



JENEVER STOKEN MET EEN STOOMSTOOKINSTALLATIE



Kris Van de Sande - Meester en leerling aan de slag tijdens de 'ruwstook'
Davy Jacobs - Meester-leerling-traject Jenevermuseum

Jenever ontstaat door toevoeging van aroma's aan **moutwijn**, een gedistilleerd graanbeslag op basis van gerst en rogge. Het productieproces van moutwijn nam begin **negentiende eeuw** een hoge vlucht met de **industrialisering** van de jenevernijverheid. De invoering van stoomketels, stoommachines en distilleerkolommen op de stokerijvloeren in Vlaanderen verhoogde niet alleen de kwaliteit maar ook het economische rendement van de productie.

Het Jenevermuseum herbergt een authentieke stoomstookinstallatie** uit die periode, waarmee meester-stoker Steven Reekmans moutwijn produceert voor de graanjeneveren en likeuren van het museum.

In tegenstelling tot het hedendaagse geautomatiseerde productieproces, is stoken met een **negentiende-eeuwse stookinstallatie** een manuele en fysieke job. Het vergt van de meester-stoker niet alleen een uitgebreide productkennis, technologische kennis en technische vaardigheden, maar ook sterk ontwikkelde sensorïële skills. Het hele productieproces door vertrouwt hij op zijn **zintuigen** om tot een kwaliteitsvol product te komen.

Het **productieproces van moutwijn** verloopt in het museum in **drie fases: de beslagzetting, de vergisting en het alcoholdestillatieproces**.

De meester-stoker mengt water, rogge- en gerstemeel en mout in de **beslagkuip** tot een beslag en brengt het geheel op temperatuur. (Mout zijn de gedroogde ontkiemde granen die -dankzij de tijdens het moutproces gevormde enzymen- helpen om het zetmeel in het gemalen graan om te zetten naar suikers.) Nauwgezet volgt hij tijdens dit proces de kleur, de zuurgraad en de suikervorming in het beslag op en proeft hij tot het de juiste zoete smaak heeft bereikt.

Vervolgens voegt hij aan het beslag gist toe, die de suikers zal omzetten in alcohol. Dit proces van **vergisting** duurt enkele dagen. Tijdens het verloop krijgt het beslag een zure smaak, zoals bij bierbrouwen. De meester-stoker onderbreekt de gisting zodra er voldoende suikers in alcohol zijn omgezet.

Nu kan de **ruwstook** beginnen, een proces waarbij de meester-stoker door verhitting de vluchtige delen (het flegma) scheidt van de niet-vluchtige delen (de draf). In deze fase is het vooral belangrijk om alle parameters, waaronder de temperatuur, de druk, de loop van het beslag en de loop van de alcohol, nauwlettend in het oog te houden.

Het flegma, een heldere vloeistof met een alcoholgehalte van ongeveer 30 volumeprocent, stroomt door naar het meetvat. Daar is het wachten op de **accijnsbeambten** om de alcoholsterkte en het gestookte volume vast te stellen.

Na deze meting volgt de tweede overhaling, de **fijnstook**, zoals dat heet. Door het flegma opnieuw te verhitten, haalt de meester-stoker er

de schadelijke stoffen uit. Zijn reukzin speelt hierbij een cruciale rol. Op basis van de geuren die vrijkomen knipt hij de **distillatie** in een voor-, midden- en naloop. De finesse in dit proces is bepalend voor de geur en de smaak van de moutwijn, een sterkedrank met een alcoholgehalte van ongeveer 65 volumepercent.

Afhankelijk van het eindproduct dat hij beoogt, laat de meester-stoker de moutwijn al dan niet **rijpen** of lageren op hout. De productie van Hasseltse graanjenever is specifiek onderworpen aan een regelgeving die een rijptijd van minstens zes maanden voorschrijft.

De meester-stoker werkt de jenever af door de moutwijn met water te **versnijden** tot een drinkbaar alcohol waaraan hij aroma's toevoegt. Deze **kruidenaroma's** bekomt hij, hetzij door kruiden te distilleren, hetzij door ze een tijdje te laten weken (macéreren) in alcohol.

Jenever dankt zijn **naam** trouwens aan de jeneverbes die vroeger in de Lage Landen rijkelijk voorhanden was. Vandaag is het wettelijk verplicht om de jeneverbes toe te voegen, al is het maar één bes. De jeneveren en likeuren in het museum zijn gemaakt op basis van **recepturen** uit de negentiende eeuw die, waar nodig, aangepast zijn aan de smaak van de hedendaagse consument. Zo is bv. een intensief gebruik van salie of muskaatnoot niet langer aangewezen. De meest gebruikte kruiden zijn gentiaan, jeneverbes en karwij.

Naast de Hasseltse graanjenever, laat het museum de bezoekers ook kennismaken met andere gedistilleerde dranken uit de hoogdagen van de jenevernijverheid, namelijk vergeten likeuren met een boeiend verhaal zoals goudwater, oranjabitter of elixir.

Steven nam de fakkel over van meester-stoker Jan Kempeneers die dertig jaar lang de bezielende kracht was achter de restauratie van de stoomstookinstallatie en het productieproces in het museum. Steven volgde Jan in alle stappen van het productieproces. Hij ontwikkelde sensorische vaardigheden, leerde de stookinstallatie bedienen en onderhouden en documenteerde het hele proces aan de hand van foto's en video's om het vakmanschap te borgen en te delen met het jenever-minnende publiek.

Het Jenevermuseum is een levend museum. Tijdens je bezoek kan je er het proces van korrel tot borrel mee beleven en in een workshop zelfs leren om je eigen graanjenever samen te stellen.

***Niet alleen in het museum, ook in de landbouwstokerij van Balegem stookt men jenever met een negentiende-eeuwse stoomstookinstallatie. De eigenaars telen hun granen zelf en werken er van 'de grond tot de mond', waar het Jenevermuseum zijn gemalen granen en mout lokaal aankoopt.*

**Meester-stoker Jan Kempeneers deelde zijn passie voor het stoomstoken van jenever met Steven Reekmans via een beurs van de Vlaamse overheid voor het doorgeven van vakmanschap in een meester-leerlingtraject.*

**Het project 'Iedereen jeneverbaron', een participatieve borrelnamiddag bij een (senioren)vereniging of heemkring om verhalen, anekdotes, recepturen en rituelen te verzamelen en te registreren rond het jenevererfgoed, is in 2021 toegevoegd aan het Register van inspirerende voorbeelden rond het borgen van immaterieel erfgoed.*



INZENDER

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



LOCATIE

Witte Nonnenstraat 19
3500 Hasselt



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#drinken](#) [#ambacht](#) [#techniek](#) [#vakmanschap](#)
[#meester-leerling](#)



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/394c0905-73e0-485b-937a-51496ae24795>