

## De geschiedenis van het Wennekerpand

Er zaten in de jaren '50 veel distilleerderijen in Schiedam die allemaal kampten met ruimtegebrek. De distilleerderijen hadden hierdoor allemaal meerdere panden in gebruik. Wenneker had in Schiedam een eigen wijnkoperij en een distilleerderij. Door de grote expansie die het bedrijf doormaakte was er ook bij Wenneker drastisch ruimtegebrek. Daarom liet Wenneker het Wennekerpand aan de Vijgensteeg 2 bouwen.

Het gebouw werd ontworpen door architect Cramers en de bouw werd uitgevoerd door aannemer Leenders. De eerste heipaal werd geslagen in 1951 en in 1953 werd de nieuwbouw opgeleverd.

Wenneker was toen al weer in handen van de tweede generatie Van der Tuijn. De gebroeders Daniël Antonius Johannes (Daan) en Wilhelmus Maria (Willems) zwaaiden er de scepter, terwijl hun broer Johannes Cornelis zich enig commissaris mocht noemen. De huidige generatie Van der Tuijn aan het roer van Wenneker Distilleries zijn kleinzonen van Daniël Antonius Johannes.

Er waren destijds dus meerdere panden nodig om al het werk te verzetten. Na de nieuwbouw bleef het oudere Wenneker pand in gebruik als distilleerderij en kuiperij en daar bleef het spoelen van de statiegeldflessen plaatsvinden. Er stonden ook nog twee distilleerketels in het oude pand, die men bleef gebruiken voor het grove werk: het stoken van dubbelgebeide en moutwijn. Een aantal mensen was continu met een bokkewagentje met te spoelen en gespoelde flessen onderweg van het oude naar het nieuwe pand. De grote distilleercharges vonden dus plaats in het oude pand. In het nieuwe pand stonden drie distilleerketels. Het fijnere distilleerwerk, voor bijvoorbeeld likeuren, en de kleinere partijen werden in het nieuwe pand gestookt.

Bij Wenneker werkten in die tijd honderdtwintig mensen, waarvan ongeveer honderd in het Wennekerpand. In het pand vonden verschillende werkzaamheden plaats. Er bevond zich een kuiperij, waar de houten vaten werden gemaakt. Er werd gedistilleerd. Er werden grote (200 liter) en kleine (60 liter) vaten en demyhons (een soort glazen kannen in rieten manden) en flessen afgevuld.

De flessen brachten veel werk met zich mee. Deze moesten eerst worden gesorteerd en dan gespoeld. Het vullen, sluiten en etiketteren gebeurde aanvankelijk nog handmatig en was dus ook erg arbeidsintensief. Om advocaat te maken werden eieren getikt. Ook dat was een arbeidsintensief karwei.

Op het kantoor werkten ongeveer vijftwintig mensen. Alles moest nauwkeurig gecontroleerd worden in verband met douanecontroles; het betrof immers accijnsgoederen. Bovendien moest een administratie worden bijgehouden van de teruggekomen flessen die bij de aflevering van volle flessen werden opgehaald. Een slijter kreeg dan een creditnota voor het statiegeld dat hij tegoed had.

Wanneer producten het pand verlieten, dan werd er buiten op de stoep "uitgeslagen". De vaten, de mandflessen en kisten met vierentwintig, en later twaalf, flessen werden door sterke mannen voor het pand op de vrachtwagen of het schip geladen. Als de bestemming wat verder gelegen was, dan ging het vervoer per schip, bijvoorbeeld naar Amsterdam. Er waren bij het laden altijd twee of drie douaneambtenaren aanwezig om te tellen hoeveel drank het Wennekerpand verliet. Aan het eind van de maand moest de accijns aan de staat worden afgedragen.

In de periode dat Wenneker in het Wennekerpand gevestigd was, begon de industrialisering. In het Wennekerpand werd de eerste lopende band in gebruik genomen en werd ook voor het eerst gewerkt met een vulmachine. De flessen moesten hier met de hand op gezet worden, waarna ze machinaal werden gevuld. Ook kwam er een etiketteermachine. Op de

etiketteermachine werd automatisch een etiket op iedere fles geplakt. Dit scheelde heel veel werk; men hoefde niet meer elk etiketje met een kwastje in te smeren!

Omdat het steeds moeilijker werd om in de naoorlogse periode aan personeel te komen, deden de eerste arbeidsmigranten hun intrede. Zo waren en bij Wenneker ook Spanjaarden en Marokkanen in dienst.

Het ging Wenneker zo goed dat er wederom uitgebreid moest worden. Er waren al wat naburige panden overgenomen van collega distillateurs, maar dat was niet voldoende. Wenneker wilde graag het Wennekerpand uitbreiden op het stuk grond achter het pand. Omdat het proces van de vergunningaanvraag echter lang duurde en de gemeente andere plannen had voor de grond rondom het Wennekerpand, besloot Wenneker Schiedam te verlaten.

De familie Van der Tuijn had een buitenverblijf in Brabant en raakte in gesprek met de gemeente Roosendaal. Roosendaal was gunstig gelegen precies tussen de havens van Antwerpen en Rotterdam. De panden in Schiedam werden verkocht en Wenneker vestigde zich in 1967 in de voormalige KVV sigarenfabriek aan de Badhuisstraat in Roosendaal.

Wenneker is heden ten dagen nog steeds een familiebedrijf met de Van der Tuijn familie aan het roer. Nog steeds zijn het de ambachtelijk gedistilleerde artikelen die Wenneker bestaansrecht verschaffen. Voor de Nederlandse markt zijn jonge graanjenever (Goblet en Olifant), vieux (Dujardin en Olifant), oude graanjenever (Wenneker Oude Proever) en Korenwijn (Wenneker) de belangrijkste artikelen. Internationaal is Wenneker vooral bekend door het uitgebreide assortiment aan likeuren (Wenneker) ter bereiding van cocktails. Deze worden naar meer dan vijfenveertig landen geëxporteerd. Naast het binnenlands gedistilleerd, maakt Wenneker ook Dry Gin (Wenneker), Vodka (Olifant, Nikolski), Rum (Wenneker) en importeert het Schotse Malt Whisky (Glengoyne en Smokehead). Wenneker heeft ook een eigen merk cognac: Dupont Cognac. Meer over het Wenneker assortiment vindt u op [www.wenneker.nl](http://www.wenneker.nl) en natuurlijk in de bar van het Wennekerpand of vraag er naar bij uw slijter.

Proost!