

'T DREPKE

Ledenblad van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

Jaargang 2017 - 2018

maart 2018

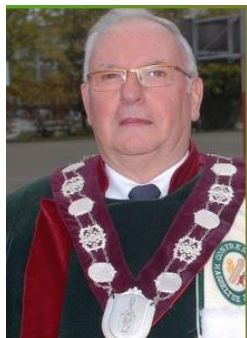


www.confreriehasseltsejenever.be

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

Geachte leden en confraters

Op het ogenblik dat ik dit voorwoord schrijf, is het buiten -7°C en zijn de dagen al goed aan het lengen.

Als je dit leest zijn de paasbloemen aan het ontluiken en krijgen de bomen en de struiken weer bladgroen: de lente is er!!

Ons lenteprogramma ziet er als volgt uit:

Op 17 maart 2018 stonden we met onze jenever op de Paardenmarkt in Kuringen.

Op zaterdag 21 april 2018 organiseren we voor de ingeschreven leden een geleid bezoek aan de Japanse Tuin in Hasselt, voorafgegaan door een aperitief en brunch en gevolgd door een koffie met een Hasselts jeneverke. Verdere info hierover is u digitaal toegestuurd of vindt u verder in dit Drepke

Op 22 april 2018 zijn we in Geraardsbergen met een stand op de Mattentaartenfestival.

Gewoontegetrouw zijn we ook present op de Meiboomplanting op 30 april 2018. Die gaat weer door aan het Vanveldekeplein/Dorpstraat om 18 uur.

Rond half mei hebben we onze Jaarvergadering, waar we de nieuwe aspiranten zullen voorstellen en opnemen. Verdere info volgt nog wel.

Nu ga ik een hartverwarmend jeneverke drinken.

Scholl!!

Uw Grootmeester

Alexis Van Brabant

Actualiteit uit de jeneverwereld

De Confrérie van de Hasseltse Jenever pakt uit met drie wereldprimeurs van Smeets

Het begin van het jaar is de tijd van de traditionele nieuwjaarsrecepties. Dat was de voorbije jaren ook het geval bij de Confrérie van de Hasseltse Jenever. Dit jaar tapte de Confrérie echter letterlijk en figuurlijk uit een ander vaatje: de traditionele nieuwjaarsviering werd vervangen door een jeneverdegustatie. Die vond op 21 februari laatstleden plaats in het gezellige feestzaaltje op de bovenverdieping van het Extra Borrelhuis.

Op het evenement daagden een 50-tal leden, vrienden en sympathisanten, van de CHJ op. De degustatie was op zijn minst een 'speciale' te noemen. De heer Lieven Stevens, Algemeen Directeur van de firma Bruggeman, liet de aanwezige jeneverfans eerst kort kennismaken met de geschiedenis van zijn bedrijf sinds het de Hasseltse stokerijen Smeets en Fryns heeft overgenomen, en met zijn toekomstplannen met het merk Smeets. Daarna volgde dat waarvoor iedereen gekomen was: de drie spiksplinternieuwe distillaten van Smeets. Het kennerspubliek kon pas einde maart van dit jaar op een gespecialiseerde beurs in Antwerpen officieel met deze drie nieuwe jeneversmaken kennismaken. De inofficiële wereldprimeur viel echter de Confrérie van de Hasseltse Jenever en zijn leden te beurt.



was.

Elke aanwezige jeneverliefhebber kreeg de kans om een shot van de drie nieuwelingen van het oude Hasseltse jenevermerk te proeven en er zijn mening over te geven. Geen betere plaats en moment daarvoor natuurlijk als op een evenement van de Confrérie van de Hasseltse Jenever, waar het kruim van de Hasseltse jeneverliefhebbers tezamen

Als eerste proeverij werd er de Smeets Oude Hasseltse Graanjenever Vintage geschonken, een oude jenever, 5 jaar gerijpt op eikenvaten uit de Limousin (Frankrijk). Deze jenever met een goudgele kleur en een unieke smaak drink je best puur uit een bevroren glas. Het is een distillaat dat menig een qua smaak en afdrank deed terugdenken aan de gekende oude Extra Smeets. De authentieke Hasseltse jeneverdrinker was dadelijk fan, zo bleek uit een kleine rondvraag.



Het tweede glaasje bevatte een shot van de Smeets Hasseltse Graanjenever Whisky Cask Finish. Deze graanjenever rijpte een jaar in oude vaten van Glen Moray Whisky, die speciaal hiervoor uit Schotland werden overgebracht. Tijdens het rijpen bekwam de stokerij een oude jenever met een houtachtige en gerookte smaak, en een hint van karamel, die lichtjes geel kleurt en die - naast een vleugje van zoethout en kruisbes - een zoete vanilietoets in het aroma herbergt. Vooral bij de aanwezige vrouwelijke jeneverliefhebbers viel deze nieuwe Smeets in de smaak.

Als laatste nieuweling kregen de deelnemers aan de degustatie een Smeets Hasseltse Graanjenever Rum Cask Finish voorgeschoteld. Deze graanjenever rijpte 12 maanden speciaal in oude St.-James-rumvaten, overgevlogen uit de Caraïben. Tijdens het rijpen ontstond een oude jenever met een zachtronde vanilietoets en een hint van appel en peer. Deze nieuwe Smeets kleurt zeer helder, bijna transparant en het aroma bevat toetsen van rijp oogstfruit, maar is tegelijkertijd toch licht en vluchtig.

Na de degustatie werd er nog tijd gemaakt om de proeverijen met elkaar te bespreken en uitvoerig te beoordelen bij een natje en een droogje, aangeboden door de CHJ. Niet iedereen beleeft elke dag een wereldprimeur.



Herman Janssens

Foto's: Bruggeman
Herman Janssens

Een winterlinde als symbool voor stokerij Vanderlinden

Stokerij Vanderlinden begint stilaan een begrip te worden in Hasselt en omstreken. Met de regelmaat van een klok is er altijd wel een reden om iets te vieren. Dat was ook op 25 februari jongstleden het geval tijdens een lindeboomplanting

Op initiatief van de jonge stoker Olivier Vanderlinden en zijn ouders werd vorige zomer de gloednieuwe stookinstallatie van Vanderlinden aan de Luikersteenweg 264 in gebruik genomen en werden de eerste stooksels gebotteld in aanloop naar de Jeneverfeesten.

In februari viel er opnieuw een uitnodiging in de bus om iets te vieren: de planting van - hoe kan het anders met die naam - een winterlinde naast de stokerij. Bij vriestemperaturen, versterkt door een ijzige wind, werd de jonge linde zoals het hoort plechtig gedoopt met echte 'Vanderlinden'. Tegelijkertijd werd een nieuwe RVS-tank ingehuldigd. Deze zal gebruikt worden om het afgestookte beslag eerst even op te vangen en af te koelen. Dat afgekoelde beslag kan dan eenvoudig overgeheveld worden in bakken om het daarna makkelijk als mest te kunnen verspreiden in het veld.



Voor onze confrérie trotseerden Dirk, Rudi en Herman de koude, samen met de nieuwe Aspiranten, Carla en Alda en Dirks partner, Peter. "Misschien zullen we de bloesems van deze linde later nog kunnen gebruiken om er extracten van te maken," blikte Olivier vooruit.

Na het officiële gedeelte werd alles nog eens 'nagespoeld' met een - of meer - glaasje(s) Vanderlinden, versie twee. Eerlijk gezegd kon deze versie ons veel meer bekoren dan de eerste. Ook de nieuwe bessenjenever viel naar verluidt in de smaak, vooral bij de dames.

Herman Janssens

Foto: Dirk Thoelen

Hasseltse kunstenaars voorziet jeneverstooptjes van handgeschilderd etiket



In het vorige Drepke hadden we al aandacht voor de limited edition van De Witte Non van Quintens Distillery. Nu staan we even stil bij de artieste die aan deze eindejaarsjenever een uitzonderlijke toets gaf.

De Hasseltse kunstenaars Christel Verjans heeft 48 zwarte stopen graanjenever van De Witte Non van Quintens Distillery artisanaal voorzien van een geschilderd etiket voor de eindejaarsfeesten.

“Het werden 4 verschillende minischilderijtjes van 3 bij 3 centimeter. Ieder met de hand geschilderd werkje werd op 12 jeneverstopen geëtiketteerd. Elk schilderijtje is gemaakt op doek met zeefdruk en gemengde techniek, en verwijst naar een groter bestaand werk van mezelf,” zegt Christel Verjans.

Elke jeneverstoopt kreeg ook een gouden druppel handmatig door de kunstenaars zelf getipt, verwijzend naar een drèpke. Een echt collectorsitem voor de jeneverliefhebber als je het ons vraagt.

Naar: www.focusophasseltspecials.wordpress.com

Foto's: Christel Verjans Facebook

Culinair met jenever

‘Echte’ Hasseltse pannenkoeken



Geënt op een recept van Limburgs chef-kok Roger Souverijns

Type gerecht: nagerecht

Aantal personen: 4

Voorziene tijd: 10 minuten (zonder het bakken van de flensjes)

Ingrediënten:

8 flensjes

roomijs (facultatief)

Voor de vulling en garnering:

acaciahoning

4 theelepels suiker

Hasseltse speculaas

Voor de saus:

20 cl room

4 cl Hasseltse graanjenever van 35% of meer

4 cl Heidebitt

Bereiding:

Bestrijk de flensjes met de honing.

Vouw de flensjes dicht en bestrooi ze met suiker.

Klop de room en meng de jenever en de Heidebitt eronder.

Leg de flensjes op een bord en overgiet ze met de geklopte room.

Zet alles nog even onder de grill om op te warmen.

Kruimel de Hasseltse speculaas en strooi die naar believen over het geheel.

Liefhebbers mogen er steeds een bolletje ijs aan toevoegen.

Roger Souverijns (aangepast door Herman Janssens)

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 secretariaat@confreriehasseltsejenever.be, met de vermelding 'Culinair met jenever'.

Activiteitenkalender

Vorbije activiteiten

Foto's zijn te bezichtigen op de website www.confrieriehasseltsejenever.be
of op onze Facebookpagina <https://www.facebook.com/confrieriehasseltsejenever>

Komende activiteiten

De Confrérie van de Hasseltse Jenever zal op volgende activiteiten aanwezig zijn:

22-04-2018: Mattentaartenfestival in Geraardsbergen

30-04-2018: Meiboomplanting te Hasselt (Vanveldekeplein) 18.00 u.

Voor alle leden:

zaterdag 21-04-2018: bezoek Japanse Tuin met aperitief, brunch en koffie om 10.30 uur

donderdag 24-05-2018: Algemene Vergadering in het stadhuis te Hasselt om 20.00 uur

Verdere details vindt u op de Facebookpagina van de Confrérie van de Hasseltse Jenever:

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

Alvast te noteren in uw agenda

Bezoek aan de Japanse Tuin met brunch

zaterdag 21 april vanaf 10.00 uur

Japanse Tuin

Verdere details vindt u op de volgende bladzijde van dit Drepke.

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

Graag stellen wij u onze Facebookpagina voor.

Wij zouden erg op prijs stellen als u onze Facebookpagina zou 'liken' (leuk vinden) en u uw vrienden uitnodigt hetzelfde te doen.

Zo kunnen wij u perfect en vooral snel op de hoogte houden van alle informatie over de Hasseltse jenever en onze confrérie.



***Het bestuur van de Confrérie van de Hasseltse Jenever
nodigt zijn leden en vrienden van harte uit op
zaterdag 21 april 2018 voor een
bezoek aan de Japanse Tuin te Hasselt
met aperitief en brunch.***

Maximum 50 deelnemers

Prijs per persoon:

Betalende leden : € 50.00

Niet-leden : € 60.00

Uiterlijk inschrijven tot 15-4-2018

Laat ons weten of je komt via

penningmeester Rolf Sterckx

gsm 0475 388 790

Of mail naar ons secretariaat

secretariaat@confreriehasseltsejenever.be

Programma

Aanvang: 10.00 u. stipt aan de
inkom van de Japanse Tuin te
Hasselt

- 10.30 u.: aperitief

- 11.00 u.: brunch

- 14.00 u.: rondleiding in de

Japanse Tuin

- 16.30 u.: koffie met Hasseltse
jeneverkje



Ik schrijf in voor het bezoek aan de Japanse Tuin met brunch en rondleiding

.....(aantal) leden x € 50,00 =

.....(aantal) niet-leden x € 60,00 =

Totaal :€.....

Ik schrijf over op rekening nr. BE05 2350 0166 5075 met vermelding 'Japanse Tuin'



Geschiedenis van en anekdotes over de jenever

De jeneverboeren

De Hasselts jeneverstokers begonnen in de 19^{de} eeuw met versleten werkossen op te kopen, tot diep in Frankrijk. In grote stallen, dicht bij de stokerijen, kregen deze beesten een herstelkuur van enige maanden.

Men voederde ze het afvalproduct van het jeneverstoken, de befaamde draf, een echt krachtvoeder. In het jaar 1880 bereikte het aantal ingevoerde ossen in Hasselt het getal van 9000!



Zo tam en gelaten als de dieren waren als ze van de beestentrein stapten, zoveel te zotter waren ze wanneer ze de stal moesten verlaten richting het station om hun einde te gaan vinden in de slachthuizen van de grote steden.

Meer dan eens ging er eentje zo dol te keer dat de rijkswacht moest optreden en het dier moest doden. Ze beweerden in de stad dat die os wel eens per ongeluk te veel jenever had meegekregen in die draf.

Zo werden de Hasseltse stokers de grootleveranciers van rundsvlees voor de grote steden, een kleine bijverdienste naast de al lucratieve jeneverhandel.



De stokers werden schatrijk, maar de volkswomen vervloekten hen: hun mannen werden dronkaards die met halflege loonzakjes naar huis kwamen en zat en vloekend erop los sloegen als ze weer eens stomdronken opdaagden.

De jenever was in ons land en onze stad een sociale plaag van grote omvang geworden die slechts een halt werd toegeroepen na Wereldoorlog I.

De wet Vandervelde kwam erdoor in 1920. Zij beperkte in sterke mate het alcoholstoken en verbood het openbaar schenken van geestrijke dranken in cafés. Het gevolg hiervan was dat de Hasseltse ossenstallen leeg kwamen te staan.

Een roemrijk tijdperk van de stad was voorgoed voorbij.

Naar: J. Schreurs

Distillerie Emile Leynen Hasselt - Distillerie Leon Leynen Hasselt Genièvre Vieux Système

Felix Leynen baatte in 1887 een stokerij uit aan de Meldertstraat in associatie met Guillaume Fryns.

Zijn zoon, Leon (1869-1941), stapte in de associatie en vertegenwoordigde in 1898 de vennootschap onder gemeenschappelijke naam G. Fryns en Cie bij het deponeren van een merknaam.

De andere zoon, Emile (1876-1951), veearts, zette de stokerij van de weduwe Vinckenbosch-Geraerts verder aan de Molenpoort.



Na de dood van vader Felix in 1907 zette Leon Leynen de associatie met Fryns verder.

In 1910 hield de samenwerking tussen Leon Leynen en de firma G. Fryns en Cie op. Op dat moment gaat hij samenwerken met Emile in de stokerij aan de Molenpoort.

Stokerij Leynen was de eerste grootschalige Hasseltse stokerij die geschikt was voor het uitstoken van zowel granen als maïs, bietafval en dergelijke.



Leon Leynen, bevelhebber van de Hasseltse burgerwacht, zette een stokerij op in de Pastoorswinning aan de Zonhovensesteenweg in het gehucht Kiewit. Toen bij het begin van Wereldoorlog I de installatie klaar was, werd alles opgeëist door de Duitsers. De familie Leynen vluchtte noodgedwongen naar Sittard, in het niet-bezette Nederlands-Limburg, maar kwam na de oorlog terug naar Hasselt.

In 1918 kwam de stokerij aan de Molenpoort definitief in handen van Leon.

Emile hield het voor bekeken als stoker en vestigde zich in Ukkel. Daar werd hij directeur bij het Bijzonder Bestuur van Katanga in Brussel.

Na het overlijden van Leon in 1941 werd de zaak verdergezet door zijn dochter.

In 1952 werd de handel overgenomen door N.V. Fryns.

Michel Broux

Oproep

Aan alle leden vragen we vriendelijk om na te denken over en voorstellen te doen omtrent activiteiten die de Confrérie voor zijn leden zou kunnen organiseren met de bedoeling elkaar beter te leren kennen en het samenhorigheidsgevoel en "spirit" onder de leden te versterken.

Voorstellen kunt u aan het secretariaat bezorgen of e-mailen naar secretariaat@confreriehasseltsejenever.be.

Deze voorstellen zal de Raad van Bestuur bespreken en – na goedkeuring - voor uitvoering plannen.



Aan alle leden vragen we om een kopie van (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 al bij voorbaat.