

Koppige Ezelenbokbier blijft zelfs zijn brouwer verrassen

VAN ONZE VERSLAGGEVER

HEEMSKERK - Wie het prijswinnende Ezelenbok, oogstjaar 2005, nog wil proeven moet snel zijn. Want het is zo goed als uitverkocht, zo kan Heemskerker Piet Tuinema tevreden mededelen. Want tevreden is hij. Voor de derde keer in vijf jaar tijd is het Ezelenbok gekozen tot beste bokbier van het land.

Voor Piet Tuinema, van de Stichting Noord-Hollandse Alternatieve Bierbrouwers (Snab) uit Purmerend, is de eerste prijs voor hun Ezelenbok langzamerhand de gewoonste zaak. In de vijf jaar dat de bokbierversie nu bestaat, won het Ezelenbok drie keer. Een keer werd

het in Heemskerk ontwikkelde bokbier tweede, een andere keer derde. „Dit jaar wonnen we twee prijzen: voor het beste bokbier en de meest constante prestatie.”

„Het is weliswaar de derde keer, maar het blijft erg leuk om te winnen”, vertelt de Heemskerker. Hij is ook wel enigszins verrast. „We hebben van tevoren al een en ander geproefd. We waren al blij dat we bij de laatste zes waren. Vooral van het bokbier van de Museumbrouwerij De Roos en van Amstel had ik wel meer verwacht”, aldus Tuinema die nu grossiert in prachtige oorkondes.

Het Ezelenbok is eind jaren negentig bedacht in Heemskerk: in kringen van de Snab en

het Kennemer Biergilde waarvan Tuinema toen lid was. Later is er een verwijdering ontstaan. Tuinema ging verder met de Snab waarbij het bier werd ondergebracht. De naam verwijst naar de ezel, die een schimpnaam en zelfs symbool is voor de Heemskerker. Het brouwen zelf is uitbesteed aan de Proefbrouwerij in het Belgische plaatsje Lochchristie.

Van het Ezelenbok is dit jaar 11.000 liter gebrouwen, iets minder dan vorig jaar. De afnemers waren wat voorzichtig in hun bestellingen, zo verklaart Tuinema. Ze hadden ongelijk, want in het weekeinde kaapte de Snab de hoofdprijs andermaal weg voor de neus van zowel de kleine als grote brouwe-

rijen. Het Ezelenbok is nu vrijwel uitverkocht. Wellicht dat lokale slijterijen en cafés nog een klein restantje hebben.

Recept

Het recept is in grote lijnen hetzelfde gebleven. Dat geldt ook voor het Ijsbok, een afgeleide van het Ezelenbok. Het Ijsbok wordt tijdens het brouwproces bevroren en 'onder de ijskristallen uitgeschonken'. Met als resultaat een nog zwaarder bier. Wat betreft het Ezelenbok, omschrijft Piet Tuinema de smaak als vol, een tikje karamellig met een aangename bitterheid in de afdrank. Een beetje koppig is-ie ook. Het is wel oppassen geblijven, want het alcoholpercentage is 7,5 procent.