

DISTILLEREN



DE KUNST VAN HET RUIKEN

FENNY VAN WEES

LOOPVIS

XXX
XXX
XXX

LEREN RUIKEN

Voorwoord Youp van 't Hek

6

INLEIDING

Fenny van Wees

8

STAMBOOM

Familie van Wees

12

FAMILIEALBUM

Familie van Wees

14

NO. 1 EEN PARADIJS VAN GEUREN

Geschiedenis van een familiebedrijf

18

NO. 2 DE KUNST VAN HET RUIKEN

Het ambacht distilleren

52

NO. 3 SNUFFELLEN AAN DE RIJKDOM VAN TRADITIES

In vier stappen van wijn naar genever

78

NO. 4 HET KAF EN HET KOREN

Branderijen en distilleerderijen
in Nederland

92

NO. 5 'SEER COSTELYCKE WATEREN'

Fijndistilleren in Amsterdam

104

NO. 6 IN ALLES AANLEIDING VOOR EEN TOOST

Drankgebruik en rituelen in onze cultuur

120

NO. 7 DE GEBORTE VAN EEN AMSTERDAMS MIRAKEL

Emer van graan tot genever

138

NO. 8 GEUR, DE ZIEL VAN EEN PRODUCT

De wetenschap achter onze
onzichtbare drijfveer

156

NO. 9 EEN UITNODIGING VIA DE NEUS

Ruiken en proeven in de praktijk

172

NO. 10 EEN KAPSTOK VOOR HERINNERINGEN

Foodprofessionals over geur,
herinneringen en emoties

186

NO. 11 GEUR ALS INSPIRATIE

Ambachten en raakvlakken

202

NO. 12 RUIKEN, KUN JE HET LEREN?

Goed en bewust omgaan met geur

220

NO. 13 DAT KUN JE WEL SHAKEN

Cocktails en Van Wees

234

NO. 14 WASSEN NEUZEN

Over knollen en citroenen

262



Driehoekstraat met een beerwagen, in de volksmond de boldoorkar. April 1934, (stadsarchief Amsterdam)

te klein voor de plannen die Adriaan had en hij verhuisde naar een pakhuis aan de Brouwersgracht, op de hoek van de Driehoekstraat. In de daaropvolgende jaren breidde hij zijn bedrijf uit in meerdere panden in de Driehoekstraat. De meesten waren totaal verpauperd. Adriaan liet er een aantal herstellen, onder meer door de gevels te vernieuwen, en brak er een aantal af om ruimte te maken voor nieuwbouw.

In 1923 trouwde Adriaan met Hendrika Bruyns. In hun eerste huwelijksjaren woonden zij op de Houtmankade. Na de sloop en herbouw van Driehoekstraat 4 en 6 betrokken zij daar de eerste verdieping met hun zonen Jan, Henk en Ad. Hekkensluiser Cees, mijn vader, werd daar in 1936 geboren. Tussen 1922 en 1950 breidde mijn opa het bedrijf langzaam verder uit, zodat het bedrijf uiteindelijk Driehoekstraat 1-24 in beslag

nam. Het pand op nummer 14 liet hij voorzien van alle benodigdheden voor een distilleerderij, met grondputten en al. Hij bleek een veelzijdig mens, zowel creatief als zakelijk. In de beginjaren verkocht Adriaan zijn producten met name aan de horeca, op fust en in mandflessen. Naast sterkedrank produceerde hij limonades en bottelde hij coladrink af in kogelflesjes. Statiegeld was gemeengoed in die tijd; flessen werden schoongemaakt en hergebruikt. Mijn oma sprak later nog regelmatig met afschuw over hoe zij, nadat de kinderen 's avonds naar bed waren, beneden in de bottelarij de kogelflesjes met een flessenrager moest reinigen. Naast zijn eigen producten verkocht Adriaan dranken van andere fabrikanten. Hij importeerde wijn en had vertegenwoordigingen van diverse biermerken, waaronder het Duitse Dortmunder Union en Amstel op fust.

maar komen. Maar als ik wist dat oma lang in de keuken bezig zou zijn, kon ik de verleiding vaak toch niet weerstaan. Dan nestelde ik me behaaglijk in een van de zware roodbruine fauteuils, bekleed met een zacht fluweel met ingeschoren bloempatroon. Als een prinses zakte ik erin weg, terwijl ik met mijn vingertoppen de fluwelen bloemen aftastte. Ik keek naar de prachtig klinkende piano waarop oma af en toe voor mij speelde (en waar ik zelf de toetsen niet van mocht beroeren, want dan werd hij vals), naar oma's borduursels en naar de foto's van mijn opa Adriaan op het dressoir. Strak in het pak loopt hij statig door de straat, met een serieuze, ietwat norske blik, alsof er zich buiten het zicht van de kijker iets belangrijks afspeelt. Mijn opa Adriaan, de grondlegger van ons familiebedrijf, die ik nooit gekend heb omdat hij al overleden was voor ik werd geboren. Een feit dat ik voor lief nam – totdat ik besloot dit boek te schrijven.

DE EERSTE GENERATIE

Mijn opa werd in 1896 geboren in de Nieuwe Nieuwstraat te Amsterdam. Zijn over-overgrootvader Paulus van Wees was melkveehouder in Abcoude-Baambrugge. Diens oudste zoon Jan vertrok in 1850 naar Amsterdam om de melk van zijn vader via diverse melkslijterijen te verkopen. Niet veel later volgde een van zijn broers zijn voorbeeld. Ook Jans zoon Adriaan en kleinzoon Johannes traden in de voetsporen van hun vaders. De melkslijterijen van de familie Van Wees waren rond de eeuwwisseling een begrip in Amsterdam.

Maar mijn opa had geen interesse in het melkbedrijf. Na zijn middelbare school werkte hij bij een drukkerij, waar hij het vak typografie leerde – een van de affiches afgebeeld in dit hoofdstuk heeft hij zelf ontworpen. Hij zocht meer uitdaging en begon in 1922 voor zichzelf. Eerst kocht hij Wijnkoperijen Henri Matveld, waarvan de naamgever emigreerde naar Amerika. Het bedrijfspand aan de Marnixstraat was



Interieur van N.V. Distilleerderij 'De Ootevaar', Den Haag. Personeel is bezig met de distilleerketels en de vaten. Den Haag, 1921.



ONKREUKBAAR

Gedurende de crisisjaren en de daaropvolgende oorlog was het moeilijk als bedrijf het hoofd boven water te houden. Tijdens de oorlog was glas schaars, vertelt mijn vader: “Op last van de bezetter moest mijn vader een deel van zijn flessenvoorraad aan Bols leveren, waardoor we zelf niet over genoeg glas beschikten. Bovendien was het vanwege de rantsoenering van ingrediënten vanaf 1942 moeilijk om aan grondstoffen te komen. Mijn vader vond het schandelijk dat men in de oorlog misbruik maakte van de schaarste en woekerprijzen vroeg voor genever, of welk ander product dan ook. Hij hield vast aan de prijzen van voor de oorlog en verdeelde de genever onder zijn afnemers, zodat iedereen het kon blijven kopen. Mijn vader was onkreukbaar, maar niet erg zakelijk. Een harde werker, ijzersterk en rap van de tongriem gesneden.”

De bedrijfsmiddelen werden stuk voor stuk ingevorderd. Ook de gloednieuwe Chevrolet

bestelwagen ontkwam daar niet aan, tot grote frustratie van mijn opa. Tot ongeveer 1943 werden bestellingen in en rondom Amsterdam noodgedwongen met paard en wagen bezorgd, totdat de bezetter ook de paarden invorderde. Mijn vader, toen zeven jaar oud, herinnert zich nog goed dat een Duitse officier zijn vader een pistool tegen het hoofd zette: “We brachten de paarden naar een ander pand, met jute zakken en stro om hun benen om te voorkomen dat de hoeven geluid maakten op de straatstenen. Maar daar traptten de Duitsers niet in. Paarden verstoppden in de gang, dat gaat echt niet.” Terwijl mijn opa onder vuur gehouden werd, moesten de paarden weer uit hun schuilplaats worden gehaald.

Ondanks de grote angst die Cees had uitgestaan toen zijn vader onder schot gehouden werd, bezocht hij dagelijks de stallen waar de Duitsers de paarden hadden ondergebracht. Hij verzorgde en koesterde de dieren tot de oorlog voorbij was en ze weer terug mochten. Op de

GESCHIEDENIS VAN EEN FAMILIEBEDRIJF



Adriaan van Wees (rechts van de kar) en zijn broer Johan van Wees (links van de kar) in de jaren twintig aan de Brouwersgracht...

Adriaan van Wees (opa) achter de bok op de houten bestelkar met een zesspan ervoor (onze eigen paarden).



Wat een genot
trots benzineverbod
blijft van Wees de man,
die Uw dorst
less chen kan.

RIJK WOOLTOEG

WEEES
MONADES

Paard en houten bestelwagen tijdens het benzineverbod dat na de inval van de Duitse bezetter in 1940 werd uitgevaardigd.

NO. 2

DE KUNST VAN HET RUIKEN

HET AMBACHT DISTILLEREN

WAUW, DE EERSTE STRAAL AARDBEIDISTILLAAT VAN LAMBADA'S! HET AROMAPALET VAN ZOETE RIJPE AARDBEI MET HINTS VAN MUNT, CITRUS EN LAVENDEL. ENKELE UREN LATER RUIKT MIJN LAMBADADISTILLAAT ANDERS: NAAR ROZIJNEN, PRUIMEN, ABRIKOZEN EN HONING, MET EEN VLEUGJE CITRUS... GODDELIJK!

Als ik vertel dat ik distillateur ben, vragen veel mensen me wat dat inhoudt. Zelfs degenen die wel eens van distilleren hebben gehoord, associëren het meestal met het buitenland: met de bereiding van cognac, eau de vie, grappa of wijn. Of met bierbrouwen. Of met water koken om gedistilleerd water te verkrijgen.

Ik vind het vreemd en jammer dat zo weinig mensen weten wat distilleren is, in een land dat rond 1900 zo'n vierhonderd distilleerderijen telde, wiens producten wereldwijd verkocht werden en geroemd waren. Waarom weet vrijwel iedereen anno 2017 wat mandenvlechten, klompenmaken, kantklossen, kaasmaken en bierbrouwen inhoudt, maar heeft haast niemand enig benul van distilleren, terwijl dit ambacht een glansrol speelt in onze rijke cultuurgeschiedenis? Die vraag is voor mij een belangrijke reden om het uitgebreid over distilleren te hebben, zodat u nooit meer vergeet wat het inhoudt.

Van Dale geeft drie verschillende definities van het begrip 'distilleren':

1. Door verdamping en condensatie zuiveren
2. (Sterkedrank) stoken
3. Afleiden (hoe kun je dit uit mijn woorden distilleren?).

Dat maakt het er niet gemakkelijker op voor wie duidelijkheid zoekt over wat mijn vak behelst. De definitie die het meest in de buurt komt van wat wij doen, is de eerste. Dat is wat ik letterlijk doe als ik distilleer. De tweede definitie, sterkedrank stoken, heeft voornamelijk betrekking

op het verwarmen van de distilleerketel om die verdamping en condensatie van de vloeistof uit definitie 1 mogelijk te maken – een beetje zoals de centrale verwarming aanzetten om te kunnen werken in een aangename temperatuur (wat in veel bedrijven die zich distilleerderij noemen tegenwoordig de enige vorm van distilleren is...). De derde omschrijving, afleiden, is geen letterlijke maar figuurlijke betekenis van distilleren.

Van Dale's definitie 'door verdamping en condensatie zuiveren' is nogal summier. Aangezien dit geen snars zegt, heb ik zelf een uitgebreidere definitie opgesteld:

Distilleren is het zuiveren of scheiden van een vloeistofmengsel en de aroma's uit vaste ingrediënten die soms aan het vloeistofmengsel zijn toegevoegd, gebruik makend van de verschillen in kookpunt in het vloeistofmengsel en de verschillen in verdampingstemperatuur van de aroma's uit de vaste ingrediënten.

VERWARRING IN DE WET

Tegenwoordig is de verwarring omtrent distilleren groot, ook bij wetgevers. In wetten hanteert men de term gedistilleerde drank stevast ook voor dranken die verkregen zijn door het branden van vergiste producten, terwijl er een groot verschil is tussen branden en distilleren. In het pre-industriële tijdperk was een branderij een trafiek (een veredelingsbedrijf waar grondstoffen werden geraffineerd of vermengd, nu fabriek genoemd) waar in ruwketels halffabricaten zoals moutwijn werden vervaardigd voor distillateurs, die deze vervolgens verwerkten.



van het te stoken product. Dit is een kwestie van ervaring, waarbij ik onder meer let op de hoogte van de vlammen en het geluid van de ketel. Daarnaast houd ik de snelheid en de dikte van de waterstraaltjes die over de rectificatiebol lopen in de gaten en volg ik de temperatuur van het koelvat met mijn handpalm.

Zodra de vloeistof begint te lopen, regel ik de ketel opnieuw in. Dat wil zeggen dat ik de watertoevoer naar de rectificatiebol en het koelvat (dubbel koelsysteem) handmatig afstel, zodat het distillaat op een rustig tempo, zonder horten en stoten, gelijkmatig in de opvangbak loopt. We noemen dat 'knijpen': niet te veel en niet te weinig koelen, zodat de rectificatiebol optimaal kan functioneren. Met knijpen verfijn ik het distillaat naar een ultieme concentratie van hoogwaardige kwaliteit.

Water kookt bij honderd graden Celsius en alcohol bij 78,37 graden Celsius. Bij verwarming van de distilleerketel zal de aanwezige alcohol dus als eerste verdampen. Ingrediënten als groente, fruit, noten, kruiden en bloemen die meegestookt worden, danken hun geur en smaak aan moleculen die op verschillende temperaturen loskomen van de vaste materie. Sommige moleculen lossen zonder verwarming al op in het vloeistofmengsel, anderen komen pas los bij temperaturen tussen de veertig en tachtig graden Celsius. De aroma's die op hogere temperaturen loslaten zijn de vervluchtigende etherische oliën, die zich mengen met de verdampende alcohol. Zoals beschreven bij de werking van de fijnketel, loopt dit mengsel na condensatie als vloeibaar distillaat in de opvangbak.

In het eerste deel van het distillaat (de voorloop) komen ondanks de kam in de rectificatiebol toch nog altijd wat zicht- en ruikbare onzuiverheden en foezels mee. Als de ketel rustiger loopt, weet ik ruikend en kijkend wanneer het distillaat schoon wordt en het tweede deel van het distillaat begint. De voorloop houd ik apart; die wordt samen met de naloop vernietigd. Tijdens



LINTEN VAN DE ZEER OUDE
GENEVER 20 JAAR



FRANS REGTUIT
LAKT HET LINT
VAN DE ZEER
OUDE GENEVER
20 JAAR



LAKZEGEL OP DOPKURK
VAN DE ZEER OUDE
GENEVER 20 JAAR



OOM AD VOORZIET DE ZEER
OUDE GENEVERS VAN LINT,
ETIKET EN LAKZEGELS.



Onze vatenkelder:

Tincturen in stopflessen en mandflessen.

↓ Monsters:



NO. 7

DE GEBOORTE VAN EEN AMSTERDAMS MIRAKEL

EMER VAN GRAAN TOT GENEVER

IK BEN BEZIG IN DE KELDER EN ZUIG MET EEN SLANGETJE WAT GENEVER UIT EEN VAN DE VATEN IN EEN GLAASJE. IK RUIK, NEEM EEN SLOKJE EN LAAT DE GENEVER LANG DOOR MIJN MOND ROLLEN, TERWIJL IK ER TELKENS EEN BEETJE ZUURSTOF BIJ INADEM. DAARNA SPUUG IK HET UIT: DRINKEN OM TIEN UUR 'S OCHTENDS IS NIET BEVORDERLIJK VOOR EEN HELDERE GEEST. ALS DE GENEVER VOLDOENDE GERIJPT IS, ZET IK MET SCHOOLKRIJT EEN KRUISJE OP HET VAT. DAT POMPEN WE STRAKS LEEG. DEZE GENEVER MAG DE KRUIK IN.

Boven mijn hoofd krast de ijzeren schuif van de deur over de oude, betegelde vloer. Een mannenstem vraagt of mevrouw Van Wees aanwezig is. Ik vang iets op over oergraan. Nieuwsgierig klim ik via de ladder de kelder uit en stel mezelf voor aan René Zanderink, actief lid van Slow Food en voorzitter van de Ark van de Smaak. Hij vraagt zich af of wij als ambachtelijke distilleerderij interesse hebben om een oergraan dat binnenkort in Hoofddorp zal worden geoogst, te verwerken in genever. Spelt, flitst er door mijn hoofd; voor mij een uitgekauwd product, een trendy graansoort die niet alleen gouden bergen belooft maar ook gouden bergen kost. Daar heb ik geen zin in.

Ik leg uit dat wij geen graan kunnen verwerken. Ik ben fijndistillateur, geen brander: dat is een ander vak. Maar voor ik mijn zin heb afgemaakt, noemt René een graansoort waar ik niet eerder van gehoord heb: emer. René legt enthousiast uit dat deze graansoort de moeder is van granen als durum, spelt en tarwe en een nazaat van de eenkoorn, de zogenaamde tweekoorn. Het glutengehalte van emer is fors lager dan dat van andere graansoorten, waardoor ze minder geschikt is om brood van te maken. Dat is vermoedelijk de reden dat ze langzamerhand van de akkers verdween. Het oude ras wordt pas sinds kort opnieuw verbouwd. Dit klinkt goed! De raderen in mijn hoofd beginnen te draaien: iets oers, dat kan ik niet laten lopen!

Toch houd ik een slag om de arm: ik kan het zelf niet vanaf de korrel bewerken maar wil er

WAT U PROEFT, IS DE GEUR EN SMAAK DIE IK CREËER, ZOALS IK VIND DAT ZE HET BEST TOT HAAR RECHT KOMT.

dolgraag mee experimenteren. Iets wat oud en bijna vergeten is, daar heb ik een zwak voor. Dus bel ik met Aart van der Linde van brouwerij Us Heit. Aart plet en vermout zelf granen tot beslag, waar hij bier van brouwt en Friese Whisky van stookt. Hij is de geschikte persoon om het voorwerk van branden voor mij te verrichten. Ik vertel hem over

de emer en vraag of hij dit graan voor mij zou willen pletten, vermouten en één keer stoken in zijn ruwketels. Aart twijfelt: hij krijgt regelmatig verzoeken van bedrijven om een partij volgens hun productspecificaties te pletten en te vermouten tot beslag. "Maar ik begin er niet aan, ik heb al genoeg om handen." Toch gaat hij overstag: "Dat doe ik voor je, omdat je van die mooie producten maakt én omdat ik benieuwd ben naar het eindresultaat van deze samenwerking. Niet verder vertellen!" Sorry, Aart...

Opgewonden bel ik René Zanderink terug en vertel hem dat ik met de emer aan de slag wil. René geeft mij de adresgegevens van Pieter Bijlsma, de landbouwer die de emer sinds kort verbouwt. Aart bestelt voor mij de emer bij Pieter en regelt het pletten ervan bij molen 't Lam in Woudsend. Natuurlijk ben ik bloednieuwsgierig naar dit mij onbekende emergraan. Bovendien heb ik nog nooit een pletmolen in werking gezien, laat staan een die draait voor mijn eigen genever. Dus wil ik per se naar Woudsend om erbij te zijn; ik druk molenaar



Cees Nootenboom op het hart me te bellen voor hij gaat pletten. Elke bewerking die de emer van nu af aan krijgt, ga ik volgen: ik wil zien en ruiken hoe de graankorrels stapsgewijs transformeren tot het Mirakel van Amsterdam.

HET TELEN IN HOOFDDORP

Het hele emerventuur was er niet geweest zonder boer Pieter Bijlsma. Het was zijn emer waarvoor René Zanderink van Slow Food bij mij binnenstapte en uiteraard ben ik zeer geïnte-

resseerd in zijn verhaal. Waarom verbouwt hij emer, een graantype dat in Nederland voorheen helemaal niet verbouwd werd? Ook Pieter is zeer benieuwd naar het bedrijf dat van zijn emer een genever maakt. Aan het eind van het hele proces komt hij eerst langs op de distilleerderij en daarna zoek ik hem op een mooie junidag op voor een rondleiding op de boerderij, door de emervelden. Pieter vertelt hoe bijzonder het is dat het emergraan nu weer op het land staat: het werd al tweeduizend jaar niet meer



geteeld in Nederland. Dat een ambachtelijke fijnstilleerder de mout van het graan verwerkt tot een unieke ambachtelijke genever, is voor hem een kroon op het werk. We zijn beide betrokken bij een bijzonder experiment.

Emer werd rond 4000 v.Chr. in Mesopotamië gebruikt om bier van te brouwen. Vanaf 1000 v.Chr. verving gerst de emer volledig, met name omdat daarvan de opbrengst per vierkante meter hoger was. Emer was een graantype dat men te lastig vond om productief te maken. Pieter

vertelt dat de generaties voor hem voornamelijk gerst en tarwe verbouwen voor de industrie. Inmiddels doet zijn bedrijf aan innovatieve landbouw: "Wij telen klassieke en soms zeldzame gewassen, zoals emer maar ook pioenrozen waarvan we dertien hectare dubbelbloemigen hebben staan. De teelt van emer is duurzaam met zestig procent minder bestrijdingsmiddelen dan gebruikelijk. Ze is bovendien interessant vanwege de stadslandbouw: daar waar je je product teelt, wordt het geconsumeerd, zo dicht-



171



Meesterknechtkastje in de distilleerderij.



Eén van de vaten in de kelder.

Tincturen.

DE WETENSCHAP ACHTER ONZE ONZICHTBARE DRIJFVEER



259

COCKTAILS EN VAN WEEES

OUDE WEDS

Kristian Jagerman

Glas: brede tumbler

Methode: stir

Garnering: stokje zoethout en sinaasappelzeste

Ingrediënten:

- 60 ml Zeer Oude Genever 20 jaar gelagerd
 - 2 eetlepels palmsuiker (in poedervorm)
 - 3 druppels Angosturabitter
 - sinaasappelzeste
 - groot glas vol ijsblokjes
-

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in een groot mengglas en roer tot de drank koud is. Giet de cocktail over in de brede tumbler. Wrijf een sinaasappelzeste met de buitenkant van de schil over de rand van het glas en garneer met een zeste op het glas en het zoethoutstokje in het glas als stir.