



# Circulaire eilandwhisky van De Lepelaar

MET LIEFDE BEWEEGT JOSCHA SCHOOTS ZIJN HAND OVER HET ZOJUIST INGEBRANDE LOGO OP EEN NIEUW EIKENHOUTEN VAT. 'MOOI, HE?' ZEGT HIJ MET MERKBARE TROTS. IK SPREEK MET DE EIGENAAR VAN DISTILLEERDERIJ DE LEPELAAR OP TEXEL OVER PASSIE, INNOVATIES MAAR OOK OVER DE ZORGEN DIE ER IN DEZE TIJDEN ZIJN.

**Tekst:** Fred Blans

**Foto's:** De Lepelaar, Rene Pop en Fred Blans

## Roeien met de riemen

**W**e strijken neer aan de keukentafel in de distilleerderij. Links van mij zijn de schappen gevuld met likeuren, rechts staan enkele distilleerketels. Het is rustig op Landgoed de Bonte Belevenis in Den Hoorn, te rustig. 'Met corona veranderde alles drastisch voor Joscha Schoots en Inge Yntema. Ons bezoekerscentrum, onze hoofdactiviteit met zo'n slordige dertigduizend bezoekers per jaar kwam stil te liggen. Dat heeft er behoorlijk ingehakt. Investeringen waren broodnodig om onze productie te verhogen, maar niet echt haalbaar wanneer je geen inkomsten hebt.' Omdat de horeca in 2020 was gesloten, werd ook de bierproductie grotendeels gestopt. De aandacht werd toen voornamelijk gericht op de whisky.

Het was roeien met de aanwezige riemen. 'Je moet je richten naar de maatregelen die worden afgekondigd en dus konden we dit jaar in 2021 onze bierproductie weer volledig opstarten. Momenteel organiseren we een paar dagen in de week rondleidingen door de distilleerderij en de brouwerij met daarbij een proeverij voor maximaal zes personen'.

## Altijd bezig

Joscha is niet de persoon om op zijn handen te gaan zitten. Van jongs af aan was het leren, ervaring opdoen, verder kijken en nieuwe stappen maken. Tijdens zijn opleiding Levensmiddelentechnologie ging hij stage lopen bij De Raaf in Heumen. 'Ik wilde speciaal bier leren brouwen en op deze manier ben ik er eigenlijk ingerold. Toen ik een jaar of zeventien was, ben ik met Inge op Texel op vakantie



geweest. Inge en ik stonden op een camping bij Oosterend en zijn toen in Den Hoorn naar restaurant Het Kompas (The Scotch Whisky Bar) geweest van Willem Ham en Els Veeger. Daar ging een wereld voor mij open. Ik zag boeken liggen van Michael Jackson die ik van de *Beer Hunter* kende van tv.

## Michael Jackson

Later heb ik Michael nog ontmoet toen ik bij Oudaen brouwde in Utrecht. Dat zal nu zo'n 25 jaar geleden zijn geweest. Hij kwam de brouwerij bezoeken. Ik had net een recept voor een zwaar winterbier (Ijsbreker 10%) ontwikkeld en dat hebben we geproefd. Hij was hier erg enthousiast over. Diezelfde middag ben ik met hem en mijn collega Nico Derks met de trein naar het Bockbierfestival in Amsterdam gegaan. Ik was wel bekend met whisky maar enkel de grote merken die bij mijn ouders thuis voorbijkwamen.'

## Zien, doen, beleven

Joscha was in die tijd gericht op ambachten zoals brood bakken en bier brouwen. Dit had ook te maken met Joscha's werk bij Themapark Archeon (Alphen aan den Rijn) waar het beleven



van geschiedenis en ambachten centraal staan. Ook heeft Joscha nog een halfjaar bij La Trappe gebrouwen. 'Veel later ben ik mij gaan richten op whisky. Ik merkte wel dat bezoekers graag iets met hun handen wilden doen. Dit is ook wat wij later op Texel graag wilden realiseren. Maar goed, ik ben naar Texel gekomen omdat ik hier een baan aangeboden kreeg. Mijn collega Nico Derks bij Oudaen was ondertussen gevraagd om de Texelse Bierbrouwerij nieuw leven in te blazen en die vroeg mij om hem te helpen. Enfin, we hebben vervolgens ons huis in Tiel te koop gezet en zijn naar Oosterend verhuisd. Toen het werk bij de brouwerij ophield, ben ik bij een buitensportbedrijf op Texel gaan werken. Inge werkte ondertussen bij een administratiekantoor. We hadden hier een winkeltje aan huis en zijn spulletjes gaan verkopen voor dagbestedingscentra. Het idee om iets te doen met ambachten liet ons echter niet los.'

### Whiskyproefjes

Met Inge begon Joscha in Den Burg (Texel) in een grote schuur een ambachtscentrum; ze bouwden er een compleet dorp in. Een oude boiler werd omgebouwd tot distilleerketel en

vervolgens werd begonnen met het maken van jenever. Nico was actief in de brouwerij, distilleerderij en de kaarsenmakerij. 'Om met whisky te beginnen, moesten we wel iets anders bedenken, want met een 60 liter-keteltje schiet het niet op wanneer je een 250 liter vat wilt vullen. Dat was het punt dat ik ging experimenteren met gist- en graansoorten en houtsnippers van gebruikte en nieuwe whiskyvaten. Na vijf jaar tijd had ik zo'n veertigtal proefjes opgezet van elk een paar liter per soort.'

### Nieuw pand

Al gauw groeiden de jonge onderzoekers in Den Burg uit hun jasje en werd het tijd voor een nieuwe locatie. Hun oog viel op het huidige Landgoed de Bonte Belevens, een voormalige kinderboerderij in Den Hoorn. Van 500 vierkante meter huur naar 2,5 hectare koop vroeg om een financieel plan en medewerking van de gemeente Texel. De 'dagrecreatieve bestemming' werd uitgebreid met 'ambachten' omdat activiteiten zoals workshops, brouwen en dagbesteding gecombineerd moesten worden. Met behulp van een ideële partij kwam vervolgens de financiering voor de aankoop rond.

### Whiskystart

'Januari 2013 was het moment om wat serieuzer na te denken over whisky. Bij Willem Ham in Het Kompas hebben we een proeverij gehouden met een keuze uit die eerdergenoemde proefjes. Omdat Willem in Nederland zo bekend is, kregen we direct verschillende media over de vloer. De reacties op de proeverij waren zeer positief en iedereen wilde toen al onze whisky kopen. Het probleem was echter dat we nog geen vatgerijpte whisky hadden. Wel hebben we direct van de gelegenheid gebruikgemaakt om ons crowdfundingplan uit te rollen.'

### Crowdfunding

Wilden Joscha en Inge hier een succes van maken dan moest er opslagruimte komen, een distilleerketel extra en vaten. Zij realiseerden zich maar al te goed dat er de komende tien



Overhandiging 1e aandeel door Willem Ham

jaar geïnvesteerd moest worden. Geheel naar analogie van Archimedes' eureka-moment in bad kreeg Joscha Schoots eenzelfde moment onder de douche: 'We moeten met het uitgeven van aandelen een crowdfundingactie gaan starten.' Door de landelijke media-aandacht die de proeverij bij Willem Ham genereerde, reageerden zeshonderd enthousiastelingen waarmee de koop van de extra distilleerketel een feit was. 'Begin 2014 konden we drie vaten vullen en dat is eigenlijk de start geweest van ons whiskyavontuur. En in 2017 was het officieel whisky. Toen kon ik mijn investeerders in whisky terugbetalen.' Ondertussen zijn Joscha en Inge met de derde crowdfundingactie begonnen. Certificaten zijn nu nog te koop en zullen in 2027 aan de investeerders worden uitgekeerd. 'Dit worden een drietal bijzondere vaten die minimaal vijf jaar zijn gerijpt en niet op de markt zullen komen maar enkel voor onze certificathouders zijn.'

### Vergroting productie

2017 was het jaar dat Joscha en Inge een begin van hun investering konden terughalen. In dat eerste jaar werden enkele bottelingen gedaan. Deze werden zowel op het landgoed als bij Slijterij Smidt-Witte in Den Burg verkocht. De reacties op de whisky's waren goed: hij was weliswaar jong, maar goed van smaak en met veel potentie. Enfin, met een enkele ketel kon zo'n 1.000 à 1.500 liter per jaar weggelegd worden. Het moment kwam toen om te kiezen tussen een grotere ketel extra of een paar kleinere. Voor dat laatste werd gekozen omdat een grote ketel wellicht wat smaakvervlakking zou geven.

### Nieuwe smaken

'De afgelopen acht jaar zijn er 24 whiskybottelingen verschenen en samen met John Gommans blijf ik zoeken naar nieuwe smaken. John werkt al vanaf 2014 in zowel de brouwerij als de distilleerderij. In 2020 zaten we op zeven "reguliere" bottelingen en ook in 2021 gaan er weer zeven komen. Momenteel zijn we bezig met malt whisky van gerstemout op verschillende vaten gerijpt. Daarnaast verschillende soorten graanwhisky's. Nu met triticale (rogge- en tarwekruising) dat voor ons op Texel wordt verbouwd. Een paar maanden geleden is er weer 5 ton voor ons van het land gehaald. We maken ook een graanwhisky met rogge, spelt en haver, biologisch verbouwd door de Novalishoeve op Texel.'

### Botteling 24

Een deel van de met turf gerookte mout koopt Distilleerderij De Lepelaar in Engeland en



Drogen met zeewier.



Schotland maar ook met beukenhout gedroogde mout uit Duitsland wordt in Den Hoorn afgeleverd. Botteling no. 24 (de laatste) is hier een combi van. 'Wanneer je die een kwartier in je glas laat zitten dan komt dat speciale karakter naar boven,' zegt Joscha met een glimlach. De lichtergerookte varianten van De Lepelaar whisky's waren tot nu toe drie keer gestookt. Momenteel zijn ook een aantal varianten met zwaarder gerookte mout aan de beurt gekomen. 'Deze worden dan twee keer gestookt, zodat hij wat ruiger wordt. De eerste vaten hiervan zijn gevuld en die rook is echt aanwezig. Een ervan rijpt in een Olorosovvat en daar zit nu al na anderhalf jaar zo'n mooie volheid en balans in. Heel bijzonder.'

### Zeewier en turf uit Waddenzee

Een aantal jaren geleden is Joscha ook gaan experimenteren met zeewier. 'Ik heb een vuurtje gestookt met zeewier uit de Waddenzee en graan erboven gelegd. De geuren en de smaak die dat opleverde waren bijzonder. Daarna heb ik het vergist en gedistilleerd en er kwam echt heel mooie whisky uit. Wanneer je hem proeft met je ogen dicht dan loop je door de haven; alle associaties met vissersnetten en de zee gaan op. Dit is echt anders dan een turfgedroogde mout.' Maar er staan meer experimenten op stapel. 'We gaan weer iets nieuws doen. Een kottervisser heeft voor mij Waddenzeeturf opgevist. Voor hen is dat een bijproduct wanneer ze garnalen vangen. Ik heb nu een berg achter de distilleerderij liggen en daar ga ik binnenkort mijn graan mee drogen.'

### Wijnvaten van Texel

We lopen naar de opslag die tot aan het plafond is gevuld met vaten. 'Een kuiperij in Spanje heeft onlangs zestien vaten afgeleverd. Er is zoveel





vraag naar deze vaten dat de spoeling dunner wordt. Ik wil niet alleen Oloroso of PX maar ook andere sherry's proberen,' zegt Joscha terwijl hij zijn hand liefdevol over elk vat strijkt als een boer die zijn koeien begroet. 'Er wordt steeds minder sherry gedronken, maar wel geproduceerd, vanwege de grote vraag naar de vaten. Hun vaten zijn van mooi dik hout en goed gesherried.' Joscha betreft ook vaten van een Nederlandse inkoper. Omdat vaten schaarser worden, ontstaat er een soort spookhandel en dus is het belangrijk om met de juiste mensen in contact te komen. Al met al gebruikt De Lepelaar zo'n twintig vaten per jaar waaronder ook roedewijnvaten van Wijngaard de Kroon op Texel. 'Deze wijn heeft een eenjarige barrique houtrijping gehad en zorgde voor een mooie balans tussen hout en kruiden. We hebben daar zo'n drie bottelingen mee gedaan en de laatste nog twee maanden overgezet op een PX-vat. Dit gaf een mooie combinatie van de volheid van de sherry en het subtiele van de rode wijn. Hetzelfde hebben we gedaan met een spirit die op een Bowmore vat had gelegen. Daarna hebben we hem een aantal weken overgezet op een Lagavulin vat. Nu zit er een heel subtiele rokerigheid in.'

### Vathoppen

Joscha vervolgt enthousiast zijn college. 'Wanneer we denken dat een whiskyvat aan het eind is, gaan we vathoppen en zetten we er soms bier in (*barrel aged*). Zo hebben we de orkaankracht (17% vol. alc.) als proef gebrouwen in de eigen bierbrouwerij De Boei en dat is een succes geworden. Daarna gaat er weer spirit in dat vat en heb je een spirit gerijpt op een biervat. Zo heb ik ook een whiskyvat dat "op" was doordat het geen smaken meer afgeeft, gebruikt om er kruidenbitter in weg te zetten. Ook onze koffielikeur die op een whiskyvat had gelegen, is een succes geworden.'

### Circulair werken

Werken met zo veel mogelijk ingrediënten van Texel is iets dat Joscha en Inge hoog in het vaandel hebben. Op eigen terrein worden cran-



berry's op hoogte geteeld in open kassen en die worden dan weer verwerkt in de likeuren. Voor de papierschepperij gebruiken ze alles van verpakkingen van theezakjes tot oude belastingenveloppen. 'We proberen de circulaire gedachte in te bouwen. Ook zoeken we de samenwerking op het eiland. We gebruiken de schillen van de biologische sinaasappels van de Texelse Novalishoeve. Die zetten we dan op graanalcohol en distilleren we. Dit distillaat verwerken we weer in onze chocoladenoga met noten van Texel en onze koffielikeur. Van de koffiebranderij op Texel halen we de koffie op die "over" is en die verwerken wij weer in onze koffie-mokkasnoepjes die we in de winkel verkopen. Zo wordt ook het koffiedik uit de theeschenkerij verwerkt in onze scrubzepen. Bewust hergebruiken, niet zozeer omdat het moet, maar omdat het kan. Onze dagbesteding, naast een team van een man of zeven, werkt hieraan mee.'

### Kraamkamer

Ik voel mij in een heuse kraamkamer wanneer we alle vaten een voor een aanraken. 'Het Lagavulin vat kan misschien nog een keer gebruikt worden en dan is het wel gedaan. Het hout van een bourbonvat is dunner (1,5 cm) dan dat van een sherryvat dat zo rond de 3,5 à 4 cm is. We laten een spirit vaak zo'n 2,5 jaar rijpen op een eerste vat en gaan daarna kijken of het de moeite waard is om een finish te doen of we in hetzelfde vat laten doorrijpen. Kijk, in dit vat heeft ons Porter bier gezeten en daar komt dadelijk triticale in. We filteren niet koud, we kleuren niet bij, we kijken per vat wat het alcoholpercentage is en tot welk alcoholpercentage het best verdund kan worden.'

Met deze laatste informatie eindigen we bij enkele rumvaten die ons ook hongerig aankijken. Joscha geeft beide een bemoedigend klopje, glimlacht en ik denk even een eureka-twinkeling in zijn ogen te zien.

