

A photograph of a bar interior. The background features three arched shelves filled with various bottles of liquor. The bottles are arranged neatly, with some labels clearly visible. In the foreground, there is a bar counter with several items: a large, ornate copper still, a glass pitcher, and some other bar-related items. The lighting is warm and focused on the shelves, creating a cozy atmosphere. The text "Amsterdamse LIQUEUR stokerijen" is overlaid in the center of the image.

Amsterdamse
LIQUEUR
stokerijen

Likeur was eeuwenlang omgeven door geheimzinnigheid. Het destilleren heeft zijn oorsprong in de alchemie en de geneeskunst en werd vooral uitgeoefend door monniken en apothekers. Zij experimenteerden met complexe tincturen en elixers, vaak met toevoeging van soms lugubere ingrediënten. Ze stelden alles in het werk om hun liqueurs een magische werking te verlenen die ook nog eens groot vertrouwen genoten qua effect.

In de zeventiende eeuw groeide Amsterdam uit tot het absolute hart van de Europese handel, wat een enorme stoot gaf aan de op-



komst van de lokale likeurstokerijen. De schepen van de Verenigde Oostindische Compagnie en de West-Indische Compagnie brachten een tot dan toe ongekende rijkdom aan exotische grondstoffen naar de stad. Kostbare specerijen zoals kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, anijs en foelie arriveerden rechtstreeks uit Azië, terwijl de koloniën in het westen op grote schaal ruwe rietsuiker aanleverden. Waar de stokerijen in steden als Schiedam zich voornamelijk toeleiden op de productie van eenvoudige graanjeneveren, benutten de Amsterdamse stookmeesters deze rijkdom aan specerijen en suiker om verfijnde, zoete en aromatische ‘gedistilleerde* wateren’ te creëren. Deze vroege likeuren golden destijds als een kostbaar luxeartikel dat gretig aftrek vond bij de welgestelde burgerij en ver buiten de landsgrenzen werd geëxporteerd.

** Destillieren en distilleren zijn uitspraken voor hetzelfde procedé. Destillieren komt het dichtst bij de Latijnse herkomst ‘de-stilla’ voor het scheiden (of zuiveren) van vloeistoffen, maar in verband met dranken met een hoog percentage alcohol (>15%) is distilleren en distillaat ingeburgerd.*



Het runnen van een stokerij in het zeventiende-eeuwse Amsterdam was echter aan strenge regels gebonden en bracht aanzienlijke praktische uitdagingen met zich mee. Het stookproces vereiste grote koperen ketels en een voortdurend brandend vuur om het beslag te verhitten en de alcohol dampen op te vangen. Binnen de dichtbebouwde binnenstad vormde dit een constant en levensgroot brandgevaar. Het stadsbestuur vaardigde daarom scherpe keuren en voor-

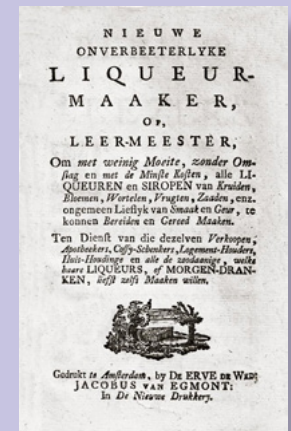
▲ *Outils van een stokerij, om het even welk distillaat ermee vervaardigd werd*

schriften uit om de veiligheid te waarborgen. Stokerijen mochten zich niet zomaar op elke willekeurige plek vestigen. Ze werden bij voorkeur ondergebracht aan de randen van de stad of – als het in de binnenstad moest zijn – langs de Prinsengracht. Populaire vestigingsplek werden de grachtjes in de Jordaan. Deze locaties gaven de stookmeesters niet alleen een veiliger afstand tot de huizen van de gegoede stand, maar boden ook de noodzakelijke toegang tot overvloedig koelwater uit de gracht en een efficiënte aanvoer van turf per schuit.

Medicinale kwaliteiten van likeuren naar ingrediënt

Likeur werd vroeger niet zo maar gedronken. Er hing een geur van ‘medicijn’ omheen. Het werd ook zeker niet alleen als aperitiefje gedronken, maar vaker gemixt met witte en rode wijn, bier en eigenlijk elke drank die men begeerde, zelfs water om het alcoholpercentage te drukken. Veel recepten bezweren u dat het een uitstekend drankje is om de ochtend mee te beginnen. Enkele voorbeelden uit een contemporain receptenboek.

Maagbitter	Kalmoeswortel
Eetlust opwekken	Sleedoornbessen, kalmoeswortel
Om te kunnen zweten	Rood fruit met abrikozen
Winderigheid	Kamille, gember of sinaasappelschil
Niet kunnen urineren	Kattenkruid
Buikpijn	Okkernootschil (walnoot)
Luchtwegen	Klaproos

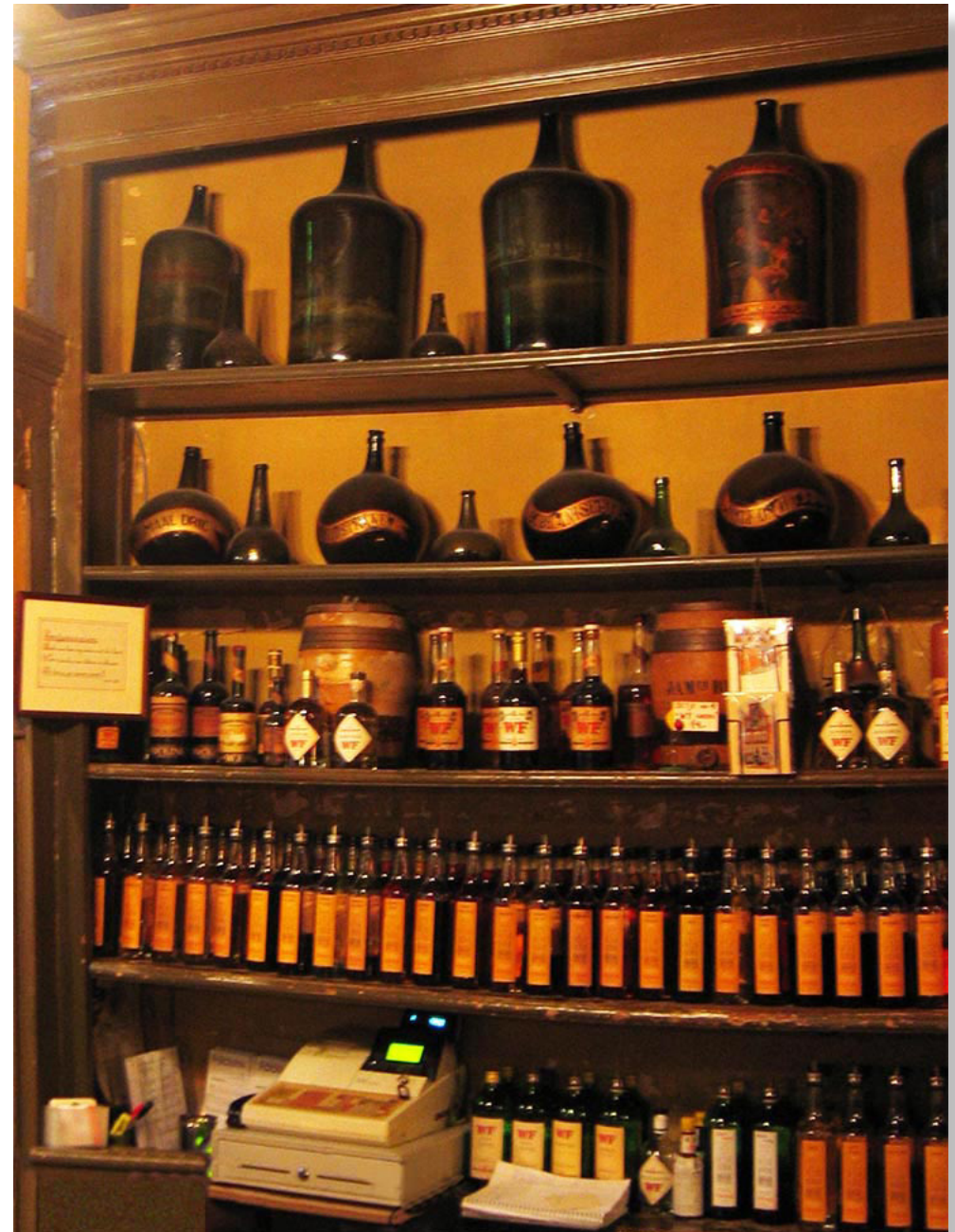


Naast de fysieke veiligheid hield het stadsbestuur via het gildewezen ook een scherp oog op de kwaliteit van het ambacht en de gemeentelijke inkomsten. De likeurstokers waren aanvankelijk nauw verbonden met het traditionele Wijnkopersgilde, waarna het vak van brandewijnbrander en distilleerder zich ontwikkelde tot een strak gereguleerd meesterschap. Men mocht niet zomaar extra ketels bijplaatsen of de capaciteit uitbreiden zonder expliciete toestemming van de schepenen. Bovendien vormde de drankenproductie een van de belangrijkste inkomstenbronnen voor de stadskas. Over elke liter brandewijn, suiker en gedestilleerde wateren werd een forse stedelijke accijns geheven. De ambachtelijke meesters moesten hierdoor niet alleen over uitzonderlijke kennis van kruiden, smaken en stooktechnieken beschikken, maar ook navigeren binnen een hecht netwerk van stedelijke toezichthouders, gildebepalingen en fiscale verplichtingen.



Er waren in de 17^e en 18^e eeuw tientallen stokerijen in Amsterdam in bedrijf, soms met maar één ketel, maar zonder uitzondering stonden ze onder streng toezicht van gilde

en overheid. We gaan langs bij enkele van de grootste..., de top-6 fameuze Amsterdamse fabrikanten.





‘t Lootsje en de opkomst van Lucas Bols (1575–1816)

In 1575 legde de familie Bols de basis voor wat zou uitgroeien tot ‘s werelds oudste nog bestaande gedistilleerd-merk. Aan de Rozengracht in Amsterdam, toen nog een levendige en waterrijke ambachtswijk aan de rand van de Jordaan, openden zij stokerij ‘t Lootsje. Deze naam verwees naar de eenvoudige houten loods waarin de eerste koperen stookketels stonden opgesteld. In de beginjaren richtte de familie zich op het stoken van fijne, medicinaal geïnspireerde likeuren op basis van inheemse kruiden en vruchten. Vanaf

- ▲ De panden van 't Lootsje aan de nog ongedempte Rozengracht
- Bols tekende de atmosfeer waarin chique gasten zich tegoed konden doen aan behagelijkheid en een goed glas

1664 werd het assortiment uitgebreid met de productie van jenevers, een drank die in de daaropvolgende eeuwen een enorme vlucht zou nemen in de Lage Landen.

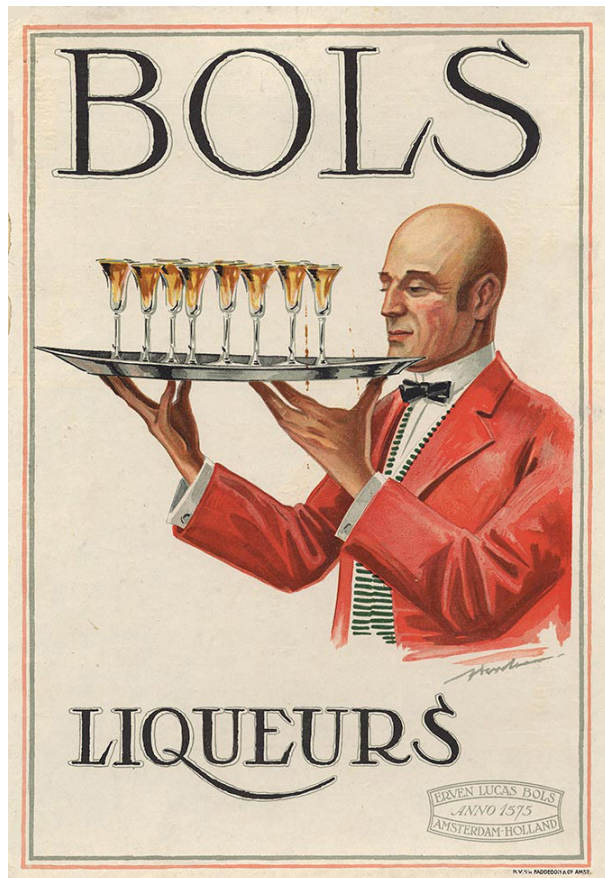
De werkelijke doorbraak en gouden periode van de onderneming begonnen met de geboorte van Lucas Bols in 1652. Als daadkrachtig, inventief en invloedrijk zakenman tijdens de bloeiperiode van de Republiek benutten hij de unieke stedenbouwkundige en commerciële positie van Amsterdam als ‘s werelds belangrijkste stapelmarkt. Via zijn nauwe connecties en aandeelhouderschap in de Verenigde Oostindische Compagnie (VOC) en de West-Indische Compagnie (WIC) verkreeg Lucas Bols als een van de eersten directe toegang tot zeldzame, exotische specerijen zoals kaneel, kruidnagel, muskaatnoot en anijs, evenals ruwe rietsuiker uit de koloniën in Zuid-



Amerika. Met deze kostbare ingrediënten ontwikkelde hij tientallen vernieuwde, complexe recepturen voor verfijnde likeuren en elixers, die gretig aftrek vonden bij de welgestelde burgerij. Hij wist stokerij 't Lootsje uit te bouwen tot een internationaal vermaard handelshuis dat exporteerde naar koningshuizen en handelsposten over de gehele wereld.

Na meer dan twee eeuwen van familiaal succes en generaties lang overgedragen stookkennis kwam er in 1816 een einde aan de mannelijke lijn van de familie Bols. De weduwe van de laatste manne-

lijke erfgenaam besloot de zaak te verkopen, maar verbond daar een cruciale voorwaarde aan: de naam Lucas Bols moest voor eeuwig op alle te stoken producten en het pand van de onderneming gebruikt blijven worden. Deze strategische voorwaarde borgde de continuïteit en vormt de directe reden dat Bols vandaag de dag nog altijd te boek staat als het oudste gedistilleerd merk ter wereld.



Van boekhouder tot internationale expansie (1816–1969)

De koper van de historische stokerij was de toenmalige boekhouder van het bedrijf, Gabriel van 't Wout. Hij speelde een onschatbare sleutelrol in het behoud van de ambachtelijke kwaliteit en de continuïteit van de zaak. Waar recepten tot dan toe voornamelijk mondeling of in losse notities van vader op zoon werden overgedragen, legde Van 't Wout voor het eerst alle geheime recepturen, kruidenverhoudingen en distilleerprocessen nauwkeurig schriftelijk vast in dikke lederen registers. Deze historische handgeschreven receptboeken vormen tot op de dag van vandaag de kostbare

- ▲ Hetzelfde complex als de foto op p.5 maar nu zijn de beide linkse panden vervangen door een groot representatief pand en een doorgang naar het binnenterrein
- ◀ Reclameaffiche



inspiratiebron en referentie voor de huidige meester-distillateur van de onderneming.

In 1868 kwam de onderneming in handen van de familie Moltzer, die bijna een eeuw lang het roer strak in handen zou houden. Onder hun leiding transformeerde Bols van een ambachtelijke stadstokerij tot een modern industrieel concern. De Moltzers speelden in op de opkomende internationale consumptiecultuur door sterk in te zetten op grootschalige wereldwijde export, opvallende flessenontwerpen en innovatieve marketingcampagnes. Het merk won talloze onderscheidingen op internationale wereldtentoonstellingen en werd een geliefd icoon op schepen en in luxe hotels wereldwijd. Toen het laatste familielid van de Moltzers in 1954 terugtrad uit de

- ▲ *Museumopstelling met distilleerketels*
- *Merchandising door de jaren heen; Delfts blauw en KLM-huisjes*

raad van bestuur, kreeg de distilleerderij een succesvolle notering aan de Amsterdamse effectenbeurs, waarmee een nieuw tijdperk van publiek eigendom aanbrak.

Vertrek uit de stad, fusies en herstructureringen (1969–2005)

Na bijna vierhonderd jaar onafgebroken productie in de historische binnenstad van Amsterdam liep het bedrijf vast in de smalle straten rond de Rozengracht. Om logistieke redenen, modernisering van de afvullijnen en de noodzaak tot ruimtelijke uitbreiding verliet Bols in 1969 de hoofdstad om zich te vestigen in een nieuw gebouwd complex in Nieuw-Vennep. Later, in 1997, verhuisde het logistieke en administratieve zwaartepunt van het bedrijf door naar Zoetermeer. De late twintigste eeuw werd gekenmerkt door een dynamische aaneenschakeling van bedrijfsovernames, fusies en schaalvergroting. Na een kortstondige fusie met voedingsmiddelenconcern Koninklijke Wessanen in 1993 werd de drankendivisie via een buy-out overgenomen door investeringsmaatschappij CVC Capital Partners. Het merkenportfolio was in deze decennia flink gegroeid door de strategische overname van diverse traditionele Nederlandse distil-



leerderijen en jenevermerken, waaronder bekende namen als Bokma, Hartevelt, Coebergh, Pisang Ambon, Gold Strike, Hoppe en Henkes. In het jaar 2000 kwam de organisatie in handen van het grote Franse drankenconcern Rémy Cointreau, waarbij de Nederlandse productiefaciliteiten werden gebundeld in de industriële joint venture Avandis te Zoetermeer.

Terugkeer naar Amsterdam en de moderne tijd (2006–heden)

In 2006 vond een belangrijke wending plaats: Lucas Bols werd weer een zelfstandige Nederlandse onderneming dankzij een management buy-out onder leiding van Huub van Doorne, in samenwerking met investeerder AAC Capital. Met deze stap keerde de organisatie officieel terug naar haar historische thuisbasis Amsterdam. Het concern versterkte haar positie op de internationale markt door gerenommeerde wereldwijde cocktailmerken zoals het Italiaanse Galliano en Vaccari aan haar portefeuille toe te voegen.



De hechte band met Amsterdam werd in de jaren daarna in snel tempo hersteld en uitgebouwd:



- 2007: Opening van de Bols Bartending Academy tegenover het Rijksmuseum, de grootste en meest vooraanstaande bartendersopleiding van Europa waar jaarlijks circa 3.000 internationale professionals worden getraind. In hetzelfde pand opende de House of Bols Cocktail & Genever Experience, een interactief museum dat jaarlijks tienduizenden bezoekers uit de hele wereld verwelkomt.
- 2008–2013: Verdere internationale markttuitbreiding via een productie-joint venture in India (Bols Kyndal), het verwerven van een belang in de wereldwijde distributieorganisatie Maxxium en de oprichting van een eigen Amerikaanse tak, Lucas Bols USA.
- 2014: De kroon op de definitieve terugkeer naar de hoofdstad met de heropening van een eigen ambachtelijke distilleerderij en het hoofdkantoor aan de Paulus Potterstraat 12-18. Vandaag worden de authentieke extracten en distillaten weer in Amsterdam vervaardigd.

Tegenwoordig beschikt The Lucas Bols Company over een krachtig portfolio van internationale topmerken waaronder Bols, Passoã en Galliano, gecombineerd met meer dan twintig iconische regionale dranken zoals Henkes, Bokma, Coebergh, Fluère en Tequila Partida. Het bedrijf vervult daarmee nog altijd een leidende rol in de wereldwijde bar- en cocktailcultuur.



Distilleerderij De Drie Fleschjes met proeflokaal

Aan de voet van de Nieuwe Kerk, op de hoek waar de Gravenstraat, de Eggertstraat en het Blauw Erf samenkomen, verrees rond 1650 het historische proeflokaal De Drie Fleschjes. Het pand bevond zich op een markante locatie in het hart van middeleeuws Amsterdam: de Gravenstraat ontleent haar naam aan de periode tussen 1299 en 1345, toen de graven van Henegouwen er in een herberg verbleven wanneer zij de stad bezochten. De stokerij vestigde er een proeflokaal met een specifiek commercieel doel: voorbijgangers en handelaars de gelegenheid bieden om de ambachtelijk gestookte likeuren

- ▲ Het 'drankorgel' in De Drie Fleschjes, alle soorten likeur in een eigen vat
- Er tegenover staan alle flessen in het gelid; vandaag is het een café met zelfs bier

te proeven voordat zij tot aanschaf overgingen. Klanten brachten destijds hun eigen glazen flessen mee van huis, die ter plekke werden gevuld met behulp van tinnen maatbekers.

Het interieur van De Drie Fleschjes ademt nog altijd de sfeer van de zeventiende eeuw, compleet met zand op de houten vloerdelen. Blikvanger in het lokaal is het indrukwekkende 'drankorgel': een volledige wand met opgestapelde houten drankvaten, die tot op de dag van vandaag door particulieren en bedrijven kunnen worden geadopteerd. De naam drankorgel ontstond doordat de stoker regelmatig op de afzonderlijke vaten klopte om aan de hand van de klank en de echo te bepalen hoeveel vloeistof er nog in het vat aanwezig was. Pas in de negentiende eeuw kreeg het begrip in de volksmond ook een overdrachtelijke betekenis als aanduiding voor een verstokte drinker. In de vitrines staan bovendien zogeheten 'kalkoentjes' opgesteld — kleine, buikige distilleerflesjes die ook wel burgemeestersflesjes worden genoemd naar de traditie om aftredende



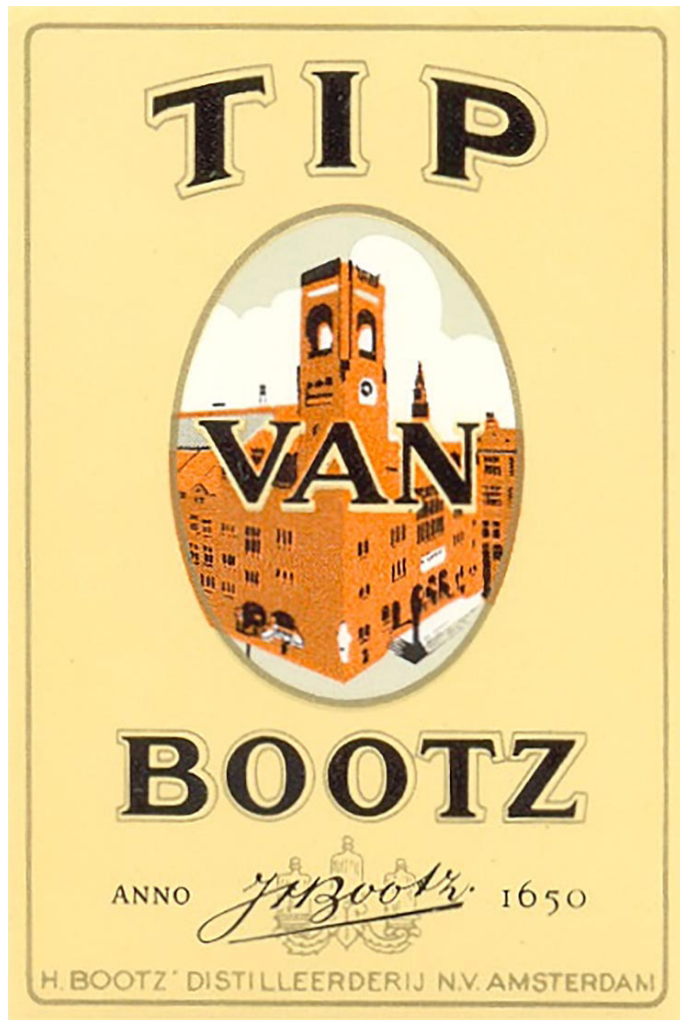


stadsbestuurders een gepersonaliseerde fles met portret te schenken. Met de opening van het etablissement rond 1650 is een bekende Amsterdamse legende verbonden. Volgens de overlevering vond de feestelijke ingebruikname plaats op 29 juni 1650 in het bijzijn van vele illustere tijdgenoten. Onder de gasten bevonden zich de dichter Jacob Cats, de kunstschilders Rembrandt van Rijn en Jan Steen, de wetenschappers Constantijn en Christiaan Huygens, admiraals Michiel de Ruyter en Maarten Harpertzoon Tromp, leden van de machtige stadsfamilie Bicker en de jonge filosoof Baruch de Spinoza. Hoewel dit gezelschap eerder tot de verbeelding spreekt dan op harde historische documenten rust, typeert het verhaal de centrale rol die de stokerij en het proeflokaal in het culturele en sociale leven van het zeventiende-eeuwse Amsterdam innamen.

Overname door Bootz en industriële schaalvergroting (1816–1956)

Na meer dan anderhalve eeuw van ambachtelijke exploitatie kwam de stokerij in de Gravenstraat in 1816 in handen van de familie Bootz. De onderneming werd

- ▲ *De huidige inrichting als café met de inrichting van het voormalig proeflokaal; Links nog net het 'drankorgel'*
- ◀ *De nieuwbouw van 1887-'88 voor de productie van Bootz likeuren*



officieel voortgezet onder de naam H. Bootz' Distilleerderij. Onder leiding van de familie Bootz groeide de zaak in de negentiende eeuw uit tot een vernaemde producent van kwaliteit Likeuren, jenever en medicinale bitters. Het merk verwierf in heel Nederland grote bekendheid met merkproducten zoals 'Tip van Bootz', een kruidige brandewijn die gretig aftrek vond.

In 1888 voerde de

familie Bootz een ingrijpende modernisering door op het terrein achter het proeflokaal. De oude ambachtelijke stokerij werd verbouwd tot een stoomdistilleerderij van industriële omvang. Er wer-

den grote koperen distilleerketels geïnstalleerd met een inhoud van ruim 3.600 liter per stuk, waarmee Bootz haar productie capaciteit aanzienlijk vergrootte om te kunnen voldoen aan de stijgende vraag uit binnen- en buitenland. Ondanks deze mechanisatie en schaalvergroting behield het proeflokaal De Drie Fleschjes aan de straatzijde zijn authentieke, zeventiende-eeuwse karakter en bleek het een vast ontmoetingspunt voor de Amsterdammers.



- ▲ Het best verkochte product was de Tip van Bootz
- Het proeflokaal als ontmoetingsplek werd op allerlei manieren onder de aandacht gebracht

Wynand Fockink - de pioniersjaren in de Pijlsteeg (1679–1778)

De oorsprong van de fameuze stokerij aan de Pijlsteeg gaat terug tot 1679, toen Jan Bierman er een ambachtelijke distilleerderij en proeflokaal stichtte. In deze zeventiende-eeuwse hoogtijdagen van de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) arriveerden schepen vol kostbare specerijen, suiker en exotische vruchten in de Amsterdamse haven. De rijke Bovenlaag van de stad dronk graag de kostbare, zoete likeuren, die in vergelijking met bier en jenever als een echt luxegoed gelden.

In 1724 trouwde de uit Steenwijk afkomstige katholieke Wijnand Fockink met Johanna Kemmena, weduwe van een Amsterdams wijnhandelaar, en zette haar zaak voort op de Zandhoek. Na het overlijden van Johanna kocht



- ▲ *Het proeflokaal van Wijnand Fockink op een reclamekaart*
- ◀ *De dames Van der Loo achter de toonbank van Wijnand Fockink*



Wijnand Fockink in 1730 (formeel betrokken in 1731) het pand aan de Pijlsteeg 31 om er op grotere schaal te gaan distilleren. Onder zijn bewind bloeide het bedrijf op tot een van de meest vooraanstaande stokerijen van de stad. Wijnand verwierf aan het einde van de achttiende eeuw talloze aangrenzende panden in de steeg. Vóór zijn overlijden in 1778 legde hij de opvolging statutair vast via een compagnieschap met Johan Melchior Dentzel ten behoeve van zijn nageslacht.

Familiale opvolging, uitbreiding en wereldwijde bloei (1778–1890)

Gedurende de negentiende eeuw vererfde het bedrijf via de dochters van Fockink naar de families Van der Valck, Laarman, Elsensohn en uiteindelijk Schmitz. Hoewel het eigendom in steeds kleinere deeltjes versnipperde, wist met name de familie Schmitz de zaak bijeen te houden. Directeur Ferdinand J.W.H. Schmitz zette zich met grote energie in voor de firma en kocht het volledige huizenblok tussen de Pijlsteeg, Oudezijds Voorburgwal, Servetsteeg en Vergulde Bijbelgang aan. De gemeente verkocht zelfs de Jan de Vriezensteeg aan de onderneming, waardoor er een grote, moderne fabriek kon worden neergezet.

Rond 1870 was de stokerij uitgegroeid tot een van de grootste van Nederland, met 80 personeelsleden, vijf koperen distilleerketels en een stoommachine. Fockink bediende niet alleen prestigieuze binnenlandse afnemers zoals sociëteiten en de luxe hotels Amstel en Krasnapolsky, maar bouwde ook een omvangrijk internationaal netwerk op. Met handelshuizen en depots in steden als Parijs, Wenen, Berlijn en Brussel, en export naar Engeland en de Verenigde Staten, verwierf het merk wereldroem. Op de internationale wereldtentoonstellingen in onder meer Parijs (1878) en Antwerpen (1885) werd Wynand Fockink be-

◀ *De panden van Wijnand Fockink in de smalle Pijlstraat werden even goed zichtbaar toen in 1927 in de Damstraat een hele rij huizen afgebroken werden voor de bouw van een filiaal van Vroom & Dreesmann (later in gebruik bij Leger des Heils)*

kroond met talloze gouden medailles voor specialiteiten zoals hun befaamde Oranje-Curaçao, Cherry-Brandy en klassieke elixers als Volmaakt Geluk, Bruidstranen en Hansje in de Kelder.

Moeilijke tijden (1890–1954)

Na de dood van Ferdinand Schmitz in 1893 kwam de leiding in handen van een driehoofdige directie: Joannes Schmitz, Bernard de Bont en Carel Schmitz. Vanaf de jaren 1890 braken er echter zware tijden aan. Hoewel Fockink de Grote Depressie van de jaren 1870-1880 goed doorstond dankzij zijn welgestelde klandizie, sloeg het protectionisme na 1890 hard toe. Belangrijke exportmarkten zoals Frankrijk en de VS voerden hoge invoerrechten in.

Op de binnenlandse markt kreeg de firma bovendien te maken met



accijnsverhogingen, felle prijsconcurrentie van mindere kwaliteit ‘namaaklikeuren’ en de opkomende geheelonthoudersbeweging. De winsten, die in de jaren tachtig nog ruim boven de 200.000 gulden lagen, zakten na 1895 structureel weg. In 1920 werd het aloude familiebedrijf omgezet in een N.V., maar de economische neergang en de ontwrichting na de Tweede Wereldoorlog maakten zelfstandige voortzetting onmogelijk. In 1954 werd de firma overgenomen door de grote concurrent Bols. De fabriek in de Pijlsteeg werd ontmanteld en de industriële productie gestaakt.

- ▲ *Het proeflokaal vlak na de Tweede Wereldoorlog*
- ◀ *De distilleerderij zoals die in 1870 geïnstalleerd was*



staat Wynand Fockink onder leiding van Jan Galesloot en meester-distillateur Paul Wanrooij. Zij hebben het merk opnieuw op de kaart gezet als een hoogwaardig ambachtelijk kwaliteitsproduct.

Bezoekers van de Pijlsteeg ervaren het proeflokaal nog steeds in zijn zeventiende-eeuwse gedaante, inclusief de aloude traditie waarbij men voorover moet buigen naar de bar om het eerste slokje van een tot aan de rand gevuld glas op te slokken. Naast historische likeuren en jenevers heeft het bedrijf naam gemaakt met innovatieve bewoogd-gerijpte genevers, zoals varianten met een Pedro Ximenez-, Islay Whisky- of Tequila Cask Finish. De stokerij en de bijbehorende slijterij vormen zo een levend monument van het Amsterdamse distilleerderserfgoed.

De in 2013 geheel gerenoveerde distilleerderij ►

Pacht, verval en wedergeboorte in de Pijlsteeg (1954–heden)

Het historische proeflokaal in de Pijlsteeg bleef na de overname behouden als horecagelegenheid. Van 1948 tot 1988 werd het lokaal gepacht door Pieter Gijsberti Hodenpijl. Na zijn vertrek stond het authentieke pand vijf jaar leeg, werd gekraakt en verloederde.

In 1993 brachten Jaros Janssens en Jan Galesloot het proeflokaal weer tot leven. Zij herstelden niet alleen de traditionele schenkerij, maar richtten in de aangrenzende panden ook opnieuw een ambachtelijke stokerij op. Tegenwoordig





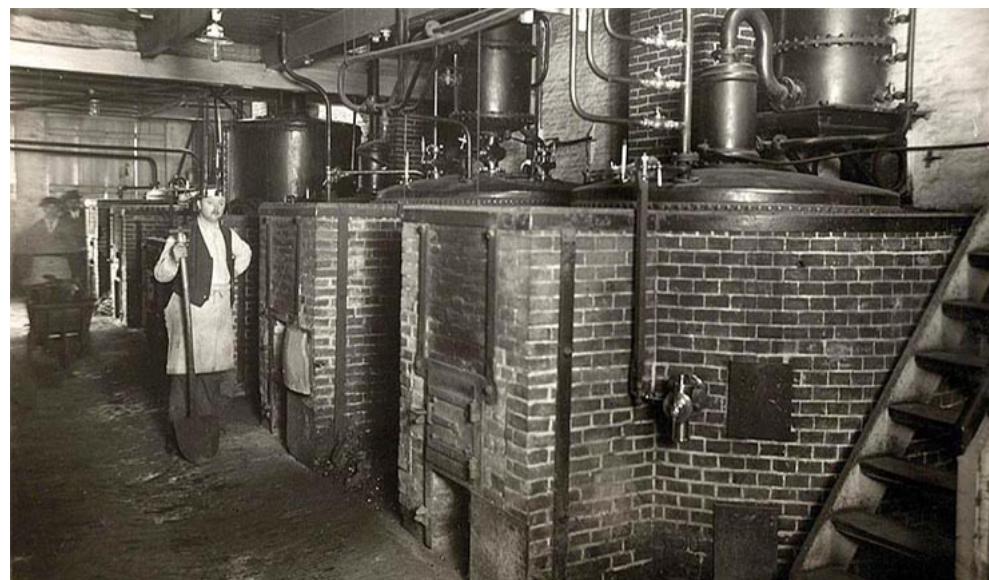
- ◀ *De panden van Van Zuylekom Levert & Co in de Westerstraat*
- ▼ *De stookruimte van Van Zuylekom Levert & Co*

Van Zuylekom, Levert & Co en internationale faam (1754–1925)

In 1754 werd distillateur Frederik van Zuylekom eigenaar van het Rinsche Anijsvat. Tegen het einde van de achttiende eeuw breidde hij de zaak uit door aangrenzende panden aan te kopen en meesterstoker Johan Heinrich Levert aan te trekken, wiens broer Eberwin in 1790 een eigen handelsbedrijf aan de Nieuwezijds Kolk was gestart onder de naam Levert & Co 'In de Wildeman'. Door een nauwe samenwerking tussen de familieleden verwierf de firma Van Zuylekom Levert & Co eind achttiende en negentiende eeuw wereldfaam. De in de Jordaan gestookte kruidenences werden geëxporteerd naar onder meer Amerika, Engeland, Frankrijk en later Java, om daar met lokale alcohol tot likeur te worden verwerkt. In 1925 verdween de toevoeging Levert & Co uiteindelijk weer uit de bedrijfsnaam.

Het Rinsche Anijsvat en de zeventiende eeuw (1684)

Distilleerderij Van Zuylekom was gevestigd aan de Anjeliersgracht in de Jordaan, in een pand genaamd het 'Rinsche Anijsvat'. In 1684 kocht Jacob Bols dat kleine bedrijfje. Samen met zijn broer Benjamin stookte hij hier brandewijn, gedistilleerde wateren en aziijn. De vestiging in de Jordaan was logisch: deze wijk bood onderdak aan vele ambachtelijke bedrijfjes zoals distilleerderijen, bierbrouwerijen en scheepsbeschuitbakkerijen. Dankzij de specerijeninvoer via de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) specialiseerde de stad en ook Bols zich in de fabricage van likeuren, bitters en elixers, waarbij dranken zoals anisette en curaçao op grote schaal voor de export werden geproduceerd.



Vernieuwing en onderscheidingen in de negentiende eeuw

De Industriële Revolutie kwam in Nederland pas na 1850 op gang, waardoor de overgang naar stoomtechniek lang op zich liet wachten. Om de zuiverheid en smaak van de likeuren te verbeteren, liet Van Zuylekom Levert & Co in 1840 een modern distilleerapparaat bouwen naar ontwerp van de Duitser Johannes Pistorius. Hiermee konden kruiden direct door stoom worden verhit, terwijl er ook werd geëxperimenteerd met alcohol uit aardappelen, suikerbieten en meekrap. De firma werd hofleverancier van meerdere koningshuizen en won tientallen medailles op internationale tentoonstellingen. Op de Wereldtentoonstelling van 1878 in Parijs pakte het bedrijf groots uit met een 17 meter hoge piramide met een vergulde koepel, gedragen door een voetstuk van jeneverfusten met 1400 flessen likeur.



Sociale omstandigheden, sanering en wetgeving in de Jordaan

De Jordaan was midden negentiende eeuw de armste en dichtstbevolkte buurt van Amsterdam. De grachten dienden als riool en vuilnisbelt, waarbij hete fabrieksstoom de stank en het rottingsproces versnelde. De sanering van de wijk begon halverwege de eeuw; in 1861 werd de Anjeliërsgracht gedempt en omgedoopt tot Westerstraat, wat Van Zuylekom dwong tot het aanpassen van de distributie. Tegelijkertijd heerste er in arbeiderswijken een groot alcoholprobleem. Dit nam rond de eeuwwisseling af door verbeterde levensomstandigheden, succesvolle antialcoholcampagnes en de Drankwet van 1881, die de vergunningplicht invoerde en de accijnzen verhoogde.

- ▲ Na de demping van de Anjeliërsgracht moest Van Zuylekom Levert & Co op zoek naar andere distributiemethoden
- ◀ Het proeflokaal van Van Zuylekom Levert & Co rond 1900



Kwaliteitscontrole en de status als Distilleerderij 1e Klasse

Vanaf het begin van de twintigste eeuw voerde Van Zuylekom het predicaat Distilleerderij 1e Klasse. Dit hield in dat de aanwezige alcohol eigendom van het Rijk bleef en er pas accijns hoefde te worden betaald zodra de drank het bedrijf verliet. De verkoop moest vooraf bij de belastingdienst bekend zijn en het accijnspercentage dient binnen tien dagen te worden voldaan. Accijnsagenten voerden strenge, onverwachte inspecties uit om illegale transacties te voorkomen; zelfs de chef van de lopende band werd op weg naar huis gecontroleerd.

- ◀ *Trots werden alle gewonnen prijzen en de lijst met koninklijke klanten op dit etiket vermeld*
- ▼ *Nieuwe bedrijfsruimte Westerstraat 254*



De bedrijfscultuur, werknemers en ‘Het Mannetje’

Van Zuylekom was een hecht familiebedrijf met gemiddeld 5 tot 12 mannelijke werknemers. Generaties lang werkte bijvoorbeeld de familie Springorum in de fabriek. De arbeidsomstandigheden waren goed, met fatsoenlijke pensioenregelingen, terwijl vrouwen op oproepbasis werkten voor het schillen van citrusvruchten, enz.

In de twintigste eeuw viel de firma op door haar creatieve reclame en vormgeving. Een bepalende figuur was mede-eigenaar Dick van de Poll (werkzaam van circa 1920 tot 1952), die onder meer het bekende beeldmerk ‘Het Mannetje’ ontwierp, een sierlijke lakei met een dienblad. Van de Poll verzorgde decennialang de tijdloze teksten, etiketten en illustraties.

Overname, vernieuwing en de laatste jaren (1952–1982)

In 1952 verkeerde Van Zuylekom in crisis nadat in de oorlog de oude receptboeken verloren waren gegaan. Erik Blaisse nam de fir-



ma over van Van de Poll en blies met hulp van meesterstoker Wijffjes de productie nieuw leven in. Eind jaren zestig breidde Blaisse uit met de overname van een wijnhandel en introduceerde hij het populaire concept van de Halewijn-wijnboetieks, waar klanten zelf wijn konden tappen.

De jaren zeventig brachten echter grote problemen door schaalvergroting, soepelere regelgeving, prijsdruk en toenemende verkeersopstoppen in de binnenstad. Waar veel concurrenten werden overgenomen door gigant Bols, bleef Van Zuylekom lang zelfstandig. In 1978 moesten de panden aan de Westerstraat en de wijnboetieks worden verkocht, waarna het bedrijf uitweek naar de Asterweg in Amsterdam-Noord. In 1982 viel na bijna driehonderd jaar definitief het doek voor deze historische distilleerderij.

- ▲ *Marketingvondst: de Halewijn Wijnboetiek met zelf-tap*
- ◀ *Naoorlogse productieruimte*



De Wildeman vh. Levert & Co 1690

In het jaar 1690 legde de heer Levert de basis voor wat zou uitgroeien tot een van Amsterdams bekendste distilleerdershuizen. Hij opende een taveerne genaamd De Wildeman aan de Kolksteeg, nabij de Nieuwendijk. De locatie kende een rijke historie: de Kolk, oorspronkelijk een spui van de verlengde Boerenwetering, waaraan de oudste korenmolen van Amsterdam stond, vormde na demping eind vijftiende eeuw een levendig marktpleintje aan de Windmolensteeg (de latere Kolksteeg). Door de toeloop van kooplui en marktbezoekers floreerden de herbergen in deze buurt.

Levert toonde zich een vooruitstrevend ondernemer door aan zijn taveerne direct een eigen ambachtelijke stokerij en distilleerderij te verbinden. Dat begon met één ketel achter de zaak. Zo produceerde hij zijn dranken voordelig in eigen beheer, terwijl zijn horecazaak een gegarandeerde afzetmarkt bood. De succesvolle combinatie leidde al snel tot schaalvergroting. Om de verdere groei te financieren en te begeleiden, zocht Levert een compagnon. Dit resulteerde in 1700 in de oprichting van de firma Levert & Co., waarbij het herkenbare 'Wildemannetje', het uithangteken van Hercules met een eikenloofgordel om de heupen, behouden bleef als officieel bedrijfssymbool.

- ▲ Gevelsteen 'In den Wildeman', nu in Nieuwezijds Voorburgwal 45-47
- Oude foto van het pand waar de productie plaatsvond

Oprichting van de N.V. en nieuwbouw aan de Kolk (1895–1912)

Gedurende de achttiende en negentiende eeuw breidde de firma Levert & Co. haar activiteiten gestaag uit. Om de maatschappelijke en financiële structuur te moderniseren, werd het bedrijf in 1895 omgezet in een Naamloze Vennootschap onder de naam N.V. Likeurstokerij & Wijnkooprij „De Wildeman” voorheen Levert & Co.. Deze omzetting luidde een periode van sterke bloei en verdere schaalvergroting in.

Rond 1912 bleek de oorspronkelijke accommodatie opnieuw te klein. De onderneming kocht vier aangrenzende zeventiende-eeuwse pandjes aan en liet deze slopen om plaats te maken voor een moderne, ruime fabriek met winkel. Het nieuwe gebouw werd opgetrokken in Oud-Hollandse stijl, afgestemd op het tegenoverlig-





gende monumentale Korenmetershuisje. Bij de nieuwbouw werd grote zorg besteed aan het historische erfgoed. De zeventiende-eeuwse gevelsteen 'D'4 Gekroonde Evangelisten' uit een van de gesloopte panden werd eervol ingemetseld in de nieuwe voorgevel. Bovendien kreeg het aloude houten uithangteken van De Wildeman zijn vertrouwde plek terug voor de gevel van de tot slijterij/winkel getransformeerde taveerne.

Assortiment, uitbreiding naar Schiedam en export

Naast de traditionele bereiding van fijne likeuren en gedistilleerd bouwde de onderneming een omvangrijke tak als wijnkoperij op. De kelders en magazijnen stonden vol met lange reeksen fusten van uiteenlopende formaten voor kwaliteitswijnen, port, madeira en sherry, evenals stapels manden en kisten champagne. Ook produceerde de fabriek alcoholvrije dranken zoals hoogwaardige limonades. Een van de bekendste en langststappende succesnummers van het huis was het gezondheidselixer Longae Vitae, dat werd samengesteld volgens een oud, overgeërfd familierecept.

Naast de landelijke distributie richtte De Wildeman zich steeds intensiever op de internationale markt. Om grote exportorders efficiënt te kunnen verwerken en te profiteren van een gunstigere transportligging, richtte Levert & Co. een eigen branderij en buitenlandse distilleerderij op in Schiedam. Dankzij deze nevenvestiging kon de onderneming vlug wereldwijde aanvragen verwerken, waardoor de merknamen Levert & Co. en De Wildeman bekendheid verwierven in vrijwel alle werelddelen.

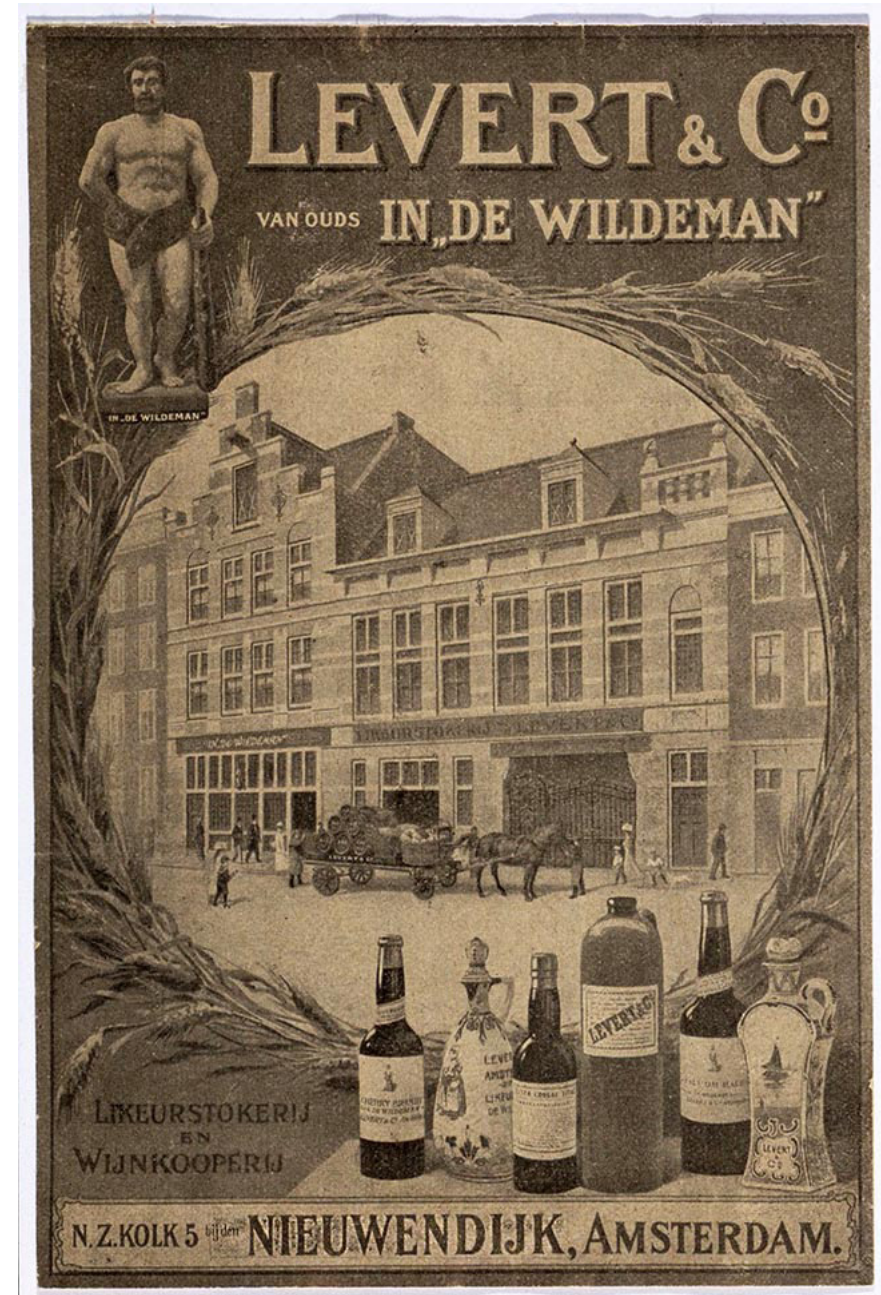




Eerste Wereldoorlog en herstel

De Eerste Wereldoorlog (1914–1918) bracht door internationale handelsblokkades en logistieke stremmingen een zware slag toe aan de exportafdeling van De Wildeman. In de jaren na 1919 herstelde het bedrijf de oude handelsbetrekkingen en werden nieuwe afzetgebieden aangeboord. Met het oog op de hernieuwde groei van de binnen- en buitenlandse vraag werd het fabriekscomplex aan de Kolk in de jaren twintig opnieuw gereedgemaakt voor verdere uitbreiding. Zo bleef het ‘Wildemannetje’ aan de Amsterdamse Kolk het vertrouwde gezicht van een internationaal opererend drankenconcern.

- ▲ Proeflokaal, tegenwoordig café *In de Wildeman*
- Oude reclameplaat van *Lever & Co*, vanouds ‘*In de Wildeman*’



A. van Wees - Distilleerderij 'De Ooievaar' 1782

In 1782 stichtte de familie Van Wees distilleerderij 'De Ooievaar' aan de Driehoekstraat in de Amsterdamse Jordaan. De keuze voor deze specifieke locatie was niet toevallig: de buurt huisvestte destijds tal van ambachtelijke neringen en bood een gunstige ligging aan het water voor de aanvoer van grondstoffen zoals turf, graan en vaten. In deze periode van de achttiende eeuw was de productie van fijn gedistilleerd in Amsterdam op haar hoogtepunt. Dankzij de constante invoer van specerijen, suiker en vruchten via de haven specialiseerde Van Wees zich al vroeg in het stoken van hoogwaardige, complexe likeuren, geneeskrachtige elixers en verfijnde jenever. Het bedrijf hanteerde vanaf de oprichting een compromisloze filo-



sofie: er werd uitsluitend gewerkt met 100% natuurlijke grondstoffen. Waar veel tijdsgenoten overstapten op goedkopere essences of synthetische aroma's, hield Van Wees vast aan het macereren¹ en distilleerde men alle echte kruiden, zaden, wortels en schillen zelf in traditionele koperen ketels. De ooievaar, van oudsher het symbool voor zuiverheid, geluk en een nieuw begin, sierde de etiketten en bleef door de eeuwen heen het onveranderde merkteken van het familiebedrijf.



Gilden, accijnzen en het behoud van het ambacht (19^e eeuw)

Gedurende de negentiende eeuw kreeg de distilleerderij te maken met grote maatschappelijke en economische veranderingen. De sanering en demping van diverse Jordaanse grachten dwongen de firma tot het aanpassen van haar logistiek. Tegelijkertijd zorgden de invoering van de Drankwet in 1881 en meerdere stijgingen van de stedelijke en nationale accijnzen voor een schifting in de drankenbranche. Veel kleine stokerijen moesten de deuren sluiten of lieten

¹ Het woord macereren is een vaktermijn uit het stookambacht. Het betekent dat je kruiden, zaden, schillen of vruchten gedurende langere tijd laat trekken in zuivere alcohol. De alcohol neemt zo alle geuren, kleuren en smaakstoffen uit die natuurlijke ingrediënten op (vergelijkbaar met het trekken van hele sterke thee, maar dan in alcohol).



hun kwaliteit zakken om de prijzen te drukken.

Van Wees koos bewust een andere koers en bleef investeren in puur vakmanschap. Het bedrijf bewaarde zijn historische receptenboeken zorgvuldig en droeg de kennis van generatie op generatie over. In de stokerij aan de Driehoekstraat bleven de open vuren en koperen distilleerketels het hart van de onderneming vormen. Door vast te houden aan traditionele rijpingsprocessen op eikenhouten fusten bouwde de firma een ijzersterke reputatie op onder kenners en de gerede burgerij.

Schaalvergroting en het bewaren van de zelfstandigheid (20^e eeuw)

In de twintigste eeuw veranderde de drankenmarkt ingrijpend. Waar grote concurrenten zoals Bols en Wynand Fockink kozen voor fusies, industriële schaalvergroting en uiteindelijke verhuizingen buiten de binnenstad, bleef Van Wees standvastig onafhankelijk. Toen in de jaren vijftig en zestig de ene na de andere Amsterdamse



stokerij werd opgeslokt of haar deuren sloot, bleef 'De Ooievaar' als enige authentieke distilleerderij op haar historische plek in de Jordaan overeind.

Onder leiding van de latere generaties Van Wees, waaronder de markante distillateur Cees van Wees, werd de traditie van het 'slow distilling' in ere gehouden. De ketels werden nog altijd gestookt volgens de achttiende-eeuwse methoden, waarbij de distilleertijden en kruidenselecties strikt handmatig werden gecontroleerd. Het assortiment werd gestaag uitgebreid met tientallen historische Oud-Hollandse likeuren, zoals Bruidstranen, Volmaakt Geluk, Hoe Langer Hoe Liever en de befaamde Papegaaienoer.

◀ Foto: Tripadvisor

▼ Foto: Studio Koning



Proeflokaal 'De Admiraal' en de hedendaagse betekenis

Om de verfijnde dranken op traditionele wijze aan het publiek te presenteren, is aan het bedrijf het gerenommeerde proeflokaal De Admiraal aan de Herengracht verbonden. Hier kunnen bezoekers en liefhebbers in een authentieke sfeer kennismaken met de tientallen ketel-distillaten, gelagerde korenwijnen en historische gelegenheidslikeuren van het huis.

Vandaag de dag is A. van Wees Distilleerderij 'De Ooievaar' een uniek fenomeen: het is de laatste zelfstandige, ambachtelijke distilleerderij die nog altijd actief produceert binnen de historische grenzen van de Amsterdamse binnenstad. Met een indrukwekkend portfolio van meer dan zestig verschillende likeuren en tientallen gelagerde jenevers vormt Van Wees de allerlaatste rechtstreekse, levende verbinding met de zeventiende- en achttiende-eeuwse hoogtijdagen van de Amsterdamse stookkunst.



◀▲ Proeflokaal 'De Admiraal' Herengracht

Theo Bakker's Domein



Op deze site vindt u makkelijk leesbare maar toch informatieve verhalen over de ontstaansgeschiedenis van Amsterdam. Ze zijn onderverdeeld in rubrieken als Middeleeuwen, godsdiensten, nijverheid en handel, transport, openbaar vervoer, haven, watermanagement, stadsuitleg, annexaties, verkeersdoorbraken, chroniquers en allerlei andere zaken.



Klik hier voor een overzicht van alle PDF's op deze site

