

LIMBURGS
LEVENSELIXER

Likeuren & kruidenbitters

In de meeste huishoudens puilt de medicijnkast uit. Voor elk kwaaltje, hoestje of uitslag is er wel een crème of pilletje. Vroeger voldeed een simpele fles kruidenbitter. Het levenselixer, een panacee waarmee je elke aandoening te lijf ging. Tegenwoordig wordt het alcohol bevattende kruidenbrouwsel niet meer door de dokter aanbevolen, maar dat neemt niet weg dat je nog altijd opkikkert van een glaasje 'hartversterking'.

Tekst: Cindy Brouns | Fotografie: Paul Rous en Shutterstock



Likeuren en kruidenbitters: kwaaltjes genezen ze niet, maar ze toveren wel een glimlach op je gezicht. Dat ervaren we althans wanneer Christel en Jean van Weers ons een stevige Ingendael-neut voorzetten. Of dat gelukzalige gevoel het gevolg is van de prikkeling van de smaakpapillen of de gastvrijheid van het vriendelijke koppel blijft onduidelijk, maar het valt niet te ontkennen dat de kruidenbitter van Ingendael een succesrecept is.

INGENDAEL

Tussen Berg, Vilt en Houthem ligt een 185 hectare groot gebied waar de Geul dwars doorheen slingert: Ingendael. Tot zo'n

25 jaar geleden werd daar nog volop onkruid bestreden en kwistig omgesprongen met kunstmest. Totdat stichting Het Limburgs Landschap inzag hoe dit de natuurlijke rijkdom van het gebied in gevaar bracht. Sindsdien vindt de oorspronkelijke begroeiing haar weg terug. Tot groot genoegen van Christel en Jean. De kruiden uit dit Zuid-Limburgse natuurgebied vormen de basis voor hun kruidenbitters, jenevers, whiskey en likeurtjes. "We proberen zo veel mogelijk met Limburgse grondstoffen te werken. Dat gaat natuurlijk niet altijd. Hoe hoog de temperatuur ook stijgt, zoethout en kruidnagel zullen hier bijvoorbeeld nooit groeien", knipoogt Jean alvorens hij vervolgt. "Toch moeten onze dranken zo Limburgs mogelijk zijn. Dat is ook de reden waarom we ondanks vele verzoeken geen limoncello maken."

SMAKEN HUWEN

Jean verwijst nog altijd naar Ingendael als een hobby, hoewel de tijdsbesteding van de pensionado's inmiddels serieuze vormen aanneemt. Dit jaar komt er 5.000 liter uit de brouwketels en naar verwachting verdubbelt die hoeveelheid volgend jaar. Toch is kwantiteit slechts een bijzaak voor het echtpaar van Weers. Jean: "Het draait bij ons echt



om kwaliteit. We stoken onze eigen alcohol. Van mout maken we bier zonder hop en daar stoken we alcohol van, die vervolgens twee of drie keer gedistilleerd wordt." Daarna komen de belangrijkste smaakmakers om de hoek kijken, denk bijvoorbeeld aan kersen of chocolade. "We werken niet met extracten, maar met pure producten. Door deze werkwijze duurt het minstens drie maanden om een likeur te maken. Als je alcohol inkoop en er extracten doorheen mengt, ben je veel sneller klaar. De smaak daarvan is echter niet vergelijkbaar met onze zelfgestookte likeur. Smaken hebben nu eenmaal een paar maanden nodig om te huwen."

LIEFDESBABY

Tien jaar geleden lanceerden Jean en Christel het eerste drankje: de Ingendael kruidenbitter. Inmiddels is het assortiment aangevuld met

LIKEUR EN LIKORETTE

Een likeur bevat minstens vijftien procent alcohol.

De drankjes met een lager alcoholpercentage vallen onder de categorie likorette. Likeuren hebben daarnaast een minimale hoeveelheid van 100 gram suiker per liter.



Christel en Jean van Weers

de Els, een koffielikeur, wienlikeur, jonge kloare en een apfelkorn. Toch is de kruidenbitter tot op de dag van vandaag dé hardloper. Vorig jaar zag een nieuwe liefdesbaby het levenslicht: de Ingendael single malt whiskey. Gestookt uit zuiver gerstemout en 4,5 jaar gerijpt op drie jaar oude rode wijnvaten. Daarmee kwam de droom van Jean eindelijk uit. “Ik heb er jarenlang van gedroomd een eigen whiskey te maken. Dat vergt echter een behoorlijke investering, want voor je

daadwerkelijk een fles whiskey geproduceerd hebt, zijn er heel wat jaren verstreken. Tot die tijd heb je dood kapitaal in de vaten liggen.” Het bleek al snel dat niet alleen Jean van een Ingendael-whiskey droomde: binnen een mum van tijd was het levenswater uitverkocht.

PERFECTIONEREN

Heel wat gastronomische professionals hebben Ingendael inmiddels op de kaart én in de keuken verwelkomd: Restaurant Da Vinci, Hotel Winselerhof, Restaurant Gerardushoeve, Hotel Heuvelzicht, Gasterij de Poort en de Leeuw van Vlaanderen, maar ook Wijngoed Fromberg en chocolaterie La Fève. Samen met een plaatselijke carnavalsvereniging wordt er op de ‘elfde van de elfde’ een likeur gelanceerd. Daarnaast werden de krachten met Canisius gebundeld voor een strooplikeur. In de tien jaar dat Jean en Christel lekkernijen stoken, hebben

ze de receptuur geperfectioneerd. Christel: “In de beginjaren was de kruidenbitter veel droger en minder zoet. Maar de smaak van de mensen is door de jaren heen veranderd, zoeter geworden.”

EERST PROEVEN

Niets is persoonlijker dan smaak. De reden dat er nooit een fles Ingendael verkocht wordt alvorens de glazen leeg zijn. Jean: “Ik wil niets verkopen aan iemand die het achteraf niet lekker vindt. Daarom

moeten mensen eerst proeven.” Het echtpaar doet hét geheim van een goede kruidenbitter uit de doeken: het brouwsel moet vol van smaak en onderscheidend zijn. Daarnaast mag alcohol nooit de overhand hebben. Bij de juiste verhouding proef je de alcohol niet en geeft een slokje je warmte en zeker geen branderig gevoel, zo leren we. Met gesmeerde kelen en rode wangen trekken we verder de provincie in, op naar Hulsberg.



Jenny en Thijs Has

KRUIDENBITTER

Een kruidenbitter is een jenever of brandewijn waar een mengsel van kruiden in getrokken heeft. Indien het goedje minder dan 100 gram suiker per liter bevat, wordt het een kruidenlikeur genoemd.

GERLACHUS

We zetten koers richting Gerlachus Bierbrouwerij & Whiskystokerij in Hulsberg. Eigenaar van deze micro-brouwerij Thijs Has begon in 2002 met het brouwen van bier. Het geheim van een goed glas gerstenat schuilt voor Thijs in twee componenten: pure producten uit de streek en niet teveel poespas. "Vervolgens ben ik gaan onderzoeken welke nieuwe producten ik met diezelfde basis zou kunnen maken. Distilleren leek me een logische vervolgstap en leuke aanvulling." Het eerste product dat uit die ontdekkingsreis rolde, was de Gerlachus Wiskie. Een zacht goedje, maar met zijn 40 procent alcohol zeker niet voor broekventen, knipoogt Thijs.

DRUPKE

Een jaar geleden werden de eerste flessen Gerlachus likeur afgevuld. Inmiddels is het assortiment uitgegroeid tot drie verschillende smaken. De espressolikeur is een stevige espresso en likeurtje in één en typeert zich door een volle smaak waarin

de verhouding bitter-zoet in balans is. Uit een mix van kruidenbitter en likeur rolde de Beumerwalder kruidenlikeur. De opsomming wordt compleet gemaakt door de wiski-likeur. "Een aangezoete variant voor mensen die wel van de whiskysmaak houden, maar niet van de 40 procent alcohol die het bevat. Zacht van smaak en niet te zoet, waardoor ook de lichte turfsmaak tot zijn recht komt." Dropliefhebbers moeten nog even geduld hebben, want 'het drupke', gebaseerd op treddrop, is nog in ontwikkeling.

PURE PRODUCTEN

Doordat Thijs met pure, echte producten werkt, kun je de ingrediënten proeven en van elkaar onderscheiden. De benodigde grondstoffen worden veelal uit Limburg gehaald. Zo is de mout afkomstig van onze zuiderburen in Belgisch-Limburg. De appelstroop voor het Limburgs Genieten-biertje komt uit Schinnen en de espressobonen voor de likeur vinden hun oorsprong in een Limburgse koffiebrandery. "Dat is deels praktisch, maar het geeft ook een extra beleving aan



het product. Je bent tenslotte trots op de producten die mede-Limburgers maken.”

VOORRECHT

Likeuren zijn, ook onder jongeren, hot. Volgens Thijs zijn er meerdere verklaringen voor dat succes. “Pure smaken voeren de laatste jaren de boventoon. Jongeren binden zich niet langer aan één product, zijn voortdurend op zoek naar variatie en smaakbeleving. Daarnaast worden veel producten ambachtelijk vervaardigd en niet meer in grote hoeveelheden gemaakt. Een whisky heeft bijvoorbeeld iets mystieks omdat het jaren moet worden bewaard. Speciale bieren worden in kleine oplages gebrouwen, koffie wordt speciaal door een barista voor jou gezet en likeuren bevatten verse producten. Het zijn allemaal arbeidsintensieve processen die ervoor zorgen dat het een beleving is om ze te mogen proeven, een voorrecht zo je wil.” Nadat Thijs daarmee de status van likeuren recht aan doet, zetten we naar koers naar Arcen, waar Pieter Verschuren ons ontvangt in Graanbranderij de IJsvogel.

DE IJSVOGEL

Tegen het decor van de gerestaureerde watermolen van Arcen en het groen van natuurgebied Barbara's Weerd vertelt Pieter ons dat hij samen met zijn schoonfamilie fijnproevers jaarlijks van liefst 30.000 tot 40.000 liter lekkernij voorziet. Daarvoor koopt hij graanalcohol in, maar stookt de grootste hoeveelheid zelf. Dit gebeurt allemaal met bier. De basis daarvan lag in de beginjaren bij Hertog Jan en tegenwoordig bij Lindeboom Bierbrouwerij. “Het bier dat we van hun afnemen, verhitten we tot 78°C, waardoor de alcohol verdampt. Die damp wordt vervolgens naar de koeler geleid om daar te condenseren en te distilleren.” Dan kan het afstemmen met kruiden en extracten beginnen.

STREEKPRODUCTEN

“We werken veel met producten uit de streek”, vertelt Pieter. “Zo maken we in samenwerking met Hostellerie de Hamert een aspergelikeur en gebruiken bijvoorbeeld blauwe bessen,





Pieter Verschuren

oranje paprika's, rabarber en walnoten. Eigenlijk kun je van bijna alle producten wel een likeur maken." 'Bijna', want de champignons en zure sleedoornbessen waarmee de fijnproever op verzoek aan de slag ging, werden nooit vereeuwigd in een IJsvogel-likeur. Onder het eigen label verschenen inmiddels wel 30 verschillende brouwsels. Samenwerkingen met andere partijen resulteerden in een collectie van 100 recepturen. Zo zoekt Graanbranderij de IJsvogel naar haar eigen identiteit. Een zoektocht die begint bij Pieters geloof in het Nederlandse product.

ALDEWIEVERSAP

Plaatselijke lekkerbekken en toeristen kennen de weg naar de oude watermolen inmiddels op hun duimpje. Ze kunnen er terecht voor een rondleiding of nemen bijvoorbeeld deel aan een workshop 'likeur maken'. Uiteraard gaat niemand weg alvorens kennis te hebben gemaakt met een glaasje genot, zoals de liquer d'asperges, arcenaertje, kanariepiet, knuffellikeur, niet-te-pruimen brandewijn of

aldewieversap. Onbetwiste favorieten blijven de Els kruidenbitter en de tante Jet: een koffielikeur van mokka en caramel, met een alcoholgehalte van 25 procent.

MIXEN

Likeurtjes zijn anno 2016 weer hip en trendy. Dan hebben we het niet over de kleine, krachtige neut die de traditionele liefhebber nuttigt, maar de gemixte varianten. Zo word je in veel horecazaken met een aperitief van likeur en prosecco verwelkomd. Wat Pieter betreft, is dat geen schande. "Steeds meer likeurtjes worden al gebrouwen met het idee dat ze gemixt worden. Je moet het vooral drinken zoals je het zelf lekker vindt. Gemengd of puur, koud of op kamertemperatuur. Het belangrijkste is dat je ervan geniet." Graanbranderij de IJsvogel is partner van Clevers IJssalons. Samen ontwikkelden ze acht verschillende likeuren. Dat vergde in het begin nog wat afstemming. "Over elk brouwsel dat we presenteerden, waren we zelf tevreden. Maar de ijsmeester van Clevers keurde ze allemaal af omdat ze te slap zouden zijn. Totdat we begrepen dat ze het likeur over het ijs serveerden. Met die wetenschap hebben we de likeuren veel krachtiger gemaakt." Met een glimlach denken we nog eens terug aan ons uitstapje naar de wereld van likeurs en kruidenbitters. Van zo'n glaasje hartversterking kikker je inderdaad helemaal op! ■

**"EEN BELEVENIS OM ZE
TE MOGEN PROEVEN, EEN
VOORRECHT ZO JE WIL"**

RECEPTEN

Zelf een likeurtje maken of in de keuken aan de slag met een dergelijke lekkernij? Probeer onderstaande recepten uit!

SJRA'S LIMONCELLO

Graziano Minerva van restaurant Minerva in Roermond vertrouwde limoncelloliefhebber Sjra Puts het volgende recept toe.

INGREDIËNTEN:

- 1 liter pure alcohol (96 procent, verkrijgbaar over de grens in België en Luxemburg)
- 2,5 kilo suiker
- 3 liter water
- 20 dikke biologische citroenen

BEREIDINGSWIJZE:

Los de suiker op in het water. Schil de citroen en doe de schillen (niet het bittere wit) erbij. Voeg vervolgens de alcohol toe. Sluit het geheel af en laat het tien dagen staan. Filter het goedje voor botteling. Je kunt ook eerst de alcohol en de citroenen een paar dagen laten trekken, dan haal je waarschijnlijk wat meer extract eruit.

Sjra Puts



AARDBEIEN-LIKEUR

INGREDIËNTEN:

- het sap van 1 citroen
- ½ liter jenever
- 85 gram suiker
- 200 gram aardbeien

BEREIDINGSWIJZE:

Was de aardbeien. Doe alle ingrediënten in een pot. Laat het goedje een week staan en keer regelmatig om, zodat het goed gemengd wordt. Na het zeven is de aardbeienlikeur klaar voor gebruik.