

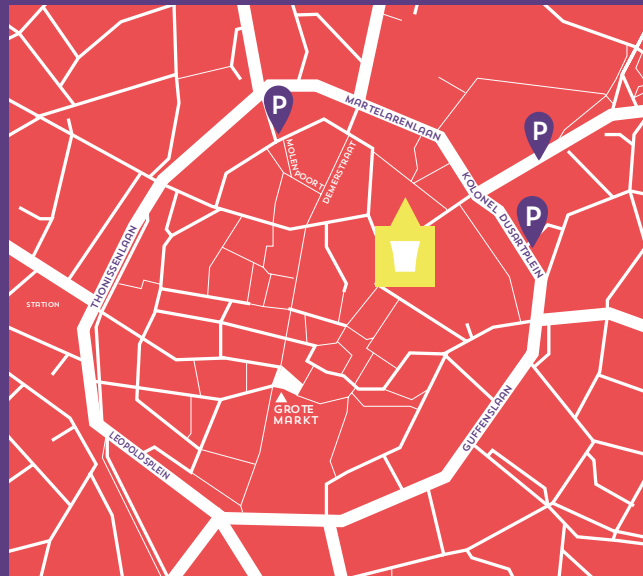


### 'THE PERFECT SERVE'

Hoe bewaar, schenk en degusteer je jenever? Wat is jouw favoriete smaak? En wat is het verschil tussen jenever en gin?

### 1000 JAAR VAKMANSCHAP

Hier kom je te weten waarom jenever "jenever" heet. Waarom het door niemand in het bijzonder werd uitgevonden. En op welke manier het de geschiedenis heeft bepaald. Met lichaam en geest, met al je zintuigen, doorheen het museum, tijdens één van de vele expo's, workshops en proeverijen... Dit is er eentje om bij te leren. En daarna nog eentje om het af te leren!



## PRAKTISCH

### TICKETS

- Volwassenen: € 7 p.p. incl. gratis borrel
- 65+: € 5 p.p. incl. gratis borrel
- Jongeren 12 - 26 jaar: € 3 p.p. incl. gratis consumptie
- - 12 jaar: gratis
- Groepen (vanaf 15 personen): € 5 p.p. incl. gratis borrel

Een rondleiding met gids kan je boeken bij Toerisme Hasselt (groepsbezoeken@hasselt.be).

### OPENINGSUREN

- Van dinsdag tot en met zondag: 10 uur tot 17 uur
- Laatste toegang: 30 minuten voor sluitingstijd
- Gesloten: elke maandag, de hele maand januari (met uitzondering van de kerstvakantie (B)) en op 24, 25, 31 december en 1 januari

### BEREIKBAARHEID & CONTACT

Hasselt is vlot bereikbaar met het openbaar vervoer. Het Jenevermuseum ligt op wandelafstand van het station, de bushalte Kolonel Dusartplein en de betaalparkings Dusart en Molenpoort.

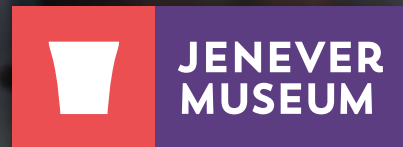
Jenevermuseum, Witte Nonnenstraat 19, B-3500 Hasselt  
+32 11 23 98 60, [jenevermuseum@hasselt.be](mailto:jenevermuseum@hasselt.be)  
[www.jenevermuseum.be](http://www.jenevermuseum.be)



[f JENEVERMUSEUMHASSELT](https://www.facebook.com/jenevermuseumhasselt) [i JENEVERMUSEUM](https://www.instagram.com/jenevermuseum) [t JENEVERBELGIUM](https://www.twitter.com/jeneverbelgium)



v.u. Steven Vandepuit, Limburgplein 1, 3500 Hasselt. / Foto's: Roland Hermans, Marco Meritens, Dominique Provoost, Kristof Vrancken, Kris Van de Sande



EENTJE OM BIJ TE LEREN.



# JENEVER LÉÉFT!

Eigenlijk is het te gek voor woorden hoe het experimenteren met een kleine bes vol geneeskrachtige eigenschappen uitgegroeid is tot de nationale gedistilleerde drank van België. Maar eens je het verhaal snapt en jeneverwijs bent, proef je het verschil en voor je het weet heb je de smaak te pakken!

### GESCHIEDENIS IN JE GLAS

Al meer dan 500 jaar spelen stokers met ingrediënten en technieken, op zoek naar de perfecte variant van jenever. Behalve de traditionele graanjeneveren zijn er ook fruit- en creamjeneveren. Tegenwoordig vind je jenever zelfs meer en meer in cocktails.

[WWW.JENEVERMUSEUM.BE](http://WWW.JENEVERMUSEUM.BE) [f](https://www.facebook.com/jenevermuseumhasselt) [i](https://www.instagram.com/jenevermuseum) [t](https://www.twitter.com/jeneverbelgium)



# ONDERVIND HET AAN DEN LIJVE

Jenever drink je niet, maar degusteer je. Dat leer je in de jeneveracademie van het museum. Laat de aroma's je zintuigen prikkelen en ontdek zo je eigen smaakvoorkeuren. Maar het is en blijft wel alcohol, dus niet zonder gevaar. In een multimediale installatie krijg je te zien welke weg de drank aflegt in je lichaam en welk effect hij heeft op je gedrag.

# LEVEND VAKMANSCHAP

Bezoek het proeflokaal, ook zonder museumticket. Proef je ter plekke een glaasje jenever of koop je een fles als geschenk? Er valt altijd wel iets nieuws te ontdekken in de fijne actuele selectie jeneveren uit de Lage Landen. Vergelijk je liever smaken met elkaar? Kies dan een degustatieplankje met 4 Europese gedistilleerde dranken, 4 Belgische jeneveren, 4 zoete jeneveren of... 4 huisgestookte jeneveren en likeuren. In de stokerij kan je regelmatig aan het werk zien. Hij gebruikt de beschermde 19de-eeuwse stookinstallatie nog altijd om authentieke graanjeneveren en likeuren te stoken op basis van historische recepturen. Wil je hem een keertje volgen? Hou dan zeker de kalender op onze website in de gaten.

# DE ENIGE ECHTE

Je mag gerust over "onze" jenever spreken. Het is immers onze nationale gedistilleerde drank. Bovendien mag niet elk land zomaar jenever maken. Sinds 2008 is jenever een beschermd geografische aanduiding, enkel te gebruiken door jeneverstokers in België, Nederland, Frankrijk (de departementen Nord en Pas-de-Calais) en Duitsland (Nordrhein-Westfalen en Niedersachsen). Daarmee erkent de Europese Unie de eeuwenlange traditie en knowhow in deze streken. Net zoals bij Schotse whisky, Engelse gin, en Russische wodka.

WWW.JENEVERMUSEUM.BE



# EEN LANGE WEG

Hoe jenever nu eigenlijk wordt geproduceerd? Dat ontdek je in de productieruimtes van de voormalige stokerij Stellingwerff/Theunissen. Op de kiemzolder ontdek je het belang van verpakking en promotie, terwijl je in het woonhuis een overzicht van de turbulente jenevergeschiedenis krijgt. Om een lang verhaal kort te maken: op het einde staat je borrel klaar in het proeflokaal!



## BORRELENDE ACTIVITEITEN

FOOD PAIRINGS, TASTINGS, RONDLEIDINGEN, LEZINGEN, EVENEMENTEN, WORKSHOPS VOOR HET ONDERWIJS, ... ACTIVITEITEN NAAR IEDERS SMAAK. ALLE INFORMATIE VIND JE OP ONZE WEBSITE.



## OP STAP MET DE APP

NOG MEER WETEN OVER HET RIJKE HASSELTSE JENEVER-VERLEDEN? GEBRUIK DE GRATIS APP: JENEVERROUTE

