



# lekkerbier

N I E U W S K R A N T

23-07-2010

7<sup>e</sup> editie prijs: €0<sup>00</sup>

## Kronenbourg

1664, officieel bekend als 'Kronenbourg 1664', klinkt bij menig liefhebber allicht nog bekend in de oren als de luxepils uit de Elzas. Anders dan de Deense premiumbieren of de Duitse dortmunders van weleer, onderscheidt 'de 1664' zich als een verfijnde, hoppige luxepils 'à la Française'.

Na de integratie van Kronenbourg ziet Carlsberg een volwaardige rol weggelegd voor 1664. Waar Carlsberg zich hoofdzakelijk richt tot een jonger publiek van 25-plussers, lijkt 1664 eerder bestemd voor een lichtjes oudere generatie van 35-plussers. Carlsberg situeert zich ook meer in het nachtleven, in het trendy, hedendaagse en actief genieten. 1664 leent zich, allicht ook door zijn Franse herkomst, meer tot positionering in brasseries en bistro's en in combinatie met gastronomie. Om het bier iets meer volmondigheid te geven, werd het alcoholgehalte terug opgetrokken tot 5% vol. 1664 wordt ook opnieuw rechtstreeks ingevoerd vanuit Frankrijk en niet langer onder licentie gebrouwen in België. Een nieuwe fles en nieuwe glazen moeten aantonen dat er een nieuwe episode wordt geschreven in de geschiedenis van 1664.

Naast de 1664 verkopen wij sinds kort ook de 1664 Blanc. Blanc is een heerlijk fris en fruitig witbier van 5 procent. 1664 Blanc komt in een mooi blauw 33cl. flesje.



1664  
BLANC  
VERNIEUWEND.  
FRIS &  
FRUITIG

**2 halen  
1 betalen**

**2 kratten Gulpener  
pilsner 24x30cl.  
voor maar €12,95  
zolang de voorraad strekt**

## Koken met bier

Recept voor pasta La Gauloise amber voor 4 personen



- 200 gram pasta bijvoorbeeld: fusilli, penne of farfalle
- 150 gram kastanjechampignons
- 100 gram witte champignons
- 2 sjalotjes
- 250 gram gekookte ham, in reepjes
- 1 mespunt gedroogde tijm
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 dl La Gauloise amber
- 2 eetlepels fijnegeknipte bieslook
- 4 eetlepels Parmezaanse kaas

peper uit de molen en zout naar smaak

### Bereidingswijze:

Pasta in ruim water met een snuffje zout beetgaar koken. In een vergiet laten uitlekken, in een schaal doen en 2 eetlepels olijfolie erdoor roeren. Kastanjechampignons en witte champignons voorzichtig schoon borstelen en in plakjes snijden. Sjalotjes schillen en in stukjes snijden. Twee eetlepels olijfolie in een wok of koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de champignons en de sjalotjes roerbakken. Het bier erdoor roeren en nog 3 tot 4 minuten goed verwarmen. De pasta door dit mengsel roeren en nog kort goed verwarmen.

Op smaak brengen met peper en zout en de tijm erdoor roeren. Over voorverwarmde borden verdelen en met reepjes gekookte ham en fijnegeknipte bieslook garneren. Naar smaak met parmezaanse kaas bestrooien. Een goed gekoeld glas La Gauloise amber van brasserie Du Bocq uit Purnode, België erbij drinken.

Bron: Biercuisine



## Brouwerij 't IJ

25 jaar geleden begon het allemaal. In een kraakpand aan de rivier het IJ werd brouwerij 't IJ opgericht door Kaspar Peterson. Naast succesvolle nummers schrijven als 'Je loog tegen mij' en 'Hé Amsterdam' kan Kaspar dus ook brouwen.



terras welke bij het proflokaal van de brouwerij hoort. Je kon 3 dagen genieten van bands, bier en bbq. In dit feestweekend is het eerste vaatje '25ste-jaarsbier' aangeslagen. Een heerlijke blonde IJ-verrassing van 6%.

Het brouwen leerde hij in België. 2 jaar na oprichting verhuisde de brouwerij naar het voormalige badhuis 'Funen' waar de brouwerij tot de dag van vandaag nog steeds gevestigd is. Het is een schitterend pand naast de molen 'de Gooyer' in Amsterdam een voor de hand liggend herkenningspunt als je naar de brouwerij onderweg bent.

Het assortiment van brouwerij 't IJ bestaat uit 10 verschillende biologische bieren waaronder 2 seizoensbieren; paasij en ijndejaars. De bieren van 't IJ zijn ongefilterd, ongepasteuriseerd en 100% biologisch.

Haar 25 jarig jubileum is niet onopgemerkt voorbij gegaan. Het is groots gevierd op het gezellige

Het is mogelijk om een kijkje te nemen in de brouwerij. In het weekend worden rondleidingen gegeven. Na de rondleiding kunt u uiteraard de bieren van 't IJ proeven in het gezellige proflokaal van de brouwerij. Wel moet er van te voren gereserveerd worden. U kunt hier de website van Brouwerij 't IJ bekijken.



## COOL BEER

Om lekker af te koelen met het warme weer heeft Lekkerbier de lekkerste bieren voor u koud staan.

## PUUR La Trappe

Trappisten brouwerij de Koningshoeve brengt een nieuw bier op de markt; een ongefilterd, bovengistend, biologisch kwaliteitsbier genaamd 'Puur La Trappe'.

ingekocht. Het bier wordt uitsluitend met 'groene energie' gemaakt en is dan ook SKAL gecertificeerd. Het bier met een alcohol percentage van 4,7% is frishoppig en goed doordrinkbaar. Puur is het achtste bier van La Trappe en is totaal niet te vergelijken met de andere zeven bieren.

Officieel zou dit bier vanaf 1 juni op de markt verschijnen, echter was dit niet haalbaar. Sinds vorig weekend is het bier verkrijgbaar bij de kloosterwinkel en in het proflokaal van La Trappe in Berkel-Enschot. Wij hopen dat dit bier zeer binnenkort ook bij ons in de winkel staat.



Het bier bevat uitsluitend hoogwaardige, biologische ingrediënten. Vandaar dat vader Abt het bier de naam Puur heeft gegeven. De biologische geteelde hop wordt rechtstreeks bij de boer

## nieuw

**Kronenbourg 1664 Blanc**  
Kronenbourg  
Afkomst: Frankrijk  
Type: Wit  
Alc: 5,0%  
Inh: 33cl.



**Silly - Saison**  
Brasserie de Silly  
Afkomst: Silly, België  
Type: Oudbruin  
Alc: 5%  
Inh: 25cl.



**Left Hand - 400 pound monkey**  
Left Hand brewery  
Afkomst: Longmont, USA  
Type: Engelse stijl I.P.A.  
Alc: 6,8%  
Inh: 35,5cl.

