

# Gedistilleerd

Nieuwsbrief Vrienden van het Jenevermuseum

[www.jenevervrienden.nl](http://www.jenevervrienden.nl)

Nieuwsbrief december 2020

## Beste Vrienden

Het bestuur hoopt, dat jullie allen in goede gezondheid verkeren!

Het loopt alweer tegen het einde van het jaar. Het is alweer december! En dat is altijd weer een maand vol feest en gezelligheid rondom Sinterklaas en Kerst. Helaas zal dat er voor velen van jullie dit jaar compleet anders uitzien: geen familiefeestjes of grote kerstdiners in het vooruitzicht. We hebben dit jaar allemaal de 'uitdaging' om het vooral thuis in kleine kring gezellig te maken.

Je moet maar denken: 'klein kan ook heel fijn zijn'.

Niet alleen jullie, maar ook het bestuur van de Vrienden en het museum moeten zich aanpassen. Maar er gloort licht in de vorm van de vaccins, die er blijkens de berichten snel aankomen.

Ondertussen zitten we niet stil. De begroting voor 2021 is gemaakt en rondgestuurd.

We hebben een enquête gehouden waar we jullie inmiddels de resultaten van hebben toegezonden. We zijn bezig een alternatief voor de nieuwjaarsreceptie te bedenken. Hierover elders in deze Gedistilleerd meer. Het gaat wat minder met het organiseren van de Locomotieflezingen. Deze moeten online plaatsvinden – dus zonder publiek en afsluitende borrel - en dat blijkt sprekers toch af te schrikken.

De kunstcommissie is inmiddels weer volop actief met de voorbereidingen voor de Vriendenfles 2021 en hoopt deze weer te kunnen presenteren in het voorjaar.

Binnen het museum liggen de zaken ook niet stil. We berichtten jullie al, dat er een directiewisseling heeft plaatsgehad. Het museumbestuur heeft Peter Elderman verzocht om vanaf 1 december de leiding tijdelijk over te nemen. Hij doet dat tot er weer een vaste directeur is aangesteld.

Inmiddels heeft het Stokersfestival plaatsgevonden. Zie elders in de nieuwsbrief. Helaas is het museum nu opnieuw gesloten hopelijk niet langer dan tot 20 januari. De slijterij blijft overigens open en bereikbaar

via de ingang Lange Haven 74.

Jos Poolman, voorzitter

## Nieuwjaarsjeneverquiz

Zondag 17 januari om 15:00 uur 's middags!

Het bestuur heeft geconcludeerd, dat de nieuwjaarsreceptie, zoals die in januari altijd plaatsvindt, vanwege de beperkende coronamaatregelen niet in dezelfde vorm kan worden herhaald. Daarom hebben we samen met de andere organisatoren: het museum, het jenevergilde en de zakkendragers het plan opgevat om een alternatief te organiseren. Dat is een onlineprogramma geworden waarin een nieuwjaarsjeneverquiz de hoofdrol speelt. Als u beschikt over een computer of tablet (met camera en geluid) dan kunt u meedoen! U krijgt daartoe een uitnodiging met een link die u moet activeren. U kunt meespelen en commentaar leveren. Er zijn mooie prijzen voor de winnaars. De vragen zijn pittig, want samengesteld door mensen, die deskundig zijn op het vakgebied.

Jos Poolman

Desalniettemin.....



## Branderswijn

De stokers van het Jenevermuseum maken ieder jaar een zogeheten BRANDERSWIJN. Dit is de originele Moutwijnjenever O. S. met een aanvullende smaak. Het eerste exemplaar wordt traditiegetrouw aan de burgemeester van Schiedam, Cor Lamers, overhandigd. Oorspronkelijk vindt de lancering van de Branderswijn plaats tijdens de Brandersfeesten, maar door de corona maatregelen kon de onthulling van de Branderswijn dit jaar tijdens het Stokersfestival op 12 december online worden gevolgd. De Schiedamse kunstenaar Jacques Tange had voor de zevende keer een kleurrijk etiket voor de Branderswijn ontworpen: een etiket in Schiedams blauw met de beeltenis van Bacchus de god van de drank.



De basis van de Branderswijn is de moutwijn zoals we die altijd gebruiken. Normaliter wordt de moutwijn minimaal drie jaar op gebruikte bourbon vaten gelagerd, ditmaal is gekozen om de moutwijn op gebruikte PX vaten te lagere. PX-sherry, gemaakt van de Pedro Ximenez druif, is een uitzonderlijk zoete, volle en smaakvolle sherry met een bijna ondoorzichtige donkerbruine kleur. Door

de druiven eerst 10 tot 15 dagen in de zon te laten drogen alvorens deze 'rozijnen' te persen, wordt de basis van deze sherry gemaakt. Door de wijn langere tijd op eikenhouten vaten te laten rijpen ontstaan er fruitige aroma's van dadels, vijgen, noten en rozijnen. Ook cacao, koffie en zoethout zijn te herkennen in het smaakpalet. Deze aroma's en smaken zijn terug te vinden in de botteling van de Branderswijn 2020.

De eerste fles is inmiddels uitgereikt aan de Burgemeester. De tweede fles is dit jaar uitgereikt aan kunstenaar Jacques Tange. De

derde fles is voor de collectie van het museum zelf. Vanaf 12 december is de Branderswijn 2020 te koop in het Jenevermuseum.

Ton Heuchemer, stoker in het Jenevermuseum.

## Stokersfestival

Het kleinschalige Stokersfestival moest dit jaar vanwege de coronapandemie online plaatsvinden.

Op zaterdag 12 december van 16.00 tot 18.00 uur waren ruim honderd deelnemers ingelogd om alles te zien en te horen over 9 verschillende distillaten van de aanwezige distillateurs.

De negen distillaten waren:

- Oude Klare van Ernst van Velzen
- Rudy's Moutwijnjenever van Rutger Vismans
- Genievre de Zaan van Adriaan Keijer
- Blue Bomb Gin van Gerben van Elsen
- Doornroosje van Benno Klopman
- Branderswijn 2020 van ons eigen stokers team
- Duivelsgeluk, ook van ons eigen team
- Peated Genever van Maarten Jan Leppink
- 58% Whisky Cley van Paul den Dulk

Het geheel werd vanuit het Jenevermuseum prima gepresenteerd door hoofdstoker Rutger Vismans, die voor ondersteuning werd bijgestaan door twee collega stokers Peter Mulder en Ton Heuchemer als side-kicks voor het beantwoorden van vragen.

Alle deelnemers hadden thuis een negental kleine buisjes ontvangen met de distillaten. Achtereenvolgens kwamen de distillaten voorbij met uitleg van de desbetreffende distillateur en kon men thuis het daarbij behorende buisje inschenken, ruiken en proeven.

Hierna werden de producten uitvoerig becommentarieerd.

Geconcludeerd kan worden, dat op een klein technisch minpuntje na het geheel een bijzonder aangenaam gebeuren was, dat voor herhaling (meerdere keren per jaar?) vatbaar is.

Ton Heuchemer, stoker in het Jenevermuseum

---

## De enquête onder de Vrienden

Het bestuur is blij met de respons van 33% op de enquête die in november onder de vrienden is uitgezet. En waar het vooral om gaat: in het onderzoeksrapport dat uit de ledenraadpleging voortvloeide is een duidelijker beeld ontstaan van wat er leeft onder de vrienden. Bovendien komen er waardevolle ideeën naar voren waarmee het bestuur aan de slag kan; er zijn voldoende keuzemogelijkheden. Dat geldt niet alleen voor het bestuur. Ook leden kunnen voor initiatieven putten uit de ideeënrijkdom. Het bestuur werd bijna 'per ommekeer' blij verast door Wim Lagendijk met zijn voorstel voor een rubriek in deze Nieuwsbrief, zie "Nieuwe rubriek, de geheimen van de Nederlandse jenevers". Hoe meer enthousiasme onder de leden, hoe meer ideeën kunnen worden uitgewerkt!

U kunt in de komende maanden meer informatie van het bestuur verwachten over te stellen prioriteiten. Daarvoor is het nuttig om het onderzoeksrapport naast het eerdere Visiedocument over de toekomst van de Vriendenvereniging te leggen. Daarover is in 2019 een bestuursstandpunt geformuleerd, waarover op 6 oktober 2019 in de Algemene Ledenvergadering is gediscussieerd. Door de Coronacrisis is dat proces enigszins verzand. Ook zal de uitkomst van deze ledenraadpleging met een vertegenwoordiging van het Jenevermuseum worden besproken.

Kees Reichardt

---

## Meedenken over een digitale Locomotief

Uit de ledenraadpleging van vorige maand is gebleken dat een duidelijke meerderheid een digitale variant van ons lezingenprogramma zinvol vindt. Er lagen twee mogelijkheden voor digitale lezingen op de plank. Helaas, voor geen beide is het licht op groen gesprongen. Een lezing over Pinneke Proost, de huiskabouter van de 18<sup>de</sup> eeuwse

jeneverstoker Herman Janszoon, bleek onlangs een doodlopend spoor. Een lezing van Dick Fontijne van Van Toor Distilleerderij is wél kansrijk, alleen niet in Coronatijd. Dick Fontijne wil graag een proeverij in zijn lezing incorporeren, in een omgeving met publiek dat fysiek aanwezig is. Het bestuur staat daarom nu met lege handen.

Daarom deze oproep: heeft u suggesties voor een thema, liefst mét een spreker die wij kunnen benaderen? U kunt uw idee mailen naar [jenevrvrienden@gmail.com](mailto:jenevrvrienden@gmail.com) of contact zoeken met een van de bestuursleden.

Kees Reichardt

---

## Nieuwe rubriek: De geheimen van de Nederlandse jenevers

Jenever is al eeuwenlang een drank die niet uit Nederland is weg te denken, evenals molens, klompen en koeien in de wei. Als u even doordenkt horen al die beeldmerken bij elkaar en niet te vergeten bij Schiedam, passend bij het produceren van jenever. Jenever wordt wereldwijd geassocieerd met Schiedam en toch was en is jenever niet een typisch product van alléén Schiedam. Er zijn honderden distillateurs in Nederland geweest, vaak gebruik makend van de Schiedamse moutwijn. En hoe verrassend, de afgelopen 20 jaar zijn weer vele nieuwe moutwijn stokers en jenever distillateurs in diverse plaatsen in Nederlandse opgestaan. Er wordt veel jenever gedronken niet alleen de bekende nationale merken, maar ook eeuwenoude lokale merken. En de supermarkten met eigen jonge jenevers nemen nog steeds een belangrijk plaats in. Die hebben zij in de jaren '80 veroverd op de slijterijen. De traditionele merken verjongen het uiterlijk van hun oude jenevers met als doel een jongere doelgroep te bereiken. Ze brengen ook de oorspronkelijke cocktails uit 1800 onder de aandacht, waar toen naast rum en whisky ook met Nederlandse moutwijn jenevers werd gewerkt. Daarnaast is het kopstootje 2.0 ontwikkeld. Centraal staat hierbij het creëren van de smaakbeleving en een genietmoment. Zo behouden ze wereldwijd hun marktaandeel in het gedistilleerd, ook met hun jenevers.

In deze rubriek wordt in elke uitgave van de nieuwsbrief *Gedistilleerd* een deelcategorie van de ruim 450 jenevers belicht, allen nu in Nederland te koop. Vanuit verschillende invalshoeken neem ik u mee naar het antwoord op de vraag hoe het typische Nederlandse jeneverdistillaat terecht zijn plek heeft behouden. Wellicht kunt u vanuit uw ervaring nog aanvullingen doen, om tot een nog completer verhaal te komen. De eerste Titel in de volgende uitgave is: "Weer Nederlandse moutwijn stoken". Kijkt u al uit naar die jenevers?

Wim Lagendijk



*Wim was Manusje van alles in de Distilleerderij Vlek en Co in Delft tussen zijn 8<sup>e</sup> en 18<sup>e</sup> jaar. Daarna heeft hij functies gehad in het bedrijfsleven en in het vrijwilligerswerk. Hij is nu medewerker depot van het Nationaal Jenevermuseum Schiedam. Over dit onderwerp gaf hij 1 maart 2020 een lezing in de Locomotief. Zie de Gedistilleerd van april.*

PS Heeft u een vraag over een Nederlandse jenever? Ik beantwoord die graag, stuur uw vraag naar [wimlag@gmail.com](mailto:wimlag@gmail.com).

---

## Project brandijzers

In de *Gedistilleerd* van oktober berichtten we u al, dat het bestuur de jaarlijkse bijdrage van de Vrienden aan het museum zal gebruiken voor het zogeheten brandijzersproject in de Havenkerksteeg. In die steeg bevindt zich de hoofdingang van het

museum. De steeg is inmiddels doorgebroken naar de Lange Haven, zodat de hoofdingang ook van die kant bereikbaar wordt. De Havenkerk krijgt in de steeg een nieuwe ingang. Twee weken geleden kwam ik de kunstenaar, Sjef Hendrickx tegen. Hij was vol goede moed op weg naar de projectleider. Zijn ontwerp voor de Brandijzers is inmiddels goedgekeurd door de gemeente. Zo gauw de steeg klaar is om te worden bestraat, kan het brandijzerproject gerealiseerd worden. Het betreft een bestrating waarin de brandmerken op artistiek verantwoorde wijze zijn verwerkt. We gaan ervan uit dat de steeg ergens in het voorjaar feestelijk in gebruik zal worden genomen. We houden u op de hoogte!

Jos Poolman, voorzitter

---

## Jenevercocktail van de maand

***Tom Collins op basis van jonge jenever, een frisse cocktail voor de kerst.***

- 60ml jonge jenever
- 30ml versgeperst citroensap
- 15ml suikersiroop
- sodawater (bruiswater)
- een schijfje citroen voor de garnering.

Suikersiroop maak je door 2 lepels suiker op te lossen in een lepel heet water.

Shake de jenever, citroensap en de siroop samen met ijsblokjes, zodat het goed koelt. Schenk de gekoelde drank daarna in een met ijs gevuld longdrink glas en vul aan met sodawater.

Ludo Verlinde

