



Een van de traditionele markten voor de Hollandse jenever is altijd al de Afrikaanse Westkust geweest. Denk maar eens aan al die jeneverflessen, welke nu nog in Ghana worden gevonden. Maar in de 2^e helft van de vorige eeuw begon men ernstige concurrentie te ondervinden van Hamburgse distillateurs.

HAMBURG

Duitsland was vroeger een conglomeraat van vrij zelfstandige landen en steden. Pas in 1888 werden de tolgrenzen van de oude Hanzestad Hamburg met de rest van het land opgeheven. Maar altijd nog was en is er een gebied, de vrijhaven, waar de aldaar gevestigde bedrijven zonder douaneformaliteiten, goederen konden invoeren, verwerken, veredelen, opslaan en weer uitvoeren. En juist hier hadden zich vele distillateurs (en ook enige glasfabrieken) gevestigd. Daar komt nog bij dat Hamburg, mede dank zij de fiskale faciliteiten, zich had ontwikkeld tot de plaats waar heel Noord Europa en ook Nederland zijn overschotten aan spiritus (alcohol) dumppte. Dit heeft tot aan de 1^e wereldoorlog voortgeduurd.

Omstreeks 1900 im- en exporteerde Hamburg ongeveer 900.000 hl 50% per jaar. De invoer was voornamelijk spiritus, maar ook 40.000 hl moutwijn uit Holand, 25.000 hl rum, 28.000 hl cognac. De uitvoer echter was 140.000 hl jenever, 155.000 hl rum en 50.000 hl cognac. Er werd dus flink versneden.

Ter vergelijking: "Schiedam" produceerde in die dagen van 400 tot 300.000 hl moutwijn, terwijl na 1930 de hoeveelheid geproduceerde moutwijn niet meer boven de 40.000 hl uitkwam.



HERMAN JANSSEN'S
SUNRAY BRAND

CELEBRATED
Aromatic Schiedam
SCHNAPPS

The Proprietor of this valuable Holland Schnapps calls the public attention to the fact that this celebrated household spirit is specially prepared in accordance with an original receipt which has been in his family for centuries and is distilled in the same potstills and in exactly the same manner as has for centuries made a world wide reputation of this Schnapps.

This genuine Hollands Schnapps is free from all fusel oil and other deleterious substances and for domestic and private use it cannot be substituted by any other spirit and is a remedy against

Gravel, Gout, Rheumatism, Kidney complaints, Dyspepsia etc.

Only genuine when bearing the signature of

SCHIEDAM-HOLLAND

Aromatic Schnapps heeft een "eigen" fles: vierkant en recht. Op de etiketten veel (Engelse) tekst, soms een magisch teken, of een of ander dier. De Henkes "Star" is een oude slaveninsigne. Soms wordt beloofd dat de drank allerlei vreselijke ziekten voorkomt. Opvallend is dat tegenwoordig Henkes niet meer vermeldt dat de drank ook tegen diverse ziekten helpt.

In 1899 werd vanuit Holland bij Hamburg geprotesteerd over export vanuit Hamburg van gedistilleerd onder de naam "Hollandsche jenever". Uit Hamburg antwoordde men dat verschillende Nederlandse, Franse, Belgische en Engelse handelsfirma's exporteren onder eigen naam, dikwijls zonder naam van de drank. Wel is er een Hamburgse firma, die de naam "jenever" gebruikt, maar deze naam is niet beschermd.

HOLLAND

Maar de distillateurs langs de Maas waren al lang in de tegenaanval. Onder dezelfde curieuze naam die de Hamburgse handelshuizen gebruikten, n.l. "aromatic schnapps" brachten zij jenever op de West Afrikaanse markt. Ook heden ten dage wordt er nog wel aromatic schnapps naar Afrika gezonden door o.a. "Blankenheim en Nolet", J.J. Melchers, en Henkes. Van deze laatste in Nigeria ook onder de naam van Rutten's Black Prince, een in Nederland al lang vergeten naam. In Liberia wordt plaatselijk Henkes Starbrand Aromatic Schnapps gemaakt op basis van door Henkes geleverde distillaten. Of er vanuit Hamburg nog aromatic schnapps of jenever wordt verhandeld of tot wanneer dit is doorgedaan, weet ik niet, maar misschien kom ik daar nog wel eens achter.



Wim Snickers

De naam

BOLS

op iederen
kruik is een
waarborg
voor fijne
beleggen
oude

GENEVEER



EEN ERVARING VAN RUIM DRIE
EEUWEN, GEPAARD AAN DE
BESTE GRONDSTOFFEN,
VERHIEF DE NAAM

BOLS

TOT EEN GARANTIE
VOOR EERSTE KLAS-
SE FABRIKAAT

Wat maken we vandaag? Is't oude of jonge?

(Door Tony
van der Meulen)

De benaming jonge jenever houdt de suggestie in dat er ook oude jenever bestaat, en dat klopt.

Maar in tegenstelling tot het echte leven, zijn in de jeneverhandel jong en oud heel betrekkelijke begrippen. Toch is er een tijd geweest dat ik er echt in geloofd heb: in de natuurwet dat een oude jenever altijd ouder moet zijn dan een jonge. Tot iemand onder een borreltje (oud? jong? we zullen het nooit weten) vertelde dat hij als vakantiekracht gewerkt had bij een bekende landelijke jeneverstoker. Hij was inmiddels al wat van zijn verbijstering bekomen, maar het idee moest nog steeds wennen: bij de distilleerderij werd op gezette tijden geroepen: wat maken we vanmiddag, oude of jonge? Dat duidt niet op een langdurig en eeuwenlang beproefd stook- en rijpingsproces.

Weer een illusie armer.

Het Produktschap voor Gedistilleerde Dranken, dat natuurlijk te Schiedam is gevestigd, is reëel genoeg om dit snelle produktieproces te bevestigen. Er zijn namelijk twee manieren om jenever te maken: de koude en de warme. De koude methode wordt gebruikt voor verreweg de meeste jonge en oude jenever in de goedkope prijsklasse, voorzover je bij jenever nog van goedkoop kunt spreken. De stoker neemt dan alcohol, voegt daar water plus smaakstoffen aan toe, en dan is de jenever, jong of oud, klaar.

Daar is op zichzelf niets strafbaars aan. Nergens staat in een wet of voorschrift, waar jenever, los van het alcoholpercentage, qua bereidingswijze aan moet voldoen. Een koud gemaakte borrel smaakt redelijk wel, maar heeft niets te maken met pakhuizolders vol geselecteerde granen en kruiden.

Ketel

De warme methode heet is sto-

kerskringen: over de ketel halen. Deze jenever wordt nog echt in een ketel gestookt. Op het schap van de slijter herken je ze aan twee dingen: op het etiket wordt het woord „ambachtelijk” meerdere malen en met grote gretigheid gebruikt. En ze zitten zelden of nooit als lokkertje in een voordelige aanbieding.

Is deze duurdere, warme jene-

ETEN
&
DRINKEN

ver lekkerder dan de koud gestookte? Ik vind van wel. De smaak is zachter, en daarnaast voller. Maar dat is persoonlijk. En in tegenstelling tot de wijn drinker, kan de jenever drinker niet beschikken over zweverige, maar mooie termen als ruggegraat, afdrank en bouquet.

Jenever drinken is nuchterder dan wijn drinken. De afloop is overigens identiek.

Het prijsverschil tussen warm en koud blijft bij jonge jenever beperkt tot een paar gulden. De echte oude jenever, de korenwijn, die uitsluitend 'over de ketel' te maken zijn, kosten nu echter al bijna dertig gulden de fles. Maar die fraaie, gele parels onder de jenever staan trots in het glas, lijken zelfs iets minder vloeibaar dan de koud gemaakte jonge.

Ik sluit echter niet uit dat dit soort waarnemingen slechts mogelijk is na het tweede glaasje.

In sommige streken van het land, met name in het noorden, zijn er mensen die een paar forse scheppen suiker in de jenever doen.

Eigenlijk is dat heel erg.

UTRECHTS NIEUWSBLAD/NZC

MAANDAG 24 MAART 1986