

Excursie De Koperen Tsjettel 2016

Op zaterdag 16 april 2016 heeft een select gezelschap van Tsjettel-leden de jaarlijkse studiereis gemaakt.

In totaal bleef het aantal deelnemers steken op 11. Te weinig om twee busjes te vullen, zoals aanvankelijk het plan was van onze activiteiten commissie bestaande uit Guus Bogaard en Wilmer Woudwijk. De vier deelnemers uit Bolsward gingen per eigen vervoer (hulde aan chauffeur Johan Huisman) en de overige zeven per bus met, meen ik, Wilmer aan het stuurwiel.

De eerste bestemming op deze dag was brouwerij De Kemphaan op het gelijknamige landgoed in Almere. Aanvankelijk waren we vanuit onze auto zeer onder de indruk van de grondigheid waarmee de commissie e.e.a. had voorbereid: overal langs de toegangsweg rood-witte pylonen en in signaal-oranje geklede verkeersgeleiders. Geweldig! Totdat we het raampje neerdraaiden en de aap uit de mouw kwam met de vraag: “U komt zeker ook voor de Stichting AAP?” Bleek ook op het landgoed gevestigd en had op 16 april de jaarlijkse donateurs dag. Nou nee, dus. Evenzogoed werden we bij de brouwerij, iets verderop, hartelijk ontvangen door Lex Meeuwissen, voorzitter van Gambrinus, het Almeerse brouwers gilde. We kregen een uitgebreid exposé van de historie van de brouwerij.



Aanvankelijk in 2000 opgezet met substantiële steun van de gemeente door de eerste brouwer Jan Nijdam. De prachtige Kaspar Schultz brouwerij (kosten: twee ton in guldens) kwam in het restaurant achter glas te staan. Visueel zeer attractief, maar onhandig, bleek uit het verhaal van Lex. Uiteindelijk bleef de brouwerij hier na veel gekissebis, ruzies en andere ongemakken ongebruikt staan. Het restaurant heeft zelfs nog het programma “Herrie in de Keuken” met Herman den Blijker gehaald. Herman vond dat de brouwerij niet droog kon blijven staan, en Gambrinus kon in overleg met de nieuwe huurder om niet gaan gebruiken, mits ze ook wat bier aan het restaurant leverden. Maar de uitbater ging failliet, bovendien was zoals al opgemerkt de plaatsing van de brouwerij niet optimaal. De lucht klaarde op, toen een naastliggend gebouw van Staatsbosbeheer vrij kwam. De brouwerij werd hierheen verplaatst en ondergebracht. De gemeente deed de Kaspar Schultz voor €1,00 over aan de brouwers van Gambrinus, de Heidemij (KNHM, niet geheel toevallig onder voorzitterschap van Annemarie Jorritsma, die bij De Kemphaan om de hoek woont, en vaste klant in het proeflokaal) gaf financiële steun voor het betrekken van deze locatie en de bedrijvenvereniging van Almere gaf financiële steun voor het aanschaffen van een bottellijn, etiketteermachine en lagertanks, dit alles in het kader van de opschaling van de productie. Door het opschalen kan de brouwerij kan met nu grondstoffen betrouwbaar in het groot inkopen in Oss, alsmede betere reinigingsmiddelen.

Bij de rondleiding passeerden de volgende items de revue:



- Een mooie nieuwe Italiaanse etiketteermachine (zie foto)
- Een stokoude maar oerdegelijke schrootmolen (zie foto)
- Een fustenspoeler (in 15 minuten een fust geheel gedesinfecteerd)
- Een speciale brouwerijvloer met in het cement zilverdeeltjes, die desinfecterend werken. Ambachtelijk gelegd door Friezen!

Geproefd werden de volgende biertjes:

- “Madeleine”, een licht bier op basis van 50% tarwemout, met als kenmerkend ingrediënt verveine (=citroenverbena), maar een geheime gist. Mooi fris zomerbiertje, voor op het terras, beetje citroen. Weinig bitter
- “Blond”, een vriendelijk licht amberkleurig bier, 5,5% abv. Weinig moutig, weinig alcohol. Niets mis mee, maar ook niet speciaal.
- “Weerwater” een lentebok mijns inziens. Volgens het www een Strong Belgian Pale Ale. 7% abv, 29-30 IBU, gebotteld bij een eind SG van 1015, dus redelijk volmondig.
- “Oeps” een vrij per ongeluk veel sterker bier dan de opzet was van het recept, maar goed in de smaak gevallen, dus vast in het repertoire. Een barley wine, 9,5% abv. Op Ratebeer.com waardering van 3 uit 20 tot 11 uit 20 (~15-55pnt). Hmm. Toch maar een paar flessen gekocht.



Van hieruit ging de reis naar Alkmaar, alwaar er een keuzemogelijkheid was; een wandeling, proeverij of bezoek aan het biermuseum.

Nu was het beide chauffeurs ontgaan dat er in de buurt van Muiderberg nogal aan de weg werd gewerkt. Het resultaat was een verlies van ruim een uur in de file.



Gelukkig was er geen tijd afgesproken in Alkmaar, dus het probleem loste zich op door een korte pauze in het ABT lokaal “De Boom” alvorens het gezelschap weer verder trok.

In De Boom wel twee interessante bieren geproefd:

- “Offspring” van brouwerij oersoep te Nijmegen, een meibok, 6,6%abv, op Ratebeer benoemd als een saison; ik zou het een meibok noemen, een fijn bier, lekker droog, een flinke hopbitterheid, duidelijk citrus.
- “The Calling IPA” Een mooie IPA van de Boulevard Brewing Company te Kansas City, niet zozeer het hopbittere, of (wat je van een Amerikaan zou verwachten)



hopcitrusachtige, maar veel meer een fijne bloemigheid, 8,5% abv, gestart op 19,2 Plato, 12 EBC, 75 IBU (!)
Doe mij er nog maar eentje.

Fons in z'n nopjes met de Offspring 1

Na ons bij het plaatselijke frietkot wat opgeladen te hebben voor de volgende ronde, werd koers gezet naar Bovenkarspel, naar huis(garage)brouwerij “De Natte Cel” .



Brouwer Jan v/d Lee, lid van 't Wort Wat en een volle neef van Jacques v/d Lee van de Beemster Brouwerij (in het verleden te gast op onze vereniging) heette ons hartelijk welkom. Hij is inmiddels 72 jaar, en runt samen met zijn echtgenote de brouwerij, organiseert proeverijen, brouwt met groepen, en verkoopt zijn bier in de buurt. Hij maakt al zijn 10 verschillende bieren met de Fuggles uit eigen tuin (niet als bitter- maar als aromahop overigens). Hij beleeft overduidelijk veel plezier aan zijn brouwpassie, en vermeldt en passant dat hij met een van zijn bieren het ONK heeft gewonnen. Nu kon ik nog net

even op de wisseltrofee kijken, en vanaf 2004 komt de naam van deze Jan er niet op voor, dus dat moet dan al wat langer geleden zijn.

We mochten uitgebreid zijn installatie bekijken, en vervolgens werd er geproefd in elegante kleine proefglaasjes. Echt een vondst, deze glaasjes.

We kregen 7 bieren ter beoordeling:

1. "Skeetje" Een witbiertype met haver en tarwe (vlg de website een blond bier), East Kent Goldings en Saaz hop, 6% abv.
2. "Blonde Ann", een blond bier, 6,5% abv, genoemd naar de echtgenote van de brouwer, een prima ongecompliceerd bier. Het bier wat wij proefden zat nog maar twee weken op fles, maar was al mooi op dronk.
3. "India Pale Ale" Een mooie hoppige IPA, 7% abv, 45IBU, met op het etiket het schip De Halve Maen. Goed bier
4. "Veelpleger" een Chouffe kloon waarmee hij bij 't Wostr Wat in de prijzen viel. Pilsnout, Munich mout (voor de "bite"), komijn, koriander, suiker, en ietsje koriander, 8,2%abv. Viel met name bij Johan goed in de smaak. Dus een fles voor de chauffeur.

5. “Zware Jongen” een amberkleurig bier, volgens de brouwer van het type “trappist”; op Ratebeer benoemd als Belgian Strong Ale, een donker amberkleurig bier met de caramel van bruine kandij, moutig, 8,5% abv
6. “Whisky – Honey bier”. Gebrouwen met 50% whiskymout en 50% pilsnout. Er is bij dit donker blonde bier gebruik gemaakt van een extract van het hout van oude whisky vaten; verder een gift honing in het allerlaatste deel van het brouwproces. 7,5% abv, evidente geur en smaak van turf/whisky/rook. Hier scheiden de bokken en de geiten. Dit soort heftige smaken kent uitsluitend voor- en tegenstanders. Niets er tussenin. Ik ben voor.
7. “Kruidenbier”, een amberkleurig bier met steranijs, kaneel, kruidnagel en gemberwortel. Geen kalmoeswortel, desgevraagd. Beerenburg vermomd als bier. Op de diverse websites goed beoordeeld. Binnen ons gezelschap klonk het: “dit is geen bier”. Tja. . .

Vervolgens werd er nog wat gepraat over koelers, pompen, filters en vertragingsmotoren. Volgens Jan v/d Lee is de beste motor voor je roerwerk een motortje uit de lopende band bij de kassa van AH. Moet je wel voor bukken en voorzichtig te werk gaan, want anders merken ze dat je hem meeneemt. Op de mededeling van Jan, dat alle brouwers eigenwijs zijn, en dat dit een goede eigenschap is, kon ik de quote van de dag noteren uit de mond van Gep: “Alleen dooie vissen zwemmen met de stroom mee”.



En ook dit verhaal eindigt met een Eenvoudige doch Voedzame maaltijd