



DE BELGISCHE/VLAAMSE BORRELCULTUUR

Al meer dan 500 jaar spelen stokers met ingrediënten en technieken, op zoek naar de perfecte receptuur van jenever. Eigenlijk is het te gek voor woorden hoe het experimenteren met een kleine bes vol geneeskrachtige eigenschappen uitgegroeid is tot de nationale gedistilleerde drank van België. Van Vlaanderen tot de rest van de wereld. Van alchemie tot vakmanschap. Van de landbouw tot industrie. Van de medicijnkast tot de drankenspecialzaak. Van puur genieten tot gemixt in een cocktail. Biochemische en technologische kennis, samen met de nodige technische vaardigheden zijn vereist voor de productie van jenever, een 'spirit' geconsumeerd door alle lagen van de bevolking en op alle momenten in leven. Kortom, een geestrijke drank met historische, economische en sociale impact tot op de dag van vandaag (erkend door Europa als 'beschermde geografische aanduiding', revival van jenever in trendy cocktailbars, jeneverfeesten, enz.).



INZENDER

Davy Jacobs
Jenevermuseum
<http://www.jenevermuseum.be>



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek