

'T HESSELS DREPKE

Ledenblad van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

jaargang 2022 - 2023

juni 2022

editie 24 - 25

corona-editie V



www.confreriehasseltsejenever.be

secretariaat@confreriehasseltsejenever.be

Redactie: Willy Smeets, Michel Broux, Bert Boerema, Peter Jaenen, Herman Janssens

Eindredactie en lay-out: Herman Janssens

Woordje van de Grootmeester



Geachte mevrouw, mijnheer

Beste leden en confraters

De zomervakantie staat voor de deur en voor velen van ons is dat de gelegenheid om te genieten van een gezellig terras, een barbecue of samen met burens of vrienden wat te kneuvelen.

Voor ons staan er enkele activiteiten op het programma. Dat verneem je verder in deze editie van 't Hessels Drèpke.

Tevens zijn we de voorbereidende vergaderingen gestart om de viering van het 50-jarig bestaan van de Confrérie van de Hasseltse Jenever te vieren in 2024.

Eerst zijn er nog twee Jeneverfeesten, in 2022 en 2023.

Verder wens ik jullie een fijn verlov toe met een Hasselts witteke.

Uw Grootmeester

Alex Vanbrabant

Actualiteit uit de jeneverwereld

Hasselts jeneverstoker Vanderlinden duikt ondergronds: prijskaartje van 350.000 euro

De Hasseltse ambachtelijke jeneverstoker Olivier Vanderlinden is gestart met de bouw van een ondergrondse opslagruimte naast de huidige stokerij op de Luikersteenweg. “In september willen we er onze vijfde verjaardag vieren.”

Volgens zaakvoerder Olivier Vanderlinden wordt de kelder op zich al heel speciaal. “Want die gaat tot 5 meter diepte en daarbovenop komt nog minstens een meter grond waar we jeneverbessen gaan op planten. Die bessen komen achter de flats te staan die nadien nog bovenop de kelder worden gebouwd.”



De uitbreiding stond eigenlijk al bij de start van de stokerij vijf jaar geleden gepland. “Alleen was het toen niet dit plan, want we hebben eerst elders rondgekeken”, zegt Vanderlinden. “Maar de accijnswetgevingen maakten het vinden van een bruikbaar pand niet evident. Daarom hebben we uiteindelijk gekozen om het stuk grond vlak naast onze stokerij en opslagplaats in de oude paardenstal ‘Felix’ te gaan gebruiken. Daar zijn de graafwerken al begonnen. Vandaag hebben we houten opslagvaten voor 400 liter. Die gaan we nu in een compleet geklimatiseerde ruimte uitbreiden tot liefst 7.000 liter, waar de rijping perfect kan gebeuren. Helemaal in ‘Hesselse loch’.”

Fruit

In de kelder komt ook een afvulinstallatie. “Zodat we onze productielijn flink kunnen inkorten, wat dan weer extra plaats oplevert. Gedaan met alles twee keer te moeten vastpakken. Om af te ronden gaan we de kelder ook voorzien van een verwarmingssysteem om zo de fermenterende grondstoffen optimaal te laten vergisten. Want we krijgen naast de verwerking van ons eigen biofruit ook steeds meer vraag van fruitboeren die de weg naar de stokerij ontdekken om hun fruit te laten stoken.”

De nieuwe kelder kost 350.000 euro, met de flats erbovenop gaat het om een investering van 2 miljoen euro.

De eerste spade werd op 19 april jongstleden officieel gestoken in aanwezigheid van Limburgs gouverneur, Jos Lantmeeters, en Hasselts schepen Toerisme, Rik Dehollogne. De Confrérie van de Hasseltse Jenever vaardigde Carla Lenaerts en Herman Janssens naar dit memorabel moment af.

Naar HBvL

Foto's: Herman Janssens



van

Confrérie van de Hasseltse Jenever reikt Zilveren Label uit aan Loons restaurant 't Grevenhuis

Op 23 mei was het eindelijk weer zover: voor het eerst - na meer dan twee jaar inactiviteit door corona - trok het labelcomité van de Confrérie van de Hasseltse Jenever eropuit om het Zilveren Label van de confrérie uit te reiken.



Voor de vijftiende keer viel een horecazaak die van minstens twee verschillende stokers van Hasseltse jenever een echte graanjenever op de kaart heeft staan, de eer te beurt om het gepeerde label in ontvangst te nemen. Het was ook al de vierde keer dat het comité zich voor zulke activiteit buiten de provinciehoofdstad begaf. Eerder kwamen de Hostellerie des Ducs in Duras (Frankrijk), 't Raedhuys in Kortesseem en Jeneverie 't Spul in Schiedam (Nederland) als 'Hasseltvreemde' etablissementen aan de beurt. Nu trok een delegatie van acht naar het Haspengouwse Borgloon.

Het gezellige restaurant 't Grevenhuis aan de Markt 5 heeft immers twee Hasseltse graanjeneveren op de kaart staan: Vanderlinden (jonge) en Aen (oude) en de graanjenever van het Hasselts Jenevermuseum.

Oorkonde



De achtkoppige afvaardiging van de gekende confrérie, die de Hasseltse jenever en zijn distillaten hoog in het vaandel draagt, werd vriendelijk en met open armen ontvangen door eigenaar en chef-kok Wilfried Beliën. Ook de Loonse burgemeester Jo Feytons en schepen Jeroen Bellings waren van de partij. Zij wilden zo – als lokale vertegenwoordigers - deze erkenning door de Hasseltse confrérie ondersteunen.

Alle aanwezigen konden vaststellen dat Wilfried de Hasseltse jenever een groot hart toedraagt.

Na de ontvangst met een glaasje Loonse bubbels, werd er vlotjes overgegaan tot de ceremoniële geplogenheden die met zo'n labeluitreiking gepaard gaan: de Grootmeester van de CHJ hield een korte toespraak, een labeloorkonde werd overhandigd en het officiële Zilveren Label van de



Confrérie van de Hasseltse Jenever werd op de toegangsdeur van 't Grevenhuis aangebracht. Daarna keerden de jenevervrienden terug naar de Limburgse provinciehoofdstad, er volledig van overtuigd dat ook in Borgloon de Hasseltse graanjenever een waardige horecavertegenwoordiger heeft.



Herman Janssens
Foto's: Stijn Janssens

De Confrérie van de Hasseltse Jenever verbreedert met de Ordre des Chevaliers d'Aulne uit Thuin-Gozée

Laat ons eerst even kennismaken met de Ordre des Chevaliers d'Aulne.

Het was op 22 februari 1974 – een maand na de oprichting van de Confrérie van de Hasseltse Jenever in de Volksmacht te Hasselt - dat de "Commanderie des Chevaliers d'Aulne" werd opgericht. In 1991 veranderde de vereniging zijn naam in "De Orde van de Ridders van Aulne", met als doel de site van de abdij van Aulne en zijn geschiedenis beter bekend te maken bij het grote publiek in binnen- en buitenland.



In 657 zocht Abbé Landelin, opgevoed door de heilige Aubert, bisschop van Cambrai, een plek om zijn kluis te vestigen. Toen hij in Gozée aankwam, vond hij er een verwilderde plek beplant met elzen (= aulnes in het Frans) en bouwde hij daar een kleine kapel. De basis voor de latere abdij was meteen gelegd. Ursmer, prior van de nabijgelegen abdij van Lobbes, toonde interesse voor Aulne, zoals de plek werd genoemd omwille van de aanwezige elzenstruiken. Met de hulp van Pepijn van Herstal van Aulne bouwde Ursmer er een klooster.

Rond 880 verwoestten de Noormannen de abdij en het was de bisschop van Luik, Richer, die het klooster nieuw leven inblies nadat de Vikings tijdens de Slag bij Leuven op 1 september 891 definitief verslagen werd door het Oost-Frankische leger onder leiding van Arnulf van Karinthië.

1147 vormde een groot keerpunt in de geschiedenis van de abdij, omdat de vaste klerken werden vervangen door cisterciënzermonniken uit Clervaux (Luxemburg) die haar welvaart en invloed gaven. Maar de abdij kende ook turbulente tijden: verwoest en geplunderd tijdens de Franse invasies van de 16de eeuw, gevolgd door de heropleving in de 17de en 18de eeuw. Het was abt Barthélémy Louant, die de site erg luxieus renoveerde. Op 14 mei 1794 hielden de Sansculottes ware orgieën in de abdij en in de kerk. Generaal Charbonnier stak de abdij in brand en vele kostbare documenten gingen in rook op.

Vanaf 1875 herstelde de Belgische Staat de site met het oog op de instandhouding ervan. Deze majestueuze ruïnes zijn echt een omweg waard en we kunnen zeggen dat Aulne een parel van Belgisch cultureel erfgoed is. De belangrijkste ruïne is die van de kerk, een gotisch gebouw van 90 meter lang, gebouwd tussen de 12de en 15de eeuw en gerenoveerd in de 16de eeuw. Langs de Samber, binnen de grensmuur, bouwden de monniken een molen, een zagerij, een smederij en een brouwerij. De abdij had ook twee refters, waaronder het "Refeatorium van de Magere", zo genoemd omdat er destijds nooit vlees werd geserveerd. Maar tijden veranderen en nu organiseert de Ordre des Chevaliers d'Aulne op diezelfde plaats zelfs haar kapitteldiner.



De Ridderorde zet zich in het bijzonder in om deze glorieuze herinneringen in de kijker te plaatsen, maar ook om de artistieke en culturele invloed van de Abdij van Aulne te promoten. Dit doet de vereniging door toeristische, folkloristische en gastronomische activiteiten te ondersteunen en bij te dragen aan filantropische acties. Tot zover de geschiedenis van de Ordre des Chevaliers d'Aulne en de Abdij van Aulne.

Nu terug naar juni 2022: bezoek van de Ordre des Chevaliers d'Aulne aan Herkenrode en verbroedering met de Confrérie van de Hasseltse Jenever

Het is die Ordre des Chevaliers d'Aulne die ons in het voorjaar van 2022 contacteerde. Hun abdij bleek aan de basis te liggen van de stichting van de Abdij van Herkenrode – of althans met het prille begin van de abdij in Kuringen te maken gehad te hebben. Daarom hadden ze een bezoek aan de Herkenrode-abdij op hun verlanglijstje staan.



Op 4 juni 2022 was het zover en zakte de Ordre des Chevaliers d'Aulne vanuit het Henegouwse Thuin-Gozée met een dertigtal leden naar Hasselt af. In de voormiddag stond er het bezoek aan Herkenrode op het programma. Na de middag werd het Nationaal Jenevermuseum in de Witte Nonnenstraat met een bezoek vereerd. Eerst kregen de Henegouwers er een gegidste rondleiding door het museum zelf.



Na de rondleiding werden ze in de degustatieruimte van het museum opgewacht door een delegatie van onze confrérie, Bestaande uit Grootofficier Rudi Hermans, Grootkanselier, Herman Janssen en de Commandeurs Lambert Vanstreels, Willy Smeets, Alda Screurs en Carla Lenaerts.

Na een korte verwelkoming nam de eerste vrouwelijke Grootmeester van de Chevaliers, Josiane Meirlaen - een dame die zich uitstekend kon uitdrukken in het Nederlands trouwens – het woord. Ze zette haar Ordre kort in de kijker en verheugde zich op de verbroedering met onze confrérie. Daarna was het de beurt aan onze Grootofficier, Rudi Hermans, die onze met vakantie zijnde Grootmeester, Alex Vanbrabant, verving. Hij schetste kort de geschiedenis van onze broederschap en de Hasseltse jenever.

Na de speeches werden de geschenken uitgedeeld. Wij schonken de Orde een fles Hasseltse graanjenever en een Hasseltse moutwijn. Op hun beurt schonken de Henegouwers ons enkele flesjes bier van de Abdij van Aulne, geproduceerd door de Brasserie du Val de Sambre en brandnetelkaas, geproduceerd door het Centre Bois Roussel (een dagopvang voor volwassenen met een lichte handicap) in Montigny-le-Tilleul.



Daarna legde confrater-stadsgids, Willy Smeets de historie van het Borrelmanneke in geuren en kleuren uit: pittige en sappige details werden door de gasten gesmaakt. Tot slot, werd de verbroedering bezegeld door enkele Hasseltse jeneveren en werden er uitnodigingen voor elkaars Kapittels uitgewisseld. De Ordre des Chevaliers verwacht ons op hun Kapittel op 3 september en wij kijken ernaar uit om hun delegatie te verwelkomen op het onze op de Dag van de Hasseltse Jenever op 15 oktober eerstkomende.

Herman Janssens

Foto's: Herman Janssens

Fryns vijf keer aan het feest

De 135 jaar oude distillerie Fryns heeft op twee internationale wedstrijden in Londen 5 medailles in de wacht gesleept. Daarmee is het duidelijk dat de Limburgse jenever, alsook de non-alcoholische aperitieven van de stokerij, overal in de smaak (en in de prijzen) vallen.



Fryns trok recent naar Londen om de krachten te meten in de twee meest gerenommeerde en kwalitatieve competities in de sector: de International Wine and Spirits competition (IWSC) en de International Spirits Challenge (ISC). De Hasseltse jenever stak er met kop en schouders bovenuit, want de jonge, authentieke graanjenever behaalde dubbel goud op de ISC in de categorie 'gin en jenever'. En dat is vrij uitzonderlijk. "We zijn de enige met dubbel goud", juicht Céleste Fryns.

"Verder zijn er zelfs geen gouden medailles uitgereikt dit jaar, alleen maar zilver en brons. Deze prijs bevestigt het verhaal dat we willen brengen: hoewel gin en jenever nauw verwant zijn aan elkaar, is jenever het authentieke product met meer beleving en complexiteit."

Ook op de IWSC verdiende de Fryns Premium Belgian Genever een gouden medaille. Met een score van 95 punten en lovende woorden van de jury. Zij beschreven de jenever als 'outstanding'

Alcoholvrij scoort opnieuw

In 2021 wist Fryns al een bronzen medaille in de wacht te slepen op de IWSC met hun Nature 0.0%. Volgens de jury was een slokje van dit alcoholvrij aperitief als wandelen door een kruidenwinkel. "Great for cocktails", klonk het ook nog. Ook dit jaar is het aperitief een voltreffer, want op de ISC scoort het kruidig drankje een tweede bronzen medaille.

Tot slot bleven ook de ready-to-drink cocktails van Lady Jane niet onopgemerkt in Londen. Vooral dan de Belgian Negroni, een bittere cocktail op basis van de Fryns-jenever, wist een zilveren medaille te veroveren tijdens de International Spirits Challenge.

Dat brengt de eindstand op vijf medailles. "Met deze prijzen hopen we te tonen dat jenever veel meer is dan een klassieke borrel", aldus nog Céleste Fryns. "Dit doet ons als familiebedrijf enorm veel deugd. Het geeft ons extra energie om ook in Vlaanderen het merk Fryns verder op de kaart te zetten."

Uit: HBvL

Foto: HBvL

Onze labeltablissementen

Op de volgende bladzijde vindt u de lijst van alle horecazaken die tot hiertoe ons zilveren label in de wacht sleepten. Zoals je ziet, keuze in overvloed. Er is vast een zaak bij die je steun verdient.

Caracole
Zuivelmarkt 16

Hasselt



De Stroobander
Sint-Jozefsplein 13

Tuult - Hasselt



In de Kleine Hal
Maastrichterstraat 30

Hasselt



L' Aperi Vino
Zuivelmarkt 20

Hasselt



Het Smaaksalon
Maastrichterstraat 61

Hasselt



Vous Lé Vous
Wimmertingenstraat 76

Wimmertingen-
Hasselt



In de Vaart van Maastricht
Maastrichtersteenweg 32

Hasselt



't Raedhuijs
Kerkplein 6

Kortesseem



De Lavendelhoeve - Limburg
Olmensbosstraat 25

Stokrooie-
Hasselt



Café Kerkhof
Sint-Truidersteenweg 208

Hasselt



In 't Dorp
Joris Van Oostenrijkstraat 80

Kuringen -
Hasselt



De Goei Goesting
Zuivelmarkt 18

Hasselt



Nationaal Jenevermuseum
Witte Nonnenstraat 19

Hasselt



Jeneverie 't Spul
Hoogstraat 92

Schiedam (NL)



Hostellerie des Ducs
Boulevard Jean-Brisseau

Duras (F)



't Grevenhuis
Markt 5

Borgloon



Culinair met jenever

Eigen Tia Maria op zijn Hasselts

voor 14 personen

Ingrediënten:

1 fles jonge Hasseltse jenever (70 cl)
350 gram donkerbruine basterdsuiker
7 zakjes vanillesuiker
70 koffiebonen

Benodigheden:

een 2 lege flessen van Hasseltse jenever (schoongespoeld)
een trechtertje

Bereidingswijze:

Verdeel de 70 koffiebonen en de 7 zakjes vanillesuiker gelijkmatig over de twee lege flessen .
Meng de basterdsuiker met wat jonge Hasseltse jenever en roer tot alle suiker in de jenever is opgelost.

Verdeel daarna met een trechtertje het mengsel van de basterdsuiker en de jonge jenever over de twee flessen waarin je de Tia Maria maakt.

Voeg per fles de helft van de overige jonge jenever toe.

Schud het geheel elke dag een keer en dat gedurende 6 weken.

Geniet daarna van je eigen Tia Maria op Hasseltse wijze.

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

6 en 7 januari 2022: twee laatste dagen van de Kerststand in de Demerstraat (hoek Botermarkt)

19 maart 2022: Paardenmarkt Kuringen

19 maart 2022: Kapittel van de Keizerlijke Commanderie van de Fruyteniers van Sint-Truiden

7 april 2022: startvergadering van de werkgroep 50 jaar CHJ

16 april 2022: Aftrap van de Jeneverfeesten 2022 in de stadscampus van de U Hasselt

20 april 2022: Persconferentie en eerste spade van 'Vanderlinden gaat ondergronds'

23 april 2022: 14de Kapittel van de Orde van de Hasseltse Speculaas

30 april 2022: Mei-avond in Hasselt op de Reddelberg

19 mei 2022: Algemene Vergadering CHJ in U Hasselt

23 mei 2022: Uitreiking Zilveren Label aan 't Grevenhuis Markt 5 te Borgloon

29 mei 2022: Kaas- en Streekproductenmarkt Mol-Postel

4 juni 2022: verbroedering met de Confrérie de Thuin in het Jenevermuseum

Foto's te bezichtigen op onze website: www.confreriehasseltsejenever.be

en op Facebook: <https://www.facebook.com/confreriehasseltsejenever>

Komende (mogelijke) activiteiten

3 juli 2022: Agricultura Alden Biesen (10-18 uur)

27 augustus 2022: 16de Kapittel van de Confrérie van de Roze Olifant te Melle

3 september 2022: 45ste Kapittel van de Ordre des Chevaliers d'Aulne te Thuin-Gozée

4 september 2022: Knapkoekmarkt in Maaseik (13 -18 uur)

16 september 2022: grote CHJ-barbecue in de Lavendelhoeve in Stokrooie

18 september 2022: 50ste Kapittel van de Confrérie du Stofé te Waver

Einde september: Eendaagse uitstap met de confrérie.

15 oktober 2022: Dag van de Hasseltse Jenever 2022 in de Louis Verhaegen-aula van de U Hasselt en de binnenstad

15 en 16 oktober 2022: standen op de Jeneverfeesten in de Demerstraat en op de Vismarkt.

30 oktober 2022: 25ste Kapittel van de Confrérie van de Tantes en Nonkels van Valeir in Gavere en viering van 25 jaar confrérie

De weekends (vrijdag, zaterdag en zondag) in de maand december 2022 en tijdens de weekdays in de kerstvakantie: kerststand met promotiewagen 't Drèpke op de hoek van de Demerstraat en de Botermarkt.

Van zodra activiteiten van de confrérie terug gehinderd worden door onvoorziene omstandigheden, houden we u ervan op de hoogte.

Onze sponsors



Massy

Disilleerderij Massy
Lijsterstraat 30/3
3530 Houthalen-Helchteren

+32 89 84 39 98

info@massy.be

www.massy.be



Massy, de oudste distilleerderij van Limburg, is gevestigd aan de Lijsterstraat 30/3 in Houthalen.

Lambert Massy begon in 1905 als limonadefabrikant. Hij gebruikte Duitse aroma's en extracten, gewild vanwege hun hoge kwaliteit. Pater Lambert dacht al snel dat deze extracten met een kleine aanpassing net zo goed in alcohol als in water konden. Dit werd meteen het begin van zijn distilleerderij en – naast zijn limonades – het eerste depot van Artois-bieren.

In de loop der jaren heeft hij ook zijn drie zonen in het bedrijf opgenomen en sinds 1949 nam zijn jongste zoon, Julien, de leiding over de distilleerderij terwijl de andere twee broers ook in de sector bier-frisdrank-melk-water bleven.

In 1994 trad de derde generatie toe en werd de DISTILLERY MASSY nv opgericht.

In 1996 verhuisde het bedrijf naar een grotere locatie en nam de derde generatie het volledig over.

Sinds 2003 vindt er ook export plaats. In 2004 werd gestart met de Hasseltse graanjenever.

In 2014 is de distilleerderij verhuisd naar een nieuw handwerkpark in Houthalen-Oost.

De 4^e generatie is sindsdien ook actief in het bedrijf.

Jenever

Opleg graanjenever om fruit en dergelijke te macereren bvb. kriecken	28%	1.00 liter
Graanjenever lagere alcoholdosering met een mildere smaak	30%	1.00 liter
Graanjenever graansmaak met aroma van jeneverbes en kruiden	35 %	0.70 liter
Graanjenever uitgesproken graansmaak met aroma van jeneverbes en kruiden	40 %	1.00 liter
Hasseltse Graanjenever origineel recept 1/3 rogge, 1/3 gerst, 1/3 mout	35 %	0.70 liter
Belegen Hasseltse graanjenever typische moutwijnsmak met afgeronde smaak	35 %	0.70 liter



Jenever in een stenen kruik

Extra graanjenever	36%	<u>0.04 liter</u>
Zeer oude graanjenever	38 %	<u>0.20 liter</u>
Zeer oude graanjenever	38 %	<u>0.35 liter</u>
Extra graanjenever graansmaak met aroma van jeneverbes en kruiden	35 %	<u>0.50 liter</u>
Oude graanjenever	36 %	<u>0.70 liter</u>
Zeer oude graanjenever	38 %	<u>0.50 liter</u>



Belegen Hasseltse graanjenever origineel recept 1/3 rogge, 1/3 gerst, 1/3 mout, gelagerd	35 %	<u>0.70</u> <u>liter</u>
Extra graanjenever	35 %	<u>2.00</u> <u>liter</u>
Extra graanjenever	35 %	<u>3.00</u> <u>liter</u>
Extra graanjenever	35 %	<u>5.00</u> <u>liter</u>
Extra graanjenever	35 %	<u>8.00</u> <u>liter</u>

Fruitienevers



Aardbei	20 %	0.70 liter	Neusjes	20 %	0.70 liter
Aardbei & Rabarber	20 %	0.70 liter	Passievruchtenjenever	20 %	0.70 liter
Appeljenever	20 %	0.70 liter	Peperoni	20 %	0.70 liter
Appel-kaneel	20 %	0.70 liter	Perenjenever	20 %	0.70 liter
Banaanjenever	20 %	0.70 liter	Perzikenjenever	20 %	0.70 liter

Bessenjenever	20 %	0.70 liter	Pompelmoesjenever	20 %	0.70 liter
Bloodorange	20 %	0.70 liter	Pompoenjenever	20 %	0.70 liter
Bubble Gum	20 %	0.70 liter	Pruimenjenever	20 %	0.70 liter
Cactus	20 %	0.70 liter	Rabarberjenever	20 %	0.70 liter
Citroen Borrel	20 %	0.70 liter	Rozenjenever	20 %	0.70 liter
Green Apple	20 %	0.70 liter	Sinaasappeljenever	20 %	0.70 liter
Hazelnootjenever	20 %	0.70 liter	Speculaasjenever	20 %	0.70 liter
Kaneeljenever	20 %	0.70 liter	Viooltjes Jenever	20 %	0.70 liter
Kastanje Jenever	20 %	0.70 liter	Zwarte Bessen Jenever	20 %	0.70 liter
Krieken Borrel	20 %	0.70 liter	Tropical	20 %	0.70 liter
Mangojenever	20 %	0.70 liter	Appel-Kers	15 %	0.70 liter
Meloenjenever	20 %	0.70 liter			



Geschiedenis van en anekdotes over de jenever

DE VERMINDERING VAN DE JENEVERPRODUCTIE IN HASSELT NA 1880

Na de opgang van de Hasseltse jeneverindustrie vanaf 1830 tot 1880, krijgen we een terugval na 1880.



Dit is te merken aan de vermindering van de nodige graanhoeveelheden: in 1880 nog meer dan 645317 h , in 1889 nog 212728 hl en in 1897 nog 51859 hl. Er waren nog enkele grote heropflakkingen in 1905 en in 1907.

In 1880 waren er nog 22 stokerijen in Hasselt, in 1889 nog 13 en in 1912 nog 6.

Oorzaken:

1. De opkomst van de suikerbietstokerijen die er goedkoper alcohol konden uit distilleren. Ter vergelijking: in 1870 kon men uit 1 hl graan 10 tot 15 liter alcohol van 50° distilleren en uit 1 hl bieten 16 liter alcohol aan 50°.
2. De verouderde distilleerapparatuur in de stokerijen werd zelden vernieuwd. Vandaar dat de kostprijs van hun verkregen alcohol hoger lag dan bij Antwerpse collega's.
3. Massale en goedkopere graanimport uit de USA en goedkoper broodgraan voor de arbeidende bevolking deden onze boeren overslaan van akkerbouw naar weiden, die voor een verminderde graanproductie en een grotere veestapel in onze omgeving. Dit zorgde onherroepelijk voor een lagere vleesprijs.
4. Ondertussen kregen we nog te maken met WO I. Die zorgde voor hogere accijsrechten. In 1919 kwam er de Wet Vandervelde, die het schenken van sterkere alcoholische dranken onmogelijk maakte in openbare drankgelegenheden.

Gevolgen: vele stokers legden zich toe op het aanmaken van likeuren in plaats van jenever. Een belangrijk bedrijf in Hasselt was de Stokerij Notermans op de Kuringersteenweg, die in 1888 op de tentoonstelling in Brussel een Gouden Medaille ontving. In 1889 zelfs eentje in Parijs. Stoker Ponet legde zich vooral toe op de likeurstokerij. Notermans en Ponet samen stelden 43 arbeiders en 13 bedienden te werk in 1896.

Bron: De Tijdspiegel, juni 1979



OUDE INHOUDSMATEN:

1 mutsje = +/- 0,15 liter

1 pint = +/- 0,75 liter (5 mutsjes)

1 pot of mengel = +/- 1,5 liter (2 pinten)

1 stoop = +/- 3 liter (2 pot of mengel)

1 steekan = +/- 24 liter (8 stopen of mengels)

1 brok of stuk of anker = +/- 48 liter (2 steekannen)

1 ton = +/- 191 liter (64 stopen of mengels) (

1 Aem = +/-150 liter (100 potten of mengels) (50 stopen))

1 ossenkop = +/- 225 liter (1,5 Aem) Ossenkop is ook de bijnaam van een Hasselaar

Bron: Zaanwiki.nl

Willy Smeets (Herman Janssens)

Foto's: Joanie Dehullu

Stokerij Motmans

Nieuwstraat 190

3511 Kuringen - Hasselt

1932

Henri Motmans trad in dienst bij de stokerij De Gouden Ring van de familie Philips Neven in de Dahlistraat en werkte er tot het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog.

1938

Ondertussen is Henri begonnen met het maken van een eigen jenever die hij onder de naam Motmans op de markt brengt.



1945

Na de oorlog gaat hij er voluit tegenaan onder de firmanaam LIMODI (Likeuren Motmans Distillerie). Hij produceert de jenevers Schiedam 40° en 45°, Ouwe Taaie 36° en Oude Jenever 30°. De zaak floreerde en hij kon intrekken in de magazijnen van zijn vroegere werkgever aan de Dahlistraat. Een eerste vrachtwagen werd een jaar later aangekocht. Henri betaalde er 47.000 frank voor.

1950

Een na de oorlog aangegane associatie met een boekhouder uit Hasselt loopt voor Henri slecht af en hij begint helemaal opnieuw in Kuringen.



1962

Henri neemt de wijnhandel en likeurfabriek Hollandia van zijn vriend Vandelaer uit Hasselt over en start met het produceren van citroen- en bessenjenever.

1965

Na zijn studies aan de handelsschool in Hasselt stapt Henri's zoon Roland in het familiebedrijf.

1985

Tijdens het 25ste Kapittel van de Confrérie van de Hasseltse Jenever wordt Roland als Commandeur geridderd.

2004

Na een slepende ziekte van bijna 5 jaar overlijdt Roland op 16 maart 2004. Zijn vader sterft 4 maanden later. Clement, de andere zoon van Henri, wenst de zaak niet verder te zetten en houdt een uitverkoop.



Eigenlijk is Motmans nooit een jeneverstokerij in de ware zin van het woord geweest. Noch vader Henri, noch zoon Roland hebben zelf ooit moutwijn gestookt, maar ze beperkten zich tot versnijding, vermenging of infusie.

Enkele producten van stokerij Motmans:

Graanjenever Oude Krijger (30°)

Oude Klare Hollandia (32°)

Jenever Ouwe Taaie (32°)

Echte Oude Schiedam Hanekamp (38°)

Hasseltse Jenever (36°)

Hasseltse Brandewijn (40°).



"Comte de Curange", een schuimwijn die vooral op recepties en Hasseltse feestjes werd geschonken

Bronnen: HBvL, NJM Hasselt en eigen documentatie

Michel Broux

Foto's: Hasel.be en European.eu

Geniet van de mooie zomerdagen en degusteer af en toe eens een Hasselts jeneverke op uw en onze gezondheid.

AANDACHT – AANDACHT - AANDACHT

Kruis 16 september 2022 extra aan in uw agenda, want dan organiseert de Confrérie van de Hasseltse Jenever voor al zijn leden een

GROTE CHJ-BARBECUE

in de Lavendelhoeve te Stokrooie.

Meer nieuws ervan en het inschrijvingsformulier ervoor volgen in de loop van de vakantie via mail van het secretariaat.

Ieder lid en zijn/haar partner zijn van harte welkom.

OOK VAST EN ZEKER DE MOEITE WAARD OM NU AL TE NOTEREN!

Zet u einde september/begin oktober 2022 schrap, want de Confrérie van de Hasseltse Jenever organiseert voor zijn leden en hun eventuele partners een

GROTE EENDAAGSE CHJ-REIS

De bestemming ligt in grote mate vast (Sprechen Sie Deutsch?), maar de details worden nog even geheim gehouden.

De datum ligt nog niet definitief vast, maar hou in ieder geval de zaterdagen 24 september en 1 oktober vrij.

Alle verdere informatie en het inschrijvingsformulier volgt in de loop van juli en/of augustus via mail van het secretariaat.

Ieder lid en zijn/haar partner worden nu reeds van harte uitgenodigd.