

# BUBBELS

Societyjournalist Daniëlle Verweij loopt alle bruisende bijeenkomsten af. Binnenkort ook een feestje, opening of gezellige bijeenkomst in het Groene Hart? Nodig haar uit via e-mail: gh.redactie@ad.nl.



DANIËLLE VERWEIJ

## Rumproeverij

**WAT:** Rumproeverij **WAAR:** Café Victoria 'Arie', Stationsweg, Woerden **WANNEER:** Dinsdagavond **LEUK?** Een verrassende reis met rum als rode draad: educatief en gezellig ★★★☆☆

# Wereldse smaken op rumproeverij

**M**en neme een bevlogen slijter en een toegewijd rumliefhedder, in het bezit van een café. Laat die twee hun passie voor rum delen met andere fans. Het resultaat? Een educatieve avond in de kroeg. Een wereldreis met rum.

**Harm Nap**, eigenaar van Dranken van Nap, en café Victoria-uitbater **Erik Thuis** starten de avond met een dertigtal gasten die de smaak van rum ook weten te waarderen. Ze betalen een tientje voor de proeverij. De twaalf soorten flessen staan, op leeftijd, keurig uitgesteld. Nap: „Iedereen kent Bacardi en dat is dan rum.”

Bacardi is een van oorsprong Cubaans merk en werd door de familie Bacardi opgericht in 1962. Tijdens de Cubaanse revolutie vluchtte de familie met het bedrijf naar Bermuda. Jaarlijks verkoopt de firma tweehonderd miljoen flessen. Nap: „Bacardi laten we niet proeven, hoe bekend het ook is. We willen de gasten vanavond kennis laten maken met al die andere soorten, elk met



▲ **Danny Sengers en Saskia Kulk**, burens en échte rumliefhedders.



▲ **De vriendinnen Roxanne Bal, Bernice Pattiselanno, Rowan van Kasteren en Michelle van der Wel:** 'Heel educatief.' FOTO'S DANIËLLE VERWEIJ



▲ **Organisatoren Erik Thuis en Harm Nap**, klaar om te proeven.

een eigen karakteristieke smaak?”

De proeverij start met de witte rumsoorten, afkomstig uit Cuba, de Dominicaanse Republiek en, hoe verrassend, ook één van Hollandse bodem. „De Flying Dutchman White,” verklaart Erik Thuis. „Als eerste rum ooit in Europa gedistilleerd. Eerst in kleine koperen vaten en daarna in

houten vaten. Dat geeft deze rum een authentieke, unieke smaak.”

De Woerdense **Martin Schreuders** en **Truusje Bruins** laten het zich prima smaken, maar zijn in afwachting van wat meer hun favoriete smaak is. „De bruine rum vinden we smakelijker dan de witte maar die volgen hierna,” zegt

Schreuders, die de rum graag puur drinkt. Truusje Bruins heeft haar eigen bereidingswijze: „Ik doe er altijd wat geperste citroen bij voor een extra smaakje.”

De vriendinnen **Roxanne Bal**, **Bernice Pattiselanno**, **Rowan van Kasteren** en **Michelle van der Wel** nippen geconcentreerd aan hun eerste glaasje blend rum. „Een hartstikke leuk initiatief,” vindt Pattiselanno, die ook in het café werkt. „Het is heel educatief, wij leren nu beter wat we schenken.” Bal vindt de achtergronden interessant. „Hoe rum rijpt, bijvoorbeeld, dat is toch leuk om te weten.”

De vrienden **Luuk Janmaat**, **Niels van Lubek** en **Guido van Putten** houden wel van 'een rummetje' op z'n tijd. „Dit is een leuk initiatief. Proeverijen van bier, wijn en whisky zijn er veelvuldig, maar van rum eigenlijk nooit,” zegt Janmaat. „Dat er zo veel soorten rum zijn, wist ik niet,” zegt Van Putten.

Van Lubek is verrast over de smaak van de pure rum. „Meestal mix ik het met cola, maar puur

smaakt het ook heel lekker.”

Terwijl de organisatoren koers zetten richting de bruine rums uit Panama, Trinidad, Barbados en Guatemala, neemt ook de rijpings-tijd toe. De Ron de Jeremy Reserva met zachte vanillegeur en een korte, scherpe afronding, blijkt een smaakvolle aftrap in dit hogere segment.

**Danny Sengers** en **Saskia Kulk** zijn burens én echte rumliefhedders. „Rum is toch wel een niche-drinkje,” vindt Sengers. „Een proeverij heb ik nog nooit eerder meegeemaakt.” Zijn buurvrouw vindt de lessen in rum hartstikke boeiend. „Vooral omdat ik ook echt van rum houd, vooral de bruine soorten. Bovendien is het gewoon een hartstikke gezellige avond.”

De laatste kleine glaasjes vinden hun weg naar de kelen van de bezoekers. Het hoogtepuntje is in aantocht. „Deze is 23 jaar gerijpt,” verklaart Nap, de fles Ron Zacapa omhoog houdend. „Proef je de espresso, prosecco en pure chocolade? Zonde om te mixen, dat zou echt verboden moeten worden.”



▲ **Truusje Bruins en Martin Schreuders.** Hij drinkt de rum puur, zij met geperste citroen.



▲ **Luuk Janmaat, Niels van Lubek en Guido van Putten** houden wel van 'een rummetje' op z'n tijd. Van Putten: 'Dat er zo veel soorten rum zijn, wist ik echt niet.'

**WAT:** Opening expositie Jan van Lokhorst **WAAR:** Arti Legi, Markt, Gouda **WANNEER:** Donderdagavond **LEUK?** Groot gezelschap kunstminnaars geniet van de pracht en praal van de schilderijen van Jan van Lokhorst ★★★☆☆

## In de rij voor Jan van Lokhorst

Er is geen dóorkomen aan, vlak voordat de opening een feit is. Ieder hoekje in Arti Legi is ingenomen door vrienden, familieleden en bewonderaars van kunstenaar **Jan van Lokhorst**. De setting past perfect bij de schilderijen van de in Gouda woonachtige kunstenaar: levendig en kleurrijk. Aanleiding voor de drie dagen durende expositie is de presentatie van het verzamelboek 2003-2013. Een overzichtsdokument waarin alle schilderijen te aanschouwen zijn. Van Lokhorst neemt na de openingswoorden van Museum Gouda-directeur **Gerard de**



▲ **Vormgever Dick Hoogendoorn, fotograaf Hermen Buurman en webmaster Piet Boutellier.**

**Kleijn** zelf de microfoon in handen. Na gitaarmuziek en een voordracht van oud-stadsdichter **Jan Graafland** last de kunstenaar een momentje in om zijn 91-jarige

moeder te bedanken. **Nel van Lokhorst:** „Mensen vragen mij wel eens of ik het niet erg vind dat mijn zoon kunstenaar is. Maar dat is iets van vroeger hoor. Ik vertel ze altijd dat ik zo enorm trots ben op Jan, hij maakt prachtige schilderijen. En natuurlijk heb ik thuis ook werk van hem.” Het publiek kan zich daarna, nippend aan een glaasje bubbels, naar hartenlust vergapen aan een deel van de collectie, die zweeft op het grensgebied van figuratie en abstractie. Van Lokhorst schildert in heldere



◀ **Kunstenaar Jan van Lokhorst met zijn moeder Nel van Lokhorst:** 'Of ik het erg vind dat mijn zoon kunstenaar is? Dat is iets van vroeger. Ik ben enorm trots op Jan!' FOTO'S DANIËLLE VERWEIJ

kleuren, de laatste jaren voornamelijk met olieverf op doek. Al werkend ontstaan de vormen, de vervloeiingen, de gelaagdheid van het schilderij. Het is aan de kijker invulling te geven aan de werken. De Goudse fotograaf **Hermen Buurman** maakte alle foto's voor het boek. Buurman: „Jan zal nooit voor je invullen wat een schilderij voorstelt, hij vraagt altijd naar je eigen beleving. Je moet het zelf ontdekken.” Om die reden zette de vormgever

van het boek, **Dick Hoogendoorn**, bewust ook nergens onderschriften in het boek. „Die staan in de kaft, zodat je even moet zoeken. Vul het zelf maar eerst in, vindt Jan,” verklaart Hoogendoorn. De vormgever bedacht het concept en is ook verantwoordelijk voor de teksten in het boek. Hoogendoorn: „Op de voorzijde staat een bewegende foto van Jan, passend bij het bezig zijn, de drift. En op de achterzijde staat hij ook, maar dan denkend. Zoals hij is.”