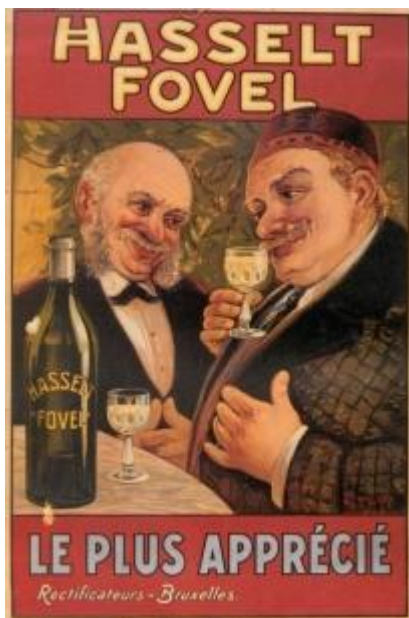


JENEVER, EEN BOEIENDE GESCHIEDENIS



De Fransman heeft zijn cognac, de Schot zijn whisky, de Duitser zijn schnaps en de Rus zijn wodka. En wij? Wij hebben jenever. Al meer dan 500 jaar.

Tijdens zijn lange levensloop kent jenever veel gedaanten. In betere tijden is graan de basisgrondstof, in mindere tijden melasse. In sommige streken smaakt hij kruidig, in andere regio's afstandelijk neutraal. Jenever kent voor- en tegenstanders: een bron van plezier, maar ook van grote ergernis. De overheid heeft met jenever dan weer een haat-liefdeverhouding: jenever brengt veel geld op, maar is ook een gevaar voor de volksgezondheid.

Jenever is niet alleen de nationale gedistilleerde drank van België, maar ook die van Nederland en Frans-Vlaanderen, de 'Zeventien Provinciën' uit de 16de eeuw. In die eeuw wordt de korenbrandewijn, soms gearomatiseerd met jeneverbes, enorm populair.

Een boeiende geschiedenis!

Een medicinale rijk

Het distilleren is een uitvinding van de Arabieren. Deze Arabische kennis verspreidt zich in de loop van de 14de eeuw over Europa via de universiteiten en de kloosters. In de middeleeuwse alchemistenkamers wordt de distillatietechniek verder verfijnd.

Geneeskrachtig

Aankankelijk wordt het distillaat 'aqua vitae' of 'levend water' als geneesmiddel gebruikt voor de meest uiteenlopende ziekten. Men dient het druppelsgewijs in te nemen. De geneeskundige krachten kunnen nog worden opgedreven door er allerlei bessen, zaden en kruiden in te laten weken.

Ook aan de jeneverbes kent men geneeskundige krachten toe. Zo wordt het baden in regenwater waarin jeneverbessen gekookt zijn, aangeraden om huidziekten en darmaandoeningen te genezen. Met de rook van brandende jeneverbessen en jeneverhout ontsmet men ruimten waarin pestlijders verbleven.



Euforieverwekkend

Het 'levend water' werkt niet alleen geneeskrachtig, het kan ook "den mensche droefheid" doen vergeten en het maakt "de herten vro ende oec stout ende coene". Het zijn deze euforieverwekkende eigenschappen die het geneesmiddel in een eeuw tijd tot het genotsmiddel 'brandewijn' maken. Brandewijn wordt niet langer druppelsgewijs gedronken, maar per 'druppel'.

Een glaasje oude klare

Aanvankelijk distilleert de gewone man bier en mede. Bijna elk huishouden had een eigen brandewijnketeltje. Tegen het einde van de 16de eeuw wordt korenbrandewijn zo populair dat men niet langer verschaald bier maar een vergist graanbeslag van gerst, rogge en mout distilleert. Deze korenbrandewijn wordt soms gearomatiseerd met jeneverbes, anijs, karwij of venkel. De voorkeur gaat uit naar jeneverbes omdat de jeneverstruik ruim voorhanden is en het geloof in de geneeskrachtige werking sterk.

Voor en tegen in de 17de en 18de eeuw

Verboden te stoken

In 1601 vaardigen de aartshertogen Albrecht en Isabella een plakkaat uit waarbij de productie en de verkoop van brandewijn uit graan, fruit en groenten in de Zuidelijke Nederlanden wordt verboden. De overheid maakt zich zorgen over het overmatig brandewijngebruik en vindt dat granen dienen voor het bakken van brood en niet voor het stoken van korenbrandewijn.

Hasselt ontspringt de dans

In Hasselt, dat tot 1795 niet tot de Zuidelijke Nederlanden, maar wel tot het Prinsbisdom Luik behoort, mag verder brandewijn of jenever gestookt worden. De jeneverproductie komt er pas echt goed op dreef tijdens de bezetting van de stad door een Hollands garnizoen in de periode 1675-1681. Het feit dat de Hasseltse jenever meer dan andere jenevers in België met allerlei kruiden, bessen en zaden wordt gearomatiseerd, is wellicht aan deze Hollandse invloed toe te schrijven.

Stoken terug toegelaten

Onder het Oostenrijkse bewind (1713-1794) wordt het stoken van korenbrandewijn - behalve bij graanschaarste - weer toegelaten en zelfs gestimuleerd. Het is de overheid niet zozeer om de korenbrandewijn te doen, dan wel om de spoeling. Dit niet-vluchtig restant van het stookproces wordt immers als veevoeder gebruikt bij

het overwinteren van het vee.



Ongekende hoogten in de 19de eeuw

Industriële revolutie

In de 19de eeuw bereikt de Belgische jeneverproductie ongekende hoogten. De Belgische stokers nemen actief deel aan de eerste industriële revolutie. Zij realiseren een aanzienlijke rendementsverhoging door de introductie van stoomgeneratoren en stoommachines en door het gebruik van de distillatiekolom, ontwikkeld door Cellier-Blumenthal. Hierdoor kunnen overschakelen naar een continu distilleerproces.





Grootschalige productie

Nieuwe, goedkopere grondstoffen zoals suikerbieten, suikerbietmelasse, aardappelen, maïs en aardperen doen hun intrede. Tijdens het laatste kwart van de 19de eeuw ontstaan in de grote steden gist- en spiritusfabrieken die op grootschalige wijze goedkope, neutrale alcohol produceren.

Overmatig gebruik

De goedkope jenever leidt tot overmatig gebruik. In de tweede helft van de 19de eeuw wordt er in België niet minder dan 9,5 liter jenever (aan 50% vol.) per inwoner en per jaar gedronken! Onder druk van de matigheidsbonden grijpt de overheid in. De landbouwstokerijen verliezen hun gunstige accijnsregeling en moeten net als de industriële stokerijen een hogere accijns betalen.

Teloorgang in de 20ste eeuw

Landbouwstokerijen verdwijnen

De concurrentie van de goedkope industriële alcohol en de accijnsverhoging komen bij de landbouwstokers zwaar aan. Ze overleven enkel dankzij de verkoop van vee en stalmest. De opkomst van de kunstmest en de concurrentie van de landbouwers die zich steeds meer op veeteelt toelagen, doet veel landbouwstokerijen hun deuren sluiten. Sommige stokers blijven in de branche en worden likeurstokers: ze kopen alcohol aan waarmee ze jenever en likeuren bereiden.





Wet Vandervelde

Tijdens de Eerste Wereldoorlog neemt de Duitse bezetter de koperen distilleerketels in beslag; Ze gebruiken het koper om munitie te produceren. Na de oorlog houden veel stokers het dan ook voor bekeken.

Tot overmaat van ramp wordt in 1919 de wet Vandervelde uitgevaardigd die het schenken van gedistilleerd in openbare plaatsen verbiedt en de verkoop van sterke drank enkel toelaat op voorwaarde dat je twee liter tezelfdertijd koopt. Voor arbeiders is dat onbetaalbaar en dus zakt de verkoop van jenever in elkaar. Dat is de aanzet tot een langzame daling van het jeneververbruik.

Stijgende interesse

De laatste decennia komt jenever terug in de belangstelling dankzij de vruchten- en crèmejeneveren en de stijgende interesse voor streekproducten. Ook 'druppelkoten', jeneverroutes, het Nationaal Jenevermuseum en de tv-reeks De Smaak van De Keyser dragen daartoe bij.

Europese erkenning

Appellation d'origine contrôlée

Jenever is sinds 15 januari 2008 door de Europese Unie geografisch beschermd, net als al eerder het geval was voor whisky en cognac. Jenever krijgt dus zijn eigen "appellation d'origine contrôlée", zoals dat in het wijnjargon heet.

'Verordening (EG) Nr. 110/2008 van het Europees parlement en de raad van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde drank' is het officiële document waarin de volledige regelgeving opgelijst wordt.

Benaming 'jenever'

Concreet mag enkel in België, Nederland, Frankrijk (de departementen Nord en Pas-de-Calais) en Duitsland (Nordrhein-Westfalen en Niedersachsen) drank geproduceerd worden die de naam jenever, genièvre of genever draagt. De benamingen graanjenever, graangenever en genièvre de grains zijn voorbehouden voor België, Nederland en Frankrijk (Nord en Pas-de-Calais). De benamingen jonge en oude jenever/genever enkel voor België en Nederland. Dan zijn er nog enkele benamingen die slechts heel lokaal mogen gebruikt worden: Hasseltse jenever/genever (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek), Balegemse jenever (Balegem), O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever (Oost-Vlaanderen), peket-pékèt met of zonder de toevoeging van 'de Wallonie' (Waals Gewest), Genièvre Flandres Artois (Nord en Pas-de-Calais) en Ostfriesischer Korngenever (Duitsland).