

Geschiedenis

Het verhaal gaat dat de naam in de 17e eeuw is ontstaan in Beieren en een verbastering is van Einbecker Bier.

Dit was een beroemde bierstad in Nedersaksen.

Het bier werd tot ver buiten de stadsgrenzen geëxporteerd.

Door de hoge prijs van dit bier besloot Hertog Wilhelm V een eigen brouwerij te op te richten om het bier na te maken... wat niet lukte...

Uiteindelijk werd er een derde bijgehaald. Hem lukte het een biertje te brouwen nach Einbecker Art...

Einbecker bier werd op zijn Beiers uitgesproken als "Ainpöckisch Bier", verkort naar "Ainpöck" en uiteindelijk vroeg men om Ein Bock....

Het bier heeft dus niets met een bok te maken....

Dit is een mooi verhaal en het zou waar kunnen zijn...



Geschiedenis

Echter...er zijn ook andere verhalen over de oorsprong van de naam en dan zou het wel verwant zijn aan de bok.

Het zou te maken kunnen hebben met de Germaanse God, Donar, half mens, half bok, die op een bokkenwagen langs de hemel rijdt en vruchtbaarheid symboliseert...

(dames pas op voor dit bokje...)

Vruchtbaarheid wordt geassocieerd met de lente, en dus werd de nieuwe gerst- en tarweoogst gevierd met dit bier, bokbier alleen... hoe zit het dan met...

Herfstbok????



Eigenschappen van een Bokje

Oorspronkelijk was bokbier een bier van lage gisting van rond de 6,5% alcohol, robijnrood van kleur en met een moutige en karamelachtige smaak.

Tegenwoordig is eigenlijk alles mogelijk...

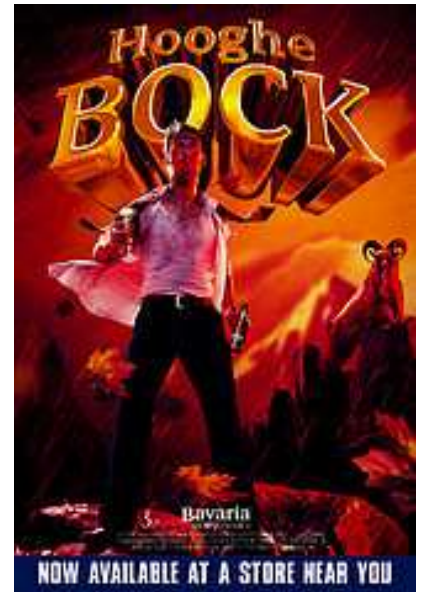
De enig eis die aan bokbier wordt gesteld is het stamwortelgehalte.

Er zijn tegenwoordig ook zwaardere bokjes met een hoger alcohol%...een echte Bokkensprong dus!



Ons eigen Hooghe Bock

*Hooghe Bock is het enige Nederlandse
bokbier van hoge gisting.
Een stevig bier met een zacht bittere smaak...
een licht zoete afdronk en een vol aroma...
De essentie van bokbier...*



*...en voor als het zonnetje zich weer
durft te laten zien... Springbock...
nog ff wachten dus...*

Leute Bok

Dit is een donkerrood, zwaar bier van hoge gisting dat nagist in de fles of op het vat. Het heeft een zeer aromatische smaak, niet te zoet, maar vol en mild in de mond.

Het wordt gedronken uit een tuimelglas met houten voetje. Na het nemen van enkele Leutebokjes wordt het wel eens wat lastiger om het glas in het voetje te mikken....



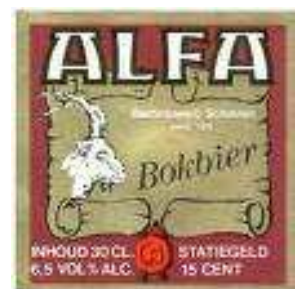
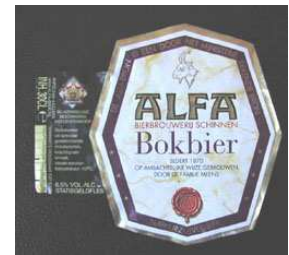
Alfa Bok

Dit donkerrode bier wordt in het najaar, in beperkte hoeveelheid, gebrouwen voor de wintermaanden. Speciaal geselecteerde moutsoorten verlenen Alfa Bokbier zijn krachtige smaak.

Alfa is de enige Nederlandse brouwerij die haar bronwater uit een erkende bron wint. Dit houdt in dat het water voldoet aan strenge eisen. Hieraan gaan uitgebreide geologische, bacteriologische en chemische onderzoeken vooraf. Het water moet voldoen aan strenge eisen:

- 1. Gezond van samenstelling zijn*
- 2. Uit ondergrondse watervoorraad komen*
- 3. Natuurlijke zuiverheid*
- 4. Moet afgesloten zijn van bedreigingen van bovenaf*

De bron moet elk half jaar gecontroleerd worden...



Het gebed...

*Het bier van ons,
Die u zigt in het glas
Gezegend is uw brouwer
Uw bedwelming komen
Gebeurt Uw wil
Thuis en in de herberg.
Onze dagelijkse dorst geeft vandaag aan
En wijst ons onze schuld toe
Aangezien wij onze schuldenaars toewijzen
En leid ons niet in de melkstaaf
Maar geef ons sterkte om verder te drinken
Omdat u de bedwelming, dorst en gedrag
in de Eeuwigheid bent.*

Bier