

VERNIEUWD JENEVERMUSEUM OPENT DIT WEEKEND DE DEUREN

"Voer eens een dummy zat"

HASSELT - Altijd al iemand straffeloos dronken willen voeren om te zien wat voor domme stoten hij uithaalt? Dat kan vanaf nu in de 'metabox', een van de blikvangers van het vernieuwde Hasseltse Jenevermuseum dat dit weekend opnieuw de deuren opent. Voor 715.000 euro is hier een jaar lang alles vertimmerd. Heropenen nemen ze trouwens heel letterlijk: de grote, gesloten poort

staat voortaan voor iedereen open, ook niet-museumbezoekers zijn welkom. En om u helemaal te overtuigen, brengen ze drie nieuwe museumjenevers op de markt. Met 'glüh-jenever' van chef-kok Gio op kop.

Caroline VANDENREYT
Dirk JACOBS

Jenevermuseum, Witte Nonnenstraat, Hasselt.
Openingsweekend 20-21 sept., van 10 tot 18u.
Gratis.



GIO



VERHUISDE BALIE

De balie voor elke museumbezoeker is verhuisd naar de ossenstal. "Het is de bedoeling dat mensen meteen onder de indruk zijn: daarom tonen we hier een deel van onze collectie koperwerk. Waar we vooral trots op zijn, is de oudste stook-

installatie van Europa uit de 18de eeuw. Die hebben we hier nu permanent in bruikleen gekregen", zegt conservator Davy Jacobs. Alleen de stookzaal zelf is bij het oude gebleven. Moeit ook, want de installatie is beschermd. Alles samen heeft

de renovatie 715.000 euro gekost: de vzw Jenevermuseum bekostigde daar 115.000 euro van, de opbrengst van de eigen gestookte jenever van het museum. De rest komt van de stad en subsidies.

DRONKEN DUMMY

Wat iedereen wel eens wil uitproberen, is de nieuwe 'meta(bolisme)box': een paspop die je in de schuur à volonté (virtuele) borrels kan voeren. Via led-lichten merk je dan welk orgaan de gevolgen voelt. Beeldfragments op café maken duidelijk hoe de 'drinkebroer' zich na elk glas gaat gedragen. "Zingen is het laatste stadium", lacht Jacobs. Boven in de kiemzolder en het woonhuis tonen ze dan weer allerlei soorten flessen, een distilleerhelm uit de 17de eeuw, 48 aflichtingen over jenever, een interactieve kaart van de stokerijen in de Lage Landen en anti-alcoholliederen. Een greep uit de collectie van 25.000 stuks.

OPEN POORT

Vroeger hield het Jenevermuseum letterlijk de poort dicht: je zag mensen regelmatig twijfelen of ze binnen mochten langs de kleine toegangsdeur. Dat is nu voorbij: de grote poort staat wagenwijd open. Je mag probleemloos, ook als niet-bezoeker van het museum, de binnenkoer oplopen of in het proeflokaal iets gaan drinken. Ook is er voorraan een introductielokaal waar je ziet wat het museum te bieden heeft. "We willen iedereen laten genieten van deze bijzondere plek. Het Jenevermuseum is geopend in 1987. Het populairste museum van Hasselt, met jaarlijks gemiddeld 50.000 bezoekers", beschrijven burgemeester Hilde Claes en scheepen Karolien Mondelaers.

DE SMAAKTEST



Foto's Luc DAELMANS
(volgens de computer) is: na het beantwoorden van een 10-tal vragen rolt er een smaaknaam uit de printer, die je verderop in de jenever kan bestellen.

seum. Moest u het zich afvragen: Hermannijs geen eerbetoon aan de vroegere burgemeester, wel de naam van een middeleeuwse schrijver die leerde hoe je moet stoken. Van elk zijn er 500 flessen. Chefkoks Gio liet zijn eigen jenever stoken voor de opening: de glüh-jenever, die ook in zijn restaurants geserveerd wordt. "Je moet hem op 60 à 70 graden drinken. En deze eerste jenever is nog maar het begin..."

JENEVERBAR

Het proeflokaal heeft intussen de naam jeneverbar gekregen en ook het assortiment is moderner geworden. Nieuw zijn ook de degustatieformules: zo kan je de ronde van Europa doen, ofwel gin, whisky, jenever en wodka.

De ronde van de Lage Landen bestaat uit jenevers van Nederland, België, Frans-Vlaanderen en Duitsland. Zijn er ook nog de ronde van België, van het Jenevermuseum, de zoete ronde of de romige ronde.