

e-nieuwsbrief # 61 van De Heikantse Bierliefhebbers (6 oktober 2011)

Wil je een gedetailleerde bieragenda, surf dan naar

<http://bierfestival.wordpress.com/bieragenda> of naar <http://zythos.be/agenda/index.shtml>

♥♥♥ Zo 9 oktober 2011: Zondagnamiddagbierproeverij ♥♥♥

Iedereen is van 15 tot 17 uur welkom elke 2^{de} zondag van de maand (behalve juli en augustus) in 't Gildehuis, Aarschotsebaan 105.

We gaan natuurlijk door met ons "tripelkampioenschap". Er liggen alweer 6 tripels te wachten om vergeleken te worden.

We hebben ook enkele buitenlandse bieren te proeven: van het Deense Thysted Bryghus hebben we Classic, Humle en Pilsner, alle 3 "statskontrolleret ekologisk", en ze dragen alle 3 een zegel "Økologisk Jordbrug" Benieuwd...

En er liggen ook nog oude jaargangen van Cuvée van de Keizer (een schenking van Peter Groenen) te wachten om gedegusteerd te worden.

Bovendien is een "verrassingsbier" nooit uitgesloten...

De deelname in de kosten is te verwaarlozen: 2,50 euro voor de leden en 4,00 euro voor wie (nog) geen lid is.

♥♥♥ Wo 12 oktober 2011: extra les "Koken met Bier" ♥♥♥

Wij houden allemaal heel veel van (heel veel) lekker eten, vooral als dat met bier is klaargemaakt of er bier als begeleidende drank bij geserveerd wordt. Daarom hebben we dit jaar nog 2 extra lessen "Koken met Bier" ingelast. Wederom onder de kundige leiding van Mario "Edelhert" Goyvaerts.

De lessen gaan door bij Mario thuis, Hallaarstraat 19, 2222 Itegem, telkens om 20 uur.

In de eerste les (op woensdag 12 oktober 2011) bereiden we een **WILDMENU**. Of het om klein wild, waterwild of grof wild gaat, gevangen of geschoten tijdens een loerjacht (de jager bespiedt het wild vanop een verhoog, meestal aan de rand van het bos), een bersjacht of aanzitjacht met of zonder lokvoer (de jager besluipst het groot wild), een klopjacht of drijfjacht (trakkers drijven het wild met veel lawaai naar de jagers toe), een drukjacht (één jager, één drijver), of dat het wild met of zonder lichtbak gestroopt werd, laten we in het midden...

In de tweede les (op woensdag 7 december 2011) bereiden we een **FEESTMENU**. Om sterk te staan tegen de aanstormende kerst-, eindejaars- en nieuwjaarsfeesten.

Inschrijven en kostprijs:

De lessen kosten 20 euro per les per persoon (betalen kan ter plaatse) en inschrijven is noodzakelijk gezien het beperkt aantal deelnemers. Neem contact op met Rita Bogaerts, OLV-straat 24, 2560 Kessel. Tel.: 0497-788 330 of mail naar heikantse.bierliefhebbers@zythos.be.

♥♥♥ **Di 18 oktober 2011: patersballekes rollen** ♥♥♥

Zin om mee een avond de patersballekes voor de Heikantse bierfeesten te gaan rollen bij Mario Goyvaerts, Hallaarstraat 19, 2222 Itegem? Kontaktee dan Chris Schroven (015-244 390 of 0476-390 228).

♥♥♥ **Vrij-za-zo 28-29-30 oktober 2011: 24^{ste} Heikantse Bierfeesten** ♥♥♥

Ge wist het al wel, maar ik zeg het toch nog maar eens: eind oktober is het weer groot feest op de Hei! Van vrijdagavond tot maandagmorgen bieden De Heikantse Bierliefhebbers u weer de verschroeiende keuze uit een 70-tal uitgelezen bieren. We hebben tijd noch moeite gespaard om ze bijeen te zoeken. We hebben geprobeerd al wat de Belgische Biercultuur te bieden heeft te verzamelen in zaal Familia (Aarschotsebaan 105, 2590 Berlaar-Heikant): van licht tot (zeer) zwaar alcoholisch, van blond over amber en bruin tot zwart, van zoet over zuur tot bitter (of een combinatie hiervan), alle smaken zullen er zijn. Bieren van micro-, familie- en grotere onafhankelijke brouwerijen; bieren met traditie en nieuwe bieren, van oude en jonge (nieuwe) brouwerijen.

Het spreekwoord zegt: de gustibus (et coloribus) non disputandum est - over smaken (en kleuren) valt niet te redetwisten. Akkoord, je moet er geen ambras over maken, maar je kan er wel uren van gedachten over wisselen, ervaringen delen, zoeken naar onderliggende en/of opkomende nieuwe smaken tijdens het proeven, mekaars bevindingen becommentariëren (van mekaars glas proeven maakt hier deel van uit), enz...

Laat je verleiden tot het proeven van een biertje dat je nog niet kent, ga op ontdekkingsreis in het land van gebrande, geroosterde (getorrefieerde), aromatische, caramel-, pils-, chocolade-, tarwe-, gerste- en nog zoveel andere soorten (haver)mout; ga op onderzoek in de wereld van de tientallen soorten aromatische en bitterhoppen van over de hele wereld, met elk hun eigen typische kenmerken en karakter. Probeer uit te zoeken welke kruiden de brouwer heeft toegevoegd aan zijn bier. Kijk naar de kleur en de glinstering en pareling van het bier in je glas. Luister eens naar de knispering in de schuimkraag. Bierproeven is genieten!

We proberen u in uw keuze op weg te helpen met onze “Bierkaart”, waarin we van elk bier een korte smaakbeschrijving geven. Hou echter in gedachten dat wat voor de ene “extreem zoet” is door de andere misschien maar als “gewoon zoet” ervaren wordt. Smaakervaringen zijn per definitie persoonlijk.

*De dorstigen laven is een werk van barmhartigheid dat we graag beoefenen, maar ook door de hongerigen te spijzen proberen we onze hemel te verdienen (denk aan onze wijd en zijde vermaarde “patersballekes in hete nonnekenssaus”! Op vele plaatsen gecopieerd, maar nog nooit geëvenaard). Die paar duizenden ballekes gaan we trouwens op **dinsdagavond 18 oktober 2011** met een hele ploeg “rollen”. Zin om uw pollekes mee diep in ’t gehakt te steken die avond –én het bier te testen dat we eronder mengen? Laat dan iets weten aan Chris Schroven (015-244 390 of 0476-390 228). We kunnen alle hulp gebruiken.*

Hulp kunnen we ook gebruiken de week vóór de bierfeesten; er is immers van maandag tot en met vrijdag heel veel voorbereidend werk te doen! Ons bier naar de zaal brengen, de tombola gereedmaken en naar de zaal brengen en uitstellen, de frigo’s leegmaken, de frigo’s opnieuw vullen met de betere waren, de zaalglazen verwijderen en de schappen vullen met de onze (éérst spoelen en afdrogen!), de zaal versieren, de tafels en stoelen zetten, onze zeskranentoog en de

Oude Bierentoog opstellen, de keuken op orde brengen voor de grote strijd (kaas snijden, broodjes smeren en beleggen, ...), en nog honderden andere (kleine) dingen méér. Hebt ge die week vóór de bierfeesten wat tijd gedurende de dag of 's avonds en wilt ge een handje komen helpen? Spreek dan één van de bestuursleden aan..

En dan... de bierfeesten zelf! Hier hebben we zo'n 50 tot 60 helpende handen nodig op allerhande fronten: aan de inkom, in de keuken, bij de tombola, om de frigo's aan te vullen, om het leeggoed te sorteren, aan de computer, achter de drie togen (zaal-, 6 kranen- en Oude Bierentoog), voldoende garçons en garçeuzes, enz... enz.... En 's morgens moet de rommel opgekuist en de zaal terug netjes en presentabel gemaakt worden. Drie volle dagen en nachten lang! Ook hier rekenen we op vele handen om het werk lichter te maken.

En nog is het niet gedaan! 's Maandags moet alles in de oorspronkelijke staat hersteld worden, moeten de zaal, de keuken, het bierkot, de wc's, geschuurd en geboend worden, de toog en de frigo's moeten er uit zien alsof er niks gebeurd is tijdens 't weekend, al ons materiaal en het overgebleven bier (na telling) moet naar het centraal magazijn gevoerd worden. En weeral kunnen we dit niet alleen. Ook maandag in de dag en avond rekenen we op u...

De meesten van onze geroutineerde helpers spreken we zelf aan, maar misschien is het voor u de eerste keer dat ge kans ziet om u in te zetten, en écht, nog eens, we kunnen àlle hulp gebruiken. Aarzel niet om zelf een van de bestuursleden te kontakteren, of mail naar heikantse.bierliefhebbers@zythos.be als ge uw steentje wilt bijdragen aan het welslagen van de 24^{ste} Heikantse Bierfeesten.

We zullen u eeuwig dankbaar zijn.
