

Brouwerij Bockor trakteert Kriek Max, Rosé Max en

Tussen Kortrijk en de Franse grens, in het lichtglooiende landschap van Bellegem, is de lagegistingstoren van Brouwerij Bockor al sinds 1930 hét herkenningspunt in de regio. Vandaag brengen we een bezoek aan deze bijzondere brouwerij in Zuid-West-Vlaanderen: producent van illustere en prijswinnende bieren als OMER, Jacobins Gueuze, VanderGhinste Oud Bruin en Kriek Max. Het verhaal van 5 generaties brouwtraditie in een notendop...

TEKST EN FOTOGRAFIE: BURO70

Vijf (!) generaties inderdaad. Steeds van vader op zoon en die zonen zijn allen vernoemd naar de oprichter van de brouwerij. Toen Omer Vander Ghinste in 1892 de brouwerij opstartte, liet hij, om zijn bieren te promoten, het opschrift 'Bieren Omer Vander Ghinste' aanbrengen in de brandglasramen aan de cafégevels. Aangezien het vervangen van die kostbare ramen bij elke generatiewissel geen optie was, koos hij voor de omgekeerde methode: voortaan zou

elke eerstgeboren zoon 'Omer' worden gedoopt. Aldus geschiedde en ook vandaag de dag wordt de brouwerij geleid door Omer (-Jean Vander Ghinste).

Overigens heette de brouwerij tot 1977 officieel Brouwerijen Omer Vander Ghinste maar uiteindelijk werd gekozen voor de kortere en commercieel wellicht aantrekkelijkere naam 'Bockor', een samenvoeging van Bock (Duitse benaming voor bier) en Or (goud). Een terechte keuze, lijkt ons.



OMER. TRADITIONAL BLOND

Sinds enige tijd beginnen de ambachtelijke bieren uit Bellegem ook in Nederland steeds beter in de smaak te vallen. Drie varianten voeren in dat opzicht de boventoon en we beginnen met het bier dat in 2009 de gouden medaille won op de European Beer Star Awards in Duitsland en in



Marketingverantwoordelijke Nicolas Degryse.



Where the magic happens!



De brouwetels zijn nog echt helemaal van koper.



Moderne uitstraling vormt mooi contrast met rijke historie.

ert Nederlandse markt op OMER Traditional Blond



CUVÉE DES JACOBINS

Marketingverantwoordelijke Nicolas Degryse verzorgt een uitgebreide rondleiding. Eenmaal in de moderne ontvangstruimte, een verdieping onder de plek waar de haast legendarische gistingskuip zich bevindt, komt het contrast tussen oud en nieuw helemaal tot leven. Het uitzicht over het glooiende landschap is overigens prachtig. Bij de bar, zorgvuldig opgesteld achter de design tapkranen, zien we de vele succesnummers van Brouwerij Bockor. We noemen Bockor en BLAUW (lage gisting), Cuvée des Jacobins Gueuze Jacobins, Kriek Jacobins, Kriek Max, Framboise Max, Passion Max en Rosé Max (spontane gisting) en VanderGhinste Oud Bruin (gemengde gisting). Allen met een eigen karakter, stijl en vooral smaak maar met pure ambachtelijkheid en goed brouwmeesterschap als gemeene deler.

maanden gerijpt heeft op eikenhouten vaten. Het complexe, zeer uitgebalanceerde en vooral zure bier wordt eigenlijk alleen verkocht op de Amerikaanse markt maar het vormt natuurlijk ook de basis voor de Gueuze Jacobins, de Kriek Jacobins en uiteindelijk voor het in Nederland steeds populairder wordende Kriek Max.

ZOMERS LEKKERE KRIEK MAX & ROSÉ MAX

In 2011 tijdens de WBA nog verkozen tot World's Best Kriek, is Kriek Max een fenomenaal lekker biertje met een alcoholpercentage van 3.2%. Het bevat maar liefst 25% krieken (Vlaams voor 'zure kersen') voor een fruitige en volle smaak.

In het voorjaar van 2009 breidde Brouwerij Bockor haar bestaande gamma van pils- en fruitbieren uit met Rosé Max. Dit bier is gebrouwen op basis van tarwebier, bestaande uit 70% gerstemout en 30% tarwe en is verrijkt met natuurlijk frambozensap en natuurlijke aroma's. Rosé Max heeft een zachtrode kleur en een aangename frambozengeur. Zijn fruitig-zoete en verfrissende smaak doet je verlangen naar een lange, warme zomer! Meer informatie hierover en nog veel meer op: www.bockor.be

2010 'winner of the World Beer Cup Gold Award' was . OMER. Traditional Blond is een overheerlijk bier van hoge gisting met nagisting op de fles. Het wordt gebrouwen volgens een traditioneel recept. OMER. dankt zijn fijne, fruitige aroma en subtiele bitterheid aan de nauwkeurig uitgekozen grondstoffen, zoals de beste gerstemout uit de Loirestreek en drie aromatische hopsoorten.

Gelukkig is het bijna tijd voor een degustatie. Nicolas heeft ons mee naar beneden genomen en we zitten vol verwachting aan de bar in een sfeervolle brasserie. In een van de proefglazen zit namelijk Cuvée des Jacobins en dat is een 'goedje' waar menig bierliefhebbers-hart sneller van gaat kloppen. Dit 100% 'foederbier' is een onversneden lambiek, die 18 (!)



Rijping op immense eikenhouten vaten.



Prijswinnende bieren van Bockor.

