



Uitgave van Bier&c0
Dé speciaalbierleverancier



GAIUS VOÛTE

EEN WAAR VOLKSFEST

Er waren nog nooit zoveel festivals als deze zomer. Het aanbod varieerde van Pinkpop, Eurosjopper festival, De Parade, Trek, Bacchus Wijnfestival, ITGWO en ga zo maar door. Allemaal even leuk, heel gezellig en hip. Er is voor elk wat wils. Zweefmolens, pils van een grote brouwer, topacts, karaoke, sauna's, een rollende MickyD of een bioburgerkar. Je kan het zo gek niet bedenken of het is wel ergens. De festivalorganisaties doen ieder jaar hun uiterste best om iets vernieuwends neer te zetten.

Hoe anders is dat tijdens een Volksfest a.k.a. Oktoberfest bij onze oosterburen. Het Oktoberfest in München is wereldberoemd en trekt ieder jaar meer dan vijf miljoen bezoekers. Dit jaar viert het evenement zijn 205e verjaardag.

Wat wellicht minder bekend is, is dat de dorpen rondom München in dezelfde periode lokale Volksfesten vieren. Op uitnodiging van onze vrienden van Weihenstephan heb ik het geluk gehad dit spektakel een paar keer mee te mogen maken. Het Volksfest van Freising is met recht een volksfeest. Het is een kleinere versie van het grote evenement in München. Niet veertien tenten maar slechts één, en dan ook nog een iets kleinere. Behalve een paar internationale gasten van de brouwerij, bestaat het publiek uitsluitend uit lokalen. Ze dansen, genieten, eten, kletsen, zwieren en zingen. Als ze de tent verlaten, scharrelen ze rond op de kleinschalige kermis die naast de tent is opgesteld. Al met al is het heel gemoedelijk. En ja, er wordt gedronken. Grote pullen van een liter, speciaal voor het feest gebrouwen Festbier. Traditiegetrouw slaat de burgemeester het eerste vaatje aan waarmee het fest officieel wordt geopend. Dit gaat twee weken door waarna de rust weer terugkeert in dit mooie dorp in de buurt van München. In september van het jaar erop doen zij het gewoon weer en vooral precies hetzelfde, want wee degene die iets nieuws zou willen doen. Sinds 1810 al, dus wat zou je? *Ein prosit!*

BIER UITGELICHT

OKTOBERFEST

LAAT DE KRAAN MAAR OPENSTAAN

Het is weer tijd voor Oktoberfest! Dit volksfeest houdt gedurende twee weken inwoners en bezoekers van München in zijn greep. De ongecompliceerde gezelligheid - vergezeld door pullen bier en typisch Duitse gerechten - vormt de ziel van het volksfeest dat zijn oorsprong in de negentiende eeuw kent. Ook in Nederland zijn de op Duitse leest geschoeide bierfeesten de laatste jaren mateloos populair. Van een gedateerd of suffig feestje is na twee eeuwen Oktoberfest allerm minst sprake!

Het begon allemaal met een huwelijksfeest: Prins Lodewijk van Beieren trouwde zijn Theresa van Saksen-Hildburghausen in 1810 en vond dat zijn onderdanen wel mochten delen in de feestvreugde. Gedurende ruim twee weken werd het bruidspaar bejubeld, waarbij het gelukkige toeval wilde dat de zomervoorraad bier moest worden opgedronken. Tegenwoordig is het bekend onder de naam 'Oktoberfest' en mag het zich 's werelds grootste bierfeest noemen.

Niet in oktober

Apart genoeg vindt het grootste deel van het Oktoberfest plaats in september. Het feest begint traditioneel op de eerste zaterdag na 15 september en eindigt op de eerste zondag van oktober. Indien die voor de Dag van de Duitse eenheid (3 oktober) valt, wordt het festival verlengd tot en met 3 oktober. Zodoende duurt het Oktoberfest 16 tot 18 dagen. En in die tijd gebeurt er nogal wat!

Louter liters

Met een wereldwijde bekendheid trekt het bezoekers vanuit alle

landen; ruim zes miljoen mensen komen op het festival af. Iedereen neemt een biertje, sommigen wel twee. Klinkt dat suf? Welnee: men serveert er louter literglazen! In 2013 dronken 6,3 miljoen bezoekers ruim 7,7 miljoen liter - ter vergelijking, dat is iets meer dan de jaarproductie van bijvoorbeeld Lindeboom Brouwerij. En alsof dat allemaal nog niet erg genoeg is: er gaan ruim 500.000 haantjes, tienduizenden varkenspoten, ruim duizend mud aardappelen en een halve marathon aan diverse worsten doorheen. Dat klinkt - en is - dus allesbehalve suf.

Extra bier

Maar hoe zat het met die zomervoorraad bier? Wel: in die dagen hadden we nog geen mechanische koeling en dus kon er alleen gebrouwen worden als de temperatuur laag genoeg was om de gist zijn werk te laten doen. Grofweg liep die periode van september tot en met april. In de zomer werd er dus niet gebrouwen, en dat is toevallig wel de periode dat we de meeste dorst hebben. En daarom persten de brouwers in maart en april extra veel bier uit hun ketels, legden een voorraad aan om 'u' tegen te zeggen, en deden het verder een paar maanden rustig aan.

Plaatsmaken

Tegen de tijd dat de temperatuur begon te dalen, was net de zomergerst van het land gehaald en de hoopigst verwerkt: alle omstandigheden waren perfect voor nieuw, vers gebrouwen bier! De vaten en opslagtanks waren nog deels met 'Märzen' (in maart gebrouwen) bier gevuld, en dat moest plaats maken voor de verse brouwsels. Kllein probleem, want dat dronken men tijdens de oogstfeesten wel even op. En dat oogstfeest, dat werd Oktoberfest. Allesbehalve suf, we zeiden het al... ♦



NIUWS

NIUWE BROUWERIJ: PEAK ORGANIC

Binnen enkele weken voegen wij een nieuwe Amerikaanse brouwerij toe aan ons portfolio: Peak Organic Brewing Company! Zoals de naam al doet vermoeden zijn alle bieren gemaakt van louter biologisch gecertificeerde ingrediënten. In eerste instantie brengt Bier&c0 vijf bieren van Peak op de markt.

Brouwer Jon Cadoux heeft roots als 'thuisbrouwer' en heeft er altijd naar gestreefd zoveel mogelijk te werken met lokale grondstoffen, die idealiter ook nog zo verantwoord mogelijk worden geproduceerd. Hij brouwt nu meer dan twintig verschillende bieren, waaronder veel seizoensspecialiteiten en enkele bieren die op hout lageren. Wij brengen als eerste de Pale Ale, Amber Ale, India Pale Ale, Fresh Cut Dry Hopped Pilsner en de Hop Noir: een dijk van een donkere IPA.

Houd onze nieuwsbrief, Twitter en Facebook in de gaten om te horen wanneer ze beschikbaar zijn! ♦



INHOUDSOPGAVE

P.2

Klant uitgelicht:
Biercafé De Bonte Koe
Bier&c0ok:
Wurstfest tijdens Oktoberfest

P.3

Brouwerij uitgelicht:
Oktoberfest volgens Weihenstephan
Bier&c0olumn: Fedor Vogel

P.4

Bier&iK: Aniek Visser
Fokke & Sukke
Cryptobier, To do-lijst

“TRADITIEGETROUW SLAAT DE BURGEMEESTER HET EERSTE VAATJE AAN WAARMEE HET FEST OFFICIEEL WORDT GEOPEND”

BIERCAFÉ DE BONTE KOE

AAN HET WOORD: HUUB ARENTS, EIGENAAR

Biercafé De Bonte Koe is van alle markten thuis. Het café heeft niet alleen een breed assortiment aan speciaalbieren maar men kan er ook genieten van mooie whisky's, jenevers en wijnen. De appeltaart wordt gebakken door oma en in de wintermaanden is er elke zaterdag een gratis kom soep. Dit geeft een gezellige huiskamersfeer. Ook worden er veel bierige activiteiten georganiseerd, waaronder het jaarlijkse Oktoberfest.



Hoe vieren jullie dit jaar het 'Oktoberfest' in jullie café?

Het belangrijkste voor ons is om de sfeer, zoals tijdens het Oktoberfest in München, over te brengen. We hebben ieder jaar een grote tent op het plein waar de gasten, gekleed in traditionele kleding, kunnen genieten van Beierse gerechten en – uiteraard! – een goed glas bier. Het bier wordt, zoals het tijdens een oktoberfest hoort, geserveerd in een literpul. De gasten eten gezellig aan lange tafels en dansen tot in de late uurtjes.

Curry-, Bratwurst of liever Schweinshaxe?

Dat hangt af het moment. Op wintersport bestel ik altijd als eerste een curryworst. Dat heeft dan een bepaalde beleving. Maar op het Oktoberfest in München zou ik toch altijd kiezen voor een Schweinshaxe. Dat is toch wel heel lekker.

Aan welk Oktoberfest koester je de warmste herinnering?

Het Oktoberfest in München was echt mijn ding. Tien jaar geleden werd ik meegevraagd door een brouwerij. We hebben toen zo genoten en waren vastberaden deze sfeer ook te creëren tijdens een oktoberfest in onze zaak. De eerste keer dat wij ons Oktoberfest organiseerden, was toch wel spannend. Je kan alles wel uitdenken en op papier zetten, maar in de praktijk moet je het maar zien. Het mooiste moment was dat de eerste mensen binnenkwamen geheel in stijl, gehuld in traditionele kledij. De tent liep binnen een halfuur vol en vanaf het moment dat de zanger het eerste nummer inzette, stond de tent in één keer op z'n kop. Bij de aanblik van de feestende massa dachten we: yes, dit kan niet meer stuk!

Had je zelf nog iets onder de kurk?

Ja, ons eigen bier: Kalverliefde. Dit bier hebben wij samen ontwikkeld met SNAB Bierbrouwers en hebben wij vast op tap en binnenkort ook op fles beschikbaar. ♦

Hoe belangrijk is bier voor jouw zaak?

Wij zijn een ABT-café. De vorige eigenaar heeft het aantal kranen van één naar zes uitgebreid en is toen toegetreten tot de ABT-club. Inmiddels hebben we zestien kranen, en daar zijn we best wel trots op. In Purmerend zijn we de enige zaak met zoveel kranen speciaalbier. Het is allemaal een beetje begonnen omdat ik altijd Weihenstephaner dronk op wintersport en dit bier ook graag in mijn eigen zaak wilde hebben. We hebben toen een Weihenstephaner kraan neergezet en sindsdien blijven we uitbreiden. Speciaalbier is toch wel een ding...

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

Acht avonden in het jaar hebben we een proefavond met de biergilde. Tijdens de laatste avond bereidt elk lid een gerecht met een bijpassend bier. Dit doen we al meer dan twintig jaar, dus we zijn al heel lang bezig met bier&spijscombinaties. In het verleden hadden we geen keuken in onze zaak. Nu we dat wel hebben, proberen we onze borrelhapjes af te stemmen op de bieren.

Locatie, locatie, locatie?

Biercafé De Bonte Koe bevindt zich – hoe toepasselijk! – op de Koemarkt 24 in Purmerend. De Koemarkt is tevens de locatie waar ieder jaar het Oktoberfest georganiseerd wordt. Zelf werkte ik al jaren in horecagelegenheden rondom het plein. In 2004 heb ik Biercafé De Bonte Koe overgenomen. Sindsdien hebben we de focus weer op speciaalbier gelegd in onze zaak. Door de jaren heen is mijn liefde voor speciaalbier gegroeid en is het echt door de aderen gaan stromen.

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

De naam De Bonte Koe is afgeleid van het plein waaraan onze zaak zich bevindt. Vroeger werd het plein op dinsdag gebruikt als veemarkt. De boeren kwamen van heinde en verre om het vee hier op het plein te verkopen. In de omliggende cafés werden de aan- en verkopen afgerekend en een kop koffie of een borrel gedronken. Er stonden destijds zo'n 300 (bonte) koeien voor de deur; vandaar deze naam.



NIEUWS WINTERBIEREN

De winter komt eraan – niet echt, godzijdank, maar wel qua bestellen! Want u wilt niets missen van onze deftige selectie bieren om de donkere dagen mee door te komen. De voorverkoop is inmiddels gestart. Natuurlijk helpt uw eigen Bierspecialist u graag, maar ook onze Customer-Service (klinkt duur, kost niets!) staat te popelen om u te woord te staan. Proost! ♦



PROEFNOTITIES

TERUG VAN WEGGEWEEST: PUMPKIN ALES

In de 18e eeuw brouwde de koloniale Amerikanen schitterende en interessante ales waarbij men gebruik maakte van lokale ingrediënten. Graan was het voornaamste ingrediënt, maar brouwers gaven de voorkeur aan pompoen als toevoeging om zijn rijke, kruidige smaak die perfect samengaat met de gerstemout. Een door-drinkbaar type herfstbier, dat een heerlijke aanvulling is op onze traditionele, vaak zoete, herfstbierbieren. Tegenwoordig zijn het de Amerikaanse craftbrouwers die dit biertype weer nieuw leven hebben ingeblazen.



Brooklyn Brewery:

Post Road Pumpkin Ale (5,0%) is een verrukkelijk herfstbier geïnspireerd op traditionele Amerikaanse klassiekers. Honderden kilo's pompoenen worden toegevoegd aan een brouwsel, wat resulteert in een amberkleurig bier met een warm pompoenaroma, biscuits, een licht kruidige smaak en een frisse afdrank. Een mooi door-drinkbaar herfstbier!

BrewDog:

Pumpkin Head (5,1%) is niet de gebruikelijke zalvende, mierzoete Halloween Ale. De onstuimige scherpe kruiden op de neus, gevolgd door de heldere en pittige citrustonen geven de Pumpkin Head een licht gevoel in de mond. Herfstfavorieten, zoals geroosterde marshmallow en toffeeappel, zijn slechts enkele van de complexe tonen die u zult aantreffen. Typisch BrewDog. ♦



Bier & COOK

WURSTFEST TIJDENS OKTOBERFEST

Wat kun je nou beter eten dan worst in de biermaand oktober? Worstmakers Brandt & Levie uit Amsterdam zijn gespecialiseerd in het maken van vele soorten worst en geven hieronder hun favoriete manier om Weisswurst te serveren. Weisswurst wordt tijdens het oktoberfest in de ochtend gegeten. Traditioneel uit het hete water, met een pretzel en zoete mosterd.



- Wat heb je nodig? (4 personen)
- bakplaat/grillplaat/koekenpan met anti-aanbaklaag
 - 4 Kaiser Brötchen
 - 4 Weisswurst van Brandt & Levie
 - 3 eetlepels fijne mosterd (geel)
 - 2 eetlepels honing
 - 2 uien in ringen gesneden
 - spitskool
 - peterselie (fijngehakt)
 - 3 eetlepels fijngehakte augurk
 - 2 eetlepels mayonaise

Verhit de bakplaat. Leg de worsten op de hete plaat en doe de uienringen erbij. Laat de uien bakken in het vet dat uit de worsten loopt, tot de uienringen gekleurd zijn. Schep zo nu en dan om en zorg dat de worsten niet verbranden. Snijd de spitskool ragfijn. Doe de fijngehakte peterselie en augurk bij de mayonaise in een mengkom. Meng de spitskool hier goed doorheen. Verwarm de opengesneden broodjes. Meng de mosterd en de honing. Beleg de onderste helft van het broodje met de koolsalade. Leg de gebakken worst erop en dan de gebakken uien. Serveer de honingmosterd ernaast in een bakje. Hierbij drinkt u natuurlijk een Weihenstephaner Hefeweissbier! Beifall!

NIEUWS THORNBRIDGEBAR - 'S HERTOGENBOSCH

Thornbridge Bar 's-Hertogenbosch is een feit. Paul Leeyen schenkt het bier van de Engelse brouwerij al drie jaar in zijn proeflokaal 't Paultje in Den Bosch, maar kreeg na een bezoek aan de Engelse brouwerij het geniale idee om een volledige Thornbridge Bar te openen. Hij bewondert Thornbridge om zijn brede assortiment en hoge kwaliteit bieren. De bar is op 10 september feestelijk geopend en is zeker een bezoek waard. ♦



HET FAVORIETE BIERMOMENT VAN

PEPIJN VAN DER WAA (BREWTASTE AMSTERDAM):

Met mijn bedrijf BrewTaste geef ik veel proeverijen. Hierin komt ook het culinair inzetbare karakter van bier aan bod. Het is elke keer weer een genot om mijn ‘slachtoffers’ versted te zien staan van de diversiteit aan bieren en smaken! Dit moment van openbaring verveelt nooit. Ik zie het dan ook als mijn missie om zoveel mogelijk mensen bewust te maken van de gastronomische potentie van bier. Als het aan mij ligt, neemt bier in de toekomst een steeds sterkere positie in aan tafel!



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

NIEUWS

MY LIFE WITH BEER

Dat bier overal leeft, wordt wel duidelijk als je op internet kijkt: een overstelpende hoeveelheid sites en blogs zijn helemaal aan het schuimende nat gewijd. Onze eigen Rick Kempen heeft zich daar nu ook bijgevoegd: hij houdt sinds enige tijd een blog ‘My Life With Beer’ bij (www.mylifewithbeer.nl). Zoals hijzelf zegt: “Al meer dan een kwart eeuw staat mijn leven in het teken van bier. Elke dag krijg ik de kans te werken met ‘s werelds beste bieren, hun brouwers en de mensen die ze verkopen, op een of andere manier.

Dit blog is bedoeld om mijn ervaringen met je te delen, te inspireren en je te vermaken.” Geproefde bieren, plaatsen die je ook moet bezoeken, een bierkalender of zijn – vaak ongezouten – mening over dingen die in de bierwereld gebeuren: je vindt het allemaal op Ricks blog. Veel leesplezier! ♦



MELANCHOLIE

Een van de mooiste stemmingen is toch wel die van de melancholie. En zeker in de herfst, als de bladeren vallen en de treurnis van regen en wind toeslaat. Melancholie of weemoed is een gemoedstoestand die neigt naar depressie en zich kenmerkt door een verdrietige kijk op het verleden of een onvervuld verlangen. Vooral dat onvervulde verlangen is natuurlijk een stemming die we allemaal weleens meemaken. Geloof me, ik ben een ras-positivist en vertoon weinig trekjes van depressiviteit. Maar de gemoedstoestand waarmee velen van ons gewild dan wel ongewild te maken krijgen in de herfst, is ontegenzeggelijk die van de melancholie. Ik word er niet depressief van, ik geniet zo af en toe van die mijmeringen. Ook omdat het bockbiertijd is.

Wat vallende herfstbladeren en neerslachtige regendruppels met je doen, kan namelijk nog worden versterkt door een mooi glas bockbier. Het feest van de herfst wordt immers gedronken met de drank van de herfst. En zeker in Nederland is dat het bockbier. Nergens ter wereld is er zo'n grote variëteit en keuze in een biertype van een seizoensbier als het bockbier in Nederland. Het kleurenpalet van de herfst komt terug in de ruim honderd Nederlandse bockbieren. Het smaakpalet van lichtzoet tot bitter en droog geeft deze bierstijl een eigenheid die je in geen enkele wijn terugvindt. Het alcoholpercentage tussen de ca. 6 en 8 procent bied je de mogelijkheden om aan al je stemmingen tegemoet te komen. En dan zijn er ook nog eens zwaardere (dubbel)bocken en houtgerijpte bockbieren.

Laten we, in alle weemoed en melancholie, met een prachtig bockbier in de hand, drinken op de herfst! Want we weten, het wordt altijd weer een keer lente. En hoe gek ik ook ben op het proeven en genieten van bockbier, hoe fijn ik het ook weer vind als de vrolijk-frisse lentedoekbieren klaar staan om te proeven. Vergeef me dat ik me nu in de herfst even lekker melancholisch onderdompel in de rijkdom van de herfstbockbieren.

Fedor Vogel
Uitgever/hoofdredacteur Bier!
Magazine

BROUWERIJ UITGELICHT

BROUWERIJ WEIHENSTEPHAN

DOOR DE OGEN VAN MARCUS ENGLT

Met het Oktoberfest in aantocht moeten we ons langzaam gaan voorbereiden op alle do's and don'ts tijdens deze Duitse festiviteiten. Wie beter dan Marcus Englet, exportdirecteur van Brouwerij Weihenstephan, kan onze kennis verbreden? Naast het feit dat hij een groot bierliefhebber is, mist hij geen Oktoberfest, of zoals hij het zelf liever noemt ‘Volksfest’.

Oktoberfest is in September. Is this German humour?

German humor – what are you talking about? (Smiling)

The reason is quite easy to explain. The first Oktoberfest started on 17, October 1810. Traditionally the weather was very bad in Munich around that time of the year. Heavy rain, cold temperatures and even the first snowstorms in fall made the organizers change the date to one month earlier. This gave the visitors a reason to enjoy the German ‘Indian Summer’ and drink more beer.

If you were to describe the ‘soul’ of these Feste, what is it?

The Munich Oktoberfest became a big tourist magnet through the decades and centuries. In general it is a festival for the native and local people. Nevertheless everyone is invited to share the experience and sociability. It can happen that you have a federal prosecutor, a judge and a defendant sitting at one beer bench after a court case and they will still talk to and drink with each other. We have the German expression ‘Gemütlichkeit’ which is really hard to translate to other languages because it mainly exists in Bavarian beer gardens or beer festivals. This expression signifies a special state of coziness, well-being and consistency with yourself and your environment. This is the special ‘soul’ of these events.

So you are saying that ‘drinking shit loads of beer, eating super-human amounts of meat, putting an Oompa-band in a big tent and slapping each other’s thighs is NOT the essence of Oktoberfest?’

(Laughing) These are certainly important components for a festival – especially authentic Bavarian beer – but if it was so easy to duplicate, then everyone could copy it



worldwide. This is why the Bavarian people and their special mentality and culture are very important for the success and the atmosphere of Oktoberfest.

Have you ever attended a version of Oktoberfest outside Germany? How shocked were you?

I would say that Oktoberfest became one more German export hit next to German cars, IT and beer – not to forget German quality and punctuality of course. (Smile) Nevertheless the authenticity and combination of all components of the real Bavarian Beerfeste is the key of success. You can find types of Oktoberfest all over the world. In the beginning at places where you had German immigrants, then European expats, and now also local people. I am always shocked when certain important elements are copied in an awful manner for a German. A real good example would be a fake Lederhose (traditional Bavarian costume originally made of leather, red.) produced

from felt, what I saw in China. Beer in plastic cups and Philippino pop bands, plastic chairs – I do not know where to start when I think of the ‘Rocky Horror Picture Show’ of Oktoberfest which I witnessed in so many parts of this planet...

Which is the most connecting element people should always include when doing an Oktoberfest abroad?

I think that it is always important to adapt the Oktoberfest a ‘little’ bit to the taste of the locals. Because, as I said before, the local people are always key to make it a successful event. When expats appear in their traditional costumes you know that you did something right because they want to bring in their original culture to an event abroad.

Besides these Feste, what is the meaning of beer to you?

There is an expression which is called ‘beer bliss’. In my opinion this is very much what beer means to me: it is daily nutrition, a divine

liquid, consumed with friends in a comfortable atmosphere, enjoyed, loved, and also my job for seventeen years. Balanced consumption is very important to mention at this stage because beer certainly contains alcohol; but – like with everything else in life – moderation is the keyword and then beer has even positive health benefits on the human body.

Do you have important tips for people planning on visiting Oktoberfest?

Oh yes! Plan your visit well in advance – hotels, campgrounds, reservations in Oktoberfest tents – avoid the weekends and bring your good spirit and mood to the event.

What is definitely ‘not done’ during Oktoberfest?

Ordering a ‘fluitje’ of Heineken in one of the big Oktoberfest tents or bringing your own beer from the Netherlands! Because you don’t carry coals to Newcastle either, do you?! ♦

BIER & IK ANIEK VISSER

Aniek Visser (33) is eigenaresse van vier Gollem Cafés in Amsterdam. In 1974 was Café Gollem het eerste café in Amsterdam dat Belgisch en buitenlands bier schonk. Het is inmiddels uitgegroeid tot een begrip onder bierliefhebbers.



Wat heb je met bier?

Een goeie band! Ik ben verantwoordelijk voor de Gollem Cafés in Amsterdam, en dat zijn er inmiddels al vier. Ooit begonnen als Belgische speciaalbiertcafés, maar waar ook steeds meer prachtige Nederlandse speciaalbiert te drinken

zijn. In ons nieuwste café, Gollem Craft Beers, zijn er zelfs dertig kranen met bijzondere internationale bieren.

Aan welk biermoment bewaar je de warmste herinnering?

We gaan elk jaar met al het personeel op uitstapje naar België. Daar bezoeken we overdag brouwerijen, en zetten we 's avonds Antwerpen op z'n kop. Er komt steeds meer personeel, en het wordt dan ook steeds gezelliger.

Aan welk biermoment bewaar je de koudste herinnering?

Geen! Of het mag bier drinken op de piste zijn.

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

Een pilsener. Niets ten nadele van pils, maar het is niet mijn smaak bier.

Wat is je ultieme bier&spijscombinatie?

Ik kan het iedereen warm aanbevelen aan te schuiven bij de

Amuse-Gueuze. Dit is een jaarlijkse foodpairing van ambachtelijke lambiekbieren en authentieke seizoensgerechten.

Mis je iets in Bierland?

Ik zou graag zien dat er meer brouwers een eigen brouwerij hadden, en niet contract-brouwen.

Wat mag weg uit Bierland?

Het is leuk om te merken dat speciaalbiert voor een steeds breder publiek beschikbaar wordt. Ik houd alleen niet van de hype-brouwers: 'brouwerijen' die inspringen op trends maar geen passie hebben voor bier en veel kennis ontberen.

Welke drie bieren neem je mee naar de evenaar?

Cantillon Kriek, Oedipus Mannenliefde, Orval

Welke drie bieren neem je mee naar de Noordpool?

Westvleteren XII, Rodenbach Grand Cru, Kasteel Cuvée de Chateau

Had je zelf nog iets onder de kurk?

Ik hoop dat speciaalbiert een blijvende plek kent in de Nederlandse horeca. ♦

TO DO-LIJST

To do-lijst

De kans is groot dat je ons tegenkomt op onderstaandbiertevenementen!



OKTOBERFEST

Wat: BOREFTS BIER FESTIVAL

Wanneer & waar: 25 en 26 september, Bodegraven

Dit jaar alweer de zevende editie van het Borefts Bier Festival georganiseerd door Brouwerij de Molen in Bodegraven. Zowel nationale als internationale brouwers (enkel het neusje van de zalm wordt geselecteerd) presenteren twee dagen lang hun eigen bieren. Maar op=op!

Wat: OKTOBERFEST | BIERCAFÉ DE BONTEKOE

Wanneer & waar: 2 & 3 oktober, Purmerend

Het belooft dit jaar nog spectaculairder te worden dan voorgaande jaren. Biercafé De Bonte Koe pakt uit met een complete blaaskapel net als in München, sauerkraut en pullen Weihenstephaner-bier!

Wat: OKTOBERFEST | DIE GASTUBE

Wanneer & waar: 9 oktober, Joure

Bij Die Gastube in Joure kun je het hele jaar door van Duitse gezelligheid en specialiteiten genieten. Zo is het gehele restaurant ingericht in Duitse stijl en beschikken ze zelfs over een traditionele Biertgarten. Klinkt als iedere dag Oktoberfest. Toch beweren de eigenaren er in oktober altijd een schepje bovenop te doen. Dat belooft een unieke ervaring!

Wat: OKTOBERFEST | NESCIÖ

Wanneer & waar: 12 oktober, Arnhem

Nu de dagen weer korter worden, komt-ie er weer aan: de laatste zaterdag van de terrasvergunning: het Nescio Oktoberfest! Dirndls en lederhosen, (liter)pullen weissbier, bratwurst en Duitse slagers. Jetzt geht's los!

Wat: WINTERBIERTFESTIVAL | DE MICHEL

Wanneer & waar: 6 december, Haaren

Samen met twaalf Nederlandse bierbrouwers en hun vijftig verschillende speciaalbiert organiseert De Michel in Haaren een WinterBiertFestival. Een middag vol Brabantse gezelligheid, smakelijke gerechtjes en een borrel vanaf 18 uur in een heuse WinterStube die ieder jaar achter het café wordt opgebouwd. ♦

CRYPTOBIER

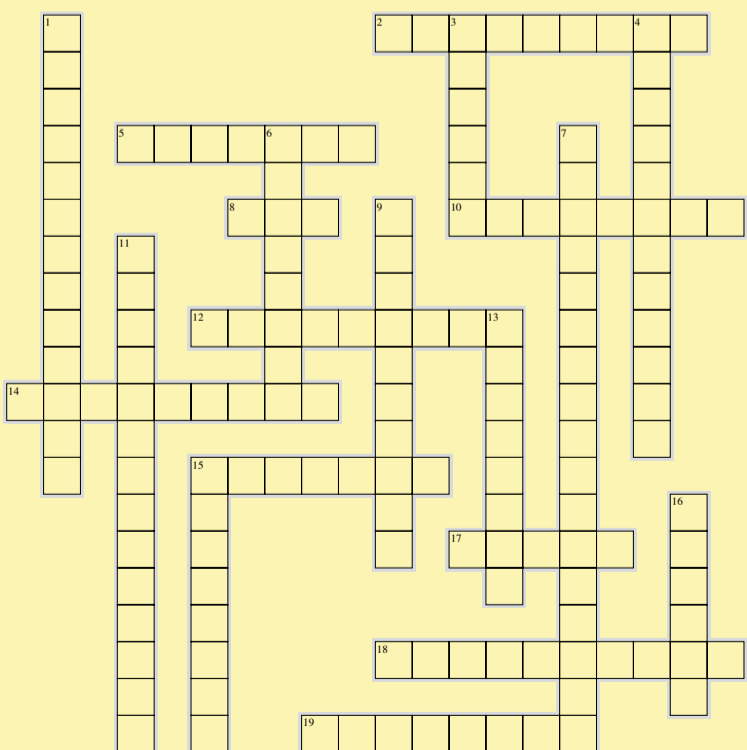
THEMA:

OKTOBERFEST!

HORIZONTALAAL

VERTICAAL

- | | |
|---|---|
| 2. Dracht van de mannetjes | 1. 1 van de 6: de enige met dubbele naam (6+7) |
| 5. Plaats waar dit alles plaats heeft | 3. Dracht van de vrouwtjes |
| 8. Zo veel brouwerijen schenken hier hun bier | 4. Typisch snackje van varken |
| 10. ...van Beieren | 6. Traditionele biermuziek |
| 12. Dit roept men als het eerste vat is aangeslagen (1+5+3) | 7. Slaat het eerste vat aan |
| 14. 1 van de 6: Dierenbier | 9. Beierse naam voor de tent-uitbater |
| 15. 1 van de 6: eigendom van de Deelstaat Beieren | 11. Hier viert men het Oktoberfest |
| 17. Een 'kleintje pils' is hier gewoon een ... | 13. Prinses ...van Saksen-Hildburghausen |
| 18. 1 van de 6: de oudste | 15. De aanleiding van Oktoberfest was de viering van een... |
| 19. 1 van de 6: Mendicanter brouwers | 16. 1 van de 6: samen met Dierenbier deel van ABInbev |



EclipseCrossword.com

BIER & 2.0

NIET TE MISSEN BIERONLINE

Zin in de herfst (en meer!)

De laatste zomerdagen liggen alweer ver achter ons en we bereiden ons langzaam voor op de regenachtige en koude dagen van het herfst- en winterseizoen. Korte broeken worden ingeruild voor warme truien en de ijskoude zomerse bieren maken plaats voor donkere en hoppige bokbieren. Online lijkt deze omschakeling, ondanks het gure weer, juist toegejuicht te worden en is het verlangen naar bokbier groot. Hieronder een aantal van de tweets waarin mensen dit verlangen naar bokbier uitspreken.

- Het is een beetje 'bokkig' herfstweer. Dat moet gevierd worden met de lekkerste bokbiertjes, o.a een Christoffel bok! - 🐦
- Waarom staat er eigenlijk nog geen #bokbier in de winkel? #herfstweer - 🐦
- Bokbier, winterbier, je krijgt er zin in! Vanavond eens beginnen met een Korbinian van Weihenstephan, gaat best lukken! - 🐦
- Helaas de herfst is in aantocht. Het voordeel is... Bokbier ook! - 🐦
- Zin in erwtensoep, stoofperen, ribblappen en bokbier - 🐦
- Ik vind het wel even lekker hoor. #storm #regen #herfst. Heb zin in bokbier! - 🐦

♦

FOKKE & SUKKE
VERKOPEN LIEVER EEN EERLIJK BIERTJE

WIJ WORDEN MET DE JAREN STEEDS MEER...



COLOFON

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

TEKST

Fedor Vogel, Aniek Visser, Reid, Geleïnse en Van Tol (Fokke & Sukke), Anne van der Helm, Rick Kempen, Emma van Verschuer en Gaius Voûte

CONCEPT EN REDACTIE

Schrijfwauer, bureau voor tekst, redactie en communicatie, Appeltern
VORMGEVING
Linda Rieken Grafisch Ontwerp

SARPHATISTRAAT 600

1018 AV AMSTERDAM

T +31 20 4802000

mail@bierenco.nl

www.bierenco.nl

© Bier&cO, Amsterdam 2015.

