



WILLEM VELDMAN,
STOKERIJ VELDMAN

Jong, Limburgs en authentiek

In Limburg hebben we zoveel teelt en zoveel mooie producten, het zou zonde zijn als we daar geen gebruik van maken. Dat moet Willem Veldman gedacht hebben bij het opzetten van de Veldman Stokerij: terug naar het Limburgse dröpke werd de missie. Stokerij Veldman maakt inmiddels al acht jaar lang verschillende dranken met oude recepten of op basis van eigen recept, allemaal volgens de Limburgse stooktraditie.

In professionele stokerijen - en bij vele boeren thuis - worden in Limburg al eeuwenlang alcoholische dranken gestookt. Vroeger had praktisch elk dorp zijn eigen stokerij en bijhorende dranken. Men wist destijds al raad met de rijke fruitteelt in Limburg. Zo ook familie Veldman. Bij Willem wordt op jonge leeftijd het eerste zaadje geplant voor wat uiteindelijk Veldman Stokerij zou worden. "Mijn familie zette fruit op brandewijn, zoals miemerte uit eigen hof. Ik vond het altijd hartstikke interessant - en lekker als ik er zo nu en dan van mocht proeven. Het duurde niet lang voordat ik zelf aan de slag ging. Bier brouwen, wijn maken: het lukte niet altijd en dat was doodzonde. Een oom van mij stookte onze brandewijn, hij wilde mij het vak wel leren. Hij bouwde een ketel voor mij, die ik overigens nog steeds gebruik en werd mijn mentor. Hij leerde mij het stoken volgens oude familierecepten, waardoor het brouwen van bier steeds meer bijzaak werd."

Met de opgewekte interesse begint Willem aan de opleiding voedingsmiddelentechnologie. "Daar deed ik niet alleen de basiskennis voor voedingsmiddelen op, maar ook kennis over wetgeving en dergelijke. Ik had daarmee een volle rugtas aan ervaring en kennis om de stokerij in 2014 professioneel op poten te zetten." Met freelancewerk in procestechniek kon hij bij bevrijden in de buurt zijn centen verdienen in de vrije uren aan de stokerij werken. "Inmiddels vraagt Veldman Stokerij steeds meer van mijn tijd en komt freelancen qua tijd langzaam op de tweede plaats", aldus Willem. "Mijn missie is om het oer-Limburgse dröpke weer op de kaart te krijgen; dat je als gast in Limburg weer overal standaard een dröpke aangeboden krijgt en er naast het pilske weer een neemt. Net als vlaai. Iedereen moet weten dat we in Limburg de lekkerste dranken maken." Zijn missie wordt breed opgepikt. Dat leidde vorig jaar tot een samenwerking met het Historisch Archief Limburg. "We maakten met hen een Maastrichts recept uit 1800. Eau des Coins, kweepe-renwater. Het recept wat niet makkelijk te maken, maar was ontzettend lekker. Een bevestiging dat men vroeger wist wat ze deden."

Naast de Veldmenkes (traditionele likorettes en likeuren), Maonesjien, whisky en ander dranken maakt Veldman Stokerij private label dranken voor verschillende telers, winkels, horeca en andere bedrijven.