



6.3 Levenswater

Een afzakkertje, binnenkomertje, jajempie, slaapmutsje, doorjagertje, hartversterkertje, glazen boterham, hassebassie, levenswatertje, vaderlandertje, wippertje, medicijntje of gewoon een borreltje. De koosnaampjes voor één van de bekendste Nederlandse dranken zijn legio.

Jenever zoals we het nu kennen werd uitgevonden door Sylvius de La Boe, een professor aan de universiteit van Leiden in de zestiende eeuw. Hij verkocht de drank oorspronkelijk als medicijn tegen maag- en darmklachten, maar jenever werd al gauw een consumptieproduct. Distilleerderijen kwamen overal op en Den Haag stond lange tijd 3e op de lijst van nederlandse alcoholproducenten. Eén van de fabrikanten van deze Nederlandse drank was de Haagse distilleerderij Van Kleef.

Anno 1842 werd in het Haagse centrum door Lambertus Theodorus van Kleef een fabriek voor jenevers, bitterextracten en likeuren opgericht: Stoomdistilleerderij 't Anker. Vanaf 1842 werd hier door de familie Van Kleef een grote hoeveelheid en verscheidenheid aan dranken gestookt,

gekookt en gemassereerd, welke in de aangrenzende slijterij werden verkocht. Behalve dranken werden ook reukwaters (eau de cologne) en ruwe alcohol voor onder andere apothekers en schilders geproduceerd. Een bekende schilder woonde er schuin tegenover: Vincent van Gogh. Hoewel de familie van Kleef rond 1930 uit het vak stapte, zetten andere distillateurs de traditie tot 1986 voort. De distilleerderij ging failliet ten gevolge van sterke concurrentie van massamerken, achteruitgang van het centrum en dientengevolge niet meer op te brengen kosten. Het gebouw, met de authentieke apparatuur, stond jarenlang leeg, totdat de Haagse restauranteigenaar Louis Centazzo het niet langer kon aanzien. Het behoud van de laatst overgebleven stoomdistilleerderij in Den Haag ging hem aan het hart en hij richtte 'Stichting Museum Van Kleef Anno 1842' op tot behoud van de voormalige stoomdistilleerderij. "In 1999 ben ik begonnen de zaak weer op te pakken en in te richten. Ik ben gaan zoeken naar de oude recepten in het gemeentearchief, waar ze beschouwd werden als onderdeel van een kostbare, Haagse collectie", vertelt hij enthousiast. Na een grondige restauratie heropende Van Kleef wederom haar deuren en



is tegenwoordig in gebruik als museum, slijterij, groothandel en borrel- en receptiegelegenheid.

Stoom afblazen

Het museum herbergt nog veel authentieke voorwerpen. Zo vindt men in het winkelgedeelte van de voormalige distilleerderij nog een vroeg negentiende-eeuws drankorgel, vervaardigd uit Slavonisch eikenhout. Het nu eeuwenoude hout werd vele jaren onder water bewaard om het hout de gelegenheid te geven volledig uit te werken. Dit maakte dit bijzondere hout zo geschikt voor toepassing in kuiperijen. Door het kloppen op de vaten kon de stoker een indruk krijgen van de inhoud. Vol of minder vol, gaf tevens de toon van het vat, waardoor een simpel klankspel mogelijk was.

Een ander pronkstuk is de stoomketel, waarmee tot 1986 gewerkt werd. De ketel is voorzien van twee gewichten bovenop de ketel, die dienden als veiligheidskleppen. Om te voorkomen dat de ketel ontplofte, werden deze gewichten omhoog gedrukt. Zo kon de opgebouwde druk, in de vorm van stoom, ontsnappen. Op het moment dat de

opgebouwde stoomdruk te hoog werd, ging de naald van de manometer over de rode streep. Hier komen dan ook de gezegdes 'over de rooie gaan' en 'even stoom afblazen' vandaan. Andere leuke items zijn een collectie oude flesetiketten en een exemplaar van het eerste Haagse telefoonboek, uit 1883. Daarin valt te zien dat firma van Kleef & Zn. te bereiken was onder telefoonnummer 1 en daarmee dus de eerste telefoonaansluiting in Den Haag had.

"Wij gebruiken de commercie om de historie in leven te houden", legt Centazzo uit. "Wij zullen nooit een grote speler worden, maar wel een speler met karakter." Van Kleef produceert weer zelf jenevers en likeuren. De dranken worden op ambachtelijke wijze gemaakt, op basis van oude recepten en ook nieuwe, welke in de distilleerderij zelf ontwikkeld worden. De distilleerderij werkt waar mogelijk met natuurproducten. "Bessenlikeur is bij ons gemaakt van echte bessen", zegt Centazzo. "Dat smaakt toch anders dan een likeur met kunstmatige aroma's." Hij is trots op het 'mooie, historische, Haagse product' dat Van Kleef opnieuw introduceerde.

