

# LUSTRUMVIERING

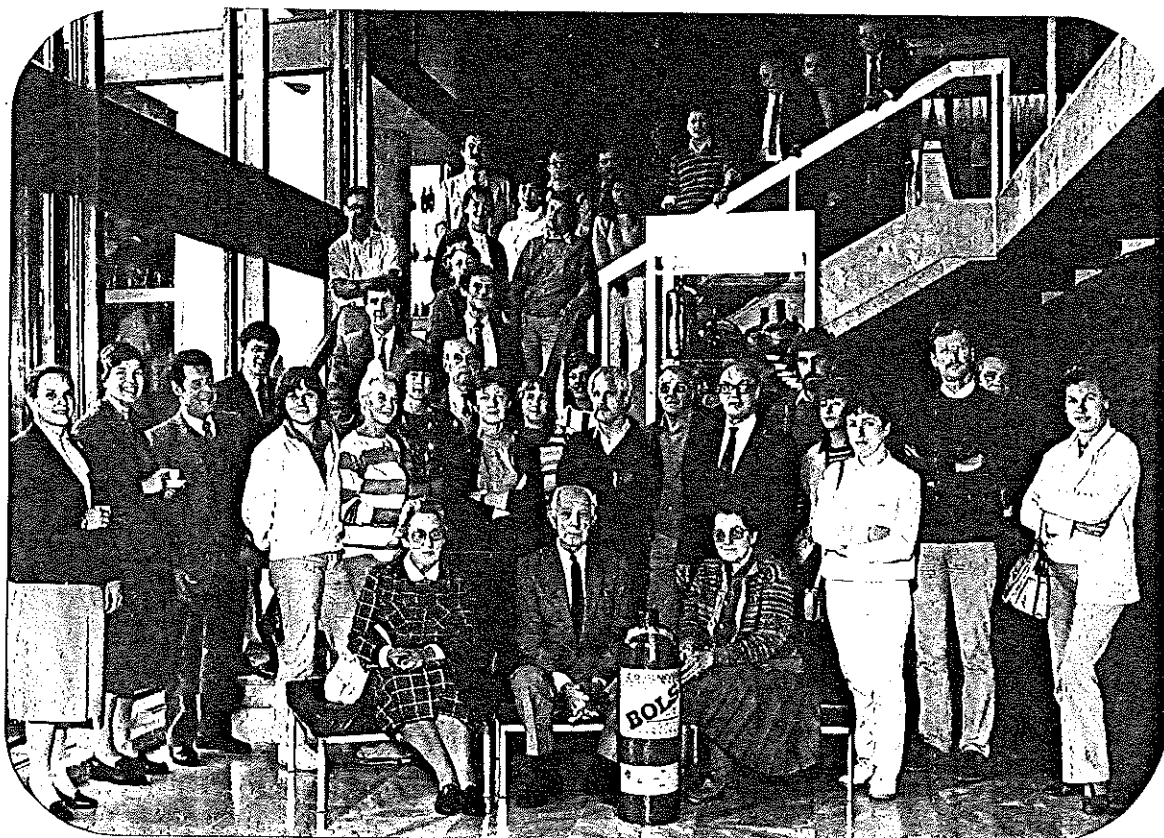
## OP DONDERDAG 7 JUNI 1984

### BIJ BOLS TE NIEUW VENNEP

De viering van het eerste lustrum van onze vereniging is -zoals verwacht - een gezellige en feestelijke dag geworden. Ondanks het feit dat de viering plaatsvond op een "doordeweeksedag" waren er toch zeer veel leden naar Nieuw-Vennep gekomen om deze dag mee te maken.

De ontvangst - met thee en een koekje - vond plaats in de hal van het zeer moderne bedrijf. De aldaar opgestelde vitrines met fraaie flessen trokken meteen - hoe kan het ook anders - de aandacht van de aanwezigen.

Het programma startte met een rondleiding door het bedrijf. Maar eerst moesten de aanwezigen gezamenlijk op de foto hetgeen met enige moeite - de opgave voor de fotograaf was wat groter dan bij de oprichtingsfoto - lukte.



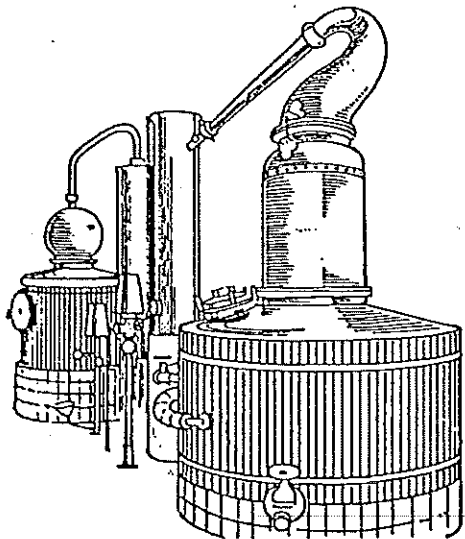
opgave voor de fotograaf.....

Vervolgens werd het gezelschap in twee groepen gesplitst en kon de rondleiding door een personeelslid van Bols beginnen.

Allereerst begaf het gezelschap zich naar het magazijn binnenlandse markt. Daar kon men ontdekken dat de bekende merken Bootz, Hartevelt, Wijnand Fockink en Blankenheym ook van Bols zijn. Vanuit deze enorme hal gingen we naar een even reusachtige hal: het magazijn export. Er wordt naar maar liefst 134 landen geexporteerd! Daarbij wordt in verschillende landen, o.a. in Brazilië en Argentinië in licentie drank gemaakt voor Bols. De alcoholproductie ten behoeve van Bols wordt verzorgd door de branderij "De Koning" in Schiedam.

Hierna kwamen we terecht in de magazijnen waar de lege flessen en dozen zijn opgeslagen. De flessen voor Bols worden in Leerdam gemaakt en de kruiken komen uit Duitsland.

Vervolgens begaven we ons naar de taphal van likeuren en advocaat en leerden we dat de nederlandse advocaat "dik" en de voor export bestemde advocaat "dun" van samenstelling is. Na bereiding van de advocaat krijgt deze 3 weken rust en wordt dan gebotteld.



Voor de bereiding van likeuren worden drie verschillende methodes toegepast, te weten de perculatormethode (vergelijkbaar met koffiezetten), de extractiemethode (vergelijkbaar met theezetten), en tenslotte de destilleermethode, hetgeen geschiedt in prachtige destilleerketels van wel 100 jaar oud.

De volgende gang was naar het laboratorium waar we niet naar binnen gingen maar waar we wel een blik naar binnen konden werpen. In het laboratorium worden de produkten gecontroleerd, zowel de eigen produkten als de produkten in licentie bereid. Tevens vindt hier research plaats.

Alvorens we onze weg weer vervolgden werden we getest op onze drankkennis. We kregen nl. drie drankjes -waaraan kleurstof was toegevoegd om ze voor het oog onherkenbaar te maken- voorgezet en moesten vervolgens raden welke drankjes het waren. Twee drankjes waren geen enkel probleem, anisette en citroenjenever, maar het derde drankje was voor de meesten een te zware opgave. Slechts 3 leden vulden op het enquêteformulier het juiste in: Clareyn Jenever, de rest van het gezelschap was ten onrechte afgegaan op de tip van een "kenner" dat het zeer oude jenever zou zijn.



"kenner"

Na deze smakelijke test begaven we ons naar een ruimte waar het mengen van jenevers en likeuren plaatsvindt in enorme ketels.

Hierna gingen we met de lift naar de kelder. In deze kelder bleek maar liefst 3 miljoen liter alcohol (d.w.z. vloeistof met een percentage van ongeveer 75% alcohol) opgeslagen te liggen. De maximum capaciteit van de kelder bedraagt 5 miljoen liter!

Vervolgens kwamen we terecht in een grote inpakhal. Hier worden de flessen gevuld en in dozen verpakt aan vele "lopende banden", waarvan de meeste volautomatisch zijn. De rondleiding eindigde met een bezoek aan de moderne kantine van het bedrijf waar de 435 werknemers niet alleen koffie en thee kunnen verkrijgen, maar ook snacks en zelfs complete warme maaltijden. Sterke drank wordt er echter niet geschonken!

Na deze leerzame rondleiding volgde de bezichtiging van het museum. Hier werden we ontvangen door Lo van Sint Maartensdijk. Het behoeft geen betoog dat Lo als conservator van het museum ons uitermate boeiend wist te informeren over de inventaris. Het museum bestaat sinds 1912 en is in 1965 verhuisd van de Rozengracht in Amsterdam naar Nieuw Vennep, waar de museumruimte weer in zijn oorspronkelijke staat is opgebouwd. In het museum vindt men niet alleen flessen en kruiken, maar allerlei andere attributen die met drank en haar bereiding te maken

hebben zoals gereedschappen, vijzels, molentjes, tinnen kannen, likeurkeldertjes, kruidenpotten, penningen, oorkondes, oude foto's, schilderijen, oude boeken, waaronder een zeer zeldzaam 16e eeuws boek waarin de bereiding van jenever wordt beschreven, weegtoestellen enz. enz..

Elk attribuut heeft zijn eigen verhaal en Lo wist dit op kundige en geestige wijze over te brengen. Vermakelijk was bijvoorbeeld zijn verklaring van de soms wel erg vreemde benamingen van likeuren zoals "hemdje lichtje", "Hansje in de kelder" en "Hoe langer hoe liever".

Een schitterend stuk in het museum wil ik zeker vermelden: de familiekist van de familie Bols. Deze kist stamt uit de 17e eeuw en is voorzien van een zeer ingenieus geheim slot. In deze kist werden de kostbaarheden van de familie Bols opgeborgen en de kist is dus een voorloper van onze moderne brandkast.

De dag werd besloten met een door het bedrijf aangeboden drankje in het cafe van Bols. Hier kon men kiezen uit tientallen heerlijke drankjes en het laat zich raden dat de meesten het niet bij een enkel drankje lieten!

Tot slot bedankte voorzitter Peter Vermeulen de firma Bols in de persoon van Lo van Sintmaartensdijk voor de genoten gastvrijheid en bood namens de vereniging als blijk van waardering een nog niet in het museum voorkomende Bolsfles met glaszegel aan. Op zijn beurt overhandigde Lo als lid van de lustrumcommissie aan de voorzitter het eerste exemplaar van de lustrumfles: een gevulde Bols jeneverfles voorzien van een speciaal voor dit lustrum door Piet Smit ontworpen etiket. Voor alle leden was er zo'n begerenswaardige en unieke fles beschikbaar. Helaas moest de uitreiking buiten de poort van Bols plaatsvinden en wel voor 17.00 uur, zodat deze heuglijke dag voor de "liefhebbers" misschien wat te abrupt eindigde. Als extra verrassing kreeg men buiten de poort als pleister op de wonde een oude handafgemaakte augurkenpot (toepasselijk gevuld met chocoladeflesjes) overhandigd.

Het was weer een heuglijke en gezellige verenigingsdag waaraan wij allen met plezier kunnen terugdenken.

Pieter Oostlander.