

Gedistilleerd

Nieuwsbrief Vrienden van het Jenevermuseum

www.jenevervrienden.nl

Nieuwsbrief oktober 2021

nummer 57

Beste Vrienden

Voor jullie ligt de eerste nieuwsbrief na de vakantie en de eerste na het verder afbouwen van beperkende coronamaatregelen in september. Bij mij kwam het gevoel op: een nieuwe lente, een nieuw geluid. Weliswaar niet erg passend bij deze tijd van het jaar, maar wel passend bij het museum. Want ... Het museum heeft een nieuwe directeur. Het bestuur heeft kennisgemaakt met hem. Het verliep plezierig en constructief. Verder proef je in het contact met vrijwilligers en medewerkers een nieuw elan na barre coronatijden. De Vrienden kunnen weer vrijelijk in het museum terecht. Er staan nog dit jaar tal van activiteiten op stapel. Zo heeft het museum op 27 en 28 november een Jeneverfestival gepland. Nadere berichten krijgen we nog. De eerstvolgende lezing van de Vrienden staat alweer op stapel en eind van het jaar hebben we een jeneverquiz gepland. Kortom we kunnen weer vooruitkijken! We houden jullie uiteraard op de hoogte.

Highlights in deze Gedistilleerd zijn de kennismaking met de directeur, de aankondiging van een lezing van de Vrienden en het vervolgverhaal van Wim Lagendijk.

Jos Poolman, voorzitter

De nieuwe directeur stelt zich voor!

Geachte Vrienden van het Nationaal Jenevermuseum,



(foto: Jenevermuseum)

Op 1 augustus van dit jaar ben ik aangetreden als directeur. In de afgelopen drie jaar was ik actief als zelfstandig adviseur met veel kleinere musea als opdrachtgevers. Daarvoor werkte ik in Panorama Mesdag Den Haag waar ik nog steeds woonachtig ben met vrouw en recent ook met zontje. Ook

heb ik lange tijd gewerkt in het Museum Van Loon in Amsterdam.

Ik heb mijn hart wel verpand aan kleine musea. Binnen een sowieso al erg leuke branche heb je in kleine musea de mogelijkheid om de bezoeker echt als gast te ontvangen. Bovendien is het werkveld heel breed; je mag alles zelf doen (en moet ook alles zelf doen...) Naast het museale werk ben ik actief in verschillende besturen van erfgoed en museale stichtingen en verenigingen zoals ICOM en SHNI. (Redactie: *International Council of Museums resp. Stichting het Nederlandse Interieur*)

Ik voel me erg welkom in Schiedam door de reacties van medewerkers, vrijwilligers en van de vrienden die ik al heb ontmoet. Ik ben best trots dat ik in dit bijzonder fraaie museum met z'n geweldige collectie aan de slag mag gaan.

Tegelijkertijd moet ik onderkennen dat er veel werk te doen is. Als sector hebben we al flinke klappen gehad en zeker het Jenevermuseum heeft hard moeten incasseren. Zo is het bezoekersaantal en daarmee de inkomsten in de afgelopen twee jaar dramatisch gedaald en het zal nog even duren voordat deze weer aangetrokken zijn. Ook de pu-

blieks- en vriendenactiviteiten stonden noodgedwongen op een laag pitje.

Het aankomende jaar 2022 zal voor ons dan ook een Hersteljaar zijn. We gaan aan de slag met de organisatie, met het beleid en met een heel aantal praktische zaken zodat we vanaf 2023 weer als sterk museum de terugkerende bezoekers kunnen verwelkomen. Wat mij betreft zijn de vrienden heel belangrijk voor het museum. Niet alleen als de spreekwoordelijke ambassadeurs, maar ook omdat de jaarlijkse bijdragen van de vrienden voor een concreet doel ingezet kunnen worden. Vergis u niet, door uw bijdrage helpt u het museum écht.

Ik hoop regelmatig met uw bestuur in overleg te gaan om te zien hoe we elkaar kunnen helpen en versterken, hoe we gezamenlijk kunnen optrekken naar een *Nieuw Museaal Normaal*.

Ik hoop u als Vriend ook regelmatig te kunnen begroeten op formele en informele gelegenheden; het mag ook best gezellig zijn!

Met vriendelijke groet,

Diederik von Bönninghausen

Lezing 7 november



(foto Leo Fontijne)

Op zondag 7 november om 15:00 uur zal Leo Fontijne van Distilleerderij H. van Toor de Vrienden komen vertellen wat hem drijft. Van Toor is gevestigd in Vlaardingen in een complex van oude gebouwen. Naast traditionele dranken maakt hij ook nieuwe producten. Hij is vooral bekend om zijn Schelvispekel. Maar hij maakt ook diverse likeuren en een mooie moutwijnjenever. Dus er valt veel te vertellen en te proeven. De lezing vindt plaats op de Graanzolder van het Jenevermuseum. We volgen de regels van het museum en zullen u daarom vragen uw bewijs van vaccinatie of een recente negatieve test te tonen bij binnenkomst.

Jos Poolman

Vanuit het bestuur

Vriendenflessen 2020 en 2021

Nog niet alle Vriendenflessen van 2020 en 2021 zijn opgehaald. Tegen inlevering van de tegoedbon kunnen de flessen tot en met 31 december 2021 worden opgehaald in de slijterij van het museum.

Gratis toegang tot het museum en de museummolen

Vrienden, die hun contributie hebben betaald, hebben gratis toegang tot het museum en de museummolen en 10% korting op de producten. Zorg ervoor dat de contributie tijdig is betaald.

NB: Wellicht ten overvloede: de Vrienden werken niet meer met lidmaatschapsbewijzen. Het museum beschikt ter controle voor toegang en korting op producten over een lijst met leden, die hun contributie hebben voldaan.

WBTR

In het juli-nummer van *Gedistilleerd* heeft de secretaris uit de doeken gedaan dat de invoering van de Wet Bestuur en Toezicht Rechtspersonen (WBTR) gevolgen heeft voor de statuten en het huishoudelijk reglement van onze vereniging. Inmiddels heeft het bestuur zijn wijzigingsvoorstellen en suggesties voor modernisering besproken. Tijdens de Algemene Ledenvergadering in het voorjaar-2022 zullen deze op de agenda prijken. Inmiddels voert het bestuur al enkele verbeteringen in zijn werkwijze door, die samenhangen met transparantie en controleerbaarheid. Ook daarover zal in de bedoelde vergadering worden gerapporteerd.

Het bestuur

De geheimen van de Nederlandse jenever – Nationale huismarken

Na eerder de 'micro-stokers', de 'nieuwe distillateurs' en de 'lokale merken' te hebben beschreven, sta ik nu stil bij de goedkope 'nationale huismarken'.

De nationale huismarken die ik bedoel worden verkocht via 8 drankgroothandels, 5 slijterijketens en 2 supermarktcombinaties. Ieder heeft zijn eigen merk(en). Bij elkaar tekenen ze voor de grootste afzet van jenever in

Nederland. Dat komt door hun grote distributiekracht in combinatie met een lage prijs en wekelijkse aanbiedingen die in hun folders bekend worden gemaakt. Vooral de supermarktcombinaties bieden merken aan met een alcoholgehalte van 30%, veelal aangeduid als 'lichte borrel'.

Onder de drankengroothandelaren is Hanos een van de bekendste. Deze voert *De Distilleerketel* als jenevermerk. In 1918 is De Monnik Dranken in Oldenzaal begonnen; een echt familiebedrijf met *Tukker* als hun jenevermerk. Hansen in Linne laat zijn jenever *Noyet* in België maken. Teun van de Kuil in Schagen heeft in 2000 Wineworld Holland BV in Schagen opgericht. Wineworld voert onder andere het merk *Het Schaepmannetje*. Dit merk is vernoemd naar de strijdlustige priester Herman Schaepman die zich keerde tegen een drankwet die de arbeider maximaal twee borrels per dag voorschreef.

Iedereen kent de slijterijketen Gall & Gall. In 1884 is Maria Gall begonnen met een wijnhandel/slijterij. Toen haar twee zonen in 1920 het bedrijf overnamen, veranderde zij de naam in Gall & Gall. Het bedrijf is nu onderdeel van het Ahold concern. Er zijn ongeveer 600 aparte Gall & Gall winkels en 950 AH-supermarkten. De eigen jenevermerken hebben hun oorsprong vaak rond 1900, zoals *De Vrijbouter*. Een aardig weetje is dat dit merk in 1907 is geregistreerd door de Nederlandse Gist & Spiritus te Delft. Tot nu toe heb ik niet kunnen achterhalen hoe dit merk bij Gall & Gall terecht is gekomen.

De Superunie is een inkooporganisatie van 13 supermarktorganisaties, met in totaal zo'n 1600 verkooppunten, dus nog meer dan Gall & Gall en AH gezamenlijk. Deze supermarkten voeren de volgende merken: *De Viermaster*, *Gildester*, *Pieter Jol* en *De Waard*. Jumbo heeft met *Schuijveaar* en *Pit* zijn eigen merken.

Sommige van de in totaal 68 goedkope merken hebben dus meer dan 1500 verkooppunten. Slijters zetten met hun persoonlijk advies veel meer in op de 'betere' jenever. Alhoewel ze soms ook bij inkooporganisaties zijn aangesloten, zoals *Uw Topslijter* of *De We-*

reld van Dranken, hebben de slijters aanzienlijk minder verkooppunten.

In de volgende nummers van deze nieuwsbrief *Gedistilleerd* zal ik eerst de oude merken behandelen, die zijn overgenomen. Daarna volgt een uiteenzetting over de gevestigde traditionele distillateurs, die vaak eeuwenlang overeind zijn gebleven. Maar de volgende keer dus eerst meer over de overgenomen oude merken met een verklaring waarom sommige nog steeds worden verkocht en andere in de vergetelheid zijn beland.

Wim Lagendijk, Vriend en vrijwilliger Jenevermuseum

Voor reacties of vragen, mail naar wimlagendijk@jenevermuseum.nl

Veiling Gootjes

Rondom 25 juli organiseerden de Vrienden een veiling van werk van de ontwerper van ons Vriendenfles etiket, Theo Gootjes. Voor de uitvoering zorgden de kunstcommissie van de Vrienden en het museum. De veiling is heel succesvol verlopen. De nieuwe eigenaren waren blij met hun aanwinsten.



(foto Theo van der Giezen)

Na aftrek van kosten kon zo'n € 360,- als gift overgemaakt worden aan het Jenevermuseum.

Jos Poolman

Branderswijn 2021



(foto Jos Poolman)

Ondanks dat er al twee jaar vanwege Covid-19 geen BRANDERSFEESTEN werden gevierd in de laatste week van september in Schiedam, hebben de stokers van het Jenevermuseum toch de traditie van een speciale 'Branderswijn' weten voort te

zetten.

Voor een beperkt gezelschap werd op zondag 25 september jl. de nieuwe BRANDERSWIJN 2021 gepresenteerd.

Met de vakkundige adviezen van Rob van Giessen, dé kruidenman van de fa. Versteegen Spices & Sauces BV, is er door het stokersteam wederom een verrassend nieuwe smaakbeleving tevoorschijn getoverd: moutwijnenever met een appeltaartsmaakje!

Traditiegetrouw ging de fles met nummer 1 naar burgemeester Cor Lamers en de tweede fles naar de kunstenaar die het etiket heeft ontworpen.



(foto Ton Heuchemer)

Na zeven jaar een etiket van Jacques Tange was die eer dit keer weggelegd voor de Schiedamse kunstenaar Inge van Haastert. Haar ontwerp, met daarop in fraaie kleuren de ingrediënten verbeeld die in deze Branderswijn 2021 zijn verwerkt, werd alom enthousiast ontvangen.

Ook het museum zelf ontving een fles voor de eigen collectie, evenals de fa. Versteegen. Nadat iedereen voorzien was van een glaasje met het nieuwe product, kon men zich overtuigen van deze nieuwe smaak. Tot

tevredenheid van de makers viel de 'appeltaartenever' bij de aanwezigen zeer goed in de smaak. Wederom is een prima product toegevoegd aan de serie Branderswijnen. De maximale hoeveelheid van 125 flessen zal dan waarschijnlijk ook niet toereikend zijn tot september 2022.

Ton Heuchemer

Verbouwing branderij, vervolg

Zoals gemeld in de Gedistilleerd van juli is de branderij na 25 jaar toe aan een grondige verbouwing. Inmiddels is de financiering mede dankzij een gift van de Vrienden rond en is begonnen met de werkzaamheden, die vanaf half september zichtbaar zijn in het museum.

Het onderhoudsprogramma bevat vele verschillende werkzaamheden die uitgevoerd zullen worden door het vakkundige personeel van de Schiedamse Molenwerkplaats, dat eertijds ook de nieuwbouw van de branderij heeft gedaan.

Enkele van deze werkzaamheden zijn:

- schoorstenen en rookfiltersystemen aanpassen en waar nodig vervangen
- ketels voorzien van een nieuw fundament
- koelvaten omzetten en vervangen
- ketelwanden weer opnieuw op metselen en nog veel meer.



De ketels en de ketelwanden zijn verwijderd. Er is al begonnen met het op metselen van de ketelwanden. (foto Jos Poolman)

De branderij ziet er momenteel gedeeltelijk uit als een bouwval maar zal als alles voorspoedig verloopt, eind december klaar zijn

om onze mooie OLD SCHIEDAM moutwijnje-
never ook voor de toekomst weer veilig te
stellen.



De oude ketels kunnen worden teruggeplaatst en zullen
weer worden gebruikt. (foto Jos Poolman)

Het bezoeken van de branderij en het mu-
seum is tijdens de verbouwing gewoon mo-
gelijk en volgens ingewijden zelfs zeer inte-
ressant.

Bekijk ook het filmpje:

<https://www.youtube.com/watch?v=1N0PGCvj5uE>

Ton Heuchemer

Brandijzerproject, vervolg

Bijgaand wat foto's van het productieproces
van de brandijzers, het project waaraan de
Vrienden een financiële bijdrage hebben ge-
geven. In de vorige Gedistilleerd hebben we
het maken van de tegels door de kunstenaar,
Sjef Henderickx, laten zien. Zijn werk is nu
gedaan. Alle tegels zijn in klei gemaakt. Ze
zijn allemaal uniek en handgevormd.



(foto Peter Elderman)

Een aantal moet nog afgebakken worden in
de ovens.



(foto Peter Elderman)

De kleitegels zijn grijs, maar nadat ze in de
oven zijn geweest zijn ze zwart. Ze komen op
een vaste plaats te liggen in de steeg en zijn
daarom genummerd.



(foto Peter Elderman)

Ook het ronde grondvat in de steeg aan de
kant van de Hoogstraat wordt in beeld ge-
bracht.

In de tweede helft van oktober is er weer een
overleg met de gemeente over de planning.
Zoals het er nu naar uitziet, loopt die mogelijk
uit tot januari/februari 2022. Een en ander is
afhankelijk van de werkzaamheden, die nog
in de Locomotiefsteeg door de gemeente
moeten worden opgepakt, zoals het repare-
ren van de muur en het prepareren van de
ondergrond.

Jos Poolman, met dank aan Peter Elderman