

*ABT Cafés
Anniversary Visit
to Schneider Weisse*

TUESDAY, SEPT. 6TH 2011

ABT JUBILEUMREIS

EERSTE ETAPPE

Bamberg, 5 september 2011

De avond voor de trip naar Duitsland vergezelde ik Frank Boogaard naar het ABT-café Ledig Erf in Utrecht, Frank was benieuwd naar het nieuwe bier van de maand. In café Ledig Erf mochten we eerst het bier van de maand augustus nog eens uitproberen waarna een zeer vriendelijk personeelslid het nieuwe bier van de maand september voor ons aansloot op de tap. Daar kwamen we voor.



Gesterkt door nog enkele speciaalbieren bij mij thuis vertrokken we de volgend ochtend met de beloofde blauwe bus van de Firma Verschoor.

Op naar Kelheim voor de presentatie van het bier van de maand oktober. Frank regelde - ook hier - alles perfect.



Hoewel, dit was dus de blauwe bus.

Utrecht was de eerste opstapplaats, wegens wat wegafsluitingen kwamen we niet snel de stad uit. 's-Hertogenbosch was de tweede opstapplaats. Daar ging onze chauffeur behoorlijk de mist in, met name de Bossenaren zaten niet te wachten op een extra rondleiding door hun stad. Na een kwartier kwamen we weer op het zelfde punt uit, dat krijg je als buschauffeur je Tom-Tom niet update. Met vertraging naar Venlo waar de rest van de buspassagiers instapte.



WONDERBAARLIJKE TERUGKEER

Net na de lunch bij een Raststätte sloeg de bus plotseling af naar een parkeerplaats. Een auto voor ons stuurde ons er heen. In die auto zat zo maar ineens Barend Midavaine, die waren we vergeten. Dat krijg je met een luxe bus met twee verdiepingen, dan heb je geen overzicht meer. Barend had na de lunch nog even een belangrijke sanitaire stop gemaakt in het restaurant. Niemand had gemerkt dat hij was achtergebleven. Volkomen door ons verlaten kwam Barend buiten, zonder horloge of telefoon. Hij loste dat weergaloos op, kreeg een lift van een personenwagen en haalde ons verbluffend snel in. Tot dan had niemand iets gemerkt.



Sommigen hielden zich wakker in de bus met caf sport. Piet komt hier qua bier niets te kort maar hij laat zich wel een beetje in zijn kaarten kijken.

Bij de eerste de beste gelegenheid werd - om alvast te wennen - een geringe hoeveelheid Duits bier ingeslagen.



Het zat ons tijdens de busreis om het in goed Duits te zeggen überhaupt niet mee. Door alle vertraging bij de opstapplaatsen vertelde onze buschauffeur ons zo'n uur van te voren met de vooruitziende blik van een buschauffeur dat hij vanwege de rij- en rusttijden nog een uur diende te stoppen op een uur afstand van Bamberg. Als ik dat van te voren had geweten waren we dat uur ergens in Franken bij een horecabedrijf met goed streekbier gestopt. Nu werd het weer een wegrestaurant, dus gewoon een saaie Raststätte met de standaardproducten van dien.

Uiteindelijk arriveerden we pas om half zeven bij ons Best Western hotel in Bamberg, er was nauwelijks tijd om in te checken. Zeker niet omdat we ook voorzitter Hans en de andere kwartiermakers wilden begroeten.



Ook mijn bliksembezoek aan brouwerij Spezial (net om de hoek) mislukte omdat ze wegens een laatste vakantiedag gesloten waren. Ik had graag het jubileum Fest-bier willen proeven, ter gelegenheid van 850 jaar Spezial!



We gingen snel op weg naar brouwerij Klosterbräu.

We namen de langere toeristische route, over de brug met het mooie oude raadhuis.





Als je de kortere weg neemt dan zie je de brouwerij aan de overkant van het water liggen.

Vlak onder de fraaie Dom troffen we nog enkele prominente ABT-ers die al op eigen gelegenheid naar Bamberg gekomen waren.



Onderweg in Bamberg keek het trio de Jongh verwonderd rond, het is dan ook een prachtige stad,



Gezamenlijk kwamen wij bij naar brouwerij Klosterbräu aan.



Bamberg kent momenteel 9 officiële brouwerijen, dat zijn: Ambräusianum, Fässla, Greifenklau, Kaiserdom, Keesmann, Klosterbräu, Mahrs, Schlenkerla en Spezial. In mei 2008 sloot brouwerij Maisel. Alleen Schlenkerla en Spezial brouwen het beroemde rauchbier. Keesmann heeft een uitstekende pilsener, de 'U' (= ungespundenes) van Mahr is een ander topbier. Daarnaast beschikt mouterij Weyermann over 2 brouwerijen, de Heinz Weyermann Röstmalzbierbrauerei. Weyermann brouwt een bier volgens het Duitse Reinheitsgebot, Sinamar, dat andere brouwers sterk ingedikt aan hun bier kunnen toevoegen om zo de gewenste donkere kleur te krijgen. Een brouwsel is 92 hl groot. Daarnaast experimenteert Weyermann lustig met bijzondere bieren die niet volgens het Reinheitsgebot zijn gebrouwen in een proefbrouwerij van 2,5 hl. Dat zet het totaal aantal brouwerijen in Bamberg op 11.

ABT Jubileumreis september 2011 tekst en foto's Theo Flissebaalje

In Bamberg wordt nog zo 'n 280 liter bier per hoofd per jaar gedronken. De stad is door de Unesco uitgeroepen tot Wereldcultuurerfgoed.



Bij brouwerij Klosterbräu wordt het 'Braunbier' zelf gebrouwen, de Weizen elders.



De hele groep werd niet in het proeflokaal maar in een speciale gastenruimte ondergebracht en van bier voorzien. Waar Hans een niet versterkte speech hield.



We werden in twee groepen in de brouwerij rondgeleid, de dame die dat bij onze groep deed liet ons ook het Braunbier uit de lagertank proeven.

Mogelijk heeft de andere groep meer opgepikt, die rondleiding werd speciaal met een megafoon versterkt.



En ja, je hebt dat of je hebt dat niet,
sommigen werken altijd, zelfs tijdens een
rondleiding.



Brauerei Klosterbräu: nieuwe lagertanks en oude.



Daarna volgde een diner waarbij we kennis maakten met de Gutbürgerliche Küche van Bamberg.



Lokale lekkernijen gelardeerd met mierikswortel of vlees met Klösse. (Die kloten stuiten zelfs als ze op de grond vallen, Nederlanders hebben liever gewone aardappelen.)



Na afloop ging het in kleine groepjes richting hotel of zoals wij deden naar de Schlenkerla Ausschank en met een nog kleiner groepje nog even naar Catweazle, Geyerswörthstraße 5, bij het hotel om de hoek. Waar je mooi kon afsluiten met een ruime keuze aan lokale bieren.



ABT JUBILEUMREIS

TWEEDE ETAPPE
SCHNEIDER WEISSE
6 september 2011

Welkom bij brouwerij
Schneider Weisse



We werden door eigenaar George VI himself in het fraaie proeflokaal ontvangen. Hij heette ons van harte welkom en was een voortreffelijke gastheer.





Daarna vertelde zijn brouwmeester, Hans-Peter Drexler, over de smaken van de verschillende bieren van Schneider.

Die bieren kregen we ook te proeven, waarna we een uitstekend verzorgd Fränkisch Mittagessen kregen aangeboden, begeleid met bieren van het 'Weisses Brauhaus'.



Warme geitenkaas met honing en banaan
Schneider Weisse Tap2 Mein Kristall
 Tarwebier 5,3%



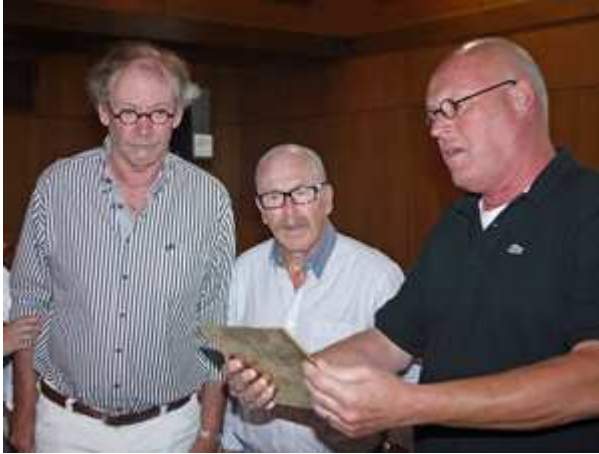
'Sauerbraten' met "Fingernudeln"
Schneider Weisse Tap7 unser Original
 Tarwebier 5,4%



Chocolade - frambozen dessert
Schneider Weisse Aventinus Eisbock
 Tarwe-Eisbock 12%

JUBILARISSEN

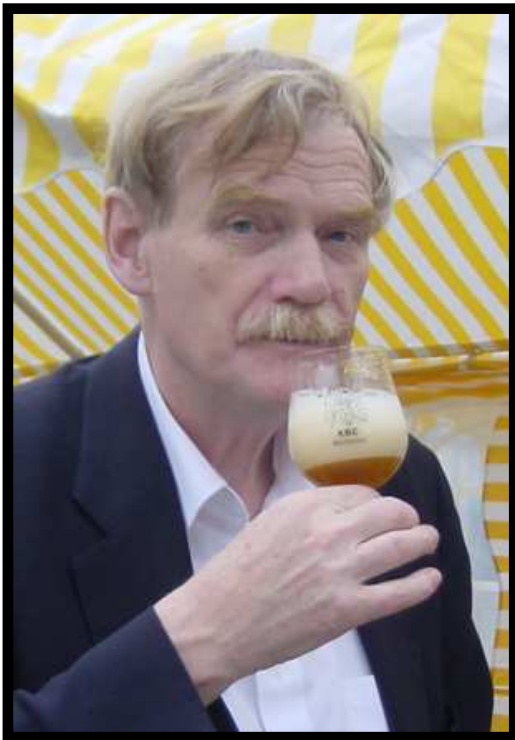
De buitengewone ABT-ledenvergadering in de bovenzaal begon met de huldiging van de jubilarissen. Piet de Jongh en Henk & Els Eggink werden naar voren geroepen. Carel Oomes ontbrak op dat moment.



Hulde voor de pioniers: 25 jaar ABT-lid



Toon en Emelie Coppens kregen de speld voor hun 10-jarig lidmaatschap



In gedachten denken we nu ook terug aan wijlen Harry van de Wiel. Onze 'snor' kon er vanwege zijn gezondheid al niet meer bij zijn.
Cheers Harry

AFSCHEID VAN FRANK BOOGAARD ALS SECRETARIS VAN DE ABT



Frank zit hier nog druk te notuleren achter de bestuurstafel. Een zeer goed ingewerkt bestuur dat sinds 1998 ongewijzigd is gebleven.

Sinds 1998 bestond het bestuur van de Alliantie van Biertapperijen uit dezelfde groep mensen. Een goed ingewerkte groep, die lekker draaide en de belangen van de circa 45 leden behartigt. Frank Boogaard vervulde daarin de functie van secretaris. Een rol die zich grotendeels achter de schermen afspeelde maar erg belangrijk was. Denk alleen maar eens aan het maken van de ABT-Gazet, iedere maand opnieuw het gevecht om die op tijd klaar te krijgen, last minute wijzigingen inbegrepen. Na 13 jaar stopt Frank om persoonlijke redenen met deze functie. Met pijn in zijn hart want de ABT was hem dierbaar. Dat was wederzijds, de ABT-leden waarden het vele werk wat Frank deed enorm. Er was die middag veel applaus voor diverse mensen. Frank kreeg een overdonderend applaus van de hele zaal. Zijn afscheid was een emotionele gebeurtenis.

ABT Jubileumreis september 2011 tekst en foto's Theo Flissebaalje





Frank bedankte iedereen in een emotionele toespraak.



Carel Oomes en Conny Indemans ontbraken tijdens de feestelijke vergadering. Zij kregen in de buurt van Regensburg het soort autopech dat je je niet kan voorstellen. Reden om ze later alsnog op de foto te zetten, samen met de andere jubilarissen Piet de Jong en Henk en Els Eggink. Allen zijn ze 25 jaar onafgebroken lid van de ABT.



Waarna er alsnog een voltallige groepsfoto met alle jubilarissen moest komen.



ABT JUBILEUMREIS

Vervolg SCHNEIDER WEISSE, 6 september 2011

Tijd voor een onthulling van een schilderij en voor de presentatie van de TAP X Nelson Sauvin, het jubileumbier van de ABT.



Georg VI Schneider is de huidige topman van de Schneider Weisse brouwerij te Kelheim, de oudste tarwebier brouwerij van Beieren, sinds 1872. Bij een familiebrouwerij met een dergelijke geschiedenis heet iedere opvolger altijd Georg. De eerste, oorspronkelijke brouwerij in Kelheim stamt overigens uit 1607. De Schneider brouwerij in München werd in de Tweede Wereldoorlog verwoest. De productie werd overgebracht naar het

Kurfürstliche Weisse Hofbräuhaus in Kelheim dat in 1928 door de familie was verworven. Vanaf 1988 en later werd het restaurant in Kelheim weer in de originele staat gerestaureerd in de stijl van 1904.



Georg VI leeft zich bij een nieuw bier creatief uit. Hij ontwerpt het etiket zelf. Voor het jubileumbier van de ABT, TAP X, Mein Nelson Sauvin, had hij een schilderij gemaakt met alle elementen erin die bij dit bier pasten. Zoals hopbellen in de kleuren van de Nederlandse vlag. Het zilveren ABT-jubileumbier is een heel speciaal bier geworden van 7,3%.

Brouwmeester Hans-Peter Drexler gebruikte een bijzonder Belgische gist voor dit nieuwe bier. Het gebottelde bier krijgt een tweede nagisting met de Schneider gist. Het bier heeft een bitterheid van 30 EBU, niet extreem maar een tarwebier wordt hier zeer prettig door opgepept. De unieke Nieuwzeelandse Nelson Sauvin hop geeft dit bier een aroma van vers gemaaid gras, druiven, kruisbes en kiwi.

Dear ABT Members,
 congratulations to the 25th anniversary of your alliance. For 25 years,
 you have been doing a great job for the beer culture in your country
 by bringing in ever new and interesting beers and by education your
 guests on these. I wish we had something like this over here, too.
 It is an honor for us that you visit us on your anniversary trip and
 that you selected us to brew you jubilee beer.
 Have great parties in your cafés and celebrate with your guests with
 Schneider Weisse TAPX Nelson Saurin.

All the best


 Georg VI. Schneider







Hierna volgde de feestelijke productconfrontatie waarbij ieder zich er van kon overtuigen dat de TAP X een geweldig bier was geworden.





Bezoek aan de
brouwerij, Een
brouw is 320 hl.

"Met een spiegelwand
als achtergrond
verdubbel je je virtuele
brouwcapaciteit."



Karakteristiek zijn de open gistkuipen voor het bovengistende Weizenbier. Zelfs hier mochten we als groep rondlopen van brouwmeester Hans-Peter Drexler. Het besmettingsgevaar met andere micro-organismen van de huisgist is hier niet denkbeeldig.

Des te verbazingwekkender was het om van Hans-Peter Drexler te horen dat hij voor de TAP X een andere, Belgische gist had gebruikt in deze brouwzaal.

Tussendoor werden er, toen echt iedereen aanwezig was, een aantal groepsfoto's gemaakt.



Das Weisses Brauhaus is een prachtige locatie, hier hadden we nog veel langer willen blijven. De bus wachtte op ons, we hadden het Jubileumbier op de brouwerij tot en met de laatste fles leeggedronken. Geen tijd meer voor de mooie Biergarten.



Suzanne Hecht (Biersommelière en sales directeur export Schneider Weisse) en Maarten Tegenbosch uit Schijndel (exporteert voor Schneider Weisse) waren eveneens aanwezig, zowel tijdens de presentatie en 's avonds bij het diner bij Brauerei Kneitinger in Regensburg. Een brouwerij die uit het jaar 1530 stamt, zie <http://www.knei.de/>.

