



BIERNIEUWS

Periodiek van PINT regio Noord-Brabant

Juli 2019, 22^{ste} jaargang nummer



Excursie Brouwschuur

Colofon

PINT regio NOORD-BRABANT
Internet: www.pint.nl/prnb
IBAN: NL63RABO 0304 8483 87

Bestuur:

Ton v Opstal (voorzitter)
Rik v Opstal (secretaris)
Resi Embregts (penningmeester)
Han Clijisen (penningmeester)

Membre honoraire:

Jan van Pelt

Redactie:

René Delisse
Hans Majoor

e-mail:

pintnoordbrabant@gmail.com

Redacteur internet:

Ton v Opstal

Kopijsluiting volgende nummer:
2019 nummer 3 : 11 oktober 2019

PINT regio Noord-Brabant is een afdeling van de landelijke vereniging PINT. Zij werd opgericht op 3 sept. 1988 om aan het lidmaatschap van PINT een extra tintje te geven. Een landelijke vereniging is mooi, maar een echt verenigingsleven kent PINT niet. Men koos destijds de naam PINT regio Midden-Brabant, omdat de meeste leden uit de buurt van Tilburg kwamen. Later meldden zich ook leden uit heel Brabant en werd besloten tot een naamsverandering. De vrienden bijdrage is € 12. Vrienden ontvangen 3x per jaar het blad "Biernieuws" met daarin informatie over regioactiviteiten en met nieuws over bier en brouwerijen. Voor partners van vrienden is er een partner-vrienden. De regio organiseert maandelijks een stamtafelproeverij en jaarlijks een fietstochten een nieuwjaarsborrel. Daarnaast is er twee maal per jaar een excursie naar een brouwerij. De stamtafelproeverij, het gezelligste samenzijn dat men zich maar kan voorstellen, wordt maandelijks gehouden op de derde woensdag van de maand. Op deze avonden staat het proeven van diverse bieren en het vastleggen van de smaakwaarneming centraal. Voor actuele informatie, zie de website.

Van de redactie

We zijn weer druk bezig geweest van een aantal bierige activiteiten, 4 proefavonden en 1 excursie naar Weert. Ton, de nieuwe voorzitter, stelt zichzelf nog even voor. De agenda hebben we gereduceerd tot onze eigen activiteiten, er zijn ondertussen teveel festivals en andere bierige activiteiten dan dat wij in de agenda kunnen benoemen.

Bij deze nog een oproep om je bierige vakantie activiteiten aan je toetsenbord toe te vertrouwen, en daarmee ook de rest van Pint Noord-Brabant.

Namens de excursie commissie willen we ook nog vragen of er ideeën zijn voor een brouwerij bezoek. Aub wel brouwerijen die met het OV te bereiken zijn.

Veel leesplezier!

De redactie

Agenda

17 juli 2019	proefavond
21 augustus 2019	proefavond

Voor een up-to-date agenda verwijzen we naar de website www.pint.nl/prnb

Proefavond 20 maart 2019

Thema: Bieren van van Moll
Locatie: Burgemeester Jansen
Proevers: 8 personen

Brewpub van Moll uit Eindhoven heeft ondertussen een aardig aanbod van bieren, tijd om eens kennis te maken met een kleine keuze van hun bieren.

Op de site van van Moll (www.vanmollcraftbeer.com) staat er ook muziek suggesties bij hun bieren, dit voor de betere muziek pairing.

Voor de gelegenheid is er gebruik gemaakt van vernieuwde proefformulieren, deze zijn meer beschrijvend en minder cryptisch dan de vorige proefformulieren.

Langharig tuig

De naam is afgeleid van de heavy metal muziek fans met een hart van goud.

Een hoppig weizen (5,5% alc), fris zurig van geur.

Licht bitter en licht zurig, fruitig van smaak.

Muziek pairing: House of suffering - Bad Brains

Toewijding

Een Belgische Blonde (6,5% alc), een beetje muffig van geur.

Redelijk bittere smaak die snel wegtrekt.

Muziek pairing: Tinseltown in the rain - The Blue Nile

Tripel Trouble

Een Tripel (8,5% alc)

Zoet, kruidig, kamille in de geur.

Smaak: licht zoet, kruidig met licht waarneembaar alcohol in de smaak.

Muziek pairing: Slow ride - Beastie Boys

Ons Blackie

Gebrouwen met 10 verschillende soorten mout en gitzwart van kleur.

Een Imperial Stout (9% alc)

Geur: gebrand, koffie, chocolade

Smaak: bitter, drop, koffie, blijft lang hangen.

Muziek pairing: Master and Servant - Depeche Mode

Morricone

Genoemd naar de maestro van de filmmuziek Ennio Morricone.

In 2018 nog verkozen tot beste bier van Noord-Brabant.

Een Imperial Tiramisu Stout (10.2% alc)

Geur: caramal, alcohol

Smaak: zoet, caramel, chocolade, volmondig en blijft lang hangen

Muziek pairing: Once upon a time in the west - Ennio Morricone
(had je anders verwacht? #dtv)

Tussen het proeven door serveerde Burgemeester Jansen ons nog kaas en ander lekkers.

Hierbij de waardering van de geproefde bieren:

- | | |
|-------------------|-------------|
| 1. Ons Blackie | 64.5 punten |
| 2. Morricone | 63.5 punten |
| 3. Triple Troubel | 53 punten |
| 4. Langharig Tuig | 51.5 punten |
| 5. Toewijding | 42.5 punten |

Overigens is de aangegeven muziek pairing mijn eigen keuze geweest uit de lijst van verschillende nummers die op de playlist van het bier staan.

Groetjes,
René

Proefavond 17 april 2019

Locatie: Burgermeester Jansen
Aantal deelnemers: 18 personen
Thema: Lentebieren

Voordat de proeverij begon overhandigde Ton namens PINT-landelijk aan René en Xander een oorkonde van lid van verdienste. Zij waren jarenlang bestuurslid geweest.



Maarten en Rien hadden voor deze avond een proeverij samengesteld van lentebieren van kleine Nederlandse brouwerijen. Zij hadden ook gezorgd voor een toelichting over de bieren op papier.

Alle bieren waren op fles en waren niet te koud

1) **Rokkenjager**

Een amberkleurig lentebok met 6,9% alcohol van Brouwerij Baxbier uit Groningen.

Als de eerste zonnestralen zich in het voorjaar laten zien is het rokjesdag. Alsof het afgesproken is verschijnen en masse de vrouwen met ontblote been. Volgens de brouwerij is er niets mooier dan dit fenomeen te aanschouwen met een lekker fruitig lentebier.

Maar dit wordt dan geen rokkenjager want aan de proeftafel vond men dit geen terrasbier. Het was hoppig en had een droge nasmaak. www.baxbier.com

2) **Lente Kuit**

Een kuitbier van Brouwerij Grutte Pier uit Leeuwarden.

Kuitbier was een populaire bierstijl in de 15^{de} en 16^{de} eeuw. Het werd veel geëxporteerd.

Dit kuitbier is gebrouwen met tarwe, haver, gerst en Nieuw Zeelandse hop. Het werd in samenwerking met een brouwerij uit Oamaru in Nieuw Zeeland gebrouwen.

Het was een goudgeel bier met 6% alcohol en erg bitter. Doordat het bier ongefilterd was, waren sommige proefglazen gevuld met troebel bier en andere niet. Dat gaf een smaakverschil.

www.gruttepierbrouwerij.nl

3) **Spring Haver**

Een lentebok van Brouwerij De Leckere uit Utrecht.

Dit goudgele bier was gebrouwen met haver- en gerstemout en bevatte 6,5% alcohol. Het een beetje zoet en had geen schuim. Volgens de brouwer is het een ideaal drankje voor de lente.
www.deleckere.nl

4) Hop Into Spring

Van de Bronckhorster Brewing Compagny uit Rha komt deze American IPA.

Voor een IPA was dit bier niet hoppig genoeg. Het was een mistig goudgeel bier met 6% alcohol. Ook weer weinig schuim.

www.bronckhorster.beer

5) Bloemenbok

Volgens Brouwerij Kleiburg uit Amsterdam is het gewoon voorjaar in je glas met dit bier. Het was een ontgepasteuriseerd, ongefiltreerd amberkleurig lentebok met een alcoholpercentage van 6,6. Het rook erg bloemig.

Kleiburg is een kloosterbrouwerij in de Bijlmer. Het een sociale onderneming die bieren brouwt geïnspireerd op de Belgische kloosterbieren. Ze geven er zelf een eigen draai aan.

www.brouwerijkleiburg.nl

Na het 2^{de} bier kwamen schalen met kaas, worst en olijven op tafel en na het 5^{de} bier schalen verschillende gefrituurde dingen

Waardering

1	Hop into Spring	115 punten
2	Bloemenbok	100
3	Rokkenjager	93
4	Spring Haver	91
5	Lente Kuit	90,5

Hans

Bierproefavond PNB 15 mei 2019

Thema: Biertjes van René

Locatie: Burgemeester Jansen, Tilburg

Aantal deelnemers: 9

De bieren waren ditmaal uitgekozen door onze ex-voorzitter René Delisse.

We begonnen met zijn eigen biertje, gebrouwen door zijn StIBON N2 (niveau 2) groep tijdens de opleiding voor biersommelier. Een Alt gebrouwen bij Klein Duimpje met de toepasselijk naam ALTernative. Een prima start zou later blijken, want dit bier werd het beste beoordeeld.

Vervolgens kregen we twee bieren, die gedeeld werden. Het fust was namelijk niet vol genoeg meer (Oskar Blues Guns 'n' Rosé), dus moest er een alternatief bij om de glazen toch vol te krijgen. Dit werd een lager van 't IJ, Calypso.

Daarna had René een bier uitgekozen van de eigen brouwerij van Burgemeester Jansen. Torens Wolk, een hefweizen.

Als vijfde kregen we Resilience, gebrouwen in de eigen brouwinstallatie van René in de Reeshof. Ditmaal bijgestaan door Ton en Rik van Opstal, die wel eens een brouwdag wilden meemaken. Een prima barleywine van 10.5%.

Als laatste kregen we het goede doelen bier Roos = The Orange Girl. Een zware RIS van 10.5% gebrouwen met kruidnoten. Ieder jaar wordt door Peter van de Arend en één van zijn kinderen een bier op de markt gebracht. Opbrengst voor KiKa. Dochter Roos had dit jaar kruidnoten in de brouwketel van Kees! gegoid :-)

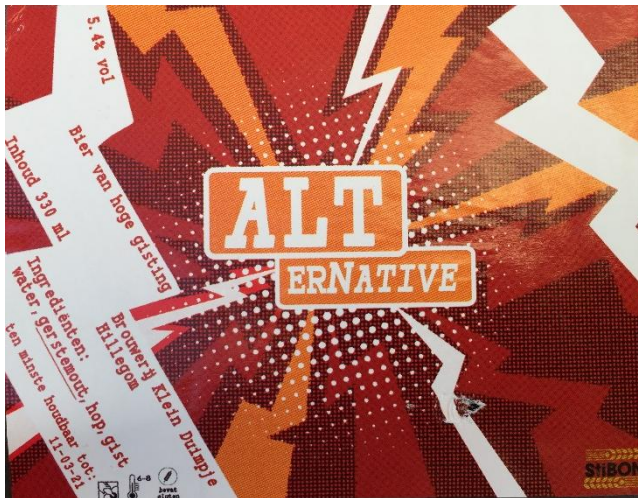
Omdat niet alle bieren evenveel beoordelingen hebben gekregen, is de uitslag bepaald door het gemiddelde van de beoordelingen. Bij 't IJ Calypso waren er maar 4 beoordelingen.

De beoordelingen waren niet echt hoog, de opkomst was niet groot, maar toch een gezellige avond gehad.

Uitslag:

1 StIBON ALTernative	6.86
2 't IJ Calypso	6.75
3 Resilience	6.21
Roos = The Orange Girl	6.21
5 Oskar Blues Guns 'n' Rosé	5.57
6 Torens Wolk	5.21

Ton van Opstal



Proefavond 19 juni 2019

Locatie: café Bierings

Aantal deelnemers: 15 personen

Thema: (on)bekend Belgisch bier

Voor deze proefavond is er een samenwerking aangegaan met het Bierloket (<https://www.hetbierloket.nl/>) met als thema: (on)bekend Belgisch bier.

Het Bierloket is een jonge Nederlandse onderneming die opgericht is eind 2017 als gevolg van een jarenlange passie voor "Belgische" speciaalbieren. Het Bierloket is gevestigd in de regio Breda van waaruit alle bedrijfsactiviteiten worden uitgevoerd.

De eigenaar was niet aanwezig, maar hij heeft wel een selectie van zijn bieren gemaakt die we deze avond gingen proeven.

Alle bieren waren op de fles en op goede temperatuur.

René had voor deze avond de info over de bieren verzorgd.

1) Avena Saison

Een bier van La Brasserie Deseveaux uit Boussu in de provincie Henegouwen. Het is gebrouwen met haver en moutgerst en water uit de Hanneton Vallei.

Het was een beetje droog bier, had 5,5% alcohol. Typisch was het kopje op de schuimlaag.

Het had een licht bittere nasmaak. Het zou verfrissend moeten zijn volgens de brouwerij, maar dat viel een beetje tegen.

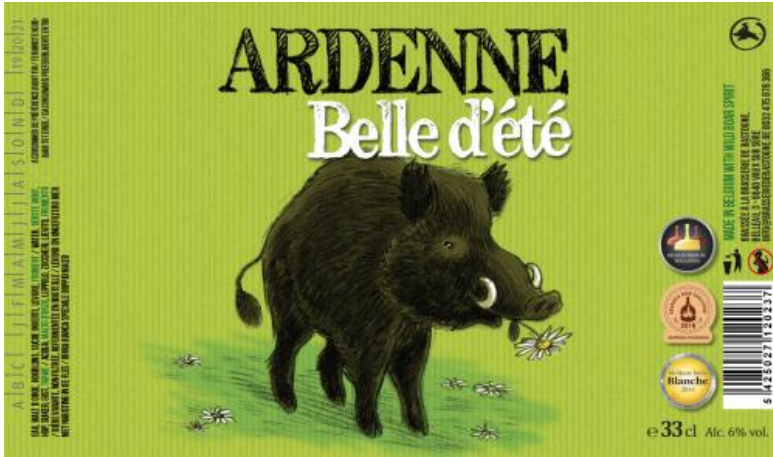
www.brasserie-deseveaux.be

2) Ardenne Belle d'été

Een witbier van Brasserie Minne uit Baillonville in de provincie Namen. Het is gebrouwen met tarwe en de traditionele toevoegingen van witbier (koriander en citrus schil). De citrus

schil werd niet geproefd. Het was een troebel geel bier met 6% alcohol. Het bevatte veel koolzuur en was niet bitter.

www.brasserieminne.be



3) L'Embuscade

Een ontzettend zoet brouwsel van Brasserie La Binchoise uit Binche in de provincie Henegouwen.

Het was een cocktail met Lager, witte wijn, calvados en zwarte bessen. Net cassis met alcohol (5,8%). Echt bier wordt er ook gebrouwen. www.brasseriela binchoise.be

4) Vageblond Primeur

Een goudgele Tripel met 8% alcohol van Brouwerij Vagebond uit Merksplas in de provincie Antwerpen. Het was gebrouwen met Nelson Sauvin hop. Bij hergisting op de fles werd een verse hopbel uit eigen hof toegevoegd.

Het was een troebel bier. Voor een Tripel te zoet, maar wel lekker. Veel schuim.

Brouwerij Vagebond is in 2005 opgericht en sinds 2011 in het Gevangenismuseum in Merksplas gevestigd.
www.brouwerijvagebond.be

5) Stanium Forte

Een bier van microbrouwerij Stanium uit Beveren-Waas in de provincie Oost-Vlaanderen. Het was een troebel licht bruin bier met 8,9% alcohol.

Het had veel schuim en koolzuur. Door dit laatste werd het een boerbier genoemd.

Het had geen prettige geur en nasmaak. Misschien was er een kleine infectie die door de kruiden en de alcohol gemaskeerd werd. www.stanium.be

6) L'Imperatrice

Een blonde tripel van Brasserie de la Couronne uit Leval-Trahegnies in de provincie Henegouwen. Bij het brouwen is kandijnsuiker en koriander extra toegevoegd. Het is hergist op de fles en bevatte 9.0% alcohol.

Waardering van de bieren:

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Avena saison | 93 punten |
| 2. L'Imperatrice | 88 punten |
| 3. Vageblond Primeur | 84.5 punten |
| 4. Ardenne Belle d'été | 81 punten |
| 5. L'Embuscade | 71.5 punten |
| 6. Stanium Forte | 61 punten |
| 7. | |

Op tafel kwam een grote plank met worst en kaas en nog veel meer. Iedereen liet zich het goed smaken.

Hans



(advertentie)



Burgemeester Jansen

Tapperij aan de Piushaven, Tilburg, 013-5451008

Een positief ontvangen alternatief op het bestaande aanbod van horecazaken, zeker voor de liefhebber van speciaalbieren.

Op slechts een steenworp van het centrum er even helemaal uit!

Ruim honderd verschillende bieren en een leuke collectie jenevers en whisk(e)y's.

Openingstijden: dinsdag tm zondag 15.00 uur
Sluitingstijden: weekdays 24.00 uur
zaterdag 02.00 uur

Excursie naar de Bierschuur in Weert

Op 8 juni werd de eerste excursie van de nieuwe excursiecommissie georganiseerd. Veertien vrienden gingen met de sprinter vanaf station Tilburg naar Weert. In Weert, zag je in de trein de Bierschuur al liggen. Vanaf het station naar de brouwerij gewandeld.

De Bierschuur is in een schuur van Erwin Strijbosch begonnen, In kleine volumes brouwde hij. Van hobbyist werd hij brouwer en brouwt nu in grotere volumes in een voormalige metaalgieterij.

De Bierschuur is de huisbrouwer van de Weerter Stadsbrouwerij. Bij de Stadsbrouwerij kan je onder begeleiding van Erwin ook zelf bier brouwen.

We werden ontvangen in het proeflokaal. Aan een grote tafel kregen we het welkomsbier.

Het was Hé Johnny pack die Hühner ein, een Münchner Helles met 5.6% alcohol, van de tap.

Het was een ondergistend bier, dat te zoet was. Het had een IBU van 18 en dat was te proeven.

Daarna begon de proeverij. Alle bieren kwamen van de tap en waren van de Brouwschuur.

In proefglazen kregen we als eerste Gust z'n zus, een Blond met 6.0% alcohol. Er was Simcoe gebruikt als bitter- en aromahop, Hierdoor had het een IBU van 20.

Het tweede bier was Dubbel Trubbel. Een mooie donkere Dubbel met 7.2% alcohol. Voor een Dubbel iets te zoet. Geen grenadine nodig.

Het was tijd voor de bezichtiging van de brouwerij. Sjors Smeets vertelde hoe het daar te werk ging. Er waren 3 ketels van 10 hL.

In de eerste werd gebrouwen. In de tweede werd de wort



Het kan niet op voor trappistenbier La Trappe, maar 't gáát wel op

Lekkere vette snacks werden de abdijpoort binnengereden. De twee ploegen personeel van Bierbrouwerij de Koningshoeven konden toeslaan. Traktatie en felicitatie tegelijk. Want het was niet niks dat een kennersjury de tripel van La Trappe onlangs tot Nederlands allerbeste bier uitriep.

Bijzonder, zeker. Maar Thijs Thijssen wijst naar de vensterbank van het raam in de directiekamer. Daar staan acht grote glazen met gouden sterren. Het zijn de winnaarstroeëen van meerdere jaren European Beer Star-verkiezingen. Die van vorig jaar spant de kroon: alle vier de klassieke bieren die de merknaam La Trappe dragen wonnen toen goud. Én de blond én de dubbel én de tripel én de quadrupel. Bij een deelname van 2344 bieren uit 51 landen.

La Trappe zit krap in het bier

Het kan niet op dus voor het gerstenat van de monniken in Berkel-Enschot. Maar het gáát wel op. En mede daarom vent de brouwerij het succes van haar biertypen niet al te stevig uit. Een logootje op de six-packs hier, wat banners daar, dat is het wel. „We zitten krap in ons bier“, verklaart algemeen directeur Thijssen droogjes. „We zijn harder gegroeid dan verwacht, we lopen daar een beetje achteraan. Gelukkig is er licht aan het eind van de tunnel.“

Dat licht is in baksteen gegoten: een nieuwgebouwde hal, waar behalve zes buffertanks (voor gereed bier) vier gist- en lagertanks staan. „Drie daarvan zitten al vol.“ Deze dagen wordt de laatste hand gelegd aan de inrichting van het met zonnepanelen volgelegde gebouw.

Dat pand staat tegenover de spraakmakende waterzuiveringskas die de trappisten vorig jaar openden, vlak bij het proeflokaal. Het afvalwater van de bierproductie wordt er biologisch behandeld

voor hergebruik. De hele brouwerij moet in 2024 ook energieneutraal zijn.

Er is nog ruimte voor verdere uitbouw. Die komt er vast, want ook de bottelarij zit aan haar taks.

Nog steeds heet het: 'Proef de stilte'

'Proef de stilte' is nog steeds de slogan waarmee La Trappe de aandacht vangt. „Gewoon hier binnenshuis bedacht, en het vertelt het verhaal nog altijd prima.” Maar stil werd het nooit op het terrein van de brouwerij, sinds die in 1999 dochter werd van het toenmalige Bavaria (inmiddels Swinkels Family Brewers). Thijsen somt de verbouwingen en uitbreidingen van de laatste twintig jaar moeiteloos op, inclusief jaartal.

De meest cruciale stap in de ontwikkeling? „De bouw van het proeflokaal in 2008. Honderdvijftigduizend bezoekers per jaar inmiddels. Al die mensen die zich laten rondleiden, het verhaal van ons bier horen en dat ook proeven vragen in de cafés thuis naar La Trappe. Dat is een olievlek geworden.

Van één miljoen liter La Trappe in 2000 (toen nog alleen de vier klassiekers) ging het gestaag naar een afzet van 10,5 miljoen liter vorig jaar. Witte Trappist, Bockbier, Isid'or, PUUR en Quadrupel Oak Aged (gerijpt op eikenhouten vaten) waren er gaandeweg bijgekomen. Voorlopig zit er niet meer in het vat.

„Een La Trappe IPA zul je niet snel zien. De behoefte aan weer iets nieuws is niet groot. We hebben ook geen last van ongebreidelde expansiedrang. Wij zullen het altijd blijven redden door de identiteit van de brouwerij en door de kwaliteit van het bier. Zie de gewonnen prijzen.”

Wij hebben de craft beers nooit als een bedreiging gezien
Is Bierbrouwerij de Koningshoeven welgevaren bij de woeste golf van craft beers, die een jaar of tien geleden internationaal

inzette? Iedereen lijkt wel met mout, hop en gist in de weer, en het is niet gauw te gek. Thijssen denkt dat de bierhype ook klassieke brouwerijen weer terug onder de aandacht heeft gebracht. „We hebben het in ieder geval nooit als bedreiging gezien. Het mooie is: de plas speciaal bier is als geheel groter geworden. Er is verjonging en meer vrouwen drinken het. Fantastische ontwikkeling natuurlijk.”

Elke vrijdag elf uur wordt het bier gekeurd

Rondje door de gebouwen. Te beginnen bij de brouwketels, waar medewerker Robbert Verwijmeren net een kokende moutpap analyseert. Is het omzetten van zetmeel in suikers bij deze wort, basis van een La Trappe Blond, goed gegaan? Jawel, ziet Verwijmeren: de graden Plato zijn in orde.

Vrijdagochtend elf uur is een ijkmoment. Een select gezelschap keurt dan het die week vrijgekomen bier op geur, smaak, bitterheid, kleur en het juiste alcoholpercentage. 'Gegoochel' met het bier, zoals Thijssen dat noemt, is er niet bij. Sterker: alle toevoegingen zijn allengs uit de La Trappe's verdwenen. Geen kruiden in het witbier, tripel zonder koriander.

Vier brouwsels gaan er per tweeploegendienst doorheen, vijf dagen in de week. Al zijn de laatste tijd ook de zaterdagen niet heilig geweest voor een deel van de werknemers. Vrijwillig, dat wel.



Marktonderzoek? „Daar doen we niet veel aan. Je moet een beetje op jezelf durven vertrouwen. Onze marketinguitgaven per liter bier zijn gedaald. Ik hoef ook geen bureaumarketeers. Liever heb ik dat ze de cafés rond de kerk in gaan, kijken wat er op terrassen op tafel staat, met exploitanten praten en zien wat er op festivals gebeurt.“

We hebben geen gooi-en-smijtwerk nodig om ons bier te verkopen. Blond, quadrupel en (ex aequo) dubbel en wit waren in 2018 de verkoop-top 3. De zware quadrupel doet het ook in de zomer uitstekend in België en Frankrijk, de belangrijkste exportlanden. Italië staat op vier. Veertig procent van het bier passeert de grens. „China gaat zeer interessant worden, we hebben daar een

goede importeur. Brazilië is ook een mooie markt; mededirecteur broeder Isaac is daar nu. Het gaat erom dat ons verhaal ook in die landen goed wordt verteld."

Dan volstaat het gewoon uit te leggen hoe ze het achter de kloostermuren doen. „We hebben geen gooi-en-smijtwerk nodig“, zegt Thijssen. Gevleugelde uitspraak van prior Isaac: „We verkopen ons bier door te fluisteren, niet door te schreeuwen.“ En: „De werkelijkheid is mooi genoeg.“

Brabants Dagblad, 11 juni 2019, **Ben Ackermans**



De Vos en De Craen vervangt Café Hoegaarden aan het Piusplein

Café Hoegaarden is verkocht! Het speciaal biercafé aan het Piusplein heeft met Leander Willemstein en zijn vrouw Marjolein nieuwe eigenaren. Zij gaan Café Hoegaarden transformeren tot De Vos en De Craen: een bier- en eetcafé.

Met Leander en Marjolein heeft de zaak in ieder geval de kennis in pacht om het concept te laten slagen. Leander is namelijk ook eigenaar van RAW: een goedlopende hotspot middenin de Tilburgse Spoorzone. Overigens blijft Leander eigenaar van RAW en wordt Marjolein het gezicht van De Vos en De Craen, laat Leander aan het Brabants Dagblad weten.

Komende maandag krijgt het echtpaar de sleutels van de zaak, waarna een verbouwing van zo'n drie weken volgt. De zaak wordt meer een eenheid en krijgt een lichtere uitstraling.

Trouwe gasten van Café Hoegaarden hoeven overigens niet te vrezen dat het concept van Café Hoegaarden volledig over de boeg wordt gegooid. De Vos en De Craen blijft een bier- en eetcafé. Er staan straks zo'n 150 speciaal Bieren op de bierkaart en ook het aanbod qua livemuziek wordt uitgebouwd.

Tilburg.com (Nieuws),, 26 maart 2019

Woord van de Voorzitter

Voor het eerst dat ik iets mag schrijven voor biernieuws als nieuwe voorzitter. Sinds de jaarbijeenkomst ben ik nu voorzitter en ik ben (opnieuw) bezig om mijn weg in de vereniging te vinden.

De meeste zullen me al wel kennen. Al ruim 30 jaar actief in de bierwereld: bij PINT landelijk ooit eerste website opgezet, actief bij PINT Noord-Brabant (secretaris, proefavonden), medeoprichter cambrinus.nl en sinds 2018 Internationaal Biersommelier. En sinds 2017 ben ik een drijvende kracht achter Stichting Erfgoed Nederlandse Biercultuur. Nog nooit van gehoord? Ga dan snel naar <https://www.nederlandsebiercultuur.nl>

Inmiddels hebben we met het nieuwe bestuur al een bestuursvergadering gehad, waarop we het jaarprogramma hebben besproken. Geen bierfestival en fietstocht meer, te weinig animo van de vrienden. Wel iedere maand een proefavond, en in december een bierdiner. Ook twee excursies, in het voor- en najaar.

Met PINT landelijk ben ik in gesprek over de toekomst van PINT en zijn regio's. Want dat PINT niet meer de bepalende biervereniging is in Nederland mag duidelijk zijn. Dat merken we zelf ook. Vroeger waren wij de enige die een bierproefavond organiseerde, nu zijn er wekelijks meerdere proefavonden in de buurt. Er moet dus iets veranderen. Ik hoor graag van de vrienden wat zij vinden dat we moet gebeuren met PINT en de regio's. Op weg naar PINT 2.0.

Voor de komende maanden veel bier- en vakantieplezier

Menukaart Beer House, Tallinn, Estland

