

Gedistilleerd

Nieuwsbrief Vrienden van het Jenevermuseum

www.jenevervrienden.nl

Nieuwsbrief januari 2023

nummer 65

In memoriam Leo van den Adel



Beste Vrienden en Vriendinnen,

Het begin van 2023 was enerzijds treurig, anderzijds hoopvol. Treurig vanwege het plotseling overlijden van ons gewaardeerde bestuurslid en ledenadministrateur Leo van den Adel, hoopvol vanwege een drukbezochte en geanimeerde nieuwjaarsreceptie.

Het voorjaar ziet er goed uit wanneer het gaat om geplande activiteiten. Kijk maar naar wat de directeur van het museum hierover heeft te melden en wat wij aan activiteiten in het eerste kwartaal van 2023 op de rol hebben staan. Voor elk wat wils.

We zijn intussen al in overleg met de directeur over de invulling van onze bijdrage voor 2023. Waarschijnlijk wordt het weer een bijdrage waarin de Vrienden goed zichtbaar zullen zijn.

Wat ons vooral zorgen baart, is het weer op sterkte krijgen van het bestuur. Het wegvalen van onze ledenadministrateur heeft zich direct doen gelden, omdat begin dit jaar de contributienota's uit moesten. Dat was alle hens aan dek! De volgende horde is de uitgifte van de Vriendenfles 2023, want dat viel

ook onder zijn verantwoordelijkheid. Vandaar de dringende oproep om versterking elders in deze *Gedistilleerd*.

Tenslotte wil ik twee bijdragen van Wim Lagendijk niet onvermeld laten over onbekende jeneverers en over het depot.

Veel leesplezier!

Jos Poolman, voorzitter

Vanuit het museum

Beste Vrienden van het Jenevermuseum,

Het jubileumjaar 2022 zit er op voor het Nationaal Jenevermuseum. En het was een succesvol jaar!

Allereerst hebben we veel werk verzet om de pandemie echt achter ons te laten, wat verloren was weer terug te pakken en vooral ook om vernieuwingen door te voeren. Dat gaat al goed, en daarmee moeten we vooral blijven doorgaan.

In januari van het afgelopen jaar – tijdens de harde lockdown – deden wij mee aan de ludieke actie om toch een dag open te gaan. Met een geweldige opkomst van Schiedamse media is de landelijke politiek dermate onder druk gezet dat we vlot daarna alsnog weer de deuren konden openen.

Ook konden wij tal van geweldige tentoonstellingen en activiteiten organiseren waaronder KunstWerkt, de Vriendenfles, Brandijzers en natuurlijk de opening van de Locomotiefsteeg. Het Jeneverfestival, het International Dutch Distillers Festival en de Brandersfeesten verliepen erg goed.

En... onze branderij werd opgeleverd zodat we weer volop konden gaan stoken!

Bijzonder positief is de verdubbeling van onze vrijwilligersgroep, echt een geweldige ontwikkeling.

Onze bezoekercijfers stijgen, zowel ten opzichte van 2019 als ten opzichte van 2021.

Dat belooft veel goeds.

Al met al kijk ik dus terug op een succesvol 2022, maar ik kijk vooral ook graag vooruit naar een succesvol 2023!

Als eerste tentoonstelling in dit jaar verwelkomen we via de Vriendenfles het werk van de ontwerper van het etiket, Aldo Hoeben. Daarna gaan we een aantal traumatische, maar tevens spectaculaire branden nader belichten. In de zomer tonen we hedendaagse kunst van Roos Kramers. Ook komen er meer proeverijen, zowel online als binnen de museummuren. Er valt dus weer heel wat te beleven. En noteert u ook het laatste week-einde van maart voor het komende Jeneverfestival!

Was het afgelopen jaar een hersteljaar, dit jaar wordt er een waarin we onze horizon willen gaan verbreden. We gaan 2023 gebruiken om een flink aantal projecten kop en staart te geven.

In 2025 zal de stad haar 750-jarig bestaan vieren en tegen die tijd willen wij een duidelijke smoel hebben als platform voor Nederlands gedistilleerd.

Ook van belang is hoe het museum meer eigen inkomsten kan genereren, want de subsidie – hoe gewaardeerd ook – groeit lang niet mee met de kostenstijgingen, laat staan met onze ambities.

Verduurzaming van het pand wordt dit jaar ook een thema. Binnen de erfgoedsector hebben we de luxe om geduld te kunnen opbrengen, maar als we over 50 jaar nog in ons huidige pand willen zitten moeten we nu al maatregelen gaan nemen.

En we gaan bestuderen wie onze bezoekers zullen zijn. Maatschappij en gedragspatronen veranderen; de tiener van nu moet ons over 20/30 jaar nog steeds weten te vinden. Wij weten wel waarom, maar weet de toekomstige bezoeker dat ook? Nu al moeten we erop bedacht zijn dat de gedragspatronen aan het veranderen zijn. We concurreren als kleine binnensteden en als musea daarbinnen met de populariteit van de e-bike en de mogelijkheden die deze biedt. Het vergt een gezamenlijke inspanning om daarop een antwoord te geven.

Afijn, opgaves en uitdagingen. Ik heb er enorm veel zin in om dit jaar te beginnen met de toekomst van het museum. Ik hoop dat iedereen meedoet en ik hoop u allen regelmatig in en om het museum te kunnen begroeten.

Diederik von Bönninghausen, directeur

Onthulling en proeverijen Old Schiedam JM25

September, oktober, november en december 2022 hebben in het teken gestaan van het 25-jarig jubileum van het Nationaal Jenevermuseum.

Speciaal voor die gelegenheid hebben de stokers van het museum de Old Schiedam laten rijpen in vaten van Moscatel, Oloroso en Pedro-Xeminez. Daarnaast is een blend gemaakt van de drie smaken, die in november 2022 is gepresenteerd.

In december is een speciale cadeaubox samengesteld met alle vier de flessen; een echt 'collector's item'.

Deze oer-Hollandse moutwijnjeneveren hebben door de rijping in de sherry- en wijnvaten een speciale smaak ontwikkeld.

De proeverij werden goed bezocht en menig Schiedammer heeft van de Schiedamse borrel met een Spaans tintje mogen proeven en genieten.

Koos Scheijbeler, pr en activiteiten

Nieuwjaarsbijeenkomst

Op zondag 8 januari zijn de Vrienden van het Jenevermuseum, de medewerkers en vrijwilligers van het Jenevermuseum, de leden van het Jenevergilde 'Het Gulden Glaasje' en de leden van het Zakkendragersgilde 'Sint-Anthonis' bijeengekomen voor de traditionele nieuwjaarsreceptie.

In korte speeches keken onze voorzitter Jos Poolman, Diederik von Bönninghausen directeur van het Jenevermuseum, Cor Lamers

burgemeester van Schiedam, Willeke Vester als deken van het Jenevergilde en Cees van Giezen als secretaris van het Zakkendragersgilde terug op het jaar 2022 en vooruit op de activiteiten in 2023.

Het was een gezellige en drukbezochte receptie, die werd bezocht door zo'n 75 mensen, merendeels aangesloten bij een van de organiserende verenigingen en stichtingen.

Koos Scheijbeler, pr en activiteiten

Activiteiten eerste kwartaal 2023

Onthulling Vriendenfles 2023

Zondag 19 februari 2023 om 14.00 uur is het zover: dan wordt de 19^{de} Vriendenfles van de Vrienden van het Jenevermuseum op de Graanzolder onthuld.

Burgemeester Cor Lamers van Schiedam zal samen met Aldo Hoeben, de ontwerper van het etiket-2023, de eerste fles onthullen.

In het Jenevermuseum wordt tegelijkertijd de expositie van Aldo Hoeben opengesteld, waarin zijn kunstwerken met een technologische dimensie worden getoond.

Wil je meer lezen over Aldo Hoeben, ga naar de site www.jenevrvrienden.nl voor een interview in beeld en geluid.

Cursus Gedistilleerd van Peter van Bakel, 4 en 11 maart 2023

Zaterdag 4 en zaterdag 11 maart 2023 neemt Peter van Bakel jullie weer mee in de wereld van het gedistilleerd. In twee zaterdagmiddagen voert hij jullie via het Nederlands gedistilleerd naar dranken van over de grens, zowel binnen als buiten Europa. Op deze middagen krijgen je smaakpapillen het stevig te verduren om al dat lekkers te beoordelen.

Er is plaats voor maximaal 15 personen. Een inschrijfformulier ontvang je op korte termijn. De prijs voor de cursus bedraagt € 47,50.

Aanmelden kan via jenevrvrienden@gmail.com.

Algemene Ledenvergadering zondag 12

maart, lezing Leo Fontijne, uitgifte Vriendenfles-2023 aan leden met fles

Op zondag 12 maart 2023 vindt de Algemene Ledenvergadering van de Vrienden van het Jenevermuseum plaats. Voorafgaand aan en na afloop van de vergadering is er ruimte voor de uitgifte van de Vriendenfles 2023!

Na de jaarvergadering zal Leo Fontijne een interessante lezing met een proeverijtje verzorgen.

Een aparte uitnodiging waarin de agenda, het programma en het tijdschema is opgenomen zal over een paar weken aan jullie worden toegezonden.

Jeneverfestival 25 en 26 maart 2023

Het is op zaterdag 25 en zondag 26 maart weer tijd voor het Jeneverfestival in het museum en de naastgelegen de Havenkerk aan de Lange Haven.

Distillateurs uit Nederland en België en waarschijnlijk een distillateur uit Zuid-Afrika zullen hun waren weer presenteren aan de liefhebbers van gedistilleerd. Niet alleen jenever kan worden geproefd, maar ook gin, whisky en nog veel meer.

Koos Scheijbeler, pr en activiteiten.

Bestuur zoekt dringend versterking

Het bestuur is en wordt ernstig geamputeerd. Niet alleen slaat het plotselinge overlijden van Leo van den Adel een bres in de slagkracht van het bestuur, ook zal Kees Reichardt tijdens de Algemene Ledenvergadering op 12 maart terugtreden. Dat heeft niet in de eerste plaats te maken met het verstrijken van zijn eerste termijn; vooral speelt dat hij niet langer kans ziet om zijn werkzaamheden voor de Vereniging in te passen in zijn overige bezigheden.

Het bestuur probeert het gesprek aan te gaan met mogelijke kandidaten voor een bestuurslidmaatschap. Of dit enig resultaat oplevert is nog onbekend. In de agenda voor de komende ALV, die u medio februari ontvangt, zal de stand van zaken tot aan dat moment blijken. Maar hoe dan ook is het duidelijk dat de Vereniging dringend behoefte heeft aan

Vrienden die zich beschikbaar stellen voor het verrichten van werkzaamheden. Dat behoeft niet meteen een bestuurslidmaatschap te zijn (hoe graag we dat ook zouden willen); ook assistentie bij activiteiten of vraagstukken zou erg helpen! U kunt zich daarvoor aanmelden via jenevervrienden@gmail.com of u kunt één van de bestuursleden bij gelegenheid even aanschieten of bellen. Voor telefoonnummers, zie de website van de Vereniging www.jenevervrienden.nl.

Kees Reichardt, secretaris

Contributie en flessen 2023

Contributie-2023

Als het goed is hebben jullie de contributie-nota voor 2023 via de e-mail of per post ontvangen. Wij vinden het fijn dat velen van u deze nota al hebben voldaan.

In het verleden heeft Leo van Adel, helaas niet meer onder ons, veel werk moeten verzetten om de contributies te innen. Ons verzoek aan u is zo spoedig mogelijk of anders binnen 30 dagen te betalen. Dat voorkomt veel extra en ondankbaar werk voor het bestuur (schriftelijke herinneringen en aanmaningen, telefoontjes).

Vriendenflessen-2023

De officiële presentatie van de Vriendenflessen-2023 vindt, eerder dan gebruikelijk, al op zondag 19 februari in het Jenevermuseum plaats. U bent natuurlijk van harte welkom. Deze datum is voor ons te vroeg om alles rond de fles tijdig en correct af te handelen. De uitgifte van de Vriendenflessen zal daarom plaatsvinden vanaf zondag 12 maart 2023, voorafgaand aan de Algemene Ledenvergadering en zo nodig ook daarop aansluitend, in afwachting van de lezing van Leo Fontijne.

Bent u verhinderd, dan kunt u uw fles op een later tijdstip afhalen in de slijterij van het Jenevermuseum onder afgifte van de gebruikelijke tegoedbon.

Woont u te ver weg, dan kan de fles per post

De Tok is ontstaan uit een uit de hand gelopen hobby: het stoken van likeuren. De koffielikeur bleek een internationale prijswinnaar te zijn worden opgestuurd. De kosten hiervan bedragen € 8,00 per fles.

Koos Scheijbeler en Ludo Verlinde,
interim-ledenadministratie

Onbekende Nederlandse Jenevers proeven, deel 5

Op een mooie dag in de winter is Ede vooral voor een wandeling op de Ginkelse heide aanbevelenswaardig. Ootmarsum in Twente is een alleraardigst plaatsje. Dit stadje heeft beschikt al sinds 1300 over stadsrechten. Het herbergt een leuk openluchtmuseum en ateliers van kunstenaars. Voor beide plaatsen geldt bovendien dat er een kleine zelfstandige stokerij te vinden is.



De Tok, Barneveld

Carl van de Scheur en Wouter Anbeek stoken met een koperen ketel likeuren, jenevers, gin en whisky. Ook geven ze workshops over gedistilleerd vanuit een karakteristieke schuur. Koper bevordert een optimale smaakoverdracht in het distillaat. Hoogwaardige producten met kwaliteit en smaak zijn het resultaat. Maar natuurlijk spelen ook passie, gevoel en uiterste perfectie van de stokers hierbij een belangrijke rol.

Carl en Wouter kregen vervolgens 'de smaak te pakken' en stoken nu ook jenever, gin en whisky, die vervolgens bovendien succesvol bleken te zijn o.a. bij verschillende nationale proeverijen.



Bij een teugje van De Tok houtgerijpte jenever ontstaat een ware smaakexplosie. Door de lagering op een eikenhouten vat krijgt deze fluweelzachte jenever tinten van vanille en karamel mee. De distilleerderij is alleen te bezoeken bij het volgen van een workshop, bijvoorbeeld *Zelf jenever maken*.

Sculte, Ootmarsum

In een voormalig klooster zijn de stoker/eigenaar Gerard Velthuis, stoker/distillateur Roy Kroeze



en Evelien, de dochter van Gerard, te vinden. In 2004 begon Gerard Velthuis, na zich verdiept te hebben in brouw- en stookprocessen en na het volgen van verschillende cursussen in Oostenrijk, fruitdistillaten te stoken. De gehele keten van het op het land verbouwen van granen, mouten, op vat lagere, stoken en bottelen wordt met grote precisie uitgevoerd en actief bewaakt. Iedere schakel in die keten (goeddeels ondergebracht bij partners) wordt regelmatig gecontroleerd c.q. bezocht. Elk onderdeel moet perfect zijn, zoals Gerard in Oostenrijk leerde.



In Sculte worden de jenevers in prachtige glimmende koperen ketels gestookt, op basis van een bierwort en zonder hop uit gemoute gerst. Daarna wordt het distillaat gelagerd en gerijpt op bourbonvaten. Uit de vele mooie smaken van de distillaten wil ik Sculte Twentse Jenever Geturfd aanbevelen.

Die heeft een bijzondere smaak door het op-turf-gemoute graan uit Schotland. De neus is fruitig, waarin de jeneverbes naar voren komt alsook de zoete toon van de mout. Het is een mooie zachte borrel, vol van smaak en met een lange afdrank. Wie zou deze niet willen proberen?

Bezoek- en verkoopinformatie van De Tok en Sculte vindt u op hun websites.

Wim Lagendijk, vrijwilliger Jenevermuseum

Berichten vanuit het museumdepot, deel 5.

Welk jenevererfgoed is in het depot aanwezig?

Wat is in het depot aanwezig? Kort gezegd jenevererfgoed. Wat is jenevererfgoed? Laat ik dat toelichten. Ook geef ik aan hoe het verzameld wordt en geef een indruk van welk type objecten en informatie daarover in het depot aanwezig zijn. In de volgende editie zal ik wat sprekende voorbeelden geven.

Jenevererfgoed nader verklaard

Jenevererfgoed is best een breed begrip. Gelukkig voelt onze collectiebeheerder Henk Hettinga haarfijn aan wat het wel en niet is. Ik heb daar regelmatig naar gevraagd en heb nu voor mijzelf een redelijke 'definitie'. Die wil ik graag delen, als kapstok voor mij en de lezer om te vertellen over wat in het depot aanwezig is. Jenevererfgoed is voor mij alles dat nodig is om het maken, verkopen en drinken van jenever in al zijn facetten te kunnen toelichten. Wat bewaard wordt heeft dus te maken met de hele keten van jeneverproductie tot -consumptie, inclusief de economische en sociale gevolgen.

Hoe komt het jenevererfgoed in het depot terecht?

Nagenoeg al het materiaal in het depot bestaat uit schenkingen of is gered van de vuilnisbelt. Veel schenkingen zijn afkomstig van Nederlandse distillateurs, hun familie of nazaten. Zij bieden hun objecten, documenten

én verhalen aan. De collectiebeheerder van het Jenevermuseum accepteert iets alléén als het jenever-gerelateerd is én er geen voorwaarden aan verbonden zijn. Iedereen komt vroeg of laat bij Henk Hettinga uit, omdat hij zeer bekend is in de jeneverwereld. Hij wordt gezien als dé specialist op het gebied van het Nederlandse jenevererfgoed. Ook veel conservatoren en verzamelaars weten hem voor advies te vinden.

Welk type objecten zijn er in het depot?

In het depot zijn niet alleen jeneverflessen en -glazen ondergebracht, maar ook mandflessen, vaten en etiketten, verkoopfolders, posters en ander reclamemateriaal, jeneveralia (zoals kaartspelen, schenkkurken, glaasjes), café- en slijterijmiddelen. Er zijn wel wat gereedschappen en machines van toeleveranciers, bijvoorbeeld van glasblazers, glasfabrieken, kurkensnijders en kistenmakers. Deze zijn meegekomen zijn bij geschonken inboedels van distilleerderijen én van het Stedelijk Museum Schiedam. Nieuwe gereedschappen en machines worden in het algemeen niet aangenomen.



Welke informatie is over het jenevererfgoed in het depot te vinden?

De informatie over het jenevererfgoed bestaat uit boeken, tijdschriften en andere publicaties, maar ook uit geluids- en beeld dragers zoals negatieven, dia's, films en cd's. Zelf vind ik de jenever-gerelateerde archieven van distillateurs erg interessant. Die gaan soms terug tot medio 1800. Bij bestudering wordt duidelijk hoe in die tijdsperiode gewerkt en gehandeld werd. Dit is belangrijk om de jenevergeschiedenis in een bepaalde tijdsperiode met verhalen te kunnen toelichten. Een voorbeeld: Zwarte Piet jenever was in 1950 nog een goede reclame, destijds een slimme keuze van de distillateur. Maar bij

een eventueel gebruik in een huidige tentoonstelling hoort daar minimaal het verhaal bij over hoe de Zwarte Piet-figuur vroeger werd beleefd.

Welke aantallen in het depot?

Het depot omvat meer dan 60.000 etiketten, 60.000 miniaturen, meer dan 2.500 flessen, stellingen vol met reclamemateriaal en kasten met affiches. Dat is nogal wat. Maar als we deze aantallen terugbrengen naar jenever-gerelateerde objecten die een goede bijdrage kunnen leveren aan een tentoonstelling, dan is maar een beperkt deel geschikt. Dit bleek bijvoorbeeld bij het maken van de tentoonstelling over *Jenever in de Wereld* en die over *Brandmerkijzers*.

Is het jenevererfgoed in het depot al redelijk compleet?

Jenevererfgoed gerelateerd aan Schiedam is redelijk compleet aanwezig of qua vindplaats bekend. Uit de rest van Nederland valt nog veel jenevererfgoed en informatie daarover binnen te halen. Maar het Jenevermuseum stelt zich niet ten doel om alles op jenevergebied te verzamelen, wel de kennis te hebben over wáár wat interessants te vinden is én dat het goed beheerd wordt. Ik zal de volgende keer voorbeelden geven van wat in het depot aanwezig is, passend bij verschillende kenmerkende 'jenever'-tijdsperiodes.

Wim Lagendijk, vrijwilliger depot