



# LIKEUR PROEVERIJ

BLAUWEPAN.NL

## Wat is likeur?

Likeur is een type sterke drank. Vaak zoet van smaak en bevat om en nabij de 20% alcohol. Hoewel het alcoholpercentage van sommige soorten likeuren tot 71% (een Chartreuse-soort) oploopt.

Voor alle likeuren geldt een minimum alcoholgehalte van 15 procent en een minimale hoeveelheid suiker van 100 gram per liter. Crèmelikeuren zijn nog zoeter, en dienen minimaal 250 gram suiker per liter te bevatten. Echte limieten aan het gebruik van suiker zijn er overigens niet. De crème de cassis bijvoorbeeld bevat 400 gram suiker per liter bij een alcoholgehalte van 15 procent. Daarnaast zijn er ook nog likorettes. Dit zijn op likeuren lijkende producten die een lager alcoholgehalte hebben dan 15 procent. In Nederland mogen deze ook in supermarkten verkocht worden, terwijl likeuren alleen in een slijterij verkrijgbaar zijn.

## Geschiedenis:

Van origine waren likeuren geneeskrachtige elixers. Al in de vroege Middeleeuwen lieten monniken heilzame kruiden op alcohol trekken; de etherische oliën van gedroogde planten en kruiden losten erin op. Om de drankjes drinkbaar te maken werd er suiker aan toegevoegd. Naar verluidt is het woord likeur afkomstig van het Italiaanse 'liquefare' wat vloeibaar maken betekent.

## Waarvoor worden zij gebruikt?

Likeuren worden gebruikt als digestief bij de koffie en als ingrediënt in gemengde dranken (cocktails en longdrinks).

## Wat zit er in ieder likeurtje?

- Gedestilleerd water
- Een vorm van alcohol (dat kan neutrale alcohol zijn, maar ook bijvoorbeeld een gedistilleerde drank zoals whisky of brandewijn)
- Suiker (of een andere zoetstof zoals honing)
- Smaakstoffen. Soms geven de smaakstoffen ook de kleur aan de likeur.

# Soorten likeur

## Vruchtenlikeur:

Een vruchtenlikeur is een likeur gebaseerd op vruchten.

Een vaak gebruikte vrucht is sinaasappel, maar er zijn ook veel andere vruchten die geschikt zijn om in likeur verwerkt te worden. Ze kenmerken zich door een hoog suikergehalte en een meestal ook aanzienlijk alcoholgehalte: voor alle likeuren geldt een minimum alcoholgehalte van 15 procent en een minimale hoeveelheid suiker van 100 gram per liter. De kleur van de verwerkte vrucht wordt ook vaak benadrukt door een kleurtoevoeging.

## Bruidstranen:

Bruidstranen – een goudlikeur – is een likeur, gemaakt uit gedestilleerd water, alcohol, suiker, kaneel, walnoot, zoethout en 24 karaats bladgoud of bladzilver. De naam "Bruidstranen" is ooit bedacht door producenten van deze drank en is verbonden met de traditie ze tijdens de bruilofsfeesten en op een bruiloft te drinken. De naam komt van het oudhollandse tranen (druppels), dat het bladgoud in de drank voorstelt.

## Sambuca:

Sambuca is een Italiaanse anijslikeur, met een alcoholpercentage van 40%. De meeste sambucasorten zijn volledig helder, maar worden troebel bij het mengen met water. Hoewel de naam anders zou kunnen doen vermoeden, bevat sambuca geen vlierbessen (*Sambucus*). Traditioneel wordt een sambuca geserveerd met drie koffiebonen in het glas. Deze koffiebonen staan voor gezondheid, rijkdom en geluk. Een sambuca kan even aangestoken worden om een mooie ronde, dikke smaak te krijgen en om warm en koud tegelijk in de mond te krijgen. Soms worden er andere aroma's aan toegevoegd, zoals mandarijn.

## Jägermeister:

Jägermeister (Duits voor jachtmeester) is een kruidenlikeur met 35% alcohol die in Wolfenbüttel in Duitsland vervaardigd wordt. Hij lijkt op de Deense maagbitter Gammel Dansk en het Hongaarse Unicum.

Het geheime recept voor Jägermeister dateert uit 1934 en bevat 56 kruiden. Van de 56 kruiden zijn er naar verluidt 50 bekend; de overige 6 worden geheimgehouden. In 1935 verscheen de drank op de Duitse markt. Sinds de jaren '70 wordt hij geëxporteerd. In Nederland wordt al jarenlang reclame gemaakt met de slogan ... alleen als ie ijs- en ijskoud is. Dat suggereert dat de smaak erg sterk zal zijn als het drankje niet gekoeld is.

Oorspronkelijk was de kruidendrank bedoeld als een geneesmiddel voor alles, een panacee. Hij werd gebruikt tegen een hardnekkig kuchje tot en met problemen met de ingewanden. In Duitsland wordt hij nog steeds als digestief gebruikt, en staat zo in de (medicijn)kast van vele Duitse huishoudens. Het drankje had hierdoor een oude-mannenimago maar mede door de vele marketing wordt het tegenwoordig veel in het uitgaansleven gedronken. Hierdoor heeft het een stoer imago gekregen.

De likeur kan zowel puur (maar dan gekoeld) of als mixdrankje worden gebruikt. Hij kan traditioneel gemixt worden met sinaasappelsap of Coca Cola, maar er bestaan ook speciale recepten in combinatie met cacao of melk. In een aantal landen bestaat de gewoonte de drank te mixen met de energiedrank Red Bull, een combinatie die Jägerbomb, Vliegend Hert of Turbojäger wordt genoemd. In Finland is de informele naam voor deze cocktail 'accuzuur'.

## Notenlikeur:

Zoals de naam al zegt zijn noten- en bonenlikeuren gemaakt op basis van noten, koffiebonen of cacaobonen.

## Amaretto:

Amaretto is een zoete likeur met amandelsmaak uit Italië. Amaretto wordt gemaakt met behulp van de pitten van amandelen of abrikozen of beide. De drank bevat ongeveer 28% alcohol. Het is geen destillaat maar een infusie, zoals limoncello.

De naam amaretto is afgeleid van het Italiaanse woord amaro, dat 'bitter' betekent. De likeur dankt z'n naam aan zijn bittere smaaktinten. Amaretto kan dus vertaald worden met 'een beetje bitter'. Amaretto is dus niet te verwarren met het eveneens Italiaanse digestief Amaro, dat op basis van kruiden gemaakt wordt.

## Tia Maria:

Tia Maria is de merknaam van een alcoholische drank. De likeur wordt gemaakt door ILLVA Saronno, de fabrikant van onder andere Disaronno en is een koffielikeur als Kahlúa. Anders dan Kahlúa wordt Tia Maria gemaakt in Jamaica met Jamaica Blue Mountain koffiebonen. Ze kan puur of met ijs worden gedronken, en wordt ook vaak gebruikt als ingrediënt voor cocktails, met koffie, of in nagerechten.

Tia Maria betekent in het Spaans letterlijk "tante Maria". De in de horeca-gelegenheden geschonken Spaanse koffie is koffie met Tia Maria

## Crèmelikeuren:

'Crème de ...' zijn likeuren die zich kenmerken door een zeer hoog gehalte suiker.

- **Drambuie (Schotland):** gedestilleerd water, whisky, honing, kruiden
- **Tia Maria (Jamaica):** gedestilleerd water, alcohol, suiker, koffie
- **Amaretto (Italië):** gedestilleerd water, alcohol, suiker, amandelpitten (of soortgelijke pitten, bijvoorbeeld van perzik of abrikoos)
- **Licor 43 (Spanje):** zoete likeur op basis van 43 verschillende ingrediënten
- **Cointreau (Frankrijk):** gedestilleerd water, alcohol, suiker, sinaasappelschillen
- **Grand Marnier (Frankrijk):** cognac, gedistilleerde essence van sinaasappel
- **Pisang Ambon (oorspronkelijk Indonesië):** gedestilleerd water, alcohol, suiker, banaan
- **Curaçao likeur:** gedestilleerd water, alcohol, suiker, laraha (een soort citrusvrucht)
- **Elixir d'Anvers (België):** kruidenlikeur op basis van 32 verschillende planten en kruiden
- **Frangelico (Italië):** gedestilleerd water, alcohol, hazelnoten met cacao en vanillebessen.

## Goudlikeuren:

Goldstrike (Nederland): gedestilleerd water, alcohol, suiker, kaneel, 24 karaats bladgoud  
Bruidstranen (Nederland): gedestilleerd water, alcohol, suiker, kaneel, walnoot, zoethout en 24 karaats bladgoud of bladzilver.

## Brandewijn:

Brandewijn is een oeroude gedistilleerde alcoholische drank uit Noordwest Europa. De naam "brandewijn" is afkomstig van "gebrande wijn", wat in het Engels verbasterd is tot "brandy".

## Geschiedenis van de Brandewijn:

Vroeger werd de aan bederf onderhevige wijn gedistilleerd om te voorkomen dat de alcohol verloren ging. Het distillaat werd brandewijn genoemd. Het proces van gedistilleerde alcohol uit wijn halen kwam tot bloei in de late Middeleeuwen, vooral in streken waar wijn werd verbouwd. Door distillatie werd het transportvolume sterk verkleind, daarnaast vormde de route overzee ook een goede weg voor de verbreiding van de distilleerkunst in het noorden. De bedoeling was de brandewijn na de reis over de Noordzee weer te verdunnen met water, maar in onverdunde vorm bleek de brandewijn veel lekkerder.

Voor de Nederlandse distillateurs kwam de grote doorbraak door de ontdekking van een beslag van gerstemout en andere granen als grondstof voor distillatie. Na de ontkieming van het graan (coorn), werd het gedroogd (gebrand). Met water op de juiste temperatuur erbij, plus gist, bleek in het zoetige beslag een bescheiden percentage alcohol te ontstaan. Een nieuw ambacht was ontstaan, dat van 'coornbrander'. Het begon met pogingen de 'gebrande wijn' te evenaren. Zo sprak men in de achttiende eeuw in de Nederlanden van 'korenbrandewijn'. Na driemaal distilleren verkreeg men het belangrijke basisproduct: de moutwijn, die de basis was voor de in Nederland uitgevonden jenever.

Tijdens de gisting van de mout ontstaan naast het gewenste mengsel van water en alcohol, ook esters en foezelolies. Die laatste zijn met een enkelvoudige distilleerketel niet te verwijderen, ook niet na herhaald overhalen. Omdat zij de specifieke smaak van moutwijn bepalen, maken zij het product ongeschikt als grondstof voor likeuren en andere dranken.

Voordat eind negentiende eeuw de kolomdistillatie de mogelijkheid bood wel tot een vrijwel zuiver alcohol-watmengsel te komen, pakte men het probleem aan langs gedeeltelijk chemische weg. Toevoeging van zuren, met name azijn en wat zwavelzuur zorgde voor verdere verestering. Distillatie, gevolgd door filtratie over houtskool bleek een resultaat op te leveren dat in veel gevallen geschikt bleek voor verdere verwerking met kruiden of vruchten. Zo kon het de geïmporteerde wijnalcohol, eau-de-vie, vaak vervangen. Als brandewijn werd het ook als zelfstandige drank (minimaal 35% alcohol) gedronken, vaak met een klont suiker. Bepaalde esters bleven echter in smaak en reuk te bespeuren.

Ter vervanging van wijnalcohol in andere dranken is het vooral bekend als basis voor advocaat, abrikozen-, citroen- en frambozenbrandewijn.

Tegenwoordig wordt de Nederlandse brandewijn, in tegenstelling tot het Engelse "brandy" en het Duitse "Weinbrand", niet meer uit wijn gedistilleerd. De basis van de moderne Nederlandse brandewijn is neutrale alcohol, waaraan naar eigen inzicht van de producent suiker en kruidenextracten toegevoegd worden. Het percentage alcohol is ten minste 35%. Het smaak karakter wordt mede bepaald door een vleugje azijnzuur.

Er zijn verschillende soorten brandewijn te onderscheiden. Naast de gewone brandewijn zijn inmaakbrandewijn en vruchtenbrandewijn het bekendst. Inmaakbrandewijn heeft een wat lager alcoholgehalte en is iets gezoet, waardoor het inmaken van vruchten nog gemakkelijker wordt.

## Jenever:

Jenever is een sterkedrank die vervaardigd wordt in Nederland, België en enkele gebieden in het noorden van Frankrijk (onder de naam genièvre) en het noordwesten van Duitsland als (Ostfriesischer) Korngenever.

Hollandse graanjenever - een jonge-jeneversoort waarvan de alcohol voor 100% afkomstig is uit granen

Jenever is een sterkedrank die vervaardigd wordt in Nederland, België en enkele gebieden in het noorden van Frankrijk (onder de naam genièvre) en het noordwesten van Duitsland als (Ostfriesischer) Korngenever.

## Geschiedenis van de Jenever:

Oorspronkelijk gaat het om moutwijn waaraan extracten uit de jeneverbes werden toegevoegd. Sinds het einde van de 19e eeuw bevat jenever meestal ook industrieel geproduceerde ethylalcohol. In Nederland worden de jenevers waarin deze neutrale alcohol de hoofdmoot vormt jonge jenever of oude jenever genoemd. Korenwijn is een jenever die voornamelijk is gebaseerd op moutwijn. Vaak wordt korenwijn ook enige tijd gerijpt op houten vaten. In België spreekt men in zo'n geval van belegen jenever of gelagerde jenever; jenever op basis van neutrale alcohol heet in België kortweg jenever of, in Wallonië, peket.

Reeds in de Middeleeuwen was men in de Lage Landen bekend met sterkedrank, en dan in het bijzonder met gedistilleerde wijn, oftewel brandewijn. Deze distillaten hadden een medicinale achtergrond en kregen hun eerste grote verspreiding tijdens de pestepidemieën die Europa teisterden tijdens de middeleeuwen. Vanwege de vermeende geneeskundige werking werden kruiden toegevoegd. Vooral de versie waarbij gebruik werd gemaakt van de jeneverbes verwierf populariteit. Wanneer met jeneverbes op smaak gebrachte korenbrandewijn voor het eerst jenever werd genoemd, is niet bekend. Een van de verklaringen is dat professor Franciscus de le Boë Sylvius in 1650, in een poging om een vochtafdrijvend geneesmiddel (een diureticum) te vinden, een jeneverbesdrankje stookte dat hij genièvre of genova noemde.

Door toedoen van koning-stadhouder Willem III, die tijdens zijn Engelse koningschap de handel uit de Nederlanden met belastingmaatregelen trachtte te bevorderen, werd het drankje onder de naam gin ook in Engeland populair. Engelse distillateurs trachtten de jenever na te maken, maar beschikten niet over de juiste receptuur, waarna het in dat land zijn eigen ontwikkeling doormaakte tot wat we tegenwoordig gin noemen.

Vanouds zijn onder namen als bitter of elixer, smaakstoffen te verkrijgen waarvan een paar druppeltjes door de drinker aan een glas jenever kunnen worden toegevoegd.

Ook het laten trekken van smaakstoffen in een kruik met jenever kent een lange traditie. Populair werden bijvoorbeeld de citroenjenever (gemaakt door citroenschillen op jenever te laten trekken) en de bessenjenever (jenever, verdund met bessensap). De producten die tegenwoordig onder deze naam in de handel zijn, worden meestal met synthetische smaakstoffen gemaakt.

In het begin van de jaren tachtig van de vorige eeuw werd het in Vlaanderen populair om de smaak van fruit toe te voegen aan de jenevers (bijvoorbeeld: citroen-, appel-, pruimenjenever). Anno 2007 heeft de fruitjenever met een alcoholpercentage van ongeveer 30 % Vol. zijn plaats behouden in het uitgaansleven. Er bestaan inmiddels ook creamjeneveren zoals vanille- en chocoladejenever

## **Geschiedenis van de Jenever in Nederland**

In de Gouden Eeuw kwamen in Nederland, vooral in havensteden, de eerste jeneverstokerijen tot bloei. Daarnaast werd de drank ook door mensen thuis gestookt. Omdat de productie van jenever stank met zich meebracht verdwenen de stokerijen na verloop van tijd uit de binnensteden. De Amsterdamse jeneverindustrie week uit naar Weesp; in de omgeving van Rotterdam kwamen de Schiedamse jeneverstokerijen tot bloei. Omdat deze plaatsen gaandeweg werden gedomineerd door de jeneverindustrie, kwamen ze bekend te staan als jeneverstad.

### **Amsterdam/Weesp:**

In Amsterdam waren de kruiden en specerijen voor de productie van likeuren makkelijk voorhanden omdat de stad een belangrijke doorvoerhaven was. Er ontstonden omstreeks het jaar 1600 dan ook diverse stokerijen. Toen het stadsbestuur een verbod op deze activiteit uitvaardigde, verhuisden veel van die bedrijfjes naar het nabijgelegen Weesp.

De stokerij van Lucas Bols kon blijven bestaan want die was buiten de binnenstad gevestigd, aan de Rozengracht in de Jordaan. De naam Bols bleef dan ook tot 1969 aan Amsterdam verbonden. In 1575 begon Lucas Bols zijn likeurstokerij. Vanaf 1664 produceerde de stokerij ook jenever. Bols groeide in de loop der eeuwen uit tot een internationaal bedrijf. Het nam andere jeneverstokerijen over zodat er tegenwoordig, behalve Bols ook andere merken door dit bedrijf op de markt worden gebracht, zoals: Hartevelt (oorspronkelijk uit Leiden, het merk bestaat sinds 1780), Henkes (Delfshaven, 1824), Hoppe (Schiedam, 1858) en Bokma (Leeuwarden, 1894). Daarnaast lanceerde Bols in 1952 het jenevermerk Claeryn. Vanaf 2006 is Lucas Bols weer in Amsterdam gevestigd, aan de Paulus Potterstraat, waar het House of Bols elke dag toegankelijk is. Sinds december 2013 distilleert Lucas Bols haar speciale jenever en likeuren weer te Amsterdam en wel naast het proeflokaal in de eeuwenoude Wynand Fockink-distilleerderij in de Pijlsteeg.

Slechts één distillateur bleef tot op de dag van vandaag in de Jordaan gevestigd: sinds 1782 bevindt zich aan de Driehoekstraat De Ooievaar waar men jenever produceert onder de naam Van Wees. In de Amsterdamse binnenstad is er nog de 18e-eeuwse distilleerderij Wynand Fockink, achter de Dam in de Pijlsteeg.

### **Rotterdam/Schiedam:**

In de omgeving van Rotterdam deed zich een vergelijkbare concentratie van de jeneverindustrie voor. Het stadsbeeld van Schiedam kenmerkt zich sindsdien door de molens waarmee het graan voor de jenever werd gemalen. Om boven de huizen uit te komen, zijn deze molens bijzonder hoog.

De oudste gegevens over een jeneverbranderij in Schiedam dateren uit de zestiende eeuw. In de bloeitijd van de jeneverindustrie waren er in Schiedam honderden jeneverbranderijen. In 1795 waren het er bijvoorbeeld 188. In 1881 was het aantal stokerijen gegroeid tot 392. Dankzij de ellendige omstandigheden in de jeneverstad had ze in de negentiende eeuw de bijnaam Zwart Nazareth. Aan het begin van de twintigste eeuw waren de traditionele stokerijen steeds minder rendabel, in 1920 waren er nog maar 14 branderijen en in 2004 waren er nog slechts vier over.

Om tegenwicht te bieden aan de opkomst van de op kolomdistillaten gebaseerde jenever stelde het stadsbestuur van Schiedam in 1902 een speciaal keurmerk in ten faveure van de traditionele branderijen: 'Echte Schiedamse jenever'. Op dit moment zijn nog slechts twee jenever voorzien van dit keurmerk: het in het Schiedamse jenevermuseum gestookte 'Old Schiedam', en 'NOTARIS jenever', dat gestookt wordt in branderij 'De Tweeling', ontstaan door een fusie van het Delftse 'Vlek' (1860) en het Schiedamse 'Herman Jansen' (1777). Sinds 2011 heet het bedrijf weer 'Herman Jansen'.

Andere Schiedamse distilleerderijen zijn 'Nolet' (opgericht in 1691; sinds 1977 producent van 'Ketel 1'), 'Onder De Boompjes' (1658), 'De Kuyper' (1695), 'Wenneker' (1693, merken: 'Wenneker', 'Goblet', 'Olifant') en 'Dirkzwager' (1879, producent van 'Floryn').

### **Groningen:**

Door de in 1888 opgerichte stokerij Hooghoudt associëren velen de stad Groningen met jenever.

### **Leeuwarden:**

In Leeuwarden bevindt zich sinds 1883 de distilleerderij Boomsma, die onder andere jonge en oude jenever in zijn assortiment heeft.

### **Dordrecht:**

In 1872 richtte Simon Rutte in Dordrecht een jeneverstokerij op. Rutte & Zn. is nog steeds bekend als 'ambachtelijke stokerij' van onder andere jenever.

### **Baarle-Nassau:**

In Baarle-Nassau is, sinds 1975, een zelfstandige distilleerderij gevestigd: Zuidam.



## **Geschiedenis van de Jenever in België**

Anders dan in Nederland liggen de wortels van veel Belgische jeneverstokerijen op het platteland. Jeneverstokerijen waren vaak onderdeel van gemengde boerenbedrijven waarin de varkensmest gebruikt werd om de graanvelden te bemesten, terwijl de spoeling van de graanjenever als varkensvoer diende. Niet zelden behoorden deze bedrijven toe aan kloosterordes. Na de Franse Revolutie gingen vele over in particuliere handen.

### **Hasselt:**

In België is Hasselt dé jeneverstad bij uitstek. Hier is dan ook het Nationaal Jenevermuseum gevestigd. De huisvesting in een authentieke jeneverstokerij is uniek en het is de enige stokerij in de Lage Landen waarvan de mouterij bewaard is gebleven. In oktober organiseert Hasselt de jeneverfeesten, met gratis proeverij. Zie verder ook het artikel over Hasseltse jenever.

Naast het jenevermuseum telde Hasselt tot voor kort nog slechts één jeneverstokerij: Stokerij Wissels uit 1920. De jongste stoker van het land, Koen De Jans, kocht het failliete bedrijf in 2005. Uit respect voor de rijke traditie behield hij de naam. Het hele proces verloopt nog steeds in eigen huis. Van korrel tot borrel. Verder is Koen De Jans ook eigenaar van Graanstokerij De Jans uit Kortrijk. In oktober 2012 is in Stevoort een nieuwe distilleerderij geopend, genaamd 't Stookkot.

### **Kortrijk:**

Graanstokerij De Jans uit Kortrijk dateert uit 1935. Koen De Jans is eveneens eigenaar van Stokerij Wissels uit Hasselt. Vandaag stookt men er kwalitatieve moutwijn en jenever. Rondleidingen zijn mogelijk vanaf 15 personen.

### **Eeklo:**

Hier staat zelfs een Jenevermuseum.

### **Deinze:**

In het dorpje Bachte-Maria-Lerne, deelgemeente van de stad Deinze (nabij Gent), bevindt zich Graanstokerij Filliers. Deze dateert van 1880, en is steeds in handen gebleven van de familie Filliers. Men produceert er een heel gamma graanjenever volgens de traditionele methode. Mout, tarwe, maïs en vooral rogge worden hierbij gebruikt.

Behalve voor de eigen merken, produceert Filiers ook moutwijn voor andere jeneverstokerijen. Bijna alle Nederlandse jenever die moutwijn bevatten, bevatten moutwijn van Filliers.

Sinds 20 mei 2008 is jenever door de Europese Unie erkend als beschermde geografische aanduiding. Het mag alleen worden geproduceerd in Nederland, in België en in een paar aangrenzende gebieden van Frankrijk en Duitsland. Oude en jonge jenever mag alleen in Nederland en België worden geproduceerd. Verder zijn nog een paar herkomstbenamingen beschermd: O'de Flander of Oost-Vlaamse graanjenever, Balegemse jenever, Hasseltse jenever en Peket de Wallonie.