

Levenswater zoekt meer liefhebbers

label: café  816

Fruit is meer dan een gezonde snack. Geef het in handen van de meesterstokers Bas Lubberhuizen en Henk Raaff en het wordt een smakelijke eau-de-vie. Een sterke drank die zich uitstekend laat smaken als digestief. Met het stoken van dit levenswater houden de beide heren als één van de weinigen een oud ambacht in leven, waarvan het eindresultaat best wat meer bekendheid zou mogen hebben.



Bas Lubberhuizen, meesterstoker én al bijna 40 jaar eigenaar van het bekende café Welling in Amsterdam.

Het dijkdorpje Varik ligt er op een vroege maandagochtend in november stilletjes bij. De weg eindigt bij de hoge dijk die het plaatsje beschermt tegen overstroming door de Waal, maar die nu vooral een fenomenaal uitzicht biedt over de rivier en de uiterwaarden. En de weg ernaartoe was al zo fraai. Langs tientallen boomgaarden en fruitkwekers waar het werk duidelijk achter de rug is. De oogst is binnen, de lange rijen bomen zijn teruggesnoeid en deels al zonder blad. Dit is de Betuwe, het hart van de Nederlandse fruitteelt. En daarom niet toevallig de plek waar Bas

Lubberhuizen en Henk Raaff ruim 10 jaar geleden hun in Duitsland gekochte distilleerketel plaatsten en waar ze vandaag de dag jaarlijks tussen de 2000 en 3000 flesjes eau-de-vie produceren.

Van rottend fruit naar eau-de-vie



Lubberhuizen en Raaff

Appels, peren, pruimen. Maar ook mispels, frambozen en verschillende bessensoorten. Het groeit hier volop. Al was de oogst van de meeste fruitsoorten dit jaar 'bedroevend', zegt Lubberhuizen. De inkooprijzen lagen hierdoor een stuk hoger dan vorige jaren. De gave exemplaren van al dat fruit gaan naar de winkel en groothandels, zit er een plekje op of is het te rijp voor transport dan wordt het bij de meesterstokers Lubberhuizen & Raaff hartelijk ontvangen. Zo vlak voor de winter is het meeste van dat aangeleverde fruit verwerkt. Nu is de periode aangebroken van de volgende stap die tot het voorjaar gaat duren. Het stoken.

Een paar kisten met net binnengekomen mispels liggen te wachten om vermalen en vergist te worden. Lubberhuizen neemt een krat van de rottende vruchten mee naar binnen en toont wat hij er straks mee gaat doen als het bezoek vertrokken is. In de vermaler. Het pulp dat eruit komt gaat in een grote plastic ton. Een beetje gist

erbij, deksel met waterslot erop, en dan wachten tot het vergistingsproces op gang komt. 'De suikers van het fruit worden door de gist omgezet in alcohol. Een beetje afhankelijk van de zoetheid van de vrucht komt er 5 tot 6 procent alcohol in de fruitmassa.' In andere tonnen is dit proces nog volop bezig. Lubberhuizen schroeft een deksel eraf om de geur ervan te kunnen opsnuiven. In dit geval is de appel

nog duidelijk waarneembaar, maar ook het weeïg zoete van de alcohol. De inhoud is klaar voor de beslissende stap.

Uitgever en cafébaas



Lubberhuizen en Raaff

Bas Lubberhuizen is geen onbekende naam in de Nederlandse horeca. En dan met name in de caféwereld. Komend voorjaar is hij alweer 40 jaar de trotse eigenaar van het klassieke café Welling, dat op een steenworp afstand ligt van het Amsterdamse Concertgebouw. Toen hij het destijds overnam van ‘de oude heer Welling’ voor het lieve sommetje van 100.000 gulden beloofde hij om niets aan het café te veranderen. Aan die belofte hield hij zich. Op een enkele opknappbeurt na dan. Daarnaast bouwde hij een naam op als uitgever.

De interesse voor gedistilleerde dranken is er al lang. Niet alleen het schenken ervan, maar ook hoe het gemaakt moet worden. Zo’n 15 jaar geleden publiceerde hij met vriend Henk Raaff – filmer en schrijver – Het Volkomen Stookboek. Het is de aanloop naar die ene lang gekoesterde wens, een eigen stokerij. Om er kennis en inspiratie voor op te doen, reizen ze vooral veel door Duitsland. In

dit land zijn pakweg tussen de 30.000 en 40.000 installaties te vinden waarmee ‘obstler’ wordt gemaakt. De Duitse naam voor een fruitdistillaat. In Nederland wordt bij voorkeur de Franse naam gebruikt, eau-de-vie. ‘We worden daar altijd met open armen ontvangen en men doet er ook niet moeilijk als het gaat om kennisuitwisseling. Ook het bekendste vakblad in onze branche is Duits.’

Voor-, tussen- en naloop

Om goed te kunnen demonstreren hoe het stoken van fruit in zijn werk gaat, heeft Bas Lubberhuizen deze dag al vroeg de ketel aangezet. Met een plastic emmer schept hij een deel van de vergiste massa uit de ton en giet het in de ketel. De handeling herhaalt zich een paar keer. Dan gaat het luik dicht en begint het onderdeel waarin hij zich onderscheidt van veel collega’s. Het herkennen van het moment dat de beste alcohol uit het kraantje aan de zijkant komt.



Het Betuws Goud ligt te rijpen op houten vaten.

Door de verhitting in de ketel verwarmt de fruitmassa. En omdat alcohol eerder verdampt dan water stijgt dit op. Door meerdere kleppen open of juist dicht te draaien, wordt precies die alcohol opgevangen die het beste resultaat oplevert. Want het eerste gedeelte, de zogeheten voorloop, is te scherp en te hard om lekker te smaken. In het ergste geval kan het zelfs het giftige methylalcohol bevatten. Weg ermee dus. Het gaat om de zogeheten middenloop. Een kleurloze vloeistof met een alcoholpercentage van zo’n 85%. Dit heeft alle eigenschappen die straks in het glas het beste smaakresultaat opleveren. Om dit te herkennen, is vakmanschap vereist. Lubberhuizen zegt: ‘In veel gebieden op de Balkan maken ze Slivovitz. Een pruimendistillaat. Dat gebeurt vaak op het achtererf van de boerderij en op de meest eenvoudige manier. Alles komt in de fles, als er maar alcohol in zit. Zo

werken wij dus niet.'



Eau-de-vie is een helder fruitdistillaat en een prima digestief.

gestookt is, gaan ze naar de rijpingszolder. Om er, afhankelijk van de fruitsoort, nog maanden tot een jaar rustig verder te rijpen. Een klein deel van de distillaten gaat niet achter glas, maar krijgt in eikenhouten vaten uit de Limousin de tijd om tot wasdom te komen. Hiervan maakt Lubberhuizen & Raaff het Betuws Goud. Een drank die wordt gemaakt van verschillende oud-Hollandse appelsoorten als de Notarisappel, Bellefleur, Sterappel en Alkmene, en volgens eerstgenoemde de vergelijking met een goede calvados uit Normandië glansrijk kan doorstaan. 'Misschien is deze zelfs nog wel beter en lekkerder. Het rijpt zeker 2 jaar voordat we het bottelen.' Het Betuws Goud won al meerdere keren een gouden medaille in notabene het hol van de leeuw Duitsland. De Kweepeer-versie werd zelfs verkozen tot Edelbrand des Jahres.

Proeflokaal

Om het alcoholpercentage tot een drinkbaar niveau te brengen, wordt er stapsgewijs te werk gegaan. Door er gezuiverd water aan toe te voegen, gaat het eerst naar 60%, en om het klaar te maken voor botteling naar de gewenste 42%. Lubberhuizen: 'Bij ons bevatten alle eaux-de-vie 42% alcohol. De alcohol heb je nodig om smaak te krijgen. Je proeft ook wel eens wat van collega's van 45%. Van mij mag het, maar voor veel mensen is dat te sterk.' Is de drank eenmaal klaar om gebotteld te worden dan gebeurt ook dit handmatig. Net als het plakken van de etiketten.



Alles is handwerk. Ook het plakken van de etiketten.

Dat finale onderdeel vindt plaats in wat ooit een klaslokaal was. Het gebouw ligt tegen de stookruimte aan. Tegenwoordig dient het behalve als werk- en winkelruimte, ook als proeflokaal. Regelmatig ontvangen de twee bejaarde stokers belangstellenden voor een rondleiding en aansluitende proeverij. Hoewel de heren zich duidelijk nog fit voelen, wil Henk Raaff het gezien zijn leeftijd van bijna 80, rustiger aan doen.

Zijn dochter heeft inmiddels een aantal taken overgenomen. Ze krijgt zo de gelegenheid om ook de fijne kneepjes van het distilleerambacht onder de knie te krijgen. Van een dure hobby wil Lubberhuizen niet

spreken. Al is van een goudmijn nou ook niet direct sprake. Daarvoor is de productie te gering. ‘We moeten wel een beetje groeien’, klinkt het. ‘We verdienen er nu niets mee.’ Gemiddeld drie dagen in de week is hij op het bedrijf te vinden. Het betekent ook even weg uit de hectiek van Amsterdam, zijn eigenlijke woonplaats. Zijn tweede woning bevindt zich niet toevallig boven het proeflokaal. ‘Heerlijk rustig. Er gebeurt hier verder niets. Alleen op zondagen is het op de dijk een beetje drukker met verkeer.’

Meer bekendheid



De stokerij bevindt zich op een fraaie locatie aan de Waal.

In het proeflokaal schenkt hij de glaasjes vol met Betuws Goud. Als de scherpe prikkeling van de alcohol op de tong is weggetrokken, ontplooit zich aan beide zijanten ervan en de binnenkant van de wang een subtiële fruitigheid die duidelijk hintten van appel heeft. Eenmaal de huig gepasseerd, blijft die smaak nog lang hangen. Zonder de plakkerigheid die een likeur zou hebben. ‘Als er proeverijen zijn, moeten we altijd veel uitleggen. Mensen in Nederland zijn niet zo bekend met eau-de-vie. Bij fruit denken ze meteen aan zoet. Terwijl het dat juist niet is. Daar komt bij dat het digestief

na een maaltijd een beetje in onbruik is geraakt.

‘Ja, ik schenk het ook in mijn eigen café’, reageert Lubberhuizen. Al loopt daar vooral een ander distillaat uit eigen huis prima, de Jonge Welling. Een speciaal voor het café gemaakte jenever. ‘De alcohol kopen we in, maar wij doen wel de afwerking.’ Graag zou hij zien dat zijn dranken vaker in de horeca geschonken werden. ‘Met het oog op de toekomst moeten we ook groeien’, herhaalt hij. Er zijn al stappen gezet. Bij meerdere groothandels is de Betuwse eau-de-vie te koop. Bij restaurant Rijks in Amsterdam staat het al op de plank, net als bij een paar andere toprestaurants. Op verzoek van chef Joris Bijdendijk wordt er zelf een speciale Rijks eau-de-vie gemaakt. De fotoshoot voor diens onlangs verschenen boek *Keuken voor de Lage Landen* werd in het sfeerrijke pand van Lubberhuizen & Raaff gedaan.

Heeft hij zelf nog een voorkeur? Lubberhuizen wijst op de fles Betuws Goud. ‘Al ben ik ook erg trots op onze eau-de-vie van Kweeper. ‘Dat is een vrucht waar je verder niet zoveel mee kan. Erg gevoelig voor nachtvorst ook. Hier in de buurt is een boomgaard, maar de opbrengst is dus nooit zeker. Normaal gesproken 1200 kilo, dit jaar amper 100. Terwijl we voor een halve liter ruim 10 kilo nodig hebben. Maar gelukkig hebben we nog wat staan hoor.’

Van fruit én bier

Het assortiment van Lubberhuizen & Raaff bestaat in feite uit twee delen. De smaken Appel, Peer, Framboos, Pruim en het

Betuws Goud zijn vrijwel het hele jaar door verkrijgbaar. Afhankelijk van de oogst en de aanvoer wordt er ook eau-de-vie

gemaakt van hultbes, kornoelje, kweeper, mispel, morel en zwarte bes. Af en toe wordt er ook een eau-de-bière gemaakt. Het procedé is hetzelfde als wanneer er fruit gestookt wordt, alleen gaat er nu hier in de ketel. Het distillaat dat dit oplevert laat zich nog het beste vergelijken met een goede malt

whisky.

Eerste publicatie door Sander van Werkhoven op 29 nov 2017

Laatste update: 22 nov 2017



Vakmedianet. Auteursrecht voorbehouden.

Op gebruik van deze site zijn de volgende regelingen van toepassing: **Gebruiksvoorwaarden** en **Privacy Statement**

Vakmedianet gebruikt cookies om bepaalde voorkeuren te onthouden en af te stemmen op uw vakmatige interesse. **Meer informatie over het gebruik van cookies**