

JENEVER FOREVER

Authentiek, lokaal, ambachtelijk geproduceerd: jenever vinkt met gemak al die vakjes aan. Toch hoor je caféklienten zelden een jenever-tonic bestellen. Zonde, vinden bartenders Jurgen Nobels en David Lebeer.

Tekst Barbara Serulus — Foto's Gilles Draps

Wie vroeger een pint bier bestelde, kreeg er automatisch een jeneverkje bij. Een klein glaasje, gevuld tot het bol stond. Met de handen op de rug gevouwen slurpten de cafégangers van hun borreltje. Intussen telt ons land nog een fractie van de stokerijen uit die tijd. Maar de overblijvers sluiten geen compromissen: ze maken hoogstaande spirits waar ze tot in Amerika dol op zijn. Net zoals we pas goed en wel beseften wat een uniek product er in eigen land werd gemaakt toen het gros van de productie geuze vanuit het buitenland werd opgekocht, wordt ook nu de revival van buitenaf aangevuurd. “In Engeland en Amerika zijn bartenders al geruime tijd geïnteresseerd in de oude cocktailrecepten en gaan ze op zoek naar de authentieke ingrediënten”, vertelt Jur-

gen Nobels. “De internationale vraag stijgt snel. De Nederlandse fabrikant Bols heeft als eerste dat gat in de markt gezien. Maar hoe bekender jenever in het buitenland zal worden, hoe meer de internationale bartenders ook op zoek zullen gaan naar andere stokerijen.”

De grote dip in jeneverconsumptie kwam er in de jaren zestig: de babyboomers gingen massaal op reis. Exotische oorden betekenden de ontdekking van nieuwe dranken en zo kwamen rum en whisky in zwang. Dat er geen oorsprongsbenaming of wettelijk kader bestond voor jenever, betekende bovendien dat er op eender welke locatie goedkope sterkedrank kon worden gestookt met het label ‘jenever’. “Zo werd er in die tijd in Spanje met goedkope alcohol *genebra* gemaakt. Dat was natuurlijk niet goed voor het imago van jenever”, vertelt Patrick Van Schandevijl van jeneverstokerij De Moor. Intussen is er sinds de jaren negentig een erkenning op Vlaams

Jenever Martinez van Jurgen Nobels

45 ml Zwarte Man Jenever van Stokerij De Moor (of een andere moutwijn-jenever),
45 ml Kiss My Blackberries (of een andere rode vermout),
5 ml Maraschino-likeur,
2 dashes Angostura-bitters.
GARNITUUR:
sinaasappelzeste.

Vul een mengglas met ijs. Giet alle ingrediënten over het ijs en meng. Giet de cocktail door een zeef in een coupette. Garneer met sinaasappelzeste.



niveau en sinds 2009 een Europees wettelijk kader, waarin de geografische beperking is vastgelegd. Jenever mag alleen in België, Nederland, Noord-Frankrijk en een klein stukje Duitsland gemaakt worden. En ook het productieproces staat sinds dan zwart op wit beschreven.

En dat proces begint bij moutwijn: de stoker maakt een beslag van gemalen graan – rogge, tarwe of gerst – en lauw water. “Op dit moment ruikt en smaakt het naar pannenkoekendeeg”, vertelt Patrick. In de tweede fase wordt er mout toegevoegd. Mout is ontkiemd graan: graankorrels beginnen in een vochtige en warme omgeving opnieuw te groeien. In deze gekiemde granen ontstaat maltose. Dit zorgt ervoor dat het zetmeel in het beslag wordt omgezet in suiker. Eens het beslag is afgekoeld, wordt er gist toegevoegd die de suiker omzet in alcohol. Dit brouwsel wordt gedistilleerd. Het uiteindelijke resultaat van dit procedé is moutwijn.

Nu belanden we bij de meest courante misvatting over de benaming van jenever: dat het verschil tussen jonge en oude jenever hun leeftijd is. “Niets van waar,” legt Patrick uit, “het gaat om de nieuwe manier of de oude manier van jenever stoken.” Pas eind negentiende eeuw kon men zuivere alcohol stoken uit graan dankzij continudistillatie. Omdat die pure alcohol niet zoveel smaak had als de traditionele moutwijn, werden er kruiden aan toegevoegd. Een jonge jenever is dus een heldere borrel met een lichte kruidige smaak. Bij een oude jenever overheerst in de smaak de traditionele moutwijn, waardoor je de typerende graansmaak krijgt.

Dat niet alleen internationale bartenders, maar ook onze eigen jonge garde gelooft in de jenever, wordt de laatste jaren duidelijk door jenevercocktails op de kaart van high-end cocktailbars.

Extra recepten en uitleg vind je op weekend.be/jenever

“Mixen verlaagt de drempel”

Jurgen Nobels is bartender en jeneveradept.

Hij is medeoprichter van Dorst, een bedrijf dat kwalitatieve cocktails brengt naar festivals, events en horeca. Hij maakte recent de nieuwe cocktailkaart voor de Upper Room, de bar van The Jane in Antwerpen. In 2015 werd hij verkozen tot bartender van het jaar.

Was je altijd fan van jenever?

“Nee, net als zovelen had ik er lang een negatief beeld van. Mijn interesse werd pas gewekt toen ik in oude cocktailboeken *Dutch gin* ontdekte. Die *Dutch gin* bleek onze eigenste jenever te zijn. Vanaf dan begon ik me te verdiepen in de geschiedenis en het stookproces. Ik hou van de smaak, maar ook van het verhaal: het is de enige spirit met wortels in de Nederlanden, en de voorloper van gin. Tijdens de Tachtigjarige Oorlog zagen de Engelsen hier dat de Nederlandse soldaten zich moed indronken met een shot jenever. Onder de indruk daarvan namen ze na de oorlog deze sterkedrank mee naar huis. Toen Willem van Oranje veertig jaar later koning van Engeland werd, mocht er zonder vergunning of accijnzen sterkedrank gestookt worden. Hierdoor werd de Engelse versie van jenever heel populair. Ze stookten volgens hetzelfde procedé, maar voegden meer kruiden toe. *Ginniver* werd afgekort tot *gin* en de rest is geschiedenis.”

Is jenever aan een opmars bezig?

“Jenever schudt langzaam zijn stoffige imago af. Het is niet langer enkel *de druppel* voor de grootouders of de postbode. →



Toen in de jaren tachtig andere dranken populair werden en de consumptie van jenever begon te dalen, liep het fout: veel stokers begonnen fruitjenever te maken. Tot vandaag bokst kwalitatieve jenever op tegen dit beeld van een goedkoop product met zoete, chemische smaken. Ik ben gemotiveerd om de revival mee te trekken uit respect voor het pure product en zijn makers. Dat er ook nieuwe jeneveren op de markt komen bewijst dat jonge mensen er potentieel in zien.”

We kennen jenever vooral als drank die ijskoud en puur wordt gedronken. Waarom mix jij het dan?

“Cocktails zijn een toegankelijke vorm om jenever te herontdekken. Het is ook een dankbare spirit om mee te mixen. Een jonge jenever met weinig moutwijn leunt dicht aan bij gin. Een jenever-tonic is perfect mogelijk. Maar ook in andere frisse, fruitige cocktails komt zo’n jonge jenever tot zijn recht. Een volle, oude jenever met meer moutwijn is lekker in stevige cocktails zoals een Martinez, Manhattan of Old Fashioned. Nichebars als Jiggers in Gent werken al jaren opnieuw met jenever.”

Wat is een goede jenever?

“Het is niet de bedoeling dat jenever neutraal smaakt. In een goede jenever proef je het graan. Ook de smaak van jeneverbes is voor mij essentieel.”

Blijft de terminologie: oude jenever is niet ouder dan jonge. Er is ook korenwijn, rogewijn en gelagerde jenever. Hoe raak je hier wegwijs in?

“De benaming is inderdaad een probleem. Het wettelijke kader is onduidelijk. We zouden radicaal moeten durven te zijn en de benamingen opnieuw bekijken.”

Jeneversoorten

De benamingen van jenever spreken niet voor zich. Dit zijn de belangrijkste soorten.

Jonge jenever: pure (graan)alcohol met een minimaal deel van 1,5% moutwijn. Er mogen kruiden toegevoegd worden (koriander, citroenschil, engelwortel, kaneel...). Alleen jeneverbes is een vereiste.

Oude jenever: mengeling van pure (graan)alcohol met moutwijn (minimaal 15%, maar kwalitatieve jeneveren met een uitgesproken smaak zitten tussen de 35-40%). Eventueel wordt de moutwijn gerijpt op houten vaten, wat een volle smaak en een karamelkleurige drank oplevert. Ook hier is het gebruik van jeneverbes een vereiste, de wet specificeert echter niet hoeveel.

Jenever: wanneer er enkel ‘Jenever’ vermeld staat en niet ‘Graanjenever’, mag de alcohol ook uit andere landbouwproducten zoals suikerbiet of aardappelen worden gedistilleerd.

Korenwijn: vooral in Nederland bekend, maar stilaan ook meer en meer in Vlaanderen. Dit is een gelagerde oude jenever die ten minste 51% moutwijn bevat en over kruiden is gedistilleerd.

Moutwijn: moutwijn gerijpt op vat en puur gebotteld.



Appel van David Lebeer

50 ml jenever, bijvoorbeeld Kiekendief van Braeckman, Balegemse graanjenever of hopjenever van Verhofstede, 15 ml Maraschino-liqueur, 100 ml troebel appelsap, niet van concentraat, 1 koffielepel anijs-liqueur, zoals pastis.

Druppel wat anijslikeur in het glas en wals het rond zodat de wanden van het glas binnenin bedekt zijn met een dun laagje. Giet de overblijvende likeur weer uit het glas. Vul het glas met ijs en giet de andere ingrediënten in het glas. Roer en serveer.

Tip van David Lebeer: als je de cocktail graag wat sprankelender maakt, kun je het appelsap vervangen door een lekkere cider (bijvoorbeeld de Belgische cider Ruwet).



Zie recept op
weekend.be/
jenever.

“Hip in Amerika”

David Lebeer is manager in de Gentse cocktailbar The Cobbler.

In 2018 werd hij verkozen tot beste bartender van het land. Tijdens zijn studie japanologie begon hij als jobstudent te werken in de bekende cocktailbar The Pharmacy in Knokke, waar hij werd geïntroduceerd in de wondere wereld van de mixologie.

Waarom werk jij graag met jenever?

“Jenever heeft een waanzinnige prijs-kwaliteitverhouding. Het is een zeer hoogstaand product, maar de prijs ligt zeer laag. Omdat het een lokale

drank is, betaal je ook niet de transport- en verpakkingskosten van internationale spirits, noch de marketingmachine die er achter grote merken zit.”

Zijn er jenevers die wel een goede branding hebben en zo het oubollige karakter counteren?

“Zeker. Stokerij Filliers heeft net een nieuwe lijn uitgebracht met jenevers die naast lekker ook mooi zijn. Op het etiket staat aangegeven hoeveel jaar de jenever gerust heeft op het vat: van 0 tot 21 jaar. Het product is in de markt gezet als *barrel aged jenever*, wat meteen komaf maakt met de heersende naamsverwarring. Jenevers

die lang op het vat hebben gelegen kun je goed combineren met aroma's van koffie of karamel.”

Vragen klanten in de bars soms naar een cocktail op basis van jenever of vergen jenevercocktails veel overtuigingskracht van de bartender?

“Op dit moment staat er een cocktail op de kaart met jenever en chocolade. Jenever is gewaagd voor de meeste klanten, maar chocolade is dan weer heel populair. Zo proberen we het toegankelijk te maken. We krijgen bijna altijd positieve reacties als mensen iets proberen. Ik vind het steeds een kleine overwinning als we klanten kunnen laten

proeven van dit minder gekend product. Zulke kleine verrassingen maken de job leuk. Ik merk wel dat buitenlandse gasten vaker vragen naar jenever dan Belgen. In Amerika begint de spirit behoorlijk hip te worden.”

Welke andere cocktails maak je met jenever?

“Een oude, gelagerde jenever kun je gebruiken in elke cocktail waar je normaal whisky in zou gebruiken, of in combinatie met donkere bieren. Een jonge jenever kan dan weer perfect gin vervangen.” •