

OLD SCHIEDAM

ORIGINAL MALT & RYE GENEVER



.....

*Distilled
with love*

.....

*Met liefde
perstookt*

.....



HIEDAM OLD SO

Jenever and love
please a sailor the most.
Together they banish cares
and torments from his soul.
With love and jenever
a head never stays cool,
I often sampled both.
A wonderfully good feeling.

Jacob van Lennep (1802-1868)
From: Zeemansliedjens (1852)



Jenever beide en liefde
Verblijden een zeeman 't meest,
Verbannen saam de zorgen
En kwellingen uit zijn geest.
By liefde en by jenever
Blijft hoofd noch boezem ooit koel,
En 'k smaakte vaak van beiden
Een bijster prettig gevoel.

Jacob van Lennep (1802-1868)
Uit: Zeemansliedjens (1852)



DISTILLER
PETER MULDER
STOKER



"It's the refined combination of rye and malted barley that makes the difference!"



"Het is de geraffineerde combinatie van rogge en gerstemout die 't 'm doet!"



OLD SCHIEDAM – PURE MALT WINE JENEVER

In the 'De Gekroonde Brandersketel' distillery of the Jenever Museum we distil malt wine with traditional methods. Ours is the 17th-century 'Oud-Hollandsche Methode' or Old-Dutch Method.

We use first-class malted barley and rye that are milled in a Schiedam distillers mill, just as they always were. Triple distilling produces a malt wine with a refined aroma. This 100% malt wine is aged for at least three years. That is how we produce our Old Schiedam malt wine jenever.



OLD SCHIEDAM – PURE MOUTWIJNJENEVER

In branderij 'De Gekroonde Brandersketel' in het Jenevermuseum stoken we moutwijn op ambachtelijke wijze. Dit doen we volgens 17e eeuwse 'Oud-Holland-sche Methode'.

We gebruiken eersteklas gerstemout en rogge, die (net als vroeger) wordt gemalen in een Schiedamse brandersmolen. Een drievoudige distillatie zorgt voor een moutwijn met een verfijnd aroma. Deze 100% moutwijn wordt minimaal drie jaar gelagerd. Zo ontstaat onze Old Schiedam moutwijnjenever.

Special traditional regional product

Our malt wine jenever is traditional and unique and therefore Old Schiedam has been included in the 'Ark of Taste' of the international Slow Food organisation. Since 2014, the distillation of malt wine is also part of the 'National Inventory of Intangible Cultural Heritage'.

Old Schiedam jenever has a soft, pure and complex character. Recommended with smoked or other fish and mature cheese! Extremely suitable for use in the kitchen too.



Bijzonder ambachtelijk streekproduct

Onze moutwijnjenever is ambachtelijk en uniek. Daarom is Old Schiedam opgenomen in de 'Ark van de Smaak' van de internationale Slow Food organisatie. Sinds 2014 behoort het stoken van moutwijn ook tot de 'Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed'.

Old Schiedam jenever heeft een zacht, puur en complex karakter. Een aanrader voor bij (gerookte) vis en oude kaas! En zeer geschikt voor gebruik in de keuken.

*"We are a museum
without art on
the walls; our best
pieces are bottled!"*

*"We zijn een museum
zonder kunst aan de muur;
ons mooiste kunstwerk
zit in een glazen fles!"*

DISTILLER
RONALD MOL
STOKER





PREPARATION METHOD FOR MALT WINE Jenever

We start by making a mash of ground rye, malted barley and water. Malted barley is barley that is degerminated and then dried and ground. The barley grain produces enzymes that convert the starch in the mash into fermentable sugars.

After the saccharification we add yeast to the mash. The yeast cells live off the sugar and multiply rapidly. They now start producing alcohol.



BEREIDINGSWIJZE MOUTWIJNJenever

Eerst maken we een beslag van gemalen rogge, gerstemout en water. Gerstemout is gerst die wordt ontkiemd en daarna gedroogd en gemalen. In de gerstekorrel ontstaan hierdoor enzymen, die zetmeel in het beslag omzetten in vergistbare suikers.

Na de versuikering voegen we gist toe aan het beslag. De gistcellen leven van de suiker en vermeerderen razendsnel. Ze starten nu met het produceren van alcohol.

Distil and age in oak casks

A few days later the mash contains 6% alcohol and will be distilled three times. First we create a *low wine (ruwnat)* (15%). During the second run we create a *single distillate (enkelnat)* (30%). Finally we produce *bestnat* or *malt wine* (60%).

After aging for at least three years in oak casks, we bring the malt wine to drinking strength. Then we add a juniper-berry distillate. After filtering Old Schiedam is ready for consumption.



Distilleren en rijpen op eikenhout

Een aantal dagen later bevat het beslag 6% alcohol. Nu distilleren we drie keer. Eerst ontstaat *ruwnat* (15%). Bij de tweede keer ontstaat *enkelnat* (30%). Tot slot ontstaat *bestnat* of *moutwijn* (60%).

Na tenminste drie jaar rijpen op eikenhouten vaten, brengen we de moutwijn op drinksterkte. Vervolgens voegen we een distillaat van jeneverbessen toe. Na filtratie is de Old Schiedam klaar voor consumptie.





COCKTAIL 'THE STOKER'

Glass: cocktail glass

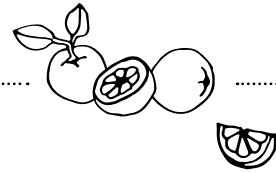
Garnish: orange zest and cherry on a stick

Method: stir all ingredients with ice and strain in a chilled glass

50 ml Old Schiedam

25 ml Cocchi Vermouth di Torino

2 dashes of Aromatic bitters



COCKTAIL 'DE STOKER'

Glas: cocktailglas

Garnering: sinaasappelschil en een kers op een cocktailprikker

Methode: roer alle ingrediënten door het ijs en giet in een gekoeld glas

50 ml Old Schiedam

25 ml Cocchi Vermouth di Torino

2 scheutjes Aromatic bitters



COCKTAIL 'BOILER MAN'

Glass: whiskey glass

Garnish: lime wedge and a slice of ginger

Method: pour all ingredients in a ice filled glass and stir

50 ml Old Schiedam

Top up with Fever Tree Ginger beer



COCKTAIL 'BOILER MAN'

Glas: whiskeyglas

Garnering: limoenpartje en een plakje verse gember

Methode: giet alle ingrediënten in een met ijs gevuld glas en roer

50 ml Old Schiedam

Aanvullen met Fever Tree Ginger beer



DISTILLER
TON HEUCHEMER
STOKER

*"A distiller's pride
is a distiller's life"*



*"Stoker's trots is
stoker's leven"*



JENEVER MUSEUM

The Jenever Museum is situated in a former distillery. We will explain Dutch jenever production then and now. And we will tell you about its influence on our culture, economy and society.

Our historic distillery has enormous copper stills that are used to produce our Old Schiedam jenever. The distillers will be pleased to explain the process. Would you like to know more or bottle jenever yourself? Book one of our packages!

JENEVER
MUSEUM

JENEVERMUSEM

Het Jenevermuseum is gevestigd in een voormalige branderij/distilleerderij. We vertellen je over de Nederlandse jeneverproductie toen én nu. En over de invloed hiervan op onze cultuur, economie en samenleving.

In de historische branderij staan enorme koperen ketels. Hier maken we onze Old Schiedam jenever. De stokers geven je graag tekst en uitleg. Meer weten of zelf bottelen? Boek dan één van onze arrangementen!

AUTHENTIC SEAL SCHIEDAMSCHE JENEVER

Old Schiedam and NOTARIS are the only jenevers allowed to have the Schiedam municipal seal on the closure of the bottle. The joint distillers of Schiedam and the local authority started this system in 1902 to protect the authentic production method.

The authenticity seal guarantees that the jenever was made of malt wine that was produced in accordance with the statutory methods. In other words, Old Schiedam is a Real Schiedamsche Jenever.



ECHTHEIDSZEGEL SCHIEDAMSCHE JENEVER

Old Schiedam draagt (samen met NOTARIS) als enige het Schiedamse gemeentezegel over de sluiting van de fles. De gezamenlijke branders van Schiedam en de gemeente startten hiermee in 1902, om de authentieke productiewijze te beschermen.

Het echtheidszegel garandeert dat de jenever is gemaakt van moutwijn die volgens de wettelijk voorgeschreven methodes is vervaardigd. Oftewel: Old Schiedam is een Echte Schiedamsche Jenever.



DISTILLER
HENK SCHOOF
STOKER



*"Malt wine from Schiedam.
The Jenever Museum
knows how!"*

*"Moutwijn uit Schiedam.
Het Jenevermuseum kan
er wat van!"*



.....

JENEVER MUSEUM

.....

Lange Haven 74 - 76
3111 CH Schiedam

+31 (0)10 - 246 96 76
info@jenevermuseum.nl
www.jenevermuseum.nl

twitter @jenevermuseum
facebook.com/jenevermuseum
#oldschiedam

