TEKST JULIA CONEMANS | FOTO'S MARCO HOFSTÉ

NU NOG JONGER

Jamie van der Will (rechts) en Maarten de Vries ontwikkelden Jajem.

Vergeet gin, jenever is terug. Niet alleen in de bruine kroeg, maar ook in de hipste bars. Gewoon puur, naast een biertje of in een cocktail.

Jenever is een borrel voor oude mannen. Toch? Nou nee. Wie zijn licht opsteekt in de horeca van de grote steden wordt verrast. Twintigers zijn in de meerderheid, de transparante drank vloeit rijkelijk. Net als het bekende goudgele vocht; bier en jenever gaan van oudsher samen.

Mede-eigenaar Maarten de Vries (26) van het pop-up café Kopstootbar was het ingewikkelde gedoe op drankgebied beu en stortte zich met vrienden Jamie van der Will (27) en Sunny Bakhtiar (30) op jenever. Samen met distillateur Pieter Verhoeven stookten ze hun eigen frisse jenever, gelanceerd onder het merk Jajem (Mokums voor jenever). „Ik werkte in een oud Amsterdams café. Als stadsboys onder elkaar dronken we geregeld een jenevertje. Als je een lange nacht werkt, ben je op een gegeven moment wel klaar met Jägermeister, tequila, en zo. Dan dronken we een ouderwets kopstootje en konden we weer door. Gas erop en doorpompen."

KEVER GENEVER

Vorig jaar werd Kever Genever gelanceerd, ook een bedrijf van een groep twintigers. En er gebeurt meer op jenevergebied. In hippe bars verschijnt de drank in het assortiment, het personeel krijgt proeverijen en les in het mixen van cocktails met jenever.

Tess Posthumus (27) *Dutch world class bartender of the year* vindt het een logische ontwikkeling. „De gintrend is echt aan het aflopen. En wat doen hipsters? Die duiken steeds verder terug in de geschiedenis: 'wat kwam ervoor?' Vóór de gin kwam de jenever."

Niet lang geleden had Maarten de Vries van Jajem nog een pop-up ginbar, daarvan wil-ie nu niks meer weten. „Wat een moeilijk gedoe met die gintonics: je kon kiezen uit 80 gins, 45 toppings, er werden hele wortels en struiken in gehangen, het werd steeds gekker. Ik wil gewoon m'n drankje! Ik ging me verdiepen in jenever en nu drink ik geen andere sterke drank meer."

> WAAROM DURE WODKA BESTELLEN ALS JE EEN MOOI PRODUCT UIT EIGEN LAND HEBT?

'Die hele struiken' in gintonic, daaraan stoort Tess Posthumus zich ook: „Het slaat vaak nergens op. Het komt doordat we niet goed weten wat we aan het doen zijn. De Nederlandse drankcultuur staat nog in de kinderschoenen. In Nederland hebben we nooit een cocktailcultuur gehad. *Doe maar normaal, dan doe je al gek genoeg* is ons motto. Pas als we echt losgaan drinken we een mixdrankje."

Toch ziet Posthumus dat langzamerhand veranderen: Nederlanders gaan bewuster eten en drinken. Ze vragen zich af 'waarom drink ik deze gin bij deze tonic? En welke garnering past daarbij?' Zo stappen Nederlanders volgens de bartenderkampioen langzaam in de wereld van cocktails. Posthumus werd gegrepen door jenever. Ze studeerde af met een onderzoek naar de drank en werkt nu aan een boek. „Het is een oer-Hollands product, dat vind ik er leuk aan."

WERELDWIJD

Jenever heeft zich sinds 1650 over de wereld verspreid. Nederlandse zeevaarders namen het mee voor de ruilhandel of als geschenk. „Waarom zou je superdure drankjes bestellen van wodkamerken waarvan je de naam niet kunt uitspreken, terwijl we een mooi Nederlands product hebben,"

Dutch horse's neck with a kick

60 milliliter Hooghoudt bruine jenever; drie scheutjes Angostura bitter; 100 milliliter Fever Tree ginger ale; citroen; ijsblokjes. Snij de schil van een citroen; probeer 'm zo lang mogelijk te maken en hang de schil in een hoog glas. Vul dat met ijsblokjes. Voeg de jenever en drie scheutjes Angostura toe. Schenk de ginger ale erbij. Roer, zodat de smaken mengen.

Collins

60 milliliter oude jenever of korenwijn; 30 milliliter citroensap; 15 milliliter suikersiroop; 60 milliliter sodawater; drie partjes citroen; ijsblokjes. Schenk de jenever, het citroensap en de siroop in een cocktailshaker. Vul de shaker tot de rand met ijsblokjes en schud hard. Vul een longdrinkglas met ijsblokjes, giet de cocktail daarin uit en vul af met sodawater. Garneer met partjes citroen.

Dutch coupe

60 milliliter Notaris Bartenders Choice; 15 milliliter Carpano Antica Formula; 10 milliliter Cynar; scheutje The Bitter Truth oranjebloesemwater; scheutje Regan's Orange Bitters; theelepel geraspte sinaasappelschil. Vul een mixingglas met ijsblokjes en voeg alle ingrediënten toe behalve de sinaasappelschil. Roer de cocktail pakweg 15 seconden zodat-ie goed koud is. Giet de cocktail in een koude coupe. Garneer met de geraspte sinaasappel.

Tess Posthumus