

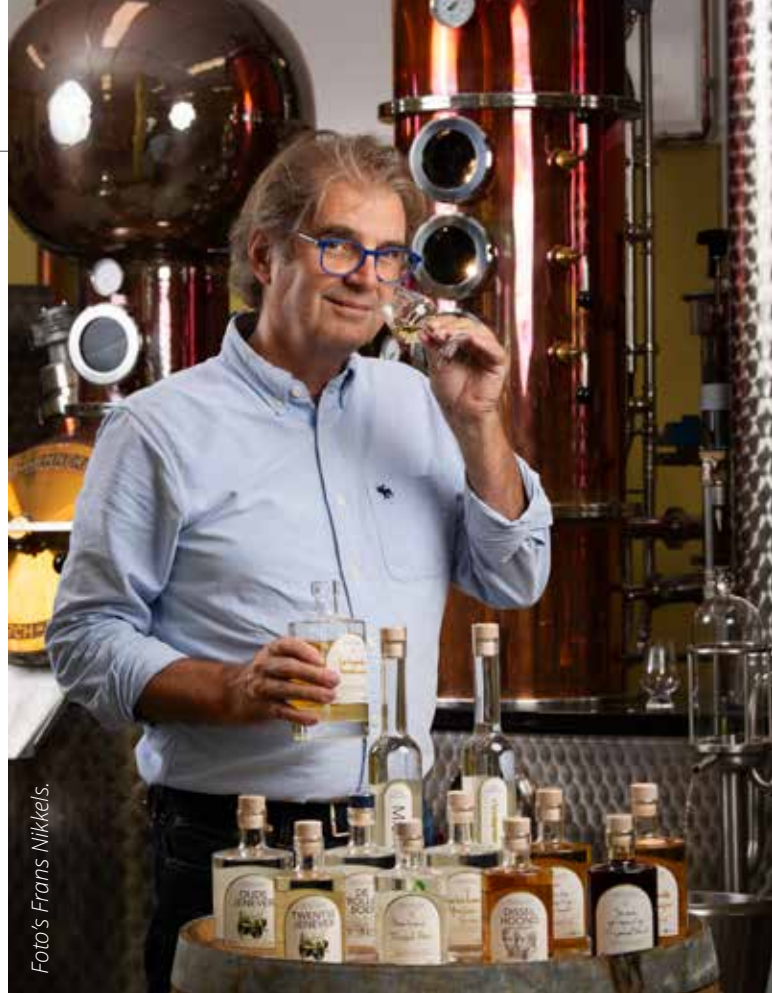
# Verdraaid lekker

In een voormalig laboratorium op industrieterrein 't Varck worden sinds 2018 de lekkerste distillaten gestookt en gebrouwen. Haaksbergenaar Maarten Jan Leppink wilde na een succesvolle internationale carrière in de lijmindustrie het roer om gooien. Hij verruilde het ontwikkelen, mengen, roeren en verkopen van chemicaliën voor weliswaar eenzelfde proces, maar dan met natuurlijke grondstoffen en richtte Stokerij Twentse Ketels op.

In een speciaal hiervoor ontworpen stookinstallatie en met behulp van oude eikenhouten wijnvaten krijgen genevers, gin's, fruitdistillaten en bierbrandewijn hun unieke eigen smaak door de handmatige en op eigen receptuur gestookte bereidingswijze. Sinds september 2023 zijn daar eigen single malt whisky's aan toegevoegd.

## Streekgebonden distillaten

Het uitgangspunt is om vooral streekgebonden distillaten op de markt te brengen, die zich kunnen meten met de besten in hun soort, maar dan lokaal vervaardigd. Alle ingrediënten, van hand geplukt Twents fruit, de aardwortel uit Boekelo die in gin wordt verwerkt tot jeneverbessen uit Het Lankheet, alles komt uit de eigen streek. Zelfs de vaten voor de lagering van korenwijn en whisky worden betrokken van regionale wijnproducenten. De distillaten worden verkocht onder de merknamen Twentse Ketels en SquareMountains, zoals Haaksbergen ook wel wordt genoemd. Inmiddels zijn er dertig verschillende distillaten op de markt, die zowel



Foto's Frans Nikkels.

nationaal en internationaal worden verkocht via de twee websites en slijterijen. Flessen kunnen gepersonaliseerd en van eigen etiket worden voorzien; een uniek relatiegeschenk of persoonlijk cadeau. Twentse Ketels en SquareMountains vallen ook in de smaak bij bekende horecaondernemers, die zich willen onderscheiden door mooie plaatselijke producten. Voor Landhuishotel & restaurant De Bloemenbeek worden jaarlijks drie distillaten speciaal gestookt en geblend op basis van eigen fruit uit de omgeving van het hotel, het zogenaamde Noaberfruit.

## Als een alchemist

Behalve wat ondersteuning op het gebied van marketing en administratie houdt Maartenjan Leppink het hele proces in eigen hand. Van het vullen van de borrelende ketels tot het met de hand geschreven bijhouden van elke fase. Als een alchemist brouwt hij zijn heerlijke toverdranken. Omdat het ook om de beleving gaat, is hij regelmatig met zijn producten op festivals en evenementen te vinden. Om zelf te vertellen wat hij maakt en waarom het zo verdraaid lekker is.

## Stokerij Twentse Ketels

Industriestraat 13, 7482 EW Haaksbergen  
T. 06 - 13 128 065 | [www.twentse-ketels.nl](http://www.twentse-ketels.nl)