

# De Zutphense brandewijnstokerij v/h Mispelblom

*Jørgen O. Mispelblom Beijer*

**'De Zutphense', zoals ze nog steeds in de volksmond genoemd wordt, de brandewijnstokerij van Mispelblom. Gevestigd in panden tegen de middeleeuwse stadsmuur aan het Kerkhof achter de Sint-Walburgiskerk. Daar werd brandewijn gestookt. Op de bleek stonden de bomen die het fruit leverden voor de likeuren. Een beetje mysterieus was het wel, dat branden van wijn. Het moet een lucratieve bezigheid zijn geweest in die tijden van toen. Er is zo weinig bekend over dit bedrijf en nog minder over geschreven. Hoe zit het nu, wat klopt en wat niet? En wat heeft het mispelappeltje er mee te maken?**

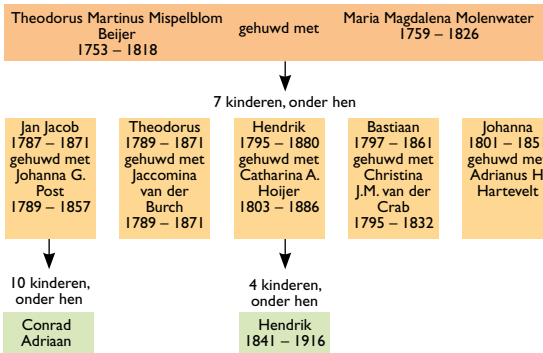
## Het begin

Volgens de tekst op het etiket van de brandewijnfles werd de Zutphense brandewijnstokerij v/h Mispelblom in 1770 gesticht door Frederik Mispelblom. Hij werd een mooi startpunt. In de familiestamboom stonden in die tijdperiode een paar broers Mispelblom Beijer: Jan Jacob, Hendrik en Theodorus. Zij woonden in Zutphen en waren wijnhandelaar en brandewijnstoker. Echter, hun geboortedata lagen aan het einde van de 18e eeuw. In 1770 moesten ze nog geboren worden. En Frederik? Die was nergens te vinden.

Op zich is dat niet verontrustend, want de heren distillateurs, van brandewijn, maar ook die van de jenever, waren creatief met het aanprizen van hun waren. Er werd flink



Toon Veldmaat (rechts) en Addink gieten brandewijn over in mandflessen, 1946. (foto: Zeijlemaker, collectie Stedelijk Museum Zutphen)



tegen elkaar opgeboden op het gebied van jaartallen en familietradities. Dit vereiste een diepgaander onderzoek.

Een akte uit 1817 bracht interessant nieuws; daarin stond dat Jan Jacob Mispelblom samen met J.H. Kretschmer eigenaar werden van een brandewijnstokerij en wijnhandel aan de Bakkerstraat. J.H. Kretschmer, die niet in het vak zat, was erfgenaam van Samuel Kretschmer jr. Diens vader, Samuel sr., was wijnhan-



delaar en brandewijnstoker. Senior was als Duits immigrant in Zutphen neergestreken. Via krantenberichten en akten kwam het jaartal 1770 in beeld, het jaartal waarin Samuel sr. samen met zijn broer Herman Kretschmer de basis legde van wat later de *Zutphense* zou gaan heten.

In 1820 stapte J.H. Kretschmer uit de zaak en hebben de broers Hendrik en Theodorus Mispelblom Beijer zich aangesloten bij broer Jan Jacob. De Rotterdamse broer Bastiaan en Leidse zwager Adriaan Hartevelt steunden de onderneming maar bleven op afstand. Hendrik had in Dieren een rozijn-azijnmakerij, die hij in 1834 verkocht; hij bracht daarmee zijn ervaring in de firma. Samen vormden ze Mispelblom & Co.

### Op het Kerkhof

In 1827 werden er twee panden en een stuk grond aangekocht aan het Kerkhof. In hetzelfde jaar kregen ze een vergunning voor een distilleerderij (stokerij). In 1847 werd er opnieuw grond aangekocht aan het Kerkhof.

Uit een akte van 1839 blijkt dat Hendrik de andere familieleden heeft uitgekocht; hij alleen werd eigenaar van Mispelblom & Co. Jan Jacob ging samen met zijn zoons Conrad en

Reclame op de Bleek aan de Martinetsingel, met op de achtergrond het bleekhuisje en de distilleerderij, ca. 1954. (fotoarchief mevr. Heuvelink-Terink)

Adriaan verder in de wijnhandel als J.J. Mispelblom Beyer en Zonen. Theodorus vertrok naar Nederlands-Indië en ging daar zijn geluk beproeven in de wijnhandel. Maar dat is een ander verhaal.

De ontwikkelingen in de tweede helft van de 19e eeuw gingen snel. Er werkten inmiddels negen mensen. Een woonhuis aan het Kerkhof werd aangekocht en als bedrijfsruimte toegevoegd. Een nieuw tijdperk brak aan toen in 1869 Jacques van Marken in Delft de Nederlandsche Gist & Spiritusfabriek oprichtte. Deze onderneming begon met gist en brandspiritus, waarmee zij al snel een belangrijk marktaandeel veroverde. Een nieuw product werd ontwikkeld, de melassespiritus (alcohol) uit suikerbieten. Dit zorgde voor een omwenteling in het distillatieproces. Nu konden de distilleerderijen het tijdrovende proces van zelf melasse maken overslaan en met de ingekochte suiker melassespiritus gaan distilleren. Hierdoor verdween de wijn als basis voor brandewijn. Was brandewijn van oorsprong wijn die gedistilleerd werd,



Tonnenmaker Jo Terink aan het werk, ca. 1954. (foto: Zeijlemaker, fotoarchief mev. Heuvelink – Terink)

nu werd het neutrale melassespiritus de basis voor de brandewijn, waaraan kruiden en azijnzuur werden toegevoegd.

### Mispelboomgaard

Zoon Hendrik jr. was inmiddels eigenaar geworden. Op diverse adressen in de Zutphense binnenstad werden panden in gebruik genomen voor opslag. De panden in de Bakkerstraat, Kolenstraat, Rode Torenstraat en aan het Kerkhof waren eigendom. Andere panden werden gehuurd. Een azijnmakerij en een brandewijndistilleerderij 2e klasse maakten ook deel uit van het bedrijf. De stokerij op het Kerkhof was een distilleerderij 1e klasse. Deze klasse-indeling had te maken met bevoegdheden en was wettelijk vastgelegd ten behoeve van de accijnzen. De bleek met de bleekhuisjes die achter de stokerij aan de andere zijde van de stadsmuur lagen werden aangekocht. De huisjes dienden als woningen voor personeelsleden. Op de Bleek verrees een boomgaard met abriozen, bessen en pruimen. In de volksmond de *Mispelboomgaard*, vernoemd naar de eigenaar



Bedrijfsleider en likeurmaker Wim Albers aan het werk, ca. 1960-65. (fotoarchief W. Albers)

Mispelblom van de distilleerderij en niet naar de mispelboom zoals een hardnekkig misverstand wil.

Eind 19e eeuw werkten er circa twintig man in de stokerij. Een distilleerderij is een continubedrijf. De kolenvuren onder de ketels moeten blijven branden. De stokers werkten in een wisseldienst van twaalf uur. De nacht-

ploeg sliep tussen de ketels of op de kruidentzolder. Naast een weekloon van zeven gulden voor een arbeider/knecht, kreeg de nachtploeg een dubbeltje extra om brood te kopen.

## Het collectief

Hendrik had ook zitting in de gemeenteraad en later zelfs in de provinciale staten. Het bestieren van een brandewijnstokerij werd hem teveel. Zijn zoon had geen belangstelling voor de stokerij. Binnen de familie kon hij geen belangstellenden vinden.

De stokers van de distilleerderij hadden wel oren naar een overname van het bedrijf. In een akte uit 1894 is te lezen dat Hendrik jr. Mispelblom Beijer de stokerij aan het Kerkhof had verkocht, inclusief de inventaris, voorraden, schulden en vorderingen en diverse panden in de stad. Ze kwamen een koopsom overeen van f 224.000, voor die tijd een immens bedrag. Hendrik bleef wel een vinger in de brandewijn houden, want 3/32e aandeel hield hij zelf, totdat de koopsom die hij zelf voorfinancierde, was terugbetaald.

De heren C.F. de Haan, J.Ph. van de Brink, J.N. Brester Jzn, J.Th.C. Wichman, J.W. Bosch, J. Harmsen en Ch. van Ooy werden de nieuwe eigenaren van Mispelblom & Co. De zoon van De Haan, Gerrit Jan, werd eveneens vermeld als toekomstig rechthebbend opvolger van zijn vader. Afgesproken werd dat er minstens vier maal per jaar zeventuizend gulden werd afgelost, totdat het volledige geleende bedrag was terugbetaald. De schuld werd binnen acht jaar afgelost.

In 1901 woedde er een korte, hevige brand. Om erger te voorkomen moest er brandewijn via de straat in het riool geloosd worden. Reservisten van de Koloniale Reserve, gelegerd in de Waliënkazerne op het 's-Gravenhof, hielpen met blussen. Tussen de bluswerkzaamheden door namen ze af en toe een

slokje van de brandewijn die in het riool een roemloos einde zou vinden. De stokerij kon op drie van de vier ketels verder draaien terwijl de schade hersteld werd.

Het ging de heren voor de wind: de productie steeg flink en de omzet groeide. Samen met concurrent Sevenstern in Dieren waren ze de grootste brandewijnleveranciers van Nederland.

Op 1 januari 1916 werd de firma Zutphen-Brandewijnstokerij opgericht door Gerrit Jan de Haan (zoon van C.F. de Haan) en Ch. van Ooy. Op dezelfde datum werd de firma Mispelblom & Co ontbonden. Hiermee kwam een einde aan de inbreng van Hendrik jr. en de familie Mispelblom Beijer in de stokerij.

De jaren twintig tot veertig van de twintigste eeuw gingen kalm voorbij. Alleen met de fiscus bleek nogal eens verschil van mening te zijn over de accijnzen. De werkelijke productie bleek niet altijd overeen te komen met die in de boeken. In 1930 werd een boete van honderdduizend gulden opgelegd, die contant betaald werd.

## Een nieuwe tijd

Met het voortschrijden der jaren bleef alleen nog stoker G.J. de Haan als eigenaar over. Toen hij in 1941 kwam te overlijden, werd de familie Petit dit de la Roche erfgenaam. Mathijs Petit kreeg de leiding over de stokerij. Hij was een voormalig planter uit Nederlands-Indië. Zijn twee zussen en een broer hielden een oogje in het zeil als commissaris.

In de Tweede Wereldoorlog was er een groot gebrek aan grondstoffen; desondanks werd er gestookt. Het personeel was loyaal. De gebouwen en ketels liepen enige schade op; er werd geplunderd en een deel van de voorraden en administratie ging verloren.

Het herstellen van de oorlogsschade bood de mogelijkheid om grondvaten (onder-

grondse opslagkelders) in de vloer van de stokerij te graven. De houten vaten werden hierdoor voor een groot deel overbodig. De tonnenmaker (kuiper) kreeg andere werkzaamheden in de stokerij. Er zijn minstens tien grondvaten geweest, met een inhoud die varieerde van 2.500 tot 8.700 liter. In de stokerij was nu plaats voor vijf stookketels. Drie ketels hadden een volume van 2.500 liter, één van 700 liter en een van 100 liter.

Het gebruik van de grondvaten gaf ook de gelegenheid om over te stappen van fust (vat) naar fles, in tegenstelling tot de grote concurrent Sevenstern, die de fusten trouw bleef. Mispelblom Brandewijn zat voortaan in een vierkante groene fles. Heel modern voor die tijd, een fles zonder statiegeld. Naast de naam Zutphensche Brandewijnstokerij keerde de naam Mispelblom terug op het etiket van de fles.

### Kersen op brandewijn

Wim Albers werd als bedrijfsleider aangenomen. Hij had ervaring opgedaan bij Heinken en distilleerderij Hoppe. Chef van de stokerij werd Reinier van Eijkel. Wim Albers had een goede neus voor likeur en productontwikkeling. Op zijn kantoor op de bovenverdieping werd de ene na de andere likeur gebrouwen. In totaal werden er meer dan tachtig verschillende smaken ontwikkeld. Naast de brandewijn verschenen er nog andere producten; vieux, jenever, kersen-, frambozen- en citroenbrandewijn en niet te vergeten de vanillebrandewijn, voor de inmaak.

Een neef van Mathijs Petit, Jean, bleek ook geïnteresseerd te zijn in het vak en kwam in de zaak. Jean werd de commerciële man. Na het terugtreden van zijn oom in 1957 begon een periode waarin nieuwe afzetmarkten werden verkend. Hij ontwikkelde zich steeds meer als de man met nieuwe ideeën en plannen. Onder zijn leiding werd er flink



Vaten met kersen worden gelost, ca. 1965. (collectie Stedelijk Museum Zutphen)

aan de weg getimmerd. Er verschenen grote reclamecampagnes in landelijke dagbladen en tijdschriften, reclamedrukwerk werd verspreid bij slijters en op beurzen, relatiegeschenken kwamen beschikbaar voor goede klanten: borrelglaasjes, miniflesjes met likeur en brandewijn, kaartspelen, aardewerkkruikjes, enzovoort.

De jaren vijftig en zestig waren voor Mispelblom Brandewijn tijden van grote bloei. Ze werden marktleider in het oosten en noorden van Nederland. Concurrentie van de jenever was er alleen in het westen van het land. Het 'brandewientje-met suiker' werd een begrip.

Een geheel nieuwe markt werd aangeboord: kersen op brandewijn voor de chocolade-industrie. Aan alle bekende chocolademerken in Nederland werd geleverd. Het verwerken

van gekalibreerde kersen (ontpitte kersen ingelegd in brandewijn) voor kersenbonbons werd samen met Taminau in Elst (TEO) ter hand genomen. De kersen werden in tonnen van tweehonderd kilo aan de chocoldefabrieken geleverd. Het alcoholhoudende kersennat werd teruggenomen en opnieuw gebruikt of gedistilleerd tot kirsch (kersenlikeur) of als basis voor vruchtenbrandewijn.

De kersen kwamen uit de Betuwe. Na verloop van tijd bleek de kwaliteit niet meer te voldoen aan de eisen van mechanische verwerking. Kersen uit de Balkan waren steviger en iets kleiner; ze voldeden wel aan die eisen. Kersen op brandewijn werd al snel een belangrijk product voor de Brandewijnstokerij v/h Mispelblom.

## Overname en verhuizen

Op alle fronten namen de activiteiten toe. De huisvesting in de oude panden aan het Kerkhof voldeed niet meer. Het bedrijf barstte letterlijk uit zijn voegen. Verpakkingsmaterialen lagen onder afdekzeilen buiten voor de stokerij. De zolderbalken bezweken bijna onder de last van de voorraden. Het bedrijf ontwikkelde uitbreidingsplannen, die vervolgens werden afgewezen door de gemeente. Verhuizen naar industrieterrein de Mars in Zutphen werd een optie. In 1965 werden de nieuwbouwplannen voor een distilleerderij aan de Litauensestraat op de Mars gerealiseerd: een moderne grote hal met genoeg ruimte. Mispelblom kon verder groeien en ging op overnamepad. In 1966 werd distilleerderij Wed. G. Ganzeboom uit Deventer overgenomen. Een jaar later volgde er een samenwerking met de grote concurrent Sevenstern uit Dieren. Beide bedrijven werden overgeplaatst naar Zutphen.

Maar de markt voor gedistilleerd stond onder druk; de groei stagneerde. Men ging meer bier, wijn en whisky drinken. Schaalver-

groting was het toverwoord, alleen dan kon overleefd worden. In het voorjaar van 1970 werden door Jean Petit onderhandelingen met Henkes Verenigde Distilleerderijen aangeknoopt. Het resulteerde in een overname door Henkes in augustus van hetzelfde jaar. Voorwaarde was dat het bedrijf in Zutphen kon blijven en dat niemand ontslagen zou worden.

De schaalvergroting werkte als een sneeuwal. In 1977 volgde een grote reorganisatie bij Henkes. Alle gedistilleerdactiviteiten werden geconcentreerd in Hendrik Ido Ambacht. Ondanks de eerdere belofte moest de Zutphense brandewijnstokerij v/h Mispelblom in Zutphen nu toch de vuren onder de ketels doven en de poorten sluiten. In 1986 was Henkes zelf aan de beurt om door Lucas Bols ingelijfd te worden.

Het merk Mispelblom Brandewijn is nu onderdeel van het assortiment van Lucas Bols. Het tijdperk van tweehonderd jaar Zutphense Brandewijnstokerij v/h Mispelblom is tot een einde gekomen. ●

## Bronnen

- Regionaal Archief Zutphen, Archief van Distilleerderij VOF Mispelblom en Co te Zutphen (1827-1947), toegangsnummer 0022, inventarisnummer 50.
- Lucas Bols in Zoetermeer, archiefmap Mispelblom Brandewijn.
- Gesprekken tussen 2008-2010 met Wim Albers (voormalig bedrijfsleider † 2010).
- R.H.C. van Maanen, 'Ambt & Heerlijkheid', in *Historische Vereniging Rheden*, 1-2000.
- Diverse oude vaktijdschriften uit de Bibliotheek van het Jenevermuseum te Schiedam.
- Delpher, *Groningsche Courant*, 7-2-1777, *Oprechte Haarlemsche Courant*, 24-1-1777 en 23-12-1814.
- Stamboom Mispelblom Beijer, *Nederlands Patriciaat*, 61 (1975), Centraal Bureau voor Genealogie (CBG) te 's-Gravenhage.