

ijzingwekkende groei van Jägermeister

“Das ist des Jägers Ehrenschild,
dass er beschützt und hegt sein Wild,
weidmännisch jagt, wie sich's gehört,
den Schöpfer im Geschöpfe ehrt “

(vrije vertaling:

“Het is het woord van eer van een jager,
Dat hij zijn wild jaagt en verzorgt,
En als een jager jaagt, zoals het hoort,
En de schepper eert in de schepselen”).



Zo luidt de tekst die al bijna 100 jaar op de etiketten van de flessen Jägermeister staat. Er is in al die tijd bitter weinig veranderd bij het beroemdste kruidenbitter ter wereld. En waarom zouden ze ook? Kwaliteit blijkt tijdloos en de specifieke smaak van Jägermeister heeft in al die jaren schijnbaar moeiteloos grote groepen aanhangers gevonden. Opmerkelijk voor een kruidenlikeur die in 1934 door Curt Mast, uit Wolfenbüttel in Duitsland werd ontwikkeld. Curt was een fervent jager en natuurliefhebber en noemde zijn brouwsel, vol natuurlijke ingrediënten, daarom Jägermeister . De azijnfabriek die zijn vader al in 1878 had opgericht veranderde in 1935 dan ook van bestemming en Jägermeister werd op de Duitse markt geïntroduceerd. Nu, bijna een eeuw later is het nog steeds een familiebedrijf. Een familie die de aandelen in het bedrijf over 3 generaties heeft verdeeld, waarbij 'Grossmutti' van bijna 90 natuurlijk de meeste waardepapieren heeft!

Bij de bereiding van Jägermeister gaat men niet over één nacht ijs....

Het recept van Jägermeister is een van de best bewaarde geheimen in de drankwereld. Dat er 56 kruiden, bloemen, wortels en soorten fruit bij de bereiding gebruikt worden, mogen we weten en dat ze uit alle windstreken komen ook. Er is bij voorbeeld kaneel uit Sri Lanka, sinaasappel uit Australië en gemberwortel uit Zuid-oost Azië. Verder vragen blijkt echter zinloos.

De meer dan 50 ingrediënten worden vermalen en daarna met elkaar vermengd. De mix gaat in grote tanks waarbij de ingrediënten 2 of 3 dagen lang worden geweekt in met water verdunde alcohol. Dit scheidt de verschillende kruiden. Het proces wordt verschillende keren herhaald in een periode van enkele maanden. Na filtering wordt de vloeistof voor minimaal een jaar in eikenhouten vaten opgeslagen. Pas daarna worden alcohol, suiker, caramel en water toegevoegd en krijgt het eindproduct zijn definitieve vorm.

Van jagersdrankje tot trendy borrel

Naast de inhoud is ook aan de fles nauwelijks gesleuteld. Nog steeds prijkt het St. Hubertus hert dominant op de voorzijde van het etiket. Het staat er al vanaf het prille begin en heeft alles te maken met het oeroude verhaal van de beroemdste jager ter wereld.

Sint Hubertus, toen nog gewoon Hubert geheten, was in zijn jonge jaren een iets te fanatiek jager met weinig oog voor het lot van de dieren. Zelfs op zondag - toch de dag des Here - kon hij zijn jachtgeweer niet laten staan. Totdat hij een op een zondag de duistere bossen uit kwam lopen en werd geconfronteerd met een enorm edelhert met een lichtgevend kruis dat tussen zijn gewei doorschemerde. Hubert herkende Gods' boodschap en beterde zijn leven. Hij werd missionaris en bracht het later zelfs tot bisschop. Hij stierf in het jaar 727 en eeuwen later werd hij, na zijn heiligverklaring, uitgeroepen tot beschermheilige van de jagers. Tot op de dag van vandaag is er in Duitsland een beroep dat 'Kreisjägermeister' heet, de persoon die verantwoordelijk is voor de jagersvoorschriften in een bepaalde regio.

Ook in Nederland heeft Jägermeister een lange geschiedenis, geholpen door spraakmakende reclamecampagnes. In het midden van de jaren '70 van de vorige eeuw verschenen er zo'n 500 verschillende advertenties van 'gewone' mensen, allemaal met hun eigen reden/smoes om Jägermeister te drinken.

Daarnaast heeft het merk de eer het produkt te zijn met de allerbekendste reclameslogan van Nederland (Inderdaad: "Alleen als ie ijs- en ijskoud is").

Ook wereldwijd is Jägermeister aan een ongekende opmars bezig en is het merk inmiddels de 9e meest gedronken sterke drank van de wereld. Overigens flink geholpen door het succes in de Verenigde Staten waar het inmiddels hipper dan hip is om met een ijskoud glas aan de bar te zitten. Voor hen die Jägermeister alléén iets te sterk vinden zijn er 2 'herten mixen', 'Vliegend Hert' (samen met Red Bull) of 'Snel Hert' (samen met Go Fast).