



John Ewbank geeft gelijkenis toe

Het Koningslied blijft de gemoederen maar bezig houden. John Ewbank geeft toe dat zijn Koningslied, waar hij dinsdag een voorproefje van gaf, lijkt op een nummer van Matt Redman. Het nummer lijkt verdacht veel op 10.000 Reasons van de Britse zanger, meldt RTL Boulevard. „Het lijkt er inderdaad op”, twitterde Ewbank die is aangewezen als hoofdcomponist van het bewuste lied. „Maar mijn stuk dateert uit 2005. Ik vond daar gisteren gelukkig de mp3 nog van.” FOTO'S: ANP



'Ratelband betrokken bij brandstichting'

Positiviteitsgoeroe Emile Ratelband is bewijsbaar betrokken bij de poging tot brandstichting. Dat zei officier van justitie Joris Belien gisteren voor de rechtbank in Amsterdam. Hij en zijn collega Koois Plooi hebben bewezen in de omvangrijke zaak Yellowstone, waarin onder meer in maart 2009 een serieuze poging werd gedaan Ratelbands huis op te blazen. Het kwam niet tot een explosie, omdat het benzinemengsel niet ontbrandde. Hoofdverdachte in de zaak is de Amsterdamse beroepsdief Rob Z.

Linda de Mol houdt van Bea

Linda de Mol komt maandag 29 april, de dag voor de abdication van koningin Beatrix, met een tv-special: Ik Hou Van Beatrix. Naast de aan Beatrix gewijde versie van Ik Hou Van Holland verkeert RTL4 de hele avond in oranje sferen: Peter van der Vorst komt direct daarna ook met een special, die hij samen met de andere mannen van RTL Boulevard maakt.



Biertje? Bro uw het lekker zelf

Het is zo makkelijk om er aan de toeg van je stamcafé één te bestellen. Of om uit de koelkast een ijskoud blikje te pakken en dat na een klik en een sis achterover te gieten. Maar een biertje smaakt misschien nog wel beter als je 'm zelf gebrouwen hebt.

DOOR ANNA TERESA BELLINZIS

Bier is één van de oudste en meest wijdverbreide alcoholische dranken. En de interesse om het zelf te bereiden neemt steeds meer toe, zo vertelt cursusleider Dirk de Kelder van Brouwland Academy. De reden? „Mensen zijn steeds bewuster bezig met hun eten, kijken met meer argwaan naar fabrikanten en hebben de bereiding van producten graag zelf in de hand.” Maar belangrijker volgens de Belg is dat bier brouwen een leuke hobby is. „Hoe leuk is het om met vrienden je eigen biertje te maken én te drinken? Bovendien kun je zelf met smaken experimenteren.”

Voordat de brouwketel in je eigen keuken, kelder of garage overuren kan gaan draaien, moet je het één en ander in huis hebben. De brouwketel zelf, maar ook een gietijzeren moutmolen, een filterkuip, een wortkoeler, een beslagschap, een kroonkurkapparaat, een maatbeker, hopzakjes en een hevel met klem. En natuurlijk ingrediënten als mout, suiker, hop en kruiden. Nu al de draad kwijt? Voor het gemak kun je al je starterbenodigdheden bij een leverancier als Brouwland of andere online brouwspecialisten in één pakket kopen. Richt-

prijs: een kleine €400.

Het volgende dat je nodig hebt, is geduld. En heel wat. Want voordat je je eerste zelf gebrouwen, koude biertje kunt wegtikken, ben je toch gauw een

maand of drie verder. Een troost: je bent dan wel de trotse eigenaar van pakweg 30 liter bier (ongeveer honderd pipjes) waar je wel even zot mee bent. Mits je echt secuur te werk bent

gegaan, benadrukt De Kelder. „Eén ding dat ik iedere hobbybrouwer op het hart wil drukken, is dat je je materiaal grondig schoon moet maken. En dat is voor velen wellicht het meest

ontmoedigende onderdeel. Want het kan best een werke zijn. Maar als er bacteriën in je bier komen, en dan zeker vanaf het moment na het afkoken als het steriel is, kun je het gelijk

weggieten. En dat is natuurlijk zonde.”

Om je brouwvontuur vervolgens helemaal goed af te ronden, moet je je verdiepen in nogal wat theorie. Het principe van bier brouwen is hetzelfde als bij wijn maken, namelijk suikers omzetten in alcohol. En daarvoor zijn verschillende stappen en bewerkingen nodig. Deze zijn - soms met onwijze idiotenproof uitleg - te vinden op diverse sites en wordt ook uitgelegd tijdens diverse workshops.

Het brouwproces bestaat uit wel twaalf stappen waarbij je termen tegenkomt als schroten, maischen, louteren, koken, ergisten, filtratie, rijpen, bottelen en meer. Wie zich aan het stappenplan houdt, kan volgens De Kelder haast niet de mist ingaan.

Daarnaast is er ruimte om je eigen draai aan je brouwsel te geven. Zo moet je bijvoorbeeld de hoeveelheid suiker bepalen. Met suiker (kristal, honing, karamel) maak je je bier niet zoet, maar licht. Bier met alleen mout ligt namelijk zwaar op de maag en is niet doordrinkbaar. Hoe meer suiker er in je brouwsel zit, hoe meer je ervan kunt drinken. Het moment waarop je de hop toevoegt - tijdens het koken of vlak voor het einde - bepaalt vervolgens de bitterheid en het aroma. Met de gist kun je kiezen voor een

kruidig of bloemig resultaat. En het alcoholpercentage wordt bepaald tijdens het koken van de vloeistof. Hoe meer water er verdampt, des te meer suikers er in je brouwsel komen, wat weer tot een hoger alcoholpercentage leidt.

Na gedane arbeid is het wachten tot het brouwsel klaar is om gedronken te worden. Start je deze maand nog, dan is dat zo ergens in juni. In je eigen tuin tijdens een zomerse barbecue met vrienden. Proost!



FOTO'S: ISTOCKPHOTO



Steeds meer aandacht

Verlangzamen

Trendwatchers Adjedj Bakas en Christine Boland voorspellen voor dit jaar dat we weer teruggaan naar het verlangzamen. Dit als reactie op de virtuele, snelle wereld om ons heen. En dat verlangzamen zie je ook terug in het eten. Dat wordt met meer aandacht bereid en er wordt nog meer dan eerst thuis gekookt. En daar past zelf bier brouwen volgens de trendwatchers helemaal bij.

Op de kaart

Vanaf dit jaar zullen de betere restaurants steeds meer bier serveren. En dan wel aan de hand van een uitgebreide bierkaart die met net zoveel zorg en aandacht is samengesteld als een wijnkaart. Door het bier goed met het eten te combineren zou je een overweldigende eetbeleving krijgen.

Biertuin

De Biertuinen, die je wellicht kent uit Duitsland, komen nu ook naar Nederland. In deze tuinen - grote open ruimtes, binnen of buiten - kun je bier drinken en socializen onder het genot van een hapje.

Door de jaren heen

Oedipus Brewing, een kleine brouwerij

van jonge bierbrouwers die werd opgericht op een Amsterdamse zolderkamer, geeft tijdens het Film Food Festival op vrijdag 22 maart een proeverij. Aan de hand van meerdere brouwsels laten ze de bezoekers proeven wat de afgelopen jaren aan bier is veranderd. De afgelopen decennia zijn wereldwijd immers steeds meer ambachtelijke en lokale brouwerijen begonnen met brouwen. Deze weten traditie en innovatie te combineren en maken bieren die zoet, zuur of bitter zijn.

Competitie

Brouwland organiseert voor Belgische en Nederlandse hobbybrouwers al een aantal jaar de Brouwland Biercompetitie. De finale hiervan vindt plaats op 18 mei. Brand bier en bierconsumentenvereniging Pint organiseren een soortgelijke wedstrijd, hoewel de deelnemers hier alleen een zwaar blond bier mogen brouwen. De finale hiervan is in dezelfde maand.

Festival

Voor de derde keer op rij vindt er in de Groningse Martinikerk een bierfestival plaats en wel op 12 en 13 april. Er is een proeverij, diverse masterclasses en binnen- en buitenlandse brouwerijen schenken nieuwe bieren.

'Dat je dit durft te verkopen'

DOOR ANNA TERESA BELLINZIS
Ontluisterend. Dat vindt Maurice Dekkers, journalist en bedenker van het tv-programma Keuringsdienst van Waarde, van de verpakking van de zigeunerschnitzel die hij in de schappen van de Albert Heijn zag. Daarop staat te lezen: mager varkensvleesproduct samengesteld uit stukjes vlees met toegevoegd water.

En hoewel het sinds december 2011 wettelijk verplicht is om de consument transparante informatie (denk aan herkomst en ingrediënten) te geven over voedingsmiddelen en vorige maand door het paardenvleeschandaal een nog luider oproep van de Europese ministers kwam voor nog méér transparantie, kan Dekkers niet geloven dat een bedrijf als Albert Heijn dit nu ook echt zo doet. Dekkers: „Ik ben natuurlijk voorstander van openheid en

eerlijkheid. Het vermelden is ook geen kwestie van willen, maar van moeten. Maar als ik Albert Heijn was, zou ik dat helemaal niet op een product willen zetten. Zo zonder schaamte. Ik zou dat willen voorkomen, dit plakvlees bannen en duurder vlees kiezen. Of op zijn minst een beter alternatief ernaast leggen.”

Dekkers was dergelijke transparante informatie al tegengekomen op producten van supermarkten als Dirk van den Broek en wist dus al dat plakvlees vermoed als schnitzel verkocht werd. Maar niet dat AH dat dus ook doet. Hij hoopt dat de consument - zeker in deze tijd waarin men bewuster omgaat met voeding - er met een grote boog omheen loopt. „Geld zou een reden kunnen zijn om dit plakvlees wel te kopen. Maar dat geloof ik niet. Als iemand een schnitzel wil eten, koopt

hij die toch wel. Of het nu 3 euro kost of 4.”

Rianne van der Sar, voorlichtster van de AH, legt uit dat de verkoop van het betreffende vlees niet nieuw is, maar de plaats van de vermelding wel. „Wij vinden het belangrijk om de consument goed te informeren en sinds een halfjaar communiceren wij de productinfo zo prominent op de voorkant.”

Miranda Boer, hoofd pr en voorlichting bij Centraal Bureau Levensmiddelenhandel, voegt daaraan toe dat 'er zeker niks mis is met deze schnitzels'. Boer: „Het is geen afval, maar stukjes vlees die overblijven als er mooie lapjes gesneden zijn. Het zou niet duurzaam zijn om dat zomaar weg te gooien. En zoveel mogelijk van het dier gebruiken houdt vlees ook betaalbaar.” Dekkers begrijpt ergens wel dat het weggegooid van vleessnippers zonde is



en dat je er dan dus best een schnitzel van kunt maken. Het daadwerkelijk eten van 'dit geknutselde vlees, die rotzooi' zou hij echter nooit doen. „Maar wellicht redeneren de supermarkten dat er consumenten zijn die het niks interesseert wat ze eten.” Boer denkt dat inderdaad niet elke consument zich even bewust is van de informatie op verpakkingen. „De grootste groep zal kijken of het er

lekker uitziet en die bekommert zich niet om het etiket.” Op Twitter, waar Dekkers zijn ongelof uitte, vindt hij in elk geval medestanders. Zij postten reacties als 'Wil- len we voorgelogen worden of een eerlijk (maar onsmakelijk) verhaal?' en 'Ik vraag me serieus af of de koper dit wel leest en doorheeft dat het plakvlees is' en 'Deze rommel laat ik liggen'.

See GROOTSTE TICKETSHOP VAN NEDERLAND
0900 1353 | www.seetickets.nl

TOT JUNI 2013
IN VELE THEATERS IN NEDERLAND

RUTH JACOTT
A LADY ON STAGE

OP DE HOOGTE BLIJVEN? VOLG ONS!
f /SeeTicketsNL | t /SeeTicketsNL

MOJO CONCERTS presenteert

THE HITS TOUR
NICKELBACK

NEW ALBUM 'HERE AND NOW'

MAANDAG 18 NOVEMBER 2013
ZIGGO DOME, AMSTERDAM

KAARTVERKOOP START AANSTAANDE VRIJDAG OM 10.00 UUR
VIA WWW.LIVENATION.NL EN WWW.TICKETMASTER.NL
ENTREE: € 49,- (EXCLUSIEF SERVICEKOSTEN). AANWAAR: 19.30 UUR

COLLAGEM is verkrijgbaar bij DA, De Tuinen en de betere parfumerie-drogistijnerij. Lees voor het kopen de verpakking. ONLINE? www.vitamini.nl

MOOI, MOOIER, MOOIST!!

Dagelijkse inname steunt de vorming van collageen wat helpt om de huid te verstevigen.

AMSET

VERONICA