



Bokbier

TRADITIE MET EEN SCHUIMKRAAG

Het heeft de kleur van een dorstige herfstavond. Mooi diep bruin, bijna zwart met een romige kraag aan de bovenkant. Bokbier, of bockbier, het bier dat de herfst een tintelende smaak geeft. Met bokbier geeft de brouwer zijn visiekaartje af. Een traditie die stamt uit het Duitse Einbeck, waar ze in de veertiende eeuw al bokbier maakten.

Bokbier is eigenlijk de moeder van alle bieren. Bier was vroeger de enige betrouwbare drank. Het water was niet te vertrouwen, maar als je er bier van maakte, dan ging het best. Dus dronken de mensen in die tijd veel bier. Een licht bier in de zomer, want er moest op het land hard gewerkt worden. Begin oktober werd alles anders. Het werk op het land zat erop. De brouwer had zijn nieuwe oogst zomergerst of zomertarwe binnen. Tijd om weer eens een stevig bier te maken met een hoog alcoholpercentage. Het werd het bokbier. Een stevig bier gebrouwen van de nieuwe ingrediënten. Eindelijk kon de brouwer laten zien dat hij naast het slappe zomerbier ook echt bier kon maken.

Het bokbier is de laatste jaren aan een stevige come back bezig. Veel brouwers zijn op zoek naar niches in het verlanglijstje van de bierliefhebbers. Bokbier kreeg er een plek, later winterbier en in de zomer lentebok.

Maar het bokbier is en blijft hét prestige bier en langzaam maar zeker krijgt het bier niet alleen op

het viltje maar ook aan tafel tijdens de maaltijd een eigen plek. Want wat past er nou beter bij een traditionele herfstmaaltijd als een herfstbier. Dus draaien de brouwers op het einde van de zomer de pilskraan een beetje dicht om hun herfstbier te maken en te presenteren. Met steeds meer succes dus. Veel cafés maken er een traditie van om hun klanten tijdens bokbierproeverijen op het herfstbier te trakteren.

Café Samsom aan de Nijmeegse Houtstraat is een echt biercafé. Frits en zijn mannen en vrouwen achter de tap hebben drie maanden lang, de bokbiertijd, 20 tot 25 verschillende merken bokbier op het vat. Dubbelbock van Brand is de huisbok en die is de hele periode beschikbaar. De rest wisselt. Frits: "We hebben een speciale bokbierkaart en als het weer een beetje omslaat, komen de eerste klanten al met de vraag: wanneer is het zover. Het is een echte traditie met zoals gezegd bokbieravonden en de speciale bokbierkaart. "Officieel start het bokbierseizoen op de eerste maandag in oktober. Maar Frits heeft iets speciaals. Hij serveert

vóór die officiële datum belegen dubbelbock van Brand, dubbelbock van vorig jaar die in dat jaar door het liggen zachter is geworden en iets zoeter. Ook het alcoholpercentage is iets gestegen. "Een pure lekkernij." Bokbier als prestige bier. In navolging van Grolsch, het merk dat graag wil dat ook vrouwen die niet zo van bitter houden een glaasje meedrinken, hebben ook andere brouwerijen hun bokbier iets zoeter gemaakt. Dat is volgens Frits van café Samsom één groep. "Daarnaast heb je de kleinere brouwerijen die hun traditionele bokbier maken. Alfa. Budel, Gulpen, Leeuw, en noem maar op." Frits heeft ze bijna allemaal op fust en een enkeling op fles.

Bokbier: heerlijk in het glas, maar ook lekker in de keuken om vlees in te stoven.

In het herfstlandschap past ook het kardinaalrode Quadrupel van de enige Nederlandse Trappistenbrouwerij La Trappe in Tilburg. Een zwaar bier, waar de monniken hun ziel en zaligheid ingestopt hebben. Tegen de twaalf procent alcohol, te drinken als wijn met een lekker stukje kaas.

Het is herfst