

EEN JENEVERKE DOEN



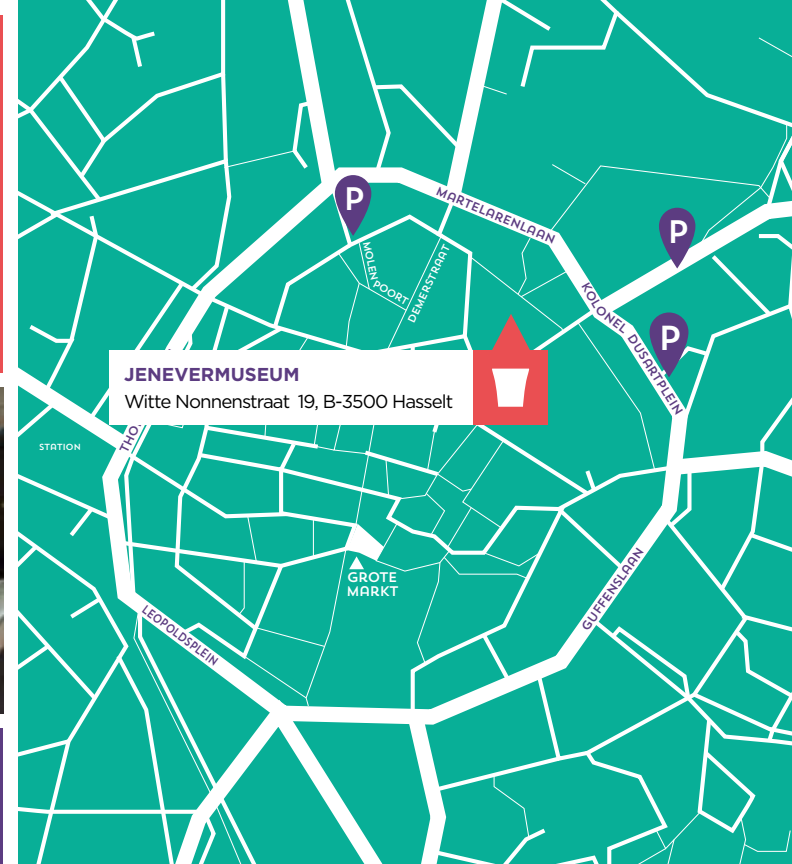
Het proeflokaal kan je ook zonder museumticket bezoeken. Er valt altijd wel iets nieuws te ontdekken in de fijne selectie jenever uit de Lage Landen. Maar het Jenevermuseum stelt ook afgelijnde ontdekkingsrondes samen waarin je de kans krijgt om bijvoorbeeld vier Europese gedistilleerde dranken met elkaar te vergelijken, of vier zoete jenever... Bovendien kun je de meesterstoker van het Jenevermuseum regelmatig persoonlijk aan het werk zien. Want de beschermde 19de-eeuwse stookinstallatie wordt nog altijd gebruikt om twee authentieke graanjenever en twee likeuren te stoken op basis van historische recepturen.

Wil je erbij zijn of op de hoogte blijven van alle activiteiten in het Jenevermuseum? Hou dan zeker de kalender op onze website in de gaten of volg ons op Facebook of Twitter.

JENEVERMUSEUM.BE
FACEBOOK.COM/JENEVERMUSEUMHASSELT
TWITTER.COM/JENEVERBELGIUM

BORRELENDE ACTIVITEITEN

Workshops, rondleidingen, lezingen, degustaties, evenementen, educatieve pakketten voor het onderwijs, ... Activiteiten naar ieders smaak. Alle informatie vind je op onze website.



JENEVERMUSEUM
Witte Nonnenstraat 19, B-3500 Hasselt

OPENINGSUREN

1 april tot 31 oktober di t.e.m. zo van 10 uur tot 17 uur

1 nov tot 31 maart di t.e.m. vrij van 10 uur tot 17 uur
za en zo van 13 uur tot 17 uur

Laatste toegang 30 minuten voor sluitingstijd

Gesloten: elke maandag en tijdens de maand januari (met uitzondering van de kerstvakantie (B)) en op 24, 25 en 31 december

TICKETS

Volwassenen € 6,00 p.p. + gratis

Jongeren 12 - 26 jaar € 1,00 p.p.

Kinderen - 12 jaar gratis

Groepen (vanaf 15 personen) € 5,00 p.p. + gratis

Een rondleiding met gids kan je boeken bij Toerisme Hasselt
toerisme@hasselt.be

JENEVERAPP

Download de Jeneverapp (Google Play of App Store) en door-kruis Hasselt Jeneverstad aan de hand van tientallen foto's, video- en audiofragmenten."

Witte Nonnenstraat 19, B-3500 Hasselt
T +32 11 239 860 E info@jenevermuseum.be

Hasselt is vlot bereikbaar met de trein. Het Jenevermuseum ligt op wandelafstand van het station, de bushalte Kolonel Dusartplein en de parking Dusartplein.

WWW.JENEVERMUSEUM.BE



EENTJE OM BIJ TE LEREN.

www.facebook.com/jenevermuseumhasselt | [@JeneverBelgium](https://twitter.com/JeneverBelgium)



MAAKT
JENEVER-
LIEFDE

OF
HELDER-
ZIEND?



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!



Al meer dan 500 jaar spelen stokers met ingrediënten en technieken, op zoek naar de perfecte variant van jenever. Naast de traditionele graanjenevers zijn er ook fruit- en creamjenevers. Tegenwoordig wordt jenever zelfs gebruikt in cocktails.

THE PERFECT SERVE

Maar hoe bewaar, schenk en degusteren je jenever? Wat is jouw favoriete smaak? En wat is het verschil tussen jenever en gin?

BELEVINGSMUSEUM

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

PROEF OP DE SOM

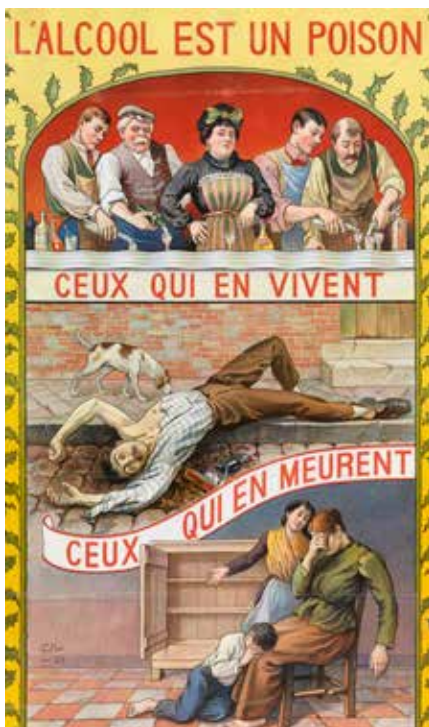
Neem alles wat je geleerd hebt in het museum mee naar het proeflokaal. Vanaf nu drink je je borrel met kennis van smaken!

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!



BITTER RAFFIN

BU PAR TOUS = DOOR ALLEN GEDRONKEN



DE ENIGE ECHE



Je mag gerust over "onze" jenever spreken. Het is immers onze nationale gedistilleerde drank. Sinds 2008 is het ook een beschermde naam, 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. Een traditie met evenveel weerklank als Schotse whisky, Engelse gin, Franse cognac en Russische wodka.

EEN LANGE WEG

Hoe jenever nu eigenlijk wordt geproduceerd? Dat ontdek je in de stookzaal van de voormalige stokerij Stellingwerff/Theunissen. Op de kiemzolder wordt het belang van verpakking en promotie uit de doeken gedaan en in het woonhuis krijg je een overzicht van de turbulente jenevergeschiedenis. Om een lang verhaal kort te maken: op het einde mag je proeven!

ONDERVIND HET AAN DEN LIJVE

Jenever moet je niet drinken, maar degusteren. Dat leer je wel in de jeneveracademie van het museum. Door te proeven en te ruiken ontdek je je eigen smaken en voorkeuren.

Maar het is en blijft wel alcohol, dus niet zonder gevaar. In een multimediale installatie krijg je dan te zien welke weg de drank aflegt in je lichaam en welk effect hij heeft op je bewustzijn.



“VURIGE
TONGEN
VLAMMENDE
GESPREKKEN”

