



• ALLIANTIE • VAN • BIER • TAPPERIJEN •

# GAZET.

MAANDELIJKSE UITGAVE VAN DE ALLIANTIE VAN BIERTAPPERIJEN

APRIL 2017 • NEEM GRATIS MEE!

## TAPBIER

VAN DE MAAND

## FLESBIER

VAN DE MAAND



## UIT JE WAK IJSBEER

**Type:** Amber  
**Alcohol:** 6,3%  
**Brouwerij:** Brouwerij  
De Blaauwe  
Ijsbeer

Mooi evenwichtig bier met subtiel kruidige toets door het gebruik van kummel en koriander.



## VLIER BIER

**Type:** Lentebier  
**Alcohol:** 5%  
**Brouwerij:** Wilskracht  
Stadbrouwerij  
Ravenstein

Een hoppig bier met de smaak van vlierbloesem en honing. De vlierbloesem versterkt de bitterheid van het bier.



# TAPBIER VAN DE MAAND

## UIT JE WAK IJSBEER

**Type:** Amber

**Plato/EBC/EBU:** 14,9/28/18

**Alcohol:** 6,3%

**Hopsoorten:** Pale ale, Cara 60, Cara 120, tarwe

**Brouwerij:** Brouwerij De Blauwe IJsbeer

**Moutsoorten:** Magnum en Nugget

### Smaakomschrijving door de brouwer:



Mooi evenwichtig bier met subtiel kruidige toets door het gebruik van kummel en koriander.

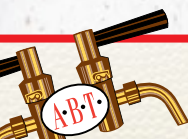
### Over de brouwerij:

Brouwerij de Blauwe IJsbeer is gevestigd in Nieuwpoort(Z-H). De oude brouwers traditie in dit schitterende, oude vestiging stadje proberen wij in stand te houden. Op dit moment brouwen wij nog niet in eigen ketels. We hopen dit in de toekomst wel te realiseren!

Wij zijn een bierbrouwerij met als eerste bier de Weijsbeer!! Inmiddels brouwen we ook de Schotse IJsbeer, Mooi Weer IJsbeer, Gouwe Ouwe IJsbeer, Weijsbeer Bock, Klapschaats IJsbeer en IJsbeer Blues.

Alle medewerkers zijn lid van de IJsberen familie; zo hebben we onder andere De Blauwe, De Ouwe, De Vrouwe maar ook De Flauwe die hun "berebest" doen om De Blauwe IJsbeer te promoten.

**Website:** [www.brouwerijdeblauweijsbeer.nl](http://www.brouwerijdeblauweijsbeer.nl)



# ABT NIEUWS

16  
APRIL

## LAMMETJESDAG IN HAARLEM

Lentelieren proeven bij 13 cafés in Haarlem  
LAMMETJESDAG

De Blauwe Druif  
Wijlans  
De Flauwe  
In Den Uwer  
Japanpark  
T Kwartier  
Kappa  
De Koper  
Ank

# FLESBIER VAN DE MAAND

## VLIER BIER



**Type:** Lentebier

**Alcohol:** 5%

**Brouwerij:** Wilskracht  
**Stadbrouwerij Ravenstein**

**Plato/EBC/EBU:** 11,9/25

**Moutsoorten:** Pilsnoot, Munichmout, Amber 50

**Hopsoorten:** Saaz, Magnum, Hallertau



### Smaakomschrijving door de brouwerij:

Vlierbier is een hoppig bier met de smaak van vlierbloesem en honing. De vlierbloesem versterkt de bitterheid van het bier. Een frisse dorstlesser met 5% alcohol. Ideale serveertemp: 8oC.

### Over de brouwerij:

Wilskracht Stadsbrouwerij Ravenstein is gevestigd in de kern van Ravenstein in het bijgebouw van molen De Nijverheid. De molen is gebouwd in 1857 en is de hoogste stellingmolen van Noord-Brabant.

De Brouwerij is in 2016 gestart met het brouwen in een 5 hectoliter installatie. De brouwerij is te bezichtigen op vrijdag, zaterdag en zondagmiddag.

Met Wilskracht Stadsbrouwerij Ravenstein willen de oprichters Wil van Haren en Wil Princen vooral lekkere bieren brouwen. Bieren die gemaakt zijn om te genieten. Smaak, geur en het gevoel van een kwaliteitsproduct. Een bier dat je in goed gezelschap drinkt om puur van te genieten. Degusteren, noemen de Belgen dat. In 2016 werd Bastion, een kruidige tripel van 8,5%, gekozen tot lekkerste bier van Brabant

**Website:** [www.stadsbrouwerijravenstein.nl](http://www.stadsbrouwerijravenstein.nl)

In 13 verschillende cafés kennismaken met 40 verschillende soorten lentebieren en bokken.

**Voor meer informatie:**

[www.facebook.com/haarlemsebokbierdagen](https://www.facebook.com/haarlemsebokbierdagen)

Jopenkerk  
t Kantoor  
Koops

De Roemer  
Studio

Toneelschuur

Antwerpen

Antwerpen

# BIERIGE AGENDA

14-17  
APR

## BIERFESTIVAL GRONINGEN

**Op woensdag 19, donderdag 20, vrijdag 21 en zaterdag 22 april 2017 vindt de zevende editie van Bierfestival Groningen plaats.**

Ook dit jaar is de Martinikerk weer het schitterende decor voor dit festival. Na zes succesvolle edities komt dit jaar de

zevende editie eraan, waarbij wederom een breed scala aan nationale en internationale tapbieren en bieren op fles worden gepresenteerd. Daarnaast biedt Bierfestival Groningen een variërend programma aan, bestaande uit diverse masterclasses en wedstrijden.

11-21  
MEI

## WEEK VAN HET NEDERLANDSE BIER



**Van 11 mei tot en met 21 mei vindt de Week van het Nederlandse Bier voor de zesde keer plaats.**

Traditiegetrouw start de Week met het Nederlands Bierproef-festival in de Grote Kerk in Den Haag (11 tot en met 13 mei) waar bezoekers kunnen genieten van meer dan 150 soorten

Nederlandse bieren gepresenteerd door 43 brouwerijen. Op 19, 20 en 21 mei wordt de Week afgesloten met de Nederlandse Brouwerijdagen. In dit weekend openen de Nederlandse brouwerijen hun deuren voor publiek.

**Voor meer informatie over alle activiteiten zie:**  
[www.weekvanhetnederlandsebier.nl](http://www.weekvanhetnederlandsebier.nl)

# BIER NIEUWS



## ABT CAFÉS OP UNTAPPD

Kent u het begrip “verified venue” al? Kijk dan eens op de app: UNTAPPD. Zoek naar het ABT-café bij u in de buurt, en blijf op de hoogte van hun activiteiten.



# BIER & SPIJS

## ROODBAARS MET EEN LAUWWARME BROWN ALE/RABARBER "VINAIGRETTE"

### INGREDIËNTEN

#### Voor 4 personen

4 mooie roodbaarsfilets van 180 gram met huid

- Gekruide olijfolie

#### Voor de vinaigrette:

- 200 gr rabarber
- 55 gr (kandij)suiker

- 330 cl Brown Ale (wij gebruikten Newcastle brown ale)
- 50 gr roomboter
- 10 cl olijfolie
- 2 eetlepels walnootolie
- peper en zout uit de molen
- 2 stengels bos-ui in ringen gesneden

### BEREIDINGSWIJZE

De rabarber van de buitenste schil ontdoen, dit blijft anders draderig in de dressing.

Snijd de rabarber in kleine blokjes en laat deze met de suiker en het bier gedurende 10 minuten inkoken.

Voeg de boter en walnotenolie toe en breng op smaak met peper en zout.

Zet deze weg voor later gebruik.

De roodbaarsfilets op de huid inkerven, zodat die bij het bakken niet krom trekt.

Wentel de filets door de gekruide olie en grill of bak in een hete pan met olie aan beide kanten zo'n 6 minuten.

Mix de vinaigrette met de staafmixer tot een samenhangend mengsel, doe dit vlak voor het serveren.

Giet de rabarbervinaigrette over de vis en het garnituur, bijvoorbeeld een groenten risotto.

Bestrooi met de bos-ui en maal er nog iets peper naar smaak over.

**EET SMAKELIJK!**



Dit recept wordt u aangeboden door:

Eet- en Bierencafé De Beiaard, Oude Markt 24, Enschede

# WELKOM BIJ EEN ALLIANTIE-VAN-BIER-TAPPERIJEN CAFÉ!

Sinds 1986 speelt deze groep van bijzondere biercafés een toonaangevende rol in het speciaalbierlandschap. Dat doen ze door hun aanbod van, niet eerder in ons land uitgebrachte, unieke tapbieren van de maand. Maar ook met een flesbier van de maand als stimulans voor de kleinere Nederlandse brouwerijen.

De ambitie van de alliantie is niet om de grootste vereniging van Nederland te zijn. Wat we wel willen zijn is een huiskamer voor de bierliefhebber, met een uitgekiend aanbod, een constante goede service en een verhelderend advies aan u: de bierliefhebber.

Bezoek ook eens een collega elders in het land, en neem daarom óók onze jaargids mee.



## REDACTIE ABT GAZET

Dirk Breedveld

**EMAIL:** [info@alliantie-van-biertapperijen.nl](mailto:info@alliantie-van-biertapperijen.nl)

Voor bierevenementen graag 2 maanden vooraf materiaal digitaal toezenden, de redactie maakt een keuze.



**FACEBOOK:** /ABTcafesnl **TWITTER:** @ABTcafesnl

**WEBSITE:** [WWW.ALLIANTIE-VAN-BIERTAPPERIJEN.NL](http://WWW.ALLIANTIE-VAN-BIERTAPPERIJEN.NL)

## ADRESSEN BEVRIENDE VERENIGINGEN:



**BAV** BIER EN VERZAMELAARSVERENIGING

Jac. van Wassenaerstraat 43 | 5684 CR Best

**WEBSITE:** [WWW.BAV.NL](http://WWW.BAV.NL)

**PINT** BIER CONSUMENTEN VERENIGING

**EMAIL** [info@pint.nl](mailto:info@pint.nl) | **WEBSITE:** [WWW.PINT.NL](http://WWW.PINT.NL)



Bier Consumenten  
Vereniging



ONTWERP:  
SEGOLIA DESIGN