PERSCONFERENTIE- CONFERENCE DE PRESSE PRESSCONFERENCE
GLÜH
InfluArte
Smaaksalon Hasselt, 17.10.16
Anne Marie Jacob

De jeneverfeesten zijn altijd wel goed voor de presentatie van een nieuwe jenever. En dus lanceerde chef Giovani Oosters een nieuwe Glüh. Naar analogie van de Glûhwijn, maar dan gebaseerd op een artisanaal gedistilleerde jenever door De Korhaan uit Hechtel. De initiatiefnemers hopen op een internationale doorbraak, via drie wegen: de creatie van een eigen jenevercocktail, een webshop en een offensief richting populaire skigebieden.

"De jongste jaren heb ik voluit geëxperimenteerd met jenever", valt Giovani Oosters met de deur in huis. "Op een koude winterdag broedde ik op een nieuw drankje, om te serveren bij de koffie in ons restaurant. In eerste instantie dacht ik aan glühwein, maar dat strookt niet met mijn filosofie. Wij werken in de keuken met zoveel mogelijk streekproducten, en jenever is natuurlijk het streekproduct bij uitstek van Hasselt. Door de basis van de glühwein te vervangen door jenever, voegden we een lokale Hasseltse smaak toe aan deze traditionele drank: zo werd glühjenever geboren." Momenteel zijn er 800 flessen gebotteld.

De glühjenever kan zowel koud als warm gedronken worden. Giovani zelf verkiest de warme versie, maar ook de koude versie kan hartverwarmend zijn. Hoe dan ook, deze glühjenever werd al fel gesmaakt in restaurant Vous lé Vous: "De voorbije jaren hebben we gesleuteld aan het recept, dat ondertussen helemaal op punt staat. Het alcoholpercentage ligt nu dubbel zo hoog dan in de begindagen, nl 16 graden hetgeen de houdbaarheid en de smaak ten goede komt. Het ontwerp van de fles laat niks aan de verbeelding over. Om de connectie met jenever duidelijk te leggen, domineert het graan de buik van de fles."

Made by De Korhaan

Voor de productie ging Giovani in zee met De Korhaan. De keuze viel op deze Hechtelse distilleerderij omdat zij puur ambachtelijk werken. Luc Geukens (De Korhaan) legt uit: "De glühjenever is een 100% artisanaal product. Het procedé is heel

arbeidsintensief. Enerzijds werken we met een handgemaakt distillaat van kruiden, anderzijds koken we deze kruiden samen met het vruchtensap. Dat is intensiever dan het toevoegen van een of ander concentraat of smaakstof, maar je proeft het verschil. Het is een levendige drank, met een ziel." Het smaakpannel (foto) dat de Glüh op de persconferentie voorproefde was unaniem: " Een mooie aanwinst, met tonen van steranijs, koriander en kaneel."

Fruitige cocktail

Giovani en Luc koesteren grootse plannen met hun drankje: "Onze jenever was tot hiertoe een Hasselts en Limburgs verhaal", zegt de Limburgse topchef. "Ook nu verkopen we de glühjenever in onze eigen horecazaken (Vous lé Vous, het Smaaksalon en de Smaakwinkel) en via retailers (Metro, Puur Limburg. Alvo, Spar en Carrefour). We zijn echter klaar om de provinciegrenzen te overstijgen. Enerzijds broeden we op een webshop, waarmee we België willen veroveren. Anderzijds verkopen we binnenkort in het Smaaksalon een pakket met ingrediënten, waarmee je een cocktail met glühjenever kan shaken. Dit zetten we in de markt als eindejaarsgeschenk." Maar er is meer: binnenkort vertrekt de Glüh naar Oostenrijk waar hij als opwarmer of als apero wordt geserveerd bij de après-ski

Perscontact: Bert Stas bert@influarte.be

Foto's: Giovani Oosters presenteert zijn nieuw product
Proefpannel