

Gedistilleerd

Nieuwsbrief Vrienden van het Jenevermuseum

www.jenevervrienden.nl

Nieuwsbrief mei 2021

Beste Vrienden

Het is eind april en de lente is in het land. Als het goed is, heeft een groot deel van jullie de eerste vaccinatie gehad. Dat geeft een zeker gevoel van veiligheid. Daarnaast versterkt het lentegevoel verwachtingen om er weer op uit te gaan en te genieten. Dit is ook te merken aan de discussies, die hoog oplopen ten aanzien van het openen van terrassen, musea, sportverenigingen, theaters, dierentuinen enzovoort. Bij het ter perse gaan van deze Gedistilleerd was er nog geen definitief nieuws over een openingsdatum van het Jenevermuseum. Momenteel wordt 26 mei genoemd, maar niets is nog zeker. Als bestuur moeten we noodgedwongen tot de zomervakantie rekening blijven houden met beperkingen. Maar we hebben goede hoop. Na de zomervakantie is het grootste deel van de bevolking gevaccineerd en kunnen we meer vrijheid tegemoet zien.

Tot de zomervakantie zullen we het dus moeten doen met online lezingen en online vergaderen. Wel kunnen we alvast plannen gaan maken voor na de zomervakantie. Een tipje van de sluier oplichten is nog te vroeg, maar zodra we meer nieuws hebben, zullen we dat onmiddellijk aan jullie laten weten.

O ja, het zogeheten "Brandijzerproject" waar de Vrienden aan deelnemen, vordert gestaag. De steeg is door de gemeente gereedgemaakt, zodat de kunstenaar Sjef Henderickx aan de slag kan. De tegels waarin de brandijzerafdrukken zijn gemaakt, worden momenteel onder zijn supervisie geproduceerd.

Deze Nieuwsbrief is extra dik met een aantal lange verhalen. Hoogtepunt kunnen we wel noemen het interview met de kunstenaar, die het etiket voor de Vriendenfles 2021 heeft ontworpen en die **16 mei** online wordt gepresenteerd. Verder heeft de interim-directeur zijn beste beentje voorgezet met een uitgebreid stuk over het wel en wee

binnen het museum in deze coronatijd. Ten slotte, last but not least, de publicatiereeks van Wim Lagendijk over 'de Geheimen van de Nederlandse jenever's'.

Ik wens jullie veel leesplezier! En laat horen wat jullie ervan vinden!
(jenevervrienden@gmail.com)

Jos Poolman, voorzitter

Theo Gootjes geeft Vriendenfles Afrikaanse kleur

"Doe maar net of je thuis bent...". Wij zijn te gast bij de kunstenaar-van-het-jaar; de man die het etiket heeft ontworpen voor de zeventiende Vriendenfles. Het is Theo Gootjes (79), geboren in Rotterdam, maar al vanaf 1970 woonachtig in Schiedam. Hij geniet vooral bekendheid als politiek tekenaar van de krant Het Vrije Volk. Op zondag **16 mei zal burgemeester Cor Lamers de creatie van de kunstenaar onthullen. Hoewel het gebruikelijk is, dat vele vrienden van het Jenevermuseum het jaarlijkse evenement bijwonen, zal het zich dit keer in kleine kring afspelen.**



In zijn lichte, oude woning in de Schiedamse binnenstad vertelt Theo Gootjes over zijn wonderlijke start. "Ik ben met mijn opleiding begonnen aan het Kleinseminarie in Valkenburg (L). Het was de gewoonte dat de oudste zoon uit een groot katholiek gezin voorbestemd was voor het priesterschap. Ik was elf

jaar toen ik naar het seminarie werd gestuurd. Dat was heel bijzonder, want de meeste jongens hadden toen maar twee keuzes: de mulo of de ambachtsschool.

Ik kreeg toegang tot het gymnasium. Eerlijk gezegd heb altijd profijt gehad van die opleiding. Ik kreeg bagage mee waaruit ik later kon putten voor mijn politieke prenten, voor mijn kijk op de maatschappij. Aan die opleiding heb ik hele goede herinneringen. Het heeft een jaar of vier geduurd. Ik had graag gewild dat ik paus was geworden (*grapje, red.*), maar mijn talent riep mij. Mijn roeping was om te gaan tekenen. Dat zat al heel jong in mij.

Toen ben ik naar de grafische school gegaan en later naar de avondopleiding aan de Academie voor Beeldende Kunsten. Overdag werkte ik in een drukkerij. Ik kwam automatisch terecht in de reclamewereld. Dat beviel me overigens niet. Je moet zo veel concessies doen voor het kapitaal; wie betaalt die bepaalt.

Werken bij Het Vrije Volk

Toen stond er een advertentie: 'wie durft te werken bij Het Vrije Volk?' De krant verloor veel abonnees en trok zich terug op Rotterdam. Daar zaten nog de havenarbeiders, die trots op hun werk waren en hun socialistische krant lezen. Herman Wigbold werd hoofdredacteur. Ik solliciteerde als vormgever van de pagina's.

Maar toen vroeg Wigbold: "wat kan je nog meer?" Ik zei: "ik maak weleens een tekeningetje." Hij antwoordde: "die hebben we nodig." "En zo ben ik daar ingerold. Hij vroeg aan mij of ik ook een politieke prent kon maken. Maar ik wist bij god niet wat een politieke prent was."

Ik zei: "dat is een vak apart. Dat kan ik er niet naast mijn werk voor het opmaken van de pagina's bij doen." "Dat is goed" zei Wigbold, en zodoende ben ik me gaan ontwikkelen tot de politieke tekenaar, die ik uiteindelijk ben geworden. Ik kreeg veel reacties, bergen, bergen post. Ook het opzeggen van abonnementen. Dat was toentertijd een soort eer als dat gebeurde.

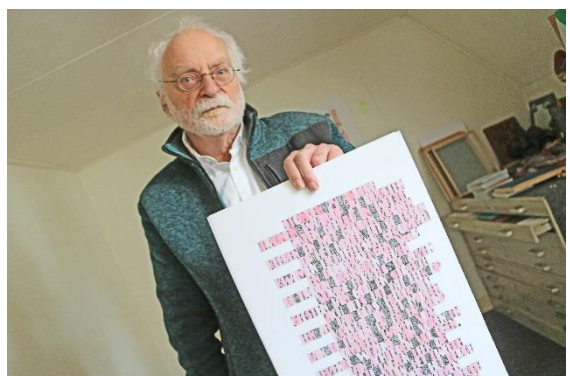


Een groot wapenfeit was de rechtszaak met Neelie Kroes. Die had een zaak aangespannen naar aanleiding van een prent over haar. De krant heeft uiteindelijk gewonnen. Ik heb nooit begrepen waarom zij dat deed. Als ze haar mond had gehouden, was het gewoon een 'regionale' tekening gebleven. Nu had iedereen er een mening over.

Drang om te scheppen

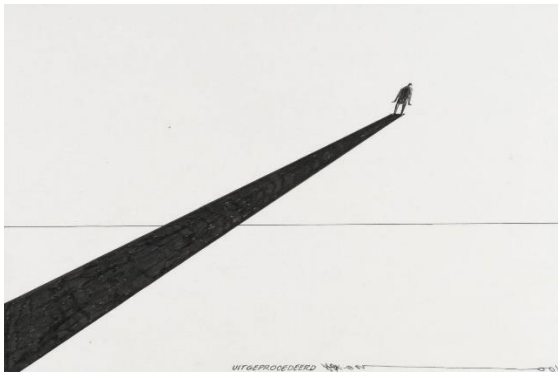
Naast mijn politieke prenten maakte ik ook ander werk. Ik had de behoefte om te scheppen en zag het ook als een broodwinning. Toen Het Vrije Volk in 1990 werd opgeheven, ging het samen met het Rotterdams Nieuwsblad in het Rotterdams Dagblad. Je kreeg eigenlijk een betere krant.

Ik ben freelancer geworden en had tijd over om naast de politieke prenten voor de krant ook andere vrij werk te doen. Die drang om te scheppen zit gewoon in me. Het te veel aan energie moet ik kwijt.



Mijn werk kun je niet in een bepaalde richting of stroming onderbrengen. Het heeft geen referentiekader, je kunt het niet met ander werk

vergelijken. Dat is ook de kracht ervan. Ik krijg er wel waardering voor, omdat het zo uniek is. Ik heb een aantal malen geëxposeerd. De meest boeiende tentoonstelling was in 1999 in het Markiezenhof in Bergen op Zoom. Vorig jaar heb ik nog in het Stedelijk Museum in Schiedam geëxposeerd. Dat was een mooie tentoonstelling met voornamelijk politieke prenten, het zwart-wit werk. Ook delen uit de Gootjesbijbel waren daar te zien.



Je kunt niet zeggen dat ik tot de Schiedamse kunstscene behoor. Ik voel me wel verbonden met Schiedam. Mijn recent overleden vrouw komt hier vandaan en ik vind het een stad met potentie. Schiedam groeit en bloeit op. Als ik langs de havens loop, geniet ik van de allure van de patriciërshuizen, de grandeur. Als je dat vergelijkt met Delft of Dordrecht, dan zijn dat een beetje lullige grachtjes. Het is jammer dat de oude binnenstad is gesloopt. Anders hadden we een Middeleeuwse stad kunnen hebben. Dan trokken we toeristen. Of dat nou een zegen of een vloek is, weet ik ook natuurlijk niet...

Borrel naar binnen

Mijn eerste ervaring met spiritualiën, met jenever, had ik toen ik een jaar of achttien was. Op een feestje dronken alle jongens een borrel. Die sloegen ze in één keer naar binnen. Ik had nooit gedronken. Dus ik sla 'm in één keer naar binnen en dacht dat ik doodging. Dat was zo'n klap. Mijn hart ging te keer en ik was er gelijk van genezen. Natuurlijk heb ik wel een blauwe periode meegemaakt, zeker bij de krant. Daar leefden we in de kroeg. Toen dronk ik ook wel bier maar met mate. Je moet ook aan je gezin denken!

“Ik vind het heel leuk om het etiket voor de Vriendenfles te maken. Het etiket is meer mijn vrije werk. Dat is geënt op de Afrikaanse kunst. Op de achterzijde vind je mijn signatuur...”

Interview en foto's: Theo Reyman

EEN BORREL ON-LINE

Op zaterdag 17 april 2021 is in het Jenevermuseum de **Stokersproeverij # 2** gehouden, 's-middags van 16.00 tot 18.00 uur.

Met de verkoop van bijna 300 proefpakketten en online inloggen van 132 deelnemers was dit de grootste deelnemende proefgroep tot nu toe. De proeverij werd ook deze keer gepresenteerd door hoofdstoker Rutger Vismans met assistentie van de overige vijf stokers van het museum en met de techniek in handen van Arie Groenenwegen en Marco Spruit Bleeker.

De naar de deelnemers opgestuurde doosjes bevatten negen buisjes met 9 verschillende dranken. Te weten:

- **Organic jenever** van **Jajem**. Uit Amsterdam. Een jenever met 1,5% moutwijn en citroengras, hibiscus en vlierbloesem als smaakaanvulling.
- **Barak '51** van **Barak'51**. Pas sinds december jl. op de markt. Een **premium jenever** uit rogge, gerst en tarwe met 15% moutwijn en een keur van Molukse kruidenspecerijen.
- **Tok** van **De Tok**. Natuurlijk uit Barneveld, Een **gelaagde jenever** uit 100% gerst en 100% moutwijn, 3 maanden op eikenhout gerijpt, op smaak gemaakt met venkel, kardamon, zoethout, engelwortel, sinaasappel en St. Janskruid.
- **Walvados** van **Keuris**. Een **calvados** uit Woerden. 33% alcohol, 2 x gedistilleerd, 1 jaar op 63% gelagerd op Oost-Europees eikenhout en samengesteld uit 80% appel en 20% peer.
- **Zeeuwse Calva** van **The Holy Spiritus** (gedistilleerd in een kerk, vandaar!). Vervaardigd uit pulp van appelcider en 13

volle manen (geen tikfout) gelagerd op Baskisch eikenhouten vaten.

- **Bierbrand van Anima.** Gemaakt van restjes bier. Gestookt in een voormalig klooster in Nijmegen, waarna drie jaar gelagerd op gebruikte Franse vaten waar Duitse rode wijn in heeft gezeten. Naast deze smakelijke Bierbrand brouwt men bij Anima ook diverse bieren.
- **Dutch Vermouth van Willems Wermoed.** 15% alcohol en 130 gr/liter suiker. De basis is twee jaar gelagerde rode wijn uit Valencia met 24 kruiden, versterkt met eau de vie vervaardigd in Schiedam voor een Amsterdamse firma. Hoezo 'vreemde eend'? Maar wel lekker!
- **Union 55 rum van Spirited Union.** Als basis een rum uit Panama met botanicals vermengd in Amsterdam. Ingrediënten: Queen pineapple, kruidnagel en kaneel. Een combinatie van 66% maceraat en 34% distillaat plus 3 jaar op vat.
- **Overproof rum van Rummielclub,** (met een 'l' erin), Een rum met 58% alcohol. Uit Amsterdam. Gemaakt van suikerrietmelasse uit Paraguay met 60% suiker en biologisch

Na elke drie buisjes werd er 5 minuten gepauzeerd en werden er uitlegvideo's vertoond, ingesproken door de stokers.

Conclusie: wederom een zeer geslaagde proeverij. Kanniewachten op de derde!

Deze is op **Zaterdag 31 juli 2021!!**

Ton Heuchemer

Locomotieflezing online op 14 maart

John Keuris is een kleine stoker en zijn verhaal was voor de geïnteresseerden in het ambachtelijke maakwerk van gedistilleerd smullen!

Hij toonde zich een goed onderlegde, breed georiënteerde en ervaren distillateur. Na informatie over zijn bedrijf en de bedrijfsvoering, ging hij in op wat vragen, die wij hadden voorbereid.

Die betroffen de verschillen tussen graan-

en fruitalcohol, het proces van korenwijn naar whisky en de maximale smaak bij het eindproduct.

Ik moet eerlijk zeggen dat het de verslaggever af en toe boven de pet ging. Echter, gezien de reacties, die ik kreeg, was het voor de kenner smullen geblazen. U kunt de lezing nog eens bekijken op onze website.

Jos Poolman

Bericht van de interim-directeur

Als je mij een jaar geleden gevraagd had wat ik op 18 april 2021 zou doen, dan had ik niet verwacht dat ik als interim-directeur van het Jenevermuseum een stukje voor het blad 'Gedistilleerd' van de Vrienden zou schrijven. Maar ja, het kan verkeren.

De hoofdredacteur heeft mij hierom vriendelijk gevraagd en probeer dan maar eens 'nee' te zeggen. Een museumdirecteur heeft het druk in deze coronatijd en daarom zit ik nu in mijn vrije weekend dit stukje te typen. Maar je hebt wat voor je Vrienden over, of niet!



Om maar gelijk met de deur in huis te vallen. Het jaar 2020 was een dramatisch jaar voor het Jenevermuseum. Vele zaken konden vanwege Covid-19 geen doorgang vinden of moesten op een andere manier worden opgezet. Het aantal bezoekers liep als gevolg

van de lockdowns en strenge coronamaatregelen drastisch terug, tot een derde van het normale aantal. Ook het vertrek van Marjolien Beumer als directeur heeft de nodige gevolgen gehad.

Nu ik hier bijna 5 maanden aan het roer sta, mag ik constateren dat het Jenevermuseum waarschijnlijk veel zaken die in 2020 zijn gebeurd, geleidelijk aan te boven zal komen. Mede ook dankzij de steun van de overheid

die voor het jaar 2020 gegeven is. Of deze trend zich in 2021 doorzet, is de vraag. De onzekerheid is nog groot en dat vraagt om voorzichtig laveren.

In 2021 staan het Jenevermuseum en de Museummolen aan het begin van een nieuwe 5-jarige beleidsperiode. We proberen ons zo goed en zo kwaad als dat kan voor te bereiden op een nieuw beleidsplan, al blijft dat voor een interim-directeur een zware opgave. We hopen allemaal dat de normale situatie in de tweede helft van 2021 weer zal terug keren en daar anticiperen we op.

Onze aandacht richt zich de komende tijd op de tentoonstellingen en evenementen die we nog in 2021 en 2022 willen realiseren. Ook denken we al na over het jaar 2025, het jaar waarin Schiedam zijn 750-jarig bestaan zal vieren. Ook al lijkt dat nog ver weg, de eerste gesprekken hierover zijn al gevoerd en zullen in de komende periode ongetwijfeld naar buiten komen.

Veel van de contacten met de achterban spelen zich in deze coronaperiode af via het internet en via ZOOM. Onder kleine distillateurs en liefhebbers van jenever hebben de online proeverijen van het Jenevermuseum inmiddels in Nederland enige faam opgebouwd. Ze worden eens in de 2 maanden gegeven. Het aantal deelnemers aan de laatste proeverij, waaraan ook de Vrienden tegen een gereduceerd tarief konden deelnemen, is uitgegroeid tot bijna 300 deelnemers.

Het is amusant om te zien hoe velen van ons zich met elkaar achter het scherm van een PC, een tablet of smartphone scharen om via het internet aan deze online proeverijen deel te nemen. Wie had gedacht dat het ooit nog eens zover zou komen? Een 'proeverij op afstand'!

In de Melcherszaal worden, zodra het museum weer open kan, een aantal tentoonstellingen georganiseerd onder de noemer '**De stad te gast**'. De Melcherszaal is in de afgelopen maanden ingericht voor kleine tentoonstellingen, die door groepen uit de stad georganiseerd kunnen worden.

Onderwerpen die in 2021 in deze zaal aan de orde zullen komen zijn onder meer:

- Een tentoonstelling over het werk van Theo Gootjes in het kader van de jaarlijkse uitreiking van de Vriendenfles.
- Een tentoonstelling van Sjef Hendrickx over zijn Brandijzerproject in de steeg tussen de Havenkerk en het Jenevermuseum.
- Een tentoonstelling in samenwerking met de Historische Vereniging Schiedam over de voormalige R.K. begraafplaats aan de Vlaardingerdijk en de rijke en minder rijke branders die daar begraven liggen.
- Een tentoonstelling van de kunstenaarsvereniging 'KunstWerkt', die eind dit jaar zijn 30-jarig jubileum viert.

Omdat het coronavirus de komende tijd nog steeds als een grote tijdbom om de nek van het museum hangt moeten we realistisch blijven en ons als museum flexibel opstellen. Het virus kan opnieuw roet in het eten gooien. We bezinnen ons dan ook op mogelijkheden om ook de komende maanden meer online te doen.

Zoals het er nu naar uitziet blijven we waarschijnlijk, net als alle andere musea, in ieder geval fysiek gesloten tot 26 mei. Dan zullen overigens nog steeds een aantal coronamaatregelen van toepassing zijn, maar er hoeven geen testen te worden getoond. Pessimisten doen ons zelfs geloven dat het coronavirus ons nog tot het einde van 2021 zal hinderen bij het uitvoeren van onze normale museumtaken.

Om iedereen zo goed mogelijk te informeren, is de frequentie van onze digitale nieuwsbrieven omhoog gebracht en proberen we het publiek via sociale media en korte tv-opnamen op de hoogte te houden van de ontwikkelingen in ons museum.

Toch is er in de afgelopen maanden, waarin het museum voor bezoekers gesloten moest blijven, veel gebeurd. Er zijn door het eigen personeel kleine bouwkundige aanpassingen gepleegd in een aantal zalen. Zo is de

Graanzolder, waar de Escaperoom stond, weer een grote open ruimte geworden waar ontvangsten en tentoonstellingen kunnen worden gehouden. Ook is daar nu een kleine TV-studio ingericht voor online proeverijen, lezingen, vergaderingen en het vastleggen van 'Oral History' verhalen van bezoekers. De zaal waar nu de wisseltentoonstelling '**De wereld van de Jenever**' staat is vergroot waardoor er ruim 50m2 extra expositieruimte vrijgekomen is.



Kortom, er wordt hard gewerkt in het Jenevermuseum, ook al merkt een buitenstaander er voorlopig weinig van.

En dan heb ik het nog niet eens gehad over de uitgebreide media-aandacht die we in februari hebben besteed aan de grote brand in molen De Walvisch. Of aan de literaire jenevertentoonstelling die we voor 2022 voorbereiden in samenwerking met de Bibliotheek van Schiedam. Maar ook aan de noodzakelijke aanpassingen aan de branderij, die een enorme investering vergen en waarvoor we nog dit jaar de fondsen hopen te verkrijgen.

Als alles gaat lukken en het coronavirus de komende periode geen spelbreker meer is, dan kan het Jenevermuseum zich in de tweede helft van 2021 herstellen van de terugval die zich sinds begin 2020 heeft voorgedaan. Daar hopen we met z'n allen op!

Peter Elderman

Algemene Ledenvergadering

Voor de gemiddelde vriend(in) is het misschien iets om achteloos aan voorbij te gaan. Maar voor het bestuur is het een mijlpaal dat het is gedechargeerd voor het gevoerde beleid van het afgelopen jaar, dat door de Coronapandemie was getekend. De uitkomst van de Zoom-vergadering van 11 april is duidelijk en de reacties via de e-mail laten, ondanks een enkele kritische noot, eenzelfde conclusie toe. Een meevaller is dat zich tijdens de ALV-procedure twee plaatsvervangende leden voor de kascommissie hebben aangemeld.

Mocht in de toekomst nogmaals een digitale ALV nodig zijn, dan zal het bestuur op basis van de ervaringen in 2020 en 2021 een Zoom-bijeenkomst centraal stellen. Ook zal het bij de verzending naar de leden van de begroting in het najaar voorstellen om de goedkeuringsprocedure voortaan schriftelijk af te handelen. Goedkeuring in het voorjaar met terugwerkende kracht werkt nodeloos ingewikkeld en vertragend.

Kees Reichardt, secretaris

De geheimen van de Nederlandse jenever – Nieuwe Distillateurs

In de vorige nieuwsbrief heeft u kunnen lezen dat 27 microstokers omstreeks 2000 zijn gestart. Dat geldt ook voor 25 nieuwe distillateurs. De nieuwe distillateurs bieden hun klanten een kwalitatief hoogwaardige jenever mét een verhaal. Het gaat om stoker/ distillateurs die in vrij grote hoeveelheden stoken óf om eigenaar/distillateurs – die niet onverwacht – zelf eigenaar zijn van het product.

Een nieuwe en unieke stoker/distillateur in Nederland is *Kalkwijk Distillers* in Vroomshoop. Het landbouwbedrijf, tevens familiebedrijf, teelde granen en leverde die aan brouwerijen in de buurt. Omdat de toekomst van de landbouw erg onzeker leek, besloot Lianne Benus om zelf te gaan distilleren, samen met haar familie. Het bleek dat ze een

goede reuk beschikt. Die heeft haar op weg geholpen om een productportfolio van uitstekende, zeer gewilde distillaten op te bouwen. Eén van haar doelen is om Nederland weer 'aan de jenever te krijgen.'

Frans Erdmann zette in 2011 een 100% biologische distilleerderij op: *BioSpirits B.V.* Met een koperen 'pot still' (ketel), biologische grondstoffen en een flinke dosis vakmanschap bereikt hij een kwaliteit die niet voor industriële fabrikanten is weggelegd.

Kampen Drinks in Bruinisse beschikt over een eigen moutvloer, waarop de mout nog met de hand wordt omgeschept, en stookt de eestoven met beukenhout en jeneverbes. Diverse stokers met de ambitie om hun producten in Nederland maar ook daarbuiten te verkopen, hebben een oorspronkelijke distilleerderij overgenomen of hun familiebedrijf weer nieuw leven ingeblazen, zoals *Onder de Boompjes* en *Old Dutch Distillers*.

Een voorbeeld van een eigenaar/distillateur is Jos Zonneveld met *By The Dutch*. Hij heeft samen met Herman Jansen op basis van een recept uit 1942, een gekruide jenever ontwikkeld. Zijn missie is jenever als onderdeel van het Nederlands erfgoed internationaal in de schijnwerper te zetten. Sinds de oprichting van de educatief getinte onderneming zijn 18 internationale medailles en waarderingen behaald.

De *JAJEM* boys waren in hun woorden "wel klaar met gin tonics met 18 verschillende wortels en 'struikgewassen' erin." Ze hebben een zachte jenever van moutwijn (15%) gemaakt. Samen met Kornuit van Grolsch heeft het een gewilde kopstoot 2.0 opgeleverd. Dat geldt ook voor *Kever Genever*. De eigenaren hiervan wilde de traditionele oude jenever nóg lekkerder maken. Deze is evenzogoed een gewild ingrediënt voor verschillende cocktails geworden, en bovendien omarmd door topsommeliers en cocktailmixers in Europa.

Ik hoop dat u inzicht heeft gekregen in het domein van de nieuwe distillateurs die al een plaats in de markt hebben veroverd. Hoe trots mogen we daar als Nederlander wel niet op zijn...?

De volgende keer vertel ik u over de achtergronden van de nationale huismerken.

Wim Lagendijk



Een reactie op het vorige artikel in de Nieuwsbrief

Vorige keer schreef ik dat de laatste industriële moutwijnfabriek Hollandia in 1988 uit Schiedam verdween. Terecht werd ik erop gewezen dat zo de indruk zou kunnen ontstaan dat toen ook de moutwijnproductie uit Nederland verdween. Dat was niet zo, die productie werd voortgezet door Bols en later door de combinatie Bols/Heineken in Zoetermeer. Dat duurde tot 2005. Pas daarna werd de industriële moutwijnproductie overgeheveld naar Filliers. Maar zoals u weet, werd in de ambachtelijke branderij in het Jenevermuseum in 1996 weer met moutwijnjenever gestart, gevolgd door de microstokers en nieuwe distillateurs. Het mooie ambacht van het maken van Nederlandse moutwijn heeft vrijwel altijd in Nederland plaatsgevonden; de laatste jaren is er weer sprake van een gestage toename!

Uw vraag over een Nederlands jenever?

Als u een reactie heeft op het artikel of een vraag over een Nederlandse Jenever, stuur die dan naar wimlagendijk@jenevermuseum.nl

Mijn vragen aan u zijn: welke jenever dronk u vroeger en welke nu, en waarom? Hopelijk een mooi aanknopingspunt voor mijn volgende artikelen.

Boekjes over het Nederlandse jeneverlandschap in voorbereiding

Waar haalt Wim Lagendijk toch al die informatie vandaan die hij in zijn artikelen in *Ge-distilleerd* verwerkt? Uit jarenlang onderzoek, dat moet uitmonden in een zestal boekjes waarin hij het jeneverlandschap in Nederland vanuit verschillende invalshoeken belicht! Deze boekjes wil hij door het Jenevermuseum laten uitbrengen, ter gelegenheid van het 25-jarig jubileum in 2021. De opbrengsten komen uiteraard ten goede aan het museum. Op het ogenblik mikt hij erop dat het eerste boekje uit de reeks in september a.s. zal verschijnen.

De Vereniging Vrienden van het Jenevermuseum levert een belangrijke bijdrage aan de realisatie van de boekjes. Kees Reichardt zal de tekstredactie voor zijn rekening nemen.
