



## Historien på flaske – Ny smag på Dansk Jødisk Museum

Dansk Jødisk Museum sætter igen smag på historien. Kan historien indtages? Kan den drikkes? Hvordan smager den egentlig? Museet har fået fremstillet en unik akvavit – Isidor aquavit – der formidler historien om Isidor Henius, der opfandt den verdenskendte ”Rød Aalborg” og var en af grundlæggerne af De Danske Spritfabrikker. Han revolutionerede dansk spritproduktion og har dermed haft stor betydning for ikke bare dansk industrihistorie, men også madkultur. Snapsen er udviklet sammen med Nyborg Destilleri og kan købes i museumsbutikken fra 6. juni.

Isidor Henius (1820-1901) blev født i Torun i Preussen (nuværende Polen) af fattige jødiske forældre. Han gik til fods til Danmark i 1838 – det tog 6 uger – og slog sig til sidst ned i Aalborg i 1841. Her begyndte han at producere snaps med moderne og langt bedre produktionsmetoder. Aalborg Taffel Akvavit – bedre kendt som Rød Aalborg – blev et dansk kvalitetsprodukt. I 1881 dannede han sammen med C. A. Olesen og finansmanden C. F. Tietgen De Danske Spritfabrikker inden han trak sig tilbage i 1884.

Henius fik stor betydning for dansk industrihistorie. Han er den enkeltperson, der har haft suverænt størst betydning for omformningen af brændevinsbrænding fra håndværksmæssig småproduktion til industriel storproduktion, ikke kun i Aalborg, men i hele landet. I 1860 indførte han et såkaldt kolonnedestilleriapparat, der blandt andet kunne fjerne de grimt smagende og ildelugtende fuselolier fra spritten.

”Henius var blevet anbefalet til Tietgen af blandt andre den dansk jødiske forretningsmand Philip W. Heyman, der havde grundlagt Tuborg. Så faktisk ville et dansk frokostbord med Grøn Tuborg og Rød Aalborg på mange måder være et dansk jødisk frokostbord. Hvis maden blev serveret på et mågestel fra Bing & Grøndahl – senere en del af Royal Copenhagen – så er billedet komplet”, siger museumsdirektør Janus Møller Jensen.

Egentlig er det blot endnu et billede på danske jøders betydning for dansk industri og kultur og dannelsen af det moderne Danmark i 1800-tallet ud over kunst, videnskab, litteratur og tankegods. Det er også et udtryk for den jødiske minoritets stærke integration og betydning for udviklingen af det moderne Danmark.

Vi vil sætte fokus og smag på historien med denne ”Isidor Aquavit”, der er baseret på en traditionel kommensnaps med et strejf af porse, der er håndplukket i Thy ikke langt fra Aalborg. Vores aquavit er rund og mild, kan drikkes i mange sammenhænge og selvfølgelig er den kosher. Det er en hyldest til Henius’ og hans betydning for dansk industri og madkultur. Den er til salg i museumsbutikken fra 6. juni.

Den er udviklet i samarbejde med Nyborg Destilleri. Etiketten er designet af Jakob Glad.

Vi opfordrer naturligvis til at drikke ansvarligt, og man bør altid følge sundhedsstyrelsens anbefalinger vedrørende alkohol

Du kan læse vores blogindlæg om Isidor Henius her:

<https://www.jewmus.dk/aktuelt/nyhedsvisning/ny-smag-paa-dansk-joedisk-museum>

For mere info kontakt:

Janus Møller Jensen, museumsdirektør, Dansk Jødisk Museum  
Telefon: 29810510 // E-mail: [jmj@jewmus.dk](mailto:jmj@jewmus.dk)