



Welkom in het Jenevermuseum!

Hier kom je alles te weten over de geschiedenis en de productie van jenever. Over wat alcohol doet met je lichaam en geest, en over het rijke smaakpalet van onze nationale gedistilleerde drank. Specifieke onderwerpen worden uitgespit in tijdelijke tentoonstellingen, regelmatig opent de museumpoort zich voor evenementen en workshops, en in het proeflokaal kun je terecht voor empirisch onderzoek.

In aanvulling op de grote tekstborden in de verschillende museumzalen en op de teksten die je kan lezen op de verschillende schermen van de interactieve installaties, vind je in deze brochure ook alle objectteksten die je verdiepende informatie bezorgen over bepaalde tentoongestelde museumstukken en de verschillende museale ruimtes en hun onderdelen.

Geniet van je museumbezoek!

1. OSSENSTAL

De oude ossenstal is nu ingericht als onthaalbalie voor bezoekers. Hier heb je toegangsticket gekocht en is er de mogelijkheid om boeken, prentkaarten en andere gadgets te kopen die te maken hebben met jenever en likeur.

Volg nu de gele pijlen om het volledige museumparcours te doorlopen.

Ossenstal

In 1850 werd de oudste stalling in vakwerk vervangen door een bakstenen ossenstal met aalkelder. De combinatie van hoeve en stokerij was economisch interessant. De niet-vluchtige stoffen die overbleven tijdens het stoken zijn bijzonder voedzaam voor het vee. In deze ossenstal was plaats voor 15 dieren.

Hooizolder

Op de hooizolder van deze ossenstal werd de wintervoorraad hooi opgeslagen en droog bewaard. Nu is de hooizolder opgevat als een open depot.

Schoorsteen

De schouw werd in 1906 opgetrokken bij de modernisering van de stookinstallaties. Bij de reconstructie tot de oorspronkelijke hoogte van 18,5 m werden voorgevormde bakstenen gebruikt

uit de schouw van landbouwstokerij Guilliams uit Jeuk.

2.DOORGANG NAAR DE STOOKZAAL

In het spoor van jenever

Geen enkele stoker zal het geheim van 'zijn' jenever prijsgeven. Toch volgen ze allemaal hetzelfde stookproces. Zo meteen ontdek je stap voor stap hoe graan en jeneverbessen worden verwerkt tot jenever. Op de kiemzolder wordt het belang van verpakking en promotie uit de doeken gedaan. En daarna duik je doorheen het woonhuis in de jenevergeschiedenis. Op het einde van de rit kijk je met andere ogen naar onze nationale gedistilleerde drank en krijg je de kans om je favoriete jenever te proeven.

Oven (de opening rechts in deze ruimte)

Dit is de vuurhaard voor de horizontale schouw in de mouttoren. Naast de oven werden het turf en de cokes gestapeld.

3. STOOKZAAL & MOLENZAAL

Stookzaal & molenzaal

Tot 1906 bevond zich hier een traditionele moutwijnbranderij met beslagkuip, gistingskuip en een alambiek met open vuur. Bij de restauratie werden 5 grondvaten voor de verschillende stooksels blootgelegd. Tussen 1906 en 1956 stond er een moderne stoombranderij die veel gelijkenis vertoonde met de huidige installatie, afkomstig van de stokerij Servais in Géromont-Malmédy. De spinnenwebben in deze ruimte worden niet verwijderd omdat ze afrekenen met de gistvliegjes. Langs de zijgevel van de molenzaal stroomt de Nieuwe Demer, die vroeger de stokerij voorzag van koelwater.

Van korrel tot borrel

De jeneverstokerij vraagt kennis, geduld én een kluwen van buizen en kuipen. Kortweg: het zetmeel uit de graankorrels wordt omgezet in suikers. Hierdoor mengt de stoker water en nadien gist. Uit deze brij wordt vervolgens alcohol gedistilleerd waaraan de stoker aroma's van jeneverbes en andere kruiden toevoegt. Hoe het precies in zijn werk gaat, ontdek je hier. Maar het recept van de jenevers die nog in deze ruimte worden gestookt, blijft geheim!

Objecten in de stookzaal van rechts naar links

- Gistkuipen, ca. 1920
Uit stokerij Servais in Malmédy, aangekocht door stad Hasselt in 1981. Na restauratie in gebruik genomen. Inhoud: 1122 liter.
Aan het versuikerd beslag wordt eenvoudige bakkersgist toegevoegd die de suikers afbreekt tot alcohol en koolzuurgas.
- Druppelvormige alambiek, ca. 1920
Distilleertoestel met cilindervormige koeler.
Met dit toestel worden essentiële oliën gezuiverd. Tegenwoordig wordt het gebruikt bij de productie van de museumlikeuren.
- Filter, ca. 1930-1940
Drukfilter uit stokerij Fryns in Hasselt.
Dit toestel wordt gebruikt om met asbestplaten onzuiverheden uit de moutwijn te filteren.
- Stoommachine, ca. 1927
Uit melkerij Sint Salvator in Booischot, gebouwd door Vancoppennolle uit Berchem bij Oudenaarde. Aangekocht door stad Hasselt in 1987 en na restauratie en revisie in gebruik genomen in 1996.
De stoommachine drijft de molen en het roerwerk van de beslagkuip aan. Vermogen: 24 pk.

- Accijnslokaal, eind 19e eeuw
Vanuit dit kantoor deed de accijnsbeambte de wettelijk verplichte controle op de productie. In 1993 werd de permanente controle vervangen door een boekhoudkundig nazicht.
- Oude Graanjenever, Belegen Graanjenever, Elixir en Oranjebitter
Gedistilleerd in de stookinstallatie van het Jenevermuseum

De informatie over de andere, niet-vermelde apparaten vind je uitgebreide in de interactieve tafel in deze ruimte.

Objecten in de molenzaal ter hoogte van de buitenmuur en van links naar rechts

- Molen, ca. 1950-1960
Molenstoel uit landbouwstokerij Guillaums in Jeuk. Stenen, lift en gangwerk uit de vuurmolen van Overrepen. Gerestaureerd en in werking gesteld in 1996.
De graankorrels worden tussen de maalstenen geschroot, zonder de enzymen te beschadigen.
- Graanmaten, begin 19e eeuw
Houten graanmaten met ijkmerken. Eén van de graanmaten draagt het stadswapen van

Hasselt, de andere graanmaat vermoedelijk dat van Diest.

- Meetvat, ca. 1880
Uit stokerij Servais in Malmédy, aangekocht door stad Hasselt in 1981. Inhoud: 1800 liter.
In het meetvat in het Bijzonder Lokaal stelt de accijnsbeambte de alcoholsterkte en het volume van het flegma vast.
- Likeurstooktafel, ca. 1923
Uit stokerij Severy in Hasselt. Bevat drie alambieken, twee koelers, een suikersmeltbak, likeurvast en stoomketel.
Gebruikt voor de productie van kruidenextracten en -distillaten, die bij de aanmaak van likeuren worden toegevoegd aan moutwijn of graanalcohol.

Objecten in de molenzaal ter hoogte van de tussenmuur en van rechts naar links

- Bascule, ca. 1930
Weegschaal om zakken graan en meel af te wegen.
- Stootkar, eind 19e - begin 20e eeuw
Stootkar voor het transport van graan.
- Beslagkuip, ca. 1920

Uit stokerij Servais in Malmédy, aangekocht door stad Hasselt in 1980. Gerestaureerd in 1987 en in gebruik sinds 1991. Inhoud: 1200 liter.

Het gemalen graan en mout worden met water tot een beslag geroerd. De enzymen in het mout doen het zetmeel versuikeren.

Diverse geurdispensers met de geuren van het proces van links naar rechts

- gistoplossing
- graandistillaat met een zuiverheidsgraad van 96,2%
- voorloop of kop van de 2e distillatie: vluchtige alcoholen, aldehyden, zuren en esters
- middenloop of het hart van de 2e distillatie: drinkbare ethylalcohol
- naloop of staart van de 2e distillatie: minder vluchtige foezelalcoholen
- gemalen gerstmout
- moutwijn 6 maanden gerijpt op een inox vat (62% vol)
- moutwijn minstens 5 jaar gerijpt op een eikenhouten vat (64,9% vol)
- engelworteldistillaat/karwijdistillaat/jeneverbesdistillaat
- jonge jenever (max. 15% moutwijn)
- oude graanjenever (min. 15% moutwijn)
- belegen graanjenever (min. 5 jaar op eikenhouten vat)

4.KIEMZOLDER & MOUTTOREN

Kiemzolder

De vochtige gerst werd op de vloer van de kiemzolder uitgespreid om te kiemen. De open ramen zorgden voor afkoeling en beluchting.

Mouttoren (links op de kiemzolder en dan trapjes omhoog)

De mouttoren was een onmisbaar onderdeel van de 19^e-eeuwse stokerij. Het mout werd er gedroogd met hete lucht. Die werd hier aangevoerd via een horizontale schouw en dat is uniek in Europa! Sinds 1906 is de mouttoren buiten gebruik.

Waar rook is, is mout.

Nadat het kiemproces is stilgelegd, wordt de gerstmout op de met gaatjes bezaaide vloer uitgespreid en gedurende 24 tot 48 uur blootgesteld aan hete lucht. In de vuurhaard op het gelijkvloers wordt turf of steenkool verbrand. De hitte dringt de mouttoren binnen via de horizontale schouw met luchtgaten.

De typische en tegelijk bijzondere vorm van de mouttoren - een afgeknotte piramide - zorgt ervoor dat de hitte langer beneden blijft en het mout optimaal kan drogen. Arbeiders keren regelmatig het mout met een moutschop. De hitte, die tot meer dan 80°C kan oplopen, en een borrel op tijd en stond, nemen ze erbij.

Vanaf het einde van de 19^e eeuw laten de stokers het mouten over aan de grote spelers wegens te arbeidsintensief en te duur. Er worden hogere kwaliteitseisen gesteld en zo komen de mouterijen steeds meer los van de brouwerijen en stokerijen.

Men zegge het voort

Het stoken van jenever is maar de helft van het werk. De drank moet ook aan de man worden gebracht. Letterlijk, met verpakking en transport. Maar ook figuurlijk, via reclame. Zolang de jenever wordt gestookt en verkocht onder de kerktoren, volstaat mond-tot-mondreclame. Maar eens de zaken grootschaliger worden aangepakt, moeten de stokers investeren in distributie en promotie. Anders worden ze uit de markt gespeeld en gaan ze op de fles.

Vrijstaande objecten (vooraan op de kiemzolder)

- Waterreservoir, ca. 1880
Uit stokerij Servais in Malmédy. Het water werd vroeger uit de Nieuwe Demer gepompt die vlakbij stroomt. Inhoud: 2000 liter.
Het water zorgt voor de afkoeling van de alcoholhoudende dampen tijdens het distillatieproces.

- Bottellijn, ca. 1920
Installatie voor het handmatig afvullen of bottelen van twaalf jeneverstopen. Bruikleen stokerij Rubbens, Zele.
- Flessenborstelmachine, ca. 1930
Machine met ronddraaiende borsteltjes die flessen reinigt met water en soda. Het apparaat werd aanvankelijk met de hand bediend, later werd het aangedreven door een motor.
- Flessendroogrek, begin 20^e eeuw
Rek in gegalvaniseerd metaal waarop flessen en stopen na reiniging kunnen drogen.
- Stopselmachine, ca. 1900
Toestel, gebruikt in stokerij Massy in Houthalen, om zittend flessen af te sluiten met een kurk.
- Stopselmachine, ca. 1900
Toestel om staand flessen af te sluiten met een kurk.
- Capsuleermachine, ca. 1900
Toestel om handmatig flessen af te sluiten met een capsule. Gebruikt in stokerij Fryns in Hasselt.
- Etikettenkast, begin 20^e eeuw

PRESENTATIEMODULE 1

Verpakken en wegwezen

Aanvankelijk bevoorraden de stokers hun klanten met grote kruiken en tonnen. Tot de Hollanders midden 17^e eeuw hun jenever beginnen uit te voeren en kiezen voor de makkelijk te vervoeren kelderfles met vierkante bodem. Ook de Vlaamse stokers gaan over op kelderflessen en goedkopere stenen stopen of kruiken. Handig is dat iedereen meteen aan hun vorm ziet dat ze jenever bevatten. De stokers buiten dit idee uit en geven hun flessen meer en meer een herkenbare look, die hun jenever onderscheidt van die van hun concurrenten.

Oog voor het oortje

Vanaf de tweede helft van de 19^e eeuw wordt jenever bewaard in handgemaakte stenen stopen met een oortje aan de hals en een stempel als merkteken. Tijdens de industriële revolutie verdwijnt het oortje geleidelijk aan om technische redenen. Al gauw wordt de stoopvorm nageemaakt in glas en keert het oortje soms zelfs terug. Glas is nu eenmaal gemakkelijker te controleren op onzuiverheden na het spoelen. Dat de stenen kruik de laatste jaren opnieuw in trek is, heeft meer te maken met nostalgie en de herwaardering van traditionele methodes en recepten.

Objecten in module 1

- Jeneverton in aardewerk, vermoedelijk 17e eeuw
Kruik, ca. 1870-1900
Jenever wordt tot aan het einde van de 19e eeuw aan handelaars geleverd in tonnen. Particulieren komen daar hun eigen kruiken of vaatjes vullen.
- Driedelige stalen flessenmal voor de kelderfles Hertekamp van Bruggeman in Gent.
- Houten mal voor het afstellen van de etiketteermachine op de likeurflessen voor Triple Sec of Cordial bij stokerij Smeets in Hasselt.
- Manueel te bedienen toestel om etiketten te bevochtigen met lijm en daarna op de fles te kleven. Afkomstig uit stokerij Konings in Zonhoven.
- Kelderflessen, eind 19e - begin 20e eeuw
De eerste kelderflessen worden vrij geblazen en met de hand gevormd. Vanaf 1830 wordt het glas machinaal geperst in houten mallen, eind 19e eeuw in ijzeren mallen.

- Stopen, eind 19e – begin 20e eeuw
Jenever voor binnenlands gebruik wordt vanaf de tweede helft van de 19e eeuw in goedkope stenen kruiken verpakt, in België bekend als stopen. Tot eind 19e eeuw worden ze met de hand gemaakt en gemerkt met een stempel uit koper of hout. Vanaf 1880 worden de stopen steeds meer machinaal vervaardigd.
- Stoopflessen, eerste helft 20e eeuw
Na de Eerste Wereldoorlog wordt de stoop nageemaakt in glas. Het stoopmodel verdringt de kelderfles omdat het makkelijker machinaal te vervaardigen is.
- Sluitingen op flessen
Aanvankelijk worden kelderflessen afgesloten met een in was gedrenkt doekje, vanaf de 15e eeuw met een kurk en in de 16e eeuw met een tinnen sluiting. Om namaak tegen te gaan branden sommige stokers hun logo in de kurk of verzegelen ze de fles met was of lak. Later brengen ze een loden verzegeling aan met hun inscriptie. De moderne schroefdop dateert uit de 20e eeuw.

PRESENTATIEMODULE 2

Jenever op de agenda

Kruis alvast alle feestdagen aan op de kalender. En bij uitbreiding alle belangrijke gebeurtenissen. Want dan wordt er geklonken op de gezondheid. Maar de fles jenever wordt ook bovengehaald voor de gezelligheid, tegen de kou, na of zelfs voor de arbeid ...

Drinkt allen jenever!

De jenever mag nog zo goed van kwaliteit zijn, zonder promotie gaat hij niet over de toog. Met pancartes en reclameborden brengen de stokerijen hun jenever onder de aandacht in herbergen, cafés en bij slijters. Ook de kleine middelen worden ingezet, zoals luciferdoosjes, asbakken, geldschalen en onderzetbordjes. Een gratis glas, kaartspel of aansteker zijn daarbij geen uitzondering. Verzamelaars hebben er een vette kluif aan!

Objecten in module 2

- Display Ons Stoopke voor stokerij Fryns in Hasselt, ca. 1920-1930
- Display voor stokerij Dumont de Chassart, 1948
- Display voor stokerij Mouliez-Busschaert in Kortrijk, ca. 1920-1940

- Pancarte 'Elixir - Sus Advocaat' voor stokerij Luxor in Brussel. Ontwerp van René Magritte, ca. 1936

PRESENTATIEMODULE 3

Exit jenever, enter elixir

De aanhoudende anti-alcoholcampagnes van de 19^e eeuw en de vroege 20^e eeuw hebben het vooral op jenever gemunt. De verkoop gaat in vrije val en veel stokers schakelen over op likeur. Vooral elixir is erg in trek, zeker bij vrouwen. Elixir is dan ook zoeter dan jenever, schitterend geel en volgens de reclameboodschappen nog gezond ook. Zowel voor mens als dier! De aristocratie gaat door de knieën voor Elixir de Spa, de stedelijke burgerij valt voor Elixir d'Anvers en de plattelandsbewoners voor Elixir de Kempenaar.

Nieuwe energie, nieuw leven

Ook de populariteit van elixir wordt al snel de mond gesnoerd. In 1919 bant minister Vandervelde de verkoop van alle sterke drank in openbare gelegenheden. Het duurt nog tot de jaren 1950 voor elixir weer enigszins in trek is. Dat is mee te danken aan de affichecampagnes die blijven verkondigen dat het drankje energie en levenskracht geeft.

Maar met de veranderende drinkgewoonten verschijnen ook nieuwe kapers op de kust, zoals

cognac, porto en later ook Martini, kirsch, gin en Cointreau.

Objecten in module 3

- De fles als reclame
De bolvormige fles met lange hals groeit uit tot handelsmerk van Elixir de Spa, de achthoekige fles van het populaire Elixir d'Anvers. Veel stokers proberen de achthoekige fles dan ook na te bootsen, tot ongenoegen van de firma De Beukelaar die met processen dreigt.
- Likeurset met karaf en zes glaasjes, ca. 1870-1900
- Likeurset, ca. 1950-1960
- Likeurset met versiering in email, ca. 1860-1900
- Likeurkelder met vier karaffen en zestien glaasjes, 19e eeuw
- Kalender met reclame voor Elixir De Kempenaar voor stokerij Neefs, Antwerpen. Ontwerp van Leo Marfurt, 1939

PRESENTATIEMODULE 4

Tussen kunst en commerce

Zodra de stoker de plaatselijke markt wil overstijgen, moet hij reclame maken: advertenties plaatsen, deelnemen aan beurzen en een eigen huisstijl ontwikkelen. Onvermijdelijk leidt dit tot een kruisbestuiving tussen kunst en handel: van de eerste lithografieën en de krullewieten van de art nouveau tot het strakke design van het interbellum en de Amerikaanse grootheidswaan waarbij billboards in het straatbeeld verschijnen. Voorbeelden zat in de unieke collectie van het Jenevermuseum in Hasselt.

De typo van de litho

De eerste lithografische jeneveraffiches worden ontworpen door plaatselijke drukkerijen. En dat heeft zo zijn gevolgen voor de kwaliteit. Vanaf 1900 zoeken stokerijen enkele grote namen op. Zo ontwerpt Gerard Portielje (1856-1929) affiches met huiselijke taferelen voor stokerij De Beukelaer. Zijn grootste concurrent, stokerij Neefs, haalt Ernest Godfrinon (1878-1927) en Henri Cassiers (1858-1944) in huis. Hun boodschap van zuiverheid en gezondheid spreekt zowel de stedelingen als het plattelandspubliek aan.

Jeneverspelen

Tijden veranderen. En het ontwerp van de reclameaffiches voor jenever en likeur evolueert

mee, zowel naar inhoud als naar vorm. Kun jij de vroegste affiches onderscheiden van de ontwerpen uit de art nouveau, de periode tussen en na de wereldoorlogen, en de fotografische stijl vanaf de jaren 1970? En zie jij het verschil tussen affiches met deze verschillende thema's: 'jenever voor iedereen', 'Op de gezondheid', 'Drinken is genieten' en 'Exotisme'. Bewijs het of ontdek het!

5. DOORGANG WOONHUIS

Woonhuis

Het woonhuis werd gebouwd in 1829. Door de ingrijpende verbouwingen van erfgenaam Adam Stellingwerff in 1850 kreeg het zijn huidige neoclassicistische uitzicht. Op deze verdieping bevonden zich 5 slaapvertrekken.

Er was eens... jenever

Jenever. Eén woord, twee betekenissen: de boom met zijn bessen en de drank die ermee op smaak is gebracht. Samen hebben ze een lange weg afgelegd. Van de Lage Landen tot de wereld. Van de alchemie tot het pure vakmanschap. Van de medicijnkast tot de drankenhal. Van de landbouw tot de industrie. Van de fabriek tot de clandestiene stokerij, en omgekeerd. Het verhaal van jenever is een fabelachtige samenloop van toevallige ontdekkingen en historische ontmoetingen

6. WOONHUIS

WOONHUIS ZAAL 1 - PRESENTATIEMODULE 1

Een plant met een plan

Dit verhaal begint bij de jeneverboom en zijn vruchtje, de jeneverbes. De jenever gedijt goed in onze streken en blijkt bijzondere eigenschappen te bezitten, al dan niet tussen onze oren. Daardoor baant deze plant zich een weg naar enkele belangrijke oude geschriften ... én naar wat later uitgroeit tot de nationale gedistilleerde drank van België en Nederland.

Encyclopedie in rijm

In de 13^e eeuw schrijft Jacob van Maerlant in Damme '*Der Naturen Bloeme*', een beschrijving van de merkwaardigste natuurfenomenen ... in versvorm. Daarin prijst hij uitvoerig de geneeskrachtige werking van jeneverbes en jeneverhoutolie en verwijst daarmee voor het eerst in de Nederlandse literatuur naar het distillatieproces.

Zijn encyclopedie is een bewerking van '*Liber de natura rerum*' van zijn tijdgenoot Thomas van Cantimpré, die op zijn beurt de mosterd haalt bij Aristoteles, Hippocrates, Galenos en Platearius.

Stamboom van een struik

Juniperus Communis - jeneverbes voor de vrienden - is een geslacht van coniferen, zoals de

grove den en de taxus. De boom komt ook als struik voor en groeit in de gematigde streken van het noordelijk halfrond, zoals in Azië en Canada. Of hier, in de Lage Landen. Er zijn mannelijke en vrouwelijke planten. Na de bevruchting vormen de zaadschubben van de vrouwelijke planten zwartblauwe kegelbessen, die pas na 2 jaar rijp zijn. De grote lijster is dol op de bessen en verspreidt op die manier de zaden.

What's in a name?

Jenever, jenewer, jenievere, genevere ... Jacob Van Maerlant gebruikt verschillende schrijfwijzen in zijn encyclopedie. Stuk voor stuk zijn ze afgeleid van *juniperus*, een samenstelling van de Latijnse woorden *junior*, 'jongere', en *parere*, 'verschijnen'. De naam verwijst naar de jongere bessen die al tevoorschijn komen wanneer de rijpere vruchten nog aan de takken hangen. In ruimere zin betekent *juniperus* 'levenskracht'. Dit alles getuigt van het diepe geloof in de geneeskrachtige werking van de jeneverbes.

Dr. Jenever

De helende jeneverbes kent al gauw een brede waaier van medicinale toepassingen. Zo wordt de bes in de middeleeuwen gebruikt als luchtzuiveraar in ziekenkamers. Smeulende bessen en twijgen worden aan het kraambed gehangen. En iedereen gelooft dat de rook van verbrande bessen en jeneverhout de pest kan weren. Baden

in water met jeneverbessen wordt dan weer aanbevolen tegen buikpijn. En jeneverhoutolie zou een wondermiddel zijn tegen koorts, epilepsie, krampen, artritis ... en tegen een dipje.

Objecten in module 1 in volgorde van presentatie

- Paul Wante, Portret van Jacob van Maerlant, 1973.
Olieverf op doek (aan de muur)
- Beschrijving van de heilzame eigenschappen van de jeneverbes in het Cruijdenboek van Rembert Dodoens, Antwerpen, 1554 (facsimile)
- Pestmasker (reproductie)
In 1349 teistert de pest de Nederlanden. Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden om jeneverbessen en -hout te verbranden in gesloten ruimten. Dokters die de pest behandelen, drenken sponsjes in jeneverhoutolie en brengen ze aan in hun mondmasker of 'bek'.
- De jeneverplant in het Herbarius in Dietsche van Johan Veldener, Leuven, 1484 (facsimile).
Privécollectie

- Tak met vruchten van de *Juniperus Communis* of jeneverbes

WOONHUIS ZAAL 1 - PRESENTATIEMODULE 2

2000 jaar distilleren

Maria de Jodin zou in de 2^e eeuw het distillatieproces uitgevonden hebben. Pas 10 eeuwen later bereikt de techniek ook onze contreien en slaagt men erin om alcohol van water te scheiden. Vanaf dan distilleren en experimenteren alchemisten duchtig met wijn en kruiden, zoals de jeneverbes. En aan de nieuwe drankjes worden helende krachten toegeschreven.

Doorwrochte techniek

De bakermat van de distilleerkunst bevindt zich in het Alexandrië - het huidige Noord-Egypte - van de 2^e eeuw. Via de kruistochten en de Moorse invasie bereikt de techniek ook Europa waar ze verder wordt verfijnd. In de 12^e eeuw slaagt de Italiaan Magister Salernus er voor het eerst in alcohol uit wijn te distilleren. In de 13^e eeuw doet zijn landgenoot Thaddeus Florentinus dit nog eens over. Ook in de Zuidelijke Nederlanden met zijn uitgestrekte wijngaarden blijft al dan niet verzuurde wijn lang de grondstof bij het distilleren.

Water doet leven

De gedistilleerde alcohol is brandbaar en krijgt daarom de naam *aqua ardens* of brandend water. Maar onder meer Johannes van Aalter beschrijft alcohol als '*Aqua vite, dats levende water*'. Want dankzij alcohol zijn etenswaren langer te bewaren. Alcohol is dus een middel tegen bederf en tegen ziekten, toch ook een vorm van bederf. De helende alcohol krijgt nog versterking van de kruiden die eraan worden toegevoegd. Dat een glansrol is weggelegd voor de al even genezende jeneverbes staat in de sterren geschreven.

Uit oude geschriften

- Omme gesont te blivene. so salmens elcs morgens nuchtens nemen .2. dropele of .3. geminct met wine. ende savons also. ende aldus houdt gesont den gesonden ende maect gesont den sieken.
Uit: *Aqua vite, dats water des levens...*, Brussel, Koninklijke Bibliotheek Albert I, 1351 (hs 15624-15641, fol. 6^v) (kopie door Johannes van Aalter)
- Vleesch oft visch in dit water gesoden machmen langhe houden sonder bederven of stincken. En so wat in dit watere gelegen heeft en sellen die wormen niet eten.
Uit: *Dit is die rechte konste om alderhande wateren te distilleren*, Antwerpen, ca. 1520

(Koninklijke Bibliotheek Albert I, Brussel B.
27.354/14L.P.)

- Dit [jeneverhoutolie] es goet jeghen den rede
Ende jeghent lancevel mede,
Bestrijcmer mede smenschen lede,
Ende mede ghenut in spisen.
Oec ist mede in alre wise
Jeghen tgroet evel swaer,
So moetmer salven mede daer
Eens menschen ribben, horic lien;
Ende die vele heeft melancolie,
Die salse eten, et sal hem bliken,
Ende oec sal hier hem mede bestriken,
Die siec es van artitiken:
Dus ist een medicine rike.
Uit: Jacob Van Maerlant, *Der Naturen Bloeme*,
Leiden, Bibliotheek der Rijksuniversiteit, 2^{de} helft
13^{de} eeuw (hs BPL 14A. fol. 2^v, fol. 5^v, fol. 4^v en
fol. 5^r)

Objecten in module 2 in volgorde van presentatie

- Aardewerken helm van een alambiek, eerste helft 17e eeuw. Bruikleen Museum aan de Stroom, Antwerpen
- Gereedschap van alchemisten
Distilleerkolven in glas, smeltkroezen in aardewerk, koperen trechter, tang, pollepel en

schuimspaan. Bruikleen Museum aan de Stroom, Antwerpen.

Distilleerkolf in aardewerk, glazen alambiek, koperen vijzel met stamper.

- De Distillatione Libri IX, geschreven door Johannes Baptista Porta, Rome, 1608. Het boek verklaart de vormen van de distillatietoestellen door ze te vergelijken met dieren en het menselijk lichaam.
- The Whole Art of Distillation, Londen, 1692. Eén van de eerste naslagwerken over de distilleerkunst in het Engels. De tekst is geschreven door W. Y. Worth, 'geboortigh tot Shipham (Schiedam) & Burger van Rotterdam' en verlucht door de Vlaming M. vander Gucht.

WOONHUIS ZAAL 1 - PRESENTATIEMODULE 3

Op het ontstaan van jenever!

In de 16^e eeuw gaat *aqua vitae* steeds gretiger binnen: om medische redenen, maar vooral omdat het de zorgen doet vergeten en het hart dapper maakt. Omdat wijn te duur wordt, gebruiken stokers ook andere grondstoffen, zoals graan. De korenbrandewijn, die ze eruit distilleren, vormt samen met de jeneverbes een gouden team. Het resultaat heet voortaan ... jenever!

Water bij de brandewijn

Het eerste recept voor jeneverbessenwater verschijnt in 1552. Dan pent Philippus Hermanni zijn bestseller 'Een constelijck Distileerboec' neer. Het is een recept op basis van wijn. Daarom verkiest Hermanni de naam brandewijn boven *aqua vitae*. Maar Hermanni waarschuwt ook tegen het gebruik van andere grondstoffen. Door misoogsten en koudegolven verdwijnen veel wijngaarden in de Nederlanden en wordt brandewijn steeds duurder. Heel wat stokers beginnen daarom mede, bier en cider te distilleren.

Brood of brandewijn?

Brandewijn uit wijn is duur. Daarom wordt sterkedrank steeds vaker uit andere grondstoffen gedistilleerd: uit bier, mede en uit graan. Vooral door zeewater aangetast graan wordt tot alcohol verwerkt om het niet verloren te laten gaan. Maar ook goed graan belandt in de stookketel en dat stuit op tegenstand: rogge, tarwe en gerst worden beter gebruikt voor het hongerige volk en de soldaten aan het front. Toch wint deze zogenaamde korenbrandewijn in de 16^e eeuw steeds meer aan populariteit.

De wereld van jenever

De Tachtigjarige Oorlog (1568-1648) drijft de Noordelijke en Zuidelijke Nederlanden steeds

verder uit elkaar en dat leidt tot verschillende spelregels.

In de Zuidelijke Nederlanden verbieden de hertogen Albrecht en Isabella in 1601 brandewijn van graan, appels en rotte peren. Veel stokers trekken dan maar de wijde wereld in. Zo verblijft er op het einde van de 16^e eeuw een uitgebreide *colonie flamande* in het Franse La Rochelle. Hun *brandevin* wordt wereldwijd verhandeld en ligt mee aan de basis van de traditionele cognacproductie. En de Engelsen drinken niet alleen *brandy* maar ook *geneva* of gin.

In de Noordelijke Nederlanden geldt het verbod niet. Vooral in de havensteden neemt de productie toe. Er is genoeg graan en de brandewijn is makkelijk te verschepen naar alle delen van de wereld. Een handvol Hollanders steekt ook zelf de grote plas over om rum- en graanstokerijen op te richten in Amerika.

Moge de bessen winnen

In de Noordelijke Nederlanden specialiseren de stokers zich in korenbrandewijn die de distilleerders aromatiseren met anijs, karwij of jeneverbes. Maar karwij en anijs zijn duur, de jeneverbes wordt ook bij ons geogst en het geloof in haar genezende kracht is niet te stuiten. Daardoor krijgen de bessen al gauw de overhand. Ook de met jeneverbes op smaak gebrachte drank krijgt voortaan de naam jenever en zijn

populariteit schiet de hoogte in. Jenever wordt de nationale drank van de Lage Landen.

Objecten in module 3 in volgorde van presentatie

- Ordonnantie over het distilleren van 'Ghebrande-wynen, anders gheheeten, Levende Wateren', 1663
- Ordonnantie over het heffen van accijns op brandewijn in Brugge, 1667
- Ordonnantie over het verbod op distilleren uit graan, 1671
- Verordening met een vrijwillige eed van brandewijnverkopers rond stoken en verkopen van brandewijn in Brussel, 1726
- Anoniem (naar Cornelius Dusart), Het kaartspel in de herberg, einde 18e eeuw, begin 19e eeuw
Olieverf op doek (aan de muur)
- Joos van Craesbeeck (toegeschreven), Conversatie, ca. 1640-1650
Olieverf op paneel (aan de muur)
- François Melzer, De lustige drinkers, ca. 1837-1839

Olieverf op paneel (aan de muur)

- Ferdinand De Braekeleer, Feestvreugde in de herberg, 1841
Aquarel (aan de muur)

WOONHUIS ZAAL 2

Big Business

Door het stookverbod in de Zuidelijke Nederlanden behelpen clandestiene stokers zich met huis-, tuin- en keukengerief. De kwaliteit van de alcohol is dan ook navenant. Wanneer het verbod in de 18^e eeuw wordt opgeheven worden de zaken weer professioneel aangepakt in kleine landbouwstokerijen. In de 19^e eeuw brengt de industriële revolutie alles in een stroomversnelling.

Landbouwstokerijen

In de 18^e eeuw wordt het stoken van korenbrandewijn aangemoedigd om de zeltogende landbouw nieuw leven in te blazen. Niet om de alcohol maar wel om de draf, die overblijft na de eerste distillatie en erg geschikt is als veevoer. Zo ontstaan er landbouwstokerijen die niet alleen óp maar ook rond het erf werk creëren. Transporteers, smeden, koperslagers, kuipers en mandenmakers pikken allemaal een graantje mee. Graan-, kolen- en turfhandelaars doen gouden zaken. En Vadertje Staat heft het glas op de accijnzen.

Twee methoden

De meeste landbouwstokerijen liggen in de Zuidelijke Nederlanden. Hier wordt de jaarlijkse accijns berekend op de inhoud van de alambiek. Hoe meer en hoe vlugger men stookt, hoe hoger de winstmarges. Dus vertrekt de stoker van een dikker graanbeslag en distilleert hij maar één keer. Hierdoor is de brandewijn ruwer en minder zuiver, krijgt hij algauw een brandsmaak en heeft hij een lager alcoholgehalte. Dit wordt de Vlaamsche methode genoemd.

In de Noordelijke Nederlanden gebruikt men de Hollandse methode. Het graanbeslag is dunner, er wordt gestookt op een zacht vuurtje en bij de derde distillatie worden er jeneverbessen gebruikt. Deze jenever is dan ook veel beter van kwaliteit, smaakt zachter en heeft een hoger alcoholgehalte. Om de jeneverkloof te dichten richt de overheid in de Zuidelijke Nederlanden staatsstokerijen op, waar Hollandse stokers jenever produceren volgens de Hollandse methode.

Industriële stokerijen

De industriële revolutie zet ook de stokerijen op hun kop. Machines kunnen meer, sneller en beter. De stokerijen barsten uit hun voegen en de distributie reikt verder dan ooit. Door de nieuwe ontwikkelingen verbetert ook het distillatieproces. Stoomketels warmen het beslag op, verhitten de alambiek en zetten de stoommachine in werking.

Die zorgt op haar beurt voor de aandrijving van hefwerktuigen, moutmolens, roerwerken en stoompompen. En de uitvinding van de distilleerkolom maakt het mogelijk om energiezuiniger te stoken.

Weten is meten

Voor wetenschappers vormen industriële stokerijen de ideale speeltuin. Dubrunfaut bestudeert er de omzetting van zetmeel tot suiker en Pasteur legt er zich toe op de vergisting van suiker tot alcohol. Twee onmisbare schakels in het stookproces. En zo liggen beide heren aan de basis van de moderne biochemie, microbiologie en procescontrole. Het meten van de zuurtegraad, de densiteit en de temperatuur spelen hierbij een cruciale rol.

Neveneffecten

In België worden op het einde van de 19^e eeuw reuzengrote alcoholfabrieken opgericht. Naast zuivere alcohol uit goedkope grondstoffen zoals suikerbiet en suikerbietmelasse wordt er veelal gist geproduceerd voor bakkers. Andere grote stokerijen zetten alcohol om in azijn en azijnzuur. Alcohol (of spiritus) kent ook talrijke industriële toepassingen, zoals verwarming, verlichting, motoraandrijving ... Ook in de chemische en farmaceutische nijverheid is alcohol onmisbaar. Het goedje wordt er bijvoorbeeld gebruikt als oplosmiddel.

Stokerij Meeùs

De grootste stokerij van het land (lees: van Europa) staat in Wijnegem. De Sleutel wordt opgericht in 1869 door Louis Meeùs. Door z'n uitstekende ligging en de grote vraag naar jenever gaat het meteen goed met de stokerij. In 1885 telt de stokerij maar liefst 250 medewerkers, heeft ze haar eigen brandweerkorps en een fabriekskapel! De stokerij wordt uitgebreid met een gistfabriek, een azijnmakerij en een afdeling om koolzuurijs aan te maken. Dagelijks wordt er 50.000 liter alcohol van 50% vol geproduceerd. Drie boten voeren de alcohol naar de Antwerpse haven en keren tjokvol terug met graan.

Maar de Eerste Wereldoorlog verknalt het succes. In 1930 stopt de productie van alcohol en gist. De likeurfabricatie verhuist naar Antwerpen en gaat hier door tot 1959. Tegenwoordig is de stokerijsite een plek voor kunst, wonen en werken.

Objecten in woonhuis zaal 2 in volgorde van presentatie

- Verschillende ordonnanties waarin het distilleren uit graan verboden of aan banden gelegd wordt, eind 18e eeuw
- Onderdeel van de stookkolom van distilleerapparatuur van stokerij Smeets, tot 2003 gebruikt in de Raamstraat in Hasselt.

- Hydrometer van de Engelse accijnsambtenaar Sikes, ca. 1900
Deze hydrometer wordt gebruikt om aan de hand van een tabel de alcoholsterkte te bepalen. De hydrometer van Sikes blijft tot 1980 de officiële hydrometer van de Engelse accijnzen. Daarna wordt hij vervangen door die van Gay-Lussac.
- Alcoholdensimeters van Baumé, Cartier en Gay-Lussac, 18e-19e eeuw
De alcoholmeter van Gay-Lussac wordt in 1824 het officiële meettoestel van de Franse accijnsdiensten. In België is hij pas verplicht in 1896.
- Suikerdensimeters, eind 19e eeuw
Gebruikt om de soortgelijke massa van suiker te meten, afkomstig uit de stokerij van Remi Snoeck in Huise. Privécollectie.
- Ebulliometer, 19e eeuw
Ook met een ebulliometer kan het alcoholgehalte van wijn en likeuren bepaald worden. De vloeistof wordt in het metalen kolfje aan de kook gebracht, waarna de wijzer op de schaalindeling de alcoholsterkte aangeeft.

- Verpakkingen voor gist of giststalen geproduceerd door stokerij Dumont-Chassart (Villers-la-Ville) en stokerij Vinckenbosch (Hasselt), eind 19e - begin 20e eeuw.
- Postkaarten, etiketten, facturen en brieven, vloeipapier
Grote, vaak industriële, stokerijen produceren aan het einde van de 19e eeuw naast (brand)alcohol ook dikwijls azijn en gist.
- Porseleinkaart voor stokerij Cuvelier, Brussel, ca. 1860
Porseleinkaarten worden van ca. 1825 tot 1890 gebruikt als een soort visitekaartje. Ze ontleen hun naam aan hun witte glans en worden gemaakt met kleurenpoeders en loodoxides.
- Affiche (aan muur) - 'Gerbor, Vieux Système' voor stokerij Hougardia in Hoegaarden, door Pol Debaise, ca. 1948
- Affiche (aan muur) - Stokerij Claeys-Fiévé uit Gent maakt reclame voor zijn gist die zowel voor brood als jenever wordt gebruikt, ca. 1905.

Affiche (aan muur) - Nederlandsche Gist- en Spiritusfabriek in Hoes, ca. 1905-1917

Affiche (aan muur) - Nederlandsche Gist- en Spiritusfabriek in Brugge, ca. 1895-1900

- Emailplaat (aan muur) met reclame voor gist van stokerij Claeys-Fiévé in Gent, ca. 1890
- Emailplaat (aan muur) met reclame voor gist van Distillerie De Schooten, 1936
- Kartonnen reclamebord (aan muur) voor gist van stokerij Lion d'Or in Aalst, ca. 1910-1920
- Affiche (aan muur) - Stokerij Louis Meeùs pakt op zijn affiche graag uit met zijn bedrijfsgebouwen, ca. 1896.
- Affiche (aan muur) - Stokerij Louis Meeùs produceert niet alleen alcohol, maar ook gist en koolzuur, ca. 1905-1910.
- Affiche (aan muur) - Naast een industriële stokerij in Wijnegem baat de familie Meeùs in Antwerpen ook een grote stokerij en mouterij uit aan de Oude Leeuwenrui, ca. 1890. In 1904 sluit deze fabriek de deuren.
- Reclamebord (aan muur) in blik voor stokerij Louis Meeùs, 1934

- Postkaarten, facturen en brieven, folders en promotiemateriaal van stokerij Meeùs in Wijnegem.

WOONHUIS ZAAL 3

Jenever zonder grenzen

In de Lage Landen schieten de stokerijen als paddenstoelen uit de grond. Twee toppers springen eruit: Hasselt en Schiedam. Tijdens de industriële revolutie nemen de Hasseltse stokerijen 15% van de Belgische alcoholproductie voor hun rekening. Hun moutwijn is uitsluitend bestemd voor de productie van jenever. En in Schiedam produceren 392 branderijen meer dan de helft van de Nederlandse moutwijn.

Vandaag wordt er in de voormalige Lage Landen nog steeds jenever geproduceerd in grote en minder grote stokerijen. Jenever is zelfs een Europese, beschermde oorsprongsbenaming, net zoals bijvoorbeeld cognac of scotch whisky. Dit betekent dat er enkel jenever mag gemaakt worden in België, Nederland, Frans-Vlaanderen (Nord en Pas-de-Calais) en de Duitse deelstaten Nordrhein-Westfalen en Niedersachsen.

WOONHUIS ZAAL 4

De strijd tegen jenever

De vorm van de fles verandert doorheen de tijd,. Maar ook wat ín de fles zit, evolueert mee. De anti-alcoholcampagnes van de 19^e eeuw, de Eerste Wereldoorlog en enkele wetten stellen paal en perk aan de productie en de consumptie van jenever en andere alcoholische dranken. Maar de stokers gaan door. Ze schakelen over op andere producten of duiken ondergronds ... En ook de verbruikers staan open voor nieuwe stooksels.

De duivel in de jeneverfles

Elk excuus lijkt goed voor een slok: wijn of bier, en voor de arbeiders vooral jenever. Rond 1850 verbruikt elke Belg jaarlijks gemiddeld 9 liter jenever, en aan het eind van de 19^e eeuw is dat al meer dan 16 liter. Dit hoge verbruik wordt gezien als de oorzaak van de ellende van de arbeidersgezinnen. Daarom worden belerende anti-alcoholcampagnes opgestart, wordt in 1887 de wet op Openbare Dronkenschap goedgekeurd en gaan de accijnzen de hoogte in. Maar dit alles maakt weinig indruk op de bevolking.

De wet van de sterkste drank

Na het einde van de Eerste Wereldoorlog neemt minister van justitie Emile Vandervelde drastische maatregelen. Er volgt een totaalverbod op het verbruik en de verkoop van sterke dranken op

openbare plaatsen. Om te vermijden dat het verbruik verschuift naar thuis, wordt de accijns verviervoudigd en is de aankoop van sterkedrank enkel toegestaan per 2 liter. De Wet Vandervelde zal nog van kracht blijven tot 1984.

Stiekem stoken

Door het verschil in accijnzen en later door de Wet Vandervelde wordt er druk alcohol gesmokkeld tussen Nederland en België.

Bovendien werkt de Wet Vandervelde als een open uitnodiging voor de illegale stokerij. De clandestino's distilleren in melkbussen, wasketels en kookpotten op zolder, in het kippenhok of zelfs onder de grond. Vanaf de jaren 1960 nemen georganiseerde bendes de illegale stokerij over. Tot ze, gedwongen door de afschaffing van de Wet Vandervelde, overstappen op amfetamines en xtc-pillen.

De fles? Er zit iets in...

In de 19^e eeuw gaat jenever er als zoete koek in. Maar de anti-alcoholcampagnes en de Grote Oorlog maken een eind aan het succesverhaal.

Veel stokers schakelen over op zoete elixirs, bitters of andere likeuren. Voor de aanmaak gebruiken ze goedkope industriële alcohol die ze mengen met zelfgestookte planten- en kruidenextracten. Maar ook likeuren krijgen door de Wet Vandervelde rake klappen en aperitieven

met een lager alcoholgehalte, zoals kinawijn, winnen aan populariteit.

Na de wereldoorlogen worden whisky, wodka, gin en cognac toegankelijker en dus concurrentieel.

De jeneverstokers van weleer voeren ze in of stoken ze zelf! In 1984 wordt de Wet Vandervelde opgeheven. Jenever vindt zijn tweede adem. Het gamma wordt uitgebreid met laaggradige fruit- en crèmejenever. Ondanks hun naam komt er nog zelden jeneverbes bij te pas. Meer recent duiken er jeneverpops op en wordt jenever gebruikt in cocktails.

Objecten in zaal 4 in volgorde van presentatie

- Aimé Pez, De nieuwe geboorte, ca. 1836-1837
Olieverf op paneel
- Charles Venneman, De vrolijke drinkers, 1857
Olieverf op doek
- Calendrier des croisés de la tempérance, 1906
In stripvorm worden de vooroordelen én misvattingen over alcoholgebruik uitgebeeld. De boodschap van deze kalender is matigheid.
- De gelijkheid in België, ca. 1919-1925
Herbergiers, restaurant- en hotelhouders vragen een herziening van de Wet Vandervelde. In de buurlanden mag immers wel sterkedrank worden geschonken.

- Flessentijdslijn
Een greep uit het uitgebreide assortiment sterkedrank en likeuren van stokerij Smeets in Hasselt in de 20e eeuw.

7. SCHUUR (VERDIEPING)

Schuur

De oude schuur werd vernieuwd tussen 1844 en 1850. Aan de straatzijde bevonden zich ramen met luikjes die later werden dichtgemetseld. Nadien werden grote raampartijen voorzien. Maar waarom ramen in een opslagplaats? Hoe meer ramen, hoe rijker de eigenaar van het gebouw. En dat mocht, zeker van de straatzijde, door iedereen gezien worden. Bij de inrichting als museum werd de schuur verdeeld in 3 niveaus.

% vol

Alcoholvolumeprocent verwijst naar de verhouding tussen het volume zuivere alcohol in een fles en het totaalvolume van die fles. Een liter jenever van 40% vol bevat 400 ml zuivere alcohol bij een temperatuur van 20°C.

(tekst op wand in box)

‰

Een alcoholpromillegehalte (‰) van 0,5 betekent dat er in elke liter bloed in ons lichaam 0,5 gram alcohol aanwezig is.

(tekst op wand in box)

Niet het glas maar de inhoud telt

Laat je niet misleiden door de grootte van het glas. Een standaardportie bier, wijn of jenever bevat ongeveer evenveel alcohol. Afhankelijk van

hun lengte en gewicht levert dit bij mannen 0,2 promille alcohol in het bloed op, bij vrouwen 0,3 promille. Een vrouwenlichaam bevat immers minder dehydrogenase, het enzym dat alcohol afbreekt, én minder vocht om de alcohol te verdunnen.

(tekst op wand in box)

Nuchter bekeken

Alcohol of ethanol vermindert de werking van je remmende zenuwcellen. Als je alcohol drinkt, ga je je lossier gedragen. Gaandeweg verslappen je spieren en begin je te lallen en te waggelen. Je reactiesnelheid vertraagt en de tijd lijkt sneller te gaan. Wanneer ook je activerende zenuwcellen worden aangetast, word je slaperig en dommel je in.

(tekst op wand in box)

Katerkwaad

Als je te diep in het glas kijkt, krijg je af te rekenen met een 'kater': je bent misselijk, hebt barstende hoofdpijn en herinnert je niet veel meer van je laatste uren. De oorzaken? Alcohol drijft vocht af, verlaagt de suikerspiegel in het bloed en beïnvloedt het zenuwstelsel.

De afbraak van alcohol is niet te versnellen, maar de symptomen kunnen wel worden verminderd door vocht op te nemen. Met andere woorden: vooral veel water drinken!

(tekst op wand in box)

Alcohol op lange termijn

Enkele eeuwen geleden werd *aqua vitae* alom bejubeld om zijn geneeskracht. Sindsdien is die mening bijgesteld. Matig alcoholgebruik - elke dag twee glazen voor mannen en één voor vrouwen - zou zowel positieve als negatieve gevolgen hebben voor de gezondheid. De kans op hart- en vaatziekten lijkt te verminderen, terwijl het risico op bepaalde kankers net zou toenemen. Maar duidelijk is wel: wie meer dan matig drinkt, pleegt roofbouw op lichaam en geest.

(tekst op wand in box)

Gelaafd of verslaafd?

Iedereen drinkt wel eens een druppel te veel. Maar als je niet meer normaal kunt functioneren zonder alcohol, ben je verslaafd. Dan krijg je te kampen met lichamelijke en geestelijke ongemakken, die in extreme gevallen zelfs tot de dood kunnen leiden. Wie vragen heeft hieromtrent, kan steeds terecht bij de Anonieme Alcoholisten (www.aavlaanderen.org), de Vereniging voor Alcohol- en andere Drugproblemen (www.vad.be) en de Druglijn (www.druglijn.be).

(tekst op wand in box)

8.SCHUUR (GELIJKVLOERS)

Jenever-ending story

Na het verhaal over de productie, promotie en geschiedenis van jenever, blijven enkel nog de zintuigen op hun honger zitten. Hoog tijd om het graan en de kruiden, die de karakteristieke smaak van elke jenever bepalen, van dichterbij te bekijken. Kijk ernaar, voel eraan en vergelijk hun geuren. Doe de test en ontdek welke jenever het beste bij jouw smaakpalet past. Het Jenevermuseum trakteert er eentje om bij te leren!

Met naam en toenaam

Zeg niet zomaar jenever tegen elke gedistilleerde drank met jeneverbesaroma. Sinds 2008 is jenever in de EU beschermd als appellation d'origine contrôlée. De namen graanjenever, graangenever en genièvre de grains zijn voorbehouden voor België, Nederland en Frankrijk (Nord en Pas-de-Calais). Ook het woord 'graan' is hierbij belangrijk. Het geeft aan dat de alcohol alleen van granen afkomstig is, in tegenstelling tot jenever die alle landbouwproducten tot zijn grondstoffen mag rekenen.

Enkele namen mogen slechts plaatselijk worden gebruikt:

Hasseltse jenever in Hasselt, Zonhoven en Diepenbeek;

Balegemse jenever in Balegem;

O' de Flander of Oost-Vlaamse Graanjenever in Oost-Vlaanderen;
Peket-Pékêt of Peket-Pékêt de Wallonie in het Waals Gewest;
Genièvre Flandres Artois in de departementen Nord en Pas-de-Calais en
Ostfriesischer Korngenever in Duitsland.

De namen jonge en oude jenever zijn voorbehouden voor België en Nederland. Ze hebben niets te maken met de rijpingsduur, maar alles met de productiemethode en de hoeveelheid moutwijn.

Jonge jenever bevat minder dan 15% moutwijn, het alcoholgehalte bedraagt meestal 30 % vol. Oude jenever daarentegen bevat meer dan 15% moutwijn, terwijl het alcoholgehalte meestal oploopt tot 35 % vol of meer.

Vruchtenjenever bestaat dan weer uit jenever die op smaak is gebracht met vruchtensap of aroma's van planten of vruchten. Het alcoholgehalte bedraagt meestal 20 % vol of meer en is doorgaans lager dan dat van jonge en oude jenever.

De Europese wetgeving rond deze beschermde oorsprongsbenaming is in volle ontwikkeling.

9.PROEFLOKAAL

Proeflokaal

Vroeger stonden ook hier ossenstallen, maar in 1912 werd deze ruimte omgebouwd tot een likeurfabriek met stapelplaats. In de jaren 1950 kreeg dit bijgebouw een minder fraaie bestemming als autostalling. Nu doet het dienst als proeflokaal van het museum.

Geniet van je borrel!