

# 'T DREPKE

Ledenblad van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

jaargang 2019 - 2020

december 2019

editie 16



[www.confreriehasseltsejenever.be](http://www.confreriehasseltsejenever.be)

[secretariaat@confreriehasseltsejenever.be](mailto: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 2019.

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

2019 kondigde zich als een gewoon jaar aan, maar het werd een druk en spannend jaar met schitterende initiatieven van enkele raadsleden: zo werd onze promotiewagen, 't Drèpke, aangekocht en op punt gesteld. Ook herinner ik mij de wandelzoektocht met de jacht naar de gestolen manteltjes van het Borrelmanneke tijdens de Jeneverfeesten en de degustatieavond met stokerij Vanderlinden in februari of de barbecue in de Lavendelhoeve eind juni. Het jeneverrad lokte tijdens de Jeneverfeesten veel volk naar onze stand in de Demerstraat. Zoals je in de herinneringsmail over het lidmaatschap 2020 kon lezen, liggen er nog diverse andere plannen op de spreekwoordelijke plank. Verder zijn er het afgelopen jaar weer 5 nieuwe horecazaken met het jeneverlabel beloond.

Als ik dat alles evalueer en vaststel hoe de confraters zich inspinnen, kan ik alleen maar uitkijken naar een verdere samenwerking met hen.

Daarom dank aan allen.

Van harte stuur ik iedereen de beste wensen voor een voorspoedig 2020.

Drink en geniet van de Hasseltse borrel.

Uw Grootmeester

Alex Vanbrabant

## Actualiteit uit de jeneverwereld

### **“Het Hasseltse aan onze jenever? Ons water”**

**Dit weekend viert Hasselt zijn 30ste Jeneverfeesten. Wat begon als een ‘wandeling’ langs de Jeneverroute met 1.000 bezoekers, is uitgegroeid tot een evenement met 160.000 bezoekers uit 72 landen, die 1 miljoen borrels achteroverslaan. Jean-Pierre Swerts is al drie decennia voorzitter van de vzw Jeneverfeesten.**

**In Hasselt wordt al eeuwen jenever gestookt. En toch zijn we pas aan de 30ste Jeneverfeesten toe. Wanneer werd beslist om het belangrijkste Hasseltse product speciale aandacht te geven?**

“We zijn gestart in 1989 toen Hasselt toeristisch ontplofte. Dat jaar kregen we 2.000 groepen op bezoek. Tien jaar eerder, in 1979, waren er dat exact dertien. Onder impuls van toenmalig schepen Wim Vanlishout kreeg Hasselt toeristische vleugels, met de komst van musea, een archief, de Japanse tuin, wandelingen... En zelfs een Borrelmanneke. Maar de bezoekers wilden meer en toonden veel belangstelling voor onze jenever. Als diensthoofd Cultuur, Toerisme en Musea heb ik de vier stokers van toen samengebracht: Smeets, Fryns, Wissels en Motmans. Hasselt had al een jenevermuseum, maar we wilden meer doen: een feest van de jenever, de eerste keer onder de naam Jeneverroute.”



#### **Waarom in oktober?**

“De datum is nog altijd dezelfde: de derde zondag van oktober. Symbolisch, omdat het graan dan geoogst is. Commercieel, omdat de stokers hun producten vlak voor de feestdagen nog eens extra in de kijker konden zetten.”

#### **Hoe zagen die eerste Jeneverfeesten eruit?**

“We schreven 400 Hasseltse cafés aan. Daar reageerden er amper zeven van. De patrons van Majestic, Hemelrijk, Martenshuys, Kleine Hal, Rubens, Bibitorke en Bon Vivant groepeerden zich meteen in Den Ossekop, een gelegenhedscafé. Dit jaar baten ze het voor de dertigste keer uit. En Het Jenevermuseum en alle stokerijen zetten de deuren open.”

**Wandelen langs de stokerijen lijkt niet het meest sexy verhaal. Kwam er veel volk op af?**

“Voor de eerste editie hadden we nog drie folkbandjes, die rustige muziek speelden. Ook De Stoopkes van Jos Tuts waren er al bij. We telden ongeveer 1.000 bezoekers die gezapig een borrel kwamen drinken in een bescheiden tentje. Voor ons was dat een onwaarschijnlijk succes. Ons tweede jaar was op dezelfde leest geschoeid, maar er werd al meer gefeest. Dus het jaar daarop veranderden we de naam in Jeneverfeesten.”

### **De Confrérie van de Jenever had toen al een ‘Dag van de Hasseltse jenever’. Waren zij blij met jullie initiatief?**

“In het begin niet zo, maar na een paar goede gesprekken en nog meer borrels, zijn we gaan samenwerken. (*lacht*) Zij organiseren op zaterdag hun academische gedeelte, met de intronisaties. Maar we koppelen de dingen aan mekaar. En ook het Feestcomité kwam erbij met een flinke tent op de Grote Markt. Het feest werd snel groter, al is de echte knal naar meer dan 100.000 bezoekers er pas een tiental jaar geleden gekomen.”

### **Jaarlijks is het uitkijken naar de nieuwe museumjenever, gratis te proeven. Dat lokt volk.**

“Ja, maar ook dat was in het begin zeker niet zo. Die jenever was voor een select publiek bestemd. Pas na een paar jaar is het proeven een publieksevenement geworden. Er kwam ook een speciaal stoopke dat jaarlijks van een nieuwe zegel werd voorzien, gehandtekend door de voorzitter van het Jenevermuseum. De burgemeester moest de nieuwe jenever keuren. Beviel die, dan mochten de Hasselaren proeven. Omdat de stad eigenlijk organisator was, wilde burgemeester Roppe zelf zijn handtekening op dat zegel plaatsen. Maar die eis werd netjes afgewezen. De voorzitter tekent nog altijd.”

### **Jullie zijn blijven zoeken naar nieuwigheden.**

“Absoluut. Bij de derde editie gebeurde het eerste mirakel. Het Borrelmanneke, dat er tot dan maar stond te staan, spoot plots jenever in plaats van water. Dat is vandaag nog altijd een traditie waar een massa volk op afkomt. Toen Hilde Claes burgemeester was, wilde ze ook een Borrelvrouwke. Een nobel idee, en dat is er ook gekomen. Zij trakteert op zondag. De eerste keer was dat met Sint-Lambertusdrepkes. Maar aangezien de leiding verstopt raakte omdat die kruidenlikeur nogal kleverig is, stroomt ook daar nu gewoon witte.”

“En in 1992 hadden we onze eerste jeneverwedloop. We kwamen op dat idee toen we in Brussel een soort loopkoers voor obers hadden gezien. De eerste wedloop werd gewonnen door Hasselaar Peter Jooker. 72 kilogram woog hij en dat gewicht kreeg hij in jenever mee naar huis, 56 flessen om precies te zijn. Het tweede jaar werd hij zelfs thuis opgehaald door een fanfare.”

### **Jullie zorgden er ook voor dat jenever niet alleen werd gedronken, maar ook culinair in beeld kwam.**

“Horecazaken gingen jenevergerechten serveren, maar we wilden meer en straffer. Dat werd ons culinaire dorp. Een tiental topchefs maakt er lekkere dingen klaar met jenever. Vanaf dit jaar is dat dorp in het Begijnhof te vinden.”

**De Jeneverroute vond enkel plaats op zondag. Intussen staat het hele weekend in het teken van de borrel.**



“Onderweg hebben we zelfs een paar keer een soort start op vrijdagavond genomen. Zo werden onder meer de ‘ambassadeurs van de Hasseltse jenever’ in het leven geroepen. Soms met mensen die eigenlijk niks met jenever hadden. Burgemeester Meyers heeft in zijn hele leven één borrel gedronken, per ongeluk dan nog. Bij de recepties op het stadhuis stond zijn glaasje altijd links vooraan op het dienblad en hij werd altijd als eerste

bediend. In een slok kapte hij zijn ‘borrel’ achterover. Gevuld met water. Tot er een vergissing, of opzet, in het spel was en iemand de glaasjes had verwisseld. Meyers kapte zijn glaasje vlot binnen. De arme man bleef er bijna in. Het is bij die ene borrel gebleven, maar hij werd wel ambassadeur. Opnieuw met water beklonken.”

**Om een stunt zitten jullie nooit verlegen. Zo circuleren er beelden van een enorm rund in de binnenstad.**

“Een os. Wij hadden graag eens een echte os, ons symbool, in de stad. De eerste boer die we belden, ging meteen akkoord. Maar zo een os weegt een paar ton en is behoorlijk onberekenbaar. Laten we zeggen dat we uiteindelijk het beest serieus gekalmeerd hebben, zeg maar bijna gedrogeerd, vooraleer de boer ermee door de stad wandelde. Maar dat was niet meteen vatbaar voor herhaling.”

**Wie jenever zegt, denkt natuurlijk ook aan dronken mensen. Maar uit cijfers van de politie blijkt dat het nogal meevalt met incidenten.**

“Eén keer bleef Den Ossekop open tot middernacht op zaterdag. Nadien nooit meer. Iedereen was *stiepelzat*. Vandaag stoppen de feesten om 20 uur. Maar het gaat er gezapig aan toe, al zal je hier en daar wel iemand kruipend naar huis zien gaan”

**Wat is er eigenlijk nog echt Hasselts aan ons witteke?**

“Ons water, daar draait het om. We hebben intussen weer stokerijen in de stad, zoals ‘t Stookkot, Vanderlinden, Quintens en grotere bedrijven als Fryns en Smeets. Het bolt weer. Al moeten we de jeneverbessen nog altijd uit andere delen van Europa invoeren, vooral uit Polen. Ooit hebben we een ambitieuze poging ondernomen om de jeneverbessen weer hip te maken in Hasselt. Op de kinderboerderij zouden we een compleet veld gaan aanleggen. Ik zie onze jonge groeningenieur Geert Vande Kerkhof nog staan blinken met de eerste plant. Het is helaas bij die ene struik gebleven.” (*lacht*)

**Naar: HBvL (Dirk Jacobs)      Foto's: HBvL (Luc Daelemans/ rr)**

## Op zoek naar de mantels van het Borrelmanneke in Hasseltse etalages

De Confrérie van de Hasseltse Jenever heeft een wandelzoektocht in elkaar gestoken doorheen de binnenstad om de dertigste verjaardag van de Jeneverfeesten luister bij te zetten. Deelnemers moeten de manteltjes zoeken die het Borrelmannetje in al die jaren cadeau heeft gekregen.

Dertig handelaars in de binnenstad werken mee aan de zoektocht. “Op onze website kunnen de deelnemers een plannetje vinden en ook het verhaal waar het rond draait”, legt Dirk Thoelen van de Confrérie uit. “De manteltjes zijn gestolen en de dief heeft ze verstopt bij diverse handelaars. Hij werd ondertussen gevat, maar zijn opdrachtgever loopt nog vrij rond. Om de identiteit van die opdrachtgever te weten te komen, moeten deelnemers letters vinden bij de dertig deelnemende handelaars. Met wat puzzelwerk en bijkomende wekelijkse tips op onze website kunnen ze hun oplossingsbalk verder aanvullen. Elke deelnemer krijgt van ons alvast een cijfer en een letter cadeau op de juiste positie.”

Omdat er dertien manteltjes te zoeken zijn, zal niet in elke vitrine een manteltje te zien zijn. “Maar er zijn wel dertig letters die leiden naar de juiste oplossing. Alle verdere informatie is te vinden op [www.confrieriehasseltsejenever.be/wandelzoektocht](http://www.confrieriehasseltsejenever.be/wandelzoektocht). De deelnemers kunnen mooie prijzen winnen, waarbij uiteraard ons vloeibare goud. Ook zijn er aangepaste prijzen voor jeugdige deelnemers. De antwoordbalk kan iedereen op onze webstek vinden en kan daar ook digitaal ingevuld worden.” (dj)

De wandelzoektocht is ondertussen beëindigd en een onschuldige hand heeft de volgende vier deelnemers met een fles van een door de Confrérie van de Hasseltse Jenever erkende stoker van Hasseltse jenever (Appelsienjenever van Vanderlinden, Speltjenever van 't Stookkot, Zeer Oude Graanjenever van Massy en Extra Smeets) beloond:



Dany Ponet uit Hasselt

Marijke Reygel uit Hasselt

Nick Vermeer uit Balen

Sandra Geuens uit Balen

De winnaars konden hun prijs komen ophalen aan de kerststand van onze confrérie in de Demerstraat tijdens de kerstperiode van 14 december tot en met 29 december 2019.

**Naar: HBvL**

**Foto: Ludo Lambrichts**

## UITKIJKEN NAAR HET JAARLIJKSE DRÈPKE

**Op 19 en 20 oktober stond Hasselt helemaal in het teken van de 30ste jubileumeditie van de Hasseltse Jeneverfeesten. Deze feesten zijn de jaarlijkse hoogdagen voor de Hasseltse jenever. Ook voor het Jenevermuseum is het evenement een belangrijk moment om zijn werking in de kijker te zetten. Het hele weekend kan je er terecht voor tal van activiteiten.**

“Als ik dat moet oplijsten, dat zijn een aantal bladzijden...”, lacht schepen van Evenementen Habib El Ouakili. “Na 30 jaar zijn de Jeneverfeesten enorm gegroeid. De basis blijft natuurlijk behouden, dat is ook het DNA van de feesten en gerelateerd aan Hasselt. Heel wat activiteiten komen daarom jaarlijks terug. Maar er zijn natuurlijk ook heel wat nieuwigheden bij.”

Twee van die nieuwigheden wil hij absoluut aanstippen. “Eentje waarover ik zelf verrast was, is de Rosse Buurt op het Capucienenplein. En dan is er het slotspektakel, zondag om 17 uur. Ik kan je verzekeren dat je dan zeker aanwezig moet zijn. Dat gaat niet lang duren, maar wel heel lang blijven hangen. Ik ken er ook nog niet alle details van, dat moet ook niet, maar het is een verrassingsact.”

Op zaterdag staan er traditioneel weer enkele ceremoniële zaken in het programma. Tijdens het hele weekend biedt dat programma daarnaast een hele brede waaier aan culturele en ludieke activiteiten voor jong en oud. Schepen El Ouakili is er quasi zeker van dat “alles is voorzien. Het enige wat we niet kunnen voorzien, is het weer. Bij goed weer ben ik zeker dat we zeker die 150.000 mensen van vorig jaar gaan evenaren. Het is iets om naar uit te kijken. En als schepen van evenementen doe ik dat nu ook om de Jeneverfeesten eens van heel dichtbij te zien. Ik word zaterdag ook geridderd in de Confrerie, dus dat is ook iets om naar uit te kijken...” Maar wordt dan niet verwacht dat hij jenever, dus alcohol, drinkt? (*lacht en maakt twijfelachtige beweging met zijn hoofd*) “... We zullen wel zien. (*lacht hartelijk*)”

### **Spectaculaire voorstelling van de nieuwe huisjenever van het Jenevermuseum (zaterdag)**

“Er is weer een heel aanbod van activiteiten, met natuurlijk de klassiekers en ook weer een aantal *speciallekes*”, begint Davy Jacobs aan zijn verhaal. “Een klassieker die tegelijk een *specialleke* is, is de presentatie van onze vers gestookte huisjenever. Daar is Jan (*Kempeneers, de meester-stoker, red.*) nog volop mee bezig.”

De traditie wil dat die voorstelling altijd op een bijzondere manier gebeurt en dat de burgemeester voorproeft. Dat is dit jaar voor de eerste keer burgemeester Vandeput. “Ik hoop dat het ook bij hem in de smaak valt. Maar ik denk wel dat hij een jeneverliefhebber is, ja. Dus volgens mij zal het wel goed komen”, lacht Davy.

“De manier waarop we onze huisjenever presenteren, is elk jaar een uitdaging. De laatste jaren houden we eraan om dat op een spectaculaire manier te doen. Vorig jaar was het met de grote hijskraan, en we hebben hem ook al ooit aan een grote tros ballonnen naar het podium laten vliegen.”

### Voorstelling van een nieuwe vatgerijpte jenever van het Jenevermuseum (zondag)

Op zondag, ook vanaf 15 uur, stellen meester-stoker Jan Kempeneers en leerling-stoker Steven Reekmans de nieuwe vatgerijpte jenever voor. “Ik denk dat we een jaar of vier, vijf zonder belegen of vatgerijpte jenever gezeten hebben,” vertelt Davy Jacobs daarover. “Die voorstelling gebeurt op een minder spectaculaire manier weliswaar, maar ze geven er wel de nodige deskundige uitleg bij. Hiervan trakteert het museum niet, maar die jenever is vanaf dan wel te koop. Maar het is een zeer kwaliteitsvol product waarvan de moutwijn – de basis van jenever – gedurende acht jaar op vat in onze kelder heeft liggen rijpen. Voor de echte jeneverliefhebber en *connaisseur* is dat toch wel een uniek product. Die moet hij zeker geproefd hebben als hij naar de Jeneverfeesten komt op zondag.”



### Opwaartse trend voor het artisanale product

Jenever zit al enkele jaren opnieuw in de lift, meent Davy Jacobs verder. “Dat betreft dan niet alleen de interesse van de consument. Bezoekers van het Jenevermuseum zijn heel erg geïnteresseerd in artisanal, ambachtelijk gemaakte producten, die bovendien ook nog eens een heel boeiend verhaal kunnen vertellen. Dan zit je met jenever aan het juiste adres.”

“Langs de andere kant zijn er ook heel veel mensen daardoor geïnteresseerd in de productie en de techniek erachter om zo’n artisanal product op een authentieke manier te maken. Zo belanden we dan opnieuw bij die stokers.”

“We drinken hier in Hasselt al jenever sinds het begin van de 17e eeuw, en misschien zelfs al wat vroeger”, vertelt Davy verder. “Dat is eigenlijk altijd een verhaal van ups en downs geweest. We hebben gezien dat het vanaf de jaren 1980-90 eerder een neerwaartse beweging was, maar vanaf de jaren 2000 en zeker 2010 zien we toch stilaan een heropleving en een herwaardering van het product.”

“Dat zie je vooral omdat heel veel commerciële producenten teruggrijpen naar die authentieke moutwijn-jenevers waar de graansmaak heel uitgesproken is.”



## Gestookte vertellingen' over 7 Hasseltse jeneverstokerijen

“Mijn grootvader heeft zich bij stokerij Severy van leerling-stoker naar meester-stoker opgewerkt”, vertelt Gert Jordens van het Jessenhofke uit Hasselt. “Hij heeft een aantal heel mooie jenevers ontwikkeld, waaronder de ‘Centenaire’ ter gelegenheid van het 100-jarige bestaan van de stokerij. Dat is eigenlijk de start van mijn passie. Ik heb nu zelf een *eau de bière* die ik daar ga voorstellen...”

Daarmee geeft Gert ook al een voorproefje van de manier waarop zeven mensen vertellen over evenveel Hasseltse jeneverstokerijen. Ergens hadden ze zelf daar wel iets mee te maken. “We hebben een schema opgesteld waarbij een aantal Hasseltse stokerijen vertegenwoordigd worden door iemand die ermee te maken had”, licht Gert deze vertellingenreeks toe. “Zowel op zaterdag als zondag vertellen zij specifiek over die stokerij gedurende een heel uur.”

De stokerijen **Wissels, 't Stookkot, Smeets, Severy, Fryns, Wissels/Motmans en Massy** komen tijdens de vertellingen aan bod.

### Over de affiche van 2019

Ex-Hasselaar, bekende striptekenaar en illustrator **Brecht Evens** ontwierp de affiche van de Jeneverfeesten 2019. Hij leverde een kleurrijke affiche af waarop je de gezellige sfeer bijna kunt proeven.

“Ik voel me enorm vereerd dat ik het campagnebeeld van De Jeneverfeesten mocht ontwerpen”, vertelde Brecht daarover tijdens de voorstelling. “Het is een hommage geworden aan Hasselt, de Jeneverfeesten en mijn Hasseltse familie.”

Evens staat vooral bekend om zijn gedetailleerde pennenwerk, vakkundig lijnenspel en schakeringen tussen licht en donker. Een onmiddellijk herkenbare stijl die ook perfect past bij de uitstraling van De Jeneverfeesten. Het campagnebeeld straalt een licht chaotische feestelijkheid uit, waar vanalles gebeurt. De organisatie trekt daarom heel graag de parallel met haar feesten. “Je zal zeker enkele personen en situaties in het beeld herkennen en elke keer als je kijkt, ontdek je weer iets anders”, meent Jean-Pierre Swerts. “Misschien kom je jezelf wel tegen in het beeld?”



Sinds 2013 woont en werkt Brecht Evens in Parijs, van waaruit hij wereldwijd geprezen wordt in zijn vakgebied. In 2009 brak hij door bij het grote publiek met zijn filosofische stripalbum ‘Ergens waar je niet wil zijn’. Hij won er de Willy Vandersteenprijs mee, een Fauve op het Internationale Stripfestival van Angoulême én werd zelfs genomineerd voor een vermaarde Amerikaanse Eisner Award.

Voor zijn jongste striproman 'Les Rigoles' uit 2018 won hij als allereerste Nederlandstalige auteur ooit de prijs voor meest opmerkelijke striproman qua verhaal, tekenwerk en originaliteit op het Internationale Stripfestival van Angoulême. Daarnaast tekende hij ook al een boek voor de Fondation Louis Vuitton als eerste Belgische kunstenaar ooit.

Geniet van een jeneverke en weet dat die kleurrijke kronkels op de grond in de winkelwandelstraten bedoeld zijn als speelprikkel voor kinderen, niet om te testen of u nog recht kan lopen. (ds)

**Naar: Bad Republic (Dirk Schuermans)      Foto's: Kobe Vandezande**

## **Belleman heeft eigen jenever: E Bellemenneke**

**Het is eigenlijk niet speciaal als iemand een jenever uitbrengt. Maar als we weten dat deze jenever een beperkte oplage in genummerde flessen is, het een label draagt van 'echt Hasselts product', de fles in de vorm van een bel is, dan wordt onze aandacht toch wat scherper.**



“Hasselt is naast onze speculaas ook gekend voor onze heerlijke jenever”, begint de Hasseltse Belleman Jan Dierckx zijn verhaal. “En als Belleman is het mijn taak om onze stad en onze gastronomie te promoten, zowel in als buiten de stad, maar ook buiten onze provincie- en landsgrenzen.” En dat doet hij dan ook met heel veel plezier. Als Hasseltse Belleman doorkruist hij samen met de Bellevrouw het ganse land op uitnodiging van andere Bellemannen, neemt hij deel aan Belgische en Europese Kampioenschappen, begeleidt hij de stadsreuzen van Hasselt en promoot hij Hasselt in al zijn facetten.

En dat de Belleman zijn droom verwezenlijkt heeft, kon je merken tijdens de 30ste editie van de Jeneverfeesten. Toen kwam de Bellemansjenever van Hasselt op de markt onder de naam van “E Bellemenneke”. Als we vragen hoe de jenever smaakt rolt het in één adem uit Jan zijn mond : “Het is een belegen Jenever van 35 % met een zachte smaak, gemaakt van 3 Hasseltse en kruidig afgewerkt. De fles is in de vorm van de bel van de Hasseltse Belleman en de jenever is “brons” gekleurd.

En dat er interesse is in de fles is wel duidelijk. Zowel de Nederlandse Omroepersvereniging (de Bellemannen in Nederland) als het Nationaal Jenevermuseum in Schiedam hebben al een fles besteld om in hun musea in Nederland te zetten, want Jan is de eerste levende Belleman in Europa met een eigen jenever. De Bellemansjenever is te koop bij de Belleman voor 30 euro per fles.

Er zijn 2 loten van 150 genummerde flessen gemaakt en iedere fles is vergezeld van een echtheidscertificaat.

**Naar: HBvL**

**Foto: HBvL**

## **Culinair met jenever**

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

### **Spicey Juniper**

#### **Benodigdheden**

50 ml Extra Smeets of andere Hasseltse jenever

125 ml gingerale

½ theelepel Angostura bitters

muntblaadjes

zeste van citroen

ijsblokjes



#### **Bereiding**

Vul een cocktailglas volledig met ijsblokjes.

Voeg 50 ml Extra Smeets jenever of een andere Hasseltse jenever toe.

Neem een barlepel en steek deze tot beneden in het glas.

Giet vervolgens de gingerale langs de lepel in het glas.

Voeg de Angostura bitters toe.

Roer in het glas zodat alles volledig gemengd is.

Werk af met zeste van citroen en wat muntblaadjes.

### **The Oldtimer**

#### **Ingrediënten**

1/3 oude Hasseltse jenever

2/3 gingerale

halve limoen

ijsblokjes



### **Bereiding:**

Neem het glas en vul deze met ijsblokjes.

Schenk het glas voor 1/3 vol met oude Hasseltse jenever.

Vul het aan met de gingerale en knijp er een halve limoen over uit.

Snijd de halve limoen doormidden, doe deze in het glas en roer de cocktail nog eens door.

**Heeft u recepten van hapjes, gerechten, desserts of cocktails met jenever als een belangrijk(st) ingrediënt, aarzel dan niet om het met ons en onze leden te delen. Stuur het recept, eventueel met foto, naar [info@confretriehasseltsejenever.be](mailto:info@confretriehasseltsejenever.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**

### **Onze sponsors**



# Geschiedenis van en anekdotes over de jenever

## **HOE EVOLUEERDE DE HOEVE VAN HET WITTE NONNENKLOOSTER TOT HET NATIONAAL JENEVERMUSEUM? (deel 2)**

In 1864 bezat de stokerij 4 beslagkuipen met een gezamenlijke inhoud van 72,48 hl, een alambiek van 26,04 hl en 4 flegma – en jeneverkuipen met een gezamenlijke inhoud van 224,97 hl. In de 2 stallen konden 55 ossen worden vetgemest. In januari en februari 1867 werden de dieren aangetast door de longziekte, ook runderpest genoemd, en werden 38 besmette dieren geslacht. Men ontving daarvoor achteraf 10353 frank schadevergoeding van de overheid, vooral door de inzet van Hasselaar Jozef Thonissen in het parlement.

In 1869 werd een nieuwe stoomketel van 35,42 hl geplaatst. De jaarlijkse moutwijnproductie schommelde tussen de 9000 en 11500 hl.

Na de dood van Adam in 1876 zette zijn broer, Leon, tot aan zijn dood in 1888 met zijn 2 neven Victor-Gustave en Leon-Hubert de stokerij verder. Toen deze laatste stierf werd de stokerij verkocht voor 45000 frank aan Joseph Theunissen (zie foto) en Godefroid Vanrusselt. Deze laatste verkocht in 1891 zijn aandelen aan Ernest Brauns, een handelaar in leder en een fabrikant van klompen, die tot 1903 met Joseph Theunissen samenwerkte. Brauns bouwde toen ook het beluik in de huidige Minderbroedersstraat voor de arbeiders van de stokerij.

Joseph Theunissen stookte na 1903 verder en startte in 1912 met een likeurstokerij.

De moutwijnproductie bedroeg in 1892 maar 2565 hl, maar toen hij de stoombranderij van Vinckenbosch kocht, een echte 'occassie', zo werd beweerd, steeg de moutwijnproductie in 1905 tot 4742 hl.

Joseph Theunissen overleed in 1927 en zijn zonen Leonard en Joseph volgden hem op.

In 1939 ging de eigendom over op de echtgenote van Leonard, Mathilde Gruyters, en hun 3 kinderen.

In 1956 werd de stokerij ontmanteld, doch de aanmaak van likeuren bleef er plaats hebben tot in 1963. Mathilde Gruyters stierf in 1971 en het pand geraakte in verval.

Gelukkig, dankzij de inzet van vele Hasselaren en ook leden van de Confrérie van de Hasseltse Jenever (gesticht in 1974.) werd het pand op 21 augustus 1975 bij Koninklijk Besluit als 1ste industrieel-archeologisch monument beschermd.

In 1979 kocht de stad Hasselt het pand aan om er het Jenevermuseum in te richten.

Dankzij Europese, provinciale en rijkstoelagen startte de restauratie in 1983. Die werd voltooid in 1987. Op 16 september 1987 opende het Nationaal Jenevermuseum haar deuren.



**Naar: “Alcohol tijdens de 19de eeuw “ door Eric Van Schoonenberhe**

**Willy Smeets**

## Lidmaatschap CHJ 2020

Geachte Jonkvrouw, Ridder, lid van onze Confrérie

Wij willen u op de hoogte houden van het reilen en zeilen van onze confrérie.

Dus vragen we u bij deze om uw lidmaatschap te hernieuwen.

Tijdens de algemene vergadering van mei 2019 werden er nieuwe statuten goedgekeurd. Wat het lidmaatschap betreft veranderde het volgende. We maken een onderscheid tussen vaste leden en toegetreden leden. Vaste leden betalen 25 euro lidgeld per jaar, toegetreden leden 20 euro per jaar. De vaste leden krijgen in tegenstelling tot de toegetreden leden stemrecht op de jaarlijkse Algemene Vergadering in mei. Iedereen is vrij in de keuze om vast of toegetreden lid te worden.

U kan dit doen door overschrijving van € 25 of € 20 op rekening BE05 2350 0166 5075 van Grootintendant-penningmeester Rolf Sterckx, met de vermelding 'lidgeld CHJ 2020'.

Graag ontvangen we kortelings - d.w.z. voor 15 januari 2020 - uw overschrijving. Zo kunnen we onze administratie tijdig en efficiënt op punt stellen.

Na ontvangst van uw lidgeld wordt U verder geïnformeerd over onze activiteiten.

U zal uitnodigingen ontvangen voor de Jeneverfeesten, Kapittel(s), de Algemene Vergadering, degustaties en andere activiteiten. U zal dan ook ieder trimester ons ledenblad, 't Drèpke, ontvangen

We organiseerden het afgelopen jaar weer onze Dag van de Jenever en waren op twee sites in de stad vertegenwoordigd op de Jeneverfeesten. Onze leden kwamen talrijk opdagen voor het ontbijt en diner. We organiseerden ook een wandeltocht in de Hasseltse binnenstad naar aanleiding van 30 jaar Jeneverfeesten. We zetten een jeneverdegustatie op getouw, verzorgd door onze stoker-sponsor Vanderlinden, en staken een druk bijgewoonde barbecue in de Lavendelhoeve in elkaar. Ook waren we vertegenwoordigd op vele culinaire en culturele evenementen in Vlaanderen.

In 2020 zullen we ongetwijfeld nog interessante evenementen organiseren voor onze leden. We kunnen u nu al verklappen dat een nieuwe degustatie met een andere stoker-sponsor op het programma staat in februari 2020. Verder wordt er gefluisterd in de wandelgangen dat er een 'tasting' met oude jenever op stapel staat. Ook komen er 'labelavonden' en staat er een jeneverwandeling door Hasselt in de steigers. Enkel betalende leden en hun partner worden op deze activiteiten uitgenodigd.

Voor alle info kunt u ook terecht in onze mailing en op onze website of onze Facebookpagina.

<http://www.confreriehasseltsejenever.be>

<https://m.facebook.com/confreriehasseltsejenever>

Wij hopen u op een van onze activiteiten te mogen begroeten.

Alexis Van Brabant

Grootmeester

Confrérie van de Hasseltse Jenever

### 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 graanjenever 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



De vaart van Maastricht Hasselt  
Maastrichtersteenweg 32

Café Kerkhof Hasselt  
Sint-truidersteenweg 208

Café In 't Dorp Kuringen-Hasselt  
Joris van Oostenrijkstraat 80

Het nationaal Jenevermuseum Hasselt  
Witte Nonnenstraat 19

De Goei Goesting Hasselt  
Zuivelmarkt 18

# Activiteitenkalender

## Vorbije activiteiten

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

19-10-2019: De Dag van de Jenever in Hasselt

19 en 20-10-2019: Dag van de Jenever en Jeneverfeesten in Hasselt

Verdere details en foto's van de Dag van de Jenever en de Jeneverfeesten 2019 vindt u op de Facebookpagina van de Confrérie van de Hasseltse Jenever:

<https://www.facebook.com/confrieriehasseltsejenever>

14december tot en met 29 december 2019: kersthappening van de Confrérie van de Hasseltse Jenever in de Demerstraat (aan de C&A)

## Komende activiteiten

Februari: Info- en degustatie-avond van een stoker-sponsor 't Stookkot. Verdere info volgt in de loop van de maand januari.



Labelavonden vanaf januari. Info volgt nog.

April / mei: 'tasting' oude jeneveren.

