

VSHO Masterclass Rutte Distillery

De belangstelling voor de VSHO Scholingsdagen 2022 liet helaas wat te wensen over.

Gelukkig ging de eerste gewoon door ook al waren de aanmeldingen minimaal. In totaal kwamen vijf geïnteresseerden op deze fantastische masterclass bij Rutte in Dordrecht af. Aangevuld met één vertegenwoordiger van het bestuur was de club compleet. Wél uitermate representatief qua afspiegeling vanuit VSHO: een docent koken van een smalle vmbo-HBR-school, een docent koken van een brede vmbo-HBR-school, een docent gastvrijheid van een MBO-school, een docent gastheerschap van een brede vmbo-HBR-school en een docent bakkerij van een brede vmbo-HBR-school; aangevuld met een vertegenwoordiger van het bestuur van VSHO vmbo Platform HBR en de club kon aan de gang.

De helft van de deelnemers was er heel vroeg, twee wat later en de laatste flink wat later, maar dat bedierf gelukkig de direct al positieve sfeer geenszins.

De groep werd in de Proefkamer in Dordrecht ontvangen door de masterdistiller van Rutte met de 'complexe' naam Myriam Hendrinckx. Zij vertelde het uitgebreide verhaal over de het heden en verleden van Rutte. Hierbij kwamen veel bijzondere feiten aan het licht; interessant voor de lessen van de aanwezige docenten. Er was dan ook ruim voldoende gelegenheid om vragen te stellen. En het verhaal van Myriam ging -gezien de kennis van de aanwezigen- deze keer net een stapje verder dan zij gewend was te houden. Voorwaar super-interessant. Je had erbij moeten zijn!

Bijna vanzelfsprekend kregen we vanuit de Proefkamer een rondleiding met zeer interessante verhalen door het hele pand van Rutte in Dordrecht. Een pand waar al meer dan 150 jaar de naam Rutte op de gevel prijkt; en dat heeft helemaal niets te maken met onze Minister-President. De distilleerderij is inmiddels geen familiebedrijf meer, maakt onderdeel uit van De Kuyper, maar draait geheel onder eigen naam en regie.

We gingen langs alle mogelijke soorten ingrediënten waar Rutte mee werkt om op geheel eigen wijze jenevers, gins en likeuren te maken. We zagen distilleerketels en nog veel meer. Overal konden we vragen wat we wilden en kregen overal antwoord op. Bij deze Rutte ogenschijnlijk geen geheimen.

Na de rondleiding verzorgde een collega van Myriam een uitgebreide proeverij met deskundige toelichtingen. Wat waren we blij dat we ons aangemeld hadden voor deze masterclass; die hadden we niet willen missen. We kregen daadwerkelijk een uitgebreid kijkje in de keuken van Rutte.

Na de proeverij genoten we van een goed verzorgde lunch. Tijd om ook over andere dingen te praten dan Rutte. Al gauw ging het over HBR-onderwijs, de VSHO, het Platform HBR, het CSPE, lesgeven, ieder vak, ieders ervaringen en ga zo maar door. Een leuke bijvangst bij een masterclass Rutte Distillery.

Na de lunch mochten we een eigen drank samenstellen. We konden kiezen uit een stappenplan voor het maken van likeur, voor het maken van een eigen gin of een eigen jenever. Ieder maakte zijn keus in ging aan het mengen. Basisreceptuur was gegeven voor elke soort, maar ieder kon het geheel naar eigen wens, smaak en inzicht aanvullen met distillaten of tincturen. Er komt een hoop kijken bij het maken van eigen smaken, maar -gezien het heen en weer proeven- zaten er zeker zeer geslaagde samenstellingen tussen. Heel leuk om zelf je drankje te maken. Zorg dat je erbij bent volgend jaar!!!

Laatste ronde was het maken van cocktails op basis van gin. Om te voorkomen dat het fenomeen ging gelden "als de wijn is in de man, is de wijsheid in de kan" hebben we dat onderdeel wat beperkt en gezamenlijk drie cocktails gemaakt en daar allemaal slechts mondjesmaat met een rietjesproef van geproefd.

Als met al een fantastische dag, die bovendien heel leerzaam was. Verder gezellig contact met gelijkgezinden, van wie je veel wijzer wordt door wederzijds ervaringen uit te wisselen en gebruik te maken van elkaars kennis en ervaring.

Met grote dank aan Rutte Distillery en met schaamrood op de wangen, dat er maar zo weinig inschrijvingen waren voor deze masterclass, namen we afscheid van elkaar.

De foto's geven een kleine indruk van hetgeen je te wachten staat als je je volgend jaar alsnog inschrijft voor deze workshop. Want die is echt de moeite waard: voor werkelijk alle leden van VSHO vmbo Platform HBR. Zet maar vast in je agenda voor 2023.

Het was een prachtige eerste VSHO Scholingsdag 2022. Het spits is afgebeten. Hopelijk zijn de overige scholingsdagen net zo leuk en net zo leerzaam als deze masterclass. Alleen met méér deelnemers. Want het is werkelijk heel jammer, dat er diverse scholingsdagen geen doorgaan hebben kunnen vinden door té geringe belangstelling.

Mocht je ideeën hebben waarmee we bij de volgende editie van de VSHO Scholingsdagen meer, veel meer inschrijvingen kunnen vergaren, dan houden we ons van harte aanbevolen.

Met vriendelijke dank aan dé organisatoren van VSHO Scholingsdagen: Gertjan Sneekes en Robert van der Roest. Dank jullie wel, heren, namens alle deelnemers aan de Masterclass Rutte Distillery op 1 juni 2022 in Dordrecht. Op naar de versie van 2023!!!!