

'T HESSELS DREPKE

Ledenblad van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

jaargang 2022 - 2023

december 2022

editie 26 – 27



www.confreriehasseltsejenever.be

secretariaat@confreriehasseltsejenever.be

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

Eindredactie en lay-out: Herman Janssens

Woordje van de Grootmeester



Geachte Mevrouw, Mijnheer

Beste leden, consoeurs en confraters

Het einde van 2022 komt er aan. Een jaar met betere gevoelens dan het vorige jaar op het gebied van gezondheid, maar dan weer wat mindere sentimenten omwille van de oorlog in Oekraïne en de energiecrisis.

Tijdens de Jeneverfeesten 2022 mochten we in de Louis Roppe-aula van de Hasseltse universiteit twee nieuwe commandeurs aanstellen. Ingrid en Heleen zijn al direct goed actief: de eerste verzorgt op een uitstekende manier onze Facebook-pagina's, de tweede is druk bezig met het leiden van de organisatie van 50 jaar Confrérie van de Hasseltse Jenever in het begin van 2024. Ook zijn beiden, net als onze andere Commandeurs dezer dagen actief met jenerverkes aan de man te brengen in onze promotiewagen, 't Drèpke, op de hoek van de Demerstraat en de Botermarkt in onze jeneverstad.

In 2022 hebben we ook Zilveren Labels uitgereikt aan de volgende horecazaken: het Grevenhuis in Borgloon, het Extra Borrelhuis en Grand Café Drugstore in Hasselt.

Nu de corona maatregelen zo goed als van de baan zijn, hebben we weer volop consoeurs en confraters van andere confrérieën mogen ontmoeten.

Op het einde van het jaar is het ook de geplogenheid een woord van dank te richten aan onze sponsors voor hun steun en aan de Commandeurs voor hun inzet tijdens het voorbije jaar.

Ook u, geacht lid, die dit leest en ons steeds trouw blijft, wil ik mijn oprechte dank betuigen omdat u onze confrérie blijft steunen.

Ik wens u allen een gezond en voorspoedig nieuw jaar toe.

Drink en geniet - met mate en met maten - van onze Hasseltse jenever

Uw Grootmeester

Alex Vanbrabant

Actualiteit uit de jeneverwereld

Branderswijn 2022 met smaak van drop, salmiak, laurier

De Confrérie van de Hasseltse Jenever bracht op 23 en 24 september 2022 een bezoek aan de Brandersfeesten en was aanwezig bij de uitreiking van de Branderswijn in Schiedam



Zaterdag 20 september 2022 werd op de Graanzolder van het Nationaal Jenevermuseum in Schiedam de eerste fles van de Branderswijn 2022 overhandigd aan de burgemeester. Daarmee werd tegelijk het etiket van de fles onthuld. De Branderswijn 2022 heeft een smaak van salmiakdrop en laurier.

De stokers van het Nationaal Jenevermuseum in Schiedam maken jaarlijks ter gelegenheid van de Brandersfeesten hun Branderswijn. In 2022 is het voor de 9de keer. Burgemeester Lamers heeft negen jaren achtereen het eerste exemplaar mogen ontvangen. Tot en met het zevende jaar is het etiket ontworpen door de Schiedamse kunstenaar Jacques Tange. Kunstenaar Inge van Haastert ontwierp vorig jaar het etiket van de Branderswijn die de smaak had van appeltaart. Voor dit jaar hadden de stokers bedacht een Branderswijn te ontwikkelen met een smaak van Nederlands bekendste snoep: het dropje.



De jeugdige grafisch ontwerpster Roos Kramer (24) kreeg ditmaal het verzoek het etiket te ontwerpen. "Ik ben vier jaar geleden van Vlaardingen naar Schiedam verhuisd, naar de Hoogstraat, en zo in de buurt van de Lange Haven kan het haast niet anders dan dat je geïnspireerd wordt door de jeneverhistorie van Schiedam. Mij gebeurde het in ieder geval. De historie die je ziet in de mooie binnenstad met onder meer jeneverpakhuizen en de hoogste molens van de wereld. Het is echt een eer dat ik hiervoor gevraagd ben. Dat de drank dan nog een drop-twist heeft ook is helemaal leuk, mijn favoriete snoep", zegt Roos die overigens inmiddels binnen Schiedam is verhuisd, maar niet minder geniet van de havens van Schiedam en de fraaie binnenstad.

Nadat de burgemeester de eerste fles in ontvangst had genomen uit handen van hoofdstoker Rutger Vismans, kreeg Roos Kramer het tweede exemplaar uitgereikt. Daarna ontving de dit voorjaar aangetreden nieuwe voorzitter van het Nationaal Jenevermuseum, Foort van Oosten, de derde fles. Rutger Vismans wees de nieuwe voorzitter op de bestaande traditie: het is de bedoeling dat de voorzitter de fles ongeopend weer inlevert bij het depot van het museum, om de collectie in volledigheid te bewaren voor toekomstige generaties.

De Branderswijn heeft een echtheidszegel op basis van de uit 1902 stammen de verordening om 'de echtheid van de Schiedamschen jenever' te waarborgen. Dat echtheidszegel dankt zijn ontstaan aan in het begin van de vorige eeuw in onze stad bestaand protectionisme, zo hield burgemeester Lamers de aanwezigen in het museum voor. Dat echtheidszegel wordt ondertekend door de gemeentesecretaris van de stad. De nieuwe gemeentesecretaris Schiedam, Caroline Bos, kweet zich in 2022 voor de eerste maal van die eervolle taak en mocht als vierde een fles uit handen van de hoofdstoker ontvangen.



Tenslotte werd Rudi Hermans uit België verblijd met een fles die hij als Grootofficier en vervangend Grootmeester namens de Confrérie van de Hasseltse Jenever mocht ontvangen. Met een delegatie van vier bestuursleden was hij aanwezig. Vrijdagavond al was de delegatie aanwezig. Hermans had overigens verwacht dat onze Brandersfeesten meer zouden lijken op de Jeneverfeesten die in Hasselt jaarlijks plaatsvinden.... Daar is meer sprake van een verbinding tussen de burgerij en de jeneverindustrie. "Het is zelfs zo dat op gegeven moment het water van de stadsfontein in jenever verandert. Echt waar. U moet echt elk jaar op de zaterdag van het derde volledige weekend van oktober komen meevieren", aldus de gastvrije Rudi.

Nog even terug naar de Branderswijn 2022, die in Schiedam echt niet op het Land van Belofte uit de fontein rond Proosje Schiedam zal gaan spuiten, maar bedachtzaam uit de flessen met artistiek ontworpen etiketten geschonken zal blijven worden. Vrijwillig stoker, Ton Heuchemer, over de dropsmaak van dit jaar: "Voor alle duidelijkheid, het heeft niets weg van een droplikeur, zoals daar is de 'dropshot'. Het is een heerlijke traditioneel gestookte moutwijn, met een vleugje van een dropsmaak, zeg maar van salmiak en laurier."



Inmiddels gingen de als 'Peaky Blinders' geklede medewerkers van het museum op de Graanzolder, aan het begin van de zaterdagmiddag, rond met dienbladen met glazen Branderswijn 2022. Proost, of, wellicht is het bij een gedistilleerd met een dropsmaak nog duidelijker om te klinken met 'gezondheid'.

Naar: De Schiedammer

Foto's: Louise Melkers

Herman Janssens

Vijf redenen waarom je de Hasseltse Jeneverfeesten niet had mogen missen en waarom je er zeker op 21 en 22 oktober 2023 bij zou moeten zijn

Zaterdag 15 en zondag 16 oktober 2022 kon je voor alle soorten jenever terecht in de Hasseltse binnenstad. Vijf redenen waarom je de Jeneverfeesten niet had mogen missen en waarom je er wel spijt kunt van hebben als je ze gemist hebt.

Maar geen nood: er volgen nog edities met even aantrekkelijke, zo niet straffere evenementen.

De redenen:

1. Kelnerloop met Japanner



Een van de jaarlijkse hoogtepunten van de Jeneverfeesten is de kelnerloop, waarvan de winnaar zijn gewicht in jenever ontvangt. Tijd en plaats van het gebeuren dit jaar: zondag om 15 uur met start in Quartier Bleu en aankomst op de Havermarkt, afstand 2,9 kilometer. Er was een opmerkelijke deelnemer: de 50-jarige Japanse komiek en acteur Daisuke Miyagawa, die verslag uitbrengt over opmerkelijke dingen uit de hele wereld, een beetje de Japanse Tom Waes. Om ongelukken te voorkomen, liet de organisatie hem begeleiden door een coach. Zijn reportage werd uitgezonden op Nippon TV.

2. Borrelmanneke in het nieuw

Zaterdag om 15 uur werd op de binnenkoer van het Jenevermuseum de primeur 2022 voorgesteld. De burgemeester moest die proeven en goedkeuren. Daarna ging het in stoet richting het bronzen beeld van het Borrelmanneke op de hoek van de Kleine Maastrichterstraat. Het water dat uit het tonnetje stroomt, verandert er elk jaar op de Dag van de Hasseltse Jenever op 'miraculeuze' wijze in jenever. Een uur lang kon er gratis gedronken worden.



Naar goede gewoonte kreeg het Borrelmanneke weer enkele nieuwe manteltjes die door bevriende verenigingen en confrérieën aan de Confrérie van de Hasseltse jenever werden geschonken, naar het voorbeeld van Manneken Pis. Dit jaar waren de gulle schenkers: het Regenbooghuis uit Hasselt, de Schiedamsche Jenevergilde "De Drie Glaasjes" uit Schiedam en stokerij Vanderlinden uit Hasselt.

Zondag om 14 uur trakteerde het Borrelvrouwke wat verderop. Voor het eerst hadden de Jeneverfeesten een ambassadeur: chef Anne-Sophie Breyssem van restaurant Ansoler. Zij was in de vroege namiddag al geridderd in de Confrérie van de Hasseltse Jenever. Haar foto staat op de blauwe kruik (Hasseltse graanjenever) van het Jenevermuseum. Er zijn ook twee historische figuren die een eigen jenever kregen. Een van beiden is jeneverstoker Joseph Theunissen.





3. Optredens met een hoek af

“De Jeneverfeesten zouden de Jeneverfeesten niet zijn als ze geen hoek af hadden”, zegt Jean-Pierre Swerts. “Daarom is er bij ons zeker plaats voor optredens van figuren als Sam Gooris, Joe Hardy en Jee Kast en niet te vergeten de non-verbale nonsens van Hendrik & co met de act Craie de Trottoir. Met enkele stukjes stoepkrijt weten Danie Jordens en zijn gezelschap het publiek te vermaken en op het verkeerde been te zetten.”

4. Wereldmuziek om op te dansen

Het muzikale programma was erg gevarieerd. Voor het jonge publiek waren er dj-sets in de Dokter Willemstraat, op het Kolonel Dusartplein en op het Capucienplein. Wie het graag wat minder eigentijds had, begaf zich best naar de Dorpsstraat voor een optreden van de Tasty Town Big Band, die muziek uit de jaren twintig en dertig bracht. De Limburgse Lindy Hoppers stemden hun danspassen daarop af. Op de Havermarkt dook brassband Babelouze terug in het muzikale verleden met onder meer jazz, polka en wereldmuziek. De muzikanten van Mariachi Los Tarascos (Mexico, Spanje, Honduras) gaven in de Kattegatstraat een nieuwe draai aan Latijns-Amerikaanse volksmuziek. U ziet het, er was voor elk wat wils.



5. Hasseltse distilleerders



Geen Jeneverfeesten zonder jenever. Daarom gaven alle Hasseltse distilleerders acte de présence. Fryns, Smeets, Massy, 't Stookkot, Vanderlinden en het Jenevermuseum hadden allemaal een stand waar kon geproefd worden. Aan de standen van de Confrérie van de Hasseltse Jenever op de Vismarkt, nabij het Borrelmanneke en op de hoek van de Demerstraat en de Botermarkt konden jeneverliefhebbers hun smaakpapillen laten genieten van alle Hasseltse jenever. Voor de speurneuzen was er de secret bar van Smeets, die verstopt zat in de binnenstad. Wie een fond wilde leggen, kon terecht op het Kolonel Dusartplein, waar een Jenever Foodies-dorp werd opgebouwd.

Naar: HBvL

Foto's: Herman Janssens

Céleste (26) stapte in familiebedrijf Fryns: “Jenever is niet oubollig, het is een genietmomentje”

Soms valt de appel loodrecht van de boom. Céleste Fryns (26) behoort tot de vijfde generatie van de gelijknamige jeneverdynamie uit Hasselt en stapte vorig jaar in het familiebedrijf. “Samen met papa wil ik jenever weer op de kaart zetten.”



Ze behaalde het masterdiploma Farmaceutische Wetenschappen en volgde daarna nog een jaar *general management* aan de Vlerick Business School. Daarna zou ze zo'n tien jaar de bedrijfswereld in ons land verkennen om met die ervaring de familiale opvolging bij Fryns te verzekeren, maar die instap gebeurde veel sneller dan verwacht. “Vorig jaar zei papa dat hij iemand zocht voor marketing en communicatie”, zegt Céleste Fryns. “Ik deed op dat moment sales bij Lotus Bakery en was daar heel graag, maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Trouwens, ik was sowieso niet van plan om mijn hele leven voor een groot bedrijf te werken. Het zelfstandig ondernemen zit al een hele poos in me.”

Jenever is niet meteen een product dat je associeert met mensen van jouw leeftijd.

“Nee, maar dat is nu net de uitdaging. Jenever is voor veel mensen nog altijd het stereotiepe borreltje, dat wordt gedronken op kerstmarkten of door de oudere generatie. Die doelgroep moet blijven bestaan, maar met jenever kan je zoveel meer. De smaak is veel complexer dan die van gin. Dat heeft alles te maken met het productieproces. Gin is neutrale alcohol die wordt gemengd met kruidendistillaten. Voor jenever moet je eerst moutwijn maken door alcohol uit graan te distilleren. Wij gebruiken daarvoor gerst, rogge en gerstemout. Daarna worden daar verschillende kruidendistillaten aan toegevoegd, onder meer van de jeneverbes.”

Wat zeg je tegen je vriendinnen die een gin bestellen?

“Dat ze eens jenever met tonic moeten mengen. Sommigen hebben dat trouwens al gedaan en de reactie is altijd dezelfde: ongelooflijk zacht, veel meer diepgang en een gebalanceerd smakenpallet. Jenever is ook heel geschikt voor cocktails met extra beleving. Over cocktails gesproken: wij maken die kant-en-klaar in drie klassieke versies: *Lazy Red Cheeks*, *Belgian Negroni* en *Cosmopolitan*. We commercialiseerden die onder het label *Lady Jane's*, genoemd naar tante Jeanne.”

“Zij was een groot tante van mijn vader en werd op jonge leeftijd weduwe. In plaats van te blijven treuren, trok ze naar Zuid-Frankrijk. Daar heeft ze nog vijftig jaar van het leven genoten. Dat is onze boodschap: bepaal je eigen geluk en gun jezelf een genietmomentje, bijvoorbeeld door jenever in een van de vele toepassingsmogelijkheden te drinken. Omdat we vinden dat ook een BOB of zwangere vrouw daar recht op heeft, hebben we enkele alcoholvrije alternatieven ontwikkeld.”

Uit: HBvL

Foto: Luc Daelemans

Commandeur Bert Boerema werd afgevaardigd door de Confrérie van de Hasseltse Jenever om geridderd te worden tijdens het Kapittel O'de Flander

'De Orde van Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs' (O'de Flander) bestaat uit een tiental producenten en heeft tot doel om de kwaliteit en herkomst van de Oost-Vlaamse graanjenever te bewaken. Zij promoten hun jenever op allerlei manifestaties en eren zo hun eeuwenoude jenevertraditie.

De definitie voor jenever van O'de Flander is streng geregeld. Het gaat om een jenever:

- gemaakt op het grondgebied van de provincie **Oost-Vlaanderen**
- met een minimum **alcoholgehalte van 35°**
- een **graanjenever**: gemaakt op basis van graanalcohol

De Belgische wetgeving spreekt van jenever vanaf 30°, O'de Flander legt de lat wat hoger.

Aan de basis van de jenever ligt een granen eau-de-vie, gedistilleerd uit een beslag van bijvoorbeeld tarwe, rogge, gerst of maïs. Via herkomstcertificaten bewijzen producenten de correcte samenstelling van hun jenever.



Op zondag 20 november 2022 organiseerde de Orde O'de Flander zijn 30ste Kapittel in het Auditorium van Flanders Expo te Gent. Tijdens het Kapittel werden verschillende verdienstelijke personen gehuldigd en geïntoniseerd voor hun bijdrage in de promotie van de O'de Flander graanjenever.



Deze intronisanten leggen de eed af en beloven zo het Europees erkend streekproduct O'de Flander te verdedigen en promoten waar en wanneer ze dit kunnen. Er wordt een selectie gemaakt uit verschillende sectoren: politiek, economie, media, cultuur en sport. De lijst intronisanten bestaat ondertussen uit 327 enthousiaste verdedigers van O'de Flander, waaronder ook alle cursisten van de cursus Jeneverkenner.

Voor de Confrérie van de Hasseltse Jenever was commandeur Bert Boerema afgevaardigd om de honours waar te nemen. Hij werd samen met 15 anderen tot ridder geslagen.

Bert Boerema

Foto's: Bert Boerema

Misschien iets leuks voor tijdens de eindejaarsperiode

Leer Hasseltse stokerij Fryns kennen in gloednieuwe escaperoom in Sint-Truiden...mét cocktails

Wie de Hasseltse stokerij Fryns graag op een unieke manier leert kennen, kan voortaan terecht in de escaperoom 'Lady Jane's Choice' op de Grote Markt in Sint-Truiden.



De stokerij gaat daarvoor een samenwerking aan met Escape Room Hooch en vertelt daarin het verhaal van de extravagante tante Jeanne van de familie Fryns naar wie de 'Lady Jane Ready To Drink'-cocktails zijn vernoemd.

Tijdens de escaperoom van Fryns verplaats je je 90 minuten lang in de leefwereld van tante Jeanne, de jonge weduwe van Guillaume Fryns. Denk aan glamour, mysterie én... cocktails. "Want uiteraard zullen haar favoriete cocktails te proeven zijn doorheen de reis", knipogen vierde generatie, Michel Fryns, en dochter en vijfde generatie, Céleste.



De Lady Jane's Choice escape room kan gespeeld worden met 4 tot 12 personen vanaf 30 euro tot 55 euro per persoon. Informatie kunt u vinden op www.hooch.be/escape-room .

Naar: HBvL

Foto's: Karolien Coenen

Zelzaatse jenever: op verrassende jeneverontdekking bij Frederik en Kaat

Elders in dit Hessels Drépke las u dat de Confrérie van de Hasseltse Jenever in september een delegatie naar de Brandersfeesten en de uitreiking van de Branderswijn in Schiedam had gestuurd. Bij die gelegenheid maakte de afvaardiging een kleine omweg om een bezoek te brengen aan de Stokerij van de Eenvoud in Zelzate. Een fijne ervaring.

Nagenoeg op de grens van België en Nederland, hoog in het Meetjesland, hebben Frederik en Kaat Buyens-Vanherck een kleine jeneverstokerij: de Stokerij van de Eenvoud. De naam van de distilleerderij verwijst – naar onze mening – naar de levenswijze van het koppel en niet naar de producten die ze afleveren, want die laatste zijn van een lovenswaardige kwaliteit. Onze gastheer, Frederik en zijn vrouw Kaat, leerden we kennen op het Kapittel van de Roze Olifant in Melle in 2019. Deze ontmoeting resulteerde in een kandidatuur van Frederik als ridder in de Confrérie van de Hasseltse Jenever in oktober van datzelfde jaar. Onze belevenissen tijdens die Dag van de Hasseltse Jenever in 2019 versterkte niet alleen de band van Frederik met de Hasseltse jenever, maar ook met verscheidene van onze Commandeurs. Frederik beloofde het volgende jaar zeker terug te komen naar de Jeneverfeesten - samen met zijn Kaat. Corona gooide echter roet in het eten. Maar van uitstel kwam geen afstel: ook Kaat is ondertussen op 15 oktober 2022 tot ridder geslagen in onze confrérie.



Even terug naar ons bezoek aan hun stokerij op 23 september 2022. We hadden onze GPS afgesteld op het adres dat Frederik bij zijn intronisatie had opgegeven. Toen we echter op die plaats aanbelden, deed niemand open. We stonden net op het punt onze weg zonder een bezoek aan de Stokerij van de Eenvoud verder te zetten, toen het slaperige hoofd van Kaat in de deuropening verscheen. Nu moet de lezer weten dat zowel Kaat als Frederik voltijds werken en het stoken een soort van uit de hand gelopen hobby van hen is? Kaat had er een nachtje als havenkapitein North Sea Port in de Gentse Haven op zitten. Wij hadden haar uit haar eerste slaap gehaald. Snel zette ze ons op de juiste weg naar een loods in het gloednieuw Zelzaatse industriepark vlakbij de Nederlandse grens. Frederik, meestal voltijds



aan het werk in de Antwerpse chemie, zou ons daar verwelkomen. En inderdaad, toen we op de aangewezen plek arriveerden, stond Frederik ons al voor zijn stokerij op te wachten. Met een gulle glimlach, die hem eigen is, en in een sappig Zelzaats dialect leidde hij ons naar zijn stokerij in een keurig omgebouwde loods. Daar kregen we uitgebreid uitleg over zijn installatie en over de ingrediënten die hij voor zijn producten gebruikt. Allemaal bio en zo veel mogelijk korte-keten-materiaal. Natuurlijk liet hij ons degusteren van zijn jenevers en gins. We moesten van alles proeven.

En eerlijk? We waren verbaasd over de kwaliteit van het overgrote deel van de distillaten die hij ons voorschotelde.

We konden het dan ook niet nalaten een voorraadje flessen van de Stokerij van de Eenvoud in te slaan en mee naar huis te nemen om er achteraf van te genieten.

De nieuwsgierige lezer kan veel over Frederiks en Kaats stokerij en hun producten terug vinden op hun website, <https://www.stokerij-eenvoud.be/>, waar je ook hun online webshop terugvindt. Een tip: de Zelzaatse jenever en de Notekus Likeur (vooral voor de dames), de 3 Sjarels en de Sjokolat Likeur zijn alvast aanraders.

Kaat en Frederik, als we in de buurt zijn, komen we zeker terug om onze reeds geslonken voorraad Zelzaatse jeneverproducten aan te vullen - en voor de gezellige babbel. We zien elkaar, zoals jullie beloofd hebben, vast weer terug op de Dag van de Hasseltse Jenever en de Jeneverfeesten 2023, op 21 oktober van volgend jaar.



Oja, Frederik en Kaat behoren tot de uitgelezen groep van distillateurs die de Orde van O'de Flander uitmaken.

Herman Janssens

Foto's: Herman Janssens

Onze labeletablisementen

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





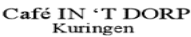







Hasselt



Vous Lé Vous
Wimmertingenstraat 76

Wimmertingen-
Hasselt



In de Vaart van Maastricht Maastrichtersteenweg 32	Hasselt	
't Raedhuijs Kerkplein 6	Kortesseem	
De Lavendelhoeve - Limburg Lavendel Olmenbosstraat 25	Stokrooie- Hasselt	
Café Kerkhof Sint-Truidersteenweg 208	Hasselt	
In 't Dorp Joris Van Oostenrijkstraat 80	Kuringen - Hasselt	
De Goei Goesting Zuivelmarkt 18	Hasselt	
Extra Borrelhuis Witte Nonnenstraat 28	Hasselt	
Grand Café Drugstore Markt 10	Hasselt	
't Grevenhuis Markt 5	Borgloon	
Nationaal Jenevermuseum Witte Nonnenstraat 19	Hasselt	
Jeneverie 't Spul Hoogstraat 92	Schiedam (NL)	
Hostellerie des Ducs Boulevard Jean-Brisseau	Duras (F)	

Culinair met jenever

Gazpacho met jenever

Ingrediënten

Voor 600 – 700 ml koude soep

325 gr kerstomaatjes
1 rode paprika
0.5 komkommer
1 teentje knoflook
1 lente ui
30 gr stevig wit brood (mag oud zijn!)
1,5 – 2 eetlepels goede, lekkere olijfolie
snuifje zout & peper



Oude jenever naar smaak (zie tips onderaan)

Overige extra's: garnaatjes, chili flakes, zeekraal, tabasco, olijfolie, tuinkers

Bereiding

Was de groenten en pluk de kroontjes van de tomaatjes.

Verwijder de kroon, zaadjes en zaadlijsten uit de paprika en snijd grof in stukken.

Snijd ook de komkommer, lente ui, knoflook en het brood grof in stukken.

Doe dit allemaal in een blender en pureer tot je een gladde massa hebt.

Voeg per halve eetlepel de olijfolie toe, tot je de juiste consistentie (structuur en dikte) hebt.

Breng op smaak met een snuf zout en peper.

Roer vlak voor het serveren de jenever er doorheen.



Tip 1: Serveer je de gazpacho als amuse, dan mag hij wat sterker zijn dan als hij geserveerd wordt als voorgerecht. Voor een amuse (in een amuse glaasje) zou ik gaan voor ongeveer 10 – 15 ml en voor een voorgerecht zo'n 20-30 ml (per persoon). Maar je kunt dit helemaal naar smaak doen: minder gek op de sterke smaak van jenever, doe dan een paar druppeltjes en proef steeds!

Tip 2: Je kunt er ook voor kiezen de jenever en de extra's, zoals de chili flakes, zeekraal en garnaaltjes, los te serveren, zodat iedereen zelf zijn eigen gazpacho kan pimpen!

Naar: Flying Foodie

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

Voorbije activiteiten

3 juli 2022: Agricultura Alden Biesen

4 juli 2022: Avondmarkt Diepenbeek

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

3 september 2022: Degustatie van de Mousquetaires d'Armagnac (Chateau de la Motte Gelmen)

4 september 2022: Knapkoekmarkt in Maaseik

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

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

23 september 2022: bezoek aan Stokerij van de Eenvoud in Zelzate en aan de Brandersfeesten in Schiedam

24 september 2022: delegatie aanwezig tijdens de uitreiking van de Branderswijn en op de Brandersfeesten in Schiedam

25 september 2022: Proef Haspengouw in Kortessem-Vliermaal

30 september 2022: Eerste Labelavond in In de Kleine Hal, Maastrichterstraat 3500 Hasselt

15 oktober 2022: Dag van de Hasseltse Jenever 2021 in de Louis Roppe-aula van de Uhasselt 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 de Gaverse confrérie

20 november 2022: 30ste Kapittel O'de Flander Gent

20 november 2022: plechtige opening nieuwe opslagkelder stokerij Vanderlinden aan de Luikersteenweg te Hasselt

26 december 2022: happy hour in Lanvendelhoeve naar aanleiding van de officiële sluiting

Kerststand met promotiewagen 't Drèpke op de hoek van de Demerstraat en de Botermarkt voor Batopin (vroegere Maldoy) : 9, 10, 11, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 28, 29 en 30 december 2022 en 6, 7 en 8 januari 2023

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

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

Komende activiteiten

28 januari 2022: Kapittel van de Orde van Gambrinus in Brussel

8 februari 2023: bezoek aan en degustatie bij stokerij Fryns (maximum 40 personen) voor onze leden. Info volgt per mail

19 februari 2023: Kapittel van de Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie

11 mei 2023: Algemene Vergadering in de Stadscampus van de UHasselt.

Onze sponsors



Geschiedenis van en anekdotes over de jenever

Hasseltse jeneverindustrie tijdens de 19de eeuw

1830-1880 : HAAR GLORIEPERIODE

Volgens kenners was de jeneverindustrie in die periode de belangrijkste nijverheid in Belgisch- en Nederlands-Limburg. De meeste stokerijen lagen toen in Hasselt, namelijk 25, die zorg droegen voor meer dan de helft van de provinciale Jeneverproductie. Sint-Truiden telde 7 stokerijen, Maastricht 16 ,Venlo 4 en Roermond 1.

De verbruikte granen voor de jeneverproductie in 1837 bedroegen 595.952 hl en in 1838 al 628.576 hl. Enkele dalingen waren te wijten aan mislukte oogsten zoals in 1844 en in 1847 ,waardoor de graanprijs steeg.

Vanaf 1855 ging alles weer de goede kant op: ook en vooral te wijten aan de aanleg van de spoorlijn Diest-Hasselt in 1847 en de aftakking van het Kempisch Kanaal in 1858 tot Hasselt via Dessel, Kwaadmechelen en Beringen . Dit leidde tot een graanverbruik van +/- 762.000 hl in 29 stokerijen. In 1869 werd uit ongeveer 787.000 hl graan (rogge en gerst.) jenever vervaardigd : dit was de graanopbrengst van meer dan 30.000 ha landbouwgrond, vooral in de Kempen. Vergeten we niet dat het mestafval van de ossenstallen vooral in de Kempen werd benut. Rond 1870 bezat elke Hasseltse stoker gemiddeld 80 ossen die na goed vetgemest te zijn gedurende +/- 4 maanden met de draf of de spoeling, in het slachthuis terecht kwamen. De omgeving rond het Domein Kiewit bestond toen hoofdzakelijk uit akkers. Een schrijver beweerde met enige overdrijving in die periode dat Hasselt meer ossen telde dan Hasselaren: er werden toen 9000 ossen geslacht en er waren toen ongeveer 9500 Hasselaren. Na 1870 daalde de graanproductie lichtjes door de verhoogde accijsrechten, maar ze bedroeg toch nog +/- 700.000 hl.

Men liet het hier niet bij, want de actieve promotiepolitiek voor de Hasseltse Jenever werd vooral duidelijk in 1867 toen verschillende Hasseltse stokers deelnamen aan de Wereldtentoonstelling in Parijs. Stokers H.Vanstraelen en J.J. Van Vinckenroye ontvingen er eervolle onderscheidingen.

De Hasseltse jeneverindustrie zocht ondertussen naar verdere afzetmarkten, o.a. in 1860 en 1870 in Italië, in 1863 in Zwitserland, in 1870 in Frankrijk en Cuba en in 1872 na in onze kolonie, Congo.

Ook vadertje staat verdiende goed geld aan de Hasseltse jeneverindustrie: in 1869 brachten de accijsrechten op de Hasseltse jenever 1.926.764 frank op. Een loodgieter verdiende toen 3,5 frank per dag en de globale Hasseltse stadsbegroting bedroeg nog net geen 170.000 frank. Verschillend Hasseltse stokers waren toen zelfs Kamerleden. De kadastrale cijfers van de beginjaren 1860 wijzen eveneens op de dominante positie van de distillateurs: 16 van de 25 meest belaste nijverheidsgebouwen waren toen stokerijen. Een van de grootste bedrijven in 1862 was dit van de gebroeders Michel en Casimir Nijs in de Meldertstraat .

Wat omvatte deze stokerij ?

- 1 moutbak en 2 kookketels in smeedijzer (16.429 liter)
- 3 distilleerzuilen in rood koper(7.178 liter)
- 3 condensatoren in rood koper (elk 66 liter)
- 2 alambieken in rood koper (9499 liter)
- 2 weekkuipen in smeedijzer (elk 1430 liter)
- 7 citernen voor jenever en flegma's (39.810 liter)
- 24 gistkuipen (elk 2.600 liter)
- 1 stoommachine in giet-en smeedijzer van 10 pk
- 3 stallen voor 108 ossen

Naar: Tijdspeigel : Hasselt geneverstad 2-3 juni 1979.

Eigen documentatie: Willy Smeets



Hasseltse stokers

**Firma La Campinoise Jos.
Notermans PVBA**

Koningin Astridlaan 61 Hasselt



1874 In het eerste stenen gebouw buiten de Kuringerpoort begint Jos Notermans een bedrijf waar jenever versneden wordt.

Tussen 1885 en 1930 behaalt het bedrijf ruim 23 erediploma's en gouden medailles op internationale tentoonstellingen in Europa, de Verenigde Staten en Australië.

1899 Verhuis naar Koningin Astridlaan 61.

1942 Notermans stopt met het versnijden van alcohol.

1943 Overlijden Notermans Joseph (*14/09/1897), zaakvoerder, zoon van de stichter.

1949 De firma wordt omgevormd tot een PVBA waarin ook de familie Fryns participeert.

1952 Kantoren en magazijnen verhuizen van de Koningin Astridlaan naar de Runkstersteenweg.

1964 De productie wordt volledig overgenomen door de N.V. Fryns die echter wel de merknaam "Notermans" blijft gebruiken.

Enkele producten:

Elixir la Campinoise, Elixir de Beverloo, Elixir de Blankenberghe, Kempische Nectar, Shlock Oude Jenever, Hasselt Notermans, De Vier Vissers, Schuppen Boer, Schuppen Dame, Schuppen Koning, Schuppen Aas

Michel Broux

Uit: Nationaal Jenevermuseum Hasselt en eigen documentatie Foto's: Europeana

Hasel



Nieuwe Commandeurs en Ridders 2022

Tijdens de Dag van de Hasseltse Jenever op 15 oktober 2022 werden in de Louis Roppa-aula van de Stadscampus van de U Hasselt aan de Martelarenlaan 42 te Hasselt volgende personen geridderd in de Confrérie van de Hasseltse Jenever:



Commandeurs

Heleen Schroyen: architecte, werkzaam voor de Vlaamse Gemeenschap

Ingrid Somers: architecte, werkzaam voor de provincie Limburg

Commandeurs honoris causa

Jo Brouns: minister in de Vlaamse Regering
Lydia Peeters: minister in de Vlaamse Regering

Ridder honoris causa

Nele Kelchtermans: schepen van de stad Hasselt

Ridders

Nancy Beken: directrice Hotelschool Hasselt
Ellen Muyters: contactpersoon U Hasselt
Anne-Sophie-Breysem: chef-kok restaurant Ansoler in de Maastrichterstraat
eerste jeneverambassadrice van Hasselt
Gerrit Vanspauwen
Philip Schaevers
Luc Schorpion
Wim Woutermaertens: Feestcomité uit Hasselt
Kaat Vanherck: O'de Flander
Stokerij van de Eenvoud uit Zelzate
Jan Bostelaar: Schiedamsche Jenevergilde 'De Drie Glaasjes' uit Schiedam
Edouard De Ridder; Orde van Gambrinus uit Brussel
Pascale Bottequin: Confrérie van de Tantes en Nonkels van Valeir uit Gavere
Dirk Haesevoets: Koninklijke Orde van 't Klaeverblât uit Hasselt
Carine Poelmans: Confrérie du Stofé de Wavre uit Waver
Semke Dendas: Grazense Speculaas
Nick Pauwels: belleman uit Wervik (Orde van de Bellemannen)
Jos Coenen: Orde van de Hasseltse Speculaas
Jacques Ongena: Confrérie du Biétrumé et Blanche de Namur
Jan-Willem Verkaik: Jenevergilde 'Het Gulden Glaasje uit Schiedam
Alinda Kamugisha
Stefanie Vanderheyden
Tony Porton: externe hulp stad Hasselt
Steven Vranken: L&M-band
Peter Gilson: L&M-band
Daniele Melone: Gilde Demerdal uit Kortesseem (Vliermaal)
Haifa Salem Ali: Miss Limburg 2022 uit Bilzen
Alex Pieters: Garde Civique uit Hasselt
Ronald Ilsbroux: Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers
en hun Gastronomie uit Sint-Truiden
Olivier Lecocq: CEO bij Lecocq Flavour Limburg uit Hasselt

Ledenbijdrage voor het jaar 2023 (voor wie de mailing gemist heeft)

Geachte Jonkvrouw, Ridder, lid van onze Confrérie van de Hasseltse Jenever
Beste confraters en consoeurs

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 toegetroden leden. Vaste leden betalen 25 euro lidgeld per jaar, toegetroden leden 20 euro per jaar. De vaste leden krijgen - in tegenstelling tot de toegetroden leden - stemrecht op de jaarlijkse Algemene Vergadering, in 2023 op 11 mei in de Stadscampus U Hasselt.



Iedereen is vrij in de keuze om vast of toegetroden 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 2023'.

Graag ontvangen we kortelings - d.w.z. liefst voor 15 januari 2023 – de storting van uw ledenbijdrage. 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, De Dag van de Hasseltse Jenever, de Algemene Vergadering, degustaties, labelavonden en andere activiteiten.

U zal dan ook ons ledenblad, 't Hessels Drèpke, ontvangen. We organiseerden het afgelopen jaar weer onze Dag van de Hasseltse Jenever en waren op twee sites in de stad vertegenwoordigd op de Jeneverfeesten. Onze leden en vertegenwoordigers van bevriende confrérieën en verenigingen kwamen talrijk opdagen voor het ontbijt en diner. We zijn volop bezig met de viering van de 50ste verjaardag van onze confrérie in het voorjaar van 2024. Het wordt een spetterend feest! Zorg dus dat u erbij bent.

Enkel betalende leden en hun partner worden op activiteiten uitgenodigd. Voor alle info kunt u ook terecht in onze mailing en op onze website

<http://www.confreriehasseltsejenever.be>

of onze Facebookpagina <https://m.facebook.com/confreriehasseltsejenever>

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

We wensen u nog een fantastisch eindejaar en een gezond en vreugdevol 2023.

Alexis Van Brabant

Grootmeester van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

PS: intronisanten van de laatste Dag van de Hasseltse Jenever op 15 oktober 2022 (zie lijst hierboven) hoeven voor 2023 geen lidgeld te betalen omdat hun lidgeld vervat was in hun intronisatiebijdrage. Ze zijn dus voor 2023 automatisch lid van de Confrérie van de Hasseltse Jenever.

Vergeet niet te noteren

**WOENSDAG
8 FEBRUARI 2023**

**RONDLEIDING
IN STOKERIJ FRYNS
EN DEGUSTATIE VAN
EEN GAMMA
FRYNS-PRODUCTEN**

**ENKEL EN SPECIAAL VOOR ONZE LEDEN
BEPERKT AANTAL DEELNEMERS
UITNODIGING VOLGT NOG VIA MAIL.**



F R Y N S
D I S T I L L E R Y

**Op 9 maart 2024 viert de Confrérie van de
Hasseltse Jenever haar**

50^{ste} verjaardag

**met een academische zitting, een receptie en een
feestmaal.**

Verdere info volgt in de loop van 2023

**De Grootmeester en de raad van bestuur van de
Confrérie van de Hasseltse Jenever wensen u
prettige feestdagen en een voorspoedig**

2023