



Uitgave van Bier&c0
de speciale biergroothandel

BIER UITGELICHT

BIER, BIER EN NOG EENS BIER!

Nee, het houdt nooit op. Er zullen altijd nieuwe brouwerijen komen, nieuwe bieren worden bedacht en geschapen. Ga maar na: alleen in Nederland is het aantal brouwerijen in de laatste tien jaar bijna verviervoudigd, en ze vallen in het algemeen over elkaar heen met buitenissigheden. Voor Bier&c0, toch alweer een ruime kwarteeuw 'speciale biergroothandel', betekent dat dus ook dat het assortiment constant in beweging is: er komen bieren bij, en heel soms verdwijnt er een. Compleet zullen we nooit zijn, het portfolio is nooit 'af' – en dat is maar goed ook!



Garrett Oliver

Bijna hadden we gezegd dat we 'met gepaste trots' twee nieuwe brouwerijen presenteren, maar dat zou het understatement van de eeuw zijn geweest: we zijn gloeiend trots! Bier&c0 werkt sinds kort samen met Brooklyn Brewery uit Amerika en Birra del Borgo uit Italië. Brooklyn is gevestigd in New York, heeft als brouwmeester de bij leven al legendarische Garrett Oliver en is misschien wel de grootste exporteur van Amerikaans Craft Beer naar Europa. Haar *Brooklyn Lager* is een droom van een bier: smaakrijk en smaakvol, terwijl het de doordrinkbaarheid van een pilsener heeft. Geinige bijkomstigheid: de

wijk Brooklyn waaraan de brouwerij haar naam ontleent, komt van ons eigen Breukelen, en laten we daar nou toevallig iemand kennen! Alle

gekheid op een stokje: de cirkel is weer rond. Brooklyn Lager zal in geselecteerde horecabedrijven verkrijgbaar worden, en wie weet komt Garrett Oliver binnenkort een van zijn beroemde workshops over bier aan tafel geven!

De ongekroonde koning

Naast deze Amerikaanse grootheid brengen wij nu ook het gamma van Birra del Borgo op de markt. Sinds 2005 is Leonardo di Vincenzo actief met zijn brouwerij en hij is inmiddels de ongekroonde koning van Italië Bierland. Elders in deze cOurant treft u een proefverslag waarbij u uw vingers aflikt: datzelfde doet menigeen als ze de flessen zien. Italianen staan bekend om hun zwak voor pure schoonheid: zij schromen niet om alles daaraan

ondergeschikt te maken. Leonardo bewaart de balans, brouwt tranentrekkend mooie bieren en verpakt ze in flessen die even huiveringwekkend mooi zijn. En dan zijn daar de namen. Voor oprechte bierliefhebbers is het een 'A fish called Wanda'-momentje als zij La Duchessa horen, of Maledetta. L'Equilibrista, Perle ai Porci, Genziana, Sedici gradi...oef. Oef! Birra del Borgo zal eerst en vooral op fles beschikbaar zijn, van zowel 33 cl als 75 cl.



Leonardo di Vincenzo

Nee, het houdt nooit op. Zolang er geïnspireerde brouwers zijn, zullen wij kunnen blijven genieten van innovaties, nieuwe smaken en ideeën. En dat is maar goed ook! ♦



GAIUS VOÛTE

NEDERLAND. BIERLAND!

Eerlijk gezegd kan ik er nogal slecht tegen dat ik begin mei al moet weten wat ik begin juli vind. Ik bedoel: zo'n tweemaandelijks column in onze krant vind ik geweldig, maar de productietijd grenst aan het onbehoorlijke. En wie weet wat er niet allemaal gebeuren kan, zo tussen het schrijven en verschijnen van zo'n column door. Eén ding weet ik zeker: Nederland is er, als bierland, zeker weer mooier op geworden.

Een ongekend succesvolle Week van het Nederlandse Bier ligt achter ons en alle records zijn gebroken. Wederom hebben we kunnen vaststellen dat de meest bruisende bedrijfstak van Nederland uitstekend met elkaar samenwerkt om de consument kennis te laten maken met de diversiteit, kwaliteit en het verantwoordelijk genieten van haar product: Nederlands bier. Ik ben er trots op dat Bier&c0 aan de basis van dit prachtige evenement heeft gestaan.

Eveneens ongekend succesvol: de deelnemende Nederlandse brouwerijen aan de 'Olympische Spelen van Bierland', de World Beer Cup, sleepten twee zilveren en een gouden medaille binnen. Hulde en proficiat voor Hertog Jan Quadrupel, Gulpener Gerardus Dubbel en Witte Klavervier Kuitbier! De medaille van dat laatste bier is van extra glans voorzien doordat Kuitbier nu zelfs officieel een erkende bierstijl is – het is zelfs de eerste 'echte' puur Nederlandse bierstijl die wereldwijd als zodanig wordt erkend. Stukje bij beetje zet Nederland zich internationaal op de kaart.

Maar erkend of niet, er is nog die andere bierstijl die vrijwel alleen in Nederland in ere wordt gehouden: herfstbockbier. Toegegeven: ik moet er in juli ook nog niet aan denken, maar bedenkt dat ik dit in mei al schreef. Toen ging het prima. Ik had er zelfs zin in, zeker nadat ik bij een proeverij enkele 'opgelegde' en dus bewaarde bockbieren dronk – deze hadden zich onverwacht smakelijk ontwikkeld. En die ontwikkeling is dan weer het resultaat van het vakmanschap en de toegenomen kwaliteit van onze Nederlandse brouwers. Als Nederland het niet al was zou ik zeggen: we worden een bierland! ♦

INHOUDSOPGAVE

P.2

Klant uitgelicht:
De Biertuin
Bier&c0ok:
Heerlijke biertapa's

P.3

Brouwerij uitgelicht:
Brouwerij Thornbridge
Bier&c0olumn:
Cees-Jan Adema

P.4

Bier&ik: Hilde Amian,
Fokke & Sukke,
Cryptobier, To do-lijst

NIEUWS

GENIET & GEEF: DERDE EDITIE STAAT VOOR DE DEUR

De bierbrouwerij van Abdij de Koningshoeven in Berkel-Enschot en bekend van het beroemde trappistenbier La Trappe, gaat het bier brouwen voor Geniet & Geef 2014. Geniet & Geef is een jaarlijkse actie, waarbij horecaondernemers geld inzamelen voor KiKa. De brouwerij zal 76 hectoliter bier brouwen, evenveel als het percentage kinderen dat op dit moment geneest van kanker. Vanaf donderdag 4 september is het bier verkrijgbaar in ruim 160 deelnemende cafés in heel Nederland.

Ieder jaar zal er zoveel bier gebrouwen worden als het dan bereikte genezingspercentage – uiteindelijk hopen we ooit honderd hectoliter op de markt te kunnen brengen! In 2012 werd ruim 55.000 euro – en in 2013 ruim 57.000 –, opgehaald. De gehele opbrengst komt ten goede aan de stichting KiKa. Zelf een bijdrage doen? Stort op giro 8118! ♦



“STUKJE BIJ BEETJE ZET NEDERLAND ZICH INTERNATIONAAL OP DE KAART”

NIEUWS

NIEUW IN ONS PORTFOLIO: BROOKLYN LAGER



Brooklyn Brewery behoort tot de absolute top in de Amerikaanse brouwerwereld, en daarmee tot de wereldtop. Sinds 1988 wordt er smaakvol en verrassend bier gebrouwen; de laatste jaren is brouwmeester Garrett Oliver uitgegroeid tot een beroemdheid. Hij schreef het standaardwerk *The Brewmasters Table* waarin bier aan tafel het centrale thema vormt, terwijl hij *en passant* heel wat mythes ontkracht. Brooklyn Lager behoort tot de exportsuccessen

van Amerika – en dan heeft de brouwerij misschien wel het mooiste logo van allemaal. Genoeg reden dus voor Bier&CO om brouwerij en bier naar Nederland te halen!

Vanaf midden juni is een begin gemaakt met het beleveren van geselecteerde horecabedrijven, die als ware *Brooklyn ambassadors* het merk van de tap voeren. Rond de Amerikaanse Onafhankelijkheidsdag (Fourth of July, Independence Day) wordt het merk groter geïntroduceerd. Het vlaggenschip, Brooklyn Lager, wordt overigens beschreven in onze rubriek Bier Uitgelicht. ♦

KLANT UITGELICHT

**DE BIERTUIN, AMSTERDAM
AAN HET WOORD: MEDE-EIGENAAR JASON BERG**

Met een uitzonderlijk rijk nationaal en internationaal bieraanbod is De Biertuin een pareltje in de Amsterdamse horeca. Op het ruime terras ontbreekt het je aan niets: op het menu staan ook nog eens heerlijke borrelhappen en klassieke hoofdgerechten om de bieren te vergezellen.

Locatie, locatie, locatie?

De Biertuin is gesitueerd op de Linnaeusstraat 29 in het immer bruisende Amsterdam-Oost, tegenover het Oosterpark en om de hoek van de Dappermarkt.

Wat een mooie naam! Hoe kom je daar zo op?

De Biertuin heeft een erg grote voortuin, waar we ons terras exploiteren. We wilden een erg uitgebreid bierassortiment met vijftien bieren van de tap en meer dan zestig bieren van de fles. Speciaalbier is hot en daar wilden we in mee. Als je het woord bier gebruikt in je naam, dan weten je gasten meteen waar ze aan toe zijn. In combinatie met onze grote voortuin werd het dus al snel De Biertuin.

Heb je ook zo'n last van regeltjes?

Helaas horen die regeltjes er bij, anders zou het uit de hand lopen. Desondanks worden we er wel redelijk gek van. Eer je een vergunning hebt ben je maanden verder. Gelukkig zijn ze in Amsterdam Oost nog wel redelijk relaxed.

Hoe belangrijk is bier voor jouw zaak?

Van essentieel belang! Onze gasten komen graag terug om onze bijzondere bieren te proeven. We moeten onze gasten dus echt blijven verrassen en gelukkig helpt Bier&CO hier erg goed bij. We serveren veel bieren uit de buurt, maar ook de (te) gekste bieren van over de hele wereld zijn bij ons een welkome toevoeging. We laten ook ons eigen bier brouwen: Biertuig.

Je bent zelf natuurlijk een waanzinnige bierliefhebber. Wat is je top 3?

Ik heb onlangs van een goede kennis een kratje Westvleteren kunnen bemachtigen. Dat is echt subliem bier. Verder ben ik een groot fan van de bieren van Brouwerij 't IJ. Een IJ-witje in de zomer is hemel op aarde. Ook de bieren van Brouwerij de Prael doen het altijd goed. De Johnny is mijn favoriet uit hun assortiment.

Welke drie bieren neem je mee naar de Noordpool?

Abt 12 van Sint Bernardus houdt je warm, Westvleteren 12 houdt je warmer en Biertuig, dat doet me positief terugdenken aan thuis.

Hoe ben je eigenlijk in de horeca verzeild geraakt? Je kon zo goed leren!

Horeca is m'n passie. Al vanaf m'n zestiende ben ik aan het werk in de horeca. Glazen spoelen, koffie zetten, de keuken schoonmaken en



Doen jullie al iets op het gebied van bier en spijs?

Bier en kip en bier en hamburgers, *need I say more?*

Eten we de tosti met of zonder ketchup? Leg uit!

Tosti met ketchup en Hellman's mayonaise. Ketchup voor de smaak en Hellman's mayonaise voor de vetigheid. Dat brengt wat meer karakter aan de tosti.

het terras opstapelen. Dat waren mijn eerste bezigheden in de horeca. Elke keer kwamen er meer taken bij. Tijdens mijn studie aan de Hogere Hotelschool Den Haag ben ik blijven werken bij Elsa's Café op de Middenweg in Amsterdam. Gewoon omdat ik het erg interessant en gezellig vond.

Heb je zelf nog iets onder de kurk?

In de horeca is altijd wel wat te doen, dus geniet er maar van. ♦

Bier & Cook

HEERLIJKE BIERTAPA'S

Twee recepten voor verrukkelijke biertapa's van www.biercuisine.nl. De smakelijke foto's zijn van Marie-Thérèse Bruggeman.

BLEEKSELDERIJ, ROOM- EN BLAUWADERKAAS, BIESLOOK EN WALNOTEN



Ingrediënten voor vier personen:
2 bleekselderijstengels
4 eetlepels roomkaas
75 gram blauwaderkaas, bijvoorbeeld Bleu d'Auvergne, Gorgonzola
1 eetlepel fijngeknipte verse bieslook
75 gram verkruidde walnoten

Bereiding:
Verwijder de draadjes van de bleekselderij en snij ze in stukken van 4 tot

5 cm. Water aan de kook brengen en de stukken kort beetgaar koken. Afspelen en in een vergiet laten uitlekken. Meng in een kom de roomkaas met de blauwaderkaas en laat het in een uur in de koelkast opstijven. Verdeel dit mengsel over de holte van de stukken bleekselderij, en garneer het geheel met fijn geknipte verse bieslook en verkruidde walnoten. Aanbevolen bieren: Emelisse Wit, De Prael Heintje, Floreff Blond.

TEGRILDE COURGETTE, GELE PAPRIKA EN SERRANOHAM



Ingrediënten voor vier personen:
1 kleine courgette
1 kleine gele of rode paprika
150 gram serranoham of lichtgerookte ham
2 eetlepels olijfolie
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereiding:
Snij de courgette in rondjes van 1 cm dik, en meng ze in een kom met de olijfolie en een snufje zout. Even laten rusten en de rondjes op een grillpan kort roosteren. Verwijder de zaadlijst uit de gele of rode paprika en steek er met een speciaal vormpje rondjes uit. De rondjes zo kort mogelijk beetgaar koken. Verdeel de rondjes courgette en paprika over bordjes en garneer ze met dunne plakjes serrano- of lichtgerookte ham. Serveer met een zout- of kaasstengeltje. Aanbevolen bieren: Flink van Brouwerij 't IJ, Weihestephaner Hefeweissbier, Maximus Pandora, Flying Dog Snake Dog. ♦

HET FAVORIETE BIERMOMENT VAN

@ROBADEMA: PRODUCER IN THE WORKS WITH ALL KINDS OF TUNES. MINI COOPER S DRIVER. ZO'N JONGEN GUN JE TOCH EEN FANTA?



"De ontdekking van nieuwe bieren en locaties over de hele wereld. Het (blind) proeven van de meest uiteenlopende stijlen bieren in de mooiste (soms minder mooie)

cafés, bierfestivals en bij vrienden thuis! De zoektocht naar het onbekende brengt onverwachte en mooie verrassingen in het proeven en presenteren van bieren."

Wie volgt? Stuur ons een foto en een korte beschrijving van jouw favoriete biermoment!

BIER & 2.0

NIET TE MISSEN BIERAPPS

Cambrinus:

The place to beer!

Meermalen hebben wij u de weg gewezen naar handige, lollige, interessante of verbazingwekkende applicaties voor op de tablet of smartphone, zolang ze maar met bier te maken hadden. Of je nu kon zien of een bier een écht craft beer was of niet, of dat je het magazine Bier! online kunt lezen: voor vrijwel alles is nu wel een app. Maar in

dat geweld dreigen we een andere, belangrijke, biergerelateerde internetvoorziening over het hoofd te zien: websites, toegewijd aan een speciaal deel van bierland.

Zo is daar Cambrinus.nl, een uit de hand gelopen hobby van Jan Ausems die via deze website (en @CambrinusNL) hét Nederlands bierportaal bijhoudt. Je vindt hier links naar alle actieve brouwerijen, met en zonder ketel, etiketten, nieuwtjes en wat niet al. Jan wordt door diverse liefhebbers bijgestaan en heeft zo altijd nuttige informatie.



Zo staat de teller volgens Cambrinus in mei 2014 op 124 actieve brouwerijen (met ketel), 93 actieve brouwerijhuurders en zijn er 22 brouwerijen opgericht in 2014. ♦

NIEUWS

NIEUW IN ONS PORTFOLIO: BIRRA DEL BORGIO

Helden worden niet gemaakt, die worden geboren. Leonardo di Vincenzo is zo'n held! In 2005 realiseerde hij zijn droom en richtte Birra del Borgo op. Hij behoort daarmee tot de absolute voorhoede van het Italiaanse brouwersgilde. Inmiddels heeft hij naam en faam verworven: zijn bieren behoren tot de wereldtop. Donders, wat zijn wij er trots op dat Birra del Borgo ons als partner heeft gekozen!

De bieren hebben klinkende namen als Duchessa, ReAle of Cortigiana. Het smaakpalet is nog veel klinkender: van prachtig gebalanceerde tarwebieren tot hopbommen, van meditatieve abdijbieren tot houtgelagerde Imperial Russian Stout. In de woorden van de maestro zelf: "Onze bieren zijn een afspiegeling van wie wij zijn: jong, en een tikje krankjorum."

De bieren van Birra del Borgo zijn vanaf september via Bier&C0 verkrijgbaar. ♦



BIERWIJZER

PROEFNOTITIES BIRRA DEL BORGIO DUCHESSA

Duchessa is een Saison, en dat is van oudsher een klassiek biertype uit Zuid-België en Noord-Frankrijk. Het werd gebrouwen in de winter en diende in de zomer tot dorstlesser voor de landarbeiders. Saison is dus bedoeld om gedurende enige maanden te bewaren, en niet om zo vers mogelijk te drinken. Leonardo di Vincenzo geeft met Duchessa zijn persoonlijke draai aan deze klassieker.

Een koperkleurig uitzicht, lichtjes troebel (want ongefilterd), hagelwit schuim. Het is gebrouwen met lokaal verbouwd spelt. De geur is heel breed: een vleugje sinaasappel, banaan, ananas, tropisch fruit en een vermoeden van bloemen. Het schuim is overvloedig en romig als een echte cappuccino. Duchessa heeft een fijne mousse (delicate, kleine koolzuurbelletjes) en je proeft het karakteristieke lichte zuurtje van de echte Saison. Ook echt Saison: hop speelt een duidelijke rol, al is het hier vooral fris. Duchessa heeft 5,8 procent alcohol en is, zoals het een Italiaan betaamt, meesterlijk aan tafel. Geniet het als aperitief, of bij de lokale kaasspecialiteit robiola (of andere zachte, witte (geiten)kaasjes). Op zijn best is Duchessa wanneer er lichte witvis aan tafel komt, of bij een salade van inktvis en venkel. Ah, la vita è bella! ♦



CEES-JAN ADEMA

OVER TROTS EN AMBASSADEURSCHAP

Op het moment dat ik dit schrijf zijn we bezig met de laatste voorbereidingen voor de Week van het Nederlandse Bier. Het is de derde keer dat de hele bierwereld zijn handen ineens slaat om iedereen te laten genieten van al het moois dat de Nederlandse biersector te bieden heeft. En dat doen we met gepaste trots! Ruim drie jaar geleden ben ik begonnen als directeur van Nederlandse Brouwers. Binnengekomen als buitenstaander in het bier, ben ook ik al snel gevallen voor de mooie bieren, de passie en het vakmanschap van de brouwers.

Echter, midden in het bos zie je alleen de bomen en niet meer het bos. Dat lijkt ook op te gaan voor onze sector. Het gaat soms (te) veel over individuele bieren en brouwers en te weinig over het bierlandschap. Te veel over pils versus speciaalbier en over groot versus klein. Voor consumenten is dit onderscheid niet relevant. Zij willen gewoon genieten van een mooi glas bier en een brede keuze. Gelukkig groeit het assortiment nog iedere dag. En neemt ook het aantal brouwerijen, zelfs in crisistijd, gestaag toe.

Het is aan ons allen om consumenten te helpen een passende keuze te maken uit dit brede aanbod. Je eet tenslotte toch ook niet iedere dag bloemkool? Dat is ook de geest van de Week van het Nederlandse Bier: breng bier in al zijn variaties en facetten onder de aandacht en laat de consument proeven en kiezen. Daarin staat de variatie die de brouwers in Nederland te bieden hebben centraal. Dit vraagt trots en ambassadeur-schap vanuit de sector. Een rol die iedere brouwer, slijter, horecaondernemer en andere bierliefhebber op moet pakken. Namens de brouwers gaan we deze uitdaging in ieder geval graag aan. Op naar de volgende editie van de Week van het Nederlandse Bier.

Cees-Jan Adema

NIEUWS

GENIET & GEEF – EEN UNIEK BIER, EEN UNIEK GLAS

Brouwerij De Koningshoeven brouwt voor Geniet & Geef een bier dat nooit eerder op de markt is geweest. Het wordt een blond bier van zes procent met een gematigde bitterheid en veel hoparoma. Door het gebruik van koriander en tarwemout is het verfrissend en makke-

lijk doordrinkbaar. Kortom: heerlijk om in de nazomer op het terras van te genieten!

Meesterbrouwer Lodewijk Swinkels is trots op de samenwerking: "Het is een eer om dit bier te mogen brouwen en ik steun het initiatief met heel mijn hart. Ik hoop dat iedereen die het bier proeft dat ook zo zal ervaren." Ook Koningshoevendirecteur Thijs Thijssen liet zijn waardering voor het initiatief blijken: "Wij hebben maatschap-

pelijk verantwoord ondernemen hoog in het vaandel staan. Geniet & Geef past dus uitstekend bij onze filosofie."

Voor het eerst krijgt het 'Geniet & Geef'-bier overigens een eigen glas. In navolging van het 'Bier van het Moment'-proefglas heeft nu ook het speciaal voor Geniet & Geef gebrouwen bier haar eigen glas, waarin het volledig tot haar recht komt. ♦



BROUWERIJ UITGELICHT

BROUWERIJ THORNBRIDGE DOOR DE OGEN VAN DE JONGSTE BEDIENDE

James Brough werkt sinds kort bij Thornbridge Brewery en viel meteen met zijn neus in de boter: de brouwerij werd uitgeroepen tot 'Best Drinks Producer' bij de BBC Food And Farming Awards 2014. Thornbridge (2005) is een revolutionaire craft brewery die zowel traditionele als revolutionaire bieren brouwt. James werkt in het verkoopteam, en in het Engels beantwoordt hij onze vragen:



How's the coffee at the brewery?
Next question please.

Got a lot of new friends since you joined Thornbridge?
Yes, everyone is very nice, it's easy to get along with everyone.

Is this the best job you ever had, and if so, why?
Definitely, working for the best brewery in the UK and selling the best beer in the UK, how can I not enjoy it?

Which beer anecdote do you like best?
Don't really have a beer anecdote – I'm always very responsible when I drink.

What will you be doing in five years?
Hopefully still working hard here, selling more beer than ever. Maybe even learning how to make some myself!

And, is it any good?
It's the best! ♦

How old are you, and is this your first job?
I am 26 years old and this is my fifth job.

So how did you end up here?
I spotted a job advert on Twitter. I already loved the beer so I applied and here I am!

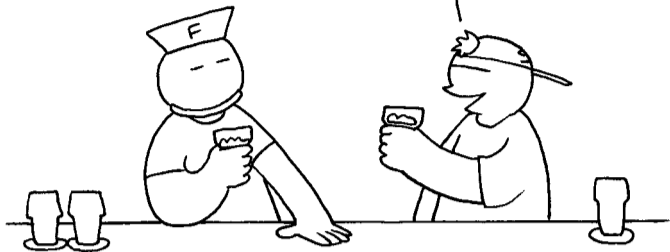
What exactly do you do at Thornbridge?
I am in Telesales. I am one of those who calls customers to see if they need some beer! They always do.

How was your first day?
It was nerve-racking, yet very interesting. In the end I was like an excited little puppy.



FOKKE & SUKKE
HOUDEN HET NAUWKEURIG BIJ

WE HEBBEN VANAVOND AL
24 BRUINE BOTERHAMMEN
MET KAAS OP!



RGVT

BIER & IK
HILDE AMIAN

Ook bekend als @MissHillie. Haar @Twitterbio: Commercieel Manager & Firestarter Brouwerij @deprael | Speciaal Bier | Eigenwijs | Hard van Buiten, Zacht van Binnen | Loves High Heels | ★madelief



1. Wat heb je met bier?

Bier is van mijn hobby mijn beroep en mijn passie geworden. Ik kan eindeloos over bier en mijn werk bij Brouwerij de Prael praten.

2. Aan welk biermoment bewaar je de warmste herinnering?

Op zakelijk bezoek bij Weihenstephan, na de lange autorit, en dan dat eerste glas Weihenstephan Hefeweizen op het terras bij de brouwerij in de zon. Waanzinnig!

3. Aan welk biermoment bewaar je de koudste herinnering?

Dat ik me heel hoopvol aan Brettanomycesbier waagde. Niet mijn ding. Misschien komt het ooit nog.

4. Je mag een eigen bier brouwen. Wat wordt het zeker niet?

Een zwaar, donker bier met ingewikkelde smaken gerijpt op whiskyvaten. Interessant om te proeven, maar een heel glas vind ik altijd een opgave. Ik hou van pure, eenvoudige smaken.

5. Wat is je ultieme bier&spijscombinatie?

Pubfood met een goed glas bier vind ik heerlijk. Gewoon, simpel, genieten. Maar het zoeken naar de perfecte bier&spijscombinatie is sowieso een hele leuke bezigheid. Ik blijf me verbazen hoe bier en spijs elkaar prachtig kunnen versterken.

6. Mis je iets in Bierland?

Meer horeca met mooie, gedurfde speciaalbiere. Het standaard assortiment is zo saai.

7. Wat mag weg uit Bierland?

Slecht getapt lauw pils uit smerige leidingen. Bah!

8. Welke drie biere neem je mee naar de evenaar?

Brew Dog Dead Pony Club Emelisse 2,5. En natuurlijk een van mijn eigen biere, Johnny Kölsch!

9. Welke drie biere neem je mee naar de Noordpool?

Weihenstephan – Vitus Left Hand Brewery – Milkstout Jopen – Meesterstuk 2011

10. Had je zelf nog iets onder de kurk?

Er staat al twee jaar een 1,5-literfles Doe Maar Scotch Ale te wachten om opgedronken te worden. Ik ben zo benieuwd hoe die zal smaken... ◆

BIER & 2.0

NIET TE MISSEN BIERAPPS

Thuisbrouwen:

tips & trucs

Als je alle biere van alle brouwers hebt gedronken, wat moet je dan nog? Of als je er eenmaal van overtuigd bent dat die ene smaak, die je nog nergens trof, toch mogelijk moet zijn – wat dan? Doe zoals zovelen vandaag de dag: brouw zelf, brouw thuis! Ingewikkeld is het niet (hoewel een gebalanceerd, harmonieus bier brouwen écht vakmanschap, kennis en ervaring vereist) en de apparatuur is zo aangeschaft, de grondstoffen ook.

Alles wat je moet weten voor je begint, en alles waarvan je later 'o ja' denkt, vind je op hobbybrouwen.nl: een forum om kennis uit te wisselen, een wiki, recepten, workshops, – alles. Toegegeven: zo'n installatie als op de foto is een einddoel, je begint gewoon met de potten en pannen van thuis (wel even netjes afstemmen met je partner, anders lopen de piepers in de soep).



THEMA: IN DE BROUWERIJ!

CRYPTOBIER

ACROSS

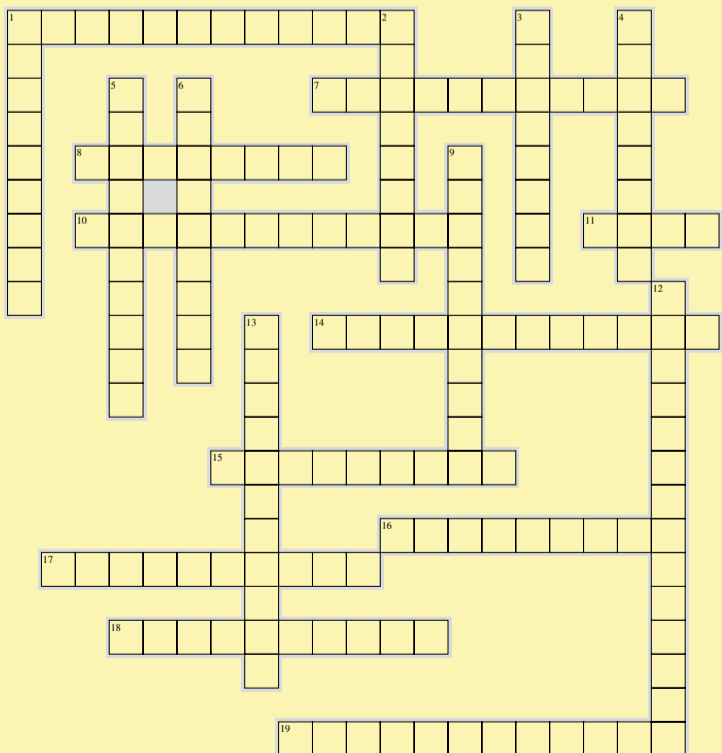
- 1. Meten = weten en dat doe je hier
- 7. Essentieel op een gisttank
- 8. Vroeger open, nu vaak gesloten
- 10. Hiermee malen we mout
- 11. Wel gebrouwen, nog niet vergist
- 14. Ketel 2
- 15. Ketel 3
- 16. Afkoelkuip
- 17. Hier gist bier na [2 woorden]

18. Flesafvuller

- 19. Alternatief voor 16 horizontaal

DOWN

- 1. Hier rijpt het bier
- 2. Hier bewaart men mout
- 3. Wel vergist, nog niet gelagerd
- 4. La fourquette
- 5. Ketel 1
- 6. Dan heb je geen kraan nodig
- 9. In plaats van filtreren
- 12. Hier groeit de gist
- 13. Belangrijkste brouwhuis-activiteit



TO DO-LIJST

To do-lijst

DE KANS IS GROOT DAT JE ONS TEGENKOMT OP ONDERSTAANDE BIEREVENEMENTEN!



Wat: Masterclass Bier en Oesters.

Waar: Jopenkerk, Haarlem.

Wanneer: Zondag 20 juli, 15:00 uur. Entree: € 37,50.

Waarom: Jopen organiseert regelmatig masterclasses rondom bier aan tafel. Bier en oesters is evenwel zo'n van God zelf gegeven combinatie dat we deze 'zomercursus' graag en van harte aanbevelen.

Wie: Gevorderde fijnproevers en onvervalste gourmands zullen hier desnoods jouw vingers aflikken.

Wat: Great British Beer Festival.

Waar: Olympia, Londen.

Wanneer: 12 – 16 augustus.

Waarom: Omdat de lof van Engels *real ale* nooit genoeg bezongen kan worden.

Wie: Duizenden rondbuikige hardcore real ale-fanaten mixen met nog eens duizenden dikbuikige hardcore real ale-fanaten.

Wat: Burg Biere Bierfeest.

Waar: Het imperium van Burg Biere te Ermelo.

Wanneer: zondag 2 augustus, 12:00 – 20:00 uur.

Waarom: Burg Biere is al jaren een voortrekker als het om waardering voor mooi bier gaat. Dit festival heeft bij vele liefhebbers dan ook een warm plekje verworven. Een *must-visit*, zogezegd!

Wie: Van linnen tasje tot hippe *goatee*, van blitse gymnastiek-pantoffeltjes tot sandaal-met-witte-tennissok.

Wat: Bierhistorische rondwandeling.

Waar: zaterdag 30 augustus.

Wanneer: 'in de middag'.

Waarom: Omdat Delft sowieso de moeite van een bezoek meer dan waard is, er veel te zien en te beleven valt op biergebied en omdat daags erna een heel leuk bierfestival in Delft plaatsvindt!

Wie: Iedereen die een nieuwe invulling wil geven aan het begrip Delfts Blauw (zien).

Wat: Bierfestival Delft.

Waar: Brabantse Turfmarkt, hartje Delft.

Wanneer: zondag 31 augustus.

Waarom: Al jaren organiseert het onvolprezen café Locus Publicus deze interactieve kennismakings- en ontdekkingsreis door bierland – en omdat u er nog nooit bij was.

Wie: Deelnemers aan de bierhistorische rondwandeling van daags ervoor en zij die een mooi bier weten te waarderen.

Wat: Bierfestival Biereloth 2014, twintigste editie.

Waar: de Boxtelse Rozemarijnstraat.

Wanneer: Zondag 14 september, 13:00 - 19:00 uur.

Waarom: Vooral de kleinere brouwerijen presenteren zich graag op het Boxtelse bierfeest. Als bierliefhebber kan je een dertigtal nieuwe of minder bekende speciaalbiere proeven.

Wie: Voor eventjes is Boxtel de navel van de bierwereld. Verwacht dus jan en alleman.

COLOFON

Bier&CO is een uitgave van Bier&CO, de speciale bieregroothandel van Nederland, en verschijnt zes keer per jaar in een oplage van 10.000 stuks.

TEKST

Rick Kempen, Cees-Jan Adema, Gaius Voûte en Fokke & Sukke, Reid, Geleïnse, Van Tol

VORMGEVING

Linda Rieken Grafisch Ontwerp

CONCEPT EN REDACTIE

Schrijfwaer, bureau voor tekst, redactie en communicatie, Appeltern

Dukdalfweg 7

1041 BC Amsterdam

T +31 20 4802000

mail@bierenco.nl

www.bierenco.nl

© Bier&CO, Amsterdam 2014.

