



↑
Twan Musters en Lisa Vu laten zich de KoninGIN inschenken door Cindy Olyslagers – van Gemert

'KoninGIN is óns product'

Stonden we in onze eerste editie onder meer stil bij Bossche bieren en dé Bossche whisky: daarmee is het glas voor wat betreft lokale dranken zeker nog niet leeg. Het Koning Willem I College voert sinds dit jaar met trots de KoninGIN, een eigen gin, die als private label vóór en vooral dóór de leerlingen van de mbo-onderwijsinstelling is gemaakt. Het is een bijzondere gin, die tijdens het serveren van kleur verandert.

📍 Ton de Kort 📍 Thomas Segers

Wanneer de naam KoninGIN niet direct bellen doet rinkelen, kan dat kloppen. De nieuwe, trendy drank is namelijk niet bij de lokale slijters verkrijgbaar. Sterker nog: hij wordt uitsluitend geserveerd in het restaurant van de opleiding. Twan Musters is daar directeur voeding, gezondheid en uiterlijke verzorging. "Wij willen leerlingen hier betrokken maken, aangeven welke trends er zijn in de markt. Ze moeten bovendien leren samenwerken." Het idee om een eigen gin te maken kwam voort uit een realistische opdracht. Lisa Vu (20) uit het Brabantse Rijswijk was één van de leerlingen die daarmee aan de slag ging. Zij vertelt: "Wij kregen de opdracht een verslag over gin te maken. Dan krijg je vragen als: Wat is gin? Waar komt het vandaan? En hoe serveer je het? Toen vroeg iemand zich af: zouden we zelf gin kunnen maken?"

ONDERSCHIEDEND

Er werd een bezoek gebracht aan Bottle Distillery in Eindhoven. Daar mocht de groep verschillende soorten gin proeven. "Ik wist al wel wat gin was", bekent Lisa lachend. "Van de gin-tonics op het terras, al mix ik de mijne eigenlijk liever met 7 up." Musters hoort het tevreden aan. "Wij wilden dat ze ontdekten wat een product onderscheidend maakt. Zo ontstond het idee dat de gin bij het uitschenken van kleur zou veranderen." Lisa legt uit dat de groep op zoek ging naar een gin, die als aperitief kon worden geschonken: "Die moest dus toegankelijk zijn, niet teveel overheersen. We vonden een kruidige gin wel lekker." De distilleerder stuurde wat gin toe en kreeg daar feedback op. "Die mocht nog wel iets kruidiger", aldus Lisa. Ook het etiket op de fles werd door leerlingen zelf ontworpen.

KITTELBLOEM

"Het is echt een unieke gin, gemaakt van jeneverbessen, een beetje sinaasappel en kittelbloem. Wanneer die in aanraking komt met zuren, dan verandert de kleurstelling", weet Twan Musters. Hij zag dat de eigen gin perfect in de lijn van de opleiding paste. Lisa en haar medeleerlingen zijn dan ook inmiddels allemaal geslaagd. Dat vervult hun directeur met trots: "Deze groep heeft hiermee een stukje eigen cultuur nagelaten." Hij stipt echter wel meteen aan waarom de KoninGIN niet verkrijgbaar is bij de slijter. "Wij zijn een opleiding, geen commercieel bedrijf." De gin wordt dus alleen in het restaurant geschonken. Lisa heeft daarmee een oud-klasgenootje gegeten. "Dan ben je wel even trots", geeft ze toe. Docent bediening Cindy Olyslagers – van Gemert deelt die trots: "Wij doen aan storytelling aan tafel. Daar krijgen we super-enthousiaste reacties op."

RELATIEGESCHENK

Het Koning Willem I College heeft er met de KoninGIN een smakelijk visitekaartje bij. "Het is óns product", stelt Musters namens alle betrokkenen. "De eerste 100 flessen waren in no time weg. Het verhaal spreekt aan. Ons College van Bestuur deelde tijdens de omgevingsavond hier de flessen bijvoorbeeld uit als relatiegeschenk." Met de tweede batch van 300 flessen kan men nog wel even vooruit. Musters complimenteert de makers nog maar eens: "De gin heeft een goede smaakbalans, in een hoog alcoholpercentage. Dat is super complex."

