

In mei 2006 verschenen in Bavariant, informatieblad voor de medewerkers van Bavaria

Lodewijk Swinkels over de smaak van Spring Bock: “Fris, aromatisch en mooi rond”

Na het overweldigende succes van de Hooghe Bock in de afgelopen twee herfsten, lag het voor de hand om ook in te springen op de toenemende belangstelling voor een speciaalbier in het voorjaar. Spring Bock luidt de fraaie naam van de creatie die – net als de Hooghe Bock – aan het brein van productontwikkelaar Lodewijk Swinkels ontsproot.

Het is begin april en koud als we Lodewijk Swinkels treffen in de brouwerij van abdij De Koningshoeven in Berkel-Enschot. Al weken valt het voorjaar vies tegen. Niet bepaald de ideale omstandigheden om een lentebok ‘op de kaart te zetten’, zou je zeggen. Mensen grijpen nou eenmaal eerder naar een fris nieuw biertje als ze dat vervolgens lekker in het zonnetje kunnen nuttigen. “Toch is er over belangstelling niet te klagen”, weet Lodewijk Swinkels. “Vanaf de introductie op 13 maart liep het eigenlijk boven verwachting goed met Spring Bock. De inlading bij de supermarkten is prima en dat geldt ook voor de doorstroom op de winkelvloer. Opvallend is ook de grote vraag naar de speciale displays die er voor Spring Bock zijn gemaakt, terwijl de ervaring is dat het vaak niet meevalt om een display geplaatst te krijgen.”

Creativiteit en ervaring

Eerlijk is eerlijk. Spring Bock lift een beetje mee op het enorme succes van grote broer Hooghe Bock. Lodewijk Swinkels heeft daar geen probleem mee. “Juist door dat succes, werden we gesterkt in onze overtuiging dat er in de lentefeer ook kansen voor Bavaria lagen”, vertelt hij. “Dus ging ik aan de slag om een mooi fris voorjaarsbier samen te stellen. Eigenlijk ga ik daarbij te werk zoals een kok. Creativiteit speelt een hele belangrijke rol, maar ervaring ook. Ik denk dat ik per jaar zo’n vier- tot vijfhonderd verschillende bieren proef. In de de loop der tijd krijg je dan steeds meer gevoel voor wat een bepaald ingrediënt met de smaak van een bier doet.”

Koriander en anijs

Spring Bock heeft een alcoholpercentage van 6,5. Net als bij Hooghe Bock werd ook voor Spring Bock gekozen voor bovengisting. “Dat levert een veel aromatischer bier op”, legt Lodewijk Swinkels uit. “Ook zorgt bovengisting ervoor dat het bier niet te zoet wordt. We wilden immers een fris karakter en fris én zoet gaan niet samen. Veel suiker zorgt namelijk voor wat ik altijd een vol-mond-gevoel noem en dat neemt het frisse weg. Als je frisheid wil, dan kom je al snel in de kruiden terecht. Bij koriander bijvoorbeeld, dat ook in veel witbieren zit. Daarna kwam ik op het idee om er ook anijs aan toe te voegen. Bij mijn weten is die combinatie nooit eerder gemaakt in een bier. Er zit gewone pilsmost in, namelijk Munich-most. Dat is een mostsoort met een hele lichte kleur. De most wordt niet gebrand, dus er komt geen caramelachtige smaak aan te pas, want ook dat zou ten koste gaan van de frisheid. Ik heb een mooie ronde, maar toch stevige smaak weten te maken. De finishing touch van de receptuur vertel ik echter niet. Het geheim van de meester moet immers bewaard blijven!”

Volste vertrouwen

Het proefbrouwsel waarmee Lodewijk Swinkels vorig jaar naar het proefpanel bij Bavaria toog, werd direct enthousiast ontvangen. “Ook een paar bierclubs die ik ‘hoog’ heb zitten, heb ik laten proeven. Toen die ook positief waren, wisten we dat het wel snor zat. Ik heb expres een niet te grote club laten proeven, omdat je dan te veel meningen krijgt en ook te veel haaks op elkaar staande meningen. Uiteraard was Klaas Deelstra, de productinnovator van Bavaria, wel uitgebreid betrokken bij de totstandkoming van Spring Bock. Samen hebben we er het volste vertrouwen in dat we met Spring Bock zowel de grote massa als de speciaalbierdrinker kunnen bereiken.”