



# Van korrel tot borrel

Het Jenevermuseum maakt nog steeds de moutwijn Old Schiedam

Jenever heeft in ons land een lange geschiedenis. Maar de meeste jeneversorten die je bij de slijter kunt krijgen, hebben eigenlijk niet zoveel te maken met het oorspronkelijke product. Wie hetzelfde wil drinken als onze zeventiende-eeuwse voorouders kan nog maar op een paar plaatsen terecht. Bij het Jenevermuseum in Schiedam bijvoorbeeld, waar Old Schiedam wordt gemaakt, een moutwijn die niet voor niets in de Ark van de Smaak is opgenomen.

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

**T**on Heuchemer wijst naar de houten vaten langs een van de muren van de branderij. 'Dit zijn bourbonvaten uit Amerika, daarin ligt onze moutwijn drie jaar te rijpen. Het is de afsluiting van eenzelfde proces als waarmee whisky wordt gemaakt. Het enige echte verschil tussen whisky en moutwijn is, dat wij er jeneverbessen bij doen.'

Ton en zijn collega-stoker Ronald Mol

zijn duidelijk trots op het ambacht dat zij, samen met nog twee andere vrijwilligers, in stand houden: de vervaardiging van Old Schiedam, een jeneversort, of liever: een moutwijn, die nog helemaal volgens het oorspronkelijke procedé wordt gemaakt: van gemout (geweekt en ontkiemd) gerst en rogge dus. Dat doen ze in een historische omgeving: de branderij en distilleerderij aan de Lange Haven in Schiedam die dateert uit 1794, en waar ooit de befaamde jenever 'De Locomotief' werd gemaakt.

Als zoveel branderijen – Schiedam telde er in 1850 niet minder dan 400! – legde deze branderij het loodje, en wel in de jaren tachtig van de vorige eeuw. Om in 1996 opnieuw te herrijzen, maar nu als deel van het Jenevermuseum, waar de rijke geschiedenis van Schiedam's gedestilleerd uitgebreid te bestuderen valt.

De branderij is daarbij in oude staat hersteld en is prachtig om te zien. In enorme houten kuipen worden de granen tot gisten gebracht, waarna met hulp van ook al indrukwekkende koperen ketels, die met cokes op temperatuur worden gebracht, de destillatie plaatsvindt.

Ton en Ronald leggen graag uit wat er in de branderij gebeurt. Het begint bij het graan, rogge en gemout gerst, dat afkomstig is van een plaatselijke molen. Ton: 'In het gebruik van die graansorten, precies zoals in de zeventiende eeuw, zijn wij uniek. Bij andere moutwijnen wordt ook gebruikgemaakt van maïs. En gewone jenever heeft vaak mede aardappels of suikerbieten als grondstof.'

Een mengsel van de granen, gist en water, het beslag, wordt vervolgens drie keer gedestilleerd. Ronald laat de cokes onder de ketels zien waarin het destilleren plaatsvindt. Hij vertelt: 'Wij doen het nog op de oude manier. De meeste andere





branderijen verwarmen de ketel met stoom. Dat is beter regelbaar. Bij ons komt het meer aan op Fingerspitzengefühl.'

Bij de derde destillatie ontstaat 'bestnat' of moutwijn, met een alcoholpercentage van 48. Het is dat bestnat dat vervolgens drie jaar wordt gelagerd in de eikenhouten vaten waarin ooit Amerikaanse whisky, bourbon, zat.

**N**a die drie jaar wordt de aldus ontstane drank verdund met water om tot een alcoholpercentage van 40 te komen, en wordt jeneverbes-essence (1 liter per vat van 200 liter) toegevoegd. Ton: 'Wij zeggen altijd: we werken hier van korrel tot borrel. We beginnen met 2200 liter beslag, dat zijn twee kuipen vol. Daarvan houd je uiteindelijk 150 tot 200 flesjes van 0,7 liter elk over.'

De totale jaarproductie Old Schiedam is, aldus Ton, 'nog geen 4000 flessen'. Met een verkoopprijs van circa 33 euro zijn het niet de goedkoopste flessen drank, maar daar krijg je dan ook een echte 'single malt' voor. Die worden vooral in Schiedam afgezet, maar zijn ook wel op sommige plaatsen elders in ons land, en zelfs hier en daar in het buitenland verkrijgbaar, in het bijzonder in Rome en in de Verenigde Staten.

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



Jeneverstokers Ton Heuchemer (boven) en Ronald Mol.