



# Bulletin 204

**JAARGANG 23 / maart 2004**

## 2003 / 2004

### Bestuur

President	Henk Drost
Oud President	Marnix Jansen Venneboer
1 <sup>e</sup> Vice President	Koos Kuiper
2 <sup>e</sup> Vice President	Bert Lamers
Secretaris	Henk Breuker
Penningmeester	Martin Liefink

Secretariaat:

Henk Breuker,  
Lebuïnusstraat 23,  
7009 MV Doetinchem  
Telefoon 0314 - 343056  
mobiel 06 – 22376774  
Fax 0314 – 354697  
E-mail: [Doetinchem@lions.nl](mailto:Doetinchem@lions.nl)  
Website: [www.Lions.nl/Doetinchem](http://www.Lions.nl/Doetinchem)  
Digitaal ledenboek: [www.lions.nl/lolas](http://www.lions.nl/lolas)  
Bankrekening ABN-AMRO : 66.03.11.232  
(Postrekening van de bank: 824200)

### Bijeenkomsten

Iedere maand:

1<sup>e</sup> woensdag 20.00 uur Vergadering  
3<sup>e</sup> woensdag 18.00 uur Taphap  
5<sup>e</sup> woensdag 18.00 uur Taphap met L.L.L.

Plaats:

**Gasterije De Heereboer,  
Oude Doetinchemseweg 42  
Zeddam  
telefoon 0314 – 651940  
telefax 0314 – 652488  
e-mail [info@deheereboer.nl](mailto:info@deheereboer.nl)**

Bij verhindering voor de vergadering **Altijd** bij de secretaris afmelden.  
Bij verhindering voor de taphap **Altijd** vóór 17.00 uur bij Gasterije De Heereboer afmelden.

Voor de 5<sup>e</sup> woensdag **Altijd** opgave bij Gasterije De Heereboer tussen 12.00 en 17.00 uur.

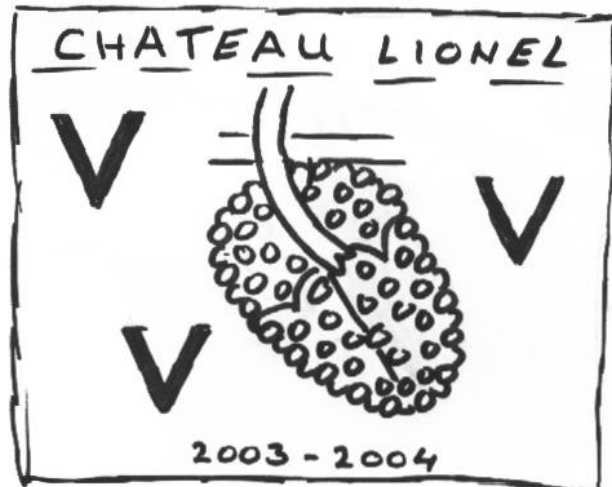
## Pres(s)praat maart 2004

Na genoten te hebben van datgene wat Italië ons te bieden heeft, geprepareerd door Richard Palsgraaf en zijn keukenbrigade in restaurant Mezzo, en begeleid door sprankelende witte en rode wijnen van Jan Kamsma, die een welhaast encyclopedische kennis etaleerde van terroir tot wijnstok en kurk, lijkt het erop dat de winter definitief zich voor dit jaar gewonnen moet geven aan de opkomende lente. Een stralende zon doet de temperatuur weer stijgen tot bijna zonder-jassen waarden.

Maar deze week schijnt niet alleen de zon. Helaas werd de wereld weer opgeschrikt door terreur, gepleegd door mensen (kun je ze eigenlijk wel zo noemen?), die alle menselijke normen uit het oog verloren hebben.

Nietsontziend degraderen zij de menselijke waardigheid tot het laagste niveau. In het dierenrijk gaat het er "humaner" aan toe. Dit is weliswaar niet de plaats om

uitgebreid te discussieren over politieke standpunten, anderzijds kunnen ook wij onze ogen niet sluiten voor deze bestiale acties, die de fundamenteën van ons bestaan aantasten. Laten we blijven investeren in respect voor elkaar. Alleen dan, wanneer ook eenieder in deze wereld een menswaardig bestaan kan leiden, kunnen we misschien in vrede met en naast elkaar leven.



Terug naar ons Lionsbestaan. Vorige week hebben Koos Kuiper en ik een aangename ontmoeting gehad met de nieuwe uitbater van De Heereboer, Frank Gesthuizen. We hebben de indruk dat we op dezelfde voet verder kunnen gaan in onze huidige lokatie, onder dezelfde voorwaarden. We hebben afgesproken dat we over en weer contact zullen houden.

Graag vraag ik nogmaals Uw aandacht voor de activiteiten van onze vrienden uit Dorsten. Op donderdag 25 maart zijn wij van harte uitgenodigd te komen naar hun clubavond waar "Der Kommandierende General, Generalleutnant Norbert van Heyst" een voordracht zal houden over het internationale Duits-Nederlandse Legerkorps en haar inzet in

Afghanistan, zeer actueel in het licht ook van de recente gebeurtenissen. Toon van Oudheusden zal de coördinatie op zich nemen.

Tenslotte, belangrijk, de voorbereidingen voor onze grote actie vier-vier-vier zijn in volle gang. Zonder iemand tekort te willen doen gaat mijn respect uit naar de mannen die deze kar trekken en er vrijwel dagelijks tijd in steken. Dat zijn dan vooral Bert Lamers en Martin Liefink, en ook Gerard Hehenkamp is erg actief. Maar ook vele anderen dragen hun steentje op meer dan voortreffelijke wijze bij. Alvast dank daarvoor. Maar we zijn er nog niet. Er moeten nog meer kaarten verkocht, dus breng ons motto in de praktijk: "We Serve". Met vertrouwen kunnen we dan het resultaat van deze grote fundraisingactie tegemoet zien.

Met Lionsgroet,

Henk Drost

## **Italiaanse avond**

"We leven in een tijd waarin vaste overtuigingen op losse schroeven zijn komen te staan en waarin verhoudingen opnieuw moeten worden gedefinieerd.", las ik in een interview met publicist Bas Heijne naar aanleiding van zijn essay Leeswoede dat in de komende boekenweek verschijnt.

Het zou mij niet verbazen als sommige Lions wijnliefhebbers onze " Italiaanse avond " als ontnuchterend hebben ervaren. Immers, Lion Kamsma rekende op een klinische wijze af met een paar overtuigingen die juist voor de gepassioneerde wijnliefhebber de wereld van de wijn tot een welhaast heilig gebied maken waar uitsluitend in lyrische woorden over gesproken kan worden.

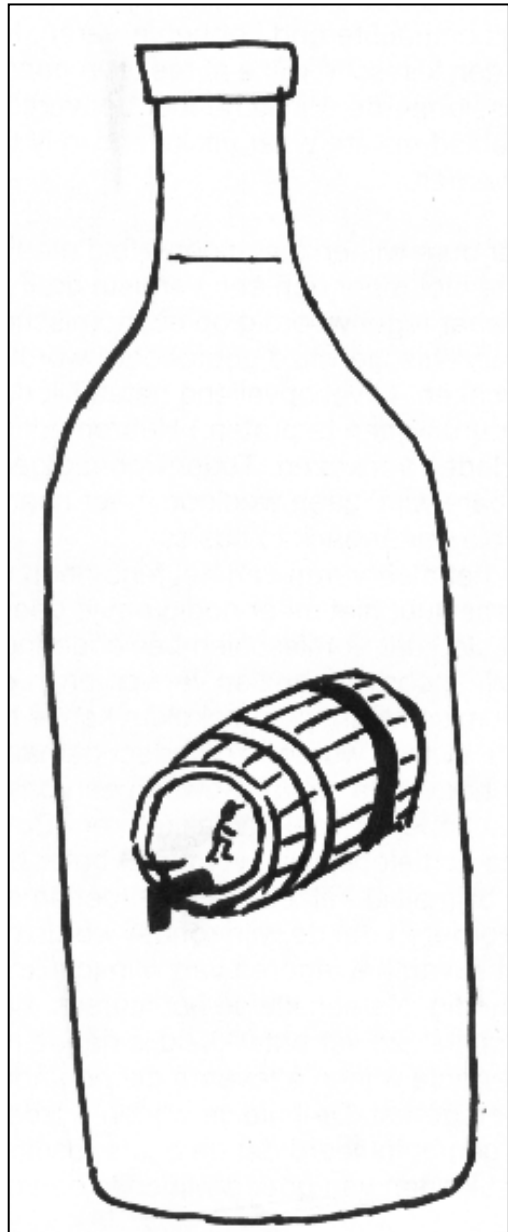
Niks geen euforie over dure wijnen die ongetwijfeld menige wijnkelder sieren. Wijn is tenslotte niet meer dan een vergiste druif. Wijnmakerij is een productieproces waar tegenwoordig op economische verantwoorde en wetenschappelijk-analytische wijze geprobeerd wordt om goede en betaalbare wijnen te maken. ( Wel opvallend natuurlijk dat Kamsma dan toch begon met over dure wijnen te praten.) Het romantische van wijn maken is naar het verleden verwezen. Tegenwoordig gaat het om het

produceren van drinkbare wijn, geen wedloop meer naar de wijntop met veel vinologische bla bla, maar back to basics.

En wat te denken van het afserveren van het fenomeen wijnkelder: die heb je tegenwoordig absoluut niet meer nodig om je deel te voelen van de wijnkennerswereld. Je kunt er misschien bewondering mee afdwingen in de wereld van de wijnsnobs, of aanzien verwerven in de rijke lui's wereld, maar uit economisch standpunt bekeken kan je beter niet aan voorraadvorming doen. Wijnen worden zo perfect gemaakt dat zij echt niet meer in de kelder hoeven te rijpen. Gewoon een paar dagen tevoren in slijterij of supermarkt kopen is veel gemakkelijker. (Bovendien, vertelde Kamsma bijna achteloos, wijn wordt niet beter bij het ouder worden. De Ph-graad blijft altijd hetzelfde en de toename van de groene tanine zal hooguit bevorderen dat de wijn ronder wordt, maar niet beter.)

En dan ook nog de fabel van het lageren van wijn in eikenhouten vaten. Dat is echt niet meer nodig. Na een kleine houtcursus maakte Kamsma duidelijk dat de wijntechniek zo ver ontwikkeld is dat de moderne productiemethoden perfecte wijnen afleveren die nog nooit in een eikenhouten vat hebben gerust. De huidige wijnen worden computergestuurd zo gemanipuleerd dat de beste resultaten kunnen worden verkregen. Het klonen van goede wijnen is dan ook geen enkel probleem meer.

Een tegenvaller was wel dat het aanbeveling verdient om bij het koken dezelfde wijn te gebruiken die bij de maaltijd geschonken wordt. Hetgeen betekent dat etentjes flink duurder worden omdat de goedkope slobberwijnen vanaf nu in de keuken taboe zijn. De kans op een wederopstanding van Meals on Wheels lijkt daarmee voorgoed verkeken.



Zo werden in het rappe tempo van de wijnproeverij achteloos een paar vermeende kennersfeiten zo niet naar het rijk der fabelen, dan toch in ieder geval naar de geschiedenis verwezen.



Toch bleef er nog genoeg te genieten over op deze druk bezochte avond. Wat te denken van de charmante opening van de president die de avond opwarmde door te spreken van onze passie voor wijn en eten en daar met de nonchalance van een charmeur aantoevoegde dat mannen nu eenmaal ook een passie voor mooie vrouwen hebben en dat hij daarom zo blij was dat ook de Papillons aanwezig waren...

En vooral natuurlijk de indrukwekkende demonstratie van wijnkennis van Kamsma. Na een kleine Giro d'Italia waarbij hij de belangrijkste wijngebieden de revue liet passeren legde hij uit dat de wijn die bij binnenkomst geschonken werd een pro secco wijn was uit de beurt van Bolzano, waarvan de bedoeling was dat die "de mond vriendelijk zou maken". Een zoete, toegankelijke wijn gemaakt volgens de spumante methode. Maar de nadruk kwam toch te liggen op het zuiden van Italië, want daar vinden de revelaties van de tegenwoordige wijntijd plaats. Hetgeen op zich al een wonder is want zeker op Sicilië heeft de bevolking lange tijd nodig gehad om te wennen aan de aandacht van de

internationale wijnproducenten aandacht. Het “laat ons slapen” is daar vanouds het belangrijkste levensmotto geweest, zich kennelijk niet bewust van de paradijselijke omstandigheden om wijn te maken zoals o.a. de veelheid aan microklimaten en de aanwezigheid van tufsteen. Zelfs Plinius de Oude (die zo tragisch in Pompeii om het leven kwam bij de uitbarsting van de Vesuvius in 79) heeft hier al kond van gedaan in zijn wetenschappelijke encyclopedie Naturalis historia. Inmiddels wordt daar jaarlijks 7,2 mln hectoliter geproduceerd, en dat is meer dan er bijvoorbeeld in heel Australië wordt gemaakt. (In de zuidelijke streek Apulië stopt de wijnplaspas bij 7,8 mln hectoliter, meer dan de hele Duitse wijnproductie.) Italië is trouwens toch het land dat mondiaal gezien de meeste wijn produceert, voor Frankrijk en Spanje. Wat moet je je voorstellen bij een hoeveelheid van 50 mln hectoliter, waarvan er niet minder dan 45 mln niet gekwalificeerd is. Vinden wij die dan bij Aldi of Lidl?

Helaas zat er behoorlijk wat tijddruk op de proeverij waardoor het onmogelijk was om alles goed tot je te laten doordringen. Want wie weet nu nog dat de Braciforie Rosato uit de Sangiovesedruif wordt gemaakt of dat wij bij het eten een Primitivo di Manduraj hebben gedronken en dat de Nevo d’Avala een moeilijke druif is die daarom vaak vermengt wordt met de Cabernet Sauvignon- of de Syrah-druif? De fijne kneepjes van de Firriato vinologico, waaraan de wereldberoemde en mij volstrekt onbekende Pellegrini zoveel heeft bijgedragen, zal de het merendeel van de toehoorders wel ontgaan zijn.

Gemakkelijker was te volgen de stoomcursus proeven. Om te beginnen kijk je naar de wijn. Hoe doorzichtig is die, hoe coherent? De eerste indruk wordt nu eenmaal met onze ogen opgedaan. (“Dat doen wij met vrouwen ook”, volgens een oplettende Marnix.) Vervolgens gebruiken wij onze neus: hoe is het aroma, of bij samengestelde geuren hoe ruikt het bouquet. En tenslotte de proef op de



som: is de smaak zoet, zuur, bitter of zelfs enigszins zout. Maar welke modale wijndrinker kan dat op de verschillende plaatsen op de tong onderscheiden ?

Amusant was de anekdote van Kamsma over de vele wijnproeverijen die hij (over de ganse wereld) bijwoont. Juist hier lijkt de misplaatste koketterie van de wijnsnob zich voor te doen. Immers, wat te denken van de opmerking dat een wijn naar kreupelhout smaakt of naar een geel viooltje. Zou iemand die dit zegt de ironie van Kamsma begrijpen als die antwoordt dat hij niet weet hoe kreupelhout smaakt en informeert naar de smaak van een witte viool?

*Een raadsel voor de (para)medisch onderlegden onder ons:*

$N I + N II + N VII + N IX = ???????$

(Datzelfde wijncultgevoel heb ik ook bij het lezen van De wijnalmanak 2004 van Huibrecht Duijker, die wij onlangs van een vriendin cadeau kregen. Daarin lees ik bij de beschrijving van de van een ster voorziene witte Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2002 dat hij “schakeringen heeft van milde citrusvruchten, wat peer en een hint van specerijen. Minstens zo goed als een duurdere Pinot blanc” en voor nog geen € 4 gewoon bij de Hema te koop. Of, in rood en voor dezelfde lage prijs, de Nero d’Avola 2002 uit het Siciliaanse Gabbia d’Oro: “dit is een niet te versmaden, ferme smaakcombinatie van toast, hout, vanille, bessen en rijpe zwarte vruchten.” Maar daarvoor moet je wel naar een Jumbowinkel. Je vindt een wijn lekker of niet, maar met zo’n simplistische opvatting etiketteer je jezelf natuurlijk niet als wijnkenner. Daarom een tip uit “Goede wijn behoeft (g)een krans”: “Van een witte wijn die geen enkele sensatie geeft, zegt u dat hij lekker drinkt, of dat hij de smaak van vuursteen heeft. Van een rode wijn van hetzelfde kaliber, dat hij zo prettig afdrinkt. En als u een echte proever wilt overbluffen, nadat u een klein beetje geroken en geproefd hebt, zeg dan dat de wijn aan viooltjes doet denken, aan rozemarijn, bieslook, kaneel, nootmuskaat, gember, rijpe kweeper, groene mango en vijgen bij elkaar. Als u niet zo ver gaat er radijsjes en komkommer bij de halen, zal niemand merken dat u hem in de maling neemt.”)

Nadat Kamsma alle wijnrimram nog eens relativeerde met de opmerking dat wijn complementair diende te zijn aan vlees, patrijs of zwijn, helaas zonder aan te geven hoe dat dan moet, en ons nogmaals in het vooruitzicht te stellen dat wij bij de maaltijd de bijzondere Primitivo di Manduraj zouden drinken en bij het dessert een Muscat d’Asti, begonnen



niet alleen de voeten te protesteren na ruim een uur stilstaan, maar begon ook de maag om aandacht te vragen.



Beide werd nog even om geduld gevraagd. Want het idee dat wij aan tafel olijfolie zouden gaan proeven gaf aanleiding tot een stoomcursus olijfolie. (Wie wist bijvoorbeeld dat een enkele olijfboom slechts twee liter olie oplevert.) Hetgeen uitmondde in de opmerking dat een echt goede olijfolie uit Toscane een inkoopprijs heeft van niet minder dan € 18. Daar sta je dan als je voor je dressings altijd Olio extra vergine di oliva gebruikt. In het land der blinden is een-oog koning, maar toevallig had ik net zelf een boek over olijfolie gelezen. Wat Kamsma deed is een Bentley met een Volvo vergelijken. De extra maagdelijke olijfolie heeft een gehalte aan vrije vetzuren van maximaal 1 gram per 100 gram olie. En de toppers waar Kamsma op doelde hebben een gehalte van maximaal 0,2% en die zijn inderdaad onbetaalbaar. Maar met de extra vierge olijfolie uit de supermarkt is helemaal niets mis. (Helaas is het uit concurrentie-overweging niet toegestaan om gehalte vrije vetzuren op het etiket te zetten.) Gewoon gebruiken dus want je neemt er voldoende enkelvoudig onverzadigde vetzuren en je profiteert van het hoge gehalte van antioxidatieve stoffen zoals vitamine E en secundaire plantenstoffen. (Zou Kamsma weten dat eerder genoemde Plinius in zijn encyclopedie al 15 verschillende olijfsoorten onderscheidde en meedeelde “ dat met

uitzondering van de wijnstok er geen andere plant bestaat waarvan de vruchten zo belangrijk zijn als die van de olijfboom?”)



Niet nadat onze president Lion Kamsma uitvoerig bedankt had onder aanbieding van Achterhoekse Spölmuziek, was het een verademing te kunnen gaan zitten en daarbij te genieten van een heerlijke maaltijd. De olijfolie hebben wij niet geproefd, de dessertwijn evenmin en de toelichting op de maaltijd heb ik kennelijk gemist. Hoewel, ook zonder dat was er voldoende aanleiding om van het eten te genieten evenzeer als van het aangename tafelgezelschap.

HB.

### **“Tets meer standing “**

Enigszins bezorgd zei de president tijdens een bestuursvergadering twee dagen voor de Italiaanse avond dat hij de regie over die avond kwijt was. De heren Kamsma en Palsgraaf hadden die overgenomen, maar hij hoefde zich geen zorgen te maken.

Eén van de zaken die zij besproken hadden was dat de wijnproeverij niet na, maar voor de maaltijd zou worden gehouden. Niet onbegrijpelijk,

want wie heeft er nog zin om met een goed gevulde maag een aantal wijnen te proeven.

En hoewel de lokatie niet toestond om tijdens het exposé van Kamsma er eens lekker voor te gaan zitten, hetgeen op den duur toch een kleine beproeving werd, was het voor het merendeel der aanwezigen ongetwijfeld een genoegen om zijn gedreven verhaal aan te horen (en wijn te proeven natuurlijk).

Voor het merendeel, want allengs zijn verhaal ontstond er toenemende ruis in de zaal. Alhoewel ruis, langzamerhand werd er steeds luider door het verhaal van Kamsma heen gepraat. Hoeveel en door wie weet ik niet. Een paar dagen na afloop hoorde ik zelfs dat sommigen met de rug naar de spreker ongegeneerd met elkaar in gesprek waren. Zich absoluut niet bewust van de akoestische beperkingen van de ruimte. Wellicht om het grote wereldnieuws te bespreken, maar toch...

Ik heb mij er behoorlijk aan geërgerd en daarin was ik niet de enige. Het getuigt van weinig respect voor de spreker, die van verre komend de moeite heeft genomen ons een boeiend verhaal voor te houden en ons wijn te laten proeven. Het getuigt ook van weinig respect voor de (ongeschreven) mores in onze club om naar elkaar te luisteren en niet door elkaar te gaan praten. Ook al ben je niet geïnteresseerd in het onderwerp, het is toch een kwestie van fatsoen om dat niet zo duidelijk te laten merken.

Het deed mij denken aan het artikel Gewoonten van Jan Kruit in het decemberbulletin. Hij roept ons daarin op tot iets meer standing. Daar moeten wij het misschien toch maar eens over hebben.

HB.

Voor de volledigheid, maar waarschijnlijk ten overvloede, het antwoord op het eerder geplaatste raadsel:

### ***Wijnproeven***

N I is de zenuw die de gegevens ontvangt en door het oog doorgeeft aan de hersenen.

N II geeft de geurgegevens door

N VII onderscheidt: zoet, zuur en zout

N IX bepaalt de bittergraad.

## Verjaardagen

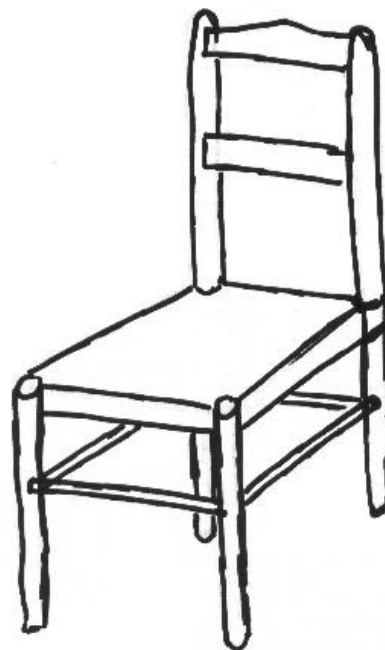
In de voorbije periode zijn de volgende lions  
jarig geweest:

Henk Drost, 24 februari  
Marnix Jansen Venneboer, 1 maart  
Jan Kruit, 12 maart

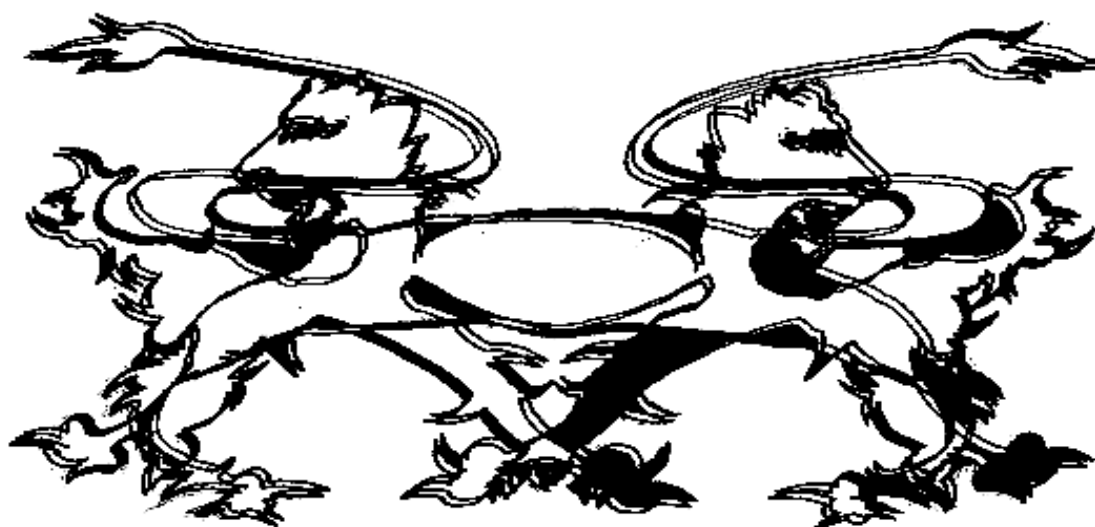
Bij deze (nogmaals) van harte gefeliciteerd!

De komende periode zullen de volgende Lions  
hun verjaardag vieren:

Tom Jacobs, 20 maart  
Theo Kamps, 22 maart  
Koos Witkop, 8 april



**Han Meibergen, 12 april**



## Lions commissies 2003/2004

Leden	Hans de Vries, voorzitter Han Meibergen Jan Jurriëns
Social officer	Dick de Bruin
Activiteiten	Toon Gasseling, voorzitter Herman van den Broek Bert Lamers Martin Liefrink Gerard Roelofsen Theo Soontiëns Bart-Jaap Pull ter Gunne Henk Kouwenberg Kees van Steenbergen Peter Bob Peerenboom Ruud Wink
Jumelage	Jan Kruit, voorzitter Henk Drost Jan van Iersel Gerard Hehenkamp Marnix Jansen Venneboer Toon van Oudheusden
Jeugd	Chris Geurink Koos Kuiper Hans Kietselaer
Bulletin	Tom Jacobs, voorzitter Henk Breuker Ruud Wink Bart-Jaap Pull ter Gunne Theo Soontiëns
Kascontrole	Harrie Mathijssen Wim Frommé
Tail Twisters	Theo Kamps Chris Geurink
Public Relations	Ruud Wink
Milieu officer	Hans Bruyn
Interservice	Toon van Oudheusden Wim Frommé
Sjoelbak	Jan Thijssen, voorzitter Henk Kets Rien ter Brugge Jan Loggers Aart van Silfhout Gerard Roelofsen
ICT officer	Henk Drost

## Agenda 2003 / 2004

### 2003

20 augustus	18.00 uur	Barbecue bij Wil & Henk Kets
3 september	20.00 uur	Muziek, niet altijd een genoegen, door Arnoud Brok, bedrijfsarts-in-ruste, sportarts en muzikliefhebber en -kenner
4 september		promotie voor kerstpakketten voor wereldwinkel bij Wink-groep
17 september 27 september	18.00 uur	Tap Hap uitstapje naar Keulen met Dorsten
1 oktober	20.00 uur	cursus reanimatie m.m.v. instructeurs van de Nederlandse Hartstichting
15 oktober	20.00 uur	cursus reanimatie m.m.v. instructeurs van de Nederlandse Hartstichting
29 oktober	19.00 uur	Dinner for Papillons (voorbereiding Lions 16.00 uur)
5 november	20.00 uur	cursus reanimatie m.m.v. instructeurs van de <b>Nederlandse Hartstichting met afsluitende toets</b>
19 november	18.00 uur	Tap Hap
3 december	20.00 uur	Joost Hagendoorn vertelt over zijn ontwikkelingswerk in Zuid Afrika
17 december	18.00 uur	Tap Hap
31 december		vervalt i.v.m. het nieuwe jaar

## Agenda 2003 / 2004

### **2004**

7 januari		vervalt i.v.m. het nieuwe jaar
10 januari	15.00 uur	Nieuwjaarsbijeenkomst met dames Borrel en buffet bij "Het Borghhuis"
21 januari	18.00 uur	Tap Hap
4 februari	20.00 uur	Peter Bob Peerenboom stelt zich voor
18 februari	18.00 uur	Tap Hap
3 maart	18.00 uur	Jan Kamsma, directeur CZ groep, maar vooral ook wijnkenner, laat ons genieten van wat wijn te bieden heeft
17 maart	18.00 uur	Tap Hap
31 maart	18.00 uur	Tap Hap met dames, <b>vervalt</b>
7 april	20.00 uur	Joep Kuijsters, directeur ELA Medical, over wel en wee van de pacemaker
21 april	18.00 uur	Tap Hap
5 mei	20.00 uur	Discussieavond over o.a. fundraising
19 mei	18.00 uur	Tap Hap
2 juni	20.00 uur	Max Daniel, hoofdcommissaris van politie, verhaalt over wederwaardigheden in het Spijkerkwartier
16 juni	18.00 uur	Tap Hap
30 juni	19.00 uur	Bestuursoverdracht met Papillons ladies