

Met de herfst komt het bokbier en elke herfst herleven de mythes die over deze biersoort de ronde doen. De Nederlandse bierconsumentenvereniging PINT heeft de herfstbok in haar hart gesloten.

BOKBIER KOMT OORSPRONKELIJK UIT EINBECK

In de late middeleeuwen en de vroegmoderne tijd was niet Beieren, maar Hamburg het brouwcentrum van Duitsland. Beieren was een wijnland. Vanuit de Hamburgse haven werd heel wat bier naar andere Europese markten geëxporteerd. Eerst over water, later ook over land. Volgens overgeleverde bronnen was het exportbier van Hamburg een gehopt, bovengistend tarwebier. De overlevering wil ook dat het bier van Einbeck, een hanzestad in het huidige Nedersaksen, een bier in de Hamburgse traditie was, zij het sterker gebrouwen. "Sterker dan wat?", vragen wij ons af, want referenties over het alcoholpercentage ontbreken. In ieder geval staat zo'n biertype ver af van hetgeen wij als bokbier hebben leren kennen. Een bier dat in de 19e eeuw vanuit Beieren in het gevolg van het populaire ondergistende bier van Pilsener origine tot ons gekomen is. Een bier ook in de Beierse brouwtraditie: gebrouwen uit gerstemout en vergist met een ondergist, net zoals de pils, het Wiener en het Münchener bier. Tussen een bovengistend tarwebier en een ondergistend gerstebier bestaat een wereld van verschil.

MAAR 'BOCKBIER' IS TOCH EEN BEIERSE VERBASTERING VAN EINBECKER BIER?

Het bier werd in 1545 aan het Beierse hof geïntroduceerd tijdens het huwelijk van een Braunschweiger hertog met een Beierse adellijke dame. 'Twee geloven op een kussen, daar slaapt de duivel tussen.' De hertogen van Braunschweig volgden de leer van Luther, terwijl de Beierse hertogen tot de weinige Duitse adels geslachten behoorden, die samen met de Habsburgse keizer uit Wenen katholiek bleven. 1545 is de prehistorie niet. Er zijn genoeg bronnen die ons vertellen, dat in 1545 de Braunschweiger hertog Erik de Jongere (van de lijn Braunschweig-Calenberg-Göttingen) inderdaad in het huwelijk trad, met Sidonie, dochter van de hertog van Saksen en eveneens protestant. Het huwelijk vond plaats in Münden (tegenwoordig Hannoversch Münden in Nedersaksen), waar de hertog van Braunschweig een slot bezat. Dus niet in München.

AAN HET BEIERSE HOF WERD WEL DEGELIJK EINBECKER BIER GESCHONKEN.

Zeker, maar dan zijn we al een tijdje later. In een verslag uit 1585 staat een opsomming van bieren die zich in de kelders van het hof bevonden en die de hertogen doorgaans kochten bij bierhandelaren in Neurenberg. Genoemd worden Hamburgs, Lübecker en Einbecker bier, bier uit Zschopau (een stadje ten zuiden van Chemnitz), bier uit Torgau (het stadje aan de Elbe zou in 1945 beroemd worden als de plek waar de Amerikaanse en Russische troepen elkaar ontmoetten) en uit Bohemen. Men kan niet zeggen dat het Einbecker bier er bovenuit springt. Het is toch een beetje of je zes artikelen uit de koelkast van Hare Majesteit opsomt en een ervan tot cultartikel verheft.

HERTOG WILHELM V VAN BEIEREN LIET SPECIAAL VOOR HET BROUWEN VAN EINBECKER BIER HET HOFBRAUHAUS BOUWEN.

Toen het met de productie niet zo goed wilde lukken, werd in 1614 de brouwer Elias Pichler uit Einbeck aangeworven. Wilhelm V liet het Hofbrauhaus bouwen, omdat (het ambtelijk apparaat van) Wilhelm tot de conclusie was gekomen, dat bier aankopen geld kost en bier brouwen geld oplevert. Dit zgn. bruine Hofbrauhaus was speciaal bestemd voor het brouwen van gerstebier, dat al sinds de 15e eeuw in Beieren ondergistend gebrouwen werd. Wilhelms zoon Maximiliaan I wist het monopolie op Weizenbier binnen te halen, stelde de bestaande zgn. witte (tarwebier) Hofbrauhäuser onder zijn regime en liet nog enkele nieuwe oprichten. Maximiliaan maakte zijn fortuin met Weizenbier, niet met bokbier. Elias Pichler was eerst leerling-brouwer en later brouwmeester in dienst van het Beierse hof. Het idee dat hij een uit

Einbeck stammend volleerd brouwmeester was, is volgens de Beierse historicus Heinrich Letzing Pruisische onzin. Het is ook niet geheel duidelijk waarom je iemand uit Einbeck moet halen om in minder dan een generatie een bovengistend tarwebier om te toveren in een ondergistend gerstebier en vervolgens vol te houden dat we met hetzelfde product te maken hebben.

DUS BOCKBIER HEEFT NIETS MET EINBECK TE MAKEN?

We weten het niet. Het verhaal over de identiteit van Einbecker bier en Bockbier bestaat al heel lang. De verandering van grondstof en vergistingswijze van het bier lijkt eerder voor het tegendeel te pleiten. Een Pruisische opsomming van biertypes uit de 19e eeuw noemt het begrip Starkbier en zet er tussen haakjes achter: 'in Bayern auch Bockbier genannt.' Dat betekent dus, dat Starkbier op dat moment zelfs in Einbeck niet Bockbier genoemd werd, alleen in Beieren. Daaruit concluderen we drie mogelijkheden:

- de naam bokbier is afgeleid van Einbecker bier en bokbier wordt ook gebrouwen volgens de receptuur voor Einbecker bier,
- de naam bokbier is afgeleid van Einbecker bier, maar de bok wordt niet gebrouwen volgens de receptuur voor Einbecker bier, en
- de naam bokbier is niet afgeleid van Einbecker bier en het bier wordt ook niet gebrouwen volgens de Einbecker receptuur.

Gevoelsmatig vinden wij de tweede variant wel iets hebben. Astrologieliefhebbers vinden we in de derde categorie. Het bier wordt rondom het sterrenbeeld Steenbok gebrouwen en rondom het sterrenbeeld Ram geschonken. Duitstalige historici die oude handschriften kunnen lezen hebben wat ons betreft de schone taak een en ander verder uit te zoeken.

HERFSTBOK WERD VROEGER GEBROUWEN VAN DE EERSTE OOGST ZOMERGERST.

Van de eerste oogst zomergerst kun je ongetwijfeld lekker bier brouwen. Maar herfstbok? Hieronder zie je een tijdstabel, waarin de stappen staan die in de 19e en een groot deel van de 20e eeuw leidden tot een voor consumptie geschikt bokbier.

1. Oogsten in augustus (eind) / september (begin).
2. Een maand rust om het enzym af te breken, dat verhindert dat de gerstekorrel al op de aar in het veld tot ontkieming komt. Zolang het enzym actief is, kun je niet mouten.
3. Mouten in oktober. Ruim een week.
4. Een maand moutrust, omdat jongmout een troebel en slecht filtreerbaar beslag oplevert.
5. Brouwen op zijn vroegst half november, uiterlijk half december.
6. Bokbier is een bier met een [stamwortgehalte](#)* van 16-18 graden. Een oude vuistregel is: stamwortgehalte = lagertijd van het bier in weken, voor bok dus 16 tot 18 weken.
7. Bier gereed in februari / maart. Zo'n bok noemen wij een Mei- of lentebok.

WAT IS HERFSTBOK DAN WEL?

Wij kennen tenminste twee mogelijkheden uit de oude doos. Om de concurrentie af te troeven hebben Nederlandse brouwers in een vorm van haasje-over aantoonbaar de introductiedatum vervroegd van hartje winter via de kerstperiode naar het begin van de herfst. Dat werd mogelijk, omdat de brouwtechniek en de grondstoffen dusdanig verbeterden, dat seizoensafhankelijkheid tot het verleden ging behoren. Een andere mogelijkheid is de overeenkomst met de Märzen, het Münchense Oktoberfestbier bij uitstek. Ondergistend bier werd niet gebrouwen tussen Sint Joris (Georgi, 23 april) en Sint Michael (Michaeli, 29 september), omdat het warme seizoen een goede procesafloop verhinderde. Als in de lente het brouwseizoen ten einde liep en de moutvoorraden al wat muffe en schimmeliger werden, was

het zaak de brouwerij op te ruimen en een biervoorraad aan te leggen. Door meer mout te storten, langer door te koken en een hoger alcoholpercentage te bewerkstelligen sloeg men drie vliegen in een klap. De moutvloer was schoon, lang koken doodde bacteriën en zorgde voor enige karamellisatie en het hogere alcoholpercentage zorgde ervoor, dat je nog drinkbaar bier had als je weer met de nieuwe oogst kon beginnen brouwen.

Tegenwoordig kan men elk bier op elk gewenst moment maken. Sommige brouwerijen brouwen het gehele jaar door bokbier voor de export en brengen het enkel in de herfst in Nederland als seizoensbier op de markt, omdat dat de afspraak is. Sommige brouwerijen hebben hun bok geëtiketteerd en wel al in augustus of begin september in de fles zitten en wachten tot het bokbierseizoen voor geopend wordt verklaard. In Duitsland bijvoorbeeld is het bokbier wettelijk geen seizoensbier. Sommige brouwerijen bieden het dan ook het gehele jaar aan. Andere houden vast aan de traditie en brengen het bier seizoensgebonden. En de truc om het op de ene markt seizoensgebonden aan te leveren en op een andere het gehele jaar door kennen ze natuurlijk ook.

(geschreven door redacteur Peter Kupperts)