



WiskiE op weg naar whisky

Limburgse spirit rijpt nog ruim een jaar

Thijs Has en zijn vrouw Jenny hebben het in zich om van een hobby iets groters te maken. De hobby is bier brouwen en whisky stoken, het grotere is uit de garagesfeer te komen en een bedrijf te runnen in een kasteel. Echter, die stap hebben ze al een keer bijna gezet en toen bleek dat dat niet haalbaar was, nog niet.

Tekst: Jurgen van Dijk, foto's: Jurgen van Dijk en Gerlachus

Gerlachus heet de bierbrouwerij en whiskystokerij. Eind april, het is zaterdagochtend 11.00 uur als ik binnenkom en Thijs bezig is met de stook, die om 7.00 uur is begonnen. Hij leegt een paar emmers Belgische gerst in een kleine stalen mashtun waarin water van 63 graden zit. Ernaast staat de Spaanse koperen maatwerk distilleerketel van het au bain-marie-type. Er kan tweehonderd liter stookbier in, Thijs gebruikt honderdvijftig liter stookbier per keer. Via de condensor loopt een klein straaltje spirit uit de ketel dat wordt opgevangen in een emmer. Weer wat verder in de brouwerij achter het huis in Hulsberg (Zuid-Limburg) liggen vaten waarin de spirit rijpt. Het zijn nieuwe vaten van Frans eiken, gemaakt in Italië. De spirit rijpt hier drie jaar, het eerste vat komt vrij op 7 september 2018. Maar al die tijd levert de whisky

Gerlachus niets op, dus verkoopt Thijs ook WiskiE. Deze jonge whisky wordt al na een halfjaar rijpen verkocht. Dit brengt mij op een heikele kwestie waar ik in de auto een beetje tegenop zag: mag je dit wel whisky noemen en gaan andere producenten daar niet moeilijk over doen? Thijs Has wuift de bezwaren op zijn gemak weg. 'Ik noem het ook geen whisky maar WiskiE, dus heel anders geschreven zodat voor iedereen duidelijk is dat het nog geen whisky is.' Er zijn dan ook geen moeilijkheden over ontstaan. Uit deze aanpak blijkt dat Thijs uitstekend in staat is de pr van het bedrijf te doen.

Gerlachus is genoemd naar Château Gerlach in Houthem St. Gerlach, en dan met name naar de kluisenaar Gerlachus die daar in de twaalfde eeuw



leefde. 'Hij was overigens wel geheelonthouder,' zegt Thijs, die daar de humor wel van in kan zien. Thijs en Jenny zijn in 2002 begonnen met bierbrouwerij Gerlachus. Omdat hij distilleren minstens zo interessant vond, kwam in 2014 de whisky – of WiskiE – erbij. Dat begon met eikensnipperen bij de spirit en een kleine ketel die later is vervangen door de huidige. Het aanvragen van een vergunning duurde lang. Na een jaar was die er voor alcohol en accijns. Stoken bij het eigen huis bleek moeilijk te liggen. Voor het bouwen van de ketel was weer een aparte vergunning nodig. En de Belastingdienst wil graag zien of de boekhouding op orde is. Gerlachus produceert 1500 liter bier en 500 liter WiskiE per jaar.

De bieren en de WiskiE vinden hun weg naar lokale slijters en restaurants, onder meer in Valkenburg en Sittard. Dit en de rondleidingen waarvoor op de website van Gerlachus geboekt kan worden, leveren geld op. Dat is hard nodig want bier brouwen en vooral whisky stoken is flink investeren. Alle apparatuur

– er is ook nog een schrootwals om de gerst te malen – kost geld en ook het drie jaar laten rijpen van de spirit kost tijd, en daarmee geld. Dit is natuurlijk het lastige van elke nieuwe whiskystokerij. Het wordt vaak opgelost door gin te verkopen, die geen rijping behoeft en direct verkocht kan worden. Gerlachus maakt geen gin maar likeuren, onlangs in samenwerking met Gulpener en de Apostelhoeve.

Jenny helpt bij de rondleidingen, schenkt in (koffie en gedistilleerd) en zorgt voor de vrouwelijke touch door chocolaatjes bij de WiskiE te serveren. 'De WiskiE wordt er zachter van,' zegt ze. Thijs Has noemt haar zijn steun en toeverlaat. Thijs heeft naast deze hobby een vaste baan bij verhuurbedrijf Boels. Hij zou de stap naar een wat groter bedrijf voor zijn dranken wel willen zetten, heeft dat ook geprobeerd maar heeft toen gemerkt dat dat nog niet zo eenvoudig is. 'De huur van een ruimte in de Oude Leeuw-brouwerij in Valkenburg voor de distilleerderij is vrij hoog. Het is best lastig om genoeg inkomsten te genereren. Je hebt heel veel kosten en het is moeilijk om voortdurend inkomsten te hebben. Dat duurt soms wat langer, of valt even stil. Ik heb toch nog een inkomen uit een baan nodig, naast de hobby.' Maar wie weet, over een aantal jaren, komt het er toch nog van.

Hoe het uitpakt, hangt natuurlijk ook af van de smaak van het product. De spirit ruikt en smaakt floraal, de WiskiE heeft vooral een zachte smaak. De cask



strength schommelt tussen de 57 en 63 procent. De flessen worden verkocht in 0,5, in 0,2 en 0,1 liter. Ik ben benieuwd wat de werking van de vaten nog gaat doen. Thijs voorspelt dat de jeugdigheid ervan af zal gaan. De zachte smaak wordt mede veroorzaakt door de distilleerketel, die van koper is. En het gebruikte bronwater is zacht. Binnenkort verhuizen vier vaten van de brouwerij naar een mergelgrot in het mooie Zuid-Limburgse land, en wel onder Château Neercanne en de kelders van St. Gerlach. Thijs: 'Daar liggen nu al wijnen in flessen, leuk als daar whisky bij komt.' Gerlachus doet dit omdat in de kelder temperatuur en luchtvochtigheid constant zijn. 'Het voordeel is,' zo vertelt Thijs, 'dat het hout minder werkt en je minder angels' share hebt.'

Thijs vindt whisky veruit de meest interessante sterke-drink. 'Het is een drank die met mysterie is omgeven. Je weet in grote lijnen hoe het proces werkt, maar wat er uiteindelijk uitkomt is toch behoorlijk magisch. En distilleren is erg leuk.' Voor Thijs was het toen hij bier ging brouwen een openbaring dat er alcohol uit gerst



kan komen. 'Veel mensen staan daar niet bij stil, maar dat is echt wel bijzonder.'

Tijdens de rondleidingen willen Thijs en Jenny zo veel mogelijk van het proces laten zien. Thijs: 'Je moet dan wel dingen plannen want brouwen en distilleren is veel stilstaan en dingen in de gaten houden. Neem de middenloop, die duurt hier tien uur (de voorloop duurt een halfuur, er is bij Gerlachus geen naloop). Wij proberen vooral de actiemomenten aan de mensen te laten zien.' Overigens moeten er minimaal zes personen aan een rondleiding deelnemen. Bijkomend voordeel van rondleidingen, vindt Thijs, is dat er interessante mensen over de vloer komen die je weer op nieuwe ideeën kunnen brengen, ook doordat ze vragen stellen.

Het bier van Gerlachus vaart wel bij de grote vraag naar streekbieren en streekproducten in Nederland. Het Beumerwalder bier wordt toegevoegd aan de Hulsbergse droge worst, van slagerij Keulen, Nederlands Kampioen Vleeswaren 2017. Het water dat Gerlachus voor de productie van bier en WiskiE gebruikt, komt gewoon uit de kraan maar is wel bronwater uit het Geleendal. Een deel van de WiskiE wordt op turf gerookt. Dat levert spirit op met plusminus 5 ppm.

Tijd om het bezoek af te sluiten. Thijs roert door de maisch (beslag), Jenny houdt hun zoontje in de gaten en ik krijg het advies nog even langs The Whisky Friend in Sittard te gaan. Dat doe ik graag, waarna ik met een eigenlijk iets te volle tas weer naar de auto ga. Ook bij The Whisky Friend zijn de WiskiEs van Gerlachus te koop.

*Voor het boeken van rondleidingen:
www.gerlachus.com. Een rondleiding kost 15 euro
inclusief consumpties.*