



31

'It nasjonale slokje' van Friesland, de berenburg, is een kruidig en pittig drankje dat een warme gloed achterlaat in de ingewanden. Het is bij uitstek geschikt om te drinken tijdens een koude dag op het ijs of op het water. Wil je meer te weten komen over de geschiedenis en het productieproces van berenburg, dan is een bezoek aan de Weduwe Joustra in Sneek een goed idee.

## Berenburg

Een verwarmend slokje

Berenburg is hét culinaire exportproduct van Friesland. De basis, een geneeskrachtig kruidenmengsel, werd aan het begin van de achttiende eeuw ontwikkeld door de Amsterdamse kruidenhandelaar Hendrik Beerenburg. Hij gaf het mee aan Friese schippers die last hadden van hun ingewanden. Omdat de schippers ook graag warm bleven tijdens de oversteek van de Zuiderzee, lieten ze de kruiden trekken op brandewijn en namen ze onderweg regelmatig een heilzaam slokje. Diverse Friese drankproducenten en -handelaars pikten het idee op, stelden hun eigen kruidenrecepten samen en maakten zelf berenburg. Bekende merken zijn Sonnema, Meekma en Boomsma. Nog altijd

geldt de drank als 'it nasjonale slokje' en is het populair op het water en, tijdens strenge winters, op het ijs. Sonnema in Bolsward maakte berenburg met zijn hilarische reclamecampagnes en leuke bijproducten bekend in heel Nederland en daarbuiten. Distilleerderij annex winkel en proeflokaal de Weduwe Joustra in Sneek is de plek waar nog altijd de sfeer van vroeger heerst.

Deze zaak werd ooit uit nood geboren. Toen Steven Joustra in 1864 jong was overleden, moest zijn weduwe Anjenette in haar eigen onderhoud voorzien. Ze kocht een pand aan het Kleinzand in Sneek en opende een slijterij onder de naam Weduwe Joustra. Omdat Sneek



destijds niet groot genoeg was voor een pure wijnhandel, begon de weduwe met het zelf maken van drank, onder andere op recept van Hendrik Beerenburg. Haar nazaten bleven dat doen en ruim 140 jaar later liggen de 25 gebruikte kruiden in de eigen, geheime samenstelling nog altijd een maand te trekken op de jenever. De zaak is altijd in de familie gebleven en inmiddels zwaait de zesde generatie er de scepter.

Heleen Sonnenberg is de achter-achter-achterkleindochter van Anjenette en heeft een goed oog voor het aantrekken van bezoekers. Tijdens de openingstijden van de winkel kun je

hier niet alleen berenburg en andere dranken kopen, maar ook een kijkje achter de schermen nemen. In het nostalgisch ogende winkeltje is een nog geheel intact drankorgel te bewonderen. Dit is een verzameling vaten met schenkruit, waaruit vroeger drank werd geschonken in de flessen en kannen die de klanten zelf meebrachten. Achter de winkel hangen in de huiskamer de portretten van alles zes generaties Joustra. De stoel van de Weduwe staat er nog en ook vind je hier het graveerapparaat waarmee op bestelling koperen etiketten worden gemaakt voor op een kruik berenburg. In de gang achter de winkel en boven in het kleine



museum annex proeflokaal vind je herinneringen aan de geschiedenis van het bedrijf en attributen voor het maken van berenburg. Je komt bijvoorbeeld meer te weten over de Friese advocaat die de Weduwe vroeger handmatig maakte. Tot voor kort woonde de familie boven de winkel en de sfeer van vroeger is nog echt te proeven in de Heerenkamer. Achter het huis is de distilleerderij. Rondleidingen vinden plaats op afspraak, natuurlijk met een borrel na afloop. Berenburg is overigens niet het enige product van de Weduwe Joustra. Een aanrader voor wie van zoet houdt is de beerinnerburg, een halfzoete kruidenlikeur die in kleine flessen wordt verkocht.

Kleinzand 32

8601 BH Sneek

0515 - 41 29 12

[www.weduwejoustra.nl](http://www.weduwejoustra.nl)

ma-za 9-18 uur (do tot 21 uur; za tot 17 uur)

toegang: gratis

- Restauranttip in Sneek: de Verandering [verrassend eten met Friese ingrediënten, zoals Sniitser kofje, met berenburg: [www.deverandering.nl](http://www.deverandering.nl)].