Gedistilleerd
Nieuwsbrief Vrienden van het Jenevermuseum
www.jenevervrienden.nl Nieuwsbrief september 2022 nummer 62

Beste Vrienden,

De afgelopen zomerperiode stonden de activiteiten op een laag pitje. Wat nog wel speelde was de procedure met betrekking tot de wijzigingen van de statuten en het huishoudelijk reglement. Deze procedure is inmiddels volledig afgerond. De versies, die jullie op 15 augustus ontvingen, zijn de definitieve. Deze kun je inmiddels ook aantreffen op de website van onze vereniging.
Verder zijn we aan de slag gegaan met de Vriendenfleskast in de Melcherszaal. Deze krijgt een duidelijk naambord en er is een ontwerp gemaakt voor een console waarop nadere informatie wordt gegeven. Tijdens de zomerperiode is ook een aanvang gemaakt met het aanpassen van onze website.

Inmiddels is de meteorologische herfst aangebroken. Echter, het weer gedraagt zich er niet naar. Terwijl ik dit schrijf, is het weer nog prachtig en houdt de droogte nog steeds aan. Het begin van de herfst is voor het bestuur het signaal om uit de startblokken te komen. Met Leo Fonteine (Distilleerderij van Toor) en het museum wordt momenteel gezocht naar een geschikte datum voor zijn lezing. Deze was herhaalde malen uitgesteld vanwege corona. Het zoeken naar een geschikte datum geldt ook voor een herhaling van de cursus gedistilleerde dranken van Peter van Bakel. Meer gedetailleerde informatie over dit alles volgt nog. We gaan naar Hasselt als we voldoende aanmeldingen hebben. Zie het bericht verderop in deze Gedistilleerd. Last but not least, we zijn erg blij om te kunnen melden, dat Vriend Erik Pauw ons gaat assisteren met de website.

In deze Gedistilleerd weet de directeur in zijn rubriek ’Vanuit het museum’ weer op een aanstekelijke manier het museum onder onze aandacht te brengen en laat zien dat hij de Vrienden hoog heeft zitten.
Zijn opmerking over de circulariteit van de kelderflessen stemt tot nadenken over de rol die de Vrienden daarbij kunnen spelen. Tevens geeft hij alvast een inkijkje in het museumprogramma. Ook noemt hij het overlijden van Johan de Koster, bestuurslid van het museum. Dat heeft ook ons geraakt. In gesprekken toonde Johan zich een betrokken en bevlogen mens. Een gemis ook voor de Vrienden.
Wim Lagendijk laat in zijn artikel ‘Onbekende Nederlandse jenevers proeven’ nog eens zien hoe interessant excursies kunnen zijn naar kleine stokers, omdat zij met hart en ziel hun ambacht uitoefenen en dit ook uitdragen. Ditzelfde geldt ook voor het artikel ‘Berichten uit het museumdepot’. Het maakt nieuwsgierig naar wat daar nog meer te zien is.
Veel leesplezier!!

Jos Poolman, voorzitter

Vanuit het museum

Geachte vrienden,

Het schiet alweer lekker op, het jaar 2022. De Vriendenfles 2022 lijkt alweer zo lang geleden maar zal een blijvertje zijn in de mooie reeks. De lat ligt hoog voor editie 2023 maar ook die zal ongetwijfeld een mooie aanvulling zijn. De Locomotiefsteeg werd geopend voor het publiek en trekt veel bekijks. Dat we bij de opening ook nog een glas-in-loodraam konden tonen, maakt het helemaal fraai, zeker omdat dankzij de Vrienden het raam mooi tentoongesteld kan worden. De binnenplaats is dankzij de gevelstenen ook een stuk opgeknapt. Ook hiervoor ben ik de vrienden zeer dankbaar.
Halverwege het jaar werden we toch wat zenuwachtig toen onze bestelling van 12.000 kelderflessen niet gegarandeerd kon worden. Grondstoffentekort en energieprijzen speel-

den de producent parten. De ludieke inleveractie leverde weliswaar een aardig aantal op, maar niet genoeg om onze behoefte volledig te dekken…
Recent kregen we gelukkig bericht dat we alsnog 10.000 flessen gaan krijgen maar we moeten er de aankomende jaren rekening houden dat dit niet vanzelf gaat. Sowieso is het in het kader van circulariteit een blijvend goed idee om de kelderfles niet in de glasbak te kieperen maar bij ons langs te brengen of weer af te vullen.
We zijn ook heel benieuwd hoe de Brandersfeesten zullen zijn (red.: 23 t/m 25 september). We hebben bij ons eigen jeneverfestival gemerkt dat je dat na de pandemie eigenlijk opnieuw moet uitvinden en dat zal voor de Brandersfeesten ook gelden. Aan onze Branderswijn zal het in ieder geval niet liggen; die wordt weer een collectors-item.
Over collectors-item gesproken: heel binnenkort start de promotie van de Jubileumflessen; zeer beperkte oplages van onze jenever gelagerd op heel bijzondere vaten én een serie op vatsterkte in een uniek kunstwerk. Houd de berichtgeving in de gaten want op de volgende jubileumeditie moeten we nog 25 jaar wachten.
In die tussenliggende 25 jaren gaan we ook alvast sparen voor de volgende restauratie van de Branderij, maar daarover meer elders in dit blad. Het Stokersteam is al aan de slag met het op peil brengen van onze voorraden.
Graag wijs ik ook nog op *Straks gaat het jenever sneeuwen*. Vanaf november twee tentoonstellingen, lezingen, een poëziewedstrijd voor scholieren en *schrijvers aan de toog*. Samen met o.a. de Korenbeurs gaan we daar een bijzondere manifestatie van maken. Begin volgend jaar tonen we *Brand bij de branders:* een mooie tentoonstelling over een traumatisch onderwerp.
Tenslotte staan we stil bij het overlijden van Sjef Henderickx, net voordat zijn kunstwerk geopend zou worden. Ook zullen we Johan de Koster gaan missen. Als bestuurslid heeft hij veel betekend voor het museum in moeilijke tijden maar vooral kon je ook gewoon geweldig met hem lachen.
De slippers en zwembroeken bergen we weer op en de regenpakken halen we weer tevoorschijn; ik wens iedereen een heerlijk gure herfst toe. We weten best hoe we onszelf warm kunnen houden, toch?

Diederik von Bönninghausen, directeur

Afsluiting van een gedenkwaardig project

De restauratie van Branderij de Gekroonde Brandersketel is afgerond. Als medefinancier werden de Vrienden hier officieel van op de hoogte gesteld. Naast een financiële verantwoording kregen we ook een rapportage met tal van wetenswaardigheden. Voor het museum breekt er een tijd aan, dat het opnieuw moet leren omgaan met de branderij. Door de restaurateur werd het project niet voor niets getypeerd als niet zomaar de restauratie van een ruimte of gebouw, maar als de restauratie van een ruimte én een productieproces. Het stookproces in ‘onze’ branderij is erkend Immaterieel Erfgoed. De restauratie moest daarom zodanig worden uitgevoerd, dat het ambacht en het vakmanschap in zijn authentieke vorm kan uitgeoefend blijven worden en dat de moutwijn blijft voldoen aan de eisen, die nodig zijn voor het verkrijgen van het Schiedamse zegel.
Zoals al eerder vermeld waren de omstandigheden in de branderij na jaren intensief gebruik verslechterd en niet meer van deze tijd. Na 25 jaar waren de ketels verzakt, lekten de grondvaten en werkte de rookgasafvoer gebrekkig. Wat hielp was dat de tekeningen van de vorige restauratie bewaard gebleven waren. Reden om de nu opgedane kennis te borgen voor de volgende restauratie over pakweg 25 jaar.

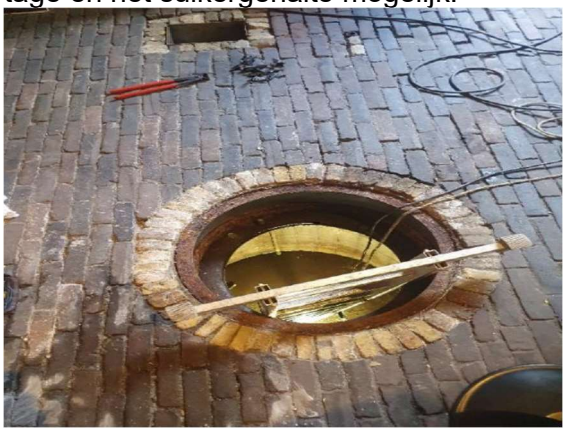
(Foto: Jenevermuseum)

Een van de hoogtepunten van de restauratie was het vernieuwen van de zogeheten Vuurgang. Het baksteen van de vuurplaats en van de vuurgang -onder en tussen de gietijzeren ketels – was door vele jaren van intense hitte verpulverd, waardoor de ketels dreigden scheef te zakken.

Het demonteren en verplaatsen van de ketels en ook van de houten koelvaten was een precisieklus met zware apparatuur. Gelukkig paste dat allemaal mede omdat de toegangsdeuren van branderijruimten vanouds toegankelijk zijn voor paard en wagen.

(Foto: Jenevermuseum)

Een ander hoogtepunt was de restauratie van de rookgasafvoerinstallatie. Hier speelde niet alleen het herstellen van een historische situatie, maar ook het aanpassen aan het heden met nieuwe roetfilters. Zo wordt voorkomen, dat ongewenste stoffen vrijkomen bij stoken met hout en kolen. Om dit te laten werken zijn meetapparatuur en sensoren nodig om de rookgassen te meten en te zuiveren. En dit vereist weer dat medewerkers moeten leren om hier goed mee om te gaan. Tenslotte de grondvaten. Deze kunnen tot 22 hectoliter Ruwnat, Enkelnat of Bestnat bevatten. Er werden lekken gedicht, leidingen verlegd en in één vat werd verlichting aangelegd voor de bezoekers.
Niet alleen werd het erfgoed hersteld, maar ook is het stookproces aangepast. Pompen, slangen en waterkranen werden vervangen. Het onder de knie krijgen van het stookproces met al deze vernieuwingen is iets wat niet van de ene op de andere dag gaat. Het gaat immers om een stookproces dat veilig en zorgvuldig moet gebeuren. Ook werd een meer precieze meting van het alcoholpercentage en het suikergehalte mogelijk.



(Foto: Jenevermuseum)

De restaurateur en de stokers zijn hiermee niet klaar. Er wordt waardevolle informatie verzameld hoe met name de ketels en de vuurgang zich houden. Dit allemaal om kennis te verzamelen voor een toekomstige restauratie. De restauratie blijkt de belangstelling te hebben gewekt van experts, die geïnteresseerd zijn in de aanpak. Ook kan het stoken nu zonder gevaar meer toegankelijk worden gemaakt voor het publiek. Op de website kunnen de stookdagen worden gevonden.
Zo beschikt het museum weer voor jaren over een goed werkende branderij, waar wij ook als Vrienden nog lang van zullen kunnen genieten.

Jos Poolman

Bron: D. Von Bönningshausen, juli 2022, Verslag restauratie branderij De Gekroonde Brandersketel, Jenevermuseum.

NB: als je een kopie van het originele verslag wil ontvangen, mail dan naar jenevervrienden@gmail.com.

Onbekende Nederlandse Jenevers Proeven, deel 3

Gelagerde Nederlandse korenwijn is op veel plaatsen moeilijk te vinden, Dat is anders in het oosten van ons land. Het najaar is voor

velen van ons de tijd om even een paar dagen weg te gaan. Welnu, wellicht helpen de onderstaande jenevertips u op weg!

Zoals ik de vorige keer heb toegelicht, zijn de grootste distillateurs begonnen om de traditionele jenever weer op de kaart te zetten. Maar het ambachtelijk proces krijgt bij hen helaas weinig aandacht. Bij de kleine stokers staat dat juist voorop.

Bij een bezoek aan kleinere stokers ervaar je het ambacht met alle zintuigen: horen, zien, ruiken en proeven. Deze stokers kennen het stookproces en hun ketels van begin tot eind en willen het proces ook beheersen. Elke stap is belangrijk. De kwaliteit van het graan is afhankelijk van het weer en het seizoen, het mouten vraagt veel ervaring en vakmanschap, het experimenteren met verschillende soorten gist is gericht op een nog beter product. Wanneer u op bezoek gaat bij de volgende twee stokers zult u bovenstaand verhaal uit hun mond horen; een bezoek is een ware belevenis!

Vroomshoop: Kalkwijck Distillers met o.a. Moutwijn Genever

Deze distilleerderij is onderdeel van een landbouwbedrijf dat al meer dan twee eeuwen oud is. Lisanne Benus is in de opvolging de zesde generatie. Zij is in 2009 zelf geteeld graan gaan verwerken tot kwalitatief hoogwaardige alcoholproducten. Hoe zelfstandig wil je zijn? Als eerste landbouwstokerij in Nederland worden alle stappen in het proces volledig in eigen beheer gehouden, van 'gewas tot in het glas'. Het graan dat door de broer van Lisanne wordt gezaaid staat op hun land, haar zus is de accountant van het bedrijf, Lisanne stookt de drank en haar man werkt mee in de zaak. Voor een bezoek en/of proeverij kan vooraf een afspraak worden gemaakt. Uit ervaring kan ik zeggen dat je een verrassend verhaal krijgt te horen, met prachtige installaties en unieke smaken van de distillaten.

Zelhem: Distilleerderij De Bronckhorst met Jeneverbessenwater

Erik Legters maakt sinds 2015 allerlei distillaten. Na zijn opleiding in het Belgische Hasselt ging hij zijn eigen brouwgerst verbouwen: de basis voor de eerste spirits en whisky van Achterhoekse bodem. Hij laat zijn rogge mouten bij Vloermouterij Masterveld in Winterswijk.

Bronckhorst Jeneverbessenwater is gebaseerd op een eeuwenoud recept (uit de periode1235-1350), te vinden in Jacob van Maerlant's bekende middeleeuwse handschrift 'Der naturen bloeme' . Hij schreef: "Deze drank is goed tegen buikpijn of krampen van de ingewanden." De in wijn gekookte jeneverbes bevat veel geneeskrachtige eigenschappen en is ook nog eens 'onmundig' lekker. Het gaat hier om de oudste receptuur met jeneverbessen die ooit is gevonden. Het jeneverbessenwater kan dus worden gezien als de oorsprong van jenevers en gins over de hele wereld. Distilleerderij de Bronckhorst heeft dit distillaat nieuw leven ingeblazen. Op zaterdagen is een proeverij mogelijk.
Veel plezier tijdens uw bezoeken en proeverijen!

Wim Lagendijk, vrijwilliger Jenevermuseum

Berichten uit het museumdepot

Gereedschappen

Als vrijwilliger van het Jenevermuseum kijk ik in het depot met bewondering en verwondering naar de gereedschappen die zijn verza-

meld. Mijn achtergrond als werktuigbouwkundige verloochent zich daar niet! O ja, ik vind de vele flessen, kruiken, reclameobjecten, bedrijfsarchieven en andere documenten ook interessant, maar daarover de volgende keer meer.

Wanneer ik langs de verzameling gereedschappen loop – en dat doe ik vaak – gaat mijn speciale belangstelling naar gereedschappen die door een ambachtsman zelf zijn gemaakt. Er bestonden in de 19de eeuw geen gereedschapswinkels. En een smid kon wel goed hoefijzers vervangen en een hekwerk maken, maar geen gereedschap. Een voorbeeld van een zelfgemaakt gereedschap is een kroosschaaf. Die gebruikte de kuiper om een kroos (groef) op diepte te schaven in een vat. Daarop past vervolgens de deksel. Als je de afbeeldingen van een kroosschaaf in verschillende musea bekijkt (zoek op internet), dan zie je dat ze allemaal verschillend zijn.

Kroosschaaf (foto: Jenevermuseum)

Over ambachten gesproken: de jeneverindustrie telde diverse ondersteunende ambachten die aan veel mensen werk verschaften. Zo zijn er de zakkendragers en de glasblazers, maar wat is bekend van de koperslager, de kurkensnijder, de kistenmaker? Het Jenevermuseum is natuurlijk geen gereedschapsmuseum; de vele gereedschappen in het depot zijn afkomstig uit gestopte branderijen en distilleerderijen. Maar ze zijn wel van belang om de ondersteunende ambachten beter uit te beelden. Ze zijn te bewonderen op de tweede verdieping van het museum.

We gaan de verzameling gereedschappen in de toekomst volledig registreren, beschrijven en publiceren. Dat is een project om 'u' tegen te zeggen. Zeker omdat de vele objecten gekoppeld moeten worden aan de (bijna) verdwenen beroepen. Mocht u geïnteresseerd zijn in oude ambachten, dan zijn de volgende musea wellicht interessant: de Zaanse Schans, het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem, het Gereedschapsmuseum Mensert in Delft en het Oude Ambachten & Speelgoed Museum in Terschuur.

Wim Lagendijk, vrijwilliger Jenevermuseum

De Hasseltse Jeneverfeesten 15 en 16 oktober

(Foto: de Hasseltse Jeneverfeesten)

2 jaar hebben de Vrienden niet de mogelijkheid gehad om een bezoek brengen aan de Hasseltse Jeneverfeesten. In 2022 willen de Vrienden van het Jenevermuseum weer een bezoek brengen aan Hasselt en specifiek de Jeneverfeesten bijwonen.
Zaterdag 15 oktober 2022 wordt de dag, dat we een bezoek aan Hasselt willen brengen. Jullie hebben kort geleden per email verdere informatie ontvangen over het bezoek, de kosten, vertrektijden, enzovoort.

Belangrijk voor deelname is snel te reageren i.v.m. het vastleggen van een bus, enzovoort. Op de website: www.jeneverfeesten.be staat de meest actuele informatie over het programma.

Koos Scheijbeler