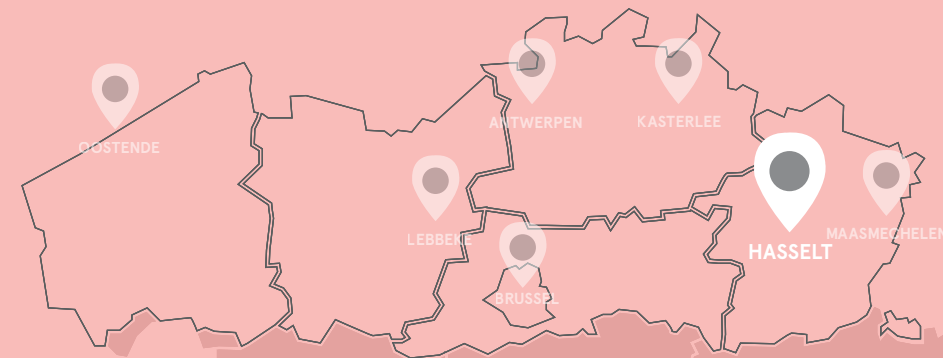




OP STAP ...

Elke maand trekken we door Vlaanderen, op zoek naar opvallende verhalen bij de openbare diensten

VANDAAG: HET JENEVERMUSEUM IN HASSELT



TEKST
Timothy Puype

FOTOGRAFIE
Mattia Swinnen

“Onze jeneverstoker moet een hedendaagse twist geven aan recepten uit de 18e en 19e eeuw.”

Hoe je ‘jenever’ uitspreekt, is voer voor discussie, vertelt **Davy Jacobs**. Hij is sinds 2005 directeur van het Jenevermuseum in Hasselt. “In historische teksten zien we dat het vaak anders geschreven werd. Soms met een ‘j’, soms met een ‘g’. We zien zelfs hier en daar ‘genewer’.” Waarom is er een Jenevermuseum in Hasselt, willen we weten.

“Jenever is sinds de middeleeuwen de typische drank geweest van de Lage Landen, en Hasselt was sinds de 17e eeuw een belangrijke producent van het drankje. Maar graanjenever was niet altijd even populair. De voorbije 10 jaar kunnen we spreken van een kleine jeneverrevival. Ik merk aan onze bezoekers dat zij op zoek gaan naar streekproducten waar een warm verhaal achter schuil zit.

Jenever is 500 jaar oud, dus voor een goed verhaal ben je hier aan het juiste adres. Het erfgoedverhaal vertellen we in ons museum. Dat is ook onze opdracht. Wij zorgen ervoor dat het stoffige imago van jenever opgeblonken wordt. Goeie jenever kan qua smaak en kwaliteit zeker concurreren met de betere whisky’s en cognacs.”

“Ons museum heeft zijn eigen jeneverstoker. Sinds kort zelfs een nieuwe, want Jan Kempeneers gaat met pensioen. We willen de 19e-eeuwse traditie van het stoken met stoom verderzetten, daarom schreef Stad Hasselt vorig jaar een vacature uit. De belangstelling was groot met meer dan 20 kandidaten, zelfs uit Nederland. Dat hadden we nooit verwacht. Het is niet de bedoeling

om winst te maken met onze eigen creaties, maar om hedendaagse distillaten te creëren met respect voor traditie. Daarom hebben we bij de aanwerving gelet op de ‘erfgoedreflex’ van de kandidaten: ze moeten overweg kunnen met recepten uit de 18e en 19e eeuw en er een hedendaagse twist aan geven, zonder het origineel uit het oog te verliezen. De nieuwe stoker moet natuurlijk kunnen werken met de authentieke stookinstallatie die we gebruiken. Die lijkt in niets op de moderne installaties die je in de grote stokerijen vindt. Zo kwamen we uiteindelijk terecht bij onze nieuwe jeneverstoker, die de liefde voor die oude recepturen en machines in zich heeft. Steven Reekmans is sinds februari bij ons aan de slag en leert momenteel de kneepjes van het vak van Jan.”