

Bier tasting

Jo Abbeloos
jabeloo@icloud.com

Gent Juli 2021



Agenda

- ✓ Wie is Wie & wat is een Zytholoog ?
- ✓ Smaak & Reuk goed om weten
- ✓ Brouwproces
- ✓ Overzicht Biersoorten
- ✓ Hoe bier proeven



Wie is Wie

Brouwer & Zytholoog



Jo Abbeloos

Met De Zytholoog Aan De Toog

📍 Denderbelle (Belgium)

MESSAGE JO



Level 1: CERTIFIED BEER SERVER



PERSONAL BIO:

Jo Abbeloos has studied brewing (theory and lab) in CVO Panta Rhei Ghent. He also got his certification as "Technicus in fermentatieprocessen" from CVO COOVI Brussels. He is a certified "Zytholoog" and got his certification as "Zytholoog" in 2014 at Syntra Ghent. Jo is also a certified 'algemene bierkenner' from CVO Panta Rhei in Ghent. As of Nov. 2017 Jo is holding the Cicerone certification of CERTIFIED BEER SERVER. For more than 15 years he is member of Zythos the national Belgium beer consumer group. He is the owner of a small 100 liter hobby brewery "Brouwerij De Belleketels" He is an active beer blogger and owner of the web site "Met De Zytholoog Aan De Toog" #MDZADT - <https://met-de-zytholoog-aan-de-toog.be> - As of November 2018 Jo followed the Food & Beer Paring Master Class where he studied the BAPAS beer pairing ABC. Jo graduated as engineer and is working for more than 30 years in the IT services business.

Wat is een zytholoog ?



Zytholoog is een samenstelling van de Griekse woorden :

zythos ("bier")
&
logos ("studie van").

Een zytholoog is een kenner van bier en houdt zich bezig met :

brouwen
&
proeven

van

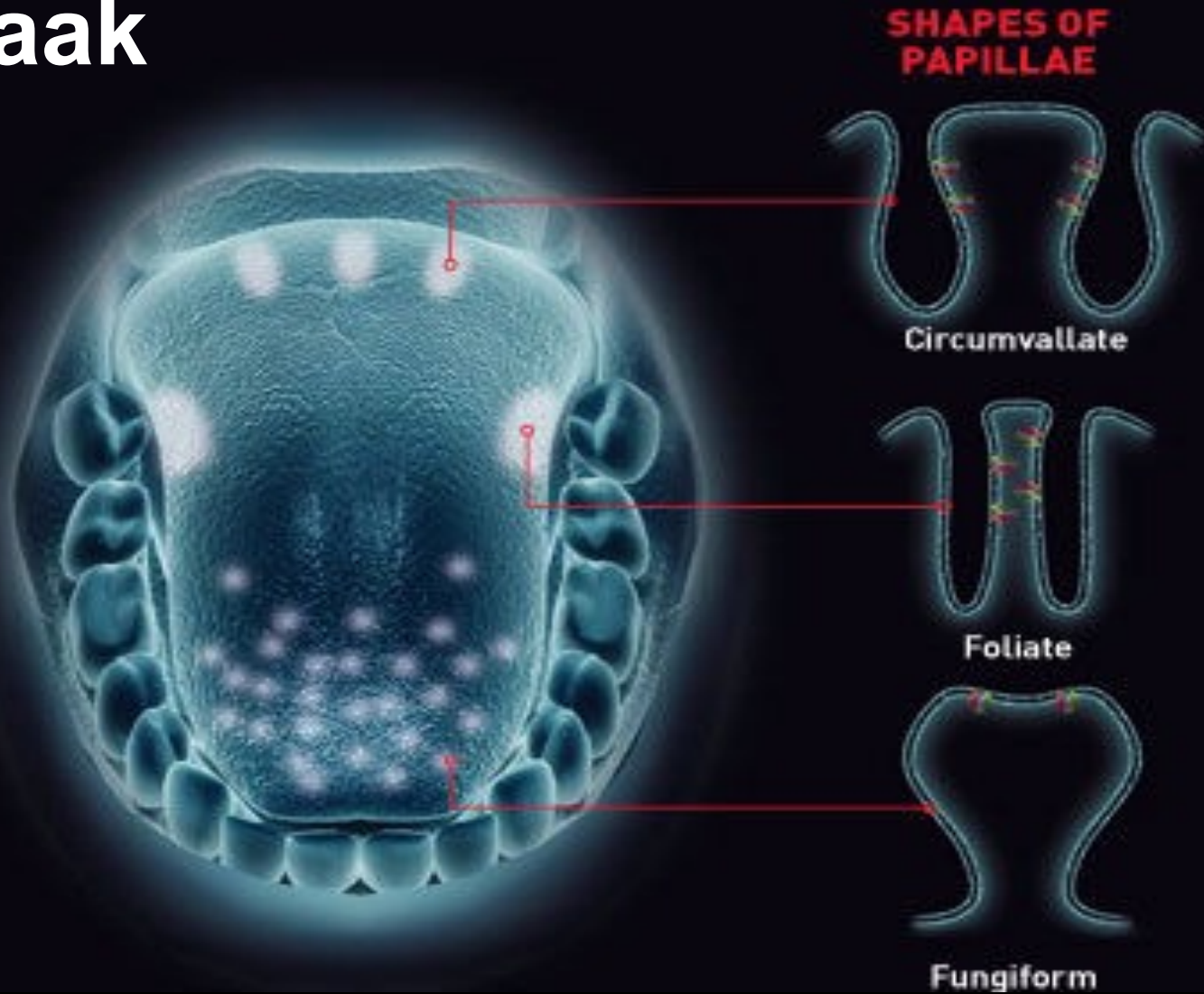


Agenda

- ✓ Wie is Wie & wat is een Zytholoog ?
- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Brouwproces
- ✓ Biersoorten & Heden en Verleden
- ✓ Hoe bier proeven
- ✓ Bier beschrijving info



Smaak



Smaak

SMAAK

- **Smaak:**
iedereen weet onbewust wat smaak betekent
- **Persoonsgebonden** (subjectief)
 - ✓ Lekker?
- **Cultuur, opvoeding, religie**
 - ✓ witloof, spruitjes,...(bitter)
 - ✓ insecten, spinnen
 - ✓ varkensvlees
- **Ervaring:**
"leren eten"
vb. bitter (witloof, spruitjes, koffie,...)

SUBJECTIVITEIT

- **Gemoedstoestand**
 - ✓ 's morgens bier/wijn drinken?
 - ✓ vermoeid/fit?
 - ✓ na sporten?
- **Omkadering**
 - ✓ vakantiewijnen
 - ✓ sterrenrestaurant (luxueuze bediening)
- **Tijds kader**
 - ✓ zomer: lichte, frisse, blonde, zurige bieren (witbier, pils, gueuze,...)



Smaak

SMAAK is ook...

- **Tast (structuur):**
 - ✓ toast (zacht/krokant?)
 - ✓ peer (rijp/overrijp?)
- **Reuk:**
 - ✓ retronasaal
 - ✓ wat wij als smaak omschrijven is vnl. geur!
- **Zicht:**
 - ✓ Blauwe soep?
 - ✓ dressering bord - "oog wil ook wat"
- **Gehoor:**
 - ✓ kraken van chips
 - ✓ klotsen van pintje bier

SMAAK is ook...

**SMAAK = SOM van INDRUKKEN/
SMAAKFACTOREN**

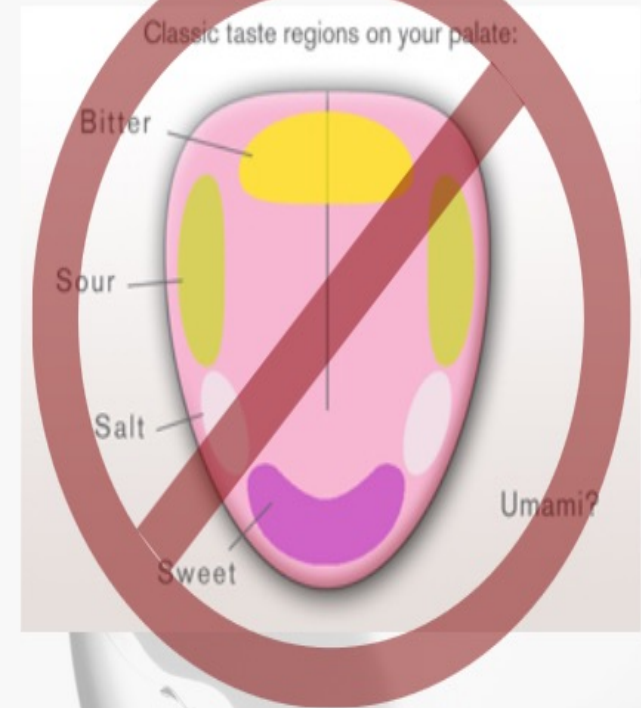


Smaak

TONG MAP?

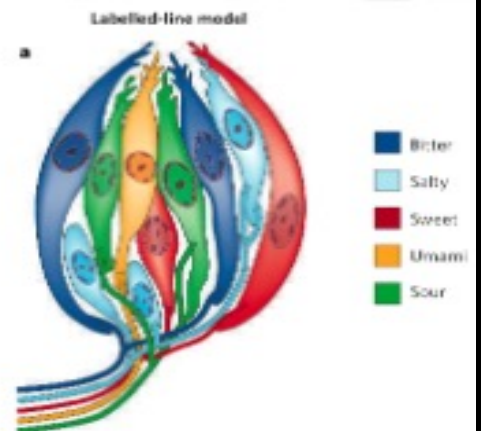
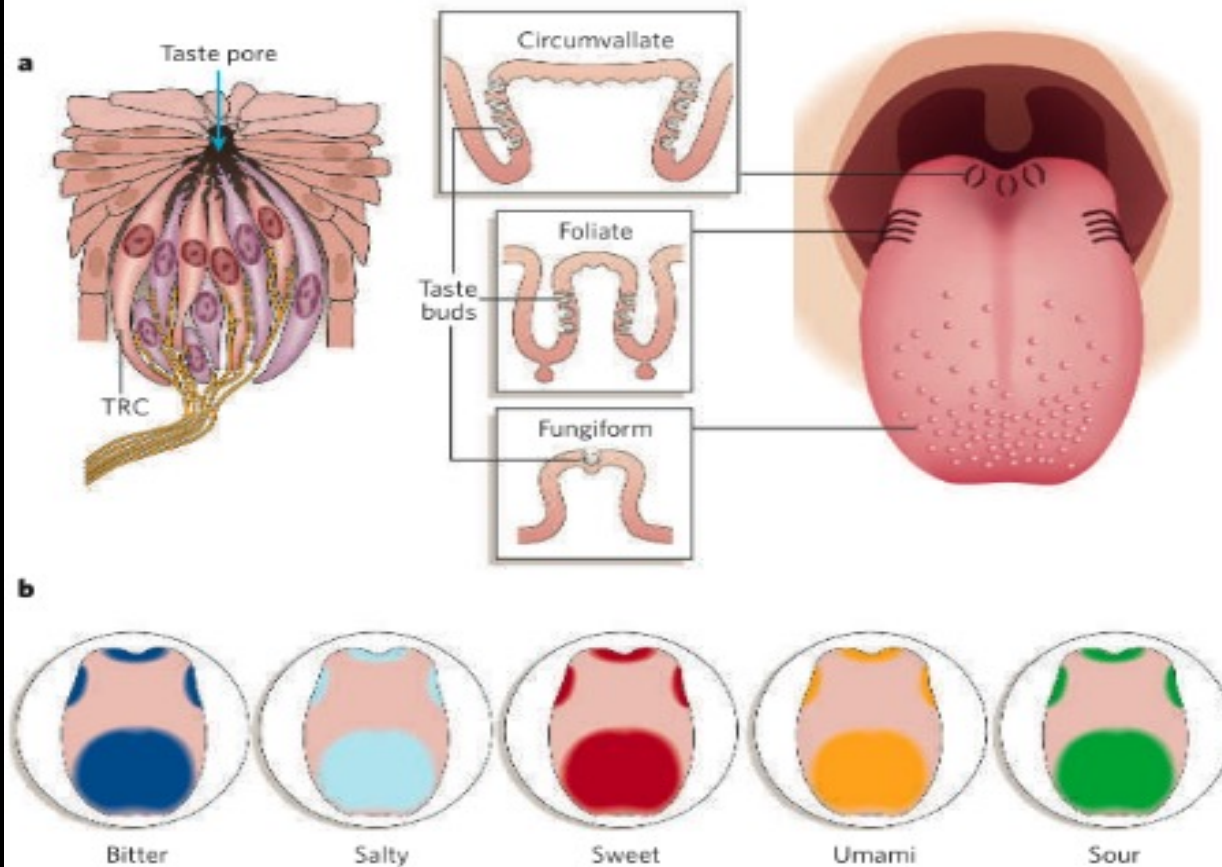
- Topografische map of tong map?:
 - ➔ bepaalde delen tong detecteren verschillende smaak
- **1901:** “Zur Psychophysik des Geschmackssinnes”
 - ➔ tong: *smaakgordel*
- Interpretatie psycholoog **E. G. Boring** (Harvard)
 - ➔ kleine verschillen in gevoeligheid/intensiteit $\neq$ kwalitatieve verschillen (smaak)
- **1974:** Virginia Collins: alle smaken op alle delen tong
- **NU:** Prof. Charles S. Zuker

TONG MAP?

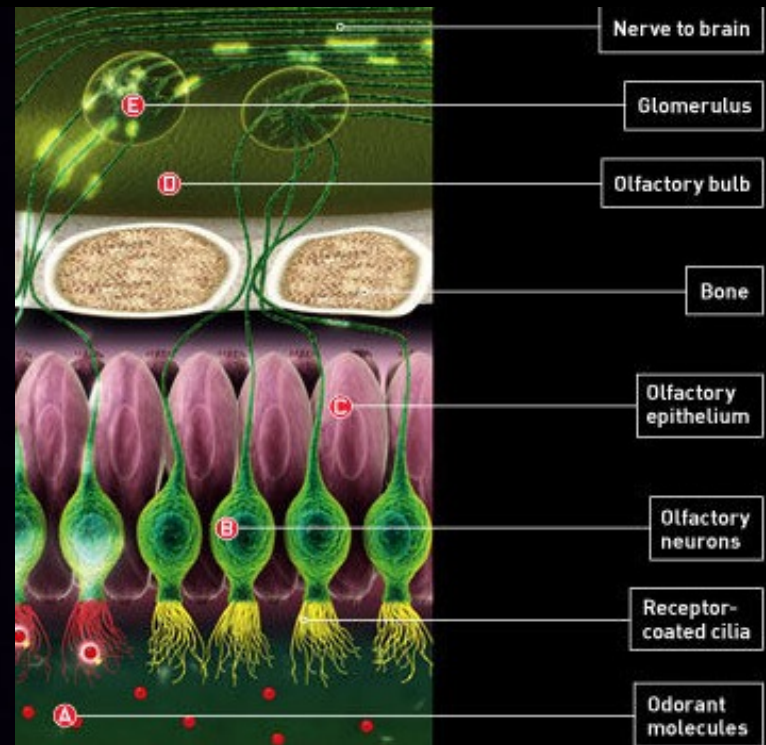
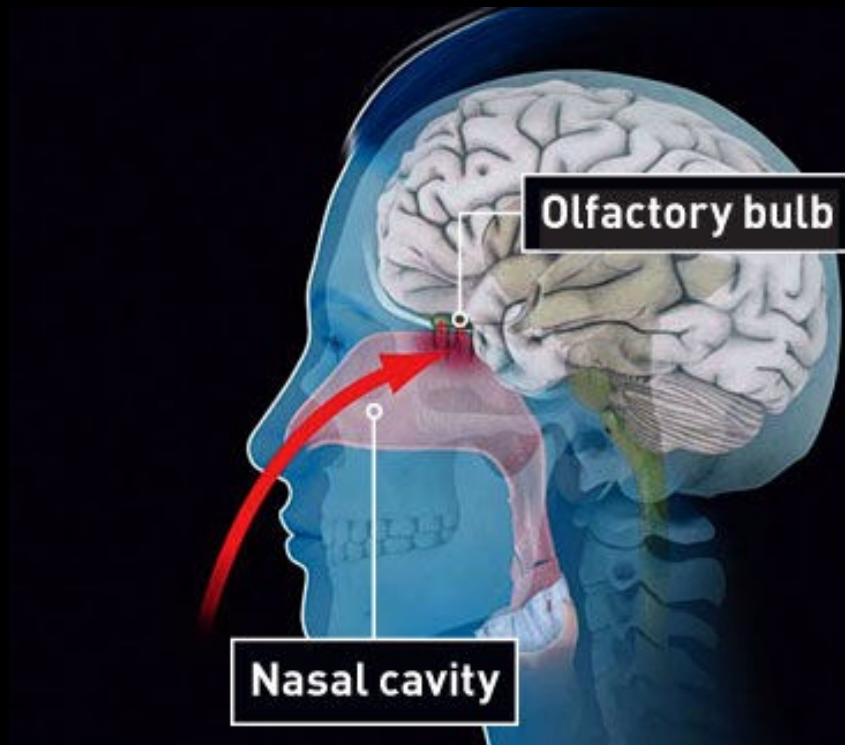


Smaak

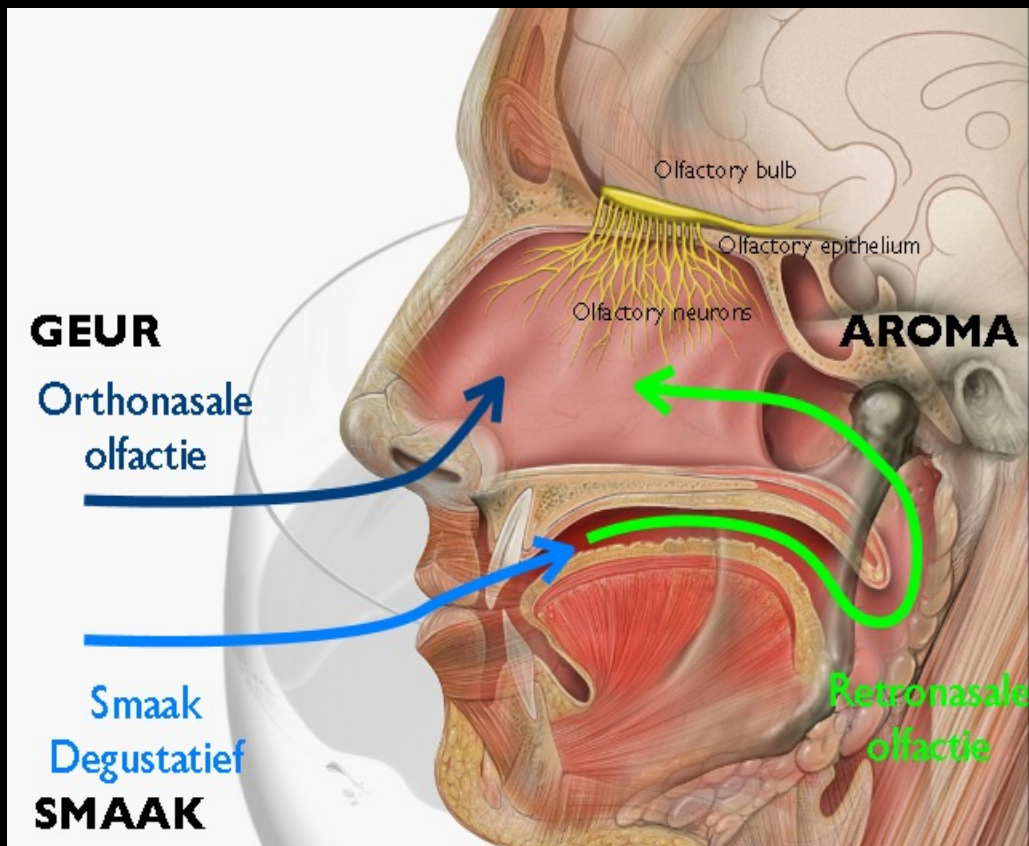
SMAAK



Reuk



Reuk & Smaak



TONG MAP?



Smaak – mondgevoel – aroma → flavor



Proeven is anders dan beoordelen

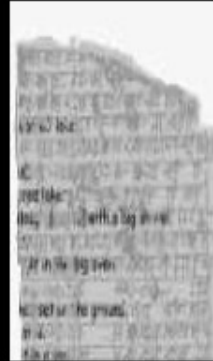
Proeven en beoordelen van een bier zijn naar mijn oordeel twee verschillende dingen.

Bij het proeven probeer je zo goed mogelijk te omschrijven hoe het bier smaakt, daarbij dient gebruik te worden gemaakt van neutrale bewoordingen. Beoordelingen als "niet lekker", "stinkt" en dergelijke zijn waarde oordelen en zeggen in feite niets over hoe een bier nu echt smaakt. Zaak is het dus om over een geschikt vocabulaire te beschikken.

Verschillende bedrijven maken gebruik van een eigen ontwikkeld smaakformulier, waarop een groot aantal veel voorkomende biersmaken zijn vermeld. Naast biersmaken komen op deze formulieren ook verschillende visuele aspecten aan bod.

Om te controleren of een bier overeenkomstig een bepaald bier type gebrouwen is zijn deze aspecten belangrijk. Bij het zuiver proeven echter dient niet gekeken te worden naar deze aspecten. Bij de meeste commerciële brouwerijen waar speciale proefpanels de bieren proeven worden de bieren blind geproefd in beschilderde glazen zodat de kleur, helderheid en schuimkraag niet of niet goed beoordeeld kunnen worden.

✓ Terug in de tijd hoe was het vroeger ?

9000-4500 V. Chr.	1800 V. Chr.	589-610 N. Chr.	800 N. Chr.	1083 N. Chr.	1270 N. Chr.	1300 N. Chr.	1364 N. Chr.
							
Beeldje van een brouwer	De hymne aan Ninkasi	Biografie van de Heilige Columbanus staat bier opgetekend als de drank die wordt gebrouwen in alle landen van de wereld behalve bij de Scordiscae en Trojanen	Benedictus Schrijft regel "Bid en werk."	Arnoldus is patroonheilige van de bierbrouwers en herbergiers omdat hij in tijden van besmettelijke ziekten de mensen aangeraden zou hebben om bier te drinken in plaats van besmet water.	Toevoeging van hop aan de drank als onontbeerlijk en wijzen erop dat het "hopsier" etymologisch is ontstaan in Vlaanderen. Zie ook link Met St Arnoldus	Middeleeuwse Herbergen Eén van de mooiste beschrijvingen van het leven in de herberg vinden we in canto 196 van de Carmina Burana	De Duitse keizer, Karel IV, verplichtte in 1364 deze « Novus Modus Fermentandi Cervisiam »



✓ Terug in de tijd hoe was het vroeger ?

1516 N. Chr. 1545 N. Chr. 1600 N. Chr. 1626-1700 N. Chr. 1789 N. Chr. 1842 N. Chr.



Bier drinken was veel gezonder dan het toenal vervuilde water (water drinken = straffen). Daarom beschermde de overheid de kwaliteit en schreven de magistraten zeer gedetailleerde brouwvoorschriften uit. Het gevolg was dat elke stad zijn eigen smaakprofiel kreeg.

16 Eeuw
Werd ook de **Gouden Eeuw** van het Bier genoemd. In de 16 eeuw werd er ook voor de eerste keer lambiek gebrouwen

Jean de Rancé
De enige prebende die hem nog restte, de abdij van La Trappe. Om het geestelijk niveau te verhogen trok hij zes monniken aan. De vervallen gebouwen liet hij onder zijn toezicht herstellen.

Franse revolutie
In de 17de en 18de eeuw werd bier het doelwit van taxatie, waardoor de bierconsumptie afnamen. Abdijen bleven echter gespaard en bleven daarom bier maken dat zwaar van alcoholgehalte was. Tot de Franse revolutie een einde maakte aan alle abdijen.

Pils
(ook pilsener of pilsner genoemd) is een soort bier dat voor het eerst door de Duitser Josef Groll in de stad Pilsen werd gebrouwen

De verschillende aspecten bij het proeven

Geur (aroma)

Onder aroma verstaan we de geur via onze neus en via de mondholte. Een geur die we ervaren ontstaat door smaakstoffen die het slijmvlies van onze neus prikkelen. Hoe hoger de temperatuur hoe meer smaakstoffen verdampen. Een koud ingeschonken biertje zal dus minder smaak hebben dan een biertje dat lauw ingeschonken is. Zodra een bier in onze mond komt wordt deze opgewarmd waardoor meer of andere smaakstoffen vrij kunnen komen. Dit is de reden waarom sommige bieren anders via onze mond smaken dan we met onze neus ruiken. Sommige smaakstoffen zijn zo vluchtig dat deze al verdampt zijn tijdens of kort na het inschenken.

Smaak (tong)

De smaak van een bier ervaren we via onze tong. Met de tong kunnen we de smaken zoet, zout, zuur en bitter registreren. De smaak zout komt in de regel niet voor in bier. De verschillende smaken hebben allemaal een eigen plaats op de tong. Zoet proeven we met het puntje van onze tong. Zout en zuur aan de zijkanten en bitter achter op de tong.

Mondgevoel

Mondgevoel is hetgeen we ervaren als een bier in onze mond verblijft. We moeten dan bijvoorbeeld denken aan koolzuurprikkeling, mond klevend, zeepachtig en samentrekkend.

Volheid (body)

Met volheid wordt bedoeld of een bier dik of waterig overkomt.

Nasmaak

De nasmaak is de smaak die in onze mond overblijft nadat we het bier hebben doorgeslikt. Deze smaak kan veranderen. Om zoals de bekende Belgische bierproever Peter Crombecq te spreken; het bier kan uitvloeien in een andere smaak. Bijvoorbeeld van zoetig naar bitter.

SMAAK-Wiel van Meilgaard



SMAAK-Wiel van Meilgaard

Klasse 1 Aromatisch, geurig, fruitig, bloemig	Klasse 2 Harsachtig, nootachtig, groen, grasachtig
Klasse 3 Graan	Klasse 4 Karamel, geroosterd, gebrand
Klasse 5 Fenolachtig	Klasse 6 Zeepachtig, vetzig, diacetyl, olieachtig, ranzig
Klasse 7 Zwavelachtig	Klasse 8 Geoxideerd, oud, schimmelachtig
Klasse 9 Zuur	Klasse 10 Zoet
Klasse 11 Zoutig	Klasse 12 Bitter
Klasse 13 Mondgevoel	Klasse 14 Volheid

Betekenis lettercode

G = geur (via neus en mondholte)

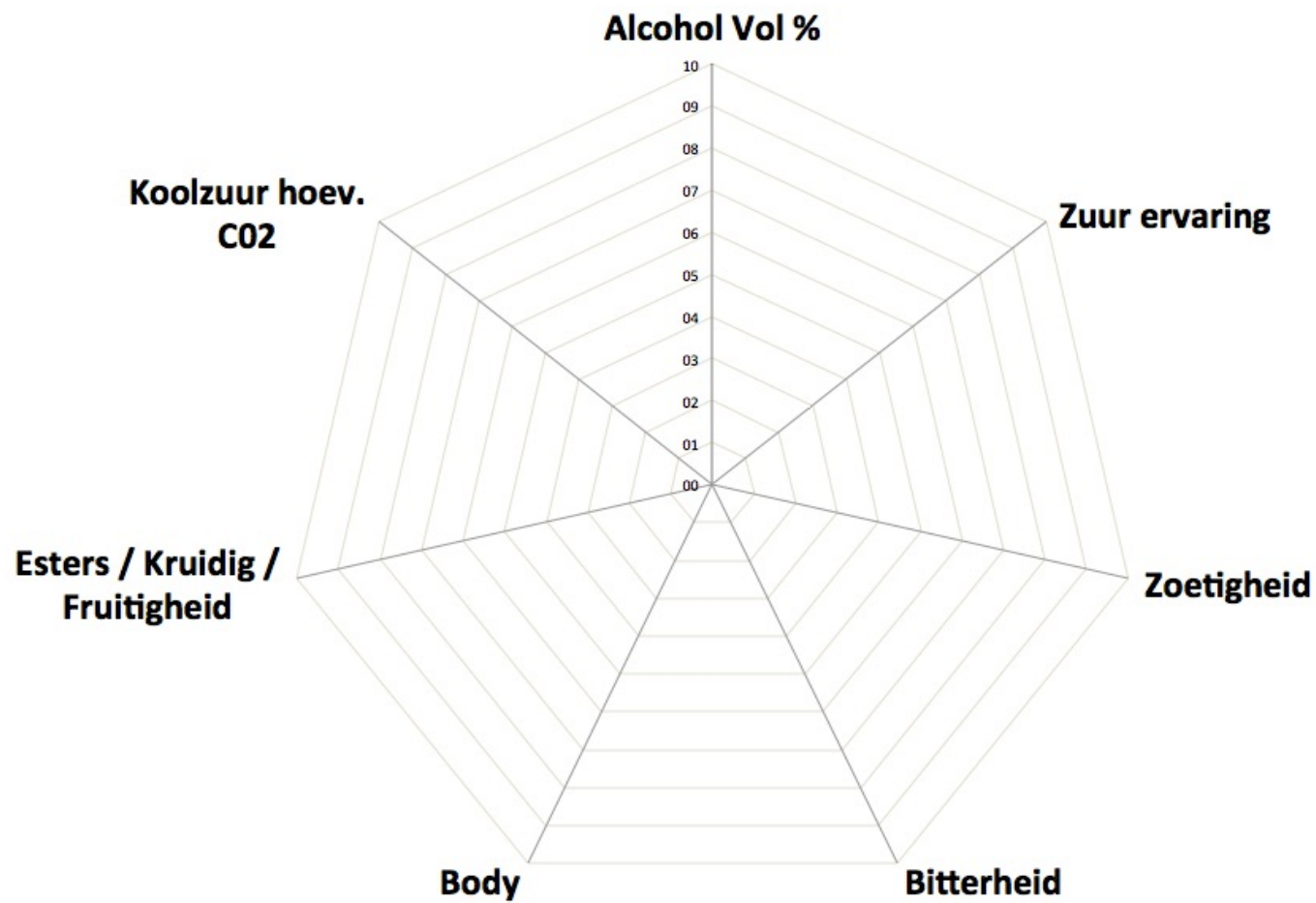
S = smaak (via de tong)

M = mondgevoel

V = verwarmend (in de mond)

N = nasmaak





□ Probeer het nu zelf eens

Proef-formulier

*Vereist



Scan me!

Agenda

- ✓ Wie is Wie & wat is een Zytholoog ?
- ✓ Smaak & Reuk goed om weten
- ✓ Brouwproces
- ✓ Overzicht Biersoorten
- ✓ Hoe bier proeven



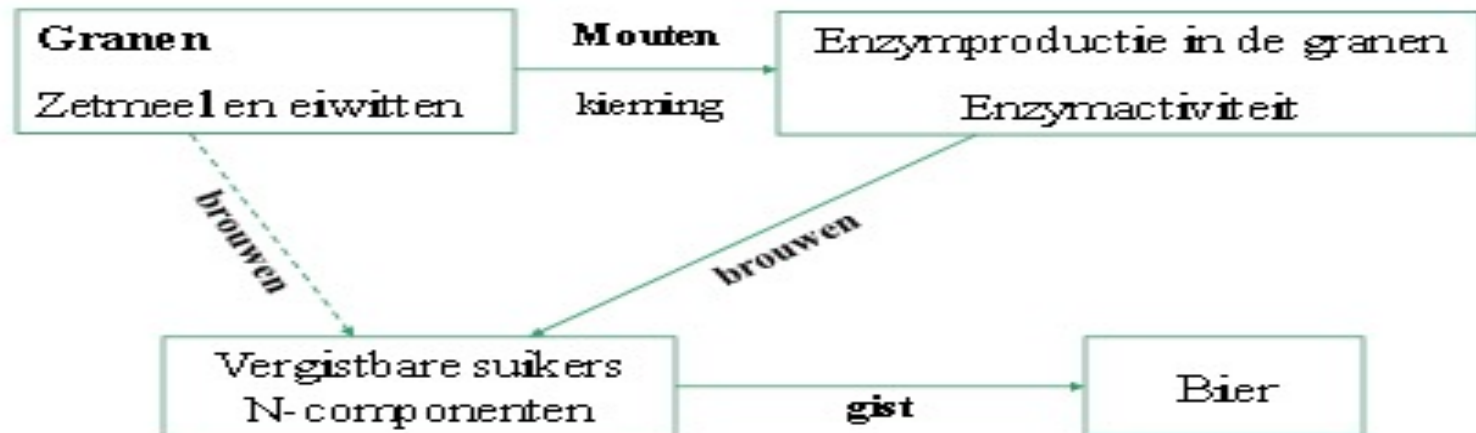
Brouwproces

Wijnproductie versus bierproductie

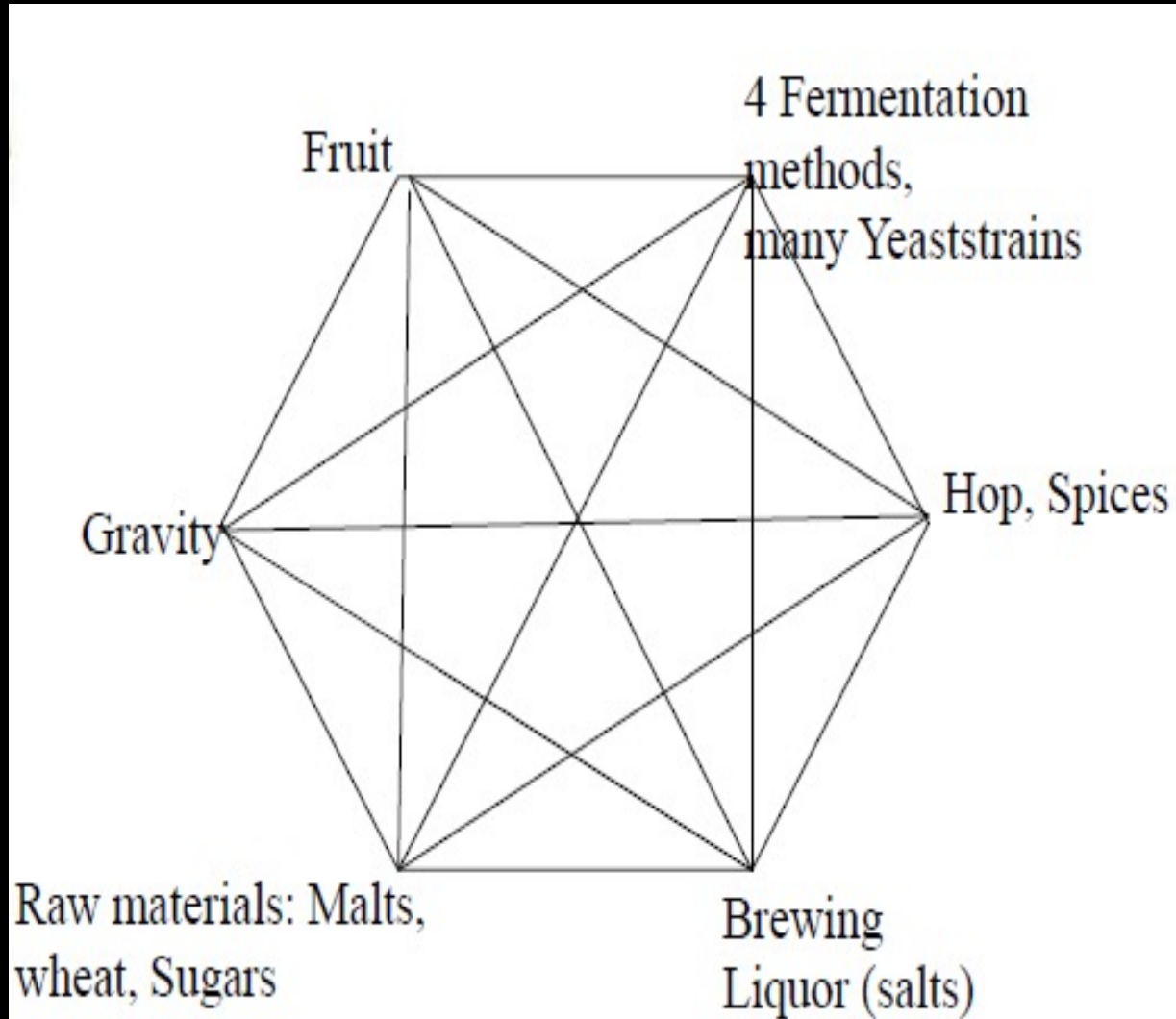
Wijnproductie



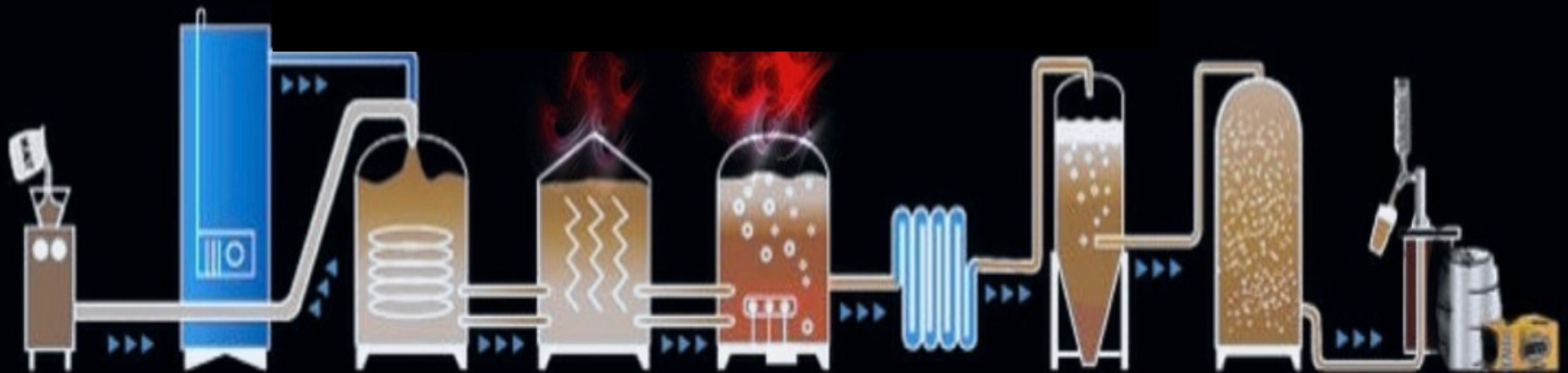
Bierproductie



Brouwproces



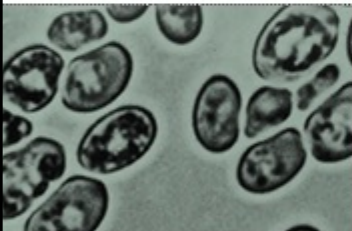
Brouwproces



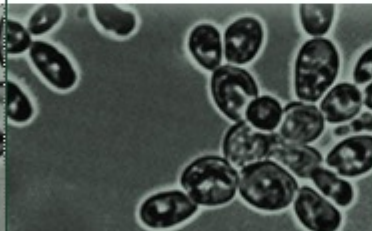
Brouwproces



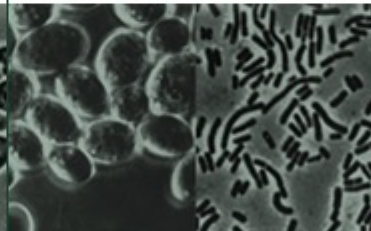
BROUWPROCES LAGE GISTING



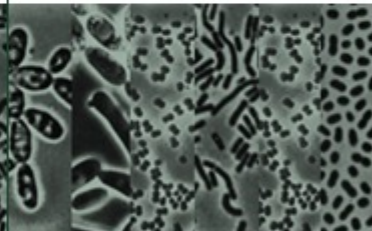
BROUWPROCES HOGE GISTING



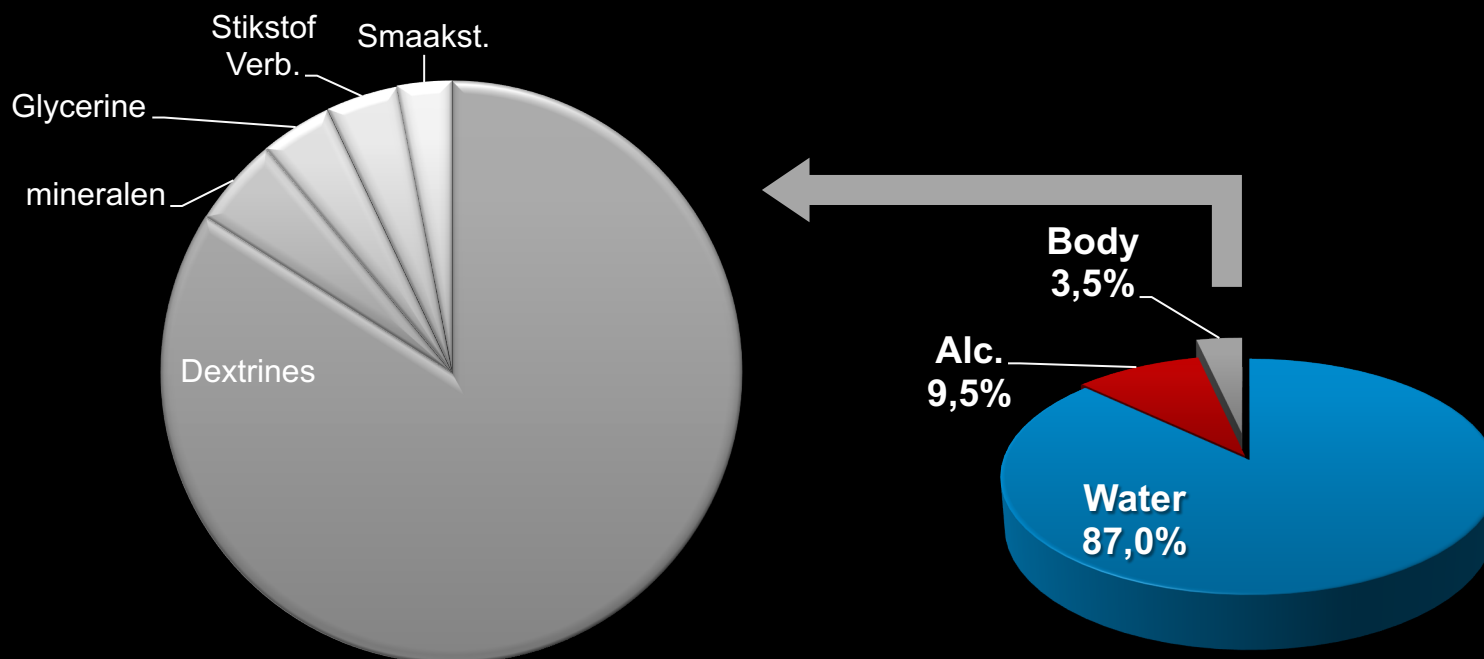
BROUWPROCES GEMENGDE GISTING



BROUWPROCES SPONTANE GISTING



Wat is bier ?



80-85% Dextrines

4-6 % stikstofverbindingen

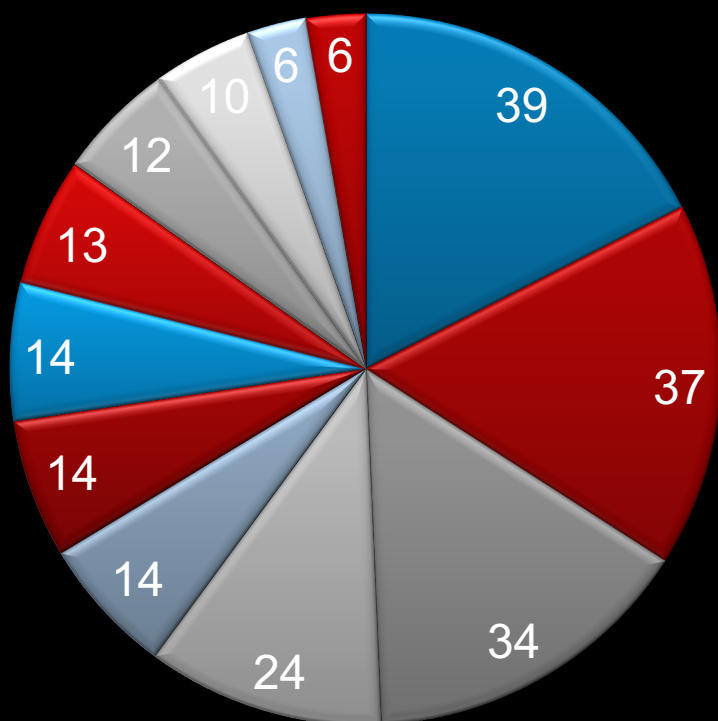
3-5 % glycerine

3-4 % mineralen

2-4 % smaakstoffen = polyphenolen, organische zuren, esters en bitterstoffen (van gist en hop)



Wat is bier



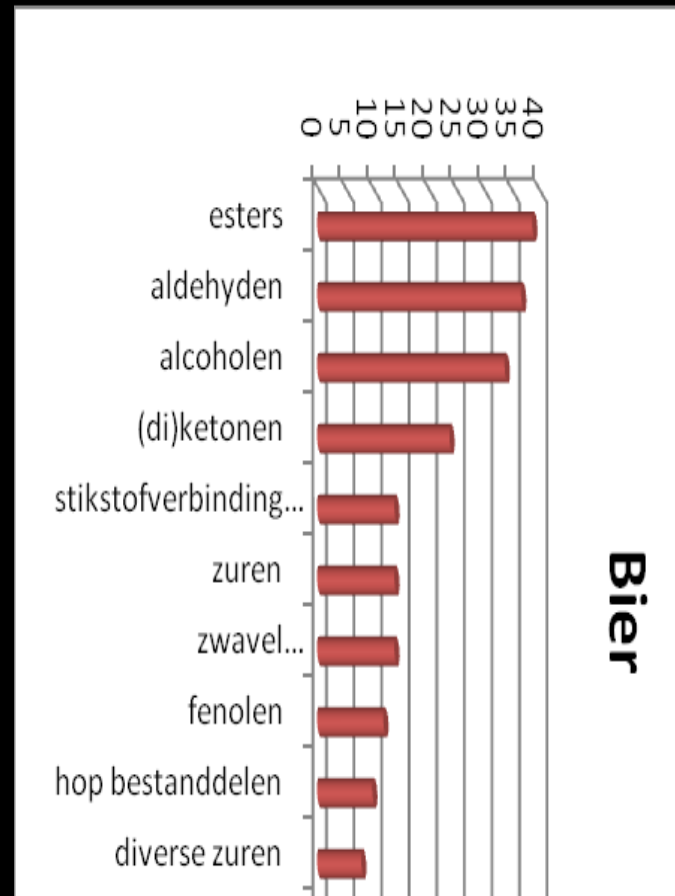
Esters	39
Aldehyden	37
alcoholen	34
(di)ketonen	24
stikstofverbindingen	14
zuren	14
zwavel verbindingen	14
fenolen	13
hydroxy zuren	12
hop bestanddelen	10
polyfenolen	6
anorganische stoffen	6

Grand Total	223
--------------------	------------

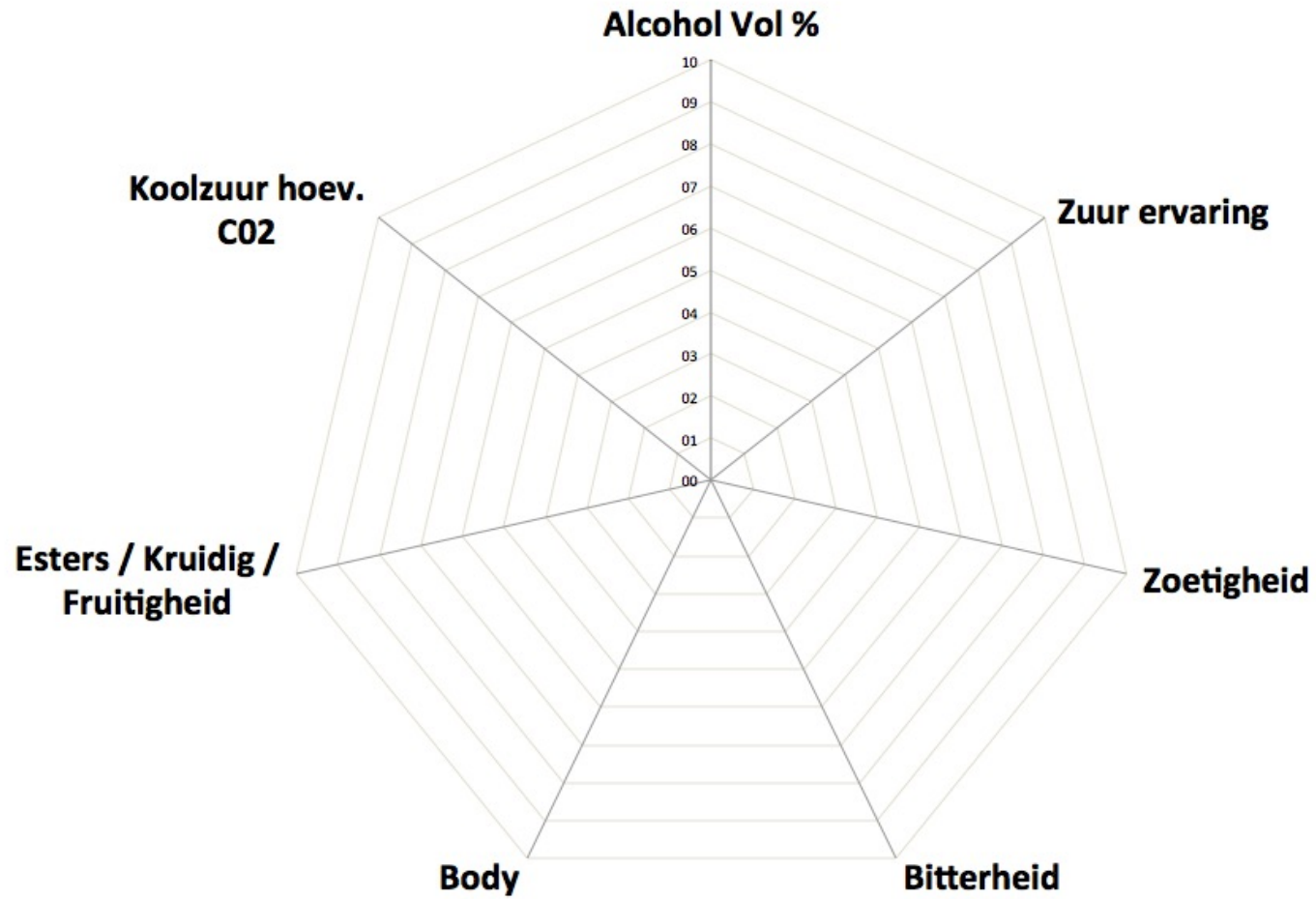


De geur en aroma eigenschappen van Bier

Geur/Smaak	Nummer	Groep
esters		
banaan	1	I
appel	2	
pruim	3	
aldehyden		
gras/hooi	4	II
alcoholen		
roosachtig	5	III
(di)ketonen		
caramel	6	IV
boterbabbelaar/brioche	7	
stikstofverbindingen		
harsachtig	8	V
zuren		
zeepachtig/Detergent	9	VI
zwavel verbindingen		
paddestoel	10	VII
lichtsmaak/kattepis	11	
fenolen		
rokerig/tabac	12	VIII
hop bestanddelen		
thee	13	IX
leerachtig	14	
diverse zuren		
honing	15	X
vanille	16	



□ Bier 5



Agenda

- ✓ Wie is Wie & wat is een Zytholoog ?
- ✓ Smaak & Reuk goed om weten
- ✓ Brouwproces
- ✓ Overzicht Biersoorten
- ✓ Hoe bier proeven



IN SAMENVATTING

Biertypes gebrouwd in
België

Gistingwijze

Internationaal



Engels stijl

Hoge gisting



Pils

Lage gisting

Premium Pils

Lage gisting

Light

Lage gisting

L.A. & N.A.

Lage / Hoge gisting



Belgische specialiteiten



Abdijs

Hoge gisting



Amber

Hoge gisting



Fruitée

Spontane en/of hoge gisting



Geuze-Lambiek

Spontane gisting



Regionaal

Hoge gisting



Rood-Bruin

Gemengde gisting



Sterk blond

Hoge gisting



Tafel

Lage / Hoge gisting



Trappist

Hoge gisting



Wit

Hoge gisting

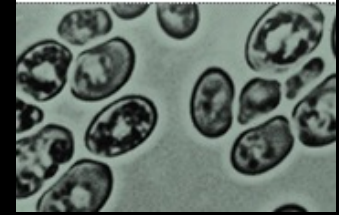


Bier soorten

1. Lage gisting

- 1.1. Pils- of lagerbier
- 1.2. Tafelbier
- 1.3. Alcoholvrij en alcoholarm

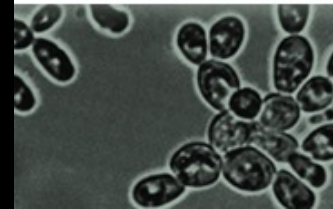
BROUWPROCES LAGE GISTING



2. Hoge gisting

- 2.1. Speciale belge
- 2.2. Witbier
- 2.3. Trappistenbier
- 2.4. Abdijbier
- 2.5. Blond
- 2.6. Dubbel
- 2.7. Tripel
- 2.8. Sterk blond, Bière brut
- 2.9. Saisons
- 2.10. Bruin
- 2.11. Stads- of streekbier, specialiteiten, gerstewijnen
- 2.12. Scotch 32

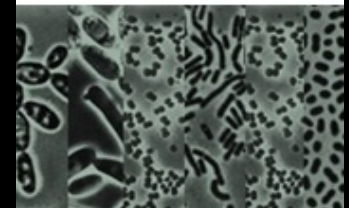
BROUWPROCES HOGE GISTING



3. Spontane gisting

- 3.1. Lambiek Europese verordening
- 3.2. Oude geuze
- 3.3. Fruitbier Fruitbier is niet alleen lambiek

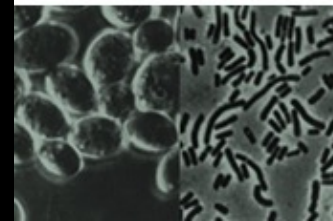
BROUWPROCES SPONTANE GISTING



4. Gemengde gisting

- 4.1. Vlaams roodbruin bier Rijping op hout
- 4.2. Oud bruin Versnij- of mengbieren

BROUWPROCES GEMENGDE GISTING



Bier soorten

1. Lambiek-Geuze
2. Oud Bruin
3. Abdijbieren
4. Trappist
5. Specialiteitsbieren
6. Kriek
7. Fruitbieren
8. Witbieren
9. Pils

Eerste categorie : Industriële geuze

De geuze is hier gemaakt op basis van hooggistingsbier, gemengd met bier van spontane gisting en gepasteuriseerd. Belle Vue geuze is één voorbeeld van deze categorie.

Tweede categorie : Ambachtelijk commerciële geuze

De geuze, op traditionele wijze gemaakt, wordt verzoet. De brouwerijen die dit doen zijn Mort Subite, Timmermans, Lindemans, De Troch, Girardin (wit etiket)... Soms hebben zij nog een traditionele 'fond' in hun gamma.

Derde categorie : Ambachtelijk traditionele geuze ('Oude' Geuze)

De gueuze is gemaakt van 100 % lambik, en niet verzoet. Girardin (zwart etiket), Cantillon, Drie Fonteinen, Boon Oud Geuze en Belle vue Selection Lambic behoren hierbij.

Vierde categorie: Bier van spontane gisting

Buiten de Zennevallei wordt eveneens bier van spontane gisting gemaakt. Zo vinden we in Ingelmunster en Bellegem de brouwerijen Van Honsebrouck en Bockor die allebei bieren maken van spontane en/of gemengde gisting. Deze oertraditionele bieren kunnen geen geuze genoemd worden, omdat deze term gereserveerd is voor bieren die ingeënt zijn door de streekgebonden microfauna van de Zennestreek. Jacobins en St Louis behoren tot de categorie gemengde gisting, St Louis Fond Tradition is een uitsluitend spontaan gistend bier.



Bier Stijlen world



ALE

ENGLISH PALE ALE	BELGIAN & FRENCH ALE
SCOTTISH & IRISH ALE	SOUR ALE
AMERICAN ALE	BELGIAN STRONG ALE
ENGLISH BROWN ALE	STRONG ALE
PORTER	FRUIT BEER
STOUT	SPICE/HERB VEGETABLE
INDIA PALE ALE	SMOKE-WOOD BEER
GERMAN WHEAT/RYE	SPECIALTY BEER

HYBRID

LIGHT HYBRID
AMBER HYBRID

LAGER

LIGHT LAGER
PILSNER
EURO AMBER LAGER
DARK LAGER
BOCK

Beer Style Guidelines

INTRODUCTION

1. LIGHT LAGER
2. PILSNER
3. EUROPEAN AMBER LAGER
4. DARK LAGER
5. BOCK
6. LIGHT HYBRID BEER
7. AMBER HYBRID BEER
8. ENGLISH PALE ALE
9. SCOTTISH AND IRISH ALE
10. AMERICAN ALE
11. ENGLISH BROWN ALE
12. PORTER
13. STOUT
14. INDIA PALE ALE (IPA)
15. GERMAN WHEAT AND RYE BEER
16. BELGIAN AND FRENCH ALE
17. SOUR ALE
18. BELGIAN STRONG ALE
19. STRONG ALE
20. FRUIT BEER
21. SPICE / HERB / VEGETABLE BEER
22. SMOKE-FLAVORED AND WOOD-AGED BEER
23. SPECIALTY BEER



Agenda

- ✓ Wie is Wie & wat is een Zytholoog ?
- ✓ Smaak & Reuk goed om weten
- ✓ Brouwproces
- ✓ Overzicht Biersoorten
- ✓ Hoe bier proeven



**Een goede proever is iemand die
dezelfde bieren goed vindt als ik**



**Wie de bieren niet goed vindt die zij
wel goed vinden wordt geklasseerd
bij de "slechte proevers".**

Dat is natuurlijk wat te simpel.



Er zijn bierliefhebbers die geen onderscheid kunnen maken tussen “goed proeven” en “goed vinden”.



**Bier proeven heeft te maken met
onze zintuigen.**

En dus per definitie PERSOONLIJK.



**Het is voor niemand makkelijk om
zich in te leven in de appreciatie
van iemand anders.**

**Maar toch is dit juist een interessante
oefening.**



**Een bier opnieuw proeven en goed
luisteren naar wat de andere proever
heeft meegedeeld is een interessante
oefening.**

**Dit zorgt voor een ruimer proef-
referentiekader.**



**Maar wat wil “goed proeven”
nu precies zeggen ?**

**Om hierop een duidelijk antwoord
te geven maken wij een onderscheid
tussen de verschillende manieren
van proeven.**



**Of wat zijn de verschillende manieren
van proeven ?**

**Er zijn vijf verschillende manieren
en ik zal deze ook verder behandelen.**



1. Het herkenkend of blind proeven.

**Het proeven van bier zonder te weten wat er in het glas zit.
Dat is blind proeven je begint immers aan een bier zonder vooroordelen.
Het benoemen van het bier is ontzettend moeilijk.**

**Enige toelichting is nodig :
Wat moet de proever juist herkennen ?**

Het bier type ? De brouwerij ? De gebruikte kruiden ? De herkomst ?.....

**De wildste verhalen over supper proevers doen de ronde, maar zijzelf
zullen als eerste toegeven dat het onmogelijk is om een bier in één keer
juist te raden, één enkele toevalstreffer niet te na gesproken.**

**Vandaar dat er vaak in verschillende etappes wordt gewerkt.
De proevers maken stelselmatig een aantal keuzes en worden daarbij
gesteund of tegengesproken door diegene die het bier kent.**



2. Blindproeven binnen een thema bier.

Blindproeven binnen een bepaald thema is een zeer goede oefening om een biertype beter te leren kennen.

Als we dus zoals reeds eerder gezegd een ruim proefreferentie kader willen creëren dan kan blind proeven binnen een thema daar zeer seeker bij helpen.

Natuurlijk als het ankle en alleen maar te doen is om het bier te herkennen dan is dit een interessante form van tijdverdrijf. Maar het zegt meer over de proever dan over het bier.

En voor echte proevers zoals wij is dus het creëren van een proef referentie kader veel belangrijker en ook nuttiger.



3. Beschrijvend proeven

Beschrijvend proeven is een proef sessie waar de proever verwoordt welke zintuiglijke sensaties en associaties hij of zij ervaart.

Dit kan soms leiden to ellenlange beschrijvingen van soorten vruchten, bloemen, kruiden, hoppesoorten tot hout, leder, zelfs gal, putteken en ga zo maar door....

De vraag is of de proever dit echt allemaal waarneemt. Het kan een form van intimidatie zijn. Wie zou durven te opperen dat hij of zij een en ander niet proeft ?

Daarom denk ik persoonlijk dat het beter is akkoord te gaan in de groep met een beperkt aantal impressies die, omdat ze via de groep proevers, zijn tot stand gekomen en dus duidelijk en precies zijn. Hierdoor heeft men nadien een accuraat beeld van het bier. De zo verkregen proefnotities kunnen ook achteraf gebruikt worden en dragen bij tot een breder referentie proefkader.



4. Waarderend proeven

**Bij waarderend proeven geeft de proever een kwaliteitsoordeel.
Of het bier nu geurt en smaakt naar rode of zwarte vruchten, boterbollen,
banaan, peer of witloof, heeft hier geen belang.**

**Je kan natuurlijk wel aangeven dat een bier veel verschillende impressies
bundelt, een bepaalde mate van complexiteit bezit die een bier boeiender
maakt tot proeven of degusteren.**

De volgende factoren zijn van wezenlijk belang voor het drinkgenot :

- **Zuiverheid/puurheid**
- **Evenwicht**
- **Intensiteit**
- **Complexiteit**
- **Lengte afdronk**

**Uiteraard bevat waarderend proeven altijd een subjectieve
factor. Zo hebben bepaalde proevers een voorkeur voor
bittere andere voor intens zure of moutige bieren.
Om dit subjectieve enigszins uit te schakelen gaat men
over naar analytisch proeven.**



5. Analytisch proeven

Bij analytisch proeven moet men een waardeoordeel proberen uit te sluiten en alleen objectieve factoren van het bier beschrijven. Dit zijn de bierstijl, de verhandeling of behandelings factoren, de mate van zoet, zuur & bitter. Helaas komt de wetenschap hier wat roet in het eten of liever het bier strooien. Het is bewezen dat mensen letterlijk in verschillende smaakwerelden leven. Zo is de ene zeer gevoelig voor zuren. De andere neemt sneller zoet waar, nog iemand anders is gewoon fysiek niet bij machte om een bepaalde component te proeven. Dat heeft niet alleen te maken met het smaakzintuig op zich, maar ook met de overbrenging van zintuiglijke signalen naar de hersenen, proeven is dus een complex gegeven, en dan hebben we het nog niet gehad over de manier waarop zintuiglijke sensaties verwoord worden. Want tussen het waarnemen van geuren en smaken en het verwerken en verwoorden daarvan, ligt nog een hele weg van zintuig naar brein en spraak- en schrijfvermogen, waar mensen alweer verschillend mee omgaan.



De geur en aroma eigenschappen van Bier

- Gefermenteerde dranken zoals bier en wijn verkrijgen hun typische aroma's en smaken niet alleen rechtstreeks uit de gebruikte grondstoffen.
- Tijdens de fermentatie of gisting zetten de aanwezige gistcellen immers heel wat van de aanwezige stoffen om in andere componenten, waarvan sommige zeer belangrijk zijn voor het aroma van de verkregen drank, zoals bijvoorbeeld ethanol.
- Daarnaast worden echter nog duizenden andere producten gevormd, die zelfs in erg kleine concentraties belangrijk zijn voor de smaak en de geur van bier.
- De belangrijkste categorie van deze aromacomponenten zijn de vluchtige esters.



**BEDANKT
VOOR DE
AANDACHT**

