

## Cocktails & drinks

# Snuiven, shaken en mixen...

Het oer-Hollandse drankenmerk Bols onderging een verjongingskuur. 'Bols had nogal een oubollig imago, daar proberen we nu verandering in te brengen.'

**Ilja Galama**  
AMSTERDAM

Het merk Lucas Bols staat bekend om zijn traditionele dranken als Corenwijn, gin en jonge en oude jenever. Maar wat veel minder bekend is, is dat het bedrijf daarnaast een kleurenpalet aan likeuren in zijn portfolio heeft. Welgeteld 33 smaken.

### Hollandse gin

De Amerikaan Jerry Thomas, schrijver van de eerste bartendergids ter wereld (1862), baseerde driekwart van zijn cocktailrecepten op Hollandse gin. Jenever was in die tijd niet aan te slepen in de Verenigde Staten, de import was zelfs zes maal groter dan die van gin. Volgens van Doorne kiezen barkeepers nu opnieuw voor jenever en Corenwijn als basis voor hun cocktails. 'Ze spelen weer met oude dranken. Corenwijn bijvoorbeeld, leent zich door zijn graansmaak uitstekend voor de combinatie met cacao en melk, jenever gaat weer heel goed samen met aardbeien of vanille. Die smaken versterken elkaar, waardoor er heerlijke cocktails ontstaan.'

De jenever was in die tijd niet aan te slepen in de Verenigde Staten, de import was zelfs zes maal groter dan die van gin. Volgens van Doorne kiezen barkeepers nu opnieuw voor jenever en Corenwijn als basis voor hun cocktails. 'Ze spelen weer met oude dranken. Corenwijn bijvoorbeeld, leent zich door zijn graansmaak uitstekend voor de combinatie met cacao en melk, jenever gaat weer heel goed samen met aardbeien of vanille. Die smaken versterken elkaar, waardoor er heerlijke cocktails ontstaan.'



Drankenmerk Bols heeft een kleurenpalet aan likeuren in het assortiment.

### Twaalf geboden

De nieuwste likeur is Sauer Apple. Een lekkere frisse likeur, die perfect te combineren is met jenever en vers fruit. De smaak is een beetje te vergelijken met Spa Appel.

Op de Bols Bartending Academy, die afgelopen weekend zijn deuren opende aan de Paulus Potterstraat in Amsterdam, leren cursisten spelen met dranken en combinaties, vertelt Rob Rademaker. Hij is een zeer ervaren cocktail-bartender en onder andere werkzaam geweest bij het Marriott Hotel in Amsterdam, The Fabulous Shaker Boys en Vuong. Nu is hij fulltime trainer aan de academie, waar bartenders in vier dagen worden

klaargestoomd voor het echte werk, door middel van 'de twaalf geboden voor een bartender'.

De meest fabuleuze gedragscodes voor een barman zijn: 'Work smart, not hard', 'Treat everyone as if they were invited to a party in your own home' en 'Making drinks is easy. Making people happy is an art: smile!' Het twaalfde gebod waaraan een goede barkeeper moet voldoen luidt: 'Work like a swan. Appear serene and calm, but paddle like mad under the surface'.

Met die wijsheden in de achterzak gaan de cursisten naar huis en zijn ze klaar voor de horeca. 'Ze leren spelen met gedestilleerde dranken, likeuren, verse vruchtensappen en combina-

ties daarvan', legt Rademaker uit. Voor hem op de bar staan een aantal mixjes. Het paradepaardje van de academie is het Bols Amsterdammertje: een mix van jenever, perziklikeur en cranberrysap, een partje limoen en veel ijs.

'Mijn persoonlijke favoriet is de Butterscotch-likeur. Die smaak doet mij denken aan vroeger en ruikt naar die lekkere snoepjes uit oma's tijdperk', vertelt hij, terwijl hij de likeur inschenkt om te laten proeven.

De Bartending Academy is toegankelijk voor iedereen: je kunt hier terecht voor een ééndaagse Cocktail Jam Sessie, puur voor de lol. Je leert dan *flairen*, oftewel jonglerend met flessen en shakers cocktails bereiden. 'Maar je kunt het ook professioneler aanpakken: in vier dagen word je dan klaargestoomd voor het echte werk en ontvang je het junior bartender-certificaat, wat betekent dat je in staat bent binnen driënhalf minuut zeven drankjes te bereiden.'

### Museum voor de zintuigen

Ook aan de toerist is gedacht. Tegelijk met de Bols Bartending Academy, is ook het House of Bols geopend, een interactief museum, waar de geschiedenis van het merk wordt verteld, maar waar je ook kruiden kunt ruiken en alles kunt leren over smaak, die zoveel te maken heeft met de neus en de ogen. Ook kun je de verschillende geuren van de verschillende Bols-likeuren opsnuiven, via een verstuiver waarmee vroeger parfumsflesjes waren uitgerust.

Een museum met wijsheden, leuke weetjes en activiteiten. Je kunt er jongleren met flessen, waarvan vervolgens een filmpje gemaakt wordt, waarop jij in de rol van cocktailshaker te zien bent. Leuk voor de thuisblijvers, want met één klik op de knop verzend je het filmpje per e-mail naar al je vrienden.

Als uitsmijter is er de spiegelbar. Een mooie, hippe en vooral gekke ruimte, waar je cocktails kunt aanvragen via een *touchscreen*, waarna de barkeeper een seintje krijgt en als een razende in de weer gaat om jouw cocktail te *flairen*. Het leuke is dat je door de spiegels precies kunt zien wat de barkeeper achter de bar uitspookt.

Jammer dat zo'n mooie bar geen horecavergunning heeft en dus niet gewoon dienst doet als openbare bar. Kortom: een nieuwe plek in Amsterdam, waar je alles kunt zien en leren over jenever, likeuren en cocktails, maar of het bartendercertificaat daadwerkelijk bijdraagt aan een leuk baantje in de horeca is de vraag. ◊

Paulus Potterstraat 12, Amsterdam  
www.lucasbols.com



## Cocktailrecepten

### The Raspberry Collins

1,5 shot jonge jenever  
0,5 shot Raspberry-likeur  
1,0 shot versgeperst citroensap  
1,0 shot suikersiroop (los zelf 2 kopjes witte kristalsuiker op in 1 kopje heet water)  
Garnering: verse frambozen

### Braambos (bra-am-boss)

2,0 shots zeer oude jenever  
1,0 shot vers geperst citroensap  
0,5 shot rijke suikersiroop  
0,5 shot Cassis likeur  
Garnering: 2 bramen en een schijfje citroen