



lekkerbier

N I E U W S K R A N T

29-06-2010

6^e editie prijs: €0,00

Kaiserdome, Een biertje voor de echte zomerdorst

Voor echte bierdrinkers met grote dorst heeft Lekkerbier grote blikken bier van de Duitse brouwerij Kaiserdom. Deze blikken bevatten maar liefst een liter bier.

U vindt de literblikken

in 3 smaakvarianten: Pilsner, Hefe-Weisse en dunkel (donker). De Kaiserdom brouwerij is opgericht in het jaar 1718. Vanaf dat jaar brouwt deze brouwerij enkel met hop, mout en water om een zo puur en natuurlijk mogelijk product te krijgen.



LITER BLIK !!



De geschiedenis van Anchor

Brouwerij Anchor heeft al een lange geschiedenis achter de rug, zo is ooit de hele brouwerij bijna drooggelegd. In 1965 leek het doek definitief te vallen voor de brouwerij, totdat Fritz Maytag in beeld kwam.

Fritz bezocht de brouwerij en werd er onmiddellijk zo smoorverliefd op dat hij nauwelijks opmerkte dat de brouwerij met middeleeuws materieel werkte. Hij nam 51% van de aandelen over en zorgde ervoor dat de brouwerij terug kwam tot op het oude, hoge, peil. Het ging de brouwerij voor de wind en in 1979 werd een oude koffiebranderij omgebouwd tot een van 's werelds mooiste brouwzalen. Hoewel het een nieuwe brouwerij betrof en de meest moderne kwaliteitsbewaking werd toegepast werd het boven alles een ouderwets en traditioneel brouwhuis.

De kennis van vandaag wordt nog steeds gebruikt in combinatie met de meest traditionele brouwmethoden. En tot de dag van vandaag worden de bieren van Anchor tot zelfs in het hoge noorden van Nederland verkocht. Wel heeft Fritz Maytag de leiding nu doorgegeven aan Keith Greggor en Tony Foglio van de Griffin group.

Kortom: Anchor Brewing is, meer dan ooit, een werkelijk icoon en kroonjuweel van de bierwereld. Haar toekomst is zekerder dan ooit en we kunnen niet wachten tot de brouwerij ons met nieuwe bieren verblijdt. De eerste schijnt binnenkort al op de markt te verschijnen, namelijk: Anchor Humming Ale

(Bron: Beers best kept secrets)

Koken met bier

Recept voor Kip in Maredsous blond bier voor 4 personen, Bereidingstijd 110 minuten.



- Benodigdheden:
- 4 Grote Kippen poten
 - 3 Grote uien
 - 1 Teentje knoflook
 - Bouquet garni, bestaande uit peterselie, tijm en laurier.
 - 250 gram champignons
 - 75 gram boter
 - 1 eetlepel bloem
 - 100 cl bouillon
 - 2 Flesjes Maredsous Blond bier
 - 1 eetlepel bruine suiker
 - 2 eetlepel azijn
 - 2 sneetjes witbrood
 - Zout en vers gemalen peper

Bereiding:

Bestrooi de kippenpoten met zout en peper. Maak de ui schoon en snij deze in fijne reepjes. Maak knoflook schoon en hak deze fijn. Was de champignons en snij deze in plakjes.

Verhit 50 gram boter in een braadpan, bak de stukken kip aan alle kanten bruin, haal de kip uit de pan en leg ze op een bord. De champignons bakt u in dezelfde boter als de kip, strooi de bloem over de kip en laat dit licht bruin worden. Doe de kip terug in de pan. Voeg de bruine suiker en de azijn bij de kip gevolgd door het Maredsous blond bier, bouillon, knoflook en het bouquet garni. Laat alles 90 minuten zachtjes stoven met het deksel op de pan.

Snij het brood in driehoekjes en bak deze in wat boter mooi bruin. Serveer de kip in een voorverwarmde schaal, giet de saus over de kip en schik de croutons erbij.

Tip: Lekker met frisse salade en gebakken aardappelen.



Bitburger pilsner krat a 24x33cl. Nu voor maar 13,99

(Deze actie loopt tot 16-07-2010)

Australian International Beer Awards



Wereldwijd zijn er enkele grote internationale biercompetities, zoals bijvoorbeeld de World Beer Cup of de Eurostar. Begin deze maand vond in Australië weer de Australian International Beer Awards plaats. Veel van de bieren die wij bij Lekkerbier verkopen zijn in de prijzen gevallen;

Zo kreeg bijvoorbeeld brouwerij Eecke een bronzen medaille voor hun Kapittel Abt. En voor hun heerlijke Poperins Hommelbier pakten ze zelfs een zilver.

Ook de bieren van de Amerikaanse brouwerijen Flying Dog Brewery en Great Divide Brewing kregen ook een fikse portie awards.

De Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephaner kreeg voor vijf van hun bieren awards toegekend. Zo kregen ze voor hun Hefe-Weissbier op fles een zilveren medaille en zelfs een gouden voor hetzelfde bier op fust. Om de feestvreugde compleet te maken werd de brouwerij tot kampioen van het festival verkozen!

Op www.beerawards.com kunt u een totaal overzicht van de award winnaars vinden.



nieuw

Mexicali Beer
Mexicali Beers
Afkoms: Mexico
Type: Pils
Alc: 5%
Inh: 33cl.



Brunehaut wit
Brasserie Brunehaut
Afkoms: Brunehaut, België
Type: Wit
Alc: 5%
Inh: 33cl.



Brunehaut Blond
Brasserie Brunehaut
Afkoms: Brunehaut, België
Type: Blond
Alc: 6,5%
Inh: 33cl.

