



lekkerbier

N I E U W S K R A N T

03-11-2011

Jaargang 2, 10^e editie prijs: €0,00

's Werelds grootste bierfestijn

Het oktoberfest is een jaarlijks terugkerend volksfeest in München (dit jaar alweer voor de 178e keer!!). Het festival wordt jaarlijks door meer dan zes miljoen mensen bezocht en is dan ook het grootste bierfestival ter wereld.

Op de Münchner weide staat een grote kermis en 14 feesttenten, de grootste tent biedt plaats aan zo'n 10.000 mensen. In deze gezellig ingerichte tenten worden 6 verschillende biermerken geschonken. Biermerken welke wettelijk bepaald binnen de muren van München moeten zijn gebrouwen.

Het feest begint nadat traditie getrouw de "Oberbürgermeister"

onder veel belangstelling het eerste vat aanslaat.

Het bier wordt volgens traditie per liter geserveerd, in een zogenaamde Maß.

Hangt jouw Lederhose ongekneukt en nog zonder biergeur in de kast, en kon je er dus dit jaar niet bij zijn. Haal dan je eigen oktoberfest gevoel in huis met de Oktoberfest bieren. Nu in de aanbieding!

BIERFESTIVAL

Zondag 25 maart
Blokhuispoort
Leeuwarden
14:00 tot 19:00 uur

Organisatie:
Lekkerbier de
bierwinkel, Cafe
de Markies en de
Blokhuispoort.

Meer info binnenkort
in de nieuwskrant

Lekkerbier ruimt op!

Vele bieren gaan vanwege een korte houdbaarheids datum weg met 50 % korting!
Let op de gestickerde bieren in de winkel!



50% KORTING

Wat is Porter

Porter is een oude biersoort welke in teksten van rond 1730 al voor komt. Aangenomen wordt dat het bier zijn naam heeft te danken aan de porters in Londen.

Deze werklui zouden dit bier veel gedronken hebben, zo'n 6 pints per werkdag. Een glas porter was een mengbier en werd uit 3 verschillende vaten getapt. Pale Ale, jong bruin bier en gerijpt bruin bier. Tot Harwood in 1722 begon om deze porter aan pubs te leveren in 1 vat. Porter was een populair bier in Engeland en Ierland. Er werden daarom ook steeds meer variaties op gebrouwen. Er ontstond een wat zwaardere porter, een porter stout. Een bier dat de populariteit van de porter in nam. De naam porter stout werd vervangen

voor de naam stout. En langzaam aan verdwenen de porter bieren uit de pubs...

Pas sinds een tiental jaren wordt het porterbier weer gebrouwen, mede door de opkomst van kleinere brouwerijen die de biertradities in stand willen houden.

Wist je dat..

Stout voor 50% van de Ierse bieromzet zorgt? Het grootste gedeelte hiervan neemt Guinness voor zijn rekening.

Het drinken van Ierse bieren een echt sociaal gebeuren is? Het land kent vele bars en pubs waar dan ook meer dan 80% van het Ierse bier geschonken word.

Het Guinness Book of Records oorspronkelijk afkomstig is uit de Guinness brouwerij? Het boek moest leiden tot gesprekstof tijdens het drinken van een Guinness biertje. En dat doet het boek zeker met al haar rariteiten.



De Lekkerste Bock van 2011

De lekkerste Nederlandse bockbieren van 2011 zijn alweer bekend! Altijd handig om te weten als je geen keus kunt maken uit de vele verschillende soorten!

Dit jaar werd de proeverij gehouden in de Amsterdamse brouwerij de Prael. Er werden 40 Nederlandse bockbieren van de fles geproefd door 128 blind(e) fijn) proevers. Al met al gingen er dus meer dan 1500 proefglazen door heen. Hieronder de uitslagen van de Lekkerste bockbieren van Nederland op rij:

Zwaar bockbier

1. Jopen Johannier
2. Schiedams Dubbelbock
3. Snab Ezelenbock
4. Emelisse Imperial dobbelbock
5. Christoffel XXV
6. Brand Dubbelbock

Standaard bock:

1. Texels bockbier
2. Amstel bockbier
3. Jopen viergranen bock
4. Bockbier van Lindeboom
5. Goeye Goet Herfstbock
6. De Leckere Rode Toren

Bekijk voor de sfeer op de proeverij en de reacties van de brouwers het filmpje!
[Http://www.lekkerstebockbier.nl/](http://www.lekkerstebockbier.nl/)

DE TEXELSE BROUWERIJ

Het Texelse gouden goed is ook dit jaar weer in de prijzen gevallen! Eerder (2010) werd het bockbier al uitgeroepen tot Beste Bockbier van Nederland. In 2009 behaalde het Texelse Bockbier de titel Lekkerste bockbier van Nederland en nu anno 2011 lukt het ze weer; 1e plaats in de categorie standaard bock. Een bockbier waarvan je zeker weet dat ze de moeite waard is!

De robijnrode kleur en de typische karamelsmaak van Texels Bockbier wordt veroorzaakt door het geroosterde gerstemout. Het gebruik van speciaal geselecteerde hopsoorten geeft dit bijzondere bier zijn licht bittere afdrank. Texels bockbier is een ongefilterd bier dat nagist op de fles. Deze gist,

op de bodem van de fles, maakt het bier extra romig en bevat veel vitamine B.

De bieren van de Texelse brouwerij worden ambachtelijk gebrouwen volgens eeuwenoude tradities. Zo gebruikt de brouwer uitsluitend natuurlijk grondstoffen, zoals zuiver duinwater, Texels gerstemout, hop en gist.



1 fles gratis!

Bij aankoop van 5 flessen
Oktoberfestbier
(Hacker-Pschorf of Paulaner)

Nieuw

Kanunnik Tripel
Brouwerij Wilderen
Afkomst: Wilderen, België
Type: Tripel
Alc: 8,2%
Inh: 75cl. & 33cl.



Goud
Brouwerij Wilderen
Afkomst: Wilderen, België
Type: BLond
Alc: 6,2%
Inh: 33cl.



Schrofferhofer
Brouwerij Schrofferhofer
Afkomst: Frankfurt, Duitsland
Type: Hefe Weisse
Alc: 5%
Inh: 50cl.

