kesteloo o.l.v. Jan van Terheijden.

Details volgen nog.

Brouwdag bij de Stadsbrouwerij Middelburg Hosternokke

Op donderdag 16 augustus heb ik een gesprek gehad in de Korte Geere 17 met de brouwer van de Middelburgse Stadsbrouwerij Jacco van de Wee.

www.stadsbrouwerijmiddelburg.nl

We zijn uitgenodigd om aanwezig te zijn met ons gilde tijdens het Bockeriejer festival van brouwerij Hosternokke om een brouwgebeuren/proeverij en demo's te verzorgen op zaterdag 29 september 2018 in Middelburg. Er zullen 6 brouwers staan met ieder een bockbier.

Jacco zorgt voor een kraam, stroom en water op het pleintje voor de brouwerij.

Er moet een thema bier gebrouwen worden en dat is dit jaar een Herfst Bock.

We mogen natuurlijk ons bockbier laten proeven (voor zo ver het mogelijk is) en eventueel ook nog andere bieren uit ons assortiment.

Brouw attributen en aankleding stand is voor rekening van het WWBLG.

De open dag start voor ons om ongeveer 15.30 uur en stopt om 23.00 uur.

Het brouwen en de demo stopt pas na overleg met de organisatie.

De vergoeding zal ook hier weer plaats vinden met muntjes à € 2,50

op basis van 60% voor ons en 40% voor de organisatie.

Ons gilde mag ook enige van onze andere dranken presenteren zo als de wijn en likeuren maar de hoofdmoot moet bestaan uit het bockbier.

**Er heeft zich onder voorbehoud al een brouwer opgegeven, verder moeten we nog een brouwer en medewerkers bier, wijn en likeur zien te strikken.
Aanmelden bij Bert Maessen.**

Jacco zal deelname van ons gilde vermelden in de verschillende kranten en dergelijke. Ook zal Jacco een stukje in het Tussendoortje schrijven.

De glazen (kunststof want glas mag niet op straat) worden door de brouwerij verstrekt tegen betaling van statiegeld. De entree is gratis.

Het WWBLG hoopt ook hier weer een geslaagde brouw demo dag van te maken. Zijn er nog op, aanmerkingen of vragen dan hoor ik het van jullie.

Een vriendelijke groet
Bert Maessen.

Bron: wikipedia

De Bonderkuil in Wellen waar in 1776 negentien bokkenrijders werden terechtgesteld

Bokkenrijders waren volgens het volksgeloof personen of geesten, die op bokken door de lucht reden. In de 18^{de} eeuw was dit de naam die gegeven werd aan een bende dieven, afpersers en plegers van gewelddadige berovingen in de Landen van Overmaas en het voormalige graafschap Loon. De bokkenrijderbendes waren met onderbrekingen actief in de periode tussen 1740 en 1798 in het tegenwoordige Nederlands Zuid-Limburg, delen van Belgisch-Limburg en de Kempen, de Belgische Voerstreek, het Land van Herve, de streek rond Luik en enkele gebieden vlak over de Duitse grens nabij Herzogenrath.

De strooptochten en afperserijen waren over het algemeen gericht tegen boerderijen en pastorieën op het platteland. Later kregen de bokkenrijders bij sommigen een Robin Hood-achtige status. Tegenwoordig denkt men dat er sprake was van diverse criminele bendes en individuen, die geen connecties met elkaar hadden. Ook acht men een groot deel van de circa 1.200 beschuldigten en circa 500 veroordeelden onschuldig, omdat de meeste bekentenissen werden afgedwongen door middel van martelingen.

Bokkenrijders behoren thans tot het immaterieel cultureel erfgoed van **Limburg**.



WIJNEN

flesnr	recept A/B	vruchten	Achternaam	Voornaam	publiekjury
7	B		Joosse	Jan	86
8			Maessen	Bert	85
1	A		Veldman	John	83
4	B		Veldman	John	82
5	A		Joosse	Jan	78
2	B		Mesu	Peter	76
6	C		Veldman	John	66
3	A		Mesu	Peter	63

BIEREN

Orval

flesnr	recept A/B		Achternaam	Voornaam	punten
4			Weststrate	Bram	89
26	B		Wijmenga	Gauke	85
9	A		Francke	Jacob	80
23	A		Helleman	Johan	79
19	A		Roos	Jan	79
14			Witte	Dirk	74
18	B		Francke	Jacob	70
21	B		Midavaine	Barend	67
15	B		Helleman	Johan	66
16			Cornelisse	Kees	62
17	A		Wijmenga	Gauke	57
2	A		Reijniers	Willy	53
13	A		Midavaine	Barend	45
12			Doorn	Jan	41
8	B		Roos	Jan	37
25	B		Reijniers	Willy	30

LIKEUREN

Ratafia

flesnr	recept A/B	Achternaam	Voornaam	punten
10	B	Reijnierse	Jan	94
2	A	Reijnierse	Jan	91
7		Maas	Jan	84
3	A	Maessen	Bert	81
11	A	Mesu	Peter	80
5	B	Maessen	Bert	67
8	B	Mesu	Peter	62
6	A	Bekenkamp	Piet	57
4	A	Joosse	Joke	52
1	B	Bekenkamp	Piet	47
9	B	Joosse	Joke	38

DESTILLATEN

Slivovich

flesnr	recept A/B	Achternaam	Voornaam	punten
2	B	Maessen	Bert	82
1		Reijnierse	Jan	63
4	A	Maessen	Bert	56
3		Weststrate	Bram	52

Drogisterij Kruidenij De Rode Pilaren



RODEPILAREN
— drogisterij • kruidenij —

Lange Delft 121 - 4331 AM Middelburg - tel: (0118) 63 99 05
 Walstraat 91 - 4381 GG Vlissingen - tel: (0118) 43 02 50
 Lombardstraat 6 - 4461 AG Goes - tel: (0113) 250515
 Zuivelstraat 37 - 4611 PE - Bergen op Zoom - tel: (0164) 236375
 Email: info@derodepilaren.nl

Internetadressen:
rodepilaren.nl
gaperfolder.nl

sport-supplementen.nl
sportengezond.nl
solgar-supplementen.nl





De Gildebarbeque op 't Vierendeel in Vrouwenpolder op 16 juni 2018

Klein maar fijn

En dan hebben we het niet over de barbeque maar over het kleine gezelschap. Zo'n 18 mensen hebben genoten van het heerlijke malse vlees, de lekkere salades en het stokbrood. En niet vergeten te vermelden, van de gastvrijheid van Jurjen en Clementine van 't Vierendeel.

De dames werden uitgenodigd (verzoekje van Bert aan Clementine) een kleine flescorsage te maken van hедера, roosjes en alles wat verder nog groeit en bloeit



deze tijd. Clementine liet ons zien hoe je zoiets moois in elkaar zet. Voor sommigen was het de eerste keer terwijl anderen het al veel vaker hadden gedaan maar het blijft een leuke, fleurige bezigheid. Nee, er werd die middag niet gediscrimineerd, ook de heren mochten aanschuiven als ze wilden.

Terwijl de bloemen tot corsages in elkaar werden gefrutseld ging Bert met Jurjen het vlees ophalen bij de slager. Anderen zorgden dat de barbecues gebruiksklaar werden gemaakt.

Onder het genot van zelfgemaakt bier en wijn werd er lekker gegeten en gezellig bijgepraat. Met een mok koffie werd de bbq afgesloten.

Na afloop kregen we nog een rondleiding over 't Vierendeel, een prachtig aangelegde minicamping in een parkachtige omgeving. Geweldig om daar te verblijven. En houd je niet zo van kamperen dan heb je ook nog de mogelijkheid om te kiezen voor een studio.

Een aantal mannen was achtergebleven en deden een poging voor een serieuze wijnkeuring.

Het was een geslaagde bbq met perfect weer. Onze dank aan Bert, Jurjen en Clementine voor het organiseren en de gastvrijheid en verder alle aanwezigen voor de gezelligheid!

Jan en Janny van der Maas



Bron: Wikipedia, de vrije encyclopedie

Werd uw redacteur door zijn schoonzoon verrast met enkele flessen trappistenbieren. Daaronder was een Amerikaanse trappist waar hij nog nooit van had gehoord.

Hij verwachtte een tamelijk bitter bier, maar dat viel reuze mee. Het was lekker.

Spencer Trappist Ale

Gebrouwen sinds 2013: bovengisting

Alcoholpercentage 6,5%

Graan: gerstemout, Munich mout

Hop: Amerikaanse, o.a. Willamette en Nugget

Afwerking: ongefilterd, niet gepasteuriseerd, nagisting op fles

Oorsprong:  Verenigde Staten

Brouwer: Spencer Brewery LLC

Type: trappistenbier

Kleur: blond

Smaak: fruitig, droge en hopbittere afdronk

Spencer Trappist is een Amerikaans trappistenbier van hoge gisting. **Het is het enige trappistenbier buiten Europa** en het tiende trappistenbier met het *Authentic Trappist Product*-label.^[1]



Het bier wordt gebrouwen in de Spencer Brewery van de Saint Joseph's Abbey in Spencer, Massachusetts.

De 60 monniken van de trappistenabdij Saint Joseph's Abbey overleefden tot nu toe door de verkoop van confituren en marmelades, maar toekomstgericht werd naar andere bronnen van inkomsten gezocht. Een aantal jaren geleden rijpte de idee om bier te beginnen brouwen. De broeders maakten enkele trips naar Europa en gingen op bezoek bij de Belgische trappistenbroeders, eerst in de abdij van Westmalle en verder langs de andere abdijen om ten slotte in de Sint-Sixtusabdij van Westvleteren te eindigen. Ze werden lid van de “Internationale Vereniging Trappist” waarmee nauw samengewerkt werd voor dit nieuwe project. Abt Damian Carr en de monniken van Spencer zegenden de brouwerij in op 20

oktober 2013 waarna de eerste brouwactiviteiten gestart werden. Het eerste bier is geïnspireerd op het refterbier van de Belgische broeders, maar dan met een hoger alcoholgehalte. De monniken gebruiken enkel Amerikaanse hop uit Yakima Valley, Washington en op 26 september 2013 werd begonnen met de teelt van hun eigen gerst.

Het eerste bier dat in 2013 op de markt kwam was de Spencer Trappist Ale een blond bier van 6,5%. In november 2015 werd een eerste seizoensbier op de markt gebracht, het winterbier Spencer Trappist Holiday Ale. In februari kwamen opnieuw twee varianten op de markt, een Imperial stout en een India Pale Ale, deze maal met een eigen gist om zo de bieren meer een Amerikaans karakter te geven.

Varianten

- Spencer Trappist Ale, blond bier met een alcoholpercentage van 6,5%
- Spencer Trappist Holiday Ale, roodbruin bier met een alcoholpercentage van 9%
- Spencer Trappist Imperial Stout, donkerbruin bier met een alcoholpercentage van 8,7%
- Spencer Trappist India Pale Ale, goudblond bier met een alcoholpercentage van 7,2%
- Spencer Trappist Monks Reserve Ale, donker Quadrupel bier met een alcoholpercentage van 10,2%

De trappistenbieren

met ATP-label:

Achel · Chimay · Engelszell · La Trappe · Orval · Rochefort · Spencer · Tre Fontane · Westmalle · Westvleteren · Zundert

zonder label:

Mont des Cats · Cardena · Tynt Meadow

Zie ook de prachtige website: www.spencerabbey.org



Ter info; Wellicht een leuke website voor de brouwers?

https://www.visitflanders.com/nl/thema-s/lekker-vlaanderen/belgische-bierbrouwers/?country=nl_NL

Het is vandaag 03 september 2018 als ik dit stukje schrijf. Vrijdag 15 juni zijn we lekker uit eten geweest bij “La Barca” in Goes, Eigenares Marjan Roling was laatst op de likeurcursus, maar ik hoefde haar niet te vertellen hoe je Limoncello maakt want die van haar is gewoon voortreffelijk. La Barca heeft een Italiaanse kok die er alles voor doet om de klant een voortreffelijk echt Italiaans diner aan te bieden. Het was voortreffelijk en ik kan iedereen aanbevelen om eens uit eten te gaan bij “La Barca” En als je zeg dat je lid bent van het Walchers Gilde en Marjan kent van de likeurcursus wordt je waarschijnlijk nog verwend met een extraatje.



Inmiddels is de zomer langzaamaan op z'n retour hoewel dat het toch nog bijna elke dag mooi weer is. Maar wat een zomer was dat! Af en toe leek het wel of we in de tropen zaten. Maar met de boot op het water was het meestal wel te doen, hoewel er ook mensen in de haven kwamen die zeiden dat het te warm was om te zeilen, en ja, weinig wind en de brandende zon op je lijf dat was wel eens afzien. Laatst liep ik nog een rondje Zandvoortseweg Ossenbergweg, langs dat mooie natuurgebied dat in het voorjaar zo goed als helemaal onder water stond maar nu, ondanks een paar regenbuien, staat er nog geen plasje water en de ganzen waren ook verdwenen.

Nog een maandje en dan beginnen onze gildeavonden weer, altijd leuk om elkaar weer te zien na de zomer. Wat de likeurcursus betreft, daar zit deze keer niet veel schot in, nog niet 1 aanmelding binnen gekregen. Komt mij wel goed uit want we gaan de woonkamer en de keuken opknappen deze winter en ik wil ook wel weer eens een beetje meer brouwen want elke zomer kom ik bier tekort.

Bij de likeuravond het afgelopen seizoen hebben we nog gesproken over een workshop destilleren en daar was best wel belangstelling voor, ik heb toen gezegd stuur mij een mailtje als je mee wilt doen dan kijken we hoe we dat gaan regelen, maar helaas, ik heb nog niet 1 aanmelding gehad!! Maar goed, na de vakantie begint het toch weer te kriebelen en komen er misschien toch nog wat aanmeldingen. Zoals ik al zei, ik brouw te weinig, komt nog bij dat ik ook deze hele zomer niet 1 likeurtje gemaakt heb, zelfs mijn jaarlijkse rumtopf is er bij ingeschoten. Te druk met andere zaken, en als het even stil is heb ik er geen zin in, zo gaat dat met gepensioneerden, lekker doen waar je zin in hebt!!

Jan R.

Thema dranken voor de volgende onderlinge wedstrijden in 2019:

Wijn John Veldman : Witte druivenwijn medium.
Info + recepten : Zie www.bibere.com

Bier Johan Helleman : Trappistenbier Rochefort 8
Info + recept : in T.D.tje

Likeur Bert Maessen : Koffielikeur van vers gebr. bonen
Info + recept : in T.D.tje

Gedestilleerd : 2019 Aquavit.
Info + recept : in T.D.tje

Gedestilleerd : 2020 Oude jenever.
Info + recept : in T.D.tje

Gedestilleerd Bram Weststrate : 2021 Bramenjenever.
Info + recept : In T.D.tje

- Locatie nog niet bekend.
- Keurmeesters nog niet bekend.
- Nieuwe datum, februari 2019?
- Wedstrijd op de zaterdag?



Destillaat voor de thema wedstrijd van 2019

Aquavit (ook Akvavit of akevitt) is een sterke drank uit Scandinavië. Het minimale alcoholpercentage is 37,5%. De drank wordt net als Wodka geproduceerd uit aardappelen of graan en wordt twee keer gedestilleerd. Bij de tweede destillatie worden kruiden toegevoegd. Kenmerkend is het gebruik van karwij en dillezaad. Aquavit is in principe kleurloos, maar kan na houtlagering of door toevoeging van kleurstof (karamel E150) een goud gele kleur hebben. Het is een populaire drank in Scandinavië.

Productie

Om aquavit te krijgen worden akkergewassen dubbel gedestilleerd. Vroeger werden ook aardappelen gebruikt. Tijdens de tweede doorloop wordt er een kruiden mengsel aan toegevoegd dat samen met het water en de alcohol wordt gedestilleerd. In dat kruiden mengsel moet de karwij duidelijk doorsmaken volgens de EU normen. Andere kruiden zoals dille, venkel, kaneel en koriander mogen slechts beperkt gebruikt worden. Hierna volgt een rustfase van enkele weken of zelfs maanden, soms op houten vaten. In beperkte maten kan aquavit worden bijgekleurd met karamel.

Buiten Scandinavië zijn er zijn er weinig Aquavitproducenten. Een uitzondering hierop is het noorden van Duitsland, vooral Sleeswijk-Holstein. Deze streek heeft lang deel uitgemaakt van Denemarken en er leeft nu nog een Deense minderheid. De traditie van aquavit te destilleren en te drinken is hier blijven bestaan.

Gebruiken

Aquavit is een drank die vooral bij speciale gelegenheden wordt geschonken. In Denemarken is het vooral met Kerstmis gebruikelijk om een glaasje achterover te slaan. Zweden gebruiken het eerder op midzomernacht en in Noorwegen wordt het op de nationale feestdag gedronken. Aquavit past uitstekend bij haring, krab en gerookte vis.

Aquavit wordt ijsgekoeld, puur gedronken en het glas wordt in een teug geleegd. Het vriesvak is dus de ideale plaats om een fles aquavit te bewaren: aangezien aquavit pas bevriest bij -25°C. bestaat er geen gevaar voor barstende flessen.

De naam

De drank wordt het eerst genoemd in een Deense brief uit 1531, geschreven door de heer van het kasteel Bergenhus, Eske Bille naar Olav Engelbrektsson, de laatste aartsbisschop van Noorwegen. Het woord aquavit komt van het Latijn en betekent levenswater. Dat is dus het zelfde als eau de vie en uisce beatha.

Bekende merken

- Aalborg Aquavit met een alcoholpercentage van 45%
- Bommerlunder uit Duitsland met een alcoholpercentage van 40%

- Linie Aquavit stuurt zijn drank negentien weken op zee in houten vaten. Het reisschema naar Australië en terug naar Noorwegen staat op elke fles vermeld.
- Maltese kreuz is genoemd naar het logo van het Duits bedrijf; het Maltezer kruis is sinds 1924 op de markt.

Bron: Aquavit - wikipedia

<i>Koffielikeurrecept</i>	<i>Bert Maessen</i>
----------------------------------	----------------------------

Bron: Groot Destilleer likeur maakboek van Jan van Schaik

Om een liter koffie likeur te maken heb je maar weinig grondstoffen nodig, koop dus de allerbeste. Zelfs voor mensen die in principe niet destilleren is het mogelijk deze likeur te maken.

60 à 70 gram koffie (bijvoorbeeld Arabica of robusta)

0,75 cl Wodka van 40%

3 à 4 eetlepels cacao

Eventueel iets muskaat, kaneel, vanille en / of sinaasappelschil

200 gram kristalsuiker

10 cl kersenlikeur

Koop vers gebrande koffiebonen, maal ze tamelijk fijn met een handkoffiemolen en giet er meteen de koffie op of een andere neutrale alcohol van 40%. Voeg ook de cacao toe en indien gewenst de kruiden. Doe de fles niet te vol, want de koffieprut zal uitzetten en boven komen drijven. Laat de fles een paar dagen op een warme plaats staan, zo nu en dan even schudden.

Dan giet u de koffie door een filter en voeg de suiker toe, aanvullen met water en kersenlikeur tot 1 liter.

De kleur van de likeur zal donker bruin zijn. Een lichtere likeur kunt u maken door deze na het macereren te destilleren en daarna de suiker en de kersenlikeur toe te voegen. Bittere smaken blijven achter en alleen zachte, bloemige geuren komen in het distellaat. Als u toch een bruine kleur wilt krijgen, kunt u bruine kandij-suiker of bruine basterdsuiker gebruiken in plaats van kristalsuiker of gekarameliseerde suiker.

U kunt de likeur puur serveren in kleine glaasjes of toevoegen aan de koffie of een glaasje advocaat.

Een variatie op de koffie likeur van Jan is:

De koffie likeur koud serveren met een scheutje Whisky en een toefje slagroom.

Wat hebben we al jarenlang genoten bij het Walchers wijn, likeurmakers en bierbrouwers gilde.

En wat hopen we nog heel lang hier mee door te gaan.

Het WWBLG bestaat officieel in 2020 35 jaar, dat zal vast een groot feestjaar worden!!!!.

Ooit heel lang geleden is in Nederland te Vlissingen door de heer Jan van Schaik een amateur wijngilde opgericht, met het gevolg dat er in de loop der jaren heel veel wijn, bier en likeur gildes bijgekomen zijn, vaak met medewerking en advies van Jan.

Op dit moment bestaat het WWBLG uit zo'n 100 amateur bierbrouwers, wijn en likeurmakers.

Omdat we gelukkig bij het gilde heel veel mensen hebben met liefde voor het gilde en ook bereidt zijn aan de vele activiteiten mee te werken kunnen we op verschillende manieren hier gehoor aan geven. Een greep uit de vele activiteiten die wij verzorgen zijn bij voorbeeld de demo's op rommel, historische of ambachtelijke markten, work shops en niet te vergeten de cursisten die door onze vakkundige docenten van ons gilde worden opgeleid.

Wij verkopen geen drank, tot verdriet van de proevers maar we laten graag onze top drankjes degusteren tijdens de verschillende activiteiten, wel vragen we meestal een vergoeding om enigszins uit de bereidings kosten te komen.

Gezellige en leerzame activiteiten 1 keer in de maand op de vrijdag avond, waar we worden getrakteerd op verschillende activiteiten op het gebied van wijn, bier en of likeur, zo als lezingen met proeverijen door commerciële kenners of uit eigen gelederen .

De food pairing op de gilde avonden is ook een gewild item in combinatie met de dan geserveerde dranken.

De spannende onderlinge wedstrijden die dan door officiële keurmeesters en leden worden beoordeeld, natuurlijk is het mogelijk om aan de landelijke

wedstrijden mee te doen, jammer genoeg wordt hier maar mondjesmaat aan meegedaan, terwijl er al zeer goede resultaten zijn behaald in het verleden.

Ons vakblad dat gevuld wordt met interessante informatie over onze hobby's, advertenties en alles wat met onze hobby's te maken heeft. Met dank aan onze trouwe en vakkundige auteur Arie Sterk, die iedere keer weer een fantastisch exemplaar uitgeeft. Graag zouden we nog wat meer Kopij ook van de leden willen ontvangen om te publiceren.

Een kleine greep uit onze activiteiten, maar er is nog veel meer mogelijk dan je denkt.

Terugkijken

We kunnen terug kijken op een fantastisch voorseizoen 2018 met schitterende gilde avonden en goede opkomsten tijdens de verschillende activiteiten op velerlei gebied.

Iedereen die hier zijn bijdrage aan geleverd hebben willen we ontzettend bedanken voor hun tomeloze inzet.

Een leuke bijkomstigheid is dat er op dit moment al enige mensen zijn die bezig zijn een feestcommissie te vormen voor het feestjaar 2020, er moeten nog wel meer liefhebbers bij komen , dus heb je interesse geef je dan snel op. Dat kan bij het bestuur van het WWBLG.

Vooruitkijken

Zo zijn we al weer bezig met het organiseren, bedenken van de komende gilde avonden voor het naseizoen. Ook hier zouden we het op prijs stellen als de leden ook eens met wat ideeën zouden komen.

We hopen weer mooie gezellige en leerzame gilde avonden met hoge opkomst in het najaar 2018 te verwezenlijken.

De eerste gilde avond over Zeeuwse druivenwijnen zal zijn op vrijdag 28 september.

Heb je nog een paar flesjes in de kelder staan, lekker of niet is niet belangrijk, neem ze dan mee naar de gilde avond.

Tot 28 september.

Bert Maessen.

Bron: *Brouwmarkt.nl*

1: *Land van oorsprong*

Deze twee biersoorten worden nogal eens met elkaar verward.

De oorsprong van Weizen ligt in Duitsland. Het Duitse bier mag op grond van het Reinheitsgebot geen andere grondstoffen bevatten dan graansoorten, water, gist en hop.

Witbier komt oorspronkelijk uit België.

2: *Kleur*

Weizen of weisse betekent letterlijk “tarwe”; De term Weizen heeft dus helemaal niets met de kleur te maken. Een Weizen is dan ook beslist niet bleek of wit. De meeste Weizen hebben een donkergele tot nagenoeg oranjeachtige kleur.

Witbier dankt de naam ook aan “tarwe”. Vroeger heette tarwe “weit”. Na een kleine verbastering werd ‘weit’ ‘wit’. Witbier is bleekgeel en is daarmee lichter van kleur dan de Duitse Weizen.

3. *Gemoute en ongemoute tarwe*

Weizen (ook wel weissbier of weisse) wordt gebrouwen met gerstemout en tarwemout. Het aandeel tarwemout is minimaal 50%. Veel Weizen hebben een tarwemout-aandeel van tussen de 60 en 70%. Weizenbier moet minimaal 50 procent tarwemout bevatten, waardoor het een extra volle schuimkraag krijgt

Witbier wordt gebrouwen met gerstemout en ongemoute tarwe. Het aandeel ongemoute tarwe loopt soms op tot 50%. De meeste witbieren worden gebrouwen met een aandeel van circa 30 tot 40%.

4. *Verschillende gisten*

Weizen wordt vergist met speciale weizengist, de Weihenstephan-gist is een wereldberoemd voorbeeld. Deze gist zorgt voor fruitige aroma's die aan bananen en bananenschuimpjes doen denken.

Witbier wordt vaak vergist met zogenaamde Belgische witbiERGIST. Deze gistsoort brengt friszure aroma's met zich mee en is voor een groot deel verantwoordelijk voor de frisheid en de uitstekende doordrinkbaarheid van



witbier. Zowel witbier als Weizen zijn bovengistend, bieren die vergist worden bij temperaturen tussen de ca. 15 en 24 graden Celsius.

5. Toevoegingen

De weizenbieren zijn afkomstig uit Duitsland. Daar wordt al sinds 1516 gebrouwen volgens het Duitse Reinheitsgebot. Deze wet houdt in dat bier alleen gebrouwen mag worden met water, gist, hop en tarwe- en gerstemout. Toevoegingen als kruiden en specerijen zijn niet toegestaan.

Witbier: Hoe anders is dat bij witbier. Deze Belgische bierstijl dankt zijn smaak voor een deel aan de toevoeging van koriander en curaçao, sinaasappelschil.

6: Varianten

Weizen wordt gebrouwen in tal van varianten. Kristall Weizen, een gefilterde versie. Dunkelweizen, gebrouwen met gebrande mouten, die een donkere kleur geven en tonen van karamel en vers brood. Zo zijn er nog talrijke verschillende soorten Weizenbieren, variërend van een Hopfenweizen –met extra hop – tot zeer geconcentreerde Weizen Eisbock.

Witbier

Witbier heeft eigenlijk maar één verschijningsvorm. Verfrissende witbier met een alcoholpercentage van tussen de 4,5 en 5%. Daarnaast bestaat echter een Grand Cru-variant met bijna dubbel zoveel alcohol en mede daardoor ook veel volmondiger variant.

Hefeweizen

Het oorspronkelijke, ongefilterde, Duitse tarwebier dat zo op witbier lijkt. Hefe betekent gist, en dat filteren de meeste brouwerijen uit hun bier. De Duitsers laten het lekker zitten omdat het zoveel smaak geeft.

Anders dan Belgisch witbier, waarbij de brouwers graag smaakmakers gebruiken zoals koriander, anijs of sinaasappelschil, is Hefeweissbier puur uit water, graan, hop en gist gebrouwen.

Bron: Bretagne aan tafel

Deze taart met Roscoff uien, crème fraîche en gezouten Bretonse boter wordt apart door het gebruik van Roscoff uien, de rode uien uit Finistère met een zoete en tegelijkertijd beetje pikante smaak.

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 4

Vorbereidingstijd: 25 minuten

Bereidingstijd: 35 minuten

Ingrediënten

- 8 grote mooie Roscoff uien (rood)
 - 1 rol zand- of kruimeldeeg (pâte brisée) ontdooid
 - 3 ferme eetlepels crème fraîche d'Isigny
 - 1,5 eetlepel bloem
 - 3 eieren
 - 100 gr gemalen pittige kaas
 - 30 gr halfgezouten Bretonse boter
 - Versgemalen peper en zout (let op: de boter is ook al zout)
 - Naar keuze (hoeft niet, taart is ook lekker zonder deze toevoeging): spekjes.
- Als u hiervoor wel kiest: denk eraan dat de spekjes ook zout zijn.



Bereiding

1. Schil de uien en snij ze klein.
 2. Verhit de boter in een bakpan en bak de uien zachtjes (ze mogen niet donker kleuren) gedurende ca. 15 min. Geregeld doorroeren.
 3. Als de uien gaar zijn, strooi er de bloem overheen, goed doorroeren en laten afkoelen.
 4. Verwarm uw oven voor op 200 graden.
 5. Leg het deeg in een taartvorm. Goed gelijkmatig spreiden zodat de bodem overal even dik is.
 6. Roer de eieren los in een kom, doe er de crème fraîche bij, desgewenst een beetje zout, voeg dan de uien toe en meng alles goed door elkaar. Als u spekjes of andouille erbij wilt: even uitbakken en dan door het mengsel roeren.
 7. Breng het mengsel over op het deeg, spreid het gelijkmatig over de bodem en bestrooi het met de gemalen kaas.
 8. Zet de taart in de oven, ca. 35 min of tot het mooi goudgeel is.
- Serveer de taart warm of lauw, met een mooie salade erbij.



Het hele jaar door rondleidingen en
kaas maken op afspraak.
Winkel dagelijks open!

Breeweg 21 4371SB Koudekerke
(gelegen bij landgoed Ter Hooge vlakbij
Middelburg)

Tel: 0118-596031 Email: pitteperk@planet.nl

John's Frituurshop



Middelburgsestraat 24 • Koudekerke
Telefoon: 0118-552082

Freesia Bloemkado 

Middelburgsestraat 28
Tel. 0118-551746

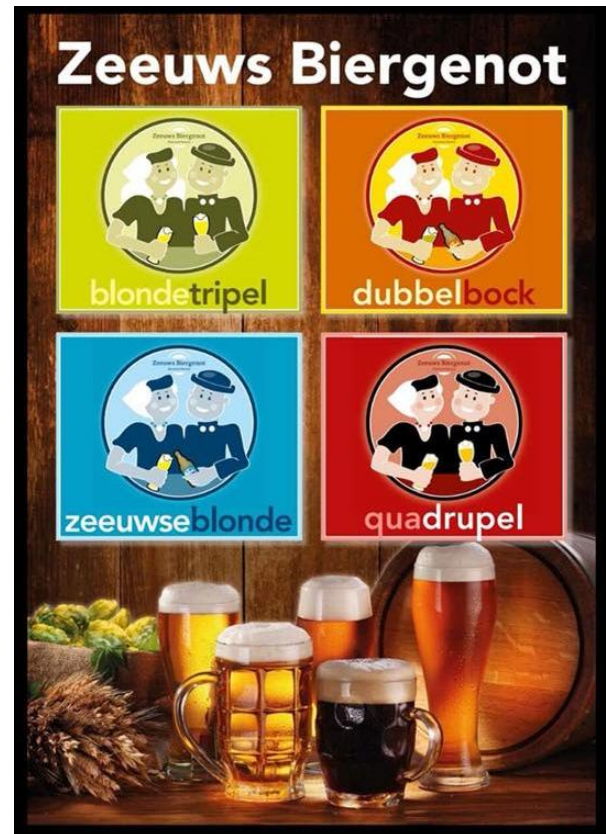
4371 ES Koudekerke
www.freesia-bloemkado.nl

Bleek tijdens een bezoek aan de rommelroute op het Meiveld te Oost-Souburg dat brouwer Gauke van het gilde zijn hobby op ernstige wijze aan het uitbouwen was.



De bieren worden nu in grotere hoeveelheden gebrouwen als etiketbieren door een brouwerij in Moerbeke.

www.bryggjabrewery.be



De bieren zijn te koop in lokale winkels. In restaurants en op streekmarkten.



Amber in de maak



Zó smaakt écht brood!
www.bakkerij-janschrieke.nl



Brasser's Korenmolens



- Ruitersport
- Ambachtelijke Bak-/Meelproducten
- Dierenspeciaalzaak

Adresgegevens:

Oostweg 2

4373 RA

Biggekerke

tel: 0118-551323

info@brassersmolen.nl

Openingstijden:

Di. t/m Vr.: 09.00-12.00

13.00-18.00

Zaterdag: 09.00-12.00

13.00-17.00

Zondag & Maandag Gesloten

Voor de deur parkeren

Bron: www.candisyrup.com

SPECS: StartSG: 1078
 EindSG: 1009
 SRM: 32
 IBU: 22 tinseth
 VOL: 18,9 liter

Vergistbare stoffen (Veronderstelde 75% efficiency):

5000 g Belgian Pilsner
450 g Belgian Caramunich
450 g Kristalmout (De volgende 2 ingrediënten weet uw redacteur niet)
2.00 D-180 Candi Syrup, Inc.
0.25 Blanc Soft Sugar

HOP:

Hallertau Pellet 28,3 gram 5.0 60
Styrian Goldings Pellet 28,3 gram 5.0 15

GIST:

WLP540 – For starter details and pitching rates see doc at:
<http://www.candisyrup.com/help-docs.html>

MAISMETHODE:

Eiwitrust 55°C 20 minuten
Step 66°C 60 minuten
Decoction (mash-out) 77°C 10 minuten

AFWERKING: 90 minuten koken. Voeg de suiker toe aan het begin van de kook. Voeg de syroop toe als het vuur er af gaat. Koel naar 20°C. Roer 90 seconden.

Zet 7 dagen op 22°C. Als het SG gezakt is naar 1010 overhevelen.

Breng de temperatuur omlaag naar 15° C voor 5 dagen.

Breng de temperatuur omlaag naar 10°C tot het bier helder is.

Bottel het met 11 gram suiker per liter



van
Liere
tegelwerken

Tegelwerk nodig?

Bel **06-81908101**

- | | |
|---|---|
| ☐ wand- en vloertegels | ☐ aanrechtbladen |
| ☐ natuursteen | ☐ stuc- kitwerk enz. |
| ☐ sierpleister | |

Met een aantal collega specialisten kunnen wij complete badkamers, keukens en elektrische installatie voor u realiseren

Meulpad 31, Koudekerke

☎: 06-81908101

@: vanlieretegels@zeelandnet.nl



Passie
Passie-flora

Tuinaanleg/-onderhoud, sierbestrating,
schuttingen, boomverzorging.

Michel Paauwe, Braamweg 15, Koudekerke.

tel. 06-41420725; info@passieflorakoudekerke.nl

Het thuisland van Spaanse cider ligt in het noordwesten, in Baskenland en Asturië. In dit Atlantische klimaat gedijen oorspronkelijke houtappelsoorten, maar ook zoetere varianten als kant – en honingappel. De kunst van de *sidrerias*, de kelders, is het mengen. De harmonie van smaken ontstaat door een alcoholpercentage tussen de 5 en 6 procent. Vanwege de verschillen in rijpheid van de verschillende appelsoorten duurt de oogsttijd van september tot en met eind november.

Het proces

De eigenlijke bereiding begint met het wassen en het fijnmaken van de vruchten. Het vruchtvlies wordt een nacht in water geweekt om het te laten wellen. Daarna gaat de appelbrij de persen in. Om te verhinderen dat hij te compact wordt en geen most afscheidt, legt men er lagen stro, linnen of rieten vlechtwerk tussen. De most krijgt in grote vaten of kuipen twee maanden te tijd om te gisten. Vanwege de lage temperatuur duurt het even voordat de fermentatie op gang komt. Na verloop van tijd vormt zich aan de oppervlakte de *sombrero*, de ‘droesemhoed’. Aan de hand van de kleur daarvan kunnen de sidra-meesters de kwaliteit opmaken. Als de kleur tussen donkerrood en donkerbruin ligt, kunnen ze tevreden zijn. Een wit- of geelachtige kleur duidt op middelmaat. Na de eerste gistingsfase, als een deel van de suiker is omgezet, hevelt de sidra-meester de most uit en giet hij hem in gesloten vaten van eiken- of kastanjarahout. Terwijl in Asturië de voorkeur geeft om de gist te laten klaren, laat men in Baskenland de gist zitten, wat de sidra een krachtiger aroma en karakter verleent. De cider heeft tot mei nodig voordat hij is uitgegist, zodat de verse sidra voor de zomer klaar is voor de tapasbars en de *sidreria* genoemde schenkerijen.

Traditie

In de kuststreken in het noorden is cider een wijn met een 2000 -jarige traditie. Met een groots, moeilijk te imiteren gebaar en met tot boven het hoofd gestrekte arm laten de kasteleins en obers de sidra in het glas schieten, zodat hij goudkleurig opschuimt. De aangenaam mousserende en rinse appelwijn wordt niet alleen bij tapas gedronken; men drinkt deze ook graag bij stokvisgerechten, sardines en het nationale gerecht van Asturië, *fabada*.

Zie: <https://dagelijksekost.een.be/gerechten/fabada>



	Bovenmode o.a.: Anna Scott Aventures des Toiles Sidecar Setterlaine Angels Tramontana René Frères Double Face	Badmode o.a.: Cyell Nickey Nobel Sunflair Sunmarine Tweka	Ondermode o.a.: SAPPH Sloggi Muchachomalo Triumph Ten Cate Femilet Schiesser
Brouwerijstraat 1 4371 EJ Koudekerke Tel.nr. 0118-556255 www.wilmamode.eu			



Schellachseweg 1a
4352 AJ Gapinge

0118 591447
info@aannemersbedrijfsturm.nl

www.aannemersbedrijfsturm.nl

BROUWLAND



Bezoek onze website voor een verdeler in jouw buurt:

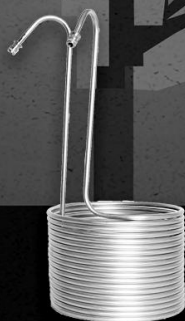
www.brouwland.com



Alles-in-een **BROUW- SYSTEEM**



ACCESSOIRES



CHILL'IN
RVS WORTKOELER



WHIRLPOOL ARM



BREW MONK CAPE
ISOLATIEMANTEL