

# Gedistilleerd

Nieuwsbrief Vrienden van het Jenevermuseum

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

Nieuwsbrief juli 2022

nummer 61

## Beste Vrienden,

Dit is de laatste *Gedistilleerd* voordat de zomervakantie ingaat. Dan gaan activiteiten even op een lager pitje. Zij die de vakantiepiek wilden vermijden, hebben wellicht zelf al een vakantie achter de rug (zoals ondergetekende).

Weliswaar wat minder zichtbaar, maar gedurende de komende periode zitten we als bestuur niet stil:

- we kijken met de kunstcommissie terug op de (geslaagde) presentatie van de Vriendenfles 2022 en bereiden die van 2023 voor;
- het plan voor de Vriendenflesvitrine is nu concreet gemaakt;
- onze pr- en activiteitenman is bezig met de invulling van de activiteiten na de zomervakantie;
- onze secretaris bereidt de statutenwijzigingen bij de notaris voor;
- de penningmeester blijft uiteraard de financiën in de gaten houden en denkt nu al na over de begroting 2023;
- en onze ledenadministrateur blijft proberen zoveel mogelijk Vriendenflessen bij hun eigenaren te krijgen.

De *Gedistilleerd*, die hier voor u ligt, mag er weer zijn!

Zoals jullie kunnen lezen in het bericht van de directeur, gaat het Jenevermuseum onverdroten door. Juist in de zomer kunnen toeristen en dagjesmensen worden verwacht.

Er zijn twee bijdragen van Wim Lagendijk, waaronder 'Onbekende Nederlandse Jenevers Proeven'. Bij het lezen van de eerste zin kwam ik al op een smakelijk idee: een Vriendenactiviteit organiseren met haring en korenwijn? Ootmarsum was toevallig mijn vakantiebestemming en is inderdaad een aanrader.

Wim Lagendijk's bijdrage 'Berichten uit het museumdepot' kan hopelijk gevolgd worden door een bezoek aan het depot speciaal voor de Vrienden. Laatste planning: waarschijnlijk in april 2023.



foto: Jos Poolman

Tijdens mijn afwezigheid heeft een drietal bestuursleden de opening van de 'Overloop' bijgevoerd. Zie het verslag van Koos Scheijbeler. Ik ben direct na mijn

vakantie even in de Locomotiefsteeg gaan kijken. Het laatste kunstwerk van Sjef Henderickx komt goed tot zijn recht. En... wij liggen er in tegelvorm mooi bij!

Op 5 juli, zo ongeveer wanneer jullie deze nieuwsbrief kunnen lezen, volgt nog de opening van de gerenoveerde branderij, waaraan onze Vereniging heeft bijgedragen!

Ten slotte kunnen we terugkijken op een zeer geslaagde cursus gedistilleerde dranken blijkens het uitgebreide verslag van Koos Scheijbeler. Veel leesplezier!

*Jos Poolman*

## Vervangingsregeling binnen het bestuur

Nadat tijdens de Algemene Ledenvergadering op 3 april jl. Ton Heuchemer werd uitgezwaaid en Koos Scheijbeler als nieuw 5<sup>de</sup> bestuurslid is aangekomen, heeft het bestuur de onderlinge vervanging van de resp. bestuursleden herzien. Deze is nu als volgt:

- Voorzitter: Jos Poolman, plaatsvervanger: Koos Scheijbeler
- Secretaris: Kees Reichardt, plaatsvervanger: Leo van den Adel
- Penningmeester: Ludo Verlinde, plaatsvervanger: Leo van den Adel
- Bestuurslid Leden en Fles: Leo van den Adel, plaatsvervanger: Ludo Verlinde
- Bestuurslid Pr en Activiteiten: Koos Scheijbeler, plaatsvervangers Jos Poolman / Kees Reichardt (afhankelijk van het onderwerp)

*Kees Reichardt*

## Vanuit het museum

Beste Vrienden van het Jenevermuseum

En opeens zitten we alweer in de zomer van 2022! Als je beseft wat er allemaal is gebeurd en gedaan in het afgelopen voorjaar, dan komt het

met de rest van het jaar ook wel in orde!

Daarbij moet ik wel aantekenen dat de gemiddelde museumkaarthouder de binnensteden nog links laat liggen, vooral op doordeweekse dagen. Het zal nog wel even duren voordat we met de bezoekcijfers weer een beetje op niveau zijn, maar als we één eigenschap hebben, dan is het wel 'geduld'...

Intussen draait het museum best goed met alle vergaderingen die *post-corona* ingehaald moeten worden. Op de Graanzolder is het regelmatig vol met verenigingen, gezelschappen en besturen die het nuttige met het aangename combineren.

Over geduld gesproken: nadat 230 jaar geleden de eerste steen werd gelegd en na een troosteloze periode onder de trap, hangen de gevelste-



nen van *Moutery De Visser* nu weer fier, fraai en zichtbaar op de binnenplaats.

De Vrienden hebben dit mogelijk gemaakt en daarvoor ben ik zeer dankbaar. We hebben nóg wel een paar ideeën, maar daarover hoort u nog.

Ook kijk ik met plezier terug op de feestelijke en zonnige uitreiking van de Vriendenfles met bijbehorende tentoonstelling. Een groot succes wat mij betreft.

De tentoonstelling *Brandmerk!* maakt nu plaats voor werk uit de collectie van Stichting De Schiedamse Molens en in het najaar opent de expositie *Gaat Het Jenever Sneeuwen*, ook al bijzonder spannend.

In het najaar komt een reeks zeer bijzondere jeneverers op ons af, in het kader van ons 25-jarig jubileum. Wat ons betreft staan de Vrienden daarbij vooraan.

Ten slotte, als het goed is, is op het moment dat u dit leest de Locomotiefsteeg weer toegankelijk en kunnen we het werk van Sjef Henderickx gaan betreden.

In de zomer zijn het traditioneel de toeristen en

dagjesmensen die het museum weten te vinden. Ik hoop van harte dat zij ons in grote getale bezoeken terwijl Nederland op vakantie is. De opening van het Stedelijk Museum Schiedam werkt ook voor ons heel positief. Was u er nog niet, ga dan zeker een kijkje nemen. Graag tot ziens en heel hele mooie zomer toegewenst!

*Diederik von Bönninghausen*

---

## Onbekende Nederlandse Jenever Proeven, deel 2

Bij nieuwe haring hoort voor veel liefhebbers een (gelagerde) korenwijn. Of is het Corenwijn, als we de liefhebbers van Bols zouden volgen? Korenwijn met een hoog moutwijngehalte heeft een graanachtige smaak, die je duidelijk proeft. Dat deze smaak goed harmonieert met vis is voor de 'Vrienden van het Jenevermuseum' natuurlijk een open deur...

Eind vorige eeuw werd het huidige type korenwijn op de markt gebracht als onderdeel van een onderling afgesproken kwaliteitscampagne. De grote distillateurs wilde jenever weer op de 'kaart' zetten. Het is een succes geworden, want een grotere groep Nederlanders, waaronder ook jongeren, is de korenwijn gaan waarderen. Bovendien wordt wereldwijd korenwijn graag in oorspronkelijke cocktailrecepten (van omstreeks 1850) gebruikt.



Tegelijkertijd waren kleinere Nederlandse stokers op zoek naar het meest oorspronkelijke stookproces voor jenever. Ze wilden een economisch acceptabele én smaakvolle jenever maken en kwamen uit op korenwijn. Met hun eigen zorgvuldig gestookte moutwijn, vaak van een oud en opgediept recept, zijn ze daarin goed geslaagd. Ik daag u uit de volgende twee Nederlandse kleine stokers te bezoeken en hun korenwijn aan een smaaktest te onderwerpen.

### **Bolsward: Us Heit Korenwijn 38%, 50cl**

Marianne en Aart van de Linde zijn in 1985 begonnen met een bierbrouwerij en ontdekten vervolgens de charme van het stoken van whisky en jenever. Ze praktiseren dit nog steeds in hun **Frysk Hynder Distillery**. Ze stoken met gerst van

lokale akkerbouwers, die wordt geweekt, gekiemd en gedroogd in hun eigen mouterij. Hiervan distilleren ze de moutwijn en laten deze rijpen op eikenhouten vaten. Het hele productieproces van hun producten is zodanig ingericht, dat alle stappen van akkerbouwer naar consument in één hand is. Zie <https://www.usheit.com>

*NB Het bezoeken van het proeflokaal is mogelijk, maar maak vooraf een afspraak.*

### **Ootmarsum: Twentse Korenwijn 45%, 0,35 cl.**

Gerard Velthuis, dochter Evelien en stoker Roy hebben in een voormalig klooster in Ootmarsum de stokerij **Sculte** met een proefkamer. Gedurende mijn bezoek werd ik verrast door hun enthousiasme en deskundigheid, maar nog meer door de smaken van de verschillende distillaten.

Het is echt een aanrader om dit historische stadje te bezoeken én de Sculte-werkwijze zelf te ervaren. De korenwijn heeft een frisse geur van jeneverbes met een kruidigheid die lijkt op Angelica wortel, maar ook een beetje op kruidnagel. Je proeft de jeneverbes met een klein bittertje en wat vanilletonen door het hout. De nasmaak is mondvullend en lichtzoet, met een toets van jeneverbes. Zie <https://stokerijsculte.nl>



*NB Het bezoeken van de winkel in het klooster is mogelijk. Voor openingstijden, zie de website. Voor een proeverij is een minimum van 8 personen vereist.*

*Wim Lagendijk, vrijwilliger Jenevermuseum*

---

## **Berichten uit het museumdepot**

Als vrijwilliger in het depot van het Jenevermuseum heb ik de afgelopen jaren veel geleerd over de jeneverindustrie en het erfgoed dat in het depot aanwezig is. Ik wil hier graag ervaringen delen met de Vrienden van het Jenevermuseum. Tijdens het International Dutch Distillers Festival van kort geleden konden we het depot als proef en onder strenge voorwaarden openstellen voor bezoek van festivalpubliek. We kregen tijdens deze dagen veel vragen, die mogelijk ook onder



de Vrienden leven. Ik selecteer er drie.

### **“Ik zie veel ogenschijnlijk identieke stenen kruiken zonder etiket. Waarom bewaren jullie die?”**

Als je goed kijkt zie je dat er namen van distillateurs in de kruiken zijn ‘gestempeld’. Jeneverkruiken werden omstreeks het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw fabrieksmatig gemaakt. Er zijn per distillateur vele duizenden kruiken in omloop. Als beheerders van erfgoed bewaren we per distillateur een paar kruiken. Waarom bewaren we er een paar per distillateur? Dat is om onderzoek te kunnen doen naar de ontwikkeling van een bedrijf of groep bedrijven en voorts om als object te gebruiken bij een tentoonstelling, wanneer daartoe aanleiding is.

### **“Ik zie naast veel ronde, ook vierkante flessen? Waarom dat verschil?”**

Vierkante tapse flessen werd vanaf medio 18<sup>de</sup> eeuw in toenemende mate in groten getale via mallen geblazen, maar nagenoeg alleen voor de export van jenever. Die flessen, die je hier in het depot ziet, zijn dus vaak teruggevonden in het buitenland. Na 1920 was de jeneverexport om diverse redenen aanzienlijk verminderd. De aandacht van de distillateurs ging vanaf die tijd meer uit naar de Nederlandse markt. Maar voor die markt werden stenen kruiken gebruikt, en na 1920 ronde flessen. Die ronde flessen waren toen goedkoper dan de stenen kruiken, omdat deze flessen via geautomatiseerde flessenmachines werden geproduceerd.

### **“Hoe komen jullie aan al die voorwerpen in het depot?”**

Collectiebeheerder Henk Hettinga kent de wereld van de distillateurs heel goed. In de afgelopen tientallen jaren zijn veel distillateurs gestopt of overgenomen. Vaak vragen ze dan aan Henk of hij als vertegenwoordiger van het Jenevermuseum interesse heeft in de overname van ob-



jecten. Maar natuurlijk kan niet alles worden overgenomen vanwege plaats- en geldgebrek. Daarom wordt vervolgens een representatief deel van het bedrijfsarchief en de objecten geselecteerd.

Daarnaast ontvangt het museum van particuliere verzamelaars schenkingen van mooie objecten, meestal met een persoonlijk verhaal. Maar schenkingen van flessen of jeneveralia, waarvan er heel veel in omloop zijn, worden niet aangenomen. De volgende keer schrijf ik over 'de verdwenen ambachten van de jeneverindustrie en hun gereedschappen.'

*Wim Lagendijk, vrijwilliger Jenevermuseum*

---

## Opening de "Overloop"

Vrijdag 1 juli 2022 was het zover. Na een tijd van voorbereiding en uitvoering is het kunstwerk "De Overloop" van Sjef Henderickx onthuld. Reinier Scheeres en Peter Elderman maakten het gele lint los voor de groene toegangsdeuren van de Locomotiefsteeg. Achter de deuren stond een vrouw met een zilveren mantel die statig door de steeg schreed om zo "De Overloop", het laatste kunstwerk van Sjef Henderickx te onthullen.



*Foto Rob van der Stel*

Ruim 150 Schiedammers liepen achter haar aan, met het hoofd gebogen naar beneden. De Overloop start aan de Hoogstraat met een afbeelding van een grondvat dat overloopt en over de keramische tegels naar beneden stroomt langs de verschillende brandijzers die zijn afgebeeld. Elke tegel is door Sjef persoonlijk van de stromende alcohol voorzien. Met zijn vingers bracht hij de golfjes aan.

*Koos Scheijbeler*

---

## Speciaal voor Vrienden; een cursus gedistilleerde dranken



Een van de in het oog springende uitkomsten van de ledenenquête naar de toekomstige koers van onze Vereniging was het voorstel van Peter van Bakel om een cursus over gedistilleerde dranken voor de Vrienden te organiseren. Namens het bestuur heeft Kees Reichardt zich ingespannen om deze mogelijk te maken. Welnu, op zaterdag 18 en 25 juni was het zover.

In een tweedaagse cursus heeft Peter ons meegenomen in de wereld van het gedistilleerd en het ontstaan van alcoholische dranken in de tijd van de Egyptenaren tot aan de dranken zoals wij ze nu wereldwijd kennen en consumeren.

### Een stukje geschiedenis



Maria van Alexandrië, een vrouwelijke alchemist die vermoedelijk ergens in de eerste drie eeuwen van onze jaartelling leefde, stond aan de basis van het proces van gisten en vergisting. Echter, de dranken die zij ontwikkelde waren tot circa 1200 na Christus medicinale dranken.

Pas later werden deze aangepast en populair als genotsmiddel. In de loop der jaren ontwikkelde men de techniek van het distilleren tot de techniek zoals wij die nu kennen.

### De systemen

Voor het distilleren worden hoofdzakelijk 3 systemen gebruikt, namelijk een 'potstill', een 'kolomdistillaat' en een 'hybride still', de combinatie van potstill en kolomdistillaat.

De alcoholische dranken werden gedistilleerd met een alcoholpercentage van 15% en hoger. De meest voorkomende soorten gedistilleerd zijn een 'eau de vie', een moleculaire alcohol met een percentage tot 85%, een graan- of roggealcohol met een percentage van 85-95% en een neutrale alcohol, smaak- en geurloos, met een alcoholpercentage van 96%.

### De dranken

Tijdens de cursus heeft Peter ons uitvoerig alle aspecten van de alcoholische dranken verteld en deze dranken laten proeven. Van jenever naar gin, van whisky naar whiskey met de malts en de blends en de verschillen van distilleren in Schotland, Ierland, Amerika en vele andere landen.

Hierna volgden de distillaten uit planten, zoals rum, mescal en tequila.

Uitvoerig is stilgestaan bij de smaak van de dranken, de kleur, de structuur, de helderheid, het uiterlijk, de intensiteit en natuurlijk het aroma en wat dit betekent voor het benoemen van de hoofdsmaken, de intensiteit en het mondgevoel.

Op de tweede cursusmiddag hebben we stilgestaan bij de geschiedenis van de sterke drank vanaf 1900 tot nu, met name van het ontstaan van de shortdrinks, de longdrinks en de mixen, beter bekend als cocktails.



calvados en de slivovitz.



Aansluitend waren de distillaten uit fruit aan de beurt zoals wijndistillaten als brandy, cognac, armagnac, calvados, enzovoort. Ook de armeluis cognac – de vieux – is besproken.

Benoemd en geproefd zijn ten slotte de grappa, de

Alles bij elkaar twee erg leerzame middagen die niet alleen door de ontvouwde theorie voldeden, maar ook wat betreft het proeven en beoordelen van de verschillende soorten dranken. Een aanrader als je meer het over het gedistilleerd te weten wilt komen. Voor herhaling vatbaar? Ik vind van wel!

*Koos Scheijbeler*

---

## Jeneverfestival Hasselt

Zaterdag 15 en zondag 16 oktober 2022 vindt in het Belgische Hasselt het jaarlijkse jeneverfestival plaats. De afgelopen twee jaar was dit door de corona pandemie niet mogelijk, maar nu kan het weer.

In het bestuur zijn wij de voorbereidingen opgestart om op zaterdag 15 oktober 2022 weer naar Hasselt te gaan.

In de komende weken ontvangt u een brief met inschrijfformulier om aan te geven of u wel of niet deel wil nemen aan de uitstap naar Hasselt. Zoals altijd, zijn er voldoende aanmeldingen, dan gaan we, is het aantal te klein, blijven we thuis.

*Koos Scheijbeler*

---

## Vervolg cursus Gedistilleerde dranken

Eerder in deze uitgave heeft u een verslag kunnen lezen over de cursus "Gedistilleerd" van Peter van Bakel. Een leuke, attractieve, leerzame en smakelijke cursus.

Indien u geïnteresseerd bent om deel te nemen aan deze cursus, laat het ons weten via [jenevervrienden@gmail.com](mailto:jenevervrienden@gmail.com). Bij voldoende deelname, tussen de 12 en 15 personen, organiseren we de cursus dit najaar nog een keer.

*Koos Scheijbeler*

---