



ENJOY JENEVER RESPONSIBLY

As you will learn in the museum's jenever academy, jenever should be sipped rather than drunk. Use your nose and taste buds to discover your preferences. What is your favourite flavour? How should you keep, serve and drink jenever? And what is the difference between jenever and gin? But bear in mind, it is alcohol, so not without its dangers. A multimedia installation will demonstrate how alcohol travels through your body and impacts on your behaviour.

Take everything you have learned in the museum with you to the tasting room and put it to the test!

NEVER A DULL MOMENT

In the tasting room there's always something new to discover in the fine selection of jenevers from the Low Countries. And you don't need a museum ticket to visit the tasting room.

If you would like to take part in or be kept abreast of activities at the Jenever Museum, be sure to keep an eye on the calendar on our website or follow us on Facebook, Instagram and Twitter.

TICKETS

- Adults: € 7 p.p. + VAT free
- 65+ years: € 5 p.p. + VAT free
- 12-26 years: € 3 p.p. + VAT free
- Children aged under 12: free
- Groups (minimum 15 people): € 5 p.p. + VAT free

You can book a guided tour through Tourism Hasselt (groepsbezoeken@hasselt.be).

OPEN

- Tuesdays to Sundays: 10 till 17.00 hrs
- Last admission: 30 minutes before closing time
- Closed: Mondays and throughout January (with the exception of the Belgian Christmas holidays) and December 24th, 25th and 31st and January 1st

ACCESS

Hasselt is very easy to reach by train. The Jenever Museum is within walking distance from the railway station, the Kolonel Dusart-plein bus stop and the Dusart and Molenpoort car parks.

BILLETS

- Adults: € 7 p.p. + VAT gratuit
- 65+ ans: € 5 p.p. + VAT gratuit
- 12-26 ans: € 3 p.p. + VAT gratuit
- 12 ans: gratuit
- Groupes (à partir de 15 personnes): € 5 p.p. + VAT gratuit

Une visite guidée? Réserver auprès de Toerisme Hasselt (groepsbezoeken@hasselt.be).

OUVERTURE

- Mardi au dimanche: 10h à 17h
- Dernière admission: 30 minutes avant l'heure de fermeture
- Fermé: le lundi et tout le mois de janvier (à l'exception des vacances de Noël belges) et les 24, 25 et 31 décembre et le 1 janvier

ZUGÄNGLICHKEIT

Hasselt ist mit der Bahn leicht erreichbar. Das Genèvermuseum liegt nur wenige Minuten zu Fuß vom Bahnhof, der Bushaltestelle Kolonel Dusartplein und den Parkplätzen Dusart und Molenpoort entfernt.

V.U. Steven Vandeput, Limburgplein 1, 3500 Hasselt / Foto's: Roland Hermans, Marco Martens, Dominique Provoost, Kristof Vrancken, Kris Van de Sande

JENEVER MUSEUM

HAVE A DRINK, IT'S EDUCATIONAL.

DE
FR
EN

JENEVER LIVES ON!

Isn't it amazing how experimenting with a little berry with a wide variety of medicinal properties led to it becoming Belgium's national distilled drink! But once you've heard the story and are jenever-wise, you'll find you can tell the difference between the various jenevers and, before you know it, you've acquired a taste for it!

HISTORY IN YOUR GLASS

For more than 500 years distillers have played around with ingredients and techniques in search of the perfect jenever. Here you will find out why jenever is called 'jenever'. Why it was invented by nobody in particular. And how it dictated the course of history. A visit to the museum, its exhibitions, workshops and tastings brings all the senses into play and provides a delicious insight into the sights, sounds, smells and tastes of the distillery.



WWW.JENEVERMUSEUM.BE [f](#) [o](#) [t](#)



LE GENIÈVRE, EAU DE VIE!

Incroable quand on songe que les essais à base d'une petite baie bourrée de vertus médicinales ont débouché sur la boisson distillée nationale belge. Mais une fois que vous connaîtrez les tenants et les aboutissants du genièvre, vous saurez faire la différence et en prendre vite le goût!



L'HISTOIRE DANS VOTRE VERRE

Depuis plus de 500 ans, les distilleurs manient les ingrédients et les techniques, en quête du genièvre parfait. Vous allez apprendre à quoi le genièvre doit son nom. Pourquoi il n'a pas été découvert par une personne spécifique. Et quel rôle il a joué dans l'histoire. Corps et âme, avec tous vos sens, partout dans le musée, dans le cadre de multiples expositions, ateliers et dégustations... Etanchez votre soif de savoir!

L'ÉTUDE EMPIRIQUE DE NOTRE ARTISANAT

Le genièvre ne se boit pas, il se déguste. Et il faut pour cela entrer à l'académie du genièvre du musée. Quel est votre goût favori? Comment conserver, servir et déguster le genièvre? Et quelle différence y a-t-il entre le genièvre et le gin? Mais le genièvre n'en est pas moins un alcool, à consommer donc avec modération. Vous découvrirez dans une installation multimédia les effets de l'alcool sur votre corps et sur votre comportement. Après votre visite, vous serez prêts à pénétrer dans le local de dégustation pour une étude empirique!

UN PETIT GENIÈVRE?

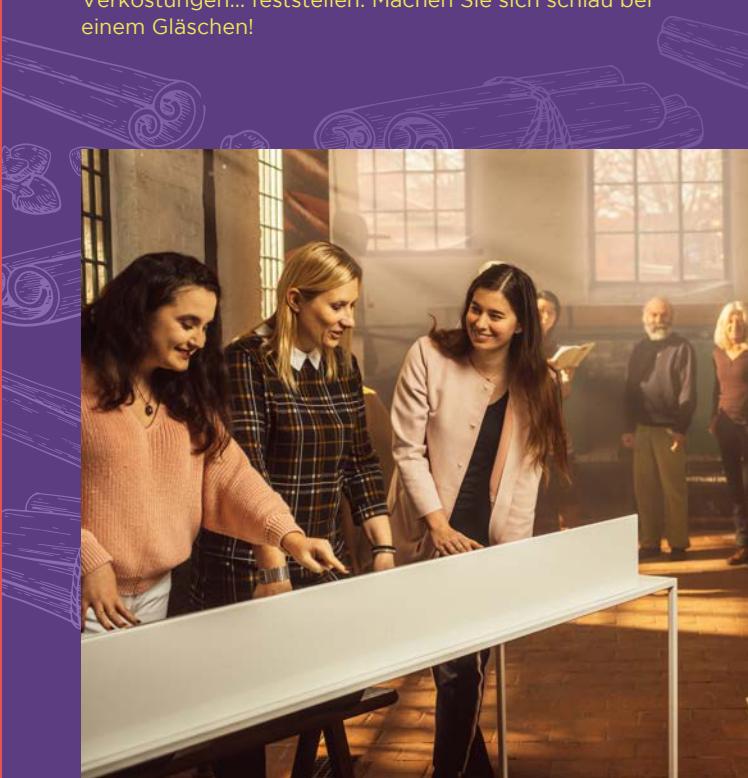
Le local de dégustation se visite aussi sans billet d'entrée au musée. Et il y a toujours quelque chose de nouveau à découvrir parmi l'excellente sélection de genièvres de nos contrées. Si vous souhaitez être tenu au courant des activités du Musée du Genièvre, ne manquez pas de consulter régulièrement le calendrier de notre site Internet ou de nous suivre sur Facebook, Instagram ou Twitter.

DER GENEVER LEBT!

Es ist schon verrückt, zu sehen, wie sich das Experimentieren mit einer kleinen Beere mit vielen heilkraftigen Eigenschaften schließlich zu dem destillierten Nationalgetränk Belgiens entwickelt hat. Versteht man jedoch die Geschichte und hat man sich über den Genever schlau gemacht, dann schmeckt man den Unterschied und ist schneller, als man denkt, auf den Geschmack gekommen!

GESCHICHTE IN IHREM GLAS

Seit über 500 Jahren spielen die Brenner auf der Suche nach dem perfekten Genever mit den Zutaten und Techniken. Hier erfahren Sie, warum der Genever „Genever“ heißt, warum er nicht von einer speziellen Person erfunden wurde und auf welche Weise er die Geschichte bestimmt hat. Sie können es mit Körper und Geist, mit allen Sinnen, im Museum, während einer der vielen Sonderausstellungen, Workshops und Verkostungen... feststellen. Machen Sie sich schlau bei einem Gläschen!



ERFAHREN SIE UNSERE HANDWERKS KUNST AM EIGENEN LEIBE

Genever sollte man nicht trinken, sondern verkosten. Das lernen Sie in der Geneverakademie des Museums. Wie bewahrt man Genever auf, wie schenkt man ihn aus und wie verkostet man ihn? Was ist Ihr Lieblingsgeschmack? Und was ist der Unterschied zwischen Genever und Gin? Aber Genever ist und bleibt Alkohol und birgt somit Gefahren. In einer Multimedia-Installation können Sie den Weg verfolgen, den das Getränk im Körper zurücklegt und erfahren, welche Wirkung es auf unser Verhalten ausübt. Nehmen Sie alle Informationen mit in den Verkostungsraum und benutzen Sie es, um die Probe aufs Exempel zu machen!

EINEN KLEINEN GENEVER TRINKEN?

Sie können den Verkostungsraum auch ohne Museumskarte besuchen. Es gibt dort im erlesenen Sortiment von Genevern aus dem nördlichen Flachland immer wieder etwas Neues zu entdecken. Möchten Sie dabei sein oder über alle Aktivitäten des Genevermuseums informiert werden? Behalten Sie dann den Kalender auf unserer Internetseite im Auge und besuchen Sie uns regelmäßig auf Facebook, Instagram oder Twitter.

