

(Van een onzer verslaggevers)

RAALTE. - Distilleerderij en wijnhandel Woolderink BV, nu nog gevestigd in het pand Varkensmarkt 8, gaat zo rond de jaarwisseling verhuizen naar de andere zijde van de Varkensmarkt.

Achter café Het Witte Kruis en de daarachter gelegen oude waag is momenteel een geheel nieuwe bedrijfsruimte in aanbouw. In het huidige bedrijfspand van Woolderink zal Drukkerij Ben Aa gevestigd worden.

Daarmee wordt een oude traditie in ere hersteld, die door de „kaalslag” van een gedeelte van de Varkensmarkt ten behoeve van een daar te realiseren winkelcentrum verloren

dreigde te gaan. Gedurende een periode van 150 jaar namelijk is de naam Aa met de Varkensmarkt verbonden geweest, laatstelijk in de vorm van veevoederbedrijf BV Erven H. A. Aa, dat enige tijd geleden heeft moeten wijken voor de nieuwbouwplannen.

Zoals bekend heeft de projectontwikkelingsmaatschappij Bemar te Deventer plannen klaarliggen om op de Varkensmarkt een groots opgezet winkelcentrum te realiseren, dat doorloopt tot aan de Marktstraat. Door het afbreken van een aantal panden op de Varkensmarkt en aan de Marktstraat ligt het daartoe benodigde bouwterrein gereed om de plannen ten uitvoer te brengen.

Vanaf café Het Witte Kruis (Theo

Kieftenbeld) wordt een weg aangelegd die Varkensmarkt met Marktstraat zal verbinden. Aan die weg staat straks de nieuwe distilleerderij Woolderink, tegenover het te bouwen winkelcomplex en met de achterzijde tegen het silocomplex van de firma Booyink.

De gebroeders H. en G. Woolderink, die de distilleerderij nu leiden, zijn er erg blij mee juist op deze plek nieuwbouw te kunnen plegen om hun uit z'n jasje gegroeide bedrijf in onder te brengen.

Beerenburg

Uit het café Het Witte Kruis namelijk is het recept afkomstig van Woolderinks belangrijkste produkt: de fameuze kruidenbitter Beerenburg. Apotheker Hendrik Beerenburg te Amsterdam bereidde deze kruidensamenstelling (waarvan de oude Raaltenaren beweren dat het geen drankje is maar een medicijn) voor zijn vriend en stadgenoot Dereck Kortenhorst, die het geheim van het recept meenam naar Raalte, waar hij in 1772 de herberg 't Witte Kruis overnam.

De herberg en het recept gingen vervolgens in 1836 over naar Hermanus van Rijssen („Nans van Riessen”, zelden de Raaltenaren) en in 1862 naar Jacob Eijkenaar, de overgrootvader van de tegenwoordige eigenaren van Woolderink BV.

In 1892 volgde Gerard Jacob Eijkenaar, beter bekend als Ard, zijn vader op en een van zijn dochters trouwde met Gerard Woolderink. Deze legde de grondslag voor de distilleerderij Woolderink BV.

Toen de gebroeders Woolderink dan ook voor de keus stonden naar het industrieterrein te gaan met hun bedrijf of naar de overzijde van de Varkensmarkt kozen zij voor het laatste op grond van de historische banden met deze plek, die daartoe overigens al vanaf het begin van de vijftiger jaren in reserve was gehouden.

In het nieuwe pand heeft men straks alles bij elkaar: stokerij, administratie en expeditie. Alleen het gedeelte waarin nu de stokerij is gevestigd blijft in gebruik als wijnkelder.

Apotheker Hendrik Beerenburg te Amsterdam zal vast niet hebben kunnen bevroeden dat zijn kruidensamenstelling, zijn oprechte maagkruiden welke hij voor zijn vriend en stadgenoot Dereck Kortenhorst samenstelde, nog eens de grondslag zou leggen voor een nationale echte Hollandse drank die de maag zo goed bekomt.

Toen 16 november 1772 Dereck Kortenhorst (voorouders van Dr. L.G. Kortenhorst, oudvoorzitter van de 2e kamer) de Herberg 't Witte Kruis in Raalte overnam met al z'n have, vhee en mobilia en al wat daaronder begrepen werd, kreeg hij het nu beroemde kruidenrecept mee.

In het latijn staan de namen van de kruiden op het recept aangegeven:

Herba Cardui benedicti

Radix Gentianae

Cortex Fructus Aurantiae.

Nu 200 jaar later is de kruidensamenstelling van Hendrik Beerenburg het kostbare geheim van de firma Woolderink, Distilleerderij te Raalte, waar men de echte Beerenburger dagelijks extraheert.

Het recept is door koop en overerving van de Herberg, 't Witte Kruis, in het bezit van de familie Woolderink gekomen.

De juiste historie, hoe het recept werd verworven, is nauwkeurig in de familie-annalen opgetekend.

64 Jaar lang extraheerde Dereck Kortenhorst het kostelijke nat, ten behoeve van de Markbewoners, de dorpelingen.

In de 17e eeuw was Raalte reeds een koopcentrum.

Koopman Bats, die eertijds handel dreef in de Hanzestad Deventer, was naar Raalte getrokken, waar de omstandigheden voor de handel gunstiger waren omdat de vorige schout van Raalte van de toenmalige machthebbers bepaalde privileges had verkregen voor handel en wandel waardoor het dorp gelijk stond aan vele kleine steden. Zo waren ze vrij van hand en spandiensten.

Menige kruik Beerenburger is door de handen gegaan van koopman Bats, die tot in de wijde omtrek met zijn negenmeters wagen handel dreef.

Men ruilde ham, graan, wol, linnen voor boter, wijn en Beerenburg.

Beerenburg het beste medicijn voor alle kwalen!

De kruiden (24) welke de samenstelling van Dereck Kortenhorst bevatte hadden veel goede eigenschappen voor de gezondheid van de verbruikers. Elke dag een glaasje behoedt de mens voor vele kwalen.



De oude Grieken zongen reeds de lof van Gentiaan, het bittere dus versterkende kruid, dat de maagfunctie stimuleert, het hart sterkt en de bloedsomloop reguleert.

Alsem, van het geslacht *Artemisia*, geeft ons vier kruiden die maag-, darm- en leverfuncties stimuleren en darmparasieten doet verdwijnen, de onderligfsorganen sterkt en een gunstige uitwerking heeft bij opgezette klieren, bleekzucht en reuma.

De kruidenkunde is al heel oud.

Reeds bij de oude kultuurvolkeren stond de kennis der natuurkruiden al in hoog aanzien. Zo ook bij de Egyptenaren. Er ligt een grote schat van kennis verborgen in de oude papyrusrollen. De grote moeilijkheid was dat men de oude namen niet kende die de Egyptenaren aan de planten gaven. De algemene Latijnse benamingen werden pas veel later gebezigd.

Ook in de middeleeuwen kocht men reeds de kruiden in de apotheek, getuige een copie van een houtsnede met afbeelding van een middeleeuwse apotheek gemaakt door Hieronymus Brunschwig.

Heeft niet een Hollandse professor te Leiden Carel Clusius (1526-1609) het met meesterschap geschreven boek "*Caroli Clusii Rariorum Plantarum historia*" op zijn naam staan? Het belangrijkste waren de natuurkruiden van de toenmalige apotheek, getuige de benaming van de apothekerspotten, de zogenaamde Albarello's.

Hoogstwaarschijnlijk afgeleid van het Perzische woord "Elbarini", dat kruidenpot betekent.

Maar om terug te komen op de handel en wandel van koopman Bats, die ook, vanwege het zware beroep dat hij uitoefende, een vaste gebruiker was van de Beerenburg van Dereck, staat niet op het pakje kruiden van Hendrik Beerenburg vermeld: "Dit zijn de oprechte maagkruiden, die niet anders verkocht worden dan door Hendrik Beerenburg te Amsterdam?"

Waarschijnlijk is het aan Koopman Bats te danken dat de Beerenburger van Dereck hoog gewaardeerd werd door landlieden, voerlui en schippers.

De voerlui van de Postkoets die de dienst tussen Amsterdam en Munster onderhielden en die de vaste pleisterplaats de herberg "Het Munsterse Posthuis" op de Plas van Mans Fels aandeden, (tegenwoordige eigenaar W. Buijs) dronken na een lange vermoeiende rit, steevast hun Beerenburg voor het eten.

Vast en zeker zullen deze lieden de lof van Dereck Kortenhorst Beerenburger in Amsterdam bezongen hebben, alwaar men nu nog de kruidenbittere drank in bruine cafeetjes drinkt.

Het kruidenbitter van Hendrik Jan Beerenburger, die zo "bekommerlijk" is voor de maag en die de maag verwarmt waardoor het glas bier beter smaakt en beter valt, is anno 1974 een nationale drank.

Het is geen drank zoals de oude Raaltenaren zeggen, het is een medicijn.

Na 64 jaar en wel op 18 mei 1836 komt Hermanus van Rijssen door koop in het bezit van de herberg 't Witte Kruis en wordt tevens eigenaar van het recept van Hendrik Beerenburg.

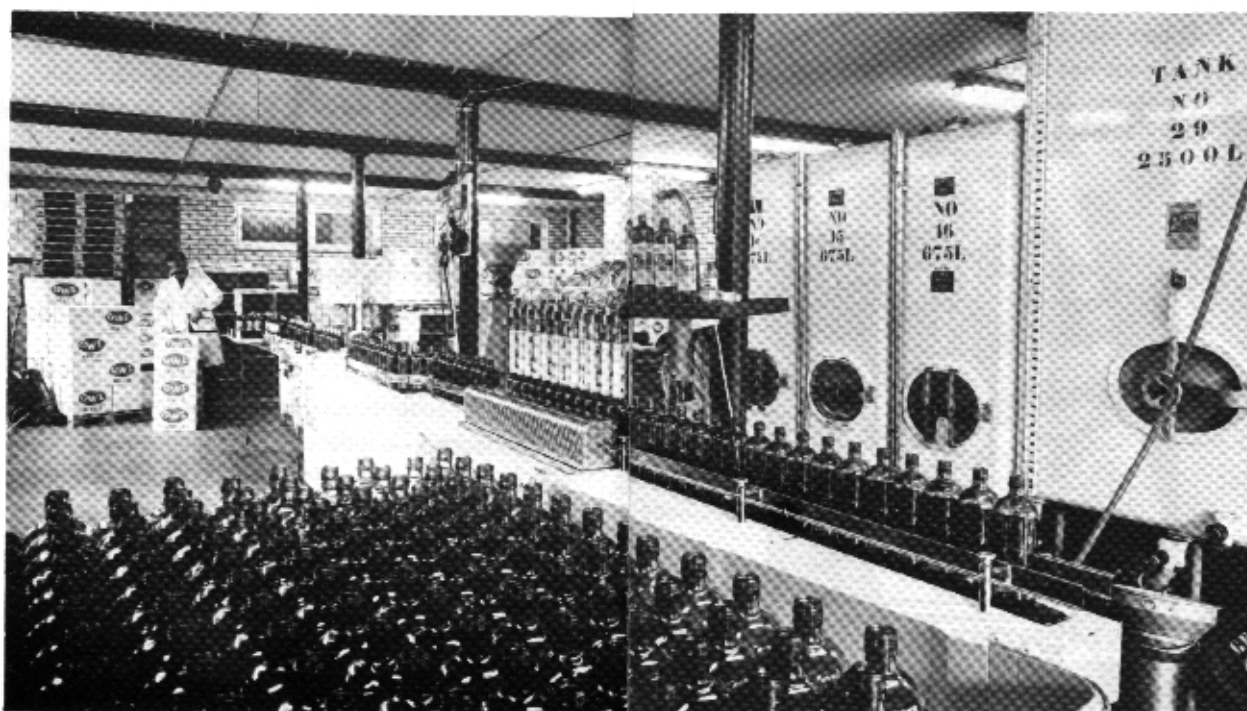
Tot 1862, dus 26 jaar, voert Mans van Riessen, want zo werd Hermanus door de dorpsbewoners genoemd, met vaste hand het gezag over de herberg.

Hierna komt het in handen van Jacob Eijke-

naar, de nieuwe herbergier en wel op 3 januari 1862. Jacob Eijkenaar is de overgrootvader van de tegenwoordige eigenaren van Woolderink B.V.

Op 2 juni 1892 volgt Gerard Jacob Eijkenaar, in het dorp en wijde omgeving bekend als Ard, zijn vader op.

Ard de jonge eigenaar kreeg twee dochters en een zoon. De zoon stierf vrij jong. Eén van de dochters trouwde met de jonge man Gerard Woolderink die uit Twente kwam. Deze jongeman had belangstelling voor het



vak en zag de waarde van het oude Beerenburger - recept.

Hij was het die de grondslag legde van de Distilleerderij Woolderink B.V.
Dagelijks wordt nu in Raalte nabij de oude herberg 't Witte Kruis de Beerenburger getrokken, door velen geroemd om zijn natuurlijke, kruidige smaak.
Een drank, die steeds meer en meer gewaardeerd wordt en die één van de hoofdproducten is van Woolderink B.V.

Het bedrijf wordt nu geleid door de gebroeders Woolderink, zonen van de oprichter.
U zult het met me eens zijn dat zij met recht trots zijn op het unieke bezit van het geheime recept van Hendrik Jan Beerenburg.

Raalte, mei 1974
Voorzitter Historisch Genootschap
Bernard Aa

'van gewindan?'

Dies de oprichter
BEERENBURG
naar het originele en overleefde
recept van Hendrik Beerenburg

Deze Beerenburg van Woolderink
is te bekomen bij Woolderink Beerenburg, Alkmaar
aan 't Witte Kruis bij de Oude Maandwaer. Alkmaar.
Hier is de Beerenburg te koop en ook te koop te
zijn bij de Winkel in de Oude Maandwaer Alkmaar
op de Maandwaer te Alkmaar

Inh. 1 liter, Alk. 3/74
Distilleerderij Woolderink B.V. Raalte-Holland

WOOLDERINK
DISTILLEERDERIJ
RAALTE-HOLLAND