



EXPO 5 FEBRUARI > 4 JUNI 2017



WORD JENEVERBARON VAN HASSELT

HASSELAREN EN HUN JENEVERERERFGOED

Hasselt en het Jenevermuseum: trots op elkaar! Dat was voor het museum één van de uitgangspunten voor een participatief project rond de zorg voor het (im)materiële jenevererfgoed. Het museum wilde een zicht krijgen op wat er door inwoners bewaard wordt én hen actief bewust maken van het verleden van hun jeneverstad.

Voor die eerste doelstelling deed het museum in 2015 en 2016 in tien Hasseltse wijken een oproep naar getuigenissen of materiaal. Uit acht wijken kreeg het Jenevermuseum respons: het jeneververleden leeft wel degelijk in Hasselt. De grote stokerijen mogen dan sinds de jaren 1980-2000 verdwenen zijn, de sporen ervan blijven aanwezig: Hasselaren die er zelf werkten, (overleden) familieleden die er verhalen, documenten, foto's en voorwerpen over doorgaven, actieve Hasselaren die de jenevertraditie nieuw leven inblazen met nieuwe producten en activiteiten, enz.

Wijk per wijk koos het museum een Jeneverbaron. Hun verhalen en stukken werden gedocumenteerd en gefotografeerd. In kleine opstellingen van een maand toonde het museum het verhaal van de Jeneverbaron, getoetst aan de eigen collectie en documentatie.

Verhalen over het werk in de stokerijen of in de verkoop, flessen en glaasjes die bewaard blijven of recepten die opnieuw gebruikt worden en zelfs het renoveren van stokerijen tot horecazaken of woningen, ... De Jeneverbaronnen tonen hoe het jenevererfgoed op duizend-en-één manieren inspireert.

De expo 'Iedereen Jeneverbaron' is dan ook het onontbeerlijke tweede luik van het project. Want de persoonlijke toets die de Jeneverbaronnen gaven aan een stukje jeneververleden, geeft verdieping aan de museumcollectie en het museumverhaal. Voorwerpen krijgen een extra dimensie, documentatie komt tot leven.

De verhalen in de expo en in deze brochure hebben bovendien de potentie om andere geïnteresseerden te inspireren. Ongetwijfeld zijn er in Hasselt nog verhalen en voorwerpen, die klaarliggen om een gezicht te krijgen ...

Laat je begeistere door de verhalen van onze Jeneverbaronnen!

Davy Jacobs
conservator

Patrick Reygel
voorzitter vzw Nationaal
Jenevermuseum Hasselt

Nadja Vananroye
burgemeester

Karolien Mondelaers
schepen van cultuur,
toerisme en onderwijs



“Mijn grootmoeder gaf me dit pennenmes en een oude aansteker, met het logo van Smeets erop. Zij en ik konden uren praten over hoe het werken was in de stokerij van mijn grootvader.”

LUC SMEETS EN HET PENNENMES VAN ZIJN GROOTVADER

Luc is de kleinzoon van Gerard Smeets, bekend van de Hasseltse graanjenever. ‘Na de dood van mijn grootvader in 1966, bleef mijn grootmoeder alleen wonen in het ouderlijke huis aan de Luikersteenweg 36. De kleinkinderen logeerden en studeerden er omdat het een koel huis was, met de nodige rust. ‘Moeke’ en ik hadden er vaak gesprekken over de fabriek van ‘bonbon’ en hoe het daar werken was. Als kleine jongen al was ik geboeid door de geschiedenis van de stokerij. Ooit heb ik trouwens nog, in wat nu La Bottega is, de gewelven van

de toenmalige stokerij gekalkt als vakantiejob.’ Van het één kwam het ander. Luc Smeets kreeg een pennenmes en een oude aansteker van zijn grootmoeder. ‘Ik voelde me vereerd dat ik het pennenmes, dat ooit van mijn grootvader was, mocht bewaren. Ik had zo veel gehoord over hem en de fabriek ...’

In 2011 werkte Luc aan een publicatie en tentoonstelling over drie Hasseltse generaties jeneverstokers Smeets. ‘Dat heb ik heel graag gedaan: interviews met bevoorrechte getuigen, werknemers, opzoeken in archieven en de familie en werknemers bijeenbrengen ... Ik kan me maar moeilijk inbeelden dat mijn interesse voor de stokerij ooit zal afzakken.’

NICOLE NELISSEN EN DE STOOP UIT DE STOKERIJ VAN HAAR VADER

Nicole bewaart een stoop, affiches, etiketten, prijslijsten, ... van stokerij Nelissen (De Gouden Ring). Haar vader Alfons verkocht de stokerij aan Konings in Zonhoven in 1983. Hij had de stokerij in 1940, samen met broer Mathieu, overgenomen van vader Frans, die hem vijf maanden eerder kocht van zijn schoonbroer Karel Philips-Neven. 'In het Jenevermuseum vind je een aantal flessen waarvan het etiket 'Philips' overplakt werd met een etiket 'Nelissen'. Ik vermoed dat ze dateren van kort na de overname, om de verkoop te handhaven,' zegt Nicole. 'Onze bekendste producten waren *Oude Jenever Coureur*, *Elixir Kempen Boven*, *Cherry Nelissen* en de likeur *Angélique*.'

Tot 1944 lag de stokerij op de hoek van de Kuringersteenweg en de Plantenstraat. Maar toen vernielden bommen het woonhuis en de stokerij. 'Mijn ouders verhuisden naar de Schiervellaan; de stokerij naar de Berestraat (huidige TT-wijk). Daar ging ik als klein meisje na school vaak dag zeggen tegen vader. Er werkten toen zo'n zeven of acht mensen.'

In 1958 verhuisden gezin en stokerij naar de Maastrichtersteenweg. Het Jenevermuseum bewaart de ramen van het stokerijmagazijn achter het huis, met de opschriften 'Likeurstokerij Gebr. Nelissen' en 'Distillerie Nelissen Frères'.

“Mijn vader verkocht stokerij ‘De Gouden Ring’ in 1983. Ik ben erg gehecht aan de voorwerpen die ik bewaar.”



PETER BERX, DE LAATSTE STOKER VAN FRYNS

In 1995 werden de activiteiten van stokerij Fryns in Hasselt stopgezet. Peter Berx was er vier jaar stoker en bewaart een fles uit de stokerij, waarin destijds de advocaatlikeur gebotteld werd. 'Af en toe maak ik de advocaat opnieuw, helemaal volgens het aloude, originele Frynsrecept. En dan geniet ik van dit stukje culinair erfgoed met familie en vrienden.'

Toen Peter bij Fryns startte, telde het bedrijf elf werknemers. 'Ik ben laborant van opleiding en werd aangeworven om Jean Vandooren, de likeurist van de stokerij, op te volgen. Na een maand meewerken in de likeurfabricatie, kreeg ik de opdracht om samen met een arbeider en twee Duitse installateurs de nieuwe stookinstallatie voor de Crutzenstraat af te stellen. Daarop zou terug een moutwijn gemaakt worden.'

Die knowhow kwam goed van pas toen Peter Berx met drie compagnons in 2008 startte met een kleine installatie in het magazijn van brouwerij Bink in Kerkom (Sint-Truiden). Distillerie 't Stookkot was een feit. In 2011 verhuisde de ambachtelijke stokerij naar Stevoort. 't Stookkot stookt graan- en fruitjenever, volgens het korte ketenprincipe en met een biologisch label.



“Ik werkte vier jaar voor stokerij Fryns. Lang genoeg om de stookmicrobe voor altijd te voelen!”



“Ik erfde de passie voor het stoken van mijn grootvader. Op het etiket van mijn Mayabier Père Louis staat dan ook een portret van hem.”

GERT JORDENS EN DE HERINNERING AAN ZIJN GROOTVADER, STOKER BIJ SEVERY

Gert Jordens brouwt biologisch bier in Het Jessenhofke in Kuringen. Hij is de kleinzoon van meester-stoker Louis Jordens, die een carrière van 47 jaar (1928-1975) had bij stokerij Severy. ‘Aan de keukentafel vertelde mijn grootvader honderduit over wat hij meemaakte in de stokerij. Die verhalen liggen aan de kiem van mijn passie voor brouwen,’ zegt Gert. Hij bewaart nog twee tinnen borden die zijn grootvader kreeg als eervol aandenken aan zijn werk bij Severy.

‘Het verhaal van de kruidenmengels vergeet ik nooit,’ zegt Gert. ‘Mijn grootvaders voorganger wilde de kruidenmengels voor de jenevers

en likeuren niet delen voor hij op pensioen ging. Mijn grootvader kreeg toen een ingeving: elke ochtend en elke avond ging hij de kruiden op de zolder wegen. Zo wist hij precies wat er in de jenevers en likeuren gebruikt werd en kon hij als nieuwe meester-stoker dezelfde smaken garanderen.’

In 1952 bestond stokerij Severy honderd jaar. Louis Jordens stookte voor die gelegenheid de *Centenaire*. ‘Grootvader Louis leeft ook voort op één van mijn Mayabieren, *Père Louis*,’ zegt Gert. ‘Seitanmakerij Maya in Godsheide levert het zetmeelhoudende water voor dat bier. Het is een echt *cradle-to-cradle* product, in navolging van de ecologische kringloop uit de hoogdagen van de jeneverproductie.’

**EDDY COLLETTE WON
EEN COCKTAILWEDSTRIJD
MET EEN JENEVER VAN
STOKERIJ NOLENS**

In 1975 was Eddy Collette praktijkleraar aan de Hasseltse hotelschool. Daar hoorde hij van de cocktailwedstrijd 'Young Shaker van België', die de hotelschool van De Panne organiseerde. De opdracht: maak een cocktail met een origineel lokaal product. 'Als fiere Hasselaar ging ik natuurlijk op zoek naar een unieke jenever,' zegt Eddy.

De broers Albert en Louis Nolens, die van 1943 tot 1979 hun stokerij hadden in de Minderbroederstraat, raadden hem hun *Brannewijn* aan, die ze in 1972 op de markt hadden gebracht. Volgens de broers waren zij de eersten die jenever lieten rijpen op eikenhouten vaten. Ze experimenteerden met oude en nieuwe vaten uit de Cognacstreek en noemden het resultaat *Brannewijn*. Ze lieten de merknaam beschermen en brachten het product op de markt.

'Cocktails met jenever waren niet evident. En met een kwalitatief product als de *Brannewijn* als één van de ingrediënten, won ik de wedstrijd. Natuurlijk liggen de medaille, de oorkonde en de zilveren cocktailshaker goed bewaard in mijn kast! Ik heb er prachtige herinneringen aan!'

"Ik zocht een uniek product, dat niemand kende. De jenever van de gebroeders Nolens gaf mij de wind in de zeilen!"



Lydie Grosemans' moeder, Maria, had tot in 1983 een winkel aan de Maastrichtersteenweg. 'Eerder had mijn moeder een Limburgiawinkel in de Manteliusstraat. Na de verhuis in 1959 naar de Maastrichtersteenweg verkocht mijn moeder alleen textiel, maar later ook wijnen, sterkedrank en rookwaren. En daarop moest controle uitgevoerd worden.'

Lydie bewaart een aantal documenten uit de periode 1967-68. Een register voor de verkoop of levering van alcohol, vrachtbrieven (*passavants*) en een boekje met ontvangst- of verkoopbewijzen voor de klanten. 'Op de vrachtbrieven noteerden we de leveringen. En als ze jenever of likeur verkocht, vulde mijn moeder een verkoopsbewijsje of 'recuke' in, één voor de klant, één voor het register. Deze documenten moesten we allemaal kunnen voorleggen als de mannen van accijnzen langskwamen.'

Om in orde te zijn met de documenten moest er ook veel geteld worden. 'Mijn vader was manusje-van-alles bij stokerij Severy op het Guldensporenplein. Hij vulde de flessen, zette er stoppen op, timmerde aan de inrichting van de winkels van Severy, ... Maar op zondag telde hij minutieus de flessenvoorraad thuis. Hij registreerde elke fles die verkocht of geleverd werd. Het saldo moest overeenkomen met het aantal flessen in het winkelrek.'



**LYDIE GROSEMANS
EN HET TELLEN VAN
DE FLESSEN IN DE
BUURTWINKEL VAN
HAAR MOEDER**

**“Als kind zag ik op
onverwachte momenten
twee mannen op de fiets
naar de winkel komen.
Dat waren de
accijnscontroleurs.”**

**JESSY AERTS
LAAT GASTEN
OVERNACHTEN
IN DE OUDE
STOKERIJ CLAES**

“Bij alle stappen in het renovatieproces van de oude stokerij, hebben we het jeneververleden van het gebouw als leidraad genomen. Het gebouw ademt jenever.”

Op de grens van Kermt en Kuringen baten Jessy Aerts en haar man Stefan Peters sinds 2011 de bed & breakfast Amuse-Couche uit, in wat de Hasselaren kennen als stokerij Claes. Aan de structuur van het gebouw is nagenoeg niets veranderd; overal is het industriële gevoel bewaard. ‘Dat is een bewuste keuze, omdat je in Hasselt met een jeneverstokerij een extra troef in handen hebt. In onze promotie gebruiken we ook geregeld oude foto’s van de stokerij en het interieur,’ zegt Jessy Aerts.

Het gebouw heeft een hele geschiedenis. In 1832 kwam het stuk land in het bezit van de familie Claes, die er tussen 1865 en 1927 heel wat industriële activiteiten

ontwikkelde: een branderij, een graanmolen, een stoomstokerij. De doodsteek voor de stokerij was een brand in 1927.

De getuigenissen van de jeneverproductie springen minder in het oog dan het imposante gebouw. ‘Bij het renoveren vonden we grote, maar ook heel veel kleine scherven van stopen en flessen,’ lacht Jessy. ‘Maar ik bewaar ze want ze verlevendigen het verhaal van de b&b. Ik plaatste ook ooit een oproep in de krant. Wie had er nog voorwerpen of verhalen van stokerij Claes? Een oude dame, wiens vader de rechterhand van stoker André Claes was, gaf me een keramieken onderzetter, een reclamevoorwerp voor de stokerij.’

**WIM BIJNENS, FIERE
BEWONER VAN DE OUDE
STOKERIJ LOOIENGA**

Bijna twintig jaar geleden kocht Wim Bijmens een pand aan de Maas-trichtersteenweg, waar tot 1973 stokerij Oranjeboom gevestigd was. De renovatie duurde een aantal jaren en gebeurde met nauwkeurigheid en respect voor het verleden van het pand. ‘De stokershal, het koetshuis en het woonhuis werden onder handen genomen,’ zegt Wim Bijmens. ‘We bewaarden een aantal originele elementen om het karakter ten volle tot zijn recht te laten komen. En stap voor stap raakten we meer gefascineerd door de geschiedenis die hier achter de gevel zit.’

Looienga behaalde verschillende prijzen met zijn likeuren. Hij maakte een heel gamma, maar de specialiteiten waren ongetwijfeld de *Oranje Bitter* en vanaf de jaren 1930 ook de *Amer Noir*. Wim Bijmens bewaart een bijzonder mooie promotiedisplay van stokerij Looienga. ‘We kochten de display met daarop een man in rode mantel gehuld, die de belangrijkste producten van stokerij Looienga aanprijst. Dit beeld komt ook voor op een affiche die stokerij Looienga in 1930 liet drukken. En verder hebben we nog heel wat andere zaken bijeengebracht: een dagstempel, een kasboek uit 1930, stopen, glaasjes, ...’

“Bij het renoveren van ons huis zijn we gepassioneerd geraakt door stokerij Looienga en begonnen we voorwerpen te verzamelen.”



**CARL VANHOUCHE,
BETACHTERKLEINKIND
EN VERZAMELAAR VAN
STOKER FRYNS**

**“Ik reis doorheen
het hele land, op
zoek naar unieke
stukken die te
maken hebben met
stokerij Fryns.”**



Carl Vanhouche is de kleinzoon van Juliette Fryns, op haar beurt de kleindochter van stoker Guillaume Fryns, die in 1887 begon met stoken. De bedrijfsgebouwen bevonden zich in de Meldertstraat en op de hoek van de Paardsdemerstraat en de Bonnefantenstraat. Rond 1910 verhuisden de magazijnen en de kantoren van de Lombaardstraat naar de Runkstersteenweg. Tussen 1927 en 1979 nam stokerij Fryns zijn intrek in nieuwe gebouwen aan de Martelarenlaan. In 1979 trok de stokerij naar een nieuwbouw in de Crutzenstraat, buiten het stadscentrum. In 1989 werd het merk Fryns verkocht aan de Gentse stokerij Brugge-man. In Hasselt werden de activiteiten in 1995 stopgezet.

Carls interesse voor alles dat met Fryns te maken heeft, is groot. Zijn verzameling startte hij meer dan 20 jaar geleden. Intussen heeft hij oranjebitterkruiken, fruittobben, schotels in Hasseltse keramiek, flessen, glaasjes, speelkaarten, facturen, brieven, ... 'Eén van de stukken waar ik bijzonder trots op ben is een verzegel- of loodjestang. Het woord zegt het al: deze tang diende om de tonnen jenever met draad en lood te verzegelen. Het opschrift luidt: 'Fryns Distillateurs Hasselt'. Ik heb ook nog een vertegenwoordigersalbum met etiketten van de verschillende merken van Fryns en kleine promotiegadgets, zoals een naaisetje of een spiegeltje.'

Heb jij ook nog een verhaal over het Hasseltse jeneververleden? Of bewaar jij ook nog foto's, documenten, recepten of voorwerpen hierover? Dan ben je niet de enige!

Het Jenevermuseum heeft zelf een collectie van om en bij de 27.000 stuks.

Op www.jenevermuseum.be, onder de rubriek 'museum', kom je alles te weten over onze collectie en kan je zelfs een gedeelte raadplegen. Laat je inspireren!

Heb jij dus een eigen, leuke anekdote of een boeiend object als aanvulling op ons museumverhaal? Laat het ons zeker weten. Samen bewaren wij ons jenevererfgoed!

Jenevermuseum Hasselt
Witte Nonnenstraat 19, 3500 Hasselt
011 23 98 60
www.jenevermuseum.be

Colofon



Deze brochure werd uitgegeven als afsluiting van het participatieve project '**Word Jeneverbaron**', dat in 2015 en 2016 Hasselaren en hun jenevererfgoed een gezicht gaf.

In de expo '**Iedereen Jeneverbaron. Hasselaren en hun jenevererfgoed**' (5 februari t.e.m. 4 juni 2017) bracht het Jenevermuseum de stukken van de Jeneverbaronnen en andere Hasselaren samen met collectiestukken van het museum.

Met dank aan de 9 jeneverbaronnen en alle andere Hasselaren die hun verhaal en/of erfgoedobject al met ons deelden.

Dit project werd gerealiseerd met de steun van de provincie Limburg.

Redactie: Tine Rock, Joanie Dehullu, Davy Jacobs

Fotografie: Filip Claessens

Vormgeving: Jeroen Broux - Imagica

Verantwoordelijke uitgever: vzw Nationaal Jenevermuseum Hasselt

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

