



# LIKEUR MET DE SMAAK VAN KERST

## Ambachtelijk gemaakte likeurtjes uit de oude kluis

Gedestilleerd kun je het hele jaar door drinken, maar vooral op kille winterdagen komen hoog-alcoholische drankjes goed tot hun recht. Een likeurtje bijvoorbeeld, en dan liever niet zo'n gifkleurig mierzoet drankje van een grote fabrikant. Er zijn voor slow foodies namelijk ook ambachtelijk gemaakte likeuren op de markt. Minder zoet, minder kleurrijk, maar wél heel lekker ...

door **Henk Dam**, convivium Rotterdam  
foto's **Marc van Heel**, convivium Het Groene Hart

**I**n 1872 kocht Simon Rutte een café in de Vriesestraat, Dordrecht. Achter dat dranklokaal vestigde hij zijn eigen distilleerderij waar hij zeer gewilde borreltjes stookte. Zó gewild, dat het café in de jaren werd omgebouwd in een slijterij. Er kwam aan het begin van de twintigste eeuw nog een mooie Art Nouveau-pui op de voorgevel van het pand, maar heel veel veranderde daarna niet.

Dat is nog steeds zo. Wie distilleerderij Rutte, een beetje verstopt achter een groot winkelcentrum, nu bezoekt krijgt het gevoel een paar flinke stappen terug in de tijd te zetten. Een groot deel van de oude inventaris is bewaard gebleven. En vooral de ruimte waar de alcoholrijke drankjes worden gemaakt met z'n indrukwekkende ketels ademt helemaal de geest van een tijd waarin alles nog ambachtelijk en minder gejaagd was.

Dat in allerlei opzichten de aansluiting

met de oude distilleerderij bewaard is gebleven, wordt voluit bevestigd door directeur Myriam Hendrickx van Rutte & Zn. 'Zeven generaties Rutte hebben hier de scepter gezwaaid, en die waren principieel tegenstander van allerlei modernisering, met name in de receptuur van de drank die ze maakten. Ze moesten niets van aroma's, kleur- of smaakstoffen hebben, er werd altijd uitgegaan van de oorspronkelijke kruiden, schillen en fruit.'

Toen de distilleerderij in 1991 door



‘We kijken hier niet primair naar efficiëntie, we kijken naar wat lekker is’

John Rutte bij gebrek aan een opvolger werd verkocht aan een groepje enthousiastelingen – nog weer later werd distilleerderij De Kuyper de eigenaar – bleef dan ook alles bij het oude. Myriam kwam in 2003 in dienst. ‘Er was hier toen één oude DOS-computer, maar verder niets moderns. De oorspronkelijke recepten van de familie Rutte lagen op allerlei velletjes papier in de kluis.’

**D**ie oorspronkelijke recepten – inmiddels gedigitaliseerd – vormen nog altijd de grondslag van de drank die Rutte maakt. ‘Zo’n 80 tot 90 procent van wat we produceren is helemaal volgens de oude recepten. En de nieuwe producten die we toevoegen zijn grotendeels op basis van de oude receptuur. We kijken hier niet primair naar efficiëntie, we kijken naar wat lekker is’, aldus Myriam Hendrickx.

Wat voor soorten drank worden er gemaakt? Verschillende soorten jenever, in de eerste plaats, oude, jonge, korenwijn. En de ‘Oude Simon’, een jenever waarin behalve kruiden en jeneverbessen ook versgeroosterde noten gaan. Inmiddels is deze drank een bescheiden hit in de Verenigde Staten (Myriam: ‘Ze vinden ‘m daar cool’), net als gins, waaronder de bijzondere *celery gin*, een betrekkelijk nieuwe loot aan de stam.

Rutte & Zn volgt verder een oude Nederlandse traditie, te danken aan de specerijen die de VOC het land binnen-

bracht, door likeuren te maken. Ook hier worden de meeste gemaakt volgens de oude recepten van de familie Rutte, zoals de Gouden Amandel, Ceylon Kaneel, Royal Orange en Augustijner Abdij.

Bij die oudere typen likeur horen verder seizoensproducten als de sleedoornlikeur die in de herfst wordt gemaakt, en vooral door jagers wordt gedronken. Myriam Hendrickx: ‘Net als vroeger bij de Ruttes plukken we met de mensen hier de sleedoornpruimen die je nodig hebt

in de natuur. Zoals we ook in het seizoen elsproppen plukken om er een eau-de-vie van te maken.’

Welke likeur vindt zij het best bij de winter passen? ‘Abdijlikeur is lekker bij de koffie. Of in de koffie. Bij een dessert kun je in plaats van dessertwijn kaneellikeur proberen. En die kan ook prima in de prosecco, als aperitief. Je krijgt dan echt de smaak die hoort bij kerst en speculaas en zo.’

Meer informatie: [www.rutte.nl](http://www.rutte.nl).



‘Bij een dessert kun je in plaats van dessertwijn kaneellikeur proberen. En die kan ook prima in de prosecco, als aperitief’

Myriam Hendrickx bekijkt de oude receptuur van de familie Rutte.