

In duizenden bedrijven in het Gooi, de Vechtstreek en Eemland wordt dagelijks hard gewerkt aan het perfecte product. Elke week doet de redactie verslag van een bezoek aan een van deze ondernemingen. Van-daag: Stokerij Anker Weesp

i

Stokerij Anker Weesp

Product: jenever, gin, weespermoppenlikeur en oranjebitter



Christian Pfeiffer experimenteert graag in zijn mini-stokerij in een zijvleugel van stadsbrouwerij Wispe.

FOTO'S STUDIO KASTERMANS/DANIELLE VAN COEVORDEN

Jenever met goed verhaal

Weesp ■ Geboren en getogen Weesper Christian Pfeiffer (32) is gek op Weesp én op geschiedenis. „Wist je dat Weesp de grootste jeneverproducent was in de Gouden Eeuw?” Dan is het toch vreemd dat in de voormalige stookstad geen druppel jenever meer wordt gemaakt, dat vond Pfeiffer tenminste. Hij laat die oude tijden herleven met Stokerij Anker Weesp, opgericht samen met zijn vrouw Silvia in 2016.

Het verhaal begint met een eeuwenoud logboekje vol jeneverrecepten en krabbels, waarschijnlijk van een jeneverstoker die het rond 1630 maakte. „Dat boekje is door gemeentearchivaris Ida Camperman in 1994 gevonden en vertaald.” Al eerder probeerden anderen zonder succes de recepten uit. Zelf experimenteerde hij ruim 2,5 jaar met de zes recepten in het boekje. Gewoon thuis in de keuken met een stookketeltje gekocht via Marktplaats en met familie en vrienden als testpanel. „We hebben

de recepten samengevoegd tot één recept, passend bij de huidige smaak. Maar je proeft dus jenever zoals die hier rond 1650 gesmaakt moet hebben.”

De stokerij is vernoemd naar de oude molen waar de betovergrootvader van Pfeiffer graan maalde. Ook Christian is molenaar, bij molen De Vriendschap. „Elke generatie Pfeiffer had een molenaar, een genetisch defect”, grapt hij. „Molen Anker is destijds verkocht en toen afgebroken.” Met de stokerij is de molen een beetje terug. „En die molen was weer vernoemd naar een grote stokerij op de Achtergracht. De laatste die sloot rond 1880.”

We spreken Pfeiffer in zijn stokerij, inmiddels gevestigd in een zijvleugel van Bierbrouwerij Wispe in de verbouwde Laurentiuskerk van Weesp. Daar stookt hij nog echt 'oude jenever' met gerst, rogge en tarwe en kruiden. De granen vaak zelfgemalen. „Het is arbeidsintensief, iedere stook kost een

paar weken. Vergelijk dat met jonge jenever die van 'suikeralcohol' wordt gemaakt. Dat proces is beter controleerbaar en levert altijd dezelfde smaak op.” Compleet verschillend, maar de naam 'jenever' is niet beschermd dus dat mag. „Wij gebruiken kruiden en smaakmakers als jeneverbes of zoethout en sinaasappel. Bij goedkopere jonge jenever worden smaakinturen gebruikt.”

Experimenteren

Het levert kleine oplages op, per stook ongeveer 300 liter. Het is dus arbeidsintensief, iedere stook heeft een andere smaak en het proces is gevoelig voor fouten: „Dat de graanverhoudingen niet goed zijn, de vergisting niet goed verloopt of er een bacterie bijkomt”, legt hij de fouten uit. „Er kan veel misgaan. Maar dát maakt het juist leuk, het is een ambacht. Hoe ontwikkelt het zich en hoe kan je dat beïnvloeden?” Hele oplages weggooien is met zijn ervaring niet nodig, maar soms mislukt er nog een experiment. „Ik ben nu aan het experimenteren met boekweit, een mooi inheems graan maar erg weerbarstig, pas heb ik een stook weg moeten gooien.”

Omdat een stook een paar weken duurt, kunnen we niet meekijken met het productieproces, we doen het met een demonstratie. In de mini-stokerij maakt hij een zak gerst open. Dit keer ongemalen, want eenmaal gemalen 'verzuurd' het graan snel. „Het trekt dan verontreinigingen uit de lucht aan”, weet hij. Pfeiffer houdt een schep met daarop wat gerstekorrels naar voren: „Moet je proeven, hartstikke lekker. Kan je zo als borrelsnack gebruiken.” Het graan is knapperig en smaakt licht naar

nootjes. Hij haalt de deksel van een van de twee stookvaten en gooit geroutineerd de zak gerst over zijn schouder, de opening boven de ketel. Langzaam vormt zich een laagje korrels onderin. Daar bovenop gaat water.

De grote gaspit onder het vat moet vervolgens aan. „De eerste stook van driekwartier gaat op 63 graden en daarna een half uur op 72 graden.” Een grote thermometer voorop het stookvat geeft nauwkeurig de temperatuur aan. „De enzymen in de gerstekorrels zetten het zetmeel om in suiker. Het is bijna magisch hoe zo'n vies graandranksje dan na twee uur zoet smaakt.” Na vier uur gaat het via een kraantje onderaan het stookvat naar één van de vier gistingstanks, het graan onderin filtert daarbij het zoete drankje.

Opeten

In de hoge, ranke gistingstanks gaat er gist bij dat de komende twee weken de suikers opeet en omzet in alcohol en kooldioxide. „Op een gegeven moment is het alcoholpercentage zo hoog dat de gist zichzelf om zeep helpt.” Aan de temperatuur van het mengsel (lager) en het feit dat er geen kooldioxide meer zachtjes door de deksel van de tank pruttelt, ziet hij dat deze fase klaar is. „Meestal zo'n twee weken en bij warm weer een week.”

Weer via een kraantje gaat de prille jenever naar de distilleerketel voor de eerste keer distilleren. Daarvoor wordt het 'prutje' weer verwarmd. „Een mooie eigenschap van alcohol: het kookt sneller dan water, al bij 78 graden verdampt het.” De alcohol stijgt omhoog, steeds hoger waar het weer afkoelt tot vloeistof. Door een slim schei-

dingssysteem in de ketel kan de alcohol niet meer terug. „Dat eerste distillaat noem je 'ruwnat' en heeft een alcoholpercentage van 70 procent. Het prutje gooi je weg, dat is echt smaakloos”, gruwelt hij. Het ruwnat gaat nog een keer de distilleertank in, dit keer met kruiden in een bakje bovenin. „Alcohol neemt heel snel smaken op”, legt de stoker uit. „Na afloop heb je jenever met 60 procent alcohol, dat is te veel voor drinksterkte daarom moet je het nog terug lengen of op vat leggen.”

Keten kort & duurzaam

Ambachtelijk, kleinschalig, zoveel mogelijk met lokale leveranciers en geen plastic. Op de robuuste glazen fles prijkt een etiket gemaakt door een Hilversumse drukker van restpapier. De dop verzegeld met zegellak. „Het klinkt nationalistisch en zo bedoel ik het niet, maar we willen de keten kort houden en duurzaam. Dat is waar wij voor staan.” Vandaar dat hun distillaten niet bij Gall & Gall of Albert Heijn liggen. „Dan kun je het verhaal niet onder controle houden”, weet hij. Inmiddels is er een Weesp Gin, een Weespermoppenlikeur en in april een oranjebitter.

„Straks wordt Weesp Amsterdam. Hoe tof is het als wij dan nog Weesper jenever mét het verhaal hebben.” Aan de fles hangt een kaartje met het stadswapen van Weesp en de handtekening van huidige burgemeester Bochove erop. Een knipoog naar destijds de grootste concurrent Schiedam die dat vroeger ook had. „Sinds 2017 staat de handtekening van onze burgemeester erop. En over honderd jaar nog steeds!”, lacht hij.

Yvonne Hulsbos



Nast jenever maakt Anker Weesp ook gin en moppenlikeur.