

Appelsap, maar dan beter

Slow geestrijk vocht uit het Groene Hart



tekst: **Henk Dam**, convivium Rotterdam
fotografie: **Marc van Heel**, convivium Het Groene Hart

Dat er in het buitengebied van Woerden walvados, cider, eau de vie van appels en nog veel meer smakelijke alcoholische drankjes worden gemaakt hebben we te danken aan het trappistenbier dat John Keuris (57) ergens in de jaren tachtig ontdekte: 'Dat vond ik echt lekker.' Zó lekker dat hij besloot zélf bier te gaan maken. Dat ging aanvankelijk met hulp van bierkits, blikken met alle ingrediënten voor een biertje erin, later op grotere schaal, waarbij hij zelf mout en dergelijke kocht.

Omdat John niet het type is dat dingen half aanpakt, werd hij lid van een vereniging van amateurbierbrouwers, en later zelfs bierkeurmeester. *Fast forward*. 'Een jaar of tien geleden woonde ik, in het kader van mijn bierhobby, een lezing bij van iemand die bierlikeur maakte vergelijkbaar met die van La Chouffe. Dat vond ik leuk, dus dat wilde ik al gauw zelf

ook doen.' En dus begon hij in de garage van zijn huis voorzichtig wat met distilleren, daarbij gebruikmakend van een erlenmeyer kolf met waterkoeling. Niet veel later kon John een oude distilleerketel overnemen van de man die de lezing had gegeven.

'Kijk, daar staat hij,' zegt hij, knikkend naar een zwart gevaarte in een hoek van

'Als je zoete naast zure en wat bittere appels gebruikt, krijg je een mooie cider. De verscheidenheid maakt de smaak interessant, net als bij koken'



Ah, winter! Buiten huilt de wind om het huis, binnen zit je voor het knappend haardvuur, met in je hand een heerlijk glaasje walvados. Walvados? Inderdaad. Het smaakt weliswaar als calvados, het ruikt ook als calvados, maar die dranknaam is beschermd. En daarom heet de calvados die in Woerden wordt gemaakt walvados.

zijn werkruimte, die wel wat doet denken aan het vertrek van een middeleeuwse alchemist, met allerhande flessen en flesjes, kolven, vaten, duistere zakjes grondstoffen. En twee distilleerketels, de zwarte en een grotere metaalkleurige. 'De ketel waarmee ik begon, heeft een verwarmingselement dat afkomstig is van een wasmachine.'

Nee, zoiets mag natuurlijk niet zomaar, zonder vergunning distilleren, en daarom startte Keuris, in het dagelijks leven werkzaam op het ministerie van Financiën, een procedure om zo'n vergunning te krijgen. 'Daarmee ben ik anderhalf jaar zoet geweest,' vertelt hij. John begon bij de gemeente, die hem al direct liet weten dat stoken echt niet in zijn woonhuis was toegestaan, maar dat hij naar een ruimte in een omgeving zonder woningen moest zoeken. 'Vanwege het brand- en explosiegevaar.'

Via via kwam John daarop in contact met een boer in het buitengebied van Woerden, die een nieuwe bestemming voor zijn oude varkensstallen zocht. John kon een gedeelte van die stallen huren, legde er elektriciteit aan, verbouwde het een en ander en had daarmee een ruimte die de gemeente kon goedkeuren. 'Maar dat was nog maar het begin. De milieudienst, de politie, de brandweer, de belastingen vanwege de accijnzen, die moesten het ook allemaal goedvinden. Soms spraken ze elkaar tegen. Er was ook veel financiële rompslomp dus ja, het helpt als je een beetje geduld hebt.'

Juni 2011 was alles in orde, en kon John serieus met distilleren beginnen. Hij had inmiddels het idee laten varen om bierlikeur te maken. Als basismateriaal voor zijn distillaten koos hij voor vruchten die in de omgeving, het Groene Hart, ruim geteeld worden: appels. 'Ik startte

met eau de vie van appels, dat je krijgt door appelsap te distilleren. Alles wordt twee keer gedistilleerd. Wat dan ontstaat, is een heldere, fris en fruitig smakende drank. Als je die eau de vie een halfjaar laat rijpen in houten vaten, dan krijg je een soort calvados, met een lichtbruine kleur, en met de kenmerkende karamelachtige houttonen.'

Daarbij bleef het niet. John ontwierp een tweede, grotere ketel, en maakte die ook grotendeels zelf. 'Kijk maar, dat is die daar,' zegt hij, terwijl hij naar de grote metaalkleurige ketel wijst. Het stelde hem in staat meer te doen, en ook onder andere kruidenbitter, sinaasappellikeur, korenwijn en whisky te maken. 'Die whisky is een groot succes. Ik doe het precies volgens de regels, en laat 'm drie jaar en een dag rijpen, zoals de Schotten voorschrijven. Als een vat >



Linksonder: In een oude varkensstal experimenteert John Keuris met allerlei drankjes; linksboven John Keuris; op de foto's midden en rechts medewerkers van de boerderij waar de appels worden geperst.

klaar is, is de whisky al op voorintekening verkocht.'

Maar zijn belangrijkste producten worden toch gemaakt van appels, naast eau de vie en walvados sinds enige tijd ook cider. De appels die hij daarvoor nodig heeft, betreft hij in hoofdzaak bij de plaatselijke fruitteler Smorenborg. Wat voor soort? 'Vooral Elstar, Wellant, Pinova en wat Jonagold. Daarnaast kijk ik of ik in de omgeving nog wat hoogstamfruit kan krijgen, oudere rassen dus. Wat in ieder geval belangrijk is als je cider gaat maken, is diversiteit. Als je zoete naast zure en wat bittere appels gebruikt krijg je een mooie cider. De verscheidenheid maakt de smaak interessant, net als bij koken.'

Vrijdag haalt hij appels op, zo'n honderdtachtig kilo per keer. Daarvan wordt eerst het klokhuis verwijderd. 'Vroeger deed ik dat zelf, appel voor appel. Dat kan ik razendsnel, al zeg ik het zelf.' Tegenwoordig worden de klokhuisen verwijderd op de Elsa Hoeve, een activiteitenboerderij voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt. De appelstukjes worden vervolgens eerst in kleine stukjes gemalen, waarbij al veel sap vrijkomt. Ten slotte gaat de resterende appelpulp in een pers, waarbij ook het laatste sap uit de cellen van de appels wordt geperst. Klokhuisen en de overgebleven appelpulp gaan naar de koeien, even verderop. 'Die kennen mij al.'

Aan een deel van de appelsap wordt een speciaal soort gist toegevoegd die niet alle suikers omzet in alcohol; na enkele weken levert dat cider op met een alco-

Cider in de winkel

Ons land heeft geen traditie op het gebied van cider, zoals Engeland en Frankrijk. Maar de laatste jaren neemt de belangstelling voor het drankje duidelijk toe. Er zijn verschillende kleine producenten die Nederlandse cider maken, en Heineken is de afgelopen zomer een grootscheepse campagne begonnen om ons aan de cider te krijgen door een hele reeks cidermerken op de markt te zetten. Voor de liefhebbers zijn er verder winkels, al dan niet online, die zich hebben gespecialiseerd in cidersoorten van over de hele wereld, onder andere Cidercider in Rotterdam, www.cidercider.nl, en de (online) Ciderwinkel www.ciderwinkel.nl.



holpercentage van ongeveer 5. Voor de eau de vie en walvados heb je een andere gistsoort nodig, en moet je twee keer distilleren. Dat proces luistert nauw. 'Je moet heel precies weten wat voor temperaturen er op verschillende plekken in de ketel heersen. Die meet ik dan ook constant, waarbij ik de resultaten van een grafiek op mijn laptop kan aflezen.'

De drank die Keuris maakt, driehonderd tot driehonderdvijftig flessen per jaar, wordt deels verkocht via een plaatselijk café en een lokale slijter. 'En verder staan we op markten, de Slow Food-markt bijvoorbeeld die hier in het Groene Hart twee keer per jaar wordt georganiseerd.' Dat kan toch niet genoeg zijn om van rond te komen? 'Nee, al ben ik nu wel bijna uit de kosten. Maar ik doe dit ook vooral in mijn vrije tijd, op vrijdag en zaterdag. De rest van de week werk ik gewoon.'

Hoe ziet hij de toekomst van zijn distilleerderij? John Keuris: 'Ik ben begonnen met een productie van twintig flessen, en nu dus een paar honderd. Daarbij moet het maar blijven, vind ik. Ik wil niet grootschalig gaan produceren, maar zoals nu op kleine schaal een hoogwaardig product maken. Als de vraag groter wordt, is uitverkocht wat mij betreft uitverkocht.' Meer informatie: www.keuris.nl.



Boven: op de boerderij waar de appels worden geperst. Onder: enkele van John's gestrijke drankjes.