

# Het geluk van het wachten

## Het levenswater van Lubberhuizen & Raaff

Een uitgever en een schrijver zijn in de Betuwe een fruitstokerij begonnen waar ze ambachtelijke eaux de vie produceren. Een herenhobby wellicht, maar die wordt wel bloedserieus genomen. Vierhonderd geurcomponenten uit een Zuid-Duitse ketel leveren wonderschone flesjes eau de vie op. 'De beste manier om tien kilo fruit te dragen.'

tekst **MARK MOORMAN**  
foto's **YLVA RAAFF**

**A**N DE VOET van de Waalbanddijk, in het plaatsje Varik, staat een oude brandweergarage in de schaduw van een reusachtige kastanjeboom. Het is laat in oktober en het wil maar geen herfst worden. De deuren van de garage staan open, maar er staat al lang geen bluswagen meer hier. Onder de boom staan manden met appels. Henk Raaff heeft een werkschort aan, waarop 'meneer Henk' staat geschreven. "Andere mannen kopen op een bepaald moment een Porsche," zegt hij. "En wij hebben dit gekocht." 'Dit' is een destilleerinstallatie, gemaakt door de koperslagers van Müller Brenneranlagen uit Oberkirch-Tiergarten in Zuid-Duitsland. Het is een imposant apparaat, waar heel simpel gezegd aan de ene kant appels ingaan en aan de andere kant pure alcohol in een emmer loopt. Laat dat een tijdje staan en je hebt eau de vie, een van de ambachtelijk gestookte spirituelen die uiteindelijk in een schitterend flesje de brandweergarage van Varik verlaten om ergens, minstens een jaar na de fruitpluk, als het meezit aan het slot van een geweldige maaltijd te worden opengetrokken. Laten we vooropstellen dat wat de heren Henk Raaff en Bas Lubberhuizen, respectievelijk professioneel reiziger/schrijver/documentairemaker en uitgever/hoofdstedelijk spin in het web/eigenaar van café Welling, hier doen geen hobby is, maar een ambacht. In de garage hangen twee Duitse diploma's, waar hard voor is gewerkt; er

**Uitgever Bas Lubberhuizen (1946), zoon van Bezige Bij-oprichter Geert Lubberhuizen, is al meer dan 25 jaar eigenaar van café Welling. Ooit bezat hij café Vertigo, maar dat heeft hij weer van de hand gedaan. Bij uitgeverij Bas Lubberhuizen verschijnt literair tijdschrift De Parelduiker, maar ook de serie Amsterdam Onbewolkt, de agendaserie Amsterdam op Zak en talloze cultuurhistorische boeken, vaak met Amsterdam als thema.**

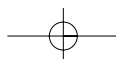
**Henk Raaff (1938) is publicist en documentairemaker. Werd bekend met de serie Stappen (over langeafstandswandelingen) en de schaatsboekenserie Onder Nul. Hij trok met Willem Ellenbroek langs de Oostzee en schreef Het Oostzee-journaal. Met Ellenbroek maakte hij ook de documentaire Betondorp.**

worden geregeld dikke naslagwerken ter hand genomen met titels als *Von der Frucht zum Destillat*, de heren zijn geabonneerd op het vakblad *Der Kleinbrennerei*, en ze leren nog elke dag.

En het is misschien goed om te beseffen dat Lubberhuizen & Raaff, fijne spirituelen, het enige bedrijf in Nederland is dat zich bezighoudt met het destilleren van versgeplukt fruit. In Duitsland heb je dertigduizend soortgelijke kleine stokerijen die met gegist fruit werken.

En iedereen kent natuurlijk calvados en Italiaanse grappa, die overigens net als de Franse marc van druivenschillen en pitten wordt gestookt. Dat we dat weten.

Je hebt geen Nederlands woord voor eau de





# Het stoken van fijne spiritualiën



In grote flessen blijft de drank 'belucht'.

Het begint natuurlijk allemaal met de oogst. Niet elke vrucht komt in aanmerking. Met een bruine plek valt de vrucht naast de mand, want in die bruine plekken zijn al processen gaande die de zuiverheid van het proces kunnen verstoren. Het fruit wordt verpulpt en gaat vergisten. Vergisten is het proces waarbij het aanwezige zetmeel en de suikers worden omgezet in vruchtsuiker of fructose. En dat wordt weer, met speciaal gekweekte gistcellen, omgezet in koolzuur en alcohol. Dit levert een vruchtenwijn op met een alcoholpercentage van ten hoogste vijftien procent. Om een hoger percentage te bereiken, en om de aroma's uit het fruit te behouden (die bestaan soms uit een duizelingwekkende vierhonderd componenten) wordt de destilleerketel gebruikt. Lubberhuizen en Raaff melden op hun eigen site dat deze ketel 'alle voordelen van de handgeslagen koperen destilleerketel verenigt met hypermoderne meet- en regelapparatuur'. Uiteindelijk stroomt er pure alcohol uit de ketel. En dan komt het aan op het reukvermogen van de stoker. Want het eerste stroompje (de voorloop) gebruik je niet. 'Verfverdunder' noemt Raaff het. En dan, heel langzaam, komen de zoete aroma's tevoorschijn.

Dit is de middenloop; en dat is het spul dat we nodig hebben. Een alcoholmeter houdt het percentage in de gaten. Het spul gaat in grote flessen van twintig tot vijftientwintig liter, die voor driekwart gevuld worden. Hierdoor blijft de drank 'belucht'. De flessen worden dan minstens drie maanden op de zolder van de brandweergarage gelegd. Er kan ook gekozen worden voor houten vaten; door het eikenhout worden nog een speciale kleur en geur aan de alcohol toegevoegd. Maar dan zijn we er nog niet. Als de destillaten door rijping op smaak zijn gekomen, moeten ze op drinksterkte worden gebracht. Dat is 42 procent volume alcohol. Daarvoor wordt speciaal gefilterd water gebruikt. En ook daar gaat enige tijd overheen, want alcohol en water mengen zich niet meteen volledig. Bij dat mengen ontstaat een zogenaamde zweem, etherische oliën 'die een belangrijk deel van de smaak uitmaken'. Vervolgens wordt er gebotteld en uitgedaard, waarbij ook de wettelijke accijns van zeventien euro per liter alcohol wordt voldaan. Tussen de fruitpluk en het bottelen verstrijkt minstens een jaar. Het fruit dat deze week het erf op wordt gedragen, zal volgend najaar in een fles Varik verlaten.

vie. "We hebben even aan levenswater gedacht, maar dat klonk meteen zo zweverig, alsof je het alleen bij een apotheek kon betrekken," zegt Bas Lubberhuizen. De uitgever heeft zijn tweede huis in Varik: een oud schoolgebouw naast de garage dat gedeeltelijk dienst doet als werkplaats. Hier worden de etiketten ambachtelijk op de flessen geplakt – met de hand dus. Varik ligt aan de protestante kant van de Waal. "Vroeger liepen de jongens uit Varik in de winter over de ijsschotsen naar de overkant. Als ze 's avonds weer bij hun moeder thuiskwamen, dan wilde die eigenlijk alleen maar weten of ze niet op het katholieke schoolplein waren geweest," vertelt Lubberhuizen.

Varik ligt midden in de Betuwe, temidden van eindeloze boomgaarden. Veel mensen hebben hier een tweede huis, volgens Lubberhuizen, en die kopen daarmee ook vaak een boomgaard of op zijn minst een aantal fruitbomen. En dan wordt het herfst en is het oogsttijd. Maar wat doe je met de oogst? Hoeveel appeltaarten kun je bakken, hoeveel peren kun je inmaken, hoeveel familieleden kun je lastigvallen met een mand pruimen? En ook op die manier bieden de heren Raaff en Lubberhuizen een service. Je kunt hier bij inlevering van minimaal hon-

derdzig kilo fruit je eigen eau de vie laten stoken. Dan heb je nog eens verhaal als de kurk van de fles gaat. Lubberhuizen: "Bovendien, een fles eau de vie is toch verreweg de gemakkelijkste manier om grote hoeveelheden fruit te vervoeren."

Het gaat hier om meer dan een 'herenhobby' zoals Lubberhuizen & Raaff (kortweg L&R) het wel eens noemen; met het bottelen van het fruit wordt ook de tijd tot stilstand gebracht. En dat begint eigenlijk al als we de afslag van de A2 nemen en we na een paar minuten op de hoge dijk langs de Waal

Het is wachten, ruiken (het proeven van de pure alcohol is af te raden), wegleggen, de seizoenen laten verstrijken – wat aan de voet van de Waaldijk heel aangenaam kan zijn – en dan op het juiste moment bottelen.

Voor het oog van de leek oogt de glimmende koperen ketel als een helse machine. Maar net zo belangrijk als het apparaat is de neus van de stoker. "Als je een Stradivarius aanschaft, hoor je nog niet meteen op een podium thuis," zegt Raaff.

Neem het voortdurende stroompje alcohol

## Het gaat om meer dan een 'herenhobby'. Met het bottelen van het fruit wordt ook de tijd tot stilstand gebracht.

richting Varik rijden. "Ik voel dan alles van me afglijden," zegt Lubberhuizen. "In de zomer zitten we hier onder de kastanjeboom te lunchen. Dit is Frankrijk voor mij. Een uur rijden van Amsterdam."

De hele essentie van het ambachtelijk destilleren is dat er tijd overheen moet gaan. Het is 'smaakontwikkeling zonder haast', zegt Raaff. Ongeduld heeft geen enkele zin.

dat de ketel verlaat. Op de tafel naast de ketel staat een rij glaasjes met alcohol die op verschillende momenten van het destilleerproces is getapt. De verslaggever mag zijn amateurneus in de glaasjes steken. Bij het eerste glaasje springen de tranen in de ogen, zo scherp en onaangenaam is het spul, maar in het laatste glas geurt de Betuwe je al tegemoet.



Lubberhuizen en Raaff voor de werkplaats, naast het (tweede) woonhuis van Lubberhuizen.

“Er zijn vierhonderd geurcomponenten te onderscheiden in zo’n glas,” zegt Raaff. Als leek kom je niet verder dan ‘fruitig’, maar als Raaff en Lubberhuizen hun neus boven het glas hangen, openen zich vergezichten van fruit, eikenhout, kastanjes boven open vuur, en rivieren die traag door oneindig laagland gaan.

Maar de heren zijn niet alleen maar dromers. Anders had Lubberhuizen geen succesvolle Amsterdamse uitgeverij (die zijn naam draagt) en was hij geen horeca-uitba-

ter in Oud-Zuid. Als je kunt dealen met Amsterdamse stadsdelen en de fijne puntjes van de regelgeving in de horeca, dan is de de belastingwetgeving op het gebied van alcoholproductie een koud kunstje, toch? Tenslotte moet over elke liter geproduceerde pure alcohol zeventien euro accijns worden betaald. Bij industrieel vervaardigde drankjes is dat heel wat makkelijker. Fabrikanten schaffen pure fabrieksalcohol aan bij monopolist Nedalco, voegen er smaakjes en kleurtjes aan toe en iedereen weet hoe-

veel alcohol er in- en uitging. Maar ga je zelf stoken, dan verschillen de alcoholpercentages en bepaalt de stoker zelf hoeveel hij gebruikt en hoeveel hij in het afvoerputje laat verdwijnen.

Het viel dus nog niet mee. De eerste belastingambtenaar die hoorde van hun voornemen om Neêrlands eerste fruitstokerij te openen, kon alleen maar uitbrengen: “Ja meneer, dat gaat zo maar niet!” Nee, dat hadden ze begrepen, vandaar hun telefoontje. De ambtenaar zag maar één uitweg uit







Raaff (links) en Lubberhuizen en hun handgeslagen koperen ketel.

het complexe probleem van dit bedrijf: hij verbood het. Maar L&R hielden vol en zijn inmiddels vertrouwd met de fijne kneepjes van de alcoholaccijns. "In de garage zelf staan we in een AGP, een Accijns Goederen Plaats, waarin we belastingvrij kunnen opereren. Pas als we bottelen, in belastingtermen 'uitslaan', moeten we betalen," zegt Lubberhuizen.

Het in Nederland unieke bedrijf begint langzamerhand veel aandacht te trekken. De heren hebben al bezoek gehad van verenigingen van plattelandsvrouwen en laatst hadden ze de club van Vrouwen van Fruitboeren over de vloer.

L&R wil kleinschalig blijven. Meer dan tweeduizend flessen per jaar kunnen ze nooit maken, zelfs niet als de ketel dag en nacht aan staat. "En dat is ook het mooie," zegt Raaff, die als reisboekenschrijver vooral bekend werd met zijn boekenserie *Stappen*, waarin toch ook werd beschreven hoe de wereld erbij ligt als je hem stapvoets betreedt. Bovendien kost het een tijdje voor je de investering in de ketel, die tienduizenden euro's kost, eruit hebt.

De eau de vie begint heel langzaam door te dringen tot in de hoofdstad; het netwerk van de heren helpt. Welling, het café van Lubberhuizen, verkoopt natuurlijk L&R, slijterij Ton Overmars op het Hoofddorplein heeft flessen in voorraad. Johannes van Dam heeft al een keer zijn neus in een glas gestoken. "En via Cees Nooteboom zijn we ook tot de tafel van de Herenclub doorgedrongen," zegt Lubberhuizen. De Heren-

tel, zijn inmiddels vriendschapsbanden aangeknoopt. "Bernd en zijn vrouw komen af en toe kijken hoe het met hun ketel gaat." Ook vriend en *Volkskrant*-journalist Willem Ellenbroek komt geregeld enkele ongediplomeerde klusjes doen, zoals zich bezighouden met de etikettering.

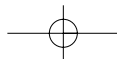
Uiteindelijk leidt dat, het hoge woord moet eruit, tot geluk. Het geluk van het wachten, het geluk van iets maken met je handen en

**'Meer dan tweeduizend flessen per jaar kunnen we nooit maken. Zelfs niet als de ketel dag en nacht aan staat.'**

club is de exclusieve vriendenclub die zich elke maandag in Le Garage van Joop Braakhekke verzamelt.

Vriendschap is ook zo'n ingrediënt dat hoort bij L&R. Dat begint al bij de heren zelf, die hun vriendschap bekronen door samen op het door vriend Anthon Beeke ontworpen etiket van L&R te staan. Ook met de heer Bernd Müller, fabrikant van hun ke-

het geluk van een wereld waarin steeds meer geuren een rol spelen en de tijd zijn werk moet doen. Op de site van L&R heeft Raaff een stuk geschreven met de titel *Geluk*. Ooit geschreven voor een serietje waarin mensen hun hoogstpersoonlijke versie van geluk beschreven. Raaff is vooral gelukkig in een wereld zonder haast, in de wereld van 'het kleine ambacht'.

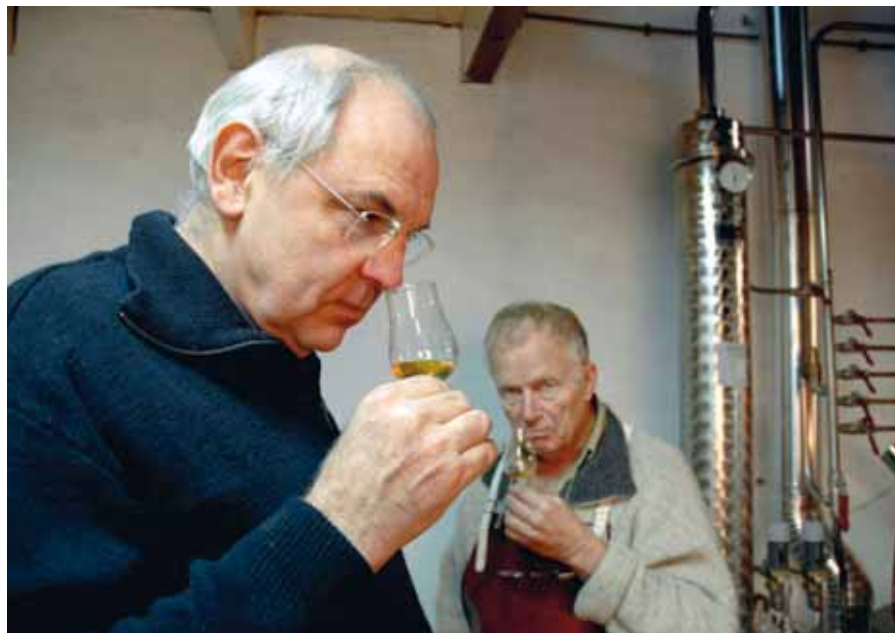


‘Om zes uur ’s ochtends sta ik op,’ schrijft hij. ‘Het is al volop dag. Ik gooi de stand-groen geschilderde portaaldeuren van de stokerij wijd open. Boven het voorplein troont een eeuwenoude kastanje, nog vol in het blad. Duiven koeren in de boomkruin. De zweem van eau de vie die altijd in de destilleerderij zweeft, mengt zich met de even geurige herfstlucht. Het belooft een goede dag te worden.’

Raaff beschrijft minutieus het proces waar-van hij op die ‘goede dag’ deel uitmaakt. ‘Het duurt zo lang als het duurt. Dat besef van duur verdiept tot bezinning. Meer dan de tijdelijke hoeder van miljarden gistcellen ben ik niet. Maar ook niet minder. (...) In het hier en nu van deze stokerij voel ik me vol-maakt gelukkig.’

Tegen de tijd dat de verslaggever vertrekt en met tegenzin naar de A2 rijdt, gaat de middenloop uit de ketel langzaam over in de naloop. De heren L&R houden het, van-onder de kastanjeboom, scherp in de gaten.

*www.lubberhuizen-raaff.nl*



Eau de vie moet je niet proeven voordat die klaar is, dan proef je alleen alcohol.

ADVERTENTIE

## DIK JUWELIER BEETHOVENSTRAAT

**GEORG JENSEN**

SINCE 1904

**FUSION** Rings



**GEORG JENSEN**

SINCE 1904

**KOPPEL** Watch



**GEORG JENSEN**

SINCE 1904

**DOMINO, OPEN BOOK, MOSAIC** Cufflinks



**DIK JUWELIER**

BEETHOVENSTRAAT 11 - AMSTERDAM  
TEL. 020 - 679 04 09

**DIK JUWELIER**

BEETHOVENSTRAAT 11 - AMSTERDAM  
TEL. 020 - 679 04 09

**DIK JUWELIER**

BEETHOVENSTRAAT 11 - AMSTERDAM  
TEL. 020 - 679 04 09

