

OLD SCHIEDAM

ORIGINAL MALT & RYE GENEVER



.....

*Distillé
avec passion*

.....

*Mit Liebe
gebrannt*

.....



HIEDAM OLD SC

Genièvre et amour
Enchantent le marin,
Chassent de son esprit
L'angoisse et les tourments.
L'amour et le genièvre
Préservent le sang-froid et la paix intérieure,
Et l'effluve des deux
Génère une sensation exquise.

Jacob van Lennepe (1802-1868)

Extrait de: Zeemansliedjens (1852)



Genever und Liebe
Sind das Glück des Seemanns,
Sie vertreiben die Sorgen
Und Qualen seiner Seele.
Mit Liebe und Genever
Bleibt der Kopf niemals kühl,
Ich habe sie beide gekostet.
Ein wunderbares Gefühl.

Jacob van Lennepe (1802-1868)

Aus: Zeemansliedjens (1852)



DISTILLATEUR
PETER MULDER
BRENNER



*«Le fruit du mariage
raffiné du seigle et
de l'orge maltée !»*

*«Die raffinierte Kombination
aus Roggen und Gerstenmalz
macht den Unterschied!»*

OLD SCHIEDAM – GENIÈVRE DE PUR VIN DE MALT

Dans la distillerie 'De Gekroonde Brandersketel' du Jenevermuseum, nous distillons du vin de malt selon un processus artisanal. Nous appliquons une ancienne méthode néerlandaise de production traditionnelle originaire du 17^e siècle.

Nous utilisons de l'orge maltée et du seigle de qualité supérieure, que nous broyons à l'ancienne dans un moulin à Schiedam. Une triple distillation confère au vin de malt son arôme raffiné et tout son caractère. Ce vin pur malt est vieilli en futailles pendant trois ans au moins. C'est ainsi que nous obtenons notre genièvre de vin de malt Old Schiedam.



OLD SCHIEDAM – PURER MALZWEINGENEVER

In der Brennerei 'De Gekroonde Brandersketel' im Jenevermuseum wird auf traditionelle Weise Malzwein gebrannt. Wir verfahren dabei nach einer altholländischen Methode aus dem 17. Jahrhundert.

Wir verwenden hochwertigen Gerstenmalz und Roggen, die genau wie früher in einer Schiedamer Schrotmühle gemahlen werden. Der dreifach gebrannte Malzwein erhält ein verfeinertes Aroma. Dieser 100%ige Malzwein wird mindestens drei Jahre gelagert. So entsteht unser Old Schiedam Malzweingenever.

Un produit régional artisanal singulier

Notre genièvre de vin de malt est un produit artisanal unique en son genre. L'Old Schiedam est inscrit à l'Ark van de Smaak (Arche de la saveur) de l'organisation internationale Slow Food. Depuis 2014, le genièvre figure également dans l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel, *Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed*.

Le genièvre Old Schiedam présente un caractère velouté, pur et complexe. Il accompagnera harmonieusement les spécialités de poisson (fumé) et les fromages vieux. C'est une eau-de-vie qui permet d'accommoder subtilement les plats culinaires.



Besonders traditionelles regionales Produkt

Unser Malzweingenever ist traditionell und einzigartig. Darum wurde Old Schiedam in die *Arche des Geschmacks* der internationalen Slow Food Organisation aufgenommen. Seit 2014 gehört der Genever zum *Nationalen Inventar Immaterielles Kulturelles Erbe*.

Old Schiedam Genever hat einen weichen, puren und komplexen Charakter. Empfehlenswert zu (geräuchertem) Fisch und altem Käse! Außerdem hervorragend zur Verwendung in der Küche geeignet.

«Dans notre musée,
notre chef d'œuvre
est conservé dans un
flacon en verre!»

«Wir sind ein Museum, in dem
keine Kunst an den Wänden
hängt. Unser schönstes
Kunstwerk befindet sich in
einer Glasflasche!»

DISTILLATEUR
RONALD MOL
BRENNER





PRÉPARATION DU GENIÈVRE DE VIN DE MALT

Nous préparons tout d'abord une bouillie de seigle, d'orge maltée et d'eau. L'orge maltée est obtenue à partir de céréales de malt germées, séchées, puis broyées. Les enzymes de malt se développent et transforment l'amidon de la bouillie en saccharose.

Après la saccharification, nous ajoutons de la levure. Les cellules de la levure absorbent le sucre et se multiplient rapidement. La fermentation qui produira l'alcool est alors activée.



ZUBEREITUNG MALZWEINGENEVER

Erst machen wir eine Maische aus gemahlenem Roggen, Gerstenmalz und Wasser. Gerstenmalz ist Gerste die entkeimt, anschließend getrocknet und gemahlen wurde. Dadurch entstehen im Gerstenkorn Enzyme, die die Stärke in der Maische in gärfähige Zucker umwandeln.

Nach der Verzuckerung geben wir Hefe in die Maische. Die Hefezellen leben von dem Zucker und vermehren sich rasch. Sie fangen jetzt an, Alkohol zu produzieren.

Distillation et maturation en fûts en chêne

Quelques jours plus tard, la bouillie présente un pourcentage volumique de 6%. Suit alors une triple distillation. À la première distillation, nous obtenons le brouillis brut, *ruwnat* (15%).

Le produit de la deuxième distillation s'appelle le brouillis simple ou flegme impur, en néerlandais *enkelnat* (30%). Le produit de la dernière distillation se nomme 'bonne chauffe', *bestnat* ou *moutwijn* (60%).

Après trois ans de vieillissement dans des fûts en chêne, notre eau-de-vie est élevée à son titre final. Nous ajoutons alors un concentré de baies de genévrier. Après la filtration, l'Old Schiedam est prêt à la dégustation.



Destillieren und in Eichenholz reifen

Wenige Tage später enthält die Maische 6% Alkohol. Jetzt destillieren wir drei Mal. Erst entsteht *Rohbrand* (*ruwnat*) (15%). Beim zweiten Mal entsteht die *einfache Destillation* (*enkelnat*) (30%). Schließlich entsteht *Feinbrand* (*bestnat*) oder *Malzwein* (*moutwijn*) (60%).

Nachdem er mindestens drei Jahre in Eichenfässern gereift ist, bringen wir den Malzwein auf Trinkstärke. Anschließend geben wir ein Destillat aus Wacholderbeeren hinzu. Nach der Filterung ist der Old Schiedam trinkreif.





COCKTAIL 'LE DISTILLATEUR'

Verre: verre à cocktail

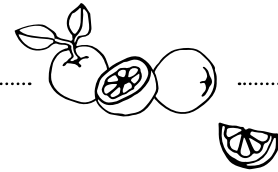
Accompagnement: zeste d'orange et une cerise piquée sur un bâtonnet

Préparation: mélanger tous les ingrédients avec de la glace dans un verre froid

50 ml d'Old Schiedam

25 ml de Cocchi Vermouth di Torino

2 larmes d'amers aromatiques



COCKTAIL 'DER BRENNER'

Glas: Cocktailglas

Garnierung: Orangenschale und eine Kirsche auf einem Cocktailspieß

Zubereitung: Alle Zutaten mit Eis verrühren und in ein gekühltes Glas gießen

50 ml Old Schiedam

25 ml Cocchi Vermouth di Torino

2 Schüsse Aromatic bitters



COCKTAIL 'BOILER MAN'

Verre: verre à whisky

Accompagnement: quartier de citron vert et un morceau de gingembre frais

Préparation: verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glace et mélanger

50 ml d'Old Schiedam

Ajouter de la bière Fever Tree Ginger



COCKTAIL 'BOILER MAN'

Glas: Whiskyglas

Garnierung: Ein Limettenviertel und eine Scheibe frischer Ingwer

Zubereitung: Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Glas füllen und rühren

50 ml Old Schiedam

Auffüllen mit Fever Tree Ginger Beer



DISTILLATEUR
TON HEUCHEMER
BRENNER

*«La fierté du
distillateur, c'est sa vie
de distillateur»*

*«Des Schnapsbrenners
Stolz ist des
Schnapsbrenners Leben»*



JENEVER MUSEUM

Le musée du genièvre, *Jenevermuseum*, est établi dans une ancienne distillerie/brûlerie. Dans ce musée, vous découvrirez les différentes étapes des méthodes d'élaboration d'hier et d'aujourd'hui du genièvre néerlandais, ainsi que l'influence de cette eau-de-vie sur la culture, l'économie et la société néerlandaises.

La distillerie historique abrite d'imposants alambics en cuivre dans lesquels nous fabriquons notre genièvre Old Schiedam. Nos distillateurs se tiennent à votre disposition pour vous remettre des informations et des explications. Vous souhaitez en savoir plus ou mettre en bouteille votre propre genièvre? Dans ce cas, nos arrangements spéciaux sont faits pour vous!

**JENEVER
MUSEUM**

GENEVERTMUSEUM

Das Genevertmuseum ist in einer ehemaligen Brennerei untergebracht. Wir erzählen Ihnen mehr über die niederländische Geneverproduktion früher und heute. Und über ihren Einfluss auf unsere Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft.

In der historischen Brennerei stehen riesengroße Kupferkessel. Hier machen wir unseren Old Schiedam Genever. Die Schnapsbrenner stehen Ihnen gerne Rede und Antwort. Möchten Sie mehr erfahren oder selbst abfüllen? Dann buchen Sie eins unser Angebotspakete!

SCEAU D'AUTHENTICITÉ DU GENIÈVRE SCHIEDAMSCHE JENEVER

Le genièvre NOTARIS et Old Schiedam sont les seules eaux-de-vie dont le flacon peut être estampillé avec le sceau communal de Schiedam. En 1902, les distillateurs de Schiedam et la commune ont décidé d'apposer ce sceau, afin de protéger le processus d'élaboration authentique.

Le sceau d'authenticité garantit que le genièvre est élaboré à base de vin de malt produit conformément aux méthodes prescrites légalement. Autrement dit: Old Schiedam est un véritable genièvre de Schiedam.



ORIGINALSIEGEL SCHIEDAMSCHE GENEVER

Old Schiedam trägt (zusammen mit NOTARIS) als einziger das Siegel der Gemeinde Schiedam über dem Verschluss der Flasche. Es wurde 1902 von den Brennern in Schiedam und der Gemeinde eingeführt, um die traditionelle Produktionsweise zu schützen.

Das Echtheitssiegel garantiert, dass der Genever aus Malzwein gemacht wurde, der nach den gesetzlich vorgeschriebenen Methoden hergestellt wurde. Also: Old Schiedam ist ein Echter Schiedamer Genever.



DISTILLATEUR
HENK SCHOOF
BRENNER



«Vin de malt de Schiedam.
Le Jenevermuseum en
est la source!»

«Malzwein aus Schiedam.
Das Jenevermuseum weiß,
wie es geht!»



.....

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

