

Bokbier en bockbier worden beide gebruikt als schrijfwijze voor hetzelfde bier. De auteurs hebben in overleg met de uitgever gekozen voor 'bock', tenzij de merknaam van het gevoerde bier door een brouwer juist de andere schrijfwijze heeft meegekregen.

Inhoud

Inleiding	9
<i>Brouwers over bock: Marc Janssen</i>	11
De heerlijkheid van de hertog	
Een kleine geschiedenis van bockbier – Marco Daane	15
<i>Brouwers over bock: Willem van Waesberghe</i>	57
De bock uit zijn hok	
Bockbier in de twintigste eeuw – Roel Mulder	59
<i>Brouwers over bock: Martin Ostendorf</i>	103
Een Platogehalte van 15 of meer	
Bockbier in de eenentwintigste eeuw – Rick Kempen	105
<i>Brouwers over bock: Peter Rouwen</i>	145
Wat mag je verwachten van een bock? – Rick Kempen	147
<i>Brouwers over bock: Marco Lauret</i>	152
Overzicht van prijswinnende bocken	155
Dankwoord	169
Bronnen	171
Illustratieverantwoording	179

Inleiding

Wat is bockbier? Zolang ik het bier tegenkom, en dat is al voordat ik er zelf ooit een dronk (vermoedelijk zag ik de naam op het etiket van een flesje voor mijn moeder bij ons in de gangkast), heb ik mij dit afgevraagd.

Wie het onderwerp wel eens heeft opgegooid aan de toeg van een bruin café krijgt de meest uiteenlopende antwoorden teruggeworpen. Zo zou bockbier worden gebrouwen van de eerste oogst van de zomergerst en daarom pas in de herfst geschonken worden; of de naam is een verbastering van het Einbecker Ainpöck tot 'ein Bock'. Mythische verklaringen reiken nog verder terug en brengen het bier in verband met het offeren van een bok aan de Germaanse god Donar.

Ik wilde het nu wel eens echt weten en verzocht de heren Daane, Mulder en Kempen ('de schuimkraag van bierschrijvend Nederland') het eens en voor altijd uit te zoeken.

Zoals zal blijken is wat wij nu als herfstbier zien oorspronkelijk een zomerbrouwsel, dat pas in de winter op de markt kwam. Maar het Einbecker bier werd juist gebrouwen in de koude wintermaanden en lijkt qua kleur en smaak in niets op wat wij tegenwoordig als een bock zouden herkennen. Het bockbier van vandaag wordt in de regel in de maanden juni en juli gebrouwen, dus de

gerst daarvoor moet van de oogst uit het voorgaande jaar komen of moet in het lopende jaar geoogste wintergerst zijn. Alle gehoorde antwoorden hiervoor kloppen dus niet helemaal of zelfs helemaal niet.

Niet getreurd, het is ons er niet om te doen alle mooie verhalen kapot te checken of de traditie te ontmythologiseren. Integendeel, wie kennisneemt van de rijke historie van het bockbier zal er voortaan met nog meer aandacht, wijsheid en smaak van kunnen genieten – en in gezelschap het goede verhaal kunnen vertellen. Daarnaast is de ontstaansgeschiedenis van het bockbier, het enige bier dat zich echt ontwikkeld heeft tot een ‘Nederlandse’ bierstijl die overleefd heeft, een mooie kapstok om de geschiedenis en het verhaal van bier aan op te hangen. Dat is een verhaal over innovatie van het brouwproces, consolidatie en professionalisering van de marketinguitingen van grote brouwers; de ‘pilswoestijn’ van de twintigste eeuw tot en met de explosie van kleinere *craft*-brouwers een jaar of vijftien geleden.

Er gaat een hele wereld schuil achter het jaarlijkse moment in de herfst waarop het bockbierseizoen wordt ingeluid. De brouwers, van groot tot klein, komen tussen de hoofdstukken door zelf aan het woord over hun interpretatie van het bockbier; zij maken het plaatje compleet. Dat het u moge bekoren.

Simon Dikker Hupkes

Redacteur uitgeverij Atlas Contact



Brouwers over bock

*Marc Janssen, meesterbrouwer
bij Grolsch te Enschede*

‘Ik loop al een leven lang rond bij Grolsch. Kwam hier voor het eerst met mijn opa, die warehousemanager was, in 1978. Mijn vader begon als schoonmaker en is opgeklommen tot meesterbrouwer. Zelf werk ik hier sinds 1995; mijn eerste baantje was het boenen van de brouwketels en het schoonmaken van de lagertanks. Tegenwoordig ben ik meesterbrouwer van de proefbrouwerij hier in Enschede. Deze is 40 keer kleiner dan de grote brouwerij. Als ik 2000 liter brouw, wordt het daar 80000 liter. Alle nieuwe bieren ontstaan hier in de proefbrouwerij. Als er eentje aanslaat, neemt meesterbrouwer Guy Evers van hiernaast het over voor de grote brouwerij.

Mijn eerste bock moet zijn geweest in de jaren negentig tijdens de Military, het grote paardenevenement van Twente in oktober. Mijn vader had kaarten voor mij geregeld. Ter plaatse stond ik met de toenmalige directeur van Grolsch aan een tafeltje en ik bestelde een pils. Daarop werd ik door hem gecorrigeerd: “Hier drinken we bockbier.” “Dat lust ik niet,” antwoordde ik. “Niets mee te maken.” Het was het begin van een levenslange liefde. Hoewel ik ook kan genieten van hedendaagse progressieve bovengistende bockbieren, ligt mijn hart toch bij de klassieke ondergistende varianten zoals Amstel Bock of onze eigen Herfstbok.

In de eerste week van juli beginnen wij met brouwen. De belangrijkste bestanddelen zijn gerstemout, caramout, en de hopsoorten herkules en perle; de eerste voor de smaak en de laatste voor de neus. In augustus gaan we na het lageren filteren en afvullen. Filteren vind ik belangrijk, ons bockbier heeft een mooie, heldere, robijnrode kleur in het glas. Bij het afvullen gaat ook wat donkere suiker (vergelijkbaar met basterdsuiker). Door die suiker had onze bock soms een wat minder imago, maar dat wil ik graag corrigeren. Zo zoet als het in de jaren tachtig en negentig was, is ie al lang niet meer. Toentertijd had je ook niet veel anders dan pils, het zoete bier hielp om het wat drinkbaarder te maken. Nu is dat minder nodig, maar ik vind hem nog steeds beter mét.

Traditiegetrouw gebeurde in augustus bij het afvullen het volgende. Een van de brouwers vulde een leeg vaatje bij de filterlijn. Dat was dan het eerste vaatje en dat ging linea recta naar de technische dienst. De oudste monteur van dienst, Hermy, tapte dan het eerste glas bock en sprak de wijze woorden: “Hij is weer beter dan vorig jaar.” Dit gold als de onofficiële vrijgave van het bockbier, dat we al meer dan honderd jaar brouwen. Het zit in ons DNA. Hermy is inmiddels met pensioen, maar als de Herfstbok afgevuld moet worden, moeten er wel altijd verdacht veel mensen even een monster nemen.

Naast de Herfstbok hebben wij onder andere Dunkel Weizenbok, Winterbok, Lentebok, Zomerbok en een Herfstbier o.o. Bock laat zich goed bewaren. Dat bleek ook wel uit het gegeven dat we jaarlijks werden overladen met foto's van cafés, voetbalkantines en particu-

lieren die een krat of fust Herfstbok bewaarden in de kelder, om die het jaar erop te openen. Toen bedachten wij dat je dat eigenlijk groter moest aanpakken. Via via konden we terecht bij munitiebunkers van het militair vliegveld Twente. De omstandigheden waren perfect: pikdonker, droog, niet onder de 5 en niet boven de 12 graden. In deze stabiele omgeving wordt wat van onze laatste batch Herfstbok, die meestal rond september wordt gebrouwen, opgeslagen. Dat wordt het jaar erop onze Gerijpte Herfstbok. De kleur verandert naar iets donkerder, de neus gaat wat meer richting krenten en vijgen, terwijl de hoparoma's juist vervliegen. Als je het nog langer zou bewaren, gaat de geur richting port. Nu is bockbier een Nederlands en Duits verhaal, maar met een beetje fantasie kun je je voorstellen dat het de wereld gaat veroveren. Onder Amerikaanse *micro-brewers* is het nu bijvoorbeeld populair om klassieke Duitse bieren zoals maibock of oktoberfestbier te proberen, dus waarom zouden ze niet op een gegeven moment onze bock daaraan toevoegen? Als dat een trend wordt, staan wij klaar om de Amerikaanse markt te veroveren met onze *original*.'

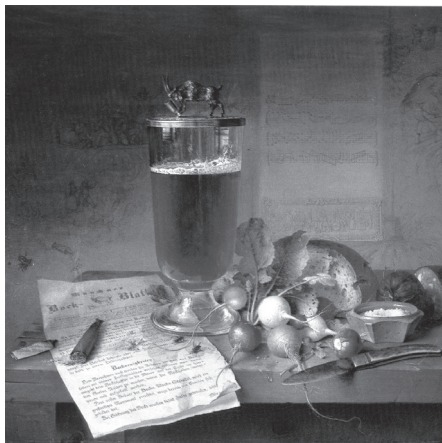
♦♦♦

De heerlijkheid van de hertog

Een kleine geschiedenis van bockbier

• Marco Daane •

Roodbruin, vrij zwaar, bitterzoet en vaak feestelijk fonkelend: ziedaar een glas bockbier. Sinds 180 jaar genieten Nederlanders er al van. 170 jaar geleden werd het voor het eerst ook gebrouwen in ons land, en het oudste bier dat hier nog bestaat is een bock uit 1872, Amstel Bock. Sindsdien vormt bock de enige biertraditie van Neder-



Een bockbierstilleven van Johann Wilhelm Preyer

land, een traditie die in de loop der jaren nogal is geëvolueerd. Tegenwoordig verschijnt bock in de eerste plaats als de herfstmaanden aanbreken. Een veel jonger jaarlijks verschijnsel is dat van de zogenoemde lentebocken.

Dit boek gaat over de bo(c)k als bier, maar daarbij kan de gelijknamige mannetjesgeit natuurlijk niet ontbreken. De bok vergezelt het brouwsel al sinds jaar en dag, in schitterende uitingen op reclameplaten, viltjes en etiketten. Deze verwijzen ook naar de oorsprong van bockbier, die met dit dier te maken zou hebben. In allerlei oude verhalen en geschiedenissen speelt een bier de rol van offerdrank, gezondheidsmiddel en vruchtbaarheidstonicum, met dank aan de bok.

Mythische brouwsels

Voornoemde samenhang kwam al voor in de mythen van oude volken. In de Germaanse godenleer was de bok verbonden met de dondergod Donar. Donar gold als de god van de vruchtbaarheid en bewoog zich voort langs de hemel in een met bokken bespannen wagen.* De Germanen offerden een bok om hem te danken voor een voorspoedige groei van hun veestapel en bier als dank voor een goede oogst. Bij het aanbreken van de lente namen zij ook een drank tot zich uit reusachtige bokkenhoorns.

* Sommige vertellers vervangen Donar in dit verhaal overigens abusievelijk door oppergod Wodan.

Maar die bokken waren een duur offer, en om ze te sparen zouden de Germanen op den duur een speciaal brouwsel hebben vervaardigd, dat ze ‘bokbier’ noemden. Dat nam bij het offer vervolgens de plaats in van zowel het eerdergenoemde bier als de bok.

Ook Pan, de Griekse god van het woud, de velden en de herders, geldt als mogelijke inspiratiebron van het bockbier. Hij was immers de sterkere broer van graan- en biergod Ceres, en bock is traditioneel een sterker bier. Pan werd ook met de poten, het onderlijf en de hoorns van een bok afgebeeld.

Sommige van zulke religieuze achtergronden hebben lang standgehouden. Nog in de zeventiende eeuw werd er in Pruisen ‘geofferd’ tijdens oogstfeesten. Een bok, door een ‘opperpriester’ symbolisch beladen met de zonden van de gemeenschap, werd dan het bos in gejaagd. Elders in Oost-Europa versierde men het dier met vergulde hoorns en bonte linten om het daarna, soms na een optocht, van een toren te werpen tussen een joelende menigte. De gelegenheidsdrank daarbij was bier, en naar de overtuiging van de Beierse folklorist Walter Sepp lag hierin de oorsprong van ‘bokbier’.

In andere verhalen komt de naam voort uit weddenschappen of wedstrijden rond bier. Zo zouden een plaatselijke brouwmeester en een ridder uit Brunswijk in 1399 in het Münchense Hofbräuhaus een soort brouwwedstrijd hebben gehouden nadat de ridder het Münchener bier had bespot. Degene die een halfuur na het drinken van het bier van zijn rivaal nog een draad door het oog van een naald kon halen werd de winnaar. De Brunswijkse ridder viel uiteindelijk om, maar gaf de schuld