

Edwin van Eijk:
“Controle over het distilleren”

De iStill verandert het craft landschap

TEKST: THOM OLINK

Wanneer we Edwin 'Odin' van Eijk vragen naar zijn vroegere beroep is het antwoord geen verrassing: veranderingsmanager. Hij heeft tenslotte de wereld van de (craft) distillers nogal op de kop gezet met zijn revolutionaire iStill: niet rond en geen zichtbaar koper. En dus werden applaus en scepsis zijn deel. Dit verhaal gaat over een snelle denker met durf, kennis van zaken en geloof in eigen kunnen.



“Ik raakte gaandeweg in contact met het stoken van sterke drank, het begon als hobby. Mijn voordeel was dat ik niet ben opgeleid als chemisch analist of engineer. Was dat wel gebeurd, dan was ik al heel jong distilleerder geweest en had ik al die zaken meegenomen die mensen al twee eeuwen in de rugzak hebben meegedragen. Ik was dan nooit tot vernieuwende ideeën gekomen.”

KOPER

“In mijn opleiding heb ik geleerd heel goed te luisteren: waarom werkt iets zo? En als ik veel later vroeg: ‘Waarom maak je die ketel van koper?’, dan was het antwoord: ‘Dat doen we al jaren en eeuwen zo!’ Natuurlijk, koper reageert met zwavel en zorgt voor allerlei zaken zoals het opschoonen van een slechte fermentatie. Ik gebruik

ook koper in mijn kolom, maar moet nu die héle still van koper zijn, is dat functioneel nodig? Waarom zou je zoveel warmte verliezen?

Ik merkte al heel gauw in mijn hobby – vooral genever maken en receptuur ontwikkelen – dat ik steeds meer aan die traditionele kant begon te twijfelen.”

HONGARIJE

Edwin van Eijk woont en werkt in Woerden. Zijn vrouw komt uit Hongarije, waar ze een tweede huis hebben.

“Iedereen in die Oost-Europese landen stookt, voornamelijk brandy’s. Mijn oom heeft één van de grootste stokerijen. Ik leerde daar veel over distillatieprocessen en in gesprekken met geestverwanten bouwde ik die kennis verder uit, begon artikeltjes te schrijven onder de naam Odin, wisselde ervaringen uit en bouwde zo een kring van hobbyisten en zelfstokers op.

Van waar de naam iStill? Edwin glimlachend: ‘Er zijn veel mooie producten die beginnen met i.’

Een jaar of acht geleden kreeg ik mails uit Utah, van craft distillers. Ze wilden gin maken, maar niet met de geijkte smaak en vroegen mij daarvoor een receptuur te ontwikkelen. Dit soort correspondentie breidde zich steeds verder uit en kostte dus ook steeds meer tijd.

Toen zei mijn vrouw: ‘Edwin, als je nu zoveel passie en tijd in je hobby stopt – ik zie je haast niet meer – waarom maak je er dan niet je beroep van?’”

ANDERS

Edwin bouwde met zijn broer een stookunit. “Mijn broer kan alles, heeft bijvoorbeeld een T-Ford uit 1907 of zo helemaal gerestaureerd. Ik vroeg hem om een boiltje, liter of vijftig, te bouwen. Daar konden we een kolom opbouwen naar mijn specificaties en in die kolom wilde ik op elke plek de temperatuur kunnen meten. Want temperatuur is een weergave van puurheid.”





Edwin ontdekte dat gin uit zijn zelfgebouwde still anders smaakte dan die van collega's. "Zij zeiden: 'Hoe vaker je distilleert, hoe puurder de spirit en dus hoe minder de smaak.' Dat klopte niet met mijn uitkomsten, voor geen meter! Ik ontwikkelde bijna elke week een receptuur voor mensen, maar dan was hun resultaat anders dan bij mij."

CHICAGO

De man uit Woerden dacht bij te leren, maar ontdekte dat hij steeds meer controle kreeg over het distilleerproces: "Veel meer performance. Ik kreeg een zuiverheid van 96,5 % uit dat kleine pijpje, twee liter per uur!"

Reacties uit de verschillende forums: HET boek over distilleren is al in 1860 geschreven, koop het en ga lekker stoken.

Nee dus en Edwin en zijn broer plus anderen bouwden verder, een still van 250 liter met nog veel betere prestaties.

"Mensen geloofden er geen barst van en ik stond op een kruispunt van wegen.

Ik heb toen een ketel van 250 liter ingepakt en meegenomen naar een meeting in Chicago. De hal was vol met craft mensen uit heel Amerika. Mijn keteltje naast reuzen van zo'n 200.000 euro, die van mij kost 10.000. Ik was in drie uur klaar en zij met een vergelijkbare hoeveelheid in vier."

ZES STILLS

De uitdager zei tegen Edwin dat het toch eigenlijk om smaak ging en niet om snelheid.

"Daar had hij een punt. Toen hebben we



Juha Vaananen, master distiller van de nieuwste destilleerderij, en enige Craft Distillery, in Tallinn, Estland

nog een separatie run gedaan, beiden vijf uur en tot zijn verbazing kon mijn spirit zo worden gedronken, bij hem lag dat anders. Waarom?

Omdat mijn separatie zo ongelooflijk precies elektronisch kan worden gemeten en bij hen toch de voor- en naloop enigszins de middel cut beïnvloeden.

Daarna heb ik voorgesteld een run met gekruide gin te doen, naar de bar te gaan en af te wachten. Hij wilde eerst niet, het zou hem uren schoonmaken kosten.

Mij maar enkele minuten zei ik, toch wel met triomf in mijn stem.

Om kort te gaan: we hebben met zijn allen aan de bar wat gin weggetikt en diezelfde avond verkocht ik zes stills."

ORDERPORTEFEUILLE

Edwin vloog terug en deelde zijn baas mee: 'Ik ga het anders doen!'

Ideeën genoeg, maar er moest ook geld, personeel en ruimte worden gevonden.

Het geld kwam er, iemand die kon lassen

ook, evenals een programmeur voor de verfijnde elektronica die de iStills zo kenmerkt.

Hij vond in Woerden een hal, net gebouwd en zal binnenkort ook de naastliggende ruimte innemen. Zijn werkplaats met nu al tientallen werknemers ligt een eind verderop.

Er is een goedgevulde orderportefeuille, vooral dankzij de, zoals Edwin benadrukt, 'gigantische craft beweging in de States'.

Maar zijn klanten zitten overal, van Finland tot in Afrika en zelfs Schotland.

STRIPPEN

Edwin: "In de States strippen ze vooral, enkelvoudig stoken, klaar, 1000 liter en dan nog eens 300 liter om eventueel mee te finishen. De meesten daar hadden naast mijn distilleerinrichting aparte apparatuur voor het maischen en fermenteren, de mash tun en de wash back zeg maar. Ze moesten dus de hoeveelheden bij elke handeling op elkaar afstemmen. Wilden ze meer stoken, dan moesten ze nieuwe apparatuur voor de andere twee stadia kopen; heel kapitaalintensief en ruimtevreterend.

Dat zat me niet lekker."





INTEGREREN

En dus besloot Edwin eind 2015 twee zaken te realiseren: a. een distilleerinstallatie die 30 jaar meekon bij een 24/7 productie en b. een geïntegreerd proces van maischen, fermenteren en distilleren.

“Wij kunnen immers verwarmen, koelen en roeren in een boiler en meer heb je niet nodig.” De vierkante iStill kan op elektriciteit of op gas worden gestookt. De Amerikanen stoken graag op gas, dat is daar spotgoedkoop.

Als we door zijn ontwikkelingshal lopen zie je goed hoe de iStill voortdurend is veranderd, van een verzameling samengevoegde onderdelen naar een zeer geïntegreerde bouw; ketel, kolom en computer. De kwetsbaarheid is daarmee beduidend afgenomen.

ALLES ZELF

We staan bij het bedieningsscherm voorop, waarmee je alles instelt: kolom of pot still, de snijpunten, dus de temperaturen tot in honderdsten en de tijdsduur. De iStill doet, eenmaal van opdrachten voorzien, alles zelf, voert ketelinhoud aan en af en gaat over op het volgende stadium.

De hoofden van Edwin van Eijk en zijn medeontwikkelaars staan nooit stil.

Er is al zoveel veranderd en verbeterd, een continuous denk- en marktproces. Van rond werden de ketels vierkant, het koper in de kolom is nu een

ingewikkeld gevlochten bedje van ultrafijn koperdraad, dat veel makkelijker kan worden vervangen dan de ringetjes van weleer.

Het staal is, vergeleken bij dat van de eerste types, gebouwd in Polen, nu van hoge en dikkere kwaliteit. Robuuste dikke poten maken dat zelfs de grootste iStill van 2.500 liter makkelijker is op te hijsen en te vervoeren.

UITGENODIGD

Wat zeggen de bezoekers?

Echte belangstellenden laat Edwin op zijn kosten overvliegen; eten, drankje en onderkomen. Ze kunnen zelf uitmaken wat ze willen stoken in zijn distilleerhal, wodka, gin of whisky, ze zeggen het maar.

“Op één na, een Nederlander, hebben ze allen een iStill gekocht”, vertelt Edwin met gepaste trots. “Oh ja, ik heb ook een Ierse boer, een zelfstoker, hier gehad. Die ging ontdaan en hoofdschuddend weer weg. Een still die niet rond was en niet van koper, waar moest dat heen!”

SCHOTLAND

“Schotland kwam ik eerst helemaal niet binnen.”

Ruim een jaar geleden belde de Scottish Craft Distillers Association, de op één na grootste ter wereld. Ze vroegen Edwin of hij een bijeenkomst wilde sponsoren.

“Ik voelde er niets voor, maar stelde het bestuur wel voor om op mijn kosten naar Amsterdam te komen, onder de voorwaarde dat ze een dag hiernaartoe zouden komen en in mijn stills een run whisky zouden doen.

Ik heb daarna zeven iStills verkocht aan de Schotten.

De grootste daarvan, 2.000 liter, staat nu in de nieuwe Dornoch Distillery.”

De stills besparen zo wel 90 procent op energiekosten en dat plus de relatief lage aanschafkosten maken voor velen de koop aantrekkelijk. Een exemplaar voor 5.000 liter, full options, kost 63.000 euro.

COMMUNE

Edwin van Eijk krabbelt aan de kuit van de grote jongens, hij heeft eigenlijk met zijn iStills een commune neergezet, met mensen die gegevens uitwisselen en regelmatig door Edwin met een nieuwsbrief worden bediend.

“De craft beweging een zetje in de rug geven”, zegt hij lachend

De ontwerper-stoker-veranderaar-zakenman uit Woerden blijft nooit in één concept hangen.

“Ik kan met mijn klanten communiceren dankzij de ingebouwde elektronica, ik kan op mijn scherm zien wat ze doen, welke fouten ze maken of welke hulp ze nodig hebben. Maar ik kan ook zien wanneer ze stoken en wanneer de ketel is gedoofd en dus kwam ik op het idee om een nieuwe weg in te slaan; lage aanschaf en laat de gebruikers in al die landen per gebruik betalen, een rendabele optie voor beide partijen.”

JE EIGEN WHISKY

Zoals gezegd, Edwins hoofd staat niet stil.

“Als de hal hiernaast klaar is, kunnen liefhebbers in mijn iStills hun eigen drank maken, hun eigen receptuur meebrengen. Ze betalen per run en kunnen dan hun spirit in een vat doen of direct in flessen met eigen etiketten, mooi toch?”

We lopen weer verder door de hal waar de ontwikkelingen zo zichtbaar zijn.

Bij een van de iStills schiet Edwin in de lach.

“Zie je die slang daar, met die knik erin?”

Ik had iets bedacht, maar een rubberen slang moet je niet met een koppeling recht op de ketel aansluiten, die gaat hangen en doorbuigen. 's

Avonds snel bedacht en

's morgens stonden mijn technische jongens hoofdschuddend te lachen.

De les: van sommige zaken moet ik afblijven!”

INFO

istillshootfilm.org.

istill.eu

YouTube: A run with the iStill 50,
how to make a perfect gin e.a.

www.istillforum.eu