

Clubavond 9 maart

In café De Ree in Reahûs had Mark de voortreffelijke koffie weer klaarstaan (ouderwetse filterkoffie zoals hij uitlegde) voor de clubavond van 9 maart waarop het voltallige bestuur en een aantal leden present waren t.w. Auke, Timo, Gerrit, Jan S, Gert, Jan P., Mark, Tjepke, Antoon, Gep, Floris, Hans, Fons en Jos.



Voorzitter Auke opende de avond met de mededeling dat de club op het Lentebier festival van 10 maart tegen betaling bier zal aanbieden van de Vechtdal Brouwerij. De

rondvraag leverde het volgende op:

Timo vertelde over zijn experiment met “klam” schroten. Geen onverdeeld succes zo te horen. Er volgde wat discussie over de zin en de onzin van klam schroten. Jan P. meldde dat er op 26 april om 12:30 in het Provinciehuis te Leeuwarden door dhr Banga een lezing wordt gehouden over het biergilde van weleer in Dokkum. Zie <https://www.fryslan.frl/over-de-provincie/laatste-donderdag-van-de-maand-wolkom-3343/>. Gep's gistenquête komt nog niet erg van de grond. Het aantal reacties is van dien aard dat er geen serieus stuk over valt te schrijven en/of een clubavond aan valt te wijden. Gep noemde tevens de Facebook van de club waar weinig beweging op valt te zien. Volgens Auke kan een ieder zaken op deze FB zetten. Hans meldt dat hij en Hilda voor de Stibon cursus zijn geslaagd wat door de aanwezigen met applaus wordt ontvangen. Een door clubleden aangeleverde Münchener Dunkles gaf bij een sessie voor aspirant keurmeesters aanleiding tot Formule 1 – achtige taferelen want aanwezigen kregen een bierdouche bij het openen van de flessen. Fons meldt dat zich 14 deelnemers hebben aangemeld voor de studiereis in

April. Nog besloten dient te worden hoe het vervoer wordt aangepakt, met 2 busjes of met 1 busje en 1 personenauto. Nieuws hierover volgt nog. Jos heeft kans gezien om de bij zijn verhuizing ondergesneeuwde BYO-exemplaren uit te graven en wijst op een interessant artikel over hop. Het artikel stelt dat aromahop heel goed tijdens het koken vanaf het begin kan worden meegekookt; de aroma bestanddelen zouden niet, zoals tot nu toe aangenomen, geheel verdwijnen. Jos zegt toe, het artikel te digitaliseren en onder de leden te verspreiden. Jos heeft een forse hoeveelheid ongemoute tarwe ingekocht van een boer in de regio Vechtdal, en is hiermee aan het experimenteren geslagen. Er volgt enige discussie over verstijfselen en de zin en onzin van koken van ongemout graan.

Nadat eenieder zijn zegje had gedaan, en de koffie op was, startte Jos zijn presentatie over de Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij in Dalfsen. Mooi was dat er tegelijkertijd flink wat bier van deze brouwerij op tafel kwam waarmee alle aanwezigen zich goed wisten te amuseren. Ze maken daar in Dalfsen dan ook geen 0,0.



Het verhaal van de Vechtdal brouwerij is ronduit fascinerend. Het idee om een “zorg brouwerij” te starten werd geboren in 2013.

Inmiddels staat er 5 jaar

later een bloeiende onderneming die een nuttige, sociale dagbesteding biedt aan een aantal mensen met afstand tot de arbeidsmarkt. In februari 2014 werd een ANBI (Algemeen Nut Beogende Instelling) opgericht door Jos en zijn collega Stephan Maats. Later dat jaar werd het eerste bier geproduceerd in Admiraals Brouwerij. In 2015 werden

de flessen in samenwerking met Stichting Philadelphia geëtiketteerd op een door Stephan op weg geholpen oude etiketteermachine. De gemeente Dalfsen stelde in eerste instantie een oud schoolgebouw ter beschikking wat later veranderde in een buiten gebruik zijnde sporthal.



In 2016 kwam de financiering rond en wel volledig zodat in juni van dat jaar de brouwinstallatie kon worden besteld bij Brouwland in België. De brouwerij heeft een brouwinstallatie van 650 liter, met elektrische verwarming, en met 5 stuks gekoelde vergistingstanks van 750 liter bruto, plus een botteltank. Het eerste brouwsel werd

op 16 oktober 2016 gemaakt. Inmiddels komt er ruim 200 hectoliter per jaar uit de brouwerij en worden er 9 bieren gemaakt, variërend van 5 tot 9 %. Er wordt voornamelijk met korrelgist gewerkt, zoals S-33, US-05 en BE256. De gist wordt als slurry toegevoegd. De laatste aanwinst is een nieuwe etiketteermachine. Een zesde vergistingstank is in bestelling om aan de toenemende vraag te kunnen voldoen en de productie op te kunnen voeren van 1 naar 1,5 brouwsel per week. Er is veel aandacht gegeven aan de naamgeving van de bieren en het ontwerp van de etiketten. Zie <http://vechtdalbrouwerij.nl/>. Persoonlijk was is behoorlijk onder de indruk van dit succesverhaal dat dankzij de vrijwillige inspanning van Jos en Stephan draait als een trein. Binnenkort komt het hoofdkantoor van Albert Heijn op bezoek! Jos had van alles wat te proeven meegenomen en de waardering voor kwaliteit en presentatie was unaniem.

Gep