



PERSBERICHT: Jenevermuseum laat je vanaf nu zelf je jenever maken

Met een nieuwe workshop laat het Jenevermuseum je - als je niet meedoet aan Tournée Minérale althans - vanaf 1 februari zelf aan de slag gaan om je eigen jenever te maken. De workshop ontstond vorig jaar, tijdens het participatieve wijkproject Tournée Locale, en bleek een groot succes. Voor 25 euro per persoon, kan je met vrienden of familie zelf aan de slag. Het Jenevermuseum voorziet de ingrediënten en aroma's, laat je de geheimen van de jeneverproductie zien en ... na afloop ga je met je eigen graanjeneverflesje naar huis!

"Mensen *jeneverwijs* maken, dat is een van de belangrijkste doelstellingen van ons museum", aldus Davy Jacobs, directeur van het Jenevermuseum. "Dan bedoelen we inzicht geven in de geschiedenis en ontwikkeling van jenever, maar absoluut ook wat het product *an sich* vandaag is. Jenever is veel rijker dan whisky of gin en het vakmanschap dat achter de erg gesmaakte borrel schuilgaat, is voor veel mensen hocus pocus. Daar willen we verandering in brengen, om zo de waardering voor het product nog groter te maken."

De deelnemers zullen uiteraard niet zelf destilleren. "Dat zou te veel tijd vergen", aldus Davy Jacobs. "Ze gaan wel zelf aan de slag met graanalcohol, moutwijn en een tiental distillaten van kruiden en vruchtenonderdelen die ze naar eigen smaak kunnen *blenden*. Zo maken ze niet alleen kennis met verschillende ingrediënten en mogelijke smaken van graanjenever. Ze ervaren zelf hoe complex het is en wat een vaardigheid het vraagt om de perfecte smaak samen te stellen. En als ze die dan gevonden hebben, mogen ze een flesje van 10 cl afvullen om mee naar huis te nemen."

Een ambacht levend maken

"Deze workshop past perfect in de productmix die het Jenevermuseum zijn publiek wil bieden", zegt Joost Venken, schepen van cultuur. "Hasselt is fier op zijn expertise in jeneverstoken en wil bezoekers met een uitgebreid aanbod laten proeven van een unieke jeneverbeleving. Behalve een museumbezoek, tijdelijke tentoonstellingen en rondleidingen, heeft het Jenevermuseum ook een sterk activiteiten- en workshopaanbod: voordrachten, jazzconcerten, *tastings*, *foodpairings* en smaakworkshops. 'Maak je eigen jenever!' vult het rijtje van succesvolle workshops als *Juniper Fix* (tasting rond jenevercocktails) of de *food pairing* workshops *Chocolade & Jenever* en *Jenever Foodies*, perfect aan."

MEER INFORMATIE VOOR DE REDACTIES:

www.jenevermuseum.be

JOOST VENKEN, SCHEPEN VAN CULTUUR, TEL. 0497 245 423,

joost.venken@hasselt.be

DAVY JACOBS, DIRECTEUR JENEVERMUSEUM, TEL. 011 23 98 53,

davy.jacobs@hasselt.be

