

Judy Vreugdenhil, slijterij van Lenteren

‘Als je ‘t doet, moet je ‘t goed doen’



Judy Vreugdenhil: "Binnenkort hebben we een speciaal voor ons gebottelde Bruichladdich-whisky."

Foto: Rolf van Koppen

Sinds drie jaar is Judy Vreugdenhil mede-eigenaar van slijterij van Lenteren in Maasdijk. "De andere eigenaren zijn mijn ouders, Bram en Jorien. Mijn opa, Nelis van Lenteren, was zo'n 50 jaar geleden de grondlegger van de slijterij." Je zou kunnen zeggen dat het slijterijvak Judy met de paplepel is ingegoten.

door Lisette Eindhoven

Judy is, samen met een broer en een zus, opgegroeid naast de slijterij. "Sinds mijn twintigste val ik geregeld in op drukke dagen of tijdens de vakantie van mijn ouders," vertelt Judy, die inmiddels 29 jaar is. Voordat Judy fulltime in de winkel ging werken, werkte ze drie jaar in het bank- en verzekeringswezen. "Maar het slijterijvak bleek steeds meer mijn passie."

Mensen

Het leuke van haar werk vindt Judy het mensencontact. "Hier zie ik veelal bekende gezichten in de winkel. Mensen geven je het vertrouwen dat jij weet wat zij lekker vinden. Mijn ouders gaven altijd al goede adviezen, en mensen wisten: 'daar kan ik terecht.'" Het kan gaan om een enkele fles wijn of om diverse dranken voor feesten en partijen. "Mensen krijgen op basis van het verhaal over de gelegenheid en over wat ze zelf voor ogen hebben een advies." En ze blijven terugkomen. "Ze vertellen mijn ouders dat ze goed zijn geholpen. Dat is echt fijn en leuk om te horen. Ik vind het belangrijk om me te verdiepen in de mensen die bij ons hun bestelling doen."

Drank

"Een andere drijfveer voor dit werk is mijn interesse in de drank," zegt Judy. Nu zijn er wel meer mensen die 'interesse in drank' hebben, dus Judy moet dat wel even uitleggen. "Ik vind het proces waarop wijnen worden gemaakt interessant. Ik wil weten waar ze vandaan komen, welke kenmerken ze hebben en welk gerecht er goed bij past. Eigenlijk geldt dat wel voor elke drank, iedere drank heeft zijn eigen proces." En hier spreekt de kenner, want Judy heeft de afgelopen tijd vakopleidingen gedaan. Ze mag zich niet alleen vinoloog, wijnkenner, noemen, maar ook liquorist, een specialist in binnen- en buitenlands gedistilleerd en likeuren.

Keuze

De opleidingen die Judy heeft gedaan, zijn niet verplicht voor een slijter. Cursussen bedrijfshulpverlening en sociale hygiëne, ofwel sociale controle over je klanten, zijn wel verplicht. "Toen ik hier drie jaar geleden inrolde wilde ik, net als mijn ouders, de opleidingen doen. Als je 't doet, moet je 't goed doen." Door haar vakkennis kan Judy de klanten goed adviseren. En dat is wel nodig ook, want de keuze in slijterij van Lenteren is enorm. De schappen staan vol met veel speciaalbieren, wijn, Nederlandse en buitenlandse likeur, wel 800 whisky's van over de hele wereld, cognac van kleinere top cognac-huizen en nog veel meer, soms wel dubbele rijen. Voor in de zaak staan mooi ingepakte relatiegeschenken, van Westlandse pakketten tot een Japanse cadeauset.

Proeven

Omdat smaak nu eenmaal bepalend is voor drankkeuze, organiseert Judy, samen met haar ouders, ook geregeld proeverijen. "Ik focus me samen met mijn moeder op de wijnen en mijn vader is van de whisky. Op dat gebied ben ik nog maar een groentje. Hij gaat binnenkort naar Schotland om zijn eigen whisky op te halen die tien jaar op vat heeft gelegen bij de Bruichladdich-distilleerderij." Op een tafel in de winkel staan ruim 100 kleine proefjes, zodat klanten iets kunnen proeven voordat ze er een - dure - fles van aanschaffen. Ook een proefversie van de eigen Bruichladdich-whisky staat erbij. "Hij is heel licht rokerig en zacht van smaak." Judy glimlacht. "Ik ben heel benieuwd naar het gebottelde resultaat."

Toekomst

Judy is nog lang niet klaar met leren. "Ik wil in de toekomst ook een opleiding tot wijnsommelier gaan doen, en komend jaar begin ik aan een bieropleiding. Dan wordt je opgeleid tot biersommelier, een bierspecialist die biersuggesties kan geven bij bepaalde gerechten, zoals de wijnsommelier dat voor wijn doet." Judy ziet dat de speciaalbieren in het Westland steeds beter lopen. We volgen de trends op de voet en proberen daar op in te spelen, voordat die naar het Westland komen. "Ik denk dat de trend van speciaalbieren hier wel doorzet, vooral bij de jongere gasten." En als ze eenmaal biersommelier is, kan Judy mensen er nog beter over adviseren.