

Gedistilleerd

Nieuwsbrief Vrienden van het Jenevermuseum

www.jenevervrienden.nl

Nieuwsbrief februari 2022

nummer 59

Vrienden,

We werden de afgelopen jaren heen en weer geslingerd tussen lockdowns en vrijheid van beperkingen. Dat veroorzaakte bij het bestuur een gevoel van onzekerheid over het mogen en kunnen organiseren van activiteiten. Deze maand echter is er weer hoop. Het virus is weer eens gemuteerd, maar lijkt minder gevaarlijk te zijn voor de gezondheid. We kunnen dus voorzichtig gaan denken aan activiteiten waarbij we weer kunnen samenkomen. De eerste concrete activiteit is de Algemene Ledenvergadering op **3 april**. Kees Reichardt verstrekt hierover informatie. Aan de Algemene Ledenvergadering willen we de langverwachte presentatie van Leo Fontijne (Distilleerderij H. van Toor Jz.) koppelen. Lees weer het artikel van Kees. Een tweede concrete activiteit wordt de presentatie van de Vriendenfles. Deze is gepland op **24 april**. Noteer deze data alvast in jullie agenda.

Overigens, het museum heeft te kampen met hogere kosten en dit heeft tot gevolg dat we de prijs van de Vriendenfles ook hebben verhoogd naar 36 Euro.

Voor wat betreft de andere activiteiten die ik in de vorige Gedistilleerd noemde, zou ik willen zeggen: "wat in het vat zit, verzuurt niet".

Ook de bijdrage hierna van de directeur van het museum is optimistisch van toon en zit vol plannen. Houdt dus ook de Nieuwsbrief en de website van het museum in de gaten! Verder zien jullie voor de tweede keer een interessante bijdrage vanuit het depot. Een opmaat voor een vaste rubriek?

Tot slot, wat jullie wellicht missen is de voortgang van de verbouwing van de branderij. Deze bevindt zich nog steeds in de fase van de laatste puntjes op de i. Daarna volgt een termijn van droogstoken. In de volgende *Gedistilleerd* kunnen we meer vertellen.

Jos Poolman, voorzitter

Beste Vrienden,

Het museum is open. Eigenlijk is alles daarmee gezegd: het museum is open.

Op de valreep van de nieuwe maand heeft de regering, onder immense druk van de Schiedamse media het roer omgegooid.

Als maatschappij nemen we een risico, maar als musea hebben we allang laten zien dat we veilig en verantwoord open kunnen. Bezoekers zijn dus welkom!

Zeer recent vond de online Nieuwjaarsbijeenkomst plaats, live vanaf de Graanzolder waar ik u hoop snel weer eens écht live te treffen! Voorzitters en burgemeester hielden mooie toespraken en tot mijn eigen verbazing won ik de quiz. Ik ben er een beetje door in verlegenheid gebracht, maar mijn belangstelling voor aardrijkskunde, vliegtuigstaarten, jeneverflessen en ook zwart-wit foto's van bedrijfspanden bleek toch eens wat op te leveren. Volgende keer gewoon weer op een drukke zolder, dat wens ik ons toe.

En dan begint het jaar eindelijk. Een jaar waarin we een aantal evenementen uit 2021 alsnog gaan uitvoeren, maar ook veel nieuws op het programma staat.

U kan nog net het staartje van *Van Fles naar KunstWerkt* meepakken, maar in maart staat de tentoonstelling over *Brandijzers* alweer gereed.

Het Jeneverfestival, de online proeverij en de Jubileum-flessen komen allemaal op ons af en als het meezit wordt in het voorjaar ook de Locomotiefsteeg officieel geopend. Vlak ook de presentatie van de Vriendenfles 2022 met de daarmee verbonden expositie niet uit! Bovendien is de restauratie van de Branderij bijna afgerond en kunnen we weer gaan stoken. We zullen de stookdagen kenbaar maken zodat u weer kan komen kijken, ruiken en proeven van ons 'levend erfgoed'.

Laten we er een mooi jaar van maken. Be-

wust van de risico's en met de nodige voorzichtigheid kunnen we toch weer veel terugpakken van wat we ooit normaal vonden. Het Nieuwe Normaal moeten we zelf vorm gaan geven; het Jenevermuseum, Molen De Walvisch en De Gekroonde Brandersketel zijn er helemaal klaar voor. We zien u graag verschijnen.

Tot ziens,
Diederik von Bönninghausen, directeur

Jeneverfestival, oproep

Het zal jullie niet zijn ontgaan, maar op zaterdag 26 en zondag 27 maart breekt het Jeneverfestival 2022 los. In de historische Havenkerk in Schiedam presenteren hedendaagse distillateurs uit Nederland en België hun ambachtelijke en originele jenever, gin, rum, whisky en likeur en er zijn proeverijen, workshops, hapjes, ruimte om te chillen en te dansen.



Ook zullen de Vrienden acte de présence geven. Voor onze stand willen we een beroep doen op leden, die enige uren onze stand willen bemensen en bereid zijn om potentiële leden te woord te staan. U kunt zich hiervoor opgeven bij onze secretaris via jenevrvrienden@gmail.com.

Daarnaast heeft het museum aan de Vrienden gevraagd om 'handjes' bij de organisatie van het festival. Het zal dan voornamelijk gaan om de opbouw op vrijdag en zaterdagochtend en het afbreken zondagavond en maandag. U kunt zich hiervoor opgeven bij Arij Groenewegen via een email naar arij@jenevermuseum.nl.

Jos Poolman

De Algemene Ledenvergadering komt eraan

U kunt zondagmiddag **3 april, 13.30 uur** in uw agenda noteren. De Algemene Ledenvergadering die jaarlijks nodig is voor de goedkeuring van de jaarstukken staat op dat tijdstip gepland. Hoe en waar? We hopen zeer op een fysieke bijeenkomst op de Graanzolder van het Jenevermuseum. Natuurlijk, 'as 't effe kan...ja dan...'. Een echte ontmoeting met en tussen de vrienden van het Jenevermuseum ligt bij wijze van spreken bijna net zo ver achter ons als dat liedje uit de oude doos.

Om de deelname aan deze vergadering te bevorderen, hebben we die middag ingezet op een combinatie met de eerder uitgestelde presentatie – met proeverij – van Leo Fontijne van Van Toor Distilleerderij. Dat is gelukt! Deze vindt aansluitend plaats. Maar, we kunnen niet te ver in de toekomst kijken. Dus houdt er rekening mee dat we met vooraanmelding moeten werken, om het aantal deelnemers op de Graanzolder te kunnen monitoren.

Terug naar de inhoud van de vergadering. Aan de orde komen in ieder geval het inhoudelijk jaarverslag en de jaarrekening. Daarnaast preluderen we op de bestuurssamenstelling in de (nabije) toekomst. Tevens wordt plaats ingeruimd – we hebben dat al eerder aangekondigd in *Gedistilleerd* – voor de aanpassing van de Statuten en het Huishoudelijk Reglement die voor een belangrijk deel voortvloeit uit de *Wet Bestuur en Toezicht Rechtspersonen*. Het gaat hier om een enigszins merkwaardig agendapunt. Enerzijds vereisen statuten- en reglementswijzigingen de goedkeuring van de leden met (inzake de Statuten) een gekwalificeerde meerderheid, anderzijds bieden wettelijk afgedwongen wijzigingen de leden geen speelruimte. Echter, er is niet in alle opzichten sprake van een formaliteit. Het bestuur heeft de gelegenheid aangegrepen om de statuten te moderniseren, zodat de Vereniging beter is toegerust voor het digitale tijdperk.

U mag zich tevens 'verheugen' op een tweede ledenvergadering ongeveer drie weken na die op 3 april. Dat heeft alles te maken met de vereisten voor statutenwijziging: op 3 april zouden minimaal 160 leden (tweederde van het totaal) op enigerlei wijze aanwezig moeten zijn, waarvan ten minste tweederde instemt met de voorgestelde wijziging. Dat lijkt op voorhand een utopie. Bijgevolg moet een tweede vergadering zonder quorumeis de oplossing bieden. Bij de agenda voor 3 april zullen we u een voorstel voor de vormgeving daarvan doen. Pas na die tweede vergadering kunnen de statutaire wijzigingen via de notaris worden geëffectueerd. U kunt de agenda met toelichting, inclusief alle bijbehorende stukken, vóór 15 maart te gemoet zien.

Kees Reichardt

De geheimen van de Nederlandse jenevers – De gevestigde distillateurs.

Veel gevestigde traditionele distillateurs zijn bij de jeneverliefhebber bekend, maar of iedereen er 14 kan opnoemen? Hoewel ononderbroken op de Nederlandse markt actief, zijn het lang niet allemaal zelfstandige familiebedrijven gebleven. In vele gevallen heeft de bedrijfsleider en zijn/haar nazaten het bedrijf overgenomen bij gebrek aan opvolging binnen de familie. De jenevers van Bols en Nolet zijn overal te koop. Dat komt omdat hiervoor zowel in Nederland als in het buitenland een goed distributienetwerk is opgezet. Er valt veel over deze en andere bekende distillateurs te vertellen, maar misschien is het voor de vrienden leuker om iets te lezen over minder bekende distillateurs en hun jenevers die de 'stormen' van de geschiedenis hebben overleefd.

Schermer Wijnkoper & Distillateur in Hoorn is op 24 juli 1782 opgericht. De distilleerderij



stookte niet zelf, maar kocht jenever in bij Jean d'Arrest en Zoonen en later bij Wynand Fockink. Hoorn was een VOC-haven, waardoor afnemers van de jenevers van Schermer bijna letterlijk bij de voordeur konden aanleggen. Het bedrijf bleef tot 1982 in familiehanden, maar in dat jaar nam de bedrijfsleider Paul Robert Blom het bedrijf van zijn werkgever over. De jenevers zijn traditioneel met hoge percentages moutwijn gemaakt, zoals de zware Jonge Jenever van 40% met maar liefst 25% moutwijn.

Lijfering Drankengroothandel is begonnen in Groningen. In 1869 stookte Roelof Lijfering



zijn eigen brandewijn en bessen- en citroenjenevers. Hij verkocht die in zijn eigen slijterij en – in 25-liter kruiken – aan cafés in de omgeving. Al spoedig ging hij samenwerken met een andere distillateur: Meyers & Oldekamp. Inmiddels werkt de 5^{de} generatie Lijfering aan een nog altijd groeiend bedrijf. In 2018 heeft de familie een eigen slijterijketen opgezet, waarbij geen sprake is van een franchise aanpak, maar van een programma waarbinnen de deelnemende slijters zelf onderdelen kunnen kiezen, bijvoorbeeld kassasystemen, opleidingen of investeringsopties. Berghorst Distilleerderij in Hengelo maakt sinds 1870 authentieke Nederlandse distilla-



ten op basis van zuivere natuurlijke grondstoffen. De huidige distillateur Han Timmerijne werkt volgens een vast kwaliteitssysteem. Hij heeft een Ginever op de markt gebracht, die is gedistilleerd uit 11 kruiden, specerijen en vruchten. Berghorst BV is een familiebedrijf waarin een brede waaier van activiteiten is ondergebracht: ontwikkeling en levering van gedistilleerd, in- en verkoop van wijnen en verhuur en onderhoud van horecavastgoed.

Boomsma Distilleerderij is een zelfstandig familiebedrijf, momenteel onder leiding van



Saskia en haar broer Chantoine. In 1883 richtte Dirk Boomsma de grossierderij in koloniale waren en gedistilleerde dranken op, die winkels en cafés voorzag van kruidenierswaren en dranken. Rondom 1900 genoot 'Old Captain' Genever grote bekendheid

in Rotterdam en Dordrecht. Nu nog worden vele dranken in eigen beheer gedistilleerd en gebotteld, zoals een serie gelagerde jenevers van 38% waaronder de 10 jaar oude Bourbon Vat Genever. Daarnaast voert Boomsma een uitgebreid assortiment aan binnenlandse- en buitenlandse sterke dranken en wijnen.

Van der Valk heeft Voorschoten als bakermat, nog preciezer de boerderij 'De Gouden



Leeuw'. Grondlegger Martinus van der Valk moest als autohandelaar vaak naar Amersfoort en at dan regelmatig 'buiten de deur'. Over dat voedsel was hij niet enthousiast. Hij nam zich voor om smakelijker menu's en door zijn vrouw bereide dagschotels te gaan aanbieden. Hij kon niet vermoeden dat hij toen aan de wieg stond van het grootste Nederlandse horecabedrijf

met bijna 100 hotels en restaurants alleen al in eigen land. Zijn leidraad was dat je je niet te veel afhankelijk moest maken van anderen. De familie heeft dan ook een eigen architectenbureau, aannemersbedrijf, graafmachines én... een eigen distilleerderij. In die distilleerderij worden 2.000 flessen per dag geproduceerd: natuurlijk voor de eigen horeca, maar ook te koop in hun verswinkel in Voorschoten en via de website.

Ik hoop dat u veel plezier heeft beleefd aan deze 6-delige serie over de Geheimen van de Nederlandse Jenevers. Van een aantal distillateurs heb ik iets over de ontstaansgeschiedenis verteld; iedere distillateur heeft een eigen, uniek verhaal. Het is een selectie uit tegenwoordig ongeveer 150 distillateurs

met 450 jenevers. Er kan gerust worden geconcludeerd dat jenever in Nederland nog volop gedronken wordt en dat het daarbij niet alleen om 'jonge supermarktjenevers' gaat. Er zijn vele heerlijke ambachtelijk jenevers te vinden. Mocht u zelf op zoek gaan naar zulke 'pareltjes': veel genoeg daarbij en... succes!

Wim Lagendijk, vrijwilligers van het National Jenevermuseum.

PS Met plezier beantwoord ik uw vragen. Mail naar wimlagendijk@jenevermuseum.nl

Brandijzerproject, vervolg

De afronding van het project ligt nu in handen van de gemeente Schiedam. De hoop - gestoeld op met de gemeente Schiedam gemaakte afspraken - dat het kunstwerk van Sjef Henderickx in de Lokomotiefsteeg gereed zou zijn bij het eind maart te houden Jeneverfestival gaat helaas niet in vervulling. De producent van de kleitiegels is klaar met zijn werk en de facturen zijn inmiddels betaald.

De aanvankelijke opzet om de tegels aansluitend aan de fabricage meteen in de Lokomotiefsteeg aan te brengen kon helaas geen doorgang vinden omdat er vertraging is opgetreden bij het bouwrijp maken van de steeg. Voordat de tegels gelegd kunnen worden moet de ondergrond in de steeg eerst door de gemeente Schiedam gesaneerd worden en dus is de daarvoor met de gemeente afgesproken planning helaas niet gehaald. Daarom zijn de tegels nu tijdelijk opgeslagen bij het bedrijf dat de tegels op aanwijzing van de kunstenaar Sjef Henderickx gaat plaatsen. De projectleider van de gemeente weet te melden, dat hij zijn uiterste best doet om de vaart erin te houden maar hij blijkt ook weer afhankelijk van anderen. Wij blijven het project nauwgezet volgen en hopen dat het leggen van de tegels binnen afzienbare tijd echt van start kan gaan.

Wij houden u op de hoogte.

NB: Ondanks uitstel van het Brandijzerproject handhaaft het museum haar planning van een tentoonstelling Brandijzers vanaf 16

maart.



(Foto: Jenevermuseum)

Jos Poolman, met dank aan Reinier Scheeres en Peter Elderman

Vanuit het depot

Prijsafspraken voor moutwijn

Tijdens een bezoek aan Wenneker redde Henk Hettinga een stapeltje brieven van omstreeks 1920 van de papiercontainer. Hij viel voor de bijzondere briefhoofden. Naderhand ontdekten de depotmedewerkers van het Jenevermuseum voor hen onbekende lokale likeurstokerijen en distilleerderijen in het westen van het land.



(Foto: Jenevermuseum)

Hun nieuwsgierigheid werd gewekt bij de volgende brief: gedateerd op 10 november 1921 van Pompe & Gebr. Mann uit Den Bosch aan Wenneker. Daarin staat het volgende. *“Het wordt beslist verboden om o.a. Jenever en Brandewijn te betrekken van ‘outsiders’. Als u door dit besluit, van leverancier moet veranderen mogen wij ons voor Uwe gewaardeerde orders aanbevelen”.*



(Foto: Jenevermuseum)

Wie waren dan de ‘outsiders’ in deze brief? Een artikel van Peter Zwaal* verschaftte duidelijkheid. Die outsiders waren distillateurs, niet aangesloten bij ‘De Bond van Distillateurs en Likeurstokers’ (1900-1926). De bond had als belangrijkste taak om de minimumprijs voor de moutwijn vast te stellen. De moutwijn moest immers opboksen tegen de veel lagere prijs van de alcohol die door kolomdistillatie verkregen was en belastingvoordelen had.

Door deze brief van de firma Pompe & Gebr. Mann werd duidelijk dat de traditionele moutwijnproductie beschermd werd door prijsafspraken. En niet alleen door het instellen van het Schiedamzegel in 1902...



(Foto: Jenevermuseum)

<https://peterzwaal.nl/opkomst-en-ondergang-van-de-eerste-nederlandse-distillateursvereniging/>

Wim Lagendijk vanuit het museumdepot