

# Gedistilleerd

Nieuwsbrief Vrienden van het Jenevermuseum

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

Nieuwsbrief november 2022

nummer 63

## Vrienden,

Mededelingen van de voorzitter

We hebben de afgelopen weken niet stilgezeten. Konden we in de vorige *Gedistilleerd* vooral plannen aankondigen, nu hebben we concrete activiteiten in petto voor dit jaar en volgend jaar. Kijk maar eens in de agenda van deze nieuwsbrief! Jullie zien dan o.a. dat de presentatie van de Vriendenfles-2023 in overleg met het museum naar voren is geschoven. We verwachten dat de aanpassing/herinrichting van de Vriendenkast dan ook klaar is.

Voor wat betreft excursies zijn we nog wat voorzichtig. Dat is mede ingegeven door het (voor de tweede keer) niet doorgaan van de excursie naar de Jeneverfeesten in Hasselt wegens gebrek aan belangstelling. Naar mogelijke oorzaken kunnen we slechts gissen. Waren we te laat met de aankondiging? Zijn de Vrienden definitief 'Hasselt-moe'? leeft er nog steeds 'corona-angst'? Daarom willen we jullie eerst ruim van tevoren vragen om aan te geven of jullie belangstelling hebben en zo ja, welke bestemming de voorkeur heeft. Vergeet dus niet te reageren op de komende peiling!

Hopelijk zijn dit activiteiten om naar uit te kijken. Daarnaast speelt ook een aantal formele zaken. U wordt binnenkort nader geïnformeerd over de begroting voor 2023 en hoe we die naar jullie toe zullen afhandelen. Daarnaast zal in het voorjaar van 2023 de zittingstermijn van enkele bestuursleden verstrijken. We willen nu al opvolgers gaan zoeken om vroegtijdig gaten in ons bestuur te kunnen opvullen.

Uit de bijdrage van de directeur van het museum in deze *Gedistilleerd* kunnen jullie opmaken dat ook in het museum volop activiteit is. Zie tevens het artikeltje over Old Schiedam. Maar – kunnen jullie lezen – het museum maakt beslist geen gemakkelijke tijd door en heeft daarom onze steun heel hard nodig. Voor het bestuur was dit een belangrijke reden om jullie voor te stellen de contributie met een klein bedrag te verhogen. Het grootste deel van de contributie zetten we immers om in bijdragen aan het museum.

Verder besteden we in deze *Gedistilleerd* aandacht aan de lezing van Michel Doortmont. Komt allen!

Wim Lagendijk heeft twee interessante bijdragen geleverd. Hij besteedt weer aandacht aan onbekende jenevers. De streekverhalen zijn heel mooi. Verder legt Wim uit wat jeneveralia zijn en wanneer deze behoren tot het jenevererfgoed.

Koos Scheijbeler doet een duit in het zakje met een verhaal over oude zeehelden naar aanleiding van de introductie van een 'Oude Zeehelden Jenever' van een kleine Schiedamse distillateur. Veel leesplezier!

*Jos Poolman, voorzitter*

---

## Vanuit het museum

Geachte vrienden,

Een pakhuis heeft traditioneel geen dubbele ramen en heeft in de regel enkelsteens muren. Een beetje kou kan de bezoeker wel aan, maar onze medewerkers mogen best een beetje comfort verwachten. Vooralsnog valt het met de kou nog mee, maar de stijgende energieprijzen zijn wel een bron van zorg. Steun vanuit de overheid is traditioneel onduidelijk of onvoldoende; duurzaamheidsmaatregelen zijn ook niet in een-twee-drie gerealiseerd. Bovendien is de subsidieregeling al drie keer overtekend. Een warme trui hebben we, maar een borrel kan pas na werktijd... Inmiddels lopen de verschillende activiteiten eigenlijk heel lekker door. *Straks gaat het jenever sneeuwen* belicht 300 jaar jeneverpoëzie en begin 2023 belichten (...) we *Brand bij de branders* in de afgelopen 100 jaar; van de brand bij de Kraton in 1901 tot de brand in *De Locomotief* in 1985. Daartussen is er weer ruim baan voor de Vriendenfles, waarbij niet alleen de tentoonstelling maar ook de uitreiking een vast onderdeel van de jaaragenda is. Echte verzamelaars laten natuurlijk de vier zeer bijzondere jubileumflessen en de box op vatsterkte niet aan zich voorbij gaan. De zeer beperkte oplage is al bijzonder, de smaak is buitengewoon. Mocht u niet in de gelegenheid zijn: de volgende jubileumeditie is over een kleine 24 jaar...!

Over de agenda gesproken: het laatste week-einde van maart mag ook al worden ingevuld. Dan zal het Jeneverfestival plaatsvinden. Al met al komen we de donkere dagen – hoe koud ook – zeker door.

Vanuit het museum wensen we alle Vrienden een heerlijke, gezellige, warme tijd toe.

*Diederik von Bönninghausen*

---

## Agenda 4<sup>e</sup> kwartaal 2022 en 1<sup>e</sup> kwartaal 2023

Voor de komende maanden hebben we als bestuur van de Vrienden van het Jenevermuseum diverse activiteiten gepland. Onderstaand een overzicht van data die je in je agenda kunt zetten.

**Zondag 11 december 2022**, een lezing van Michel Doortmont met als thema 'Een familiegeschiedenis doordrenkt van jenever'. Aanvang 15.00 uur, locatie de Graanzolder in het Jenevermuseum.

**Zondag 8 januari 2023**, Nieuwjaarsreceptie van het Jenevermuseum, de Vrienden van het Jenevermuseum, het Gilde 'Het Vergulde Glaasje' en het Zakkendragersgilde. Aanvang 14.00 uur, locatie de Graanzolder in het Jenevermuseum.

**Zondag 19 februari 2023**, Presentatie van de Vriendenfles-2023.

**Zaterdag 25 februari en 4 maart, onder voorbehoud de** cursus Gedistilleerd van Peter van Bakel. Peter neemt jullie mee in de wereld van het gedistilleerd in Nederland, Europa en andere delen van de wereld. Aanvang 11:00 uur, locatie Graanzolder Jenevermuseum. Aantal deelnemers: maximaal 15 personen.

Aanmelden via het zenden van een email met je naam en adres via [jenevrvrienden@gmail.com](mailto:jenevrvrienden@gmail.com).

**Zondag 12 maart 2023**, de Algemene Ledenvergadering, aansluitend een lezing van Leo Fontijne.

**Zaterdag 25 en zondag 26 maart 2023**, het Jeneverfestival-2023 te Schiedam. Locatie Jenevermuseum en de Havenkerk aan de Lange Haven te Schiedam.

*Koos Scheijbeler, PR*

---

## Een familiegeschiedenis doordrenkt van jenever

### **Een familiegeschiedenis doordrenkt van jenever**

Toen ik als middelbare scholier begon met het uitzoeken van mijn familiegeschiedenis kon ik niet bevroeden dat jenever daarin een rode draad zou gaan vormen. In deze lezing neem ik u aan de hand van een bonte stoet van voorouders mee langs de molens en branderijen van Schiedam in

de achttiende eeuw, en naar herbergen, tavernes, bars en cafés in het zeventiende en twintigste-eeuwse Amsterdam, Breda en Den Haag. Het is een verhaal van successen en teleurstellingen op persoonlijk niveau, maar ook van historische trends die persoonlijke geschiedenissen kunnen beïnvloeden.

### **Over Michel Doortmont:**



Michel Doortmont is lid van de Vrienden en historicus. Hij werkt als universitair hoofddocent Internationale Betrekkingen en Afrikastudies aan de Rijksuniversiteit Groningen. Hij groeide op in Schiedam, waar zijn vader een instrumentmakerij had die o.a. werk deed voor de distil-

leerderijen in de stad.

Als jeneverliefhebber loopt hij in zijn werk en hobby (genealogie) met regelmaat tegen het geestrijke vocht aan. Zo heeft hij onderzoek gedaan naar jenever in de Atlantische slavenhandel en in Ghana en Nigeria en doet hij nu samen met het Jenevermuseum onderzoek naar de verspreiding van merken in Afrikaanse en Aziatische koloniën. En dan zijn er tevens al die familieleden met een band met jenever onderwerp van deze lezing.

### **Datum en plaats**

De lezing vindt plaats op zondag 11 december in het Jenevermuseum op de Graanzolder en is voor de Vrienden en de leden van de Historische Vereniging vrij toegankelijk. Vanaf 14.30 uur inloop, aanvang lezing 15.00 uur, afronding onder genot van een borrel. Jullie helpen het Jenevermuseum door bij binnenkomst je museumjaarkaart – voor zover je die hebt - te laten scannen.

De lezing van Michel Doortmont wordt gepubliceerd via YouTube.

*Koos Scheijbeler, PR*

---

## Onze tarieven 2023

Binnen het bestuur vroegen wij ons af wanneer de jaarlijkse contributie voor het laatst is verhoogd. Wij kwamen daar niet zo makkelijk uit. Misschien weet een 'oerlid' het nog? U begrijpt het al, dit is een opstapje naar een voornemen tot contributieverhoging in 2023. Maar wees gerust; we willen deze zeer beperken.

Een Vriendenlidmaatschap willen wij met € 2,50 verhogen.

Daarentegen blijft de prijs van de partner in een duolidmaatschap gehandhaafd op € 12,50.

De nieuwe tarieven worden als volgt:

- Vriendenlidmaatschap € 32,50
- Duolidmaatschap € 45,00

De voorgestelde verhoging vindt het bestuur in deze tijd van oplopende prijzen opportuun om de financiële ondersteuning van het Jenevermuseum op niveau te houden. Recente voorbeelden van deze ondersteuning zijn de verfraaiing van de Locomotiefsteeg (entree museum) met afgietsels van brandijzers, de renovatie van de branderij en – dit jaar – een ophangstelsel voor gerenoveerde gevelstenen die een plaats hebben gekregen op de muur van de binnenplaats en de aanschaf van een showkast waardoor het verworven glas-in-lood raam van de weduwe A. van den Eelaart goed tot zijn recht komt.

Deze nieuwe tarieven worden verwerkt in de begroting-2023 die u een dezer dagen in een separate e-mail zult ontvangen. Volledigheidshalve moet worden opgemerkt dat deze tarifiering op dit ogenblik als leidraad voor het bestuur dient. De formele goedkeuring is voorbehouden aan de Algemene Ledenvergadering die – naar het zich laat aanzien – in maart 2023 zal plaatsvinden.

Ten slotte: de prijs voor de speciale Vriendenfles, die is voorzien van een jaarlijks wisselend uniek



etiket, zal in 2023 uitkomen op € 37,50. Tijdens de komende Algemene Ledenvergadering wil het bestuur met de leden van gedachten wisselen over de zinvolheid van een scherpe (lees: relatief lage) prijsstelling zoals die nu wordt gehanteerd. De prijs ligt onder het niveau van een 'gewone' fles Old Schiedam in de (museum)slijterij. In het afgelopen jaar hoorden we echter verschillende malen een pleidooi van Vrienden voor een hogere prijs die de fles als artistiek product/collectors item eer aandoet.

Kees Reichardt, secretaris

## Onbekende jeneverproeven, deel 4

### Aperitief bij een wildschotel?

Stormvlagen, indrukwekkende luchten, een palet

van gekleurde bladeren in het bos, veel variëteiten paddenstoelen, een knappend haardvuur en dan... een wildschotel met een borrel als aperitief?

In onze buurlanden\* is een Wacholder, Kornbrand of een belegen jenever als aperitief nog gewoon. Die gewoonte is in Nederland grotendeels verdwenen. Dat komt mede doordat je vaak geen jenever meer aantreft in restaurants. De (gelagerde) korenwijn of moutwijnjeneveren zijn echter geschikt om als aperitief te drinken. Immers, de bittere jeneverbes wekt de eetlust op. Een jonge jenever daarentegen is te neutraal. En een oude jenever is enigszins zoet en leent zich (dus) meer als digestief. Kortom, denk er thuis eens aan om een korenwijn als aperitief te nuttigen alvorens op restaurantbezoek te gaan. Het is net iets te ongebruikelijk om je eigen korenwijn te schenken in een restaurant voordat je hun wildschotel geserveerd krijgt...

*\* Wanneer je in Duitsland een Duitse jenever wilt proeven, vraag dan niet om een Schnaps. Want Schnaps (met één 'p') is een distillaat in vele soorten en smaken. Het wordt gemaakt van lokale vruchten en is te verkrijgen in alle Duitssprekende gebieden.*

De herfst is een bijzonder seizoen waarin afscheid wordt genomen van de zomer. Velen gaan nog een paar dagen op pad. En waar kun je in Nederland nog een goede wildschotel en unieke jeneveren vinden? In het oosten van ons land!

### Horstman Distilleerderij, Losser



In 1999 wilde Johan Horstman unieke jeneveren gaan distilleren. Om het vak te leren kwam hij destijds uit in Hasselt, bij museumstoker Jan Kempe-neers.

Nu stookt hijzelf moutwijn en gebruikt pure Twentse ingrediënten. Bijvoorbeeld het tarwegraan dat hij uit de Lutte van een kleine boer betreft en vervolgens bij de Lonnekermolen in de buurt wordt vermalen. Zijn gedrevenheid komt verder tot uiting door actief betrokken te zijn bij alle stappen in het distil-

leerproces en zijn keuze van alle ingrediënten en de mengverhoudingen. Hij selecteert zijn vaten op hun authentieke karakter, om zo maximaal bij te dragen aan het rijpingsproces. Dit alles voor een ultieme smaakbeleving.

Hij produceert diverse distillaten waaronder een graanjenever, met Twentse granen: tarwe, rogge,

en voorts jeneverbessen en kruiden. Deze stookt hij volgens traditioneel recept tot 35% alcohol met de perfecte balans tussen aroma en smaak voor ogen. Deze jenever wordt op sherry- en whiskyvaten gerijpt waardoor het distillaat niet alleen zijn gele gloed krijgt, maar ook de karakteristieke smaaktonen van hout en vanille.

Voor groepen organiseert Johan Horstman graag proeverijen, waarbij altijd iets culinairs op tafel komt. Maar mocht u zelf een recept zoeken voor een wildschotel met jeneversaus, kijk dan op zijn website naar *Duo van hert en wild zwijn in jeneversaus*.

### **Stokerij Twentse Ketels, Haaksbergen**

In 2018 is Maarten Jan Leppink begonnen als stoker/distillateur en heeft zich ter ondersteuning omringd met een team. Doel: optimalisering van het product én omlijsting met prachtige streekverhalen. Elke soort drank die hij maakt, heeft zijn eigen verhaal.

#### **Het verhaal bij de Twentse Jenever**



De geur van houtwallen in het Twentse coulissenlandschap en van verse jeneverbessen van Haaksbergense wakels (Twents voor jeneverstruiken). Het gevoel van het lopen tussen heidevelden aan de ene kant en hoogveenvennetjes aan de andere kant van de zandweg. Dat krijg je allemaal bij het drinken van Twentse Jenever.

Twentse Jenever van Stokerij Twentse Ketels is gemaakt van 100% zelfgestookte moutwijn

en met de hand geplukte vers geogste jeneverbessen uit Het Lankheet in Haaksbergen. In 2020 zaten de wakels vol bessen die, hoewel klein, een zeer geconcentreerde smaak hebben. We maakten er een mooie oude jenever van (volgens de klassieke receptuur), op ambachtelijke wijze met onze koperen ketels. We kozen dit keer voor een alcoholpercentage van 35%, omdat daarbij de smaakbeleving voor de gekozen combinatie van botanicals optimaal bleek.

Twentse Jenever heeft de geur van wakelnaalden, die door de moutgeur heen prikt. De smaak is zoetig, dropachtig en je proeft o.a. laurier en jeneverbes. Het mondgevoel is zeer prettig en een beetje prikkelend. We beoordelen deze oude je-

never zelf als zacht. Drink hem op kamertemperatuur in een borrelglas met brede uitloop.

Mijn tip: neem even wat tijd om op zijn website meer verhalen te lezen.

Mocht u een keertje in de Lutte in een restaurant met Michelinster willen eten én deze Twentse jenever als aperitief willen gebruiken voordat u begint aan uw 'jachtschotel met ree', dan kan dat bij het Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek. Overigens, op de website van het dorp kunt u ook eenvoudiger restaurants vinden waar deze Twentse Jenever geschonken wordt.

*Wim Legendijk, vrijwilliger Jenevermuseum*

---

## **Berichten vanuit het Museumdepot, deel 4**

### **Zijn jeneveralia cultureel erfgoed?**

Raak ik nog wel eens verdwaald in het depot? Nou nee, maar wel verdiept in mijn herinneringen bij een bepaald jenevermerk. Staan alle merken bij elkaar gerangschikt? Nou nee. Een fles met een etiket, die ergens achterin staat, kan me weer terugbrengen naar mijn jeugd. Toen mocht ik als vakantiewerk flessen achter op de 'plaats' bij distilleerderij Vlek in Delft sorteren. Van elk merk wilde ik weten uit welke plaats het kwam. Daarvan heb ik nog steeds profijt, zeker bij alle jeneveralia die we hebben. En ook die staan veelal door elkaar.

### **Wat zijn jeneveralia?**

In het depot staan overal jeneveralia zoals glaasjes, kaartspellen, asbakken, schenkkurken, flessen met schroefdop en Delfts blauw aardewerk. Vanaf 1950 zijn die in grote aantallen gemaakt. Er zijn verzamelaars, die een mooie collectie glaasjes of kaartspellen e.d. hebben. Ze zijn vaak gefotografeerd en met een toelichting op internet te vinden. Als het museum een tentoonstelling samenstelt, waarvoor die glaasjes, kaartspellen e.d. nodig zijn, kan het een beroep doen op die verzamelaars. Ze zijn meestal erg trots als ze een bijdrage voor een tentoonstelling in het Jenevermuseum mogen leveren.

### **Zijn jeneveralia jenevererfgoed?**

Zijn deze objecten, die fabrieksmatig in grote aantallen gemaakt zijn, het waard om in depot te hebben? Als uitgangspunt limiteren we van alle nu aanwezige typen jeneveralia het aantal op drie stuks. Willen we er meer in het depot? In principe dus niet.

Behoren ze tot het jenevererfgoed? Ja en nee. Ze worden relevanter naarmate de objecten passen

in verhalen over bijvoorbeeld een distillateur, over de drinkgewoontes van een bepaalde tijd, de concurrentie en de gebruikte marketinginstrumenten, de kunstenaar die voor het ontwerp heeft getekend enz. enz. Want die verhalen zouden gebruikt kunnen worden bij een tentoonstelling in het museum. De bijdrage vanuit het depot is dan het object mét bijpassend verhaal. En wanneer de gevraagde objecten niet in de eigen collectie in het depot aanwezig zijn, dan kan bruikleen de oplossing zijn. De basisregel is: het depot kan niet alles omvatten, maar het is van belang dat de depotbeheerders weten waar en bij wie te zoeken en wat de beschikbaarheid is voor een tentoonstelling. Dat behoeven niet uitsluitend verzamelaars te zijn. Het kan ook gaan om glas-in-loodramen in historische gebouwen, om bedrijfsarchieven of om (streek-)musea.

### Niet op zoek naar jeneveralia

Conclusie: een depotbeheerder, in het Jenevermuseum is dat Henk Hettinga, is niet op zoek naar glaasjes, kaartspellen e.d. Alleen wanneer iets wordt aangeboden en het is van vóór 1950 of uit een gelimiteerde uitgave, dan neemt hij opname in overweging. Dan hoort er vaak al een verhaal bij. En dat maakt het object tot jenevererfgoed en hoort het in onze collectie. Henk maakt de selectie. Hij heeft een formidabel geheugen van wat al in het depot aanwezig is én of het uit een gelimiteerde uitgave komt. In die zin kun je hem met recht 'collectiemanager' noemen.

### De volgende keer: voorbeelden van jenevererfgoed in het depot

Kom je op de vraag: "wat heb je dan wél in het depot als jenevererfgoed?", dan is het antwoord: "alles wat de historie van een brander en/of distillateur in Nederland verklaart." Dat geldt ook voor de verkoop en het drinken van jenever, inclusief de economische en sociale effecten. Wat hoort daar dan bij? De volgende keer zal ik een paar voorbeelden geven.

Wim Lagendijk, vrijwilliger Jenevermuseum

## Proeverij Old Schiedam

Op 7 en 21 oktober en op 4 november 2022 heeft de onthulling en proeverij plaatsgevonden van de Old Schiedam Moscatel, de Old Schiedam Oloroso en de Old Schiedam Pedro-Xeminez. De oerhollandse moutwijnjenever gerijpt op vaten waarin eerder sherry's en wijnen van de muskaatdruif zijn gerijpt.

's Middags op 18 november 2022 wordt de Old Schiedam Blend onthuld en is er de mogelijkheid

deze te proeven.



Koos Scheijbeler, PR

## Nieuwe jenever van Serious Bee in Schiedam

Serious Bee Distillers hebben een nieuwe Schiedamse Jenever op de markt gebracht, genaamd 'Oude Zeehelden Jenever'.



Citaat

'Geboren op de grens van zoet en zout roept deze oude jenever beelden op van de tijden van de grote zeevaarders. Waan jezelf staand in de frisse zeewind op de Hollandsche duintoppen, wuivend met je linnen zakdoek om de binnenlopende vloot te verwelkomen. Met duindoornbes, zeekraal en Oosterscheldewater, 36% alcohol by volume in een 70cl fles. De afbeelding op het etiket: Michiel Adriaenszoon de Ruyter (Vlissingen, 24 maart 1607 – Baai van Syracuse, 29 april 1676), een Nederlandse admiraal. Michiel de Ruyter (bijgenaamd Bestevaër, ofwel grootvader) is een van de bekendste zeehelden uit de Nederlandse geschiedenis. Hij wordt algemeen beschouwd als de grootste admiraal van zijn tijd. De

*Ruyter was afwisselend in dienst van de staat en van reders, en was zelfs een tijdlang als zelfstandig ondernemer actief in de walvisvaart.*

*De Ruyter begon zijn carrière als eenvoudige Zeeuwse zeeman. Rond zijn dertigste jaar had hij zich opgewerkt tot kapitein, eerst in dienst varend van het koopmanshuis Lampsins, later als eigen meester. Vermogend geworden had hij de zee al vaarwel gezegd toen in 1652, bij het uitbreken van de Eerste Engelse Zeeoorlog, de Zeeuwse Admiraliteit met succes een beroep deed op zijn plichtsbesef en hij een belangrijk vlootvoogd werd. Hij bleef van toen af aan bij de marine in vaste dienst, een dienst die de hele periode van de eerste drie Engels-Nederlandse oorlogen bestreek. Na de vrede met Engeland in 1653 nam hij als vice-admiraal van de Admiraliteit van Amsterdam deel aan diverse oorlogen in de Oostzee en aan acties tegen piraterij in de Middellandse Zee. Eind 1664 heroverde hij, in de aanloop naar de Tweede Engelse Zeeoorlog, in West-Afrika Nederlandse forten op de Engelsen en voer daarna naar Amerika om daar hun koloniën schade toe te brengen. Bij thuiskomst in 1665 werd hij door toedoen van raadpensionaris Johan de Witt in de rang van luitenant-admiraal benoemd tot opperbevelhebber. Dit leidde tot rivaliteit met luitenant-admiraal Cornelis Tromp, een politieke vijand van De Witt. De Ruyter behaalde tijdens de verdere duur van de oorlog belangrijke successen tegen Engeland met als hoogtepunt de Tocht naar Chatam die in 1667 leidde tot een voor Nederland gunstige vrede. In de Derde Engelse Zeeoorlog redde De Ruyter de Republiek der Zeven Verenigde Provinciën van de ondergang door in vier zeeslagen sterkere Engels-Franse vloeten in het nauw te brengen. Ondertussen werd zijn vriend De Witt in het Rampjaar 1672 vermoord, met betrokkenheid van Tromp. Maar de nieuwe stadhouder Willem III hield De Ruyter aan als bevelhebber in de rang van luitenant-admiraal-generaal. In 1676 sneuvelde De Ruyter bij Sicilië nadat hij met een zwak eskader was uitgezonden om de Spanjaarden te ondersteunen tegen Frankrijk. De eerder genoemde bijnaam Bestevaër kreeg De Ruyter van zijn matrozen.*

*De Ruyter wordt beschouwd als een streng maar rechtvaardig kapitein en een goed zeeman. Hij zorgde goed voor zijn bemanning en poogde zijn verplichtingen zo gewetensvol mogelijk na te komen. Zijn driftige natuur speelde hem in zijn gezagsuitoefening en in de omgang met andere officieren soms parten wanneer hij meende dat zij zich schuldig maakten aan opzettelijke ongehoorzaamheid. In het midden van de 17<sup>de</sup> eeuw was de discipline op zee een stuk lakser dan aan land.*

*Maar in het gevecht was De Ruyter juist erg voorzichtig en hij vermeed onnodige risico's.' (bron: Wikipedia)*

Met deze jenever wil Serious Bee Distillers pleiten voor nuancering van de op dit moment heersende opvatting dat alle zeehelden slecht waren en vooral betrokken bij de slavenhandel. Het ene moment word je in ons land gevierd, het volgende moment verguisd.

Zoals je hebt kunnen lezen in de hierboven staande samenvatting van Wikipedia, is er ten opzichte van de tijd waarin De Ruyter leefde, niet veel veranderd. De Ruyter was een groot zeeheld, in dienst van het land. Zelfs de vijand vond hem een 'decent chap'. Maar..., uiteraard waren er ook 'zeehelden' die wel degelijk betrokken waren bij de slavernij. Sommige kapiteins waren zelfs piraten in dienst van ons land.

Voor meer informatie over de rol van De Ruyter in de slavernij, volg deze link: <https://www.deruyter.org/slavenhandel-1>

Bron: Serious Bee Distillers, <https://www.seriousbeedistillers.nl/oude-zeehelden-jenever>

Koos Scheijbeler, PR

---

## Hulp in het Museum

Henk Hettinga, collectiebeheerder van het Nationaal Jenevermuseum te Schiedam is op zoek naar handige mannen of vrouwen die hem willen helpen bij onderhoudsklusjes in het museum, het maken van opstellingen en exposities e.d. Ben jij zo'n handige man of vrouw? Neem dan contact op met het Jenevermuseum en vraag naar Henk en meld je aan.

Koos Scheijbeler, PR