

# Lentebock



Ook wel *Lentebier*, *Lentebok*, *Voorjaarsbok*, *Meibock* en *Paasbier* genoemd.

Bovenstaande speciaal bieren worden onder diverse namen verkocht, het is natuurlijk wel een seizoenbier dat verkrijgbaar is vanaf de maanden april, mei en juni.

Het is voornamelijk een Nederlands seizoenbier maar de smaken van de bieren lopen nogal uiteen. Net als herfstbock is het een doordrinkbier met een alcoholpercentage van rond 7%.

Ook een opvallend verschil met de herfstbock is de kleur; lentebock is meestal amber van kleur. De smaak is fris met veel ruimte voor ondertonen van fruit, kruiden en hop.

Vroeger kon er in de zomermaanden vanwege de hoge temperaturen niet gebrouwen worden. Wanneer er met hoge temperatuur werd gebrouwen, werd het bier snel zuur. (Indertijd was er nog geen koeling aanwezig). Door de hoge temperatuur was het bier bovendien maar kort houdbaar.

Daarom werd elk jaar in het begin van de lente nog een keer een grote hoeveelheid bier gebrouwen. Dit bier werd o.a. Lentebier genoemd of Voorjaarsbier, Meibock of Paasbier. Het alcohol percentage in dit bier was hoger dan het normale pils, zodat het bier langer bewaard kon worden.

Voorjaarsbieren hebben een lange traditie in Nederland, ook voor de oorlog presenteerde veel brouwerijen een lentebier. Toch lag er altijd meer nadruk op het brouwen van najaarsbier, de herfstbock. Pas in de jaren 90 van de vorige eeuw kwamen de lentebokken weer terug in de belangstelling, al is de vraag naar dit bier nog niet zo populair als de herfstbock.

Wat is lentebier? Je kunt het niet heel nauwkeurig omschrijven maar met een troebel en amber, oranje-rood van kleur, fris, fruitig, lichtkruidig en de zoet-bitterheid is goed in balans kom je een heel eind. Meestal speciaal bier met een nagisting in de flessen.

Soms heet het lentebok en soms gewoon lentebier, een duidelijk verschil is er niet. Lentebier heeft alles in zich om je zintuigen te laten prikkelen. Fris genoeg voor de lente maar nog verwarmend genoeg voor een kille dag.

De kleine Nederlandse brouwerijen maken er veel werk van om ieder jaar weer een verrassend mooi lentebier te brouwen en de onderlinge smaken zijn dan ook niet met elkaar te vergelijken. Loop eens binnen bij de speciale bierwinkel of slijterij die veel speciaalbieren verkopen en probeer het zelf eens uit welke smaak het beste bij u past.

Lentebier past goed bij: asperges, frisse salades, pasta, lamsvlees, kipgerechten, frisse lentesoep, oosterse maaltijden b.v. (Thaise) diversen kazen o.a. roomkaas, graskaas, schapenkaas, kaastaart etc.

*De Bokkenwandeling is op zondag 9 november*

[www.bierwandeling.nl](http://www.bierwandeling.nl)

*U proeft in Cafe de Keyzer*

# Tulpenbock

**van Brouwerij Klein Duimpje uit Hillegom**

Erik Bouwman is vanaf 1990 bezig met het brouwen van Speciaal bier op ambachtelijke wijze. In deze korte tijd heeft Erik al diverse keren met zijn gebrouwde bieren een prijs gewonnen tijdens de Nederlandse kampioenschappen van amateurs brouwers. In het voorjaar van 2012 is de brouwerij verhuisd naar een groter pand in Hillegom waar hij zijn brouw activiteiten verder kan ontplooiën. Op dit moment brouwt hij meer dan 20 speciaal bieren. Naast zijn brouwerij is ook een proeflokaal aanwezig, het is zeker de moeite waard voor een bezoek en/of rondleiding. Vanuit het proeflokaal is het brouwproces te volgen.

Ingrediënten:	Water, gist, pilsener, munick, amber en tarwemout, diverse hopsoorten, koriander en honing.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Fris voorjaarsbier met een lichte caramelsmaak, iets moutig en een mooie volle, frisse zoetheid door het gebruik van honing.

*U proeft in Café Re-Spons*

# Lammetjesbier

van **Stadsbrouwerij de Pelgrim uit Rotterdam**

Harry van der Wiel heeft in 1996 naast de Pelgrimvaderskerk zijn eigen brouwerij opgericht in de historische wijk Delfshaven. Op deze dag werden niet alleen de Brouwerij met zijn proeflokaal maar ook het Biermuseum 'de Pelgrim' officieel geopend. De locatie is op meerdere vlakken bijzonder, zo is de Brouwerij gevestigd in het oude Raadhuis van Delfshaven, een pand uit het jaar 1580, en is het hier ook weer mogelijk om te trouwen. Rotterdam telde rond de jaren 1500-1900 48 Bierbrouwerij binnen de stadsmuren, na de Tweede Wereld oorlog waren er nog twee over. Het bijzondere is dat er op dit moment in Rotterdam ook weer twee Bierbrouwerijen actief zijn. De huidige brouwmeester is Eric van der Lugt. Er worden diversen bier gebrouwen en ook worden er steeds weer nieuwe bieren door hem ontwikkeld. Brouwerij de Pelgrim is te bezoeken van woensdag tot zondag van 12.00 tot 23.00 uur.

Ingrediënten:	Water, gist pils, caramel, chocolade en munchener mout en hallertauerhop.
Kleur:	Amberkleurig
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Zacht lentebier met een lichtzoete smaak, een licht fruitige geur en een fijne bitterheid in de afdronk.

*U proeft in Café l'Esperance*

# Texels Springtij

van **Texelse Bierbrouwerij van Texel**

Deze Bierbrouwerij is gevestigd op Texel, vlakbij de haven van Oudeschild. De brouwerij brouwt op ambachtelijk wijze verschillende typen speciaal bier. Daarbij wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van ingrediënten die op het eiland worden verbouwd, zoals gerst en tarwe. In het voorjaar van 2012 heeft de Texels Brouwerij dit speciaal lentebier ontwikkeld, daarbij hebben de brouwers zich laten inspireren door de lente op Texel, die misschien wel intenser wordt beleefd dan waar dan ook in Nederland. De lammetjes dartelen en springen dan ook veelvuldig in de wei. Het woelige tij is tot rust gekomen en de zon laat zich steeds meer zien, je proeft als het ware het voorjaar in Texels Springtij. Het is een echte dorstlesser.

Ingrediënten:	Water, gist, bijzondere hopsoorten o.a. aroma, fruit en bloemig en met gerstenmout dat het eiland rijk is.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	7,5%
Smaak:	Een mooi toegankelijk bier met een zachte volle smaak, verrassende bloemig karakter, zoet en bitter goed in balans. Een fris bier waar je met plezier aan blijft ruiken.

*U proeft in Café De Vergulde Kruik*

# Springhaver

van **Brouwerij De Leckere, De Meern**

Brouwerij De Leckere is in 1997 opgericht door vrienden met passie voor bier en smaak en is inmiddels uitgegroeid tot een moderne bierbrouwerij met respect voor de mens en natuur. Alleen de beste, gecontroleerde, biologische grondstoffen worden gebruikt: duurzaam verbouwd, zonder gebruik van kunstmest en pesticiden.

Alle bieren van deze brouwerij kenmerken zich door een elegante en toegankelijke stijl en zijn de smaken onderling onderscheidend.

Er is voor de naam SpringHaver gekozen omdat SPRING zowel voor lente als voor oorsprong staat en HAVER omdat dit een belangrijk ingrediënt is voor dit lentebier.

Ingrediënten:	Water, gist, 57% tarwe en gemoute haver en 43% overige mout en enkele hopsoorten.
Kleur:	Goud-Geel
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Een licht bier met een frisse smaak, een prima bier om ervan te genieten in de lente.

*U proeft café In den Oude Marenpoort*

# Lentebok

**van Brouwerij Hertog Jan, Arcen**

De Hertog Jan Brouwerij staat nog altijd op dezelfde plek waar vier bevriende brouwers deze 100 jaar geleden begonnen. Ontdek het ambacht en de passie waarmee dit bier wordt gebrouwen. Het bewijs dat in de Bierbrouwerij nog altijd Hertog Jan bier wordt gebrouwen. Ruik de hop, proef de mout en natuurlijk het Speciaal bier.

Deze brouwerij was de eerste die medio 1980 na een lange tijd van weggeweest te zijn, weer is begonnen om met het oude brouwrecept lentebieren te brouwen. Het positieve resultaat mag er nu, medio 2014, zijn. Zoals vele brouwerijen het frisse lentebier weer terug hebben gebracht waar het moet zijn.

Ingrediënten:	Water, gist, gerstemout en diverse hopsoorten.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	7,2%
Smaak:	Frisse fruitige smaak en een stevige afdronk, zoet en bitter zijn goed in balans. Prima om te genieten tijdens een frisse lente dag.

*U proeft Bier en Whiskycafé Lemmy's*

# Sleutel Wit

## Brouwerij Leidsch Bier, Leiden

Leidsch Bier is opgericht in 2004 met als doel om de Stad Leiden weer een eigen bier te geven. Het was namelijk al bijna honderd jaar geleden dat de laatste Leidse Brouwerij haar deuren sloot. Sinds mei 2011 wordt er weer echt gebrouwen in de Stad Leiden, hiermee is een lange traditie van Leiden als brouwerstad in ere hersteld. Leidsch Bier richt zich vooral op de ontwikkeling en productie van mooie, verrassende bieren. Daarbij wordt samen gewerkt met de opdrachtgevers en proefpanels, net zo lang tot het eindproduct van het nieuwe speciaalbier naar volle tevredenheid is van de opdrachtgever.

Deze nieuwe benadering sluit perfect aan bij de moderne bierconsument in Nederland. Een consument die wil weten waar zijn eten en drinken vandaan komt, hoe het wordt gemaakt en welke grondstoffen erin verwerkt worden.

De Nederlandse bevolking is steeds meer op zoek naar nieuwe en gezonde producten, zo is het ook met de Kleine Nederlandse Bierbrouwerijen die steeds op zoek zijn naar andere gezonde en veelal biologisch grondstoffen van eigen bodem met veelal een zeer verrassende smaak. Sleutel Wit is een nieuw ontwikkeld bier ( april 2014) dat tijdens deze lentewandeling voor het eerst getapt wordt. Dit Speciaal bier is een samenwerking tussen de Bierwinkel Leiden en de Leidsche Bierbrouwerij.

Ingrediënten:	Water, gist, 35% speltmout en enkele andere mouten, hop en met enkele niet alledaagse kruiden
Kleur:	Licht geel
Alcoholpercentage:	5%
Smaak:	Fris, met een fijne kruidige smaak, zoet en bitter zijn goed in evenwicht en een echte dorstlesser voor de komende zomerse dagen.

*U proeft English Pub North End*

# Maximus Violante

van **Brouwerij Maximus uit de Meern**

Brouwerij Maximus is opgericht in 2011n door drie enthousiaste bier liefhebbers die jaren werkzaam zijn geweest in de betere horeca Bierspecialzaken en daar veel passie en kennis van speciaal bier hebben opgedaan om zelf een brouwerij te bouwen. Deze is gelegen aan de rand van het Maxima- park in de nieuw wijk Leidsche-Rijn. Het is tevens een leerwerkbedrijf waar jongeren worden opgeleid. De speciaal bieren worden in koperen ketels gebrouwen en opgeslagen. Ze zijn winnaar geworden van de prijs van het meest gewaardeerde bier van de provincie Utrecht. Er is ook een proeflokaal aanwezig om te genieten van de speciaal bieren en van een selectie aan hapjes, gemaakt met zoveel mogelijk stee producten. Als u in de gelegenheid bent ga dan eens langs op afspraak om te proeven en te genieten. Violante is sinds 2014 een nieuw ontwikkeld speciaal bier door de brouwmeester Marcel Snater.

Ingrediënten:	Water, gist enkele moutsoorten en een gemende hop, koriander, sinaasappel sap-schil.
Kleur:	Goud-amberkleurig
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Een fruitige smaak met een aangename bitterheid, is een mooi lentebier.



*U proeft Sociëteit de Burcht*

# Provenier Dubbellam

## Brouwerij Bijdehand, 's-Hertogenbosch

Deze brouwerij is opgericht in november 2012. Wesley Aarse is geen onbekende in de bierwereld. Hij heeft namelijk bij enkele kleine brouwerijen gewerkt om mooie speciaal bieren te ontwikkelen en hij is zeker een brouwmeester in hart en nieren met veel kennis en passie voor het Speciaal bier. Kennis en passie die hij heeft gebruikt om in 2012 een eigen brouwerij te openen.

Wesley vindt het altijd een enorme uitdaging om nieuwe bieren te ontwikkelen, zo is Provenier Dubbel Lam het eerste dubbele lentebock van Nederland. Provenier is een oud begrip. Vroeger bestonden er proveniershuizen, een soort bejaardenhuis waar mensen zich voor een bepaald bedrag konden inkopen voor de rest van hun leven. Zij kregen dagelijks te eten en te drinken en hadden een vaste slaappleats. Vaak waren er dan een of meerdere biervaten bij inbegrepen.

Ingrediënten:	Water, Belgische trappisten gist, muchener, pils en caramelmout, hallertauer hop.
Kleur:	Amberkleurig.
Alcoholpercentage:	7,8%
Smaak:	Een volmoutig bier met frisse smaak. Een zoete aanzet die uitvloeit in een delicaat zachte bitterheid met een lange afdronk. Een verleidelijk bier voor mooie voorjaarsdagen maar pas op, het bier heeft een verraderlijk alcoholpercentage.

*U proeft Etablissement Einstein*

# Kuytbier

van *Leidsch bier, Leiden*

Leidsch Bier is opgericht in 2004 met als doel om de stad Leiden weer een eigen bier te geven. Het is namelijk al bijna honderd jaar geleden dat de laatste Leidse brouwerij haar deuren sloot. Sinds mei 2011 wordt er weer echt gebrouwen in de stad Leiden, hiermee is een lange traditie van Leiden als brouwerstad in ere hersteld. Leidsch Bier richt zich vooral op de ontwikkeling en productie van mooie, verrassende bieren. Daarbij wordt er samen gewerkt met de opdrachtgevers en proefpanels, net zo lang tot het eindproduct van het nieuwe speciaal bier naar volle tevredenheid is van de opdrachtgever.

De nieuwe benadering sluit perfect aan bij de moderne consument in Nederland. Een consument die wil weten waar zijn eten en drinken vandaan komt, hoe het wordt gemaakt en welke grondstoffen erin verwerkt worden. De Nederlandse bevolking is steeds meer op zoek naar nieuwe en gezonde producten, zo is het ook met de kleine Nederlandse Bierbrouwerijen die steeds op zoek zijn naar andere gezonde, biologische grondstoffen van eigen bodem met veelal een zeer verrassende smaak.

Ingrediënten:	Water, neutrale gist, 45% bleke haver-havermout, 20% bleke tarwe-tarwemout, en maximaal pils-of pale ale mout, en diversen hopsoorten o.a. Hallertau, Saaz en Tettnang.
Kleur:	Troebel-geel-amber.
Alcoholpercentage:	6,0%
Smaak:	Fris, bitter door het gebruik van de hopsoorten, een prima dorstlesser. Past goed bij zomerse salades, kaas en witte vis.