'T DREPKE

Ledenblad van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

jaargang 2017 - 2018

december 2018

editie 12

www.confreriehasseltsejenever.be

secretariaat@confreriehasseltsejenever.be

Redactie: Willy Smeets, Michel Broux, Dany Alderweireldt, Herman Janssens

Eindredactie en lay-out: Herman Janssens

Woordje van de Grootmeester

Geachte Mevrouw, Mijnheer

Beste leden en confraters

Naar goede gewoonte wil ik tijdens deze eindejaarsperiode onze sponsors, commandeurs en aspiranten danken voor hun bijdrage en hun inzet in 2018.

Uiteraard gaat mijn dank ook uit naar u, de leden, die ons trouw volgen en massaal op onze activiteiten aanwezig zijn.

Vooral uw talrijke opkomst bij de degustatie-avond van Smeets in februari 2018 heeft er ons toe aangezet een soortgelijke avond te organiseren met een andere stoker-sponsor. U hoort daar spoedig wel meer over.

In 2019 staat de 30ste editie van de Hasseltse Jeneverfeesten bovenaan op ons programma. We kijken ernaar uit om op een speciale manier bij te dragen tot deze feesteditie. Een werkgroep van geëngageerde commandeurs houdt er zich mee bezig.

Tot slot wil ik u allen een gezond, welvarend en succesrijk 2019 toewensen.

Geniet vooral van ons heerlijk streekproduct, geniet van onze Hasseltse jenever.

Uw Grootmeester

Alexis Van Brabant

Actualiteit uit de jeneverwereld

Een nieuw academiejaar, een nieuwe jenever

Trots stelde de Universiteit Hasselt begin oktober 2018 de enige echte UHasselt-jenever voor. Een ambachtelijk gestookte Hasseltse jenever, met granen afkomstig van de site van de abdij van Herkenrode. Het kenmerkende ingrediënt meidoorn zorgt voor een unieke smaak.

De UHasselt heeft het nieuwe academiejaar maandag officieel geopend met de togastoet naar het oude Hasseltse stadhuis. De universiteit stelde er ook haar eigen UHasselt-jenever voor. Na de traditionele uitreiking van de Diversiteitsprijs trok de Stoet der Togati van de ambtswoning van de gouverneur naar het oude Hasseltse stadhuis op het Groenplein. Daar werd de nieuwe jenever plechtig voorgesteld en ter goedkeuring aan de aanwezigen aangeboden. Aanwezige kenners konden het uitstekend product met een eigen smaak en een typische afdronk best smaken. “Met een alcoholpercentage van 35% is dit een jenever met een volle smaak, een stevige aanzet én toch zacht”, zegt Patrick Reygel. “De neus is erg belangrijk. Een kenmerkende geur van moutwijn en bloemige componenten afkomstig uit de toegevoegde planten en/of kruidenextracten.”

“Het recept is natuurlijk geheim”, lacht Patrick. “Maar van de stoker mag ik toch één unieke component verklappen. En dat is de meidoorn. Een plant, zowel te vinden in Hasselt als in Diepenbeek. Heel mooi aan de tweestijlige meidoorn is ook dat de extracten van deze plant gebruikt worden voor medicinale toepassingen. De bloesem en bessen hebben onder meer een bloeddrukverlagende werking en worden tot op vandaag gebruikt in de behandeling van lichte cardiovasculaire stoornissen”.

Na de officiële voorstelling trok een stoet, samen met afgevaardigden van de Confrérie van de Hasseltse Jenever naar het Borrelmanneke. Het symbool van de Hasseltse jeneverstokerij werd voor deze speciale gelegenheid ook in een toga gehuld en een bonnet opgezet die een kopie zijn van de officiële traditionele kledij van de Hasseltse professoren. Tijdens de Dag van de Jenever, 20 oktober 2018, werd het manteltje en het bijhorende hoofddeksel officieel aan de Confrérie van de Hasseltse Jenever overgedragen.

De UHasselt-jenever is een ambachtelijk gestookte Hasseltse jenever, met granen afkomstig van de site van de Herkenrode Abdij. “Net zoals sommige universiteitssteden verbonden zijn met bier, is Hasselt verbonden met jenever. We zijn blij dat Universiteit Hasselt die oude traditie nu ook verrijkt met een eigen jenever”, zegt rector Luc De Schepper. “Het gaat hier om een echte Hasseltse jenever, gestookt volgens zowel de technisch vereisten als de Beschermde Geografische Aanduidingen voor gedistilleerde dranken.

De jenever is gestookt door ’t Stookkot, een kleine, ambachtelijke stokerij in Stevoort. “De moutwijn heeft gedurende minimum zes maanden gerijpt in het kanton Hasselt. De gerst en rogge zijn afkomstig van de Herkenrodeboer, een bio-landbouwbedrijf, waardoor we kunnen spreken van een ‘korteketenproduct”, zegt Patrick Reygel, professor Biologie aan UHasselt en voorzitter van de vzw Nationaal Jenevermuseum in Hasselt.

“Die link met de Herkenrode Abdij is ook heel mooi in het licht van de geschiedenis én toekomst van UHasselt”, vult Luc De Schepper aan. “Lang voor de oprichting van UHasselt vormde de abdij de bekendste vorm van intellectuele activiteit in onze regio. De abdij is daarom ook één van onze figuren aanwezig op onze pedelstaf. Tegelijkertijd neemt UHasselt binnenkort ook haar intrek in het Refugehuis van de Herkenrodekazerne.”

De UHasselt-jenever zal te koop zijn bij de dienst Toerisme van de stad Hasselt.

Naar: Metro en UHasselt **Foto’s: UHasselt**

‘t Stookkot

De Confrérie van de Hasseltse Jenever pakt uit met een primeur: vrouwelijke Commandeurs

Het 103de kapittel van de Confrérie van de Hasseltse Jenever op 20 oktober 2018 heeft voor een primeur gezorgd: voor het eerst in de 44-jarige geschiedenis van het broederschap werden twee vrouwelijke Ridders tot Commandeur gepromoveerd.

“We zijn hier uiteraard bijzonder gelukkig mee”, zeggen de nieuwe commandeurs. “Eigenlijk waren we al langer vragende partij, maar het was niet zo evident om in dit mannenbastion binnen te geraken.”

Of de dames ook graag aan de jenever zitten? “Niet elke dag, maar toch zeker één keer per week”, lacht Annelies, die met haar 31 jaar meteen de junior onder de Commandeurs wordt.

Annelies wachtte overigens nog een leuke verrassing. Haar zoontje Kamiel (4 maanden oud) werd van een manteltje voorzien in de typisch groene-bordeaux kleur van de confrérietoga’s. Kamiel is immers het eerste commandeurskindje daar papa Thibault tijdens dezelfde zitting eveneens als Commandeur in de Confrérie werd opgenomen.

Naar: Het Nieuwsblad **Foto’s: Het Nieuwsblad**

Dolle, dorstige dagen in Duras (deel twee)

Reisverhaal van een promotietrip naar Zuid-Frankrijk (in ondertussen vier afleveringen)

Onze eerste nacht in Duras is achter de rug. Stilaan strijken de hotelgasten in slow motion - en sommigen met slaperige oogjes - op het overdekte terras van de logieplek neer. Het was redelijk laat geworden de vorige avond en de eerste kennismaking met de slaapplaats voor vier dagen had bij enkelen toch wat gevergd van hun aanpassingsvermogen. Niet dat er echt klachten waren, maar Franse bedden zijn enigszins 'anders'.

O ja, wat onze verblijfplaats in Duras betreft ... daar kan ik wel wat over kwijt. Rudi had zijn Mercedes de vorige avond de kleine parking aan de achterkant van de Hostellerie des Ducs opgereden. Via een smal pad hadden we onze koffers tot op het overdekte terras gesleept. Aan de rechterkant van het pad hadden we het kleine, maar erg verzorgde zwembad met dito ligweide gepasseerd. Marc en Liliane stonden ons al op te wachten. De Hostellerie des Ducs is zowat het tweede verblijf van onze Beringse vrienden, moeten jullie weten. Op regelmatige basis ondernemen ze de 1100 km lange trip naar Duras. Marc - in een vorig leven leraar op de Hotelschool in Hasselt - komt al sinds vorige eeuw naar het dorp in het departement Lot-et-Garonne. Zijn leerlingen kwamen immers elk jaar op wijnstage naar Duras en hij had de organisatie van die stage op zich genomen. Sinds 2002 heeft hij ook om de leiding op zich genomen van de vijfdaagse die leden van de Confrérie van de Hasseltse Jenever jaarlijks in augustus naar Duras brengt. Tussendoor rijdt hij nog wel regelmatig op en af om de talrijke vrienden die hij in het Zuid-Franse dorp gemaakt heeft een bezoekje te brengen. Eigenlijk zijn ze er Marc en Liliane als een van de hunnen gaan beschouwen en voelen zij er zich thuis als een spreekwoordelijke vis in het water. Er zijn boze tongen die beweren dat zijn ritten naar de Côtes de Duras veeleer een andere reden hebben dan louter vrienden bezoeken: de koffer en de achterbank van Marcs wagen vertrekt meestal leeg in België en keert er na een paar weken volgeladen met verschillende dozen uitgelezen wijn uit

de streek terug. Marc beweert dat hij enkel het nuttige aan het aangename paart. En wie zijn wij om hem niet op zijn woord te geloven?

Maar alle gekheid op een stokje, we waren dus veilig en wel op het overdekte terras van de Hostellerie des Ducs aanbeland. Daar maakten we ook kennis met de sympathieke maar tegelijk gedistingeerde eigenaars, de heer en mevrouw Blanchet. Ze hadden ons in een mum van tijd de sleutels van de kamers bezorgd. Het uitpakken kon beginnen.

De Hostellerie des Ducs is niet zomaar een hostellerie. Neen, het is een gebouw met een geschiedenis. En vrij snel zouden we erachter komen waarom het gebouw een hoge mate van bescherming bood tegen de vrij hoge buitentemperaturen.

In 1866 bouwden de Zusters van de Heilige Familie van Rouerge een klooster tegenover het historisch gerenommeerde kasteel van de hertogen van Duras, in de streek tussen de rivieren Lot en Garonne. Ze verbleven er tot 1905 toen de Franse Assemblée de Wet van scheiding van kerk en staat verordende. Er bleven uiteindelijk nog vier zusters over die om in hun levensbehoeften te voorzien muzieklessen gaven aan een 12-tal ‘pensionnaires’ die de vrijgekomen cellen op de eerste verdieping en de grote zolder kwamen bevolken.

In 1979 kocht de familie Blanchet het van de zusters om er een hostellerie van te maken. De Hostellerie des Ducs - de naam verwijst naar het vlakbij gelegen kasteel van de hertogen van Duras - opende zijn deuren in juli 1980. De oude cellen waarin tot dan de zusters van de Heilige Familie of hun ‘pensionnaires’ gedurende nagenoeg 120 jaar hadden verbleven werden gerenoveerd en omgevormd tot fijne gastenkamers, elk met een eigen vorm en stijl. De Blanchets waren een bakkersfamilie uit het noorden van Frankrijk die voor hun zoon, Jean-François, toen nog een jonge kok, nu de eigenaar, een plaats zochten waar hun zoon zijn droom kon waarmaken: een hotel-restaurant uitbaten. Per ongeluk kwamen ze tijdens een reis naar het departement Lot-et-Garonne in Duras terecht op het moment dat het klooster van de zusters van de Heilige Familie er leeg kwam te staan. De beslissing om het oude klooster aan te kopen en er een hotel-restaurant in te richten liet niet lang op zich wachten.

Nu is de hostellerie uitgegroeid tot een waar familiebedrijf met aan het hoofd Jean-François en zijn assertieve, maar tegelijk gereserveerde vrouw, Christine. In de keuken staat nu hun zoon, Vincent wiens vlotte en sympathieke vrouw, Stéphanie, haar schoonmoeder 'in de zaal' bijstaat. De vader van Jean-François, Marcel, de bakker uit Noord-Frankrijk die het gebouw oorspronkelijk aankocht, maakt nog dagelijks ontbijtbroodjes en desserts klaar en zijn 14-jarige achterkleinzoon, Hugo, die - hoe kan het ook anders -een hotelopleiding volgt, laat elke avond in het restaurant bewonderen wat hij allemaal in de klas heeft geleerd. Als een volleerde gastheer begeleidt hij - samen met zijn moeder en grootmoeder - de gasten bij het avondmaal: een job die hem - naar mijn bescheiden oordeel - op het lijf geschreven is.

De Hostellerie des Ducs beschikt over een uitstekende keuken die elke dag voor een meer dan schappelijke een driegangenmenu op tafel tovert, waarbij de gasten telkens kunnen kiezen uit vijf verschillende voorgerechten, vijf verschillende hoofdschotels en vijf verschillende nagerechten. Als kers op de taart serveert men bij het avondmaal uitstekende lokale wijnen. Helemaal top of de bill is de gratis keuze uit een 20-tal lokale en meer bekende kazen die men er tussen hoofdgerecht en dessert aan de liefhebbers presenteert.

Maar ik blijf in gebreke en ben hopeloos afgedwaald: jullie wachten vast op de verklaring waarom de temperatuur in de hostellerie ondanks de bloedhete buitentemperaturen toch best te genieten is. De aandachtige lezer heeft al lang door dat dit alles te maken heeft met de bouwwijze uit 1866: het gebouw is opgetrokken uit dikke buitenmuren en de ramen zijn voorzien van houten luiken die door middel van een handig systeem (als je het tenminste door hebt) betrekkelijk veel zonlicht binnenlaten terwijl de zonnewarmte in grote mate wordt geweerd. Ook zijn alle kamers op de koop toe nog voorzien van airconditioning.

Laat ons voor de goede gang van zaken - en om niet helemaal de rode draad kwijt te raken in mijn verhaal over onze augustusdagen in Zuid-Frankrijk - terugkeren naar het ontbijt op het overdekte terras. Een luxe ontbijt kon je het moeilijk noemen, maar alles wat een doorsnee ochtendmaal verlangt, was aanwezig. Tussen een smakelijke beet in een broodje en een forse slurp aan een kopje chocolademelk door werd in overleg de dagplanning op punt gesteld. Hoogtepunt van die dag zou het bezoek aan 'Michelleke' zijn.

Maar eerst stond er in de voormiddag een bezoek aan de wekelijkse markt in Sainte-Foix-la-Grande op het programma. Een trip van een 20-tal kilometer door de glooiende wijnvelden van de Côtes de Duras bracht ons naar het stadje ten noorden van onze uitvalsbasis. De markt was typisch Zuid-Frans: kleurrijke kraampjes vulden de smalle straatjes en onze neuzen konden heerlijke geuren van allerlei kruiden en gewassen niet negeren. Op de vismarkt kozen de mannen al vlug voor een tafeltje onder een gaanderij waar enige schaduw werd geboden voor de genadeloze middagzon. Ondertussen lieten ze het vrouwelijk gezelschap de vrijheid om de rest van de markt te verkennen. Bij een fris pintje zetten Rudi, Alex en ikzelf de basis voor het nieuwe sponsorcontract van de Confrérie op papier. Terug naar Duras dan voor een eenvoudige picknick voor het cafeetje waar we de vorige avond al waren terechtgekomen: stokbrood met kaas en/of ham.

Michelleke Prévot, is een gedrongen ventje met een overschot aan gastvrijheid. Hij kon zo weggelopen zijn uit Lord of the Rings. Naar onze Jeneverfeesten was hij al eens afgezakt, zo zei hij en hij beloofde 'si Dieu le veut' volgend jaar terug te komen met een vriend uit de Elzas. Toen we die namiddag zijn erf opreden, was er geen ziel te bespeuren. De desolate indruk die op dat moment overheerste, had veel weg van die van een verlaten westerndorp uit een of andere spaghettifilm van Ennio Moricone uit de jaren '70 van vorige eeuw. Alleen een eenzame bij op de lagerstoemia indica rose leek enige vorm van leven te brengen in de levenloze setting. Uiteindelijk kwam eenmannetje met een brede glimlach en guitige oogjes achter veel te grote brillenglazen de deur van de houten veranda uit.

We hadden hem waarschijnlijk uit zijn traditionele siësta gehaald. Niettemin moesten we dadelijk binnenkomen. De woning riep herinneringen op aan de boerderij van mijn groottante uit de tijd toen ik nog in korte broek rondliep. De tijd leek hier toch wel even te hebben stilgestaan. We namen plaats aan een reusachtige tafel en voor we goed wel gezeten waren, werden er kopjes uit de keukenkasten getoverd en werd er koffie geschonken. Opmerkelijk was dat geen enkele van kopjes dezelfde vorm, kleur of tekening had als een andere. Er waren blijkbaar al veel kopjes gesneuveld ten huize Prévot. Al spoedig veranderde koffie in geestrijke drank. Eerst wijn, 'uit eigen huis' natuurlijk, daarna eau de vie, eveneens 'van eigen makelij' en 50 graden sterk. Rudi dronk het allemaal alsof het spuitwater was, terwijl ik wijselijk al eens paste en meer oog had voor de hond, een soort scheper, die blijkbaar last had van vlooien daar hij zich constant zat te krabben.

Maar dat kon de pret niet bederven: verhalen over vroegere bezoeken van de Confrérie werden bovengehaald en de laatste nieuwtjes over de ontwikkelingen van de wijncultuur in de streek gingen over de lippen.

De wijnboeren hadden het niet makkelijk. Velen van hen hadden een vijftiental jaar geleden hun goed te koop aangeboden aan Engelsen die wilde bedragen over hadden voor een wijngoed in deze idyllische streek. In hun onwetendheid en hun tomeloos verlangen naar een schildrachtig landgoed in een rurale streek dachten ze dat wijn maken 'a piece of cake' was. Na enkele jaren moesten ze echter met schaamrood op de wangen constateren dat de realiteit anders was en dat de winsten die ze beoogden ondermaats bleken te zijn. Andere authentieke wijnboeren moesten overstappen op andere middelen om naast de wijnbouw in de behoeften te voorzien. Zo was de familie Prévot begonnen met kurk te verbouwen. Nu in onze geglobaliseerde wereld kurk - en de invoer ervan - zo prijzig is geworden en kurken stoppen de wijnfles nog een zeker 'cachet' geven, verwacht Michelleke de teelt ervan hem geen windeieren zal leggen. Het nadeel het verbouwen van kurk is dat er pas na vijf jaar echt kan geoogst worden.

Bij het afscheid werd er afgesproken dat we elkaar de volgende dag terug zouden zien, want dat was de dag van 'le Fête des Vins', de hoogdag van de Maréchalat de Duras, de confrérie waarmee we al vijftien jaar verbroederd zijn. Toen we bij valavond op het overdekte terras van de Hostellerie des Ducs de planning en de taakverdeling voor de volgende dag opmaakten, hadden we totaal geen besef van de belevenissen die ons nog te wachten stonden.

Herman Janssens **Foto's: Herman Janssens**

Hostellerie des Ducs, Duras (F)

Onze sponsors

Culinair met jenever

In aanloop naar de feestdagen stellen we een dessert met Hasseltse jenever voor.

Peer gepocheerd in Limburgse stroop en Heeborrel met een parfait van koffie

INGREDIËNTEN:

4 peren

50 g stroop van Vrolingen of de Voerstreek

10 cl Heeborrel van stokerij Massy

3 eieren

150 g suiker

200 g opgeklopte room

4 eetlepels sterke koffie uit het Land van Loon

1 Hasseltse speculaas

Bereidingswijze

Klop de eieren met de suiker luchtig.
Meng er de opgeklopte room en de koffie onder.
Giet de parfait in een doos, sluit af en vries een tijdje in.
Snijd of lepel de peer in hapklare stukjes.
Warm de Vrolingse of Voerse stroop en de Heeborrel op in een pannetje op een zacht vuur.
Meng de fijngesneden peer onder de stroop.
Laat zachtjes sudderen tot de peren gaar zijn.
Kruimel de speculaas.

Afwerking
Verdeel de warme peren over 4 borden.
Lepel er wat parfait naast en druppel er nog wat stroop omheen.
Werk af met wat gekruimelde speculaas.

Heeft u recepten van hapjes, gerechten, desserts of cocktails met jenever als een belangrijk(ste) ingrediënt, aarzel dan niet om het met ons en onze leden te delen. Stuur het recept, eventueel met foto, naar info@confreriehasseltsejenever.be**, met de vermelding 'Culinair met jenever'. Misschien wordt uw inzending dan wel opgenomen in een van onze volgende uitgaven. Alvast bedankt voor uw medewerking**

Activiteitenkalender

Voorbije activiteiten

De Confrérie van de Hasseltse Jenever was op volgende activiteiten aanwezig:

20-10-2018: De Dag van de Jenever in Hasselt

20 en 21-10-2018: Dag van de Jenever en Jeneverfeesten in Hasselt

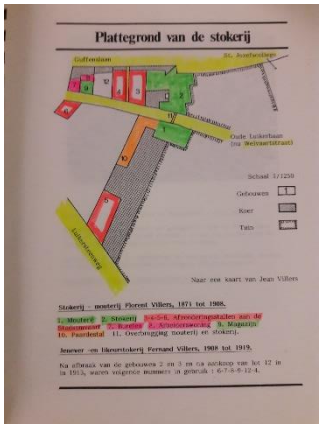
Verdere details en foto's van de Dag van de Jenever en de Jeneverfeesten 2018 vindt u op de Facebookpagina van de Confrérie van de Hasseltse Jenever:
https://www.facebook.com/confreriehasseltsejenever

Komende activiteiten

Begin februari: Info- en degustatie-avond van een stoker-sponsor. Verdere info volgt in de loop van de maand januari.

Geschiedenis van en anekdotes over de jenever

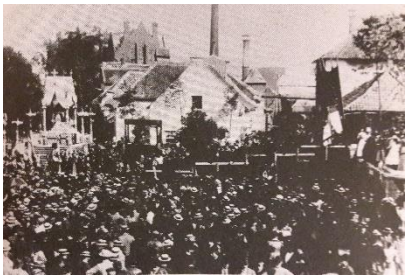
STOKERIJ FLORENT VILLERS te HASSELT



Op 19 september 1871 kocht Florent Villers voor 65000 franken een stokerij van de familie Vanvinckeroy, gesticht in 1834. Het was een landbouwstokerij die jenever voortbracht en tegelijkertijd mestvee stalde. De stokerij lag toen aan de Guffenslaan tegenover de toenmalige rijkswachtkazerne, aan de huidige Welvaartstraat en tot aan de Luikersteenweg. (zie kaart met plan van de stokerij van hier links)

De huidige nieuwbouw van AG is op de grondvesten van de vroegere stokerij opgetrokken. De mouterij bevond zich toen aan de zuidwestzijde van de Welvaartstraat, toen nog Oude Luikerbaan.

De grote veestallen konden ongeveer 200 ossen bevatten, die vetgemest werden met de draf of de spoeling van het uitgestookte graan. In de afzonderingsstal, de quarantaine, gelegen aan de Begijnenpoel, Stadsomvaart , vlakbij het huidige Virga Jesse ziekenhuis , werd het vee, veelal afkomstig uit Argentinië, bij aankomst gestald voor de nodige controle.



Zicht op stokerij Villersvanaf Luikerpoort 1898

In 1880 ontving Florent Villers, bij een deelname aan een Nationale Tentoonstelling van de Cinquantenaire, een gedenkpenning voor veefokkerij. In 1904 en in 1906 ontving hij een erepenning voor de verbetering van het runderras in België.

Florent Villers had goede contacten met Dr. Willems en hij correspondeerde ook met Louis Pasteur in Frankrijk. Tevens was hij voorzitter van de Provinciale Landbouwcommissie van Limburg en van de Limburgse Handelskamer, de Limburgia.

Er was dus een grote band tussen industrie en landbouw in die tijd, vooral door de stokerijen.

Zoon Fernand Villers nam op 1 februari 1908 de zaak van zijn vader over, maar toen was er al bijna geen veekweek meer. Wel bleef er nog het stoken van jenever en de likeurfabricatie, die toen een aanvang nam.

In een teruggevonden inventaris uit 1908 werden 1704 vaten opgegeven:

- 1074 vaten van 100 tot 400 liter
- 597 vaten van minder dan 100 liter
- 33 vaten van meer dan 400 liter

Op een prijslijst van 1911-1912 kon men nog een Elixir “Cyriel Van Houwaert” (genoemd naar de beroemde wielrenner uit die tijd) terugvinden naast een Amer Colonial, een typisch drankje voor die periode.

Wereldoorlog 1 zorgde ervoor dat aan die voorspoedige periode een einde kwam: al het koper werd immers opgeëist door de Duitsers.

Ferdinand Villers werd in augustus 1914 als “garde civique” door de Duitsers krijgsgevangen genomen voor enkele maanden, samen met schilder Jos Damien. Ferdinand stierf op 40-jarige leeftijd in 1918 ten gevolge van die gevangenschap.

Zoon Jean Villers bezit nog een pentekening van zijn vader gemaakt door Jos Damien.

Willy Smeets

Naar: Nationaal Jenevermuseum Hasselt 1989 **Foto’s: H. Blanckaert en Zoon**

Mededelingen vanwege de raad van bestuur

Nieuwe Ridders en Commandeurs

Tijdens de Dag van de Jenever 2018 werden door de Confrérie van de Hasseltse Jenever in de raadzaal van het oude stadhuis, Groenplein 1 te Hasselt volgende personen geridderd:

Adons Bart	Beumer Marjolein	Beyaert Marc
Boerema Albert	Davidson Sara	Debel Donald
de Groot Catelijne	Hoste Frank	Huygens Paul
Knaepen Emiel	Leenen Loes	O'Morain Killian
Poelmans Hannes	Prévôt Michel	Reekmans Steven
Reweghs Chloë	Schoofs Johan	Schroyen Heleen
Servranckx Filip	Somers Ingrid	Swijsen Kevin
Tomsin Johan	Van Hoof Jeroen	Vanderlinden André
Vandevenne Lucien	Vandormael Charlotte	Verbeeck Chloë
Vermeulen Ruth	Vismans Rutger	Wilms Marc

De volgende vier Aspiranten werden tot Commandeur gepromoveerd:

Fabry Thibault	Janssens Herman
Screurs Alda	Vanderlinden Annelies

Wijziging in het dagelijks bestuur

De raad van bestuur heeft bij eenparigheid besloten dat Herman Janssens – na het ontslag van Paul Stockman om gezondheidsredenen – vanaf 20 oktober 2018 de functie van secretaris-Grootkanselier van de Confrérie van de Hasseltse Jenever overneemt.

De raad van bestuur dankt Paul voor zijn enorme inzet en zijn gewaardeerde bijdrage ten aanzien van de Confrérie van de Hasseltse Jenever.

Nieuwe structuur in de confrérie

De raad van bestuur heeft tijdens haar vergadering van 5 december 2018 bij eenparigheid besloten een nieuwe groep van leden in het leven te roepen: de adjudanten of occasionele helpers.
Hiervoor zal het Reglement van Inwendige Orde (RIO) als volgt worden aangepast:

Naam
Adjudant of occasionele helper

Doel
Ridders de gelegenheid geven om sporadisch en zonder verplichting mee te helpen bij de werking van de confrérie.

Wie?
Enkel Ridders die hun lidgeld betalen.

De nieuwe Ridders zullen elk jaar na de Jeneverfeesten aangeschreven worden via een brief e-mail met de nodige uitleg over de werking van de groep van adjudanten.

Aanvraag:
De aanvraag om in de groep van adjudanten opgenomen te worden moet schriftelijk (e-mail of brief) gebeuren. De aanvraag tot aanvaarding gebeurt via een mail of een brief naar het secretariaat (secretariaat@confreriehasseltsejenever.be) en gaat gepaard met een korte motivatie.

Aanvaarding en ontslag:
De aanvraag wordt voorgelegd aan de raad van bestuur, die ze aanvaardt of weert.
Het ontslag kan gebeuren op verzoek van de adjudant zelf of op initiatief van de raad van bestuur. De raad van bestuur moet in beide gevallen haar besluit niet motiveren.

Uitvoering van de taken
De taken worden altijd uitgevoerd onder begeleiding van minstens een Commandeur.
De adjudanten worden trimestrieel via 't Drèpke en de Facebookpagina's van de confrérie op de hoogte gehouden van de activiteiten waaraan zij kunnen deelnemen en/of waarbij ze kunnen helpen. Zij kunnen zich aanmelden voor een taak via het secretariaat en zullen - als hun hulp van enig nut kan zijn – via datzelfde secretariaat opgeroepen worden. Zoals de commandeurs en de aspiranten zijn adjudanten tijdens hun opdracht verzekerd tegen lichamelijke letsels.

Kledij
Er wordt geen specifieke kledij voorzien. De verantwoordelijke Commandeur kan de adjudanten een herkenbaar kledingstuk (een bodywarmer of een schort) uitlenen voor de duur van zijn inzet.

Varia
Als de adjudant het wenst, kan hij/zij zich ten vroegste een jaar na hun aanvaarding als adjudant kandidaat stellen om Aspirant-Commandeur te worden.

Als overgangsmaatregel zullen alle Ridders hiervan eind 2018 op de hoogte gesteld worden via de mailing of briefwisseling met betrekking tot betaling lidgeld 2019, en via 't Drèpke.

Zilveren Label van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

Volgende zeven etablissementen hebben in 2018 het Zilveren Label van de Confrérie van de Hasseltse Jenever gekregen omdat ze minstens 2 Hasseltse graanjenevers van 2 verschillende en door de confrérie erkende stokers aanbieden.

Caracole Hasselt
Zuivelmarkt 16

Hostellerie des Ducs Duras (F)
Boulevard Jean-Brisseau

De Stroobander Tuilt-Hasselt
Sint-Jozefsplein 13

In de Kleine Hal Hasselt
Maastrichterstraat 30

L' Aperi Vino Hasselt
Zuivelmarkt 20

Het Smaaksalon Hasselt
Maastrichterstraat 61

Vous Lé Vous Wimmertingen-Hasselt
Wimmertingenstraat 76

Aan alle leden vragen we om een kopie van hun (pas)foto te sturen naar het secretariaat van de Confrérie om onze ledenlijst op te fleuren en ons archief te vervolledigen. Mail uw foto naar secretariaat@confreriehasseltsejenever.be .

Wij danken u bij voorbaat.