

SMEETS

DRIE GENERATIES
JENEVERSTOKERS
IN HASSELT

SMEETS

Luc Smeets

INHOUD

7	WOORD VOORAF
11	INLEIDING: HASSELT JENEVERSTAD
14	GERARD SMEETS VAN LIKEURWINKEL NAAR GROOTHANDEL 1921-1947
42	STOKERIJ SMEETS EN LANDBOUW
46	LOUIS SMEETS AANKNOPEN BIJ DE TRADITIE VAN HET STOKEN 1948-1979
98	DE BRANDEWIJNKETEL
102	JO SMEETS NIEUWE MARKTEN EN PRODUCTEN 1980-2001
141	EPILOOG
145	BIBLIOGRAFIE
150	BIJLAGE 1: STAMBOOM
152	BIJLAGE 2: OVERZICHT VAN DE MERKEN
154	BIJLAGE 3: PLAN VAN DE BEDRIJFSGEBOUWEN



WOORD VOORAF

Jenever en Hasselt: onlosmakelijk met elkaar verbonden

De eerste verwijzing naar de productie van brandewijn in Hasselt dateert al van 1610. In de eeuwen die volgden, breidde de sector van de jeneverstokerijen zich steeds verder uit. Zeker in de achttiende en vooral in de negentiende en vroege twintigste eeuw waren stokerijen van enorm economisch belang voor de stad. Niet alleen waren de accijnzen op alcohol een niet onbelangrijke bron van inkomsten voor de overheid, de stokerijen creëerden ook heel wat werkgelegenheid waardoor jenever voor zeer veel Hasseltse gezinnen symbool stond voor brood op de plank.

Door zijn rijke geschiedenis en de aanwezigheid van talloze overblijfselen en getuigenissen behoort jenever vandaag tot een van de belangrijkste pijlers van het Hasseltse cultuurhistorische en toeristische verhaal. Het is de perfecte illustratie van de slagzin *Hasselt, Hoofdstad van de smaak*. Deze slogan is echter meer dan een slogan alleen. Het smaakverhaal wordt gedragen door verschillende sectoren en disciplines die een mooie aanvulling vormen op elkaar. Behalve mode, trends en lifestyle, vormt ook het rijke culinaire aanbod, aanwezig via tal van horecazaken in de stad, een belangrijke pijler in het smaakverhaal. In dat culinaire luik is uiteraard jenever een hoofdrolspeler. Het verhaal van de jenever in Hasselt is als een kapstok voor alle initiatieven waarbij smaak letterlijk aan bod komt. Jenever leent zich bovendien uitstekend om er andere aspecten van het cultuurtoeristisch aanbod aan te koppelen, bijvoorbeeld in de vorm van toeristische arrangementen, zodat jenever ook nu nog letterlijk en figuurlijk vaak over de tongen gaat. Niet voor niets is de jeneverroute nog steeds een van de meest populaire stadswandelingen en is het Nationaal Jenevermuseum uitgegroeid tot een van de grootste cultuurtoeristische trekpleisters. Het museum is en blijft een absolute must voor Hasselaren en bezoekers die meer willen weten over industrieel erfgoed, het wetenschappelijk proces achter de jeneverproductie en het hele sociaaleconomische smaakgebeuren dat hiermee samenhangt.

Het Nationaal Jenevermuseum in Hasselt is bijgevolg de meest uitgelezen plek om het boeiende verhaal te vertellen van de stokerij



Un train de voyageurs bascule
au-dessus d'un pont et tombe à l'eau

GENIEVRE
PUR GRAIN
**Hasselt
Smeets**
GENIEVRE COGNAC
GENEVER
GEORGE SMEETS
DISTILLEERDERIJ
HASSELT

Smeets, die gedurende negentig jaar haar stempel heeft gedrukt op het lokale, nationale en zelfs internationale landschap van gedistilleerde drank. Een jeneververhaal dat overigens vandaag nog steeds wordt voortgezet.

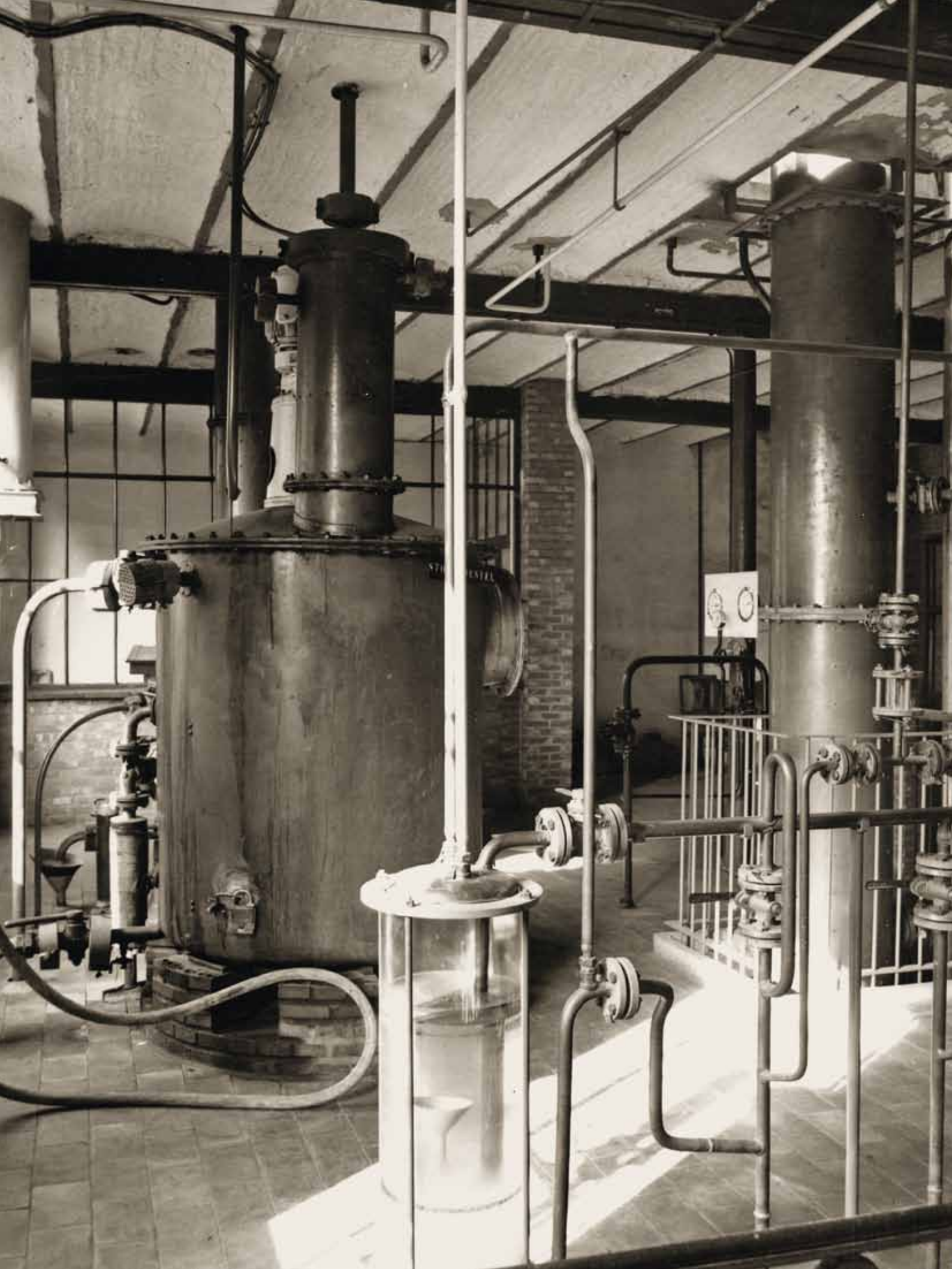
Het Nationaal Jenevermuseum is grote dank en erkentelijkheid verschuldigd aan de auteur van dit meeslepende verhaal. Luc Smeets, kleinzoon van Gerard Smeets, onderzocht gedurende enkele jaren nauwgezet en objectief het meest uiteenlopende bronnenmateriaal. Zo dompelde hij zich onder in de collectie en het archief van het Nationaal Jenevermuseum en het Hasseltse stadsarchief. Hij raadpleegde het Kadaster in Hasselt, het Rijksarchief, de archieven van de diensten van Douane en Accijnzen, het Centrum voor Historische Documentatie van de Krijgsmacht, het archief van *Het Belang van Limburg*, diverse privéarchieven, enz. Daarnaast nam hij ook interviews af van voormalige werknemers, familieleden en sympathisanten van Gerard, Louis en Jo Smeets. Dat maakt dat dit gehele project een mooi voorbeeld is van hoe roerend, onroerend en immaterieel erfgoed elkaar ontmoeten en vooral versterken. Bovendien draagt de auteur zijn researchmateriaal integraal over aan het documentatiecentrum van het Nationaal Jenevermuseum. Dat materiaal, samen met een door het museum aangekochte privéverzameling van Smeets-realia en de al in het museum aanwezige Smeets-collectie, maakt dat het Nationaal Jenevermuseum nu beschikt over een zeer volledige en zeer kwaliteitsvolle documentatie over een Belgische stokerij en alle aspecten van haar bedrijfsvoering.

Reden genoeg dus om er een borrel op te drinken!

Patrick Reygel
Voorzitter Nationaal
Jenevermuseum Hasselt vzw

Karolien Mondelaers
Schepen van cultuur en erfgoed
Stad Hasselt

Hilde Claes
Burgemeester
Stad Hasselt



INLEIDING

Hasselt jeneverstad

In Hasselt is het stoken van jenever een eeuwenlange traditie. Al in het begin van de zeventiende eeuw moet hier jenever geproduceerd zijn. Volgens de registers van de stad Hasselt nam op 16 april 1610 ene Sampson van Horne de accijns op brandewijn en '*Wachtelwater*' (jenever) in pacht voor achttien gulden. De jeneverproductie kwam pas goed op gang tijdens de bezetting van de stad door een Hollands garnizoen van 1675 tot 1681. Allicht onder invloed van de smaak van deze Hollandse soldaten ontwikkelde de Hasseltse jenever zich tot een drank die, meer dan andere Belgische jenevers, gearomatiseerd wordt met uiteenlopende kruiden, bessen en zaden.

In het begin van de achttiende eeuw waren weliswaar meer dan veertig '*faiseurs de brandevin*' actief in Hasselt, toch gebeurde de productie van jenever eerder op een primitieve en kleinschalige manier. Een gunstige accijnsregeling (die onder meer de invoer van Hollandse jenever zwaarder belastte), de aanwezigheid van de rivier de Demer, de technologische ontwikkelingen en de economisch erg interessante kruisbestuiving tussen veeteelt, akkerbouw en jenevernijverheid maakten dat er in Hasselt al in 1791 een twintigtal goed georganiseerde stokerijen operationeel waren. In de achttiende eeuw werd wegens graanschaarste regelmatig een verbod uitgevaardigd om graan te verwerken tot gedistilleerde drank. Aardappelen vormden dan een zinvol alternatief.

Onder het bewind van het Verenigd Koninkrijk der Nederlanden zat het de Hasseltse stokers niet mee. Aanpassingen van in- en uitvoerrechten, nieuwe accijnsheffingen, maar ook een betere kwaliteit van de Nederlandse jenevers speelden in de kaart van de Schiedamse branders. In Hasselt liep het aantal stokerijen terug.

De Belgische revolutie bracht hier verandering in. De Hollandse invoer van jenever werd stilgelegd en het accijnsregime evolueerde gunstig. In de eerste helft van de jaren 1830 werden verschillende nieuwe stokerijen opgericht in Hasselt dat toen vijftientig jeneverproducenten telde, beduidend meer dan in Maastricht met zestien

en Sint-Truiden met zeven stokerijen. Hasselt produceerde in 1834 36.960 hectoliter jenever aan 50% vol of 12,1% van de totale Belgische productie. In diezelfde periode investeerden de stokers meer en meer in het houden van slachtvee, maar ook en vooral in nieuwe technologieën. Overal in de stokerijen trof men stoomketels, stoommachines en distilleerkolommen aan die het productieproces niet alleen kwalitatief maar ook economisch een hoge vlucht deden nemen. Vele oude landbouwstokerijen ontwikkelden zich hierdoor tot echte industriële stokerijen of spiritusfabrieken. Bovendien bracht de florissante jeneverproductie de bloei van andere nijverheden in de stad met zich mee. Koperslagers en kuipers vonden drukke bezigheid in de verschillende bedrijven, ledersnijders plaatsten of herstelden de talrijke drijfriemen, en vrachtvoerders brachten het graan aan. Ook de middenstanders profiteerden van de drukte, want waar welstand en werkgelegenheid is, wordt steeds geld gespendeerd.

Ondanks de verschillende epidemieën van de zeer besmettelijke longziekte bij het vee en een aantal opeenvolgende mislukte graanoogsten brak voor Hasselt vanaf 1848 de grote bloeiperiode aan van de jenevernijverheid. De verdere mechanisatie van de stokerijen, de uitbouw van een goede verkeersinfrastructuur en de vaccinatie van de runderen tegen de longziekte maakten dat deze expansie bleef duren tot 1880. 1869 is voor Hasselt een recordjaar met maar liefst 784.204 hectoliter graan dat tijdens dat jaar verstookt werd. Op wereldtentoonstellingen in Londen en Parijs werden producten van Hasseltse stokers meermaals bekroond. Ook de export nam enorm toe en deed de productie verder stijgen. Hasseltse jenevers vonden hun weg naar onder meer Italië, Zwitserland, Frankrijk, Cuba, Congo, Senegal en Noord-Amerika.

Rond 1880 begon echter het verval. De overheid verhoogde stelselmatig de alcoholaccijns, niet alleen om de schatkist te spijsen, maar ook om het alcoholmisbruik in te perken. De gewijzigde landbouwpolitiek legde de klemtoon op de vleesnijverheid en niet langer op de eigen graanproductie waardoor de weg werd vrijgemaakt voor de import van goedkoop graan uit de Balkan, Rusland en Amerika. Bovendien was de grote concurrentie van de spiritusfabrieken, die alcohol wonen uit goedkopere grondstoffen zoals suikerbieten en suikerbietmelasse, voor de kleinere graanstokerijen niet langer houdbaar. Zij overleefden enkel dankzij de verkoop van vee en stalmest. Maar ook hier strooiden de opkomst van kunstmest en de toenemende concurrentie van landbouwers die zich steeds meer op veeteelt toelagden roet in het eten. Zo liep het graanverbruik steeds verder terug: van 645.317 hectoliter in 1880 tot 16.966 hectoliter in 1912. Het aantal graanstokerijen in Hasselt daalde in dezelfde periode van tweeëntwintig in 1880 tot zes in 1912.

Tijdens de Eerste Wereldoorlog verdwenen de meeste stokerijen definitief. Het koperwerk van de stookinstallaties werd door de Duitse bezetter opgeëist en gebruikt bij de wapenfabricatie. Vele jeneverstokerijen werden na de Eerste Wereldoorlog niet heropgebouwd. De investering in nieuwe apparatuur woog te zwaar door. Toch bleven

sommige stokers actief in de branche en werden ze likeurstokers. Ze produceerden niet langer zelf alcohol of moutwijn, maar kochten de alcohol, waarmee ze jenevers en likeuren bereidden, elders aan. In 1919 werd dan ook nog de Wet Vandervelde uitgevaardigd die onder meer de verkoop van geestrijke drank in openbare drankgelegenheden verbood en winkelverkoop van sterke drank enkel toeliet op voorwaarde dat men minimum twee liter afnam. Onbetaalbaar voor Jan met de pet. De jeneververkoop zakte in elkaar en vanaf dan bleef de consumptie langzaam dalen ondanks de vele inspanningen van de overgebleven jeneverproducenten.

Na de Eerste Wereldoorlog scheerde de likeurfabricatie hoge toppen en overheerste ze geruime tijd de jeneverproductie. Nog slechts enkele bedrijven in Hasselt maakten eigen graanjenever. De stokerijen verloren meer en meer aan belang in de economische activiteiten van de zich ontwikkelende stad.

In deze weinig vanzelfsprekende context begon de jonge Gerard Smeets in 1921 in de Hasseltse Kapelstraat een winkel in likeuren, jenevers en rookwaren. Daarmee stond hij aan het begin van een verhaal van drie generaties stokers: vader Gerard, zoon Louis en kleinzoon Jo. Dit is niet enkel een economisch verhaal van handel drijven, nieuwe producten ontwikkelen en nieuwe markten aanboren, van bouwen en verbouwen, maar zeker ook een persoonlijk verhaal getekend door voor- en tegenspoed.¹

NOOT

¹ De informatie in deze inleiding is grotendeels ontleend aan: Eric Van Schoonenberghe, 1996, p. 121-128; Erik Houtman, 1979, p. 23-29 en Roland Wissels, 1981, p. 9-20.

GERARD SMEETS
VAN LIKEURWINKEL NAAR
GROOTHANDEL
1921-1947

Een groot gezin

De familie Smeets – afkomstig uit Schulen, nabij Herk-de-Stad – had zich al in 1797 in Hasselt gevestigd en leefde al vier generaties in de Limburgse hoofdstad toen Gerard Smeets in 1894 geboren werd. Zijn ouders Louis Smeets en Josephina Vandebeek waren op 30 december 1882 in Hasselt in het huwelijk getreden en woonden aan de Noordlaan 20 in Hasselt. 'In Hasselt werd hij "Louis van de Bleek" genoemd, gezien hij samen met zijn vrouw Josephina Vandebeek een blekerij had in de buurt van de oude gevangenis aan de Martelarenlaan', aldus Valère Smeets, de zoon van Antoine Smeets, een jongere broer van Gerard. Moeder Vandebeek was een gezonde, fiere en intelligente vrouw, die een grote invloed had op haar achtkoppige kroost, waarvan Gerard het zesde kind was. Naast hem waren er nog vier zussen (Gerardina, Maria, Bertha en Julia) en drie broers (Albert, Antoine en Joseph).

Hoewel Gerard een verstandig kind was, hield hij het niet lang vol op de schoolbanken. In 1908 liet hij op zijn veertiende de school achter zich en ging hij werken bij het glasbedrijf *Boermans* in Hasselt. Toen hij korte tijd later, wellicht als verkoper, aan de slag ging bij de stokerij *Fryns*, kwam hij voor het eerst in aanraking met het vak dat hij later zou uitoefenen. Met de fiets ging hij de baan op om wijn en likeuren te verkopen in de streek van Leopoldsborg. Tijdens een van zijn tochten leerde hij in Heppen, een gehucht nabij Leopoldsborg, zijn toekomstige vrouw Emma Berghmans kennen.

Samen met zijn broer Antoine werd Gerard in 1919 opgeroepen om zijn dienstplicht te vervullen. Op 19 juli kwam hij in dienst bij het twintigste regiment. Zijn militair dossier vermeldt dat hij 'négociant' [handelaar] was. Zijn broer Antoine, die in hetzelfde jaar opgeroepen werd, staat vermeld als chauffeur. In december 1919 werden beide broers bevorderd tot korporaal en in 1921 gingen ze allebei met onbepaald verlof.¹



Gerard Smeets, eerste van links, met enkele soldaten uit zijn regiment, ca. 1919-1921. Privécollectie.

Omdat de jeneverproductie na de Eerste Wereldoorlog zo goed als stilgevallen was, was er voor Gerard Smeets na zijn legerdienst geen werk meer bij de stokerij *Fryns*. Gerard begon dan maar voor eigen rekening te werken. Nog tijdens zijn legerdienst – op 5 februari 1920 – trouwde hij in Heppen met Emma Berghmans. Het jonge paar huurde vanaf april 1921 een huis in de Kapelstraat 16 in Hasselt aan het pleintje tegenover de ingang van de Onze-Lieve-Vrouwekerk (nu Virga Jessebasiliek). Het huis was eigendom van de kerkfabriek Sint-Quintinus.² Samen met zijn echtgenote begon Gerard daar een winkel in likeuren en rookwaren. ‘In de hoek van het pleintje kon je een poortje binnengaan en daar stonden bakken om flessen te spoelen. Er was ook een kleine achterbouw in hout met een verdieping erop. Daar is hij dan begonnen met een winkel in likeuren, sigaretten en sigaren’, vertelt Valère Smeets.

Kapelstraat 16: winkel en woonhuis

Het kan verwondering wekken dat Gerard Smeets samen met zijn echtgenote en zijn broer Joseph – ondanks de pas afgekondigde Wet Vandervelde – in 1921 toch met een zaak in drank en rookwaren begon. Dachten zij dat de nieuwe wet geen lang leven gegund was? Of was dit een staaltje van de zakelijke intuïtie van de initiatiefnemers? Feit is dat de klein gestarte winkel het drie generaties lang – zij het op verschillende locaties in de Hasseltse binnenstad – zou volhouden.

De Kapelstraat in Hasselt, 1940. Het opschrift *Grs Smeets* is duidelijk leesbaar. Collectie Documentatiecentrum Virga Jessefeesten, Hasselt.



Het woonhuis en de winkel op het pleintje tegenover de ingang van de Onze-Lieve-Vrouwekerk werden vroeger het huis *Den Oranjeboom* genoemd. Het was een typisch bakstenen hoekhuis met twee verdiepingen. Het pleintje was in die tijd half zo groot als nu. Boven de ingangsdeur van de winkel prijkte op de eerste verdieping in grote geverfde letters het opschrift *G^{rs} Smeets*. Zoon Raymond Smeets: 'Naast ons woonde apotheker Vreven, die schepen was in Hasselt, en daarnaast woonde Brillouet, de kleermaker.' Leon Hendrix, zoon van Sylvain Hendrix, de eerste boekhouder van de firma, voegt daar aan toe: 'Voor 1920 woonden de gezusters Jans in het huis tegenover de uitgang van de kerk. Tegenover dat hoekhuis lag *De Pelicaen*, een soort hotel, waar kamers verhuurd werden aan marktkramers.'



Een van de eerste advertenties voor de winkel van Gerard Smeets in het Aankondigingsblad der Provincie Limburg, 21 mei 1921. Collectie Provinciale Bibliotheek Limburg, HIPLimburg.

Een advertentie in het *Aankondigingsblad der Provincie Limburg*³ geeft een kijk op de bedoelingen van de pas opgerichte zaak: '*Huis Gebroeders Smeets, Kapelstraat 16, Hasselt. In 't groot. In 't klein. Wijnen en likeuren. Rechtstreeksche invoer van alle soorten Bordeaux, Bourgogne en Porto wijnen. Schuimwijnen van alle merken. Altijd in magazijn alle soorten van vreemde specialiteiten. Insgelijks te verkrijgen al de producten der bekende firma Fryns aan fabrieksprijzen. Huis vraagt voort-verkopers. Voordelige conditiën.*' De jonge winkeliers verkochten ook rookwaren, zoals blijkt uit een advertentie in het programmaboek van de Virga Jessefeesten van 1926:⁴ '*Gebroeders Smeets, Kapelstraat 16, Hasselt; verkoop der vermaarde pijp A.V.L. gekend om hare beste hoedanigheid door gansch het land. Bezoekt onze uitstallingen. Onmogelijke concurrentie.*'

Hoe het interieur van de winkel er precies uitzag, kan niet meer gereconstrueerd worden, omdat interieurfoto's ontbreken. Uit enkele exterieurfoto's en getuigenissen⁵ blijkt dat het handelshuis drie vitrines telde: twee aan de kant van de Kapelstraat met vooral de sterke dranken en likeuren en een kleine etalage aan de kant van het pleintje met onder meer sigaren, sigaretten en pijpen.



Buitenzicht van de winkel van Gerard Smeets in de Kapelstraat in Hasselt, ca. 1940. Privécollectie.

'De winkelruimte lag aan de straatkant en was niet zo groot. Binnen stond een houten toog en daarachter houten rekken, waar de waren uitgesteld werden: likeuren, jenevers en tabakswaren. Mijn moeder verkocht Egyptische sigaretten van het merk *Kidive*, voor die tijd echt exclusief. Tante Bertha, de zuster van Gerard Smeets, en Lou en Juliette, haar dochters, hielpen in de winkel. Achter de winkelruimte was een plaats of achterplaats waar een piano stond. Mijn moeder had leren piano spelen bij de zusters van Berlaar,' aldus Raymond Smeets.

Naar aanleiding van de *Hasseltse Uitstallingsprijskamp*,⁶ een etalagewedstrijd in januari 1926, beschreef een journalist van *Het Belang van Limburg* de etalage van de Gebroeders Smeets als volgt: '*Daar aan den overkant bij de kerk is de winkel van de gebroeders Smeets en hoewel al laat, schieten we er even binnen voor 'n paar goede sigaren, die zijn nergens in zooveel soorten en fijne merken aanwezig als daar. En met een lieten we liefkoozend een gestolen blik glijden over de flesschen vol likeur en ander heerlijks. 't Is maar jammer, dachten we zoo bij ons zelf,*

dat dat allemaal zoo duur is. En buiten gekomen konden we niet nalaten nog eens en weer eens te zien naar de fijne merken, de bestofte flesschen die daar zeer smaakvol en in de grootste verscheidenheid naast en door een voorzichtig waren neergelegd, en we zijn er van overtuigd, dat wij het niet alleen geweest zijn, die een oogslag hebben geworpen op de uitstallingen van het huis Smeets'.

Gerard Smeets wist van aanpakken. Met zijn fiets en bromfiets doorkruiste hij de Kempen en het Maasland om bestellingen op te nemen. Zelf vervoerde hij met een stootkar de kisten met drank naar het station. Later gebeurde dit met de wagen. Opmerkelijk was dat hij nooit bestellingen noteerde. Volgens ingewijden had hij een goed geheugen en sliep hij weinig. 'Als ge slaapt, zijt ge dood,'⁷ was een van zijn geveugelde uitspraken.

Terwijl Gerard meestal op de baan was, hield zijn echtgenote Emma de winkel open en broer Joseph hielp mee bij het spoelen, vullen en klaarzetten van de flessen. Gerard Smeets kocht in de beginjaren alleen maar jenever en likeur aan en sloot al vrij vlug een exclusiviteitsovereenkomst voor Limburg ('Monopolium voor de provincie Limburg') met het bestaande Nederlands merk: *De Oude Schiedamsche Genever - Vieux Système De Papegaai* van de Nederlandse firma *Vanberckel & Co* uit Delft.



Etiket voor *De Oude Schiedamsche Genever - Vieux Système 'De Papegaai'* (met drukfout!). Smeets had voor dit Nederlandse merk het monopolie in Limburg, jaren 1920-1930.

De Papegaai en De Leeuwerik

De meest bekende jenevermerken uit die periode waren *De Leeuwerik*, *Pallietier*, *Dandy's* en *De Papegaai*. Gerard Smeets was niet alleen vooruitziend, hij was ook een innoverend zakenman. Al in 1923 deponeerde hij zijn eerste merk *Oude Genever De Leeuwerik*. Op dat moment stapte hij van louter doorverkoop over naar eigen productie. Het deponeren van het etiket gebeurde in het Frans bij de handelsrechtbank van Hasselt op 21 november 1923.⁸ Op het etiket stond een beeltenis van een man met een grote hoed en met een likeurglas in de hand. *'Cette marque représente, dans une étiquette rectangulaire, un buste d'homme tenant de la main gauche un verre à liqueurs; en dessous, une alouette: au-dessous, l'inscription "De Leeuwerik" et d'autres.'* Insiders beweren dat de man met de hoed de stichter van het bedrijf zelf is, die vaak een grote hoed droeg. Ook de benaming *De Leeuwerik* zal Gerard Smeets zeker aangesproken hebben. 'De leeuwerik vliegt altijd opwaarts' (of in de Latijnse vorm: *altissime semper*) was een van zijn leuzen. Het eerste merk *De Leeuwerik* is tot vandaag nog steeds gedeponeerd. De beeltenis van de leeuwerik zou tot in de jaren 1950 als fabrieksmerk op briefhoofden prijken, maar ook op publiciteitsborden, affiches en op de vrachtwagens van het bedrijf.

In 1925 deponeerde zaakvoerder Smeets weer zes merken,⁹ waaronder een cognac, een rum, een elixir, een jenever en een likeur: *Cognac Château de Blancherie*, *Rhum*, *Elixir Victoria*, *Cherry au Vin*, *Genièvre Vieux Système* en *Advokaat De Leghorn*. In het begin van de jaren 1940



Etiket voor *Oude Genever De Leeuwerik*, ca. 1923.

Flessen *Oude Genever De Leeuwerik* en *Dandy's Oude Klare*, ca. 1945-1955.





deponeerde hij ook nog *Dandy's Oude Klare*, waarvoor de Hasseltse ontwerper Edgard Darimont het etiket ontwierp.¹⁰

Op 18 juni 1931¹¹ werd op de handelsrechtbank het merk *Hasselt Extra Gebroeders Smeets Stokers Hasselt* gedeponeerd. Boven het kalligrafische woord Hasselt prijkte opnieuw de leeuwewerik, het beeldmerk van de stokerij. *'Cette marque représente sur une banderole le mot en gros caractère "Hasselt" suivi de la qualification "Extra"; au-dessus, la marque de la firme des déposants; en dessous l'adresse de ceux-ci; le tout entouré d'un dessin rectangulaire.'* In die periode liet Smeets ook een eigen groene fles ontwikkelen, geïnspireerd op de donkergroene fles van stokerij *Theunissen*, de stokerij waar nu het Nationaal Jenevermuseum gevestigd is.

Op zoek naar nieuwe merknamen en afzetplaatsen

Van bij het begin ging de firma Smeets op zoek naar nieuwe merknamen voor nieuwe producten, zo blijkt uit de briefwisseling met de firma *Gevers & Co, raadgevers inzake Octrooien en Merken*. Bij elke nieuwe aanvraag onderzocht Gevers of de naam nog niet eerder gebruikt was en consulteerde daarvoor zowel het *Nationaal Depot* dat in België in 1879 was opgericht, als het *Internationaal Bureau* in Bern dat sinds 1893 bestond. De firma Smeets kreeg dan telkens een (al dan niet positief) gemotiveerd advies over het gebruik van een bepaalde merknaam. Vaak werden afbeeldingen meegestuurd om de onderzoeksresultaten te staven. Nadien werd beslist of het bureau de opdracht kreeg om een aanvraagprocedure tot deponeren op te starten. In de periode van 1923 tot 1948 voerde de firma Gevers

De evolutie van de buikfles voor *Extra Smeets* in verschillende formaten met rechts twee voorbeelden van de buikfles van stokerij *Theunissen*, de inspiratiebron voor de wijf en zij bekende Smeets-fles.



Etiket voor *Dandy's Oude Klare*, ontworpen door Edgard Darimont, ca. 1943. Erven Darimont, Hasselt.



Buiketiket voor *Hasselt Extra*, ontworpen door Edgard Darimont, ca. 1931. Erven Darimont, Hasselt.

maar liefst voor vijfendertig merknamen of afbeeldingen onderzoeksopdrachten uit. Daarvan werd voor dertien een aanvraag tot depot ingediend. Op het einde van de jaren 1940 deponeerden de gebroeders Smeets – ditmaal na voorafgaand onderzoek door het *Antwerps Octrooi- en Merkenbureau*¹² – nog twee nieuwe merken, wat het totaal op vijftien bracht. Daarnaast verkocht de firma nog een aantal niet-gedeponeerde merken.

Ook uit de prijslijsten voor de detail- en groothandel van 15 januari 1932 blijkt dat het aanbod van de firma erg breed was en niet alleen bestond uit jenevers. De prijslijst vermeldt de volgende categorieën: jenever, eau-de-vie, cognac, rum, kirsch, Schiedam, fijne likeuren, elixir, siropen en 'lastvrije dranken', likeuren op basis van wijn.

Al snel probeerde Gerard Smeets een netwerk van cafés en kleinhandelszaken uit te bouwen waar de likeuren en jenevers verkocht werden. Hierbij schakelde hij ook de eigen familie in. Zijn zussen – Gerardine en Maria – hadden aan het begin van de Kempische Steenweg¹³ een winkel in specerijen en likeuren waar de Smeetsproducten uiteraard te koop aangeboden werden. Maar er kwamen meer verkooppunten. In *Het Belang van Limburg* van 1 januari 1927 verscheen volgende aankondiging: '*Vanaf heden de fijne likeuren van de likeurstokerij gebroeders Smeets-Hasselt. Specialiteit Genever De Leeuwerik, verkrijgbaar*

'Voortverkopers' van Smeets gebruikten dit reizigerskoffertje met kleine flesjes met producten van Smeets om hun waar aan de man te brengen in de kleinhandel, jaren 1950-1960.



bij Sylvain Hendrix-Dirix (tabakswaren, likeuren en wijnen) op de hoek Maastrichtersteenweg – Corneliusstraat'. Een jaar later werd de verhuis van de winkel aangekondigd:¹⁴ *'Bekendmaking. Ondergeteekende maakt zijn geachte klanten bekend, dat hij zijn handel heeft overgebracht naar nr. 32 — MAASTRICHTER STEENWEG. Steeds in magazijn, alle soorten van tabakken, sigaren, sigaretten, likeuren der Gebroeders Smeets, Suiker- en Pasteigoed. HENDRIX-DIRIX, 32, Maastrichtersteenweg, HASSELT.'* In Hasselt kwamen er zo langzaamaan verscheidene verkooppunten waar de likeuren en jenevers van de gebroeders Smeets verkocht werden, maar de firma zocht ook voortverkopers in de hele provincie. Al snel werden de producten van Smeets ondergebracht in winkels in Peer, Neerpelt, Achel en Leopoldsburg.



Binnenzicht in de kruidenierswinkel van Lambert Smeets-Van Soest in de Kapelstraat 17 in Hasselt, jaren 1950. De flessen Smeets zijn duidelijk herkenbaar.

Te klein behuisd

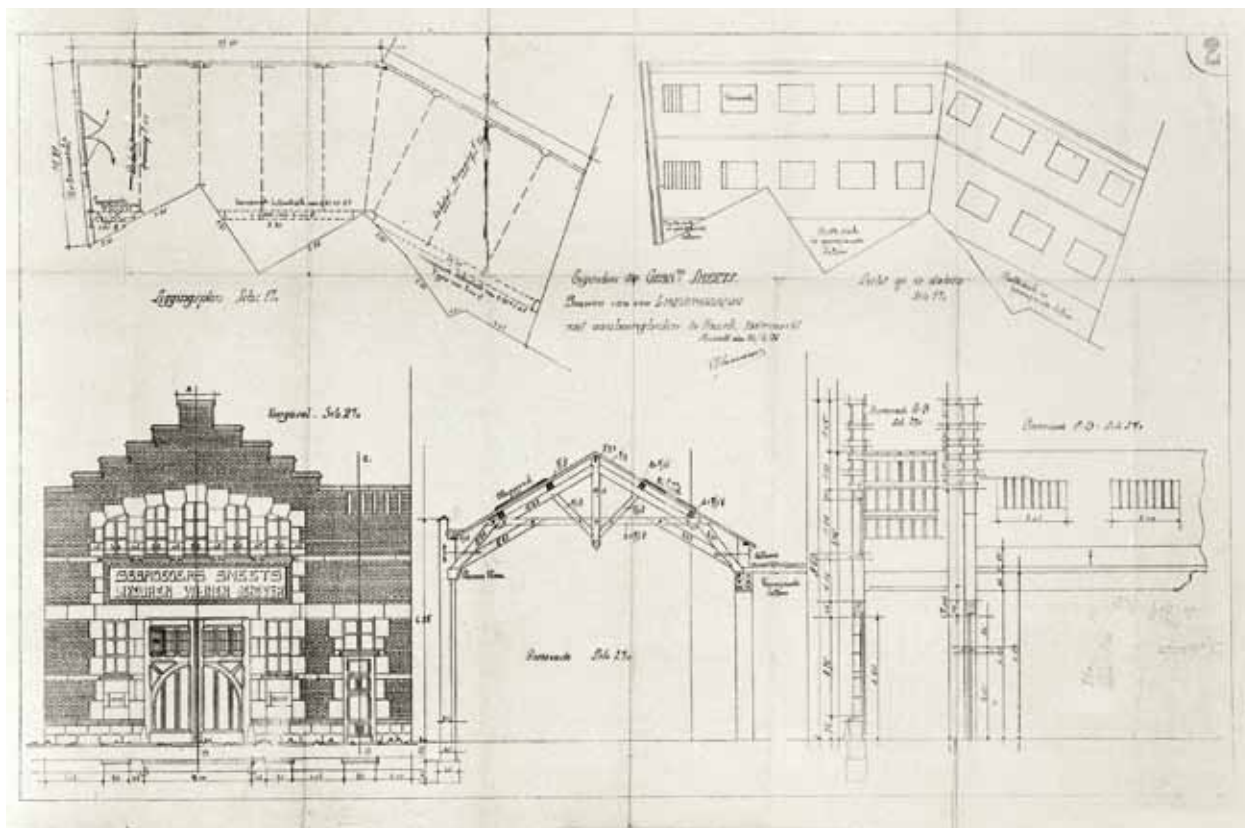
Door de bloei van de kleinhandelszaak was de winkel aan de Kapelstraat al snel te klein. Gerard Smeets moest dus op zoek gaan naar een magazijn in de buurt van de winkel. Op 12 februari 1926 kocht hij enkele huisjes aan de Botermarkt (nu Zuivelmarkt) tegenover de (oude) dekenij. Enkele maanden later kocht hij van mijnheer M.J. Mertens nog een aanpalend stukje grond.¹⁵ Architect G. Theunissen¹⁶ tekende het ontwerp voor een likeurfabriek met afvulinstallatie, magazijnen en kantoren. Het werd een eenvoudige constructie met een houten dak met glaswerk. De voorgevel was heel herkenbaar door zijn trapgeveltjes en zijn rode bakstenen, afgewisseld met witte stenen. Boven de inrijpoort werd het bedrijfsinsigne *G^{rs} SMEETS* aangebracht, met bovenaan het opschrift *stoomlikeurfabriek*.

Volgens een plan¹⁷ dat aan de vergunningsaanvraag in 1928 toegevoegd werd, was de indeling van de fabriek vrij eenvoudig. Vooraan lag er een bergplaats voor leeggoed. Via de centrale inrijpoort, met rechts een deur, kwam men eerst in de wagenloods voor de vrachtwagens. Achteraan was er een toegang naar het likeurmagazijn met de alambieken en de stoomketel. Rechts achteraan was er een opstapje naar de kantoren en de likeurkamer. 'Ik herinner me nog hoe als je binnenkwam er links de *cages* waren, voor de opslag van lege flessen. Dat waren betonnen vakken, waar je flessen in kon opstapelen. Aan de rechterkant had je een bordes of verhoog met een drietal trappen en daar lag de ingang naar de kantoren met vooraan eerst een ontvangstruimte. In de ontvangstruimte stond een trap die naar de verdieping leidde waar nog een kantoor lag. Als je verder het magazijn inging, kwam je voorbij een nieuwe houten poort en zo ging je onder het kantoor op de verdieping door. Dan had je aan de rechterkant een trap. Via deze trap kwam je in de ruimte waar de drie alambieken stonden. Later werden hier ook kantoren ingericht. De stoomketel stond in het tweede gedeelte van het magazijn links in de hoek,' aldus Valère Smeets.

Met de uitbreiding aan de Zuivelmarkt vestigden de gebroeders Smeets hun bedrijfsactiviteit in het hart van de stad, dichtbij



Zicht op de likeurstokerij van de Gebroeders Smeets, ca. 1950. Privécollectie.



Plan van de voorgevel voor de nieuwe likeurstokerij aan de Zuivelmarkt in Hasselt. Het plan werd getekend door architect Theunissen, 1926. Collectie Stadsarchief Hasselt.

De Brandewynsketel van de stokerij Vinckenbosch en de mouterij Brepoels-Schoofs. Er werd wel vaak heen en weer gefietst tussen de winkel aan de Kapelstraat en het 'magazijn', zoals het toen genoemd werd. Mariette Thomas, een van de eerste bediendes van de firma Smeets, herinnert zich dat 'mijn moeder en mijn zuster [...] op een bepaalde dag een fles [gingen] kopen in de winkel aan de Kapelstraat. Het magazijn aan de Botermarkt [Zuivelmarkt] bestond toen al. Er werd toen naar de Botermarkt gebeld. Iets later werd de fles gebracht.'

Na de te vroege dood van zijn jongste broer Joseph op 16 september 1922 werkte Gerard een tijdje alleen verder met Guillaume (Lom) Van Mol, die op 1 januari 1921 van stokerij *Fryns* overgekomen was. Pas in 1926 kwam zijn broer Antoine in de zaak. Hij kreeg geen maandloon als ingeschrevene, maar deelde in de winst als zelfstandige. Het contract gold voor twintig jaar en was wederzijds opzegbaar. Antoine bleef twintig jaar – tot aan zijn dood op 18 januari 1946 – als partner verbonden aan de firma. 'Antoine stond vooral in voor de mechaniek: de elektriciteit, het onderhoud van de vrachtwagens en de voiture van mijnheer Gerard, maar hij was ook stoker en een of twee dagen per week ging hij naar de klanten, vooral in het Hasseltse,' aldus zijn zoon Valère Smeets.

Ook de locatie aan de Botermarkt werd na een tijdje te klein. Vanaf begin 1930 huurde de firma het huis op de hoek van de Zuivelmarkt en Persoonstraat om er de bedienden te huisvesten. Gerard Smeets

liet zelfs plannen¹⁸ tekenen om op dat perceel een nieuw gebouw op te richten, maar die werden nooit uitgevoerd. Wel bleef hij zoeken naar uitbreidingsmogelijkheden.

Op 30 augustus 1941¹⁹ verwierf hij de twee kleine woonhuizen naast de fabriek aan de Zuivelmarkt. Enkele jaren later, op 31 augustus 1943, kocht hij tijdens een openbare verkoop²⁰ van de *nv Malteries Brepoels-Schoofs* een huis met achterliggende nijverheidsgebouwen gelegen aan de Paardsdemerstraat 13 en lopende tot aan de Raamstraat 9. Een gedeelte van deze gebouwen aan de Raamstraat sloot aan bij de productieruimten aan de Zuivelmarkt. Ze werden al snel in gebruik genomen als bergplaats voor grondstoffen. Op 4 oktober 1943²¹ kocht Gerard Smeets van dezelfde eigenaars het eigendom gelegen op de hoek van de Paardsdemerstraat en de Raamstraat. Op die manier kwam de familie Smeets in het bezit van het grootste gedeelte van het gebouwenblok gelegen tussen de Zuivelmarkt, de Paardsdemerstraat en de Raamstraat.

Hoe de voormalige fabriek toen functioneerde, blijkt uit een brief gericht aan de ontvanger van Douane en Accijnzen van 13 april 1944:²²

Wegens de veranderingen aangebracht door aankopen van zekere aanpalende gebouwen zijn wij zoo vrij U hierbijgevoegd, in 't driedubbel opgemaakt, het nieuwe plan onzer likeurstokerij gelegen Zuivelmarkt, 24, T/S over te maken.

Gelieve hieronder de noodige beschrijving betreffende dit plan te vinden: bij het intreden door den ingang op de Zuivelmarkt, 24 komt men eerst in een groot voorgebouw waaraan rechts twee gebouwen palen dienstig het eerste, als kleedkamer voor het werkvolk, het tweede als werkplaats voor de verschillende reparaties en het bergen van de autogereedschappen. In het groot voorgebouw, dat tevens voor autobergplaats dient, bevinden zich tegen de gansche linkerzijde en een gedeelte van de rechterzijde gemetselde afsluitingen met ledige flesschen. Een gedeelte [...] is voorbehouden voor het leggen van grondstoffen terwijl de overblijvende plaats gebruikt wordt voor het leggen van ledige vaten. Achter het voorgebouw en gescheiden door een schuifpoort, bevindt zich het werkelijke magazijn of fabricageplaats met rechts de burelen, verbonden met een verheven plaats op dewelke de stooktoestellen geplaatst zijn en twee rekken dienende voor het plaatsen van in bewerking gefabriceerde producten en kruiden. De toegangen tot de burelen bevinden zich op het einde rechts van het voorgebouw en rechts in het groote magazijn, langs de verheven plaats met de stooktoestellen. Onder deze verheven plaats en de burelen is de kelder, tot dewelke men toegang verkrijgt langs het groote magazijn. Deze kelder werd ten gevolge van de huidige omstandigheden, speciaal ingericht voor het plaatsen onzer grondstoffen. Langs de twee wanden zijn gemetselde afsluitingen aangebracht met op flessen getrokken wijnen. Boven de burelen is een zolder dienstig voor het bergen van stoppen, ledige kisten en de bureelarchieven.

In het groote magazijn, in hetwelke wij op de linkerzijde nog een galerij aantreffen (met alcoholbakken en filtreertoestellen), bevinden zich de vaten met de inbewerkinggestelde producten, een rek voor gefabriceerde producten, een plaats voor de grondstoffen, de alcoholbakken zoals dit alles op bijgevoegd plan aangeduid is. Ten einde ons toegang te verschaffen tot de nieuwe aangekochte gebouwen werd er in den linkermuur van het groote magazijn een doorgang met schuifpoort aangebracht, door dewelke men op een overdekte koer komt, dewelke links toegang geeft tot het gelijkvloers van een groot gebouw palende aan de Raamstraat n° 9. Deze plaats (gelijkvloers) dient tot het bergen van grondstoffen. De toegang tot het eerste verdiep van dit gebouw bevindt zich op de galerij in het groote magazijn. Op dit eerste verdiep, is een afgesloten plaats aangebracht voor het bergen der vreemde specialiteiten. Het overige dient voor zolder. Het tweede verdiep is wegens den slechten toestand niet in gebruik; rechts van den bovenaangehaalde overdekten koer is nog een bergplaats voor ledige vaten.

De open koer is niet in ons gebruik aangezien hij behoort tot de gebouwen die verhuurd zijn.

Indien de noodwendigheden van ons bedrijf het eischen mogen wij hem echter als doorgang gebruiken zodat het ons eventueel mogelijk is in- en uitgang tot onze likeurstokerij te verwezentlijken langs poort n°9 in de Raamstraat.

Wij durven hopen dat u het noodige zult willen doen ten einde onze tegenwoordige bedrijfsaangifte in regel te brengen.

Met onze oprechten dank bij voorbaat, bidden wij u geachte heer ontvanger, de verzekering onzer meeste hoogachting te willen aanvaarden.

Voor Gebrs Smeets

Gerard Smeets

Vergunningen

Op 12 december 1927 gaf de Limburgse deputatie de firma Smeets de toestemming om in het gebouw aan de Zuivelmarkt gedurende dertig jaar een ondergrondse bergplaats te bouwen voor 1.200 liter benzine.²³ Een week vroeger, op 3 december, diende de firma bij het provinciebestuur een vergunningsaanvraag²⁴ in voor de oprichting van een likeurfabriek met drie alambieken voor respectievelijk één, anderhalve en twee hectoliter. Ook die aanvraag werd goedgekeurd en de stokerij *De Leeuwerik-Gebroeders Smeets* mocht per dag de aanzienlijke hoeveelheid van twee- tot driehonderd liter alcohol produceren. Verder kreeg de firma toestemming om magazijnen te bouwen voor het bergen van ongeveer achtduizend liter likeuren en wijnen en voor tweeduizend liter 'zuiveren alchool'. Ook mocht een stoomketel geplaatst worden met een verwarmingsoppervlakte van 3 m² en een druk van 7 kg per cm².

Op 30 mei 1929 werd de firma *Gebroeders Smeets* bij de handelsrechtbank in Hasselt in het handelsregister ingeschreven onder het nummer HR 338. Het handelsregister bestond pas sinds 1928. Op tal van etiketten (van na 1929) is deze cijferreeks terug te vinden. In het aangifteformulier²⁵ gebruikte Gerard Smeets voor het eerst de firmanaam *Smeets Gebroeders-Likeurstokerij*. Hij vermeldde ook dat de exploitatie gestart was op 1 januari 1921 en dat het adres van de 'hoofdzaak' gevestigd was aan de Zuivelmarkt 24. Op 13 mei 1942 zou Gerard

Ruwbouw van het huis van Gerard Smeets aan de Luikersteenweg 36 in Hasselt. Om het bouwterrein af te schermen van nieuwsgierigen gebruikten ze affiches voor *De Leeuwerik*, ca. 1937-1938. Privécollectie.



Smeets, die toen aan de Luikersteenweg 36 woonde, nog een bijkomende aangifte doen van de bedrijfsactiviteiten. Hij vermeldde dat zijn firma ook een 'Groothandel in wijnen' geworden was.

De gebroeders Smeets begonnen nu snel met het produceren van een ruimer aanbod van jenevers en likeuren. Met de alambieken konden ze nu zelf fruit, jeneverbes, koriander en diverse andere kruiden destilleren. De zuivere alcohol werd aangekocht en gebruikt als basis voor het versnijden van het eindproduct.

Na elf jaar werd opnieuw een aanvraag aan het provinciebestuur gericht voor het plaatsen van een grotere stoomketel met een verwarmingsoppervlakte van 7,5 m² en een druk van 10 kg per cm². De goedkeuring kwam er op 8 juni 1939.²⁶ 'De stoomketel [in de oude fabriek aan de Zuivelmarkt], die gebruikt werd om warm water te maken voor het spoelen van de flessen, maar ook voor de opwarming van de alambieken, begon soms te fluiten. Op een dag toen het echt fel was, zijn we eens gevluht. Maar het was zo erg niet,' vertelt Mariette Thomas. De warmte van de stoomketel werd ook gebruikt om de fabrieksgebouwen te verwarmen.

Personeel

Tot de likeurfabriek in 1927 opgestart werd, verdeelden Gerard Smeets en zijn broer Antoine de taken. Gerard nam de leiding en de verkoop op zich, terwijl Antoine zich meer bekommerde om de technische kant van het bedrijf. 'Gerard was bijna elke dag op de baan, eerst vooral in de regio Leopoldsburg. In Beringen en omstreken werd hij aanbevolen door deurwaarder Albert Smeets, zijn oudere broer. Gerard was een rasechte verkoper en elke avond na zijn werk op de baan kwam hij nog langs in de stokerij. Nadien werd dan vaak nog iets gedronken, bijvoorbeeld in café *Het Basculleke* aan de Fruitmarkt. Wat velen niet weten is dat Gerard Smeets graag zijn cognacske dronk,' vertelt Valère Smeets. Een bijna dagelijks ritueel van Gerard Smeets was het bezoek aan café *Violette*, uitgebaat door Mariëtte Debruyne. Daar werd ook geëet: 'Waren daar geregeld bij: mijnheer Kellens, dokter Smets,²⁷ Bert Groenen, die een likeurwinkel had in de Koning Albertstraat langs het hoekhuis aan het Leopoldplein tegenover de *Century*, en kleermaker Brillouet, die enkele huizen verder dan de winkel aan de Kapelstraat woonde.'²⁸

Toen de likeurstokerij definitief op gang kwam, begreep Gerard al snel dat hij meer en meer een beroep zou moeten doen op vast personeel. Samen met zijn broer Antoine speelde hij voetbal bij H.V.V. [Hasselt Vlug en Vrij of 'Hai Wai' in de volksmond]. Daar leerde hij Sylvain Hendrix kennen, die vanaf 1 oktober 1927 zijn eerste 'hoofdcomptable' [hoofdboekhouder] zou worden. Na zijn werk op de bank en later bij de griffie van de rechtbank in Hasselt hielp Hendrix met de boekhouding van de firma. 'Vader was de eerste comptable van Smeets en toen er later een aantal bedienden bijkwam, werd hij hoofdboek-



Voetbalploeg Hasselt Vlug en Vrij, 1917.
Van links naar rechts op de foto: Leenaerts,
Beulen, Praets, Antoine Smeets, Dirix,
Sylvain Hendrix (doelman), Rutten, Loos,
Declercq, Ballewyns en Gerard Smeets.
Privécollectie.


VERGOEDING DER SCHADE
 VOORTSPRUITENDE UIT
ARBEIDSONGEVALLEN
RÉPARATION DES DOMMAGES
 RÉSULTANT DES
ACCIDENTS DU TRAVAIL

-- LOONBOEKJE --
CARNET DE SALAIRE

behorend aan *Vanmol Arnold*
 appartenant à

Beroep *werkmán*
 Profession

Overhandigd den *24.7.1933*
 Délivré le

bij *Gebroeders SMEETS*
 par *Lithaeristiek*
HASSELT

N° van de lijfrentkaart *411/5005*
 N° de la carte de retraite du titulaire

Dit boekje moet dagen vóór de betaling van het loon, bij de titularis aan den werkgever afgeven, zoniet zal het aanschouwd worden als verloren en vervangen op de kosten van den werkmán.
 Ce carnet doit être remis à l'employeur par son titulaire jours avant la paie; sinon il sera considéré comme perdu et remplacé aux frais de l'ouvrier.

Loonboekje van Arnold Vanmol, 1933.
Privécollectie.

houder. Sylvain Hendrix en Gerard Smeets, maar ook broer Antoine, speelden samen bij den Hai Wai. In 1927 heeft Gerard Smeets hem gevraagd om vast in dienst te komen. Pa kende goed Frans en dat was een sterke troef. Voor hem was de firma zijn thuis en dat is altijd zo gebleven tot aan zijn pensioen op 1 augustus 1968, vlak voor de verhuis van de firma naar het nieuwe gebouw aan de Sasstraat, vertelt Leon Hendrix, zijn zoon. Sylvain Hendrix was een bezige bij. Op de hoek van de Maastrichtersteenweg en de Willekensmolenstraat baatte hij ook nog een kruidenierswinkel uit waar ook de likeuren van Smeets verkocht werden.

Met de uitbreiding aan de Zuivelmarkt groeide het personeelsbestand aan met drie werkmannen: Arnold (Nol) Vanmol (1927), Jozef Trippaerts (1929) en Guillaume Vanhenterwijck (1929). Eind de jaren 1920 telde de firma zeven werknemers.

De bedrijfsactiviteiten groeiden verder uit en Gerard nam twee handelsreizigers in dienst: Emiel Lambrechts (1931) voor de regio Kempen en François Kessen (1936) voor Brussel en omgeving. Maar ook het fabriekswerk nam toe en er kwamen vier bijkomende personeelsleden: chauffeur Nicolas Geboors (1930) en werkmannen Paul Lenaerts (1931), Lambert Lancel (1931) en Henri Lancel (1938). Voor de administratie nam Gerard Smeets eerst zijn nichtje Marie-Louise Janssens (1930), Alice Claes (1937) en ten slotte Mariette Thomas (1938) in dienst. Met in totaal zestien personeelsleden was het personeelsbestand tegen het eind van de jaren 1930 meer dan verdubbeld op tien jaar tijd.

Op 1 oktober 1940 kwamen ook zoon Louis Smeets en Pieter Verhoeven als vertegenwoordiger voor Noord-Limburg in dienst. Enkele maanden later werd Jan Fels als chauffeur aangeworven, in 1943 gevolgd door Louis Oben. Na de Tweede Wereldoorlog groeide het personeelsbestand verder uit met drie werkmannen: Felix Aerts,



Drie vrouwelijke werknemers aan de poort van de likeurstokerij aan de Zuivelmarkt, 1933. V.l.n.r. Lucie Van Baelen, Marie-Louise Janssens en Marie-Louise Heirman. Privécollectie.



Enkele werknemers aan de poort van de likeurstokerij aan de Zuivelmarkt, 1933. Tweede van links is Lom Van Mol, tweede van rechts Sylvain Hendrix. Privécollectie.



Drie werknemers van Smeets aan de etiketteertafel, 1945. Van links naar rechts: Jozef Trippaerts, Lambert Lancel, Nicolas Geboors. De foto werd stiekem genomen met een fototoestel dat Mariette Thomas bij elkaar gespaard had via *Chocolade Jacques*. Ze smokkelde het toestel binnen in de fabriek. Privécollectie.

Lucien Ceulemans, Jozef 'Jef' Meeuwissen en een bijkomende chauffeur, Lambert 'Bert' Hermans. Ook het kantoorteam werd uitgebreid met bediende Yvonne Marcoen.

Op het einde van 1947 telde de firma negenentwintig personeelsleden met drie personen in de directie en boekhouding, vijf bedienden, vier chauffeurs, twee autobegeleiders, tien arbeiders onder wie een stoker en vier vertegenwoordigers. De tewerkstelling in de periode tijdens de Tweede Wereldoorlog zou nog wat hoger gelegen hebben. Volgens de aantekeningen in het personeelsregister nam de firma een tien tot vijftien personen bijkomend aan voor kortere periodes van een tot twee jaar.

De dagelijkse arbeid in de stoomlikeurstokerij aan de Zuivelmarkt was behoorlijk intensief, want er werd vooral ambachtelijk gewerkt. De enige machines van de firma in die periode waren een afvulmachine, alambieken en een stookketel. In die alambieken werden natuurlijke producten gedistilleerd en verwerkt tot extracten. Het ambachtelijk stoken hield in dat de grondstoffen in de stookketels of alambieken verwarmd werden en dat de in dampvorm vrijgekomen distillaten door afkoeling vloeibaar gemaakt werden. Vaak distilleerde men het product twee- of driemaal waardoor het concentraat aan zuiverheid won. Nadien werden de extracten bewaard in keramische potten (100 tot 200 liter) en vermengd met neutrale alcohol, suiker in vloeibare vorm en water. De grondstoffen die het meest gebruikt werden waren kersen, frambozen, cacaobonen, oranjebloesem, koriander, iriswortel, gentiaan en jeneverbes. Tot na de Tweede Wereldoorlog gebruikte de firma Smeets jaarlijks ook twee- tot drieduizend kilo sinaasappelen, waarvan de schillen gebruikt werden om likeuren te maken.

Nadien volgde de laatste fase in de productie en ook die omvatte heel wat handenarbeid: de flessen spoelen, ze manueel vullen, de stoppen draaien en aflakken, de etiketten plakken en de flessen in bakken zetten. Als dan de vrachtwagens geladen waren, konden uiteindelijk de klanten bevoorraad worden.



In dit stookboekje hield de stoker nauwgezet van uur tot uur bij wat er in de stokerij gedaan werd. Privécollectie.

Gerard Smeets als baas

Het nog jonge bedrijf werd door Gerard Smeets strak geleid. De stichter van de stokerij Smeets stond bekend als een sterke persoonlijkheid die als ondernemer vaak gerichte risico's nam op basis van adviezen van zijn directe raadgevers. Bovendien was hij een stipte werker die geen uren telde. 'Mijnheer Gerard droeg nooit een horloge, maar hij kwam altijd op tijd. Hij had een geweldig geheugen,' aldus Valère Smeets. Bijna elke morgen stond hij het personeel en de postbode op te wachten bij het starten van de activiteiten: 'Mijnheer Gerard stond aan dat klein deurke aan de Zuivelmarkt, armen op de rug, fijn gekleed en een sigaar in de mond, te kijken hoe het werkvolk binnenkwam,' getuigt Mariette Thomas en ook: 'Hij kon streng kijken, maar eigenlijk was hij niet zo streng. Werken was werken voor hem. We durfden nog niet eens naar het toilet gaan, omdat er moest doorgewerkt worden. Foto's nemen was verboden, maar op een keer heb ik eens een fototoestelletje, dat ik via omslagen van de chocolade *Jacques* gespaard had, meegenomen naar de fabriek. Toen heb ik een aantal fotootjes gemaakt.' 'Mijnheer Gerard was meestal recht voor de raap, maar het was een goeie baas en hij had meestal alles gezien en gehoord. Als ge een lege fles liet vallen en hij had het gehoord, dan kwam hij langs u staan, maar hij zei niks. Maar hij had het wel gezien, hé,' getuigt Jef Meeuwissen.

Uit vele getuigenissen blijkt dat Gerard Smeets een goede verkoper was die veel 'de baan op ging' naar de klanten. Hij had al vroeg een voorliefde voor mooie auto's. Zijn eerste wagen was een Renault. Nadien kocht hij een BMW en later nog verscheidene Amerikaanse wagens. En het kon al eens mislopen met de besturing ervan, getuigt Jef Meeuwissen: 'Op een dag had hij een nieuwe Ford Mercury gekocht die in het magazijn aan de Zuivelmarkt stond, vlak voor de trap. Ik was juist flessen aan het sorteren. Hij was de wagen die hij nog niet goed kende aan het tonen aan een vriend. De auto vloog in achteruit met een harde slag tegen de trap.' Was het daarom dat hij zich op verkoopstochten in het noorden van de provincie, in Overpelt, Neerpelt, Eksel en Achel, liet rijden door een van zijn medewerkers? 'Ik ging veel mee als chauffeur van mijnheer Gerard. We babbelden soms over voetbal, over den Excelsior tegen den Hai Wai. Mijn vader was bij den Excelsior, de andere Hasseltse voetbalclub. Vaak ging ik mee naar Overpelt, naar het café vlak tegenover de kerk, naar Eksel en Achel. We leverden dan kleine hoeveelheden en mijnheer Gerard nam bestellingen op,' aldus Jef Meeuwissen. Verder reed Gerard één keer per maand naar Leuven, naar het Depot van de Douane en Accijnzen. Daar werd gecontroleerd of de vaten in orde waren voor het transport. Het gebeurde ook dat een van de mannen 's morgens als werkmans in de fabriek stond en 's namiddags als chauffeur in pak met de baas de baan opging: 'Mijn vader reed soms voor Pake Smeets, zo zei mijn vader dat tegen mij. Hij moest dan zijn kloon [werkpak] uitdoen en een kostuum aandoen en naar Brussel rijden met zijn voiture. Hij ging geregeld naar de beurs en dan wachtte ik in de auto,' aldus Roger, zoon van Louis Oben.

Door de snelle groei van het bedrijf won ook het kantoorwerk aandacht. 'Bij Smeets deed ik administratief werk en ben ik

Gerard Smeets op de binnenkoer van de winkel in de Kapelstraat, jaren 1930. Privécollectie.





Alice Claes, Godelieve Dusaer en Mariette Thomas aan de tonnen in de stokerij, 1945. Privécollectie.



Ook deze foto werd getrokken met het binnengesmokkelde fototoestel, 1945. Van links naar rechts, Mariette Thomas, Godelieve Dusaer, Sylvain Hendrix en Alice Claes. Privécollectie.

Facturen van de likeurstokerij & wijnen Gebroeders Smeets, 1939-1947.



Boekhouder Sylvain Hendrix in zijn kantoor, 1945. Privécollectie.

begonnen met de facturatie. Mijn bureau aan de Zuivelmarkt lag in het tweede gedeelte van het magazijn, dat op een verhoog lag met een trapje op. De tonnen stonden heel vanachter in het grote magazijn. Wij werkten nog aan zo'n hoge pupiter met een schrijftafel, waarvan we het deksel konden omhoogdoen. Samen met mij begonnen nog twee jonge meiskes, Alice Claes en Godelieve Dusaer, die tijdelijk bij ons werkten. Als er geen schrijfwerk was, klasseerde ik etiketten. De chique etiketten hield ik bij mij op het bureau. De andere staken in de grote houten tafels, waar etikettenlades waren en waar de flessen klaargemaakt werden,' aldus Mariette Thomas. Ze herinnert zich ook dat in die beginperiode veel goederen nog vervoerd werden met de tram: 'Ik maakte dan vrachtbrieven die bij de kisten (met opschrift G.S.) [Gebroeders Smeets] gestoken werden. Die houten kisten werden naar de statie gebracht in Hasselt naar het magazijn. De controle van de accijnzen was grondig en gebeurde regelmatig. Ik hield de boeken bij en we kregen gelukkig regelmatig te horen dat het goed in orde was.'

Onder de leiding van boekhouder Sylvain Hendrix werden de administratie voor de Douane en Accijnzen en de facturatie en boekhouding op punt gesteld. 'Toen Mijnheer Louis [Smeets] in de firma kwam vanaf begin jaren 1940 hield hij een boekje bij met de aantallen flessen Smeets die verkocht werden. Hij bleef dit doen, ook toen later de gegevens van de productie en de balans met de computer werden gemaakt,' getuigt Mariette Thomas.

In het bedrijf heerste een familiale sfeer. Wanneer personeelsleden trouwden stelde de baas zijn auto met chauffeur ter beschikking om het jonge paar naar de plechtigheden te brengen. Anderzijds deelden de werknemers ook in het leven van de familie Smeets. Zo werd naar aanleiding van het huwelijk van zoon Louis Smeets in 1947 een receptie voor het personeel georganiseerd.



Het personeel bij het huwelijk van Louis Smeets en Godelieve Bollen, 1947. Privécollectie.



Jef Meeuwissen en enkele chauffeurs
en vertegenwoordigers begeleidden de
lijkwagen met de kist met Gerard Smeets,
1966. Privécollectie.

Toen Gerard Smeets op 27 januari 1966 overleed, maakte dat grote indruk op het personeel. Velen waren getuige van de uitvaartplechtigheid of stapten mee op in de rouwstoet achter de wagen. 'Bert [Hermans] paste op mijnheer Gerard, toen die in 1966 op zijn ziekbed lag. Mijnheer Gerard zei tegen Bert dat hij bij hem moest blijven. Bij het overlijden was hij een van de chauffeurs die naast de kist liepen. Dat is me altijd bijgebleven en Bert heeft daar veel verdriet van gehad,' aldus de weduwe van Bert Hermans. 'Toen mijnheer Gerard ziek was, wilde ik hem aan huis gaan bezoeken. Mevrouw Smeets zei dat ik mocht langskomen. Toen ik bij hem zat, vroeg hij me: "Jef, ga mij een cognac halen." Maar dat mocht niet meer van mevrouw Smeets. Ik hield van die mens. Bij de begrafenis van mijnheer Gerard heb ik naast de wagen gelopen. We hielden een lint vast. Enkele reizigers en chauffeurs liepen mee. Het waren zes linten,' aldus Jef Meeuwissen, die jarenlang een van de trouwe chauffeurs was. Lom Beeken vertelt over de begrafenis het volgende: 'Bij de begrafenis van mijnheer Gerard heb ik met de voiture gereden. Mevrouw Smeets en de andere dames werden naar de kathedraal gebracht. De mannen gingen in stoet achter de lijkwagen, die vanaf de Luikersteenweg naar de kathedraal trok.'

Publiciteit

Al in 1927 publiceerde Gerard Smeets een tekstreclame in een uitgave van *Den Bond der Kroostrijke Gezinnen van België*.²⁹ De advertentie vermeldt de fabriek van likeuren De Leeuwerik Gebroeders Smeets in de Kapelstraat. De magazijnen, kelders en kantoren zijn dan volgens de reclameboodschap al gevestigd op de Botermarkt. De reclame vermeldt: 'Oude genever – Fijne likeuren – Hasselt Vieux Système – Wijnen en champagnes'. In 1933 verscheen in de eerste jaargang van *Zaken, maandblad voor Handel*³⁰ een tekstadvertentie: 'Voor uw wijnen en likeuren slechts één adres: Gebroeders Smeets – Stokerij De Leeuwerik. Proeft onze specialiteiten: Oude Systeem De Leeuwerik, Dandy's Oude Klare en de vermaarde Hollandsche Schiedam De Papegaai.'

Van bij het begin streefde de firma Smeets al naar een duidelijk herkenbaar reclamebeleid. In 1931 kozen ze voor een aantal afbeeldingen en symbolen die vanaf dan een constante bleven in het gevoerde promotiebeleid. Niet alleen het etiket, maar ook de fles kreeg haar eerste vorm in de jaren 1930. De benaming van de firma, *Likeurstokerij De Leeuwerik Gebroeders Smeets*, werd gesymboliseerd door een insigne met de afbeelding van een leeuwerik. Zo is op de reclameaffiche voor *Hasselt l'Alouette* de leeuwerik rechts beneden voorgesteld met op de achtergrond een kerktoeren. In 1947 verscheen in de publiciteit geleidelijk aan de ton met de fles. De leeuwerik bleef als afbeelding nog behouden, maar op de achtergrond stond nu de skyline van Hasselt met drie torens: de kathedraal, de Onze-Lieve-Vrouwekerk en de toren van het vroegere provincieraadgebouw.

Via de Hasseltse drukkerij Roose werd vanaf 1931 de publiciteitstekenaar Edgard Darimont ingeschakeld voor het ontwerpen van etiketten, affiches en later ook voor het aanbrengen van publiciteit



Display voor Smeets Extra, ca. 1947.
Het ontwerp is van Edgard Darimont.

Franstalige affiche voor *De Leeuwerik*, jaren 1930. De affiche werd ontworpen door Edgard Darimont.

HASSELT L'ALOUETTE

LE MEILLEUR!!



SMEETS FRÈRES

DISTILLERIE

HASSELT

IMP. L. F. DEVOS & C^{IE} ANVERS - BRUX.



Verschillende promotionele gadgets:
betaalschaal, kurkentrekkers, luciferdoosjes,
potlood en een naaisetje met twee
bobijntjes en een vingerhoed,
jaren 1930-1940.



Ontwerp van Edgard Darimont voor het beschilderen van een vrachtwagen van Smeets, eind jaren 1940. Het ontwerp werd niet uitgevoerd. Erven Darimont, Hasselt.



Achterzijde van een speelkaart, jaren 1930.

op vrachtwagens en reclameborden. Darimont, die zich in 1935 na een verblijf in Hamburg en Deurne weer in Hasselt vestigde, was in vaste loondienst bij drukkerij E. Roose. Nadien – in de jaren 1950 – werkte hij als zelfstandige. Hij ontwikkelde, ontwierp en herinterpreteerde tientallen affiches en publiciteitspancartes voor de stokerijen *Rubbens*, *Chassart*, *Smeets*, *Fryns*, *Notermans*, *Looienga* en tal van andere firma's. Voor genoemde stokerijen ontwierp hij in de jaren 1960 en 1970 ook neonreclames, publicitaire schilderijen op panelen, bedrijfsvoertuigen en cafévitruines.³¹ Voor de firma Smeets voerde hij zijn eerste opdracht uit in 1931. Hij ontwierp toen een etiket voor *Dandy's Oude Klare*. Nadien volgde zeker tot 1969 een hele reeks opdrachten, waarvan de ontwerpen voor *Extra Smeets* met de ton en de Hasseltse skyline wellicht de bekendste zijn. Voor de promotie, die vooral gevoerd werd in cafés en likeurzaken, maakte de firma – vaak in samenwerking met Darimont – een heel gamma aan promotiemateriaal van aanstekers, speelkaarten, betaalschalen en potloden, enz.

Al voor de Tweede Wereldoorlog beschikten de gebroeders Smeets over publiciteitswagens die mee optrokken in reclameoptochten. Zo trok op zondag 26 maart 1933 de *Mooie Reklamastoet van de Hasseltsche Veloceclub*³² onder een stralend lentezonnetje door de Hasseltse straten. De firma Smeets was aanwezig met twee opvallende wagens zo blijkt: *Heel den langen weg stond er een massa volk toe te kijken naar al het mooie en belangwekkende dat hier zoo smaakvol werd aangevoerd. Waarlijk, er viel hier geen wanklank in dit stemmig geheel*



| Reclamewagen, jaren 1930.



| Smeets met twee wagens in de carnavalsoptocht in Hasselt, 1948.

De firma Smeets was volgens het organisatiecomité van de autowijdingen in Bocholt van 1946 tot 1970 een trouwe deelnemer met de vrachtwagen met de grote ton en groene fles, 1946-1947. Privécollectie.

te bekennen; een leuk intermezzo was wel de scène op de Groote Markt bij den intocht van de Havermarkt, waar een spandoek was opgehangen als aankondiging en reklaam voor de "Braderie". Na 'n poosje rukken en 'n paar pogingkes om het spandoek weg te stooten, lukte het het hoogtroonende bovenstuk dat zoo prachtig boven de auto's der firma Gebr. Smeets prijkte, zonder schade verder te loodsen. De Stokerij Smeets Gebr. nam deel met twee auto's, die veel beziens lokten, dankzij de reuzenstoepjes die bovenop prijkten, in glans en glorie...'

De Tweede Wereldoorlog: een harde periode

Het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog op 10 mei 1940 verstoorde het dagelijkse leven grondig. 'In 1940 was ik vijftien jaar en bij het begin van de oorlog vluchtte de familie naar Frankrijk', vertelt Raymond Smeets, zoon van Gerard. Toen de familie in juli 1940 uit Frankrijk terugkeerde, kwam zoon Louis in de zaak. Hij had net zijn humaniorastudies aan het Sint-Jozefscollege in Hasselt voltooid en wilde economie gaan studeren aan 'het handelskot' in Leuven. Zijn vader vroeg hem echter om mee in de zaak te stappen. Er was te veel werk in het bedrijf en alle handen waren welkom. Vader Gerard wilde bovendien dat zijn werk later verdergezet zou worden. Zo begon de jonge Louis Smeets te werken in de fabriek van zijn vader aan de Zuivelmarkt. Hij lag mee aan de basis van de nieuwe stokerij aan de Raamstraat 17.

Tijdens de oorlog mocht er omwille van de voedselschaarste geen graan meer gestookt worden. Op hun ronde door de provincie brachten de vertegenwoordigers³³ eikels mee om te stoken. Men verkocht jenever en met de opbrengst kochten de vertegenwoordigers eikels, die dan gemengd werden met erwtenpeulen. Deze mix werd vervolgens



Gerard Smeets en Emma Berghmans met de kinderen Elza, Raymond en Louis, 1941. Privécollectie.

uitgestookt tot alcohol. Limburg zag tijdens die periode een wildgroei ontstaan van illegale stokerijen. Ondanks alles verkoos de firma Smeets, die haar jenever uit onder meer Luxemburg³⁴ betrok, de bedrijfsactiviteiten verder te zetten. 'Wat moest ik doen? Mijn fabriek sluiten zodat de mensen die bij mij werkten geen eten hadden of doorwerken?' zei Gerard Smeets later vaak tegen zijn naaste medewerkers.³⁵

Voor het personeel brak een moeilijke tijd aan: 'Toen in 1940 het alarm ging, werden de boeken die meegenomen moesten worden naar de camion gebracht en in veiligheid gebracht,' vertelt Mariette Thomas. Ook de zoektocht naar dagelijkse levensmiddelen was vaak precair. 'Met Gerard Smeets ben ik tijdens de Tweede Wereldoorlog nog naar Guigoven gereden om eten te gaan zoeken,' aldus oudgediende Jef Meeuwissen. Bij mensen uit de buurt werden soms kolen



De Kapelstraat na de bominslag, 1944. De winkel van Smeets is helemaal verdwenen. Stadsarchief Hasselt.

bezorgd. Mariette Thomas: 'Jaren later heb ik op het bureau van mijnheer Gerard lijstjes gevonden van plaatsen waar de mannen kolen moesten leveren om mensen verder te helpen.'

Toen Hasselt op 7 september 1944 eindelijk bevrijd werd, zorgde dat voor veel vreugde, maar het oorlogsgeweld kende nog een laatste stuiptrekking. In de nacht van 3 op 4 november 1944 sloeg een V1-bom in aan de Kapelstraat in het centrum van Hasselt. Zestien doden werden van onder het puin gehaald en acht huizen werden volledig vernield. De Onze-Lieve-Vrouwekerk werd zwaar getroffen, maar de kerktoeren bleef gespaard. Een rijkswachtrapport van 4 november aan het Ministerie van Landsverdediging³⁶ *'betreffende een neergestort toestel VI'* meldt het volgende: *'Ik heb de eer u ter kennis te brengen dat in de nacht van 3 op 4 november, te 0 uur 15', een vliegende bom, aard VI, neergestort en ontploft is te Hasselt, Kapelstraat (centrum der stad). Talrijke huizen werden beschadigd, waaronder een achttal totaal vernield; een tiental huizen alsmede de Virga Jessekerk waren zwaar beschadigd en een honderdtal huizen werden de ruiten verbrijzeld en de daken beschadigd. Volgens een openbaar gerucht zouden er een twintigtal doden zijn, doch tot heden zijn er slechts (7) zeven geborgen. Er zijn 7 gekwetsten; dit alles onder de burgerbevolking. De telefonische verbinding is onderbroken. De Rijkswacht, plaatselijke politie, P.L.B., Amerikaansche en Belgische overheid van het leger, alsmede leden van de weerstandsgroepen waren ter plaatse. De ordediensten werden verzekerd en de bestendige bewaking tot voorkoming van diefstallen werd onmiddellijk ingezet. Het Roode Kruis gelastte zich met het bergen der doden en het wegbrengen der gekwetsten. Te Hasselt. Den 4 november 1944. Luitenant VAN HAELEST, Commandant a.i. der Rijkswachtcompagnie Hasselt.'* Ook de winkel van de gebroeders Smeets werd totaal vernield en het huis werd na de oorlog niet heropgebouwd. Gelukkig logeerden de familieleden van Gerard Smeets, zijn zuster Bertha en haar dochter Lou die in de winkel werkten, bij hem op de Luikersteenweg.

Na de bevrijding viel Hasselt al vlug ten prooi aan de repressie, een tijd van haat en afrekeningen onder de burgers. Mariette Thomas herinnert zich: 'Op het einde van de oorlog was het echt een moeilijke periode voor de familie. Via de Witte Nonnenkazerne werden Gerard en Antoine Smeets opgepakt en naar Merksplas gebracht. Daar bleven ze vijftien maanden opgesloten'. 'Mijn vader was op de lijst van de auditeur terechtgekomen, omdat hij lidgeld aan het VNV betaalde en bleef betalen en omwille van een onterechte klacht. In 1953 heeft hij zijn stemrecht teruggekregen en is hij in ere hersteld,' aldus Raymond Smeets. Tot overmaat van ramp werd het bedrijf aan de Zuivelmarkt geplunderd. 'Bij een van die aanvallen kwam deken Hendrickx uit de dekenij [tegenover het bedrijf] en hij heeft die mensen toen weggejaagd.'³⁷

Na de Tweede Wereldoorlog was het erg moeilijk om stabiele moutwijn aan te kopen. Om de kwaliteit van zijn producten te verzekeren overwoog Gerard Smeets, onder impuls van zijn zoon Louis, om een nieuwe eigen graanstokerij te beginnen.

Stokerij Smeets en landbouw

Het stoken van jenever en de landbouw zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. De draf, het restproduct van het stookproces, is een ideale aanvulling bij het voeder voor ossen of koeien. Wellicht kocht Gerard Smeets op 16 februari 1944³⁸ met deze gedachte in het achterhoofd bij een openbare verkoop 188 hectare grond in Kuringen die toebehoorde aan de families Eliat-Eliat, Slosse, d'Hoop, Jacobs, Van Wambeke, Bregentzer, Donnay de Casteau (samen zeventien loten). Het domein, op de Galgenberg en Tegenschuer, bestond vrijwel volledig uit bossen en heide.

De geschiedenis van dit domein is een mooi voorbeeld van de evolutie van de meeste heidegebieden van de Kempen. Lang geleden vormde het domein met de aangrenzende percelen een groot uitgestrekt heidegebied, bestaande uit natte en droge gronden. De natte heidegebieden werden ontwaterd door de aanleg van beken, zoals de Roosterbeek (in de jaren 1800) en rond 1860 door de Nieuwbeek die door het domein liep en onderweg een laaggelegen stuk grond omvormde tot een vijver. Rond 1890 werd het domein volledig bebost met grove dennen. Dennen werden aangeplant omdat ze een weinig eisende boomsoort zijn die goed gedijt op arme heidegronden. Tussen 1940 en 1950 werden veel gebieden ontbost en omgevormd tot landbouwgronden en weilanden, waarop nadien heide groeide met wat verspreide 'vliegdenen'. Rond 1950 was Tegenschuer kaal en volledig omgezet in landbouwgrond en weiland. Galgenberg en een ander gedeelte bleven ongerept, want die gronden waren meer duinachtig van aard en kwamen dus niet in aanmerking voor de landbouw.

Gerard Smeets liet op het domein met afbraakmaterialen een boerderij bouwen naar een ontwerp van architect Kranzen uit Hasselt.³⁹ De uitvoering van de werken vertrouwde hij toe aan zijn vriend aannemer Marcoen uit Kuringen. De boerderij werd in 1947 in gebruik genomen. Het gebouw had een stal voor vierentwintig koeien en twaalf vaarzen, een varkensstal met zes boxen voor zeugen en biggen en twee paardenstallen voor trekpaarden. Gerard Smeets bouwde nog vóór 1962 een grote loopstal waar hij heel wat vetbeesten hield die hij inkocht op de veemarkten van Ciney. Hij kocht en verkocht in



Advertentie voor het bekomen van draf uit de stokerij Smeets. *Het Belang van Limburg*, maandag 1 april 1957, p. 4.



Het afhalen van de draf bij stokerij Smeets aan de Raamstraat in Hasselt, eind jaren 1950.



De boer giet de draf over in de voederbakken van de runderen.



Ossen smullen van de draf.

nauw overleg met de veehandelaars Fissette en Crijns. Rik Smeets, zoon van Louis Smeets: 'Mijn grootvader Gerard Smeets wilde eigenlijk boer zijn. Hij heeft van de ontboste natte en droge heide op het Schoor en rond de Galgenberg de grond voor de landbouw willen klaarmaken. Er heeft bijna overal koren gestaan, maar de opbrengst daarvan was nihil. Mijn vader Louis heeft later door loonarbeid en in samenwerking met boeren Ramaekers en Vanoppen de meeste landerijen laten bewerken met de bedoeling om eigen koren en maïs te gebruiken voor het stoken van de Hasseltse graanjenever. De productie was echter te klein om aan de behoefte te voldoen. Maar de draf werd aangevoerd zolang boer Crijns dat wilde doen.'

Tot circa 1969 woonde boer Franssen met zoon en dochter in de nieuwe boerderij, hield er beesten en teelde er graan. De draf uit de fabriek aan de Raamstraat gebruikte hij als voer voor de beesten. Nadien woonde boswachter Lom Berx op de boerderij.⁴⁰ Later werd de loopstal overgenomen en gebruikt door boer Ramaekers en dat tot aan zijn pensioen in 1994.

In 1957 en in 1959⁴¹ werd een oproep geplaatst om de draf te kopen: *'Draf te bekomen in de Stokerij Gebr. Smeets, elke maandag, woensdag en vrijdag om 10 u. in de voormiddag en 2 u. in de namiddag aan 0,25 fr. per liter'*. Zo kwam boer Louis Crijns meer dan 25 jaar lang vier- tot vijfmaal per week draf ophalen bij de stokerij in de Raamstraat. Zijn jeep met aanhangwagen met de drafton was jarenlang een vertrouwd beeld in de Hasseltse binnenstad. 'Vroeger had de stokerij een eigen boerderij met eigen koeien. Stilaan merkte men echter dat de hele zaak niet erg rendeerde en deed men alles van de hand. Ik was toen vleesgrossier en zo kwam ik met mijnheer Smeets in contact. Na een kort gesprek heb ik zowel het vee als de gronden overgenomen en ben ik zelf begonnen met het vetmesten van dieren met jeneverdraf. [...] Dat papje was inderdaad van goede kwaliteit en je zou er gemakkelijk je vee volledig mee kunnen vetmesten, maar ikzelf gaf het samen met de andere voeding, omdat ik het niet elke dag kon gaan ophalen. Ik was afhankelijk van de piek- en verlofdagen van het bedrijf. Maar voor de beesten was het elke keer feest. Zij wachtten tot de brij wat afgekoeld was en slokten dan alles naar binnen', aldus Louis Crijns. Er werd verteld dat het vlees van de koeien een aparte smaak had en dat de dieren veel sterker en minder vatbaar voor ziektes waren. Het verhaal dat de beesten er soms dronken bijliepen, ontkent de veeboer ten stelligste. Wel geeft hij toe dat er soms nog een beetje alcohol in de draf kon achterblijven.

Op 12 februari 1964, twee jaar voor het overlijden van Gerard Smeets, schonk het echtpaar Smeets-Berghmans het familiedomein in Kuringen, in totaal 198 hectare, aan hun kinderen Louis, Raymond en Elza. In 1981 werd 111 hectare verkocht aan het Agentschap voor Natuur en Bos van de Vlaamse Gemeenschap. De domeinen van de familie Smeets (Galgenberg-Tegenschuer), van de families Crahay en Kumpen (Kolberg) en de domeinen Terlaemen en Vogelsanck vormen nu samen het hart van het vijvergebied Midden-Limburg.

NOTEN

- 1 CHD, Evere, militaire dossiers 120-3636 (Gerard Smeets) en 119-5337 (Antoine Smeets).
- 2 RAH, Archief kerkfabriek Sint-Quintinus. Het huurcontract kon niet teruggevonden worden.
- 3 HIPLimburg, *Aankondigingsblad der Provincie Limburg*, jg 58, nr. 21, zaterdag 21 mei 1921, p. 3.
- 4 VJC, programmaboekje Virga Jessefeesten 1926.
- 5 Gesprekken met Valère Smeets, 11 februari 2009 en Raymond Smeets, 26 maart 2009.
- 6 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 1 januari 1926, p. 5.
- 7 Gesprek met Mariette Thomas, 1 mei 2009.
- 8 RAH, Handelsregister, Procès-verbal de dépôt, 19 november 1923, nr. 299.
- 9 RAH, Handelsregister, Procès-verbal de dépôt, 4 februari 1925, nr. 323 (Cognac Château de Blancherie), 20 juni 1925, nr. 333 (Rhum), nr. 334 (Elixir Victoria), nr. 335 (Cherry au Vin), nr. 336 (Genièvre Vieux Système), nr. 337 (Advokaat De Leghorn).
- 10 RAH, Handelsregister, Procès-verbal de dépôt, 21 mei 1943, nr. 700.
- 11 RAH, Handelsregister, Procès-verbal de dépôt, 18 juni 1931, nr. 472.
- 12 Via het *Benelux-Bureau voor Intellectuele Eigendom* werden het merk *Snobs* en het merk *Fine Château de Beaulieu* gedeponeerd.
- 13 Gesprek met Raymond Smeets, 1 mei 2009.
- 14 *Het Belang van Limburg*, zondag 26 augustus 1928, p. 3.
- 15 ANKS, Aankoopakte van 12 februari 1926 en aankoopakte van 22 juni 1926, notaris Ferdinand Portmans.
- 16 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1926, 2de kwartaal, nr. 55.
- 17 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1928, 1ste semester, nr. 215.
- 18 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1931, 4de kwartaal, nr. 30.
- 19 ANKS, Aankoopakte van 30 augustus 1941, notaris Ferdinand Portmans.
- 20 ANKS, Aankoopakte van 31 augustus 1943, notaris Hage-Goetsbloets.
- 21 ANKS, Aankoopakte van 4 maart 1944, notaris Hage-Goetsbloets.
- 22 AJC, Brief van Gerard Smeets van 13 april 1944 aan den heer ontvanger der Douane en Accijnzen.

- 23 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1927, 1ste semester, nr. 45-147.
- 24 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1928, Provinciaal archief - Hinderlijke inrichtingen.
- 25 RAH, Handelsregister, Boekdeel 1929, nr. 388, Aangifte van 30 mei 1929.
- 26 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1939, mei-juni 1939, nr. 55.
- 27 Vader van zijn schoondochter Carlotta Smets, die getrouwd was met zoon Raymond Smeets.
- 28 Gesprek met Mariette Thomas, 1 mei 2009.
- 29 *Lijst der huizen, die afslag verlenen aan de leden van den Bond op vertoon van hunnen lidkaart, uitgegeven door het gewestelijk Komiteit Hasselt met Secretariaat te Hasselt.* Afdeling van den Bond der Kroostrijke Gezinnen van België, 1927.
- 30 *Zaken - Maandblad voor Handel*, jg 1, nr. 6-7, juli-augustus 1933.
- 31 Karl Scheerlinck, 1994, p. 290.
- 32 *Het Belang van Limburg*, maandag 27 maart 1933, p. 2.
- 33 AJC, Persoonlijke aantekeningen van 29 oktober 1980.
- 34 Gesprek met Lisette Serdons, schoondochter van werknemer Nol Vanmol, 7 oktober 2009.
- 35 Gesprek met Mariette Thomas, 1 mei 2009 en met Marie-Jeanne Delwiche, 12 februari 2009.
- 36 CHD, Evere, Briefwisseling van het Ministerie van Landsverdediging, 4 november 1944.
- 37 Gesprek met Jos Ghysen, 2 juli 2009.
- 38 ANKS, Akte van schenking, 12 februari 1964, notaris John Martens.
- 39 In het register van de bouwvergunningen van Hasselt staat enkel de vermelding dat de hoeve in 1947 in gebruik genomen werd. Een dossier is er niet. Omdat er geen vergunningsplicht was tot 1963 werd waarschijnlijk voor deze hoeve geen bouwvergunning aangevraagd.
- 40 Lom Berx was jarenlang werknemer van de firma Smeets. Van 1954 tot 1993 was hij voor Smeets boswachter.
- 41 *Het Belang van Limburg*, maandag 1 april 1957, p. 4; dinsdag 2 april 1957, p. 2; woensdag 3 april 1957, p. 4; zaterdag 20 juni 1959, p. 5; zondag 21 juni 1959, p. 8.

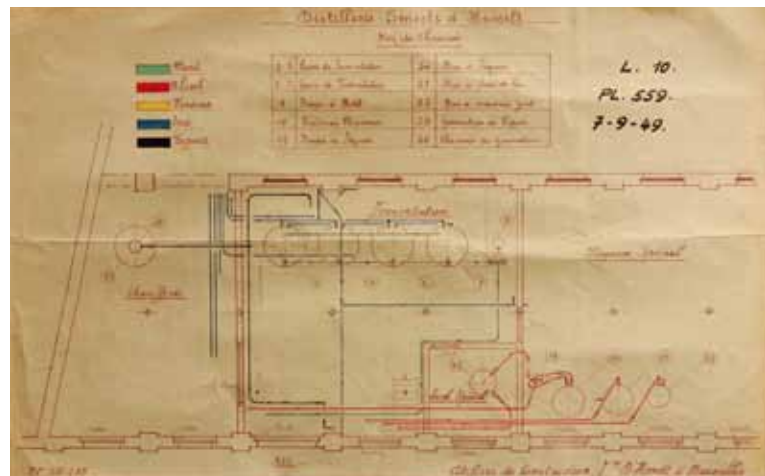
LOUIS SMEETS
AANKNOPEN BIJ DE TRADITIE
VAN HET STOKEN
1948-1979

Opnieuw een graanstokerij in Hasselt

Na de Tweede Wereldoorlog zette Gerard Smeets samen met zoon Louis de firma Smeets met de Hasseltse jenever echt op de kaart. Louis Smeets was al in 1940 in het bedrijf van zijn vader komen werken. In 1947 trouwde hij met Godelieve Bollen en samen kregen zij vier kinderen: Jo, Rik, Karl en Lieve. Na een kort verblijf in een woning in de Toekomststraat in Hasselt namen zij in 1948 hun intrek in het huis aan de Paardsdemerstraat 13, een vroegere stokerswoning. De tweede generatie stokers woonde en werkte dus in de zone in het stadscentrum die van oudsher het kloppend hart van de Hasseltse jeneverindustrie was.

In de voormalige mouterij *De Brandewynsketel* van stokerij Brepoels-Schoofs lieten Louis Smeets en zijn vader vanaf 1947 werken uitvoeren voor de inrichting van een traditionele graanjeneverstokerij om eigen moutwijn¹ te produceren. De gedrevenheid en de werkkraft van Louis kwamen erg van pas in die moeilijke naoorlogse periode. De firma verbouwde het pand tot een eigentijdse graanjeneverstokerij met voor die tijd bijzonder moderne apparatuur. Dat liep niet altijd even gesmeerd, maar de volgehouden inspanningen en voorbereidingen wierpen al snel hun vruchten af. Louis Smeets getuigt zelf:² 'We moesten van voor af aan beginnen. We hebben toen een nieuwe stokerij geïnstalleerd en die moest uiteraard gemonteerd worden. Ik was toen vijftientwintig jaar. De man die ze operationeel moest maken, kwam uit Parijs, maar het lukte hem niet. Het wort van de stokerij – de zemelen, het zetmeel, de gist – zette zich door de grote hitte en de stoom vast op de buizen. Na drie weken heb ik die man van miserie terug naar Parijs gestuurd, want hij kreeg dat niet opgelost. Op een bepaalde nacht kreeg ik een inval: als we veel stoom geven, dan werkt het misschien wel! En dat lukte! Achteraf hebben we een systeem van borstels gemonteerd om de buizen zuiver te houden en toen ging alles vanzelf. De moeilijke start van het nieuwe bedrijf maakte indruk op Louis Smeets: 'Ik zal het me blijven herinneren: pas veertien dagen getrouwd en elke avond tot twee, drie uur 's morgens in de stokerij.' Het proefstoken startte in de eerste maanden van 1950 toen de stookinstallatie op punt gesteld was.

Voorontwerp van het grondplan van het gelijkvloers van de op te richten graanstokerij van Smeets in de Raamstraat, 1949. Provinciaal Archief Limburg, Hasselt.





Op 5 januari 1950 diende de firma Smeets een officiële vergunningsaanvraag in voor het inrichten van een graanjeneverstokerij en het plaatsen van een stoomketel van 25 m². Het dossier bevatte een lijst van alle toestellen die in de stokerij aanwezig waren: gistkuispen, moutpompen en mengbakken. Na een onderzoek de commodo et incommodo kreeg de aanvraag op 31 maart 1950 van het stadsbestuur een gunstig advies en op 25 juli 1950 maakte ook de dienst Technische Arbeidsorganisatie in Antwerpen een gunstig verslag op. De Bestendige Deputatie van de Provinciale Raad van Limburg leverde daarom op 7 augustus 1950³ een vergunning af voor het oprichten van een graanjeneverstokerij met stoomketel. Het Ministerie van Economische Zaken en Middenstand deed op 28 oktober 1950 een technisch onderzoek⁴ van de stoomketel en daarmee kon de nieuwe stokerij definitief van start gaan.

Binnenzichten in de graanstokerij in de Raamstraat, jaren 1950. Privécollectie.

Op de benedenverdieping werden scheidingswanden in baksteen aangebracht om een apart lokaal voor de stoomketel en een opslagmagazijn voor goederen onder toezicht van Douane en Accijnzen (het 'bijzonder' of 'speciaal' magazijn) te creëren. Achter de dubbele houten deur aan de Raamstraat stond de stoomketel links in een apart lokaal. Vlak voor de inkomdeur stonden de gistingskuispen en rechts in de hoek bevond zich de gietijzeren trap naar de eerste verdieping. Achter de trap was er een klein lokaal met een meetvat waar de ambtenaren van Douane en Accijnzen het dagelijks stooksel konden meten. Op de deur van het lokaal zat een dubbel slot: één voor de firma en één voor de accijnsbeambte. Rechts achter de laatste gistingskuip was er een muur van vloer tot plafond – over de volledige breedte van het gebouw – met in het midden een dubbele metalen deur (ook met twee sloten), die toegang gaf tot het rijpingsmagazijn. Op de verdieping stonden de stooktoestellen en de mengbak.

Door de combinatie van de productieruimtes aan de Zuivelmarkt en de Raamstraat was een nieuw gebouwencomplex ontstaan. In een handgeschreven brief aan de Administratie van Douane en Accijnzen van 6 maart 1950⁵ beschrijft Gerard Smeets het nieuwe complex:

Bij het intreden van de fabriek langs de grote ingangspoort op de Zuivelmarkt, komt men onmiddellijk in het voormagazijn dat leidt naar het grote magazijn. In dat voormagazijn heeft men cuves⁶ op de ganse lengte van de nieuw gemetselde afdeling met galerij voor het bergen van ledige flessen.

Rechts van de ingang heeft men de kleedkamers voor werklieden, nog een twaalfstal gemetselde afdelingen voor het bergen van ledige flessen en dan verder een standplaats voor bakken met ledige flessen.

Men betreedt het grote magazijn, of de werkelijke likeurfabriek, langs een brede ingang, voorzien van een houten schuifpoort. In 't midden van dit magazijn zijn twee grote houten rekken opgesteld in dewelke de afgewerkte producten opgesteld zijn. Tegen de muur aan de overzijde, bevinden zich de stellingen op dewelke de vaten geplaatst zijn, inhoudende de producten in bewerking. Rechts en op de verheven gedeelten bevinden zich de burelen en ontvangstplaats voor de cliënten met daarboven een zolder dienstig voor het bergen van archieven en eventuele reclameartikelen. Bedoelde burelen kunnen eveneens betreden worden van in het voormagazijn langs een deuropening in de uiterste hoek rechts. Op de verheven plaats palende aan de burelen is de stookinrichting opgericht. Deze bestaat uit: een afkoeler met vergaarbak voor afval, gemaakt van ijzer, drie alambieken in koper en drie koperen bassins voor het smelten van suiker. [...] Onder de burelen en de verheven standplaats van de stookinstallatie bevindt zich de kelder tot dewelke men toegang krijgt bij middel van een houten trap onder de burelen aangebracht. Hij wordt voornamelijk gebruikt voor het bergen van wijnen, maar zoals op het plan aangeduid, werd er ook een kleine plaats voorbehouden voor producten in bewerking, namelijk voor advokaat en kummel.

Links in 't groot magazijn en op de benedenvloer, is een afgesloten standplaats opgericht met houten bekisting en ijzerendraad, bestemd voor het plaatsen van afgewerkte producten op flessen. In de linkse hoek bevindt zich nog een afgezonderde ruimte met afsluiting in hout en glas in dewelke de stoomketel dienstig voor het leveren van stoom aan de apparaten geplaatst is.

Op de ganse lengte van de linkse muur is een galerij aangebracht die langs een houten trap bereikt wordt. Rechts op deze galerij is er een afgesloten gedeelte met houten beschutting en ijzerendraad gebruikt voor het bergen van vreemde flessen. Links op de galerij zijn drie ijzeren alcoholbakken opgesteld. Tussen het afgesloten gedeelte en de drie alcoholbakken bevinden zich een filtreerinstallatie voor producten in bewerking. [...] In de likeurruimte van het groot magazijn (benedenvloer) is een opening aangebracht, voorzien van een houten schuifwand. Door deze opening bereikt men een korte brede gang. Rechts van deze gang bevindt zich een afgesloten werkplaats met halve gemetselde muur met houten schutsel en ruiten in dewelke eveneens grondstoffen en producten in bewerking geborgen worden. Deze afgesloten plaats bereikt men langs de werkplaats voor werksters, eveneens rechts van dezen gang gelegen. In deze werkplaats van de werksters zijn tegen de muur aan de rechterzijde, houten rekken opgesteld voor het plaatsen van afgewerkte producten in flessen. Links van de bovenaangehaalde gang bevindt zich een grote bergplaats voor wijnen in vaten, deels ook in flessen. [...] Het verdiep van deze bergplaats wordt gebruikt als zolder, voor het bergen van ledige kisten en reclameartikelen. De toegang tot deze zolder geschiedt langs een deuropening aangebracht in de linkse hoek op de galerij van 't groot magazijn.

De koer wordt bereikt langs een deuropening in de werkplaats van de werksters en langs de gang palende aan bedoelde werkplaats en de bergplaats voor wijnen hierboven beschreven. Rechts van de koer heeft men eerst de bergplaats voor auto's, dienende eveneens als werkplaats voor reparaties. Langs deze bergplaats en gescheiden door een klein gebouw in hetwelk zich de pompinstallatie bevindt, een groot gebouw, waarvan het voorste gedeelte ingericht is als spoelinstallatie en het overige gedeelte als opslagplaats voor ledig goed.

In het uiterste gedeelte rechts van deze koer is een bureel (boekhouding) ingericht. De fabriek heeft twee uitgangen, de hoofdingang op de Zuivelmarkt en de tweede op de Raamstraat.

LOF VAN DE BORREL!

Een oude Hasseltse Nijverheid in Eer hersteld

De Firma Smeets stookt opnieuw Genever

Men kan zich afvragen of er op deze wereld iets beter bestaat dan een borrel, een drupke, een witte of hoe men het ook wil noemen. De fijnproevers weten er van te spreken en de echte liefhebbers beweren dat er in dit aardse tramendal niets beter bestaat en geen heerlijker troost dan af en toe een klokke en volle borrel naar binnen te gieten.

Maar men moet dan nog weten welke witte men kiest en welke fles men ontkurkt om er naar hartelust van te genieten.

De ware kenners tippen steeds op de Hasseltse genever, want de Limburgse hoofdplaats geniet de van oudsher gevestigde faam: de Belgische stad van de borrel te zijn.

De kleine kinderen leren het op school in de lessen van aardrijkskunde. Sint Truiden is de stad van het fruit, Maaseik die der kniphoeken. Borgloon dankt zijn vermaardheid aan de slroop, maar Hasselt is gekend en befaamd om zijn geneverstokerijen.

Waar men ook in het land komt, in welke likeurenwinkel ook, tussen verschillende namen en merken treft men immer de naam Hasselt, en op de beste plaats in de winkel staat een reeks « Vieux systèmes » van SMEETS.

EEN OUDE NIJVERHEID

Te Hasselt werd reeds sedert eeuwen genever gestookt. De eerste genever zou, volgens de geschiedschrijvers, reeds gefabriceerd zijn in de beginjaren van 1600. Mantellus moet de borrel nog niet gekend hebben, want in geen enkel zijner werken over de stad Hasselt maakt hij er gewag van. Dus te erger voor de armen...

De eerste alcoholstokers zullen er nooit aan gedacht hebben dat zij de grondslag legden van een uitgebreide nijverheid waarin op een bepaald ogenblik naast geen de stad werk voelde die terning en nering bracht en die haar invloed had op een groot gedeelte van de landbouw in het Noorden van onze provincie.

Waar de statistieken wijzen uit dat in het glanstijdperk der geneverstokerijen, het einde van de 18e eeuw, ongeveer 750.000 hectoliter graan per jaar verwerkt werd te Hasselt en dat door de stokerijbedrijven in die tijd in 1 jaar tijd bijna vier miljoen frank aan rechten kwamen in de schatkist werden gestort.

De geneverstokerijen deden de handel en de nijverheid in de stad floreren. Koperslagers en ketellappers vonden drukke bezigheid in de bedrijven, hetzij bij het herstellen, hetzij bij het plaatsen van nieuw materieel, de lodernijverheid vond er een afzetgebied (bijvoorbeeld bij het plaatsen of herstellen der talrijke drijftrappen), vrachtvervoers die de gra-



In de gistingsschalen, op bovenstaande foto, heeft de gisting plaats

nen aanbrachten verdiensten en flinke doll. Ook de maringlommers profiteerden van de drukte, want waar welstand en werkgelegenheid is, wordt steeds geld verterd.

Tenslotte profiteerden ook de landbouwers van de bedrijvigheid in de stokerijen. Allereerst waren zij het toch die de leveranciers waren van de grondstoffen, en verder konden zij, nadat uit deze graven de alcoholhoudende bestanddelen waren getrokken, de ruwemaakde afval terugkopen als een uitstekend veevoeder en dit te spotgoedkope prijzen.

Dit laatste deed weldra te Hasselt naast de stokerijen een vermaard meubelfabriek ontstaan, de uitgebreide en voorspoedige meubelmakerij.

De geneverslokers hielden alleen grote partij oansen die ze vermaakten met hun stokerijafval.

Dit werd voor velen een bloedende zaak. Er was een tijd dat de Paardensmerestraat één ruwmaaktge concertal was, één ruime verontagolplaats. En de Hasseltaren verduerden alsoo hun topomnische bijnaam: de oosenkopen.

De oude nijverheid ging echter jammer genoeg teloor en de laatste jaren werd te Hasselt niet meer gestookt.

De firma SMEETS komt de eerste terug de oude nijverheid in de stad te hebben gevestigd en dit doet zal er zeker toe bijdragen om de naam van onze goede oude geneverstad nieuwe luister en frische vermaardheid bij te zetten. Hasselt heeft dus weer zijn stokerij.

EEN BEZOEK AAN DE STOKERIJ

Wij hebben, voor enkele dagen, een bezoek gebracht aan de nieuwe stokerij Smeets, gevestigd in de Raamstraat, de buurt waar men in vroegere jaren het eerste stokerijbedrijf naast het andere

aantrof. Het is, voor een leek in het vak, zeer interessant de werking van zulk bedrijf te volgen en er van zeer nabij kennis mede te maken.

Hetgeen er bij de Firma Smeets gestookt wordt is de zuivere graangenever, de gebedutte tarwe, rogge en gerst van eerste hoedanigheid waarborgen de kwaliteit van het product. De moderne installatie laat toe een graangenever te vervaardigen die met de beste soort gefabriceerde graangenever kan wedijveren. Dit biedt de firma Smeets de mogelijkheid een product van constante kwaliteit op de markt te brengen.

Hoe zulk stokingprocees verloopt? Wel, eigenlijk zeer eenvoudig. De hoofdzaak is, zoals we zegden, aan de haal goede grondstoffen te gebruiken: zuiver rogge en gerstemout.

De rogge wordt allereerst in de kookketel tot een brei gekookt, waarna door het toevoegen van gerstemout het versuikeringproces plaats heeft. Het retmeel van het graan wordt omgezet in suiker, dank zij de diastasekracht van het mout.

Na afkoeling heeft dan de gisting plaats in daartoe voorbehouden kuipen. Na de gisting volgt de ruwstoking waarbij de alcoholgeest wordt opgevangen.

Door de rectificatie of zuivering van dit laatste wordt de goede zuivere graangenever bekomen.

Deze genever gaat op vat tot bij de verkoop. De verbeteringsperiode volmaakt het aroma en de smaak van deze goedrank.

De firma SMEETS beschikt siden over al de troeven om de fijnproevers een goede borrel te garanderen. Zij waarborgt alsoo de constante kwaliteit van de HASSELT-SMEETS en de EXTRA SMEETS vervaardigd op basis van de graangenever hare stokerij. Ze brengt tevens de MONOPOLE SMEETS, de enig geantendeerde zuivere Hasseltse graangenever de ECHTE HASSELT.

HET NIEUWE MERK

Het nieuwe merk «SMEETS MONOPOLE» in de goede oude bruine stopen is werkelijk het drankje van het hemelen paradijs. Het is de zuivere heldere en gouden genever.

Zijn smaak? Men bijt in een hagelwitte boterham, men proeft het pure graan.

Ouden van dagen zullen ongetwijfeld na het proeven van zulk een glanzende goedkeuren en oogenpenden zeggen: «dit is weer het» en de diastasekracht met de. Werkelijk, de ransone der firma Smeets de MONOPOLE SMEETS mag gerekend worden tot de allerbeste. Hij mag er zijn.

De MONOPOLE SMEETS geeft een uitstekende veroveringsdrank tegemoet. (Medegedeeld)



Een toestel voor de zuivering (links) en de verdichting met distillatiedalen (rechts) die in de geneverstokerij Smeets gebruikt worden.

Eind 1950 was het dan zo ver: Hasselt had weer een graanjeneverstokerij. Een mededeling in *Het Belang Van Limburg*⁷ kondigde het grote nieuws aan met de klinkende titel: *'Lof van de borrel! Een oude Hasseltse Nijverheid in Eer hersteld. De Firma Smeets stookt opnieuw Genever.'*

Wij hebben, voor enkele dagen, een bezoek gebracht aan de nieuwe stokerij Smeets, gevestigd in de Raamstraat, de buurt waar men in vroegere jaren het ene stokerijbedrijf naast het andere aantrof. Het is, voor een leek in het vak, zeer interessant de werking van zulk bedrijf te volgen en er van zeer nabij kennis mede te maken. Hetgeen er bij de Firma Smeets gestookt wordt, is de zuivere graangenever. De gebruikte tarwe, rogge en gerst van eerste hoedanigheid waarborgen de kwaliteit van het product. De moderne installatie laat toe een graangenever te vervaardigen die met de beste ooit gefabriceerde graangenever kan wedijveren. Dit biedt de firma Smeets de mogelijkheid een product van constante kwaliteit op de markt te brengen. [...] De firma Smeets beschikt [...] over al de troeven om de fijnproevers een goede borrel te garanderen. Zij waarborgt also de constante kwaliteit van de Hasselt-Smeets en de Extra Smeets, vervaardigd op basis van de graangenever harer stokerij. Ze brengt tevens de Monopole Smeets, de enig gegarandeerde zuivere Hasseltse graangenever, de echte Hasselt.'

Met een baksteen in de maag

Toch was de nieuwe toestand verre van definitief. De firma Smeets bleek met een baksteen in de maag te zitten. Omdat het wagenpark van het bedrijf voortdurend uitbreidde, groeide de nood aan bergingsplaatsen voor benzine. Daarom gaf de Bestendige Deputatie op 12 januari 1953 een gunstig gevolg aan het verzoekschrift voor de bouw van een tweede ondergrondse houder voor het opslaan van 7.300 liter benzine.⁸ Het ging om een uitbreiding van de bestaande benzinetank aan de Zuivelmarkt.

Met de gebouwen van de voormalige mouterij Brepoels-Schoofs, die aansloten bij de eerste productievestiging aan de Zuivelmarkt, had Smeets zijn aanwezigheid in het stadscentrum vergroot. In een periode van tien jaar tijd werden alle gebouwen vernieuwd, met uitzondering van die van de jeneverstokerij in de Raamstraat en die in de Paardsdemerstraat van de voormalige mouterij Brepoels-Schoofs. In 1953 liet Gerard Smeets de bouwvallige mouterijgebouwen van Brepoels-Schoofs op de hoek van de Raamstraat en de Paardsdemerstraat afbreken. Op 16 april 1953 ontving hij hiervoor een machtiging van het Hasseltse stadsbestuur⁹ en nog in hetzelfde jaar werd onder de leiding van architect Léon Moors een nieuw magazijn gebouwd aan de Raamstraat 21. Het bestond uit een hoge bouwlaag en vier grote poorttraveeën. Er werd ook een herstelplaats voor vrachtwagens en een magazijn gebouwd. Na de aankoop van een naburig pand bouwde de firma Smeets nieuwe hoofdgebouwen voor de stokerij aan de Zuivelmarkt 22. De typisch bakstenen voorgevel

⁷ *Het Belang van Limburg*, zondag 26 november 1950, p. 5.

van het gebouw, die nog dateerde uit 1926, werd gesloopt. Architect Léon Moors¹⁰ tekende een modernistisch ontwerp met een bakstenen gevel op een nieuwe rooilijn. Het stadsbestuur verwierp echter de eerste bouwaanvraag, waarna de architect in een nieuwe aanvraag de rooilijn aanpaste. Het bouwprogramma voorzag een strakke voorgevel met een grote inrijpoort. De aparte personeelsingang kwam aan de rechterzijde van het gebouw. Op de gelijkvloerse verdieping waren er de kleedruimtes en de sanitaire installaties. Via een trap die uitgaf op het centrale magazijn achter de inrijpoort bereikte men de eetruimtes voor mannen en vrouwen op de verdieping. Op het dak van het gebouw werd een lichtreclame aangebracht: *Distillerie Smeets* met daarbovenop de gekende ton met fles. De stokerij telde toen vijf stooktoestellen, twee slangenketels, drie alcoholbakken en drie suikerketels. Al in 1955 liet Gerard Smeets een nieuw magazijn bouwen. Architect was weer Léon Moors. Het magazijn lag tussen de bestaande en pas vernieuwde magazijnen aan de Zuivelmarkt en de stokerij aan de Raamstraat. De vergunning, afgeleverd door het stadsbestuur op 26 april 1955,¹¹ voorzag dat één achtste van de perceelsoppervlakte vrij moest blijven en gebruikt moest worden als koer. Het werd een strak functioneel ontwerp in baksteen. Het pand werd gebruikt als magazijn en stapelruimte en er werd een laboratorium ingericht.



Voorgevel van de stokerij op de Zuivelmarkt, 1958. Privécollectie.

Op het perceel op de hoek van de Raamstraat en de Paardsdemerstraat, dat sinds 1953 een braakliggend terrein was, liet Gerard Smeets in 1958 een hoekhuis bouwen waar zoon Louis met zijn familie onderdak vond. Via een openbare verkoop verwierf Gerard Smeets op 8 februari 1954¹² een woonhuis met magazijn van Joseph Gerrits-Moureau, gelegen aan de Raamstraat 19, dat intussen volledig omringd was door eigendommen van de firma. In 1962 liet Gerard die woning afbreken en vervangen door een door architect Droogmans ontworpen pand met dubbele garage op de begane grond en een verdieping. Met deze laatste nieuwbouw was de volledige zone tussen de Zuivelmarkt 22, de Raamstraat 11, 13 en 15 en de Paardsdemerstraat 9, 11 en 13 helemaal vernieuwd en heringericht voor de activiteiten van de stokerij Smeets. Ten slotte verwierf Gerard Smeets op 13 januari 1965¹³ vlak tegenover de hoofdpoot van het Begijnhof via een openbare verkoop het huis aan de Zuivelmarkt 40. Het was de bedoeling daar een doorgang te maken naar de achtergelegen stokerij omdat de bestaande inrit te smal was voor grotere vrachtwagens.

Naar een pvba Smeets

De familiale onderneming *Likeurstokerij Gebr. Smeets De Leeuwerik* kreeg op 10 september 1953 een nieuwe juridische bedrijfsvorm:¹⁴ de personenvennootschap met beperkte aansprakelijkheid *Gebroeders Smeets/Smeets Frères*, met maatschappelijke zetel aan de Zuivelmarkt 22 in Hasselt. De vermelding van de bedrijfsactiviteiten werd gewijzigd omdat de firma nu over een eigen jeneverstokerij beschikte: *‘Uitbating van een geneverstokerij en van een likeurfabriek, de handel in wijnen en allerhande dranken, het fabriceren en verhandelen van desbetreffende artikelen en producten. Het alles zich uitstrekende tot alle aanverwante takken en deze bedrijvigheid omvattende handels- en nijverheidsverrichtingen in de ruimste zin opgevat.’* Als vennoten werden benoemd: Gerard Smeets (afgevaardigd zaakvoerder), Emma Berghmans (vennoot), Louis Smeets (zaakvoerder), Raymond Smeets (vennoot) en Elza Smeets (vennoot). De duur van de vennootschap bedroeg dertig jaar en de opvolging van Gerard Smeets door zijn zoon Louis was in de statuten duidelijk vastgelegd. De oprichtingsakte, ondertekend ten huize van Gerard Smeets, bevatte ook een handgeschreven bijlage met de inventaris van de inbrengsten in de pvba door het echtpaar Gerard Smeets-Berghmans: wagens, machines, kantoormeubilair, lichtreclames en andere reclameartikelen, extracten, kruiden en siropen en ook een hele reeks ‘bestaande handelsmerken’. Het geheel van de inbreng bedroeg 3.740.000 frank. Op 21 maart 1963 werd een bijkomende aangifte¹⁵ gedaan van de oprichting van een *Aftrekkerij Gerard Smeets-Berghmans*, gevestigd Zuivelmarkt 22 (eerste verdieping). De handelsactiviteiten werden omschreven als *‘Aankoop en import van alcohol, geestrijke dranken, suiker, ingrediënten en al wat nodig is voor het bewerken, toebereiden en verpakken.’*



| Lichtreclame, jaren 1960.

Onheil: overstroming, brand, ontploffing

In de loop der jaren kreeg de firma Smeets met de nodige tegenslagen af te rekenen. De troebelen na de Tweede Wereldoorlog waren net verteerd, toen op 3 juli 1953 de overwelfde Helbeek, die onder de Zuivelmarkt doorloopt, buiten haar oevers trad. In de kelder van de dekenij werd wijn in water veranderd en de kantoren op de hoek van de Persoonstraat en de Zuivelmarkt liepen onder. Met lede ogen moest Louis Smeets aanzien hoe ook zijn fabriek onderliep. Een van de werknemers, Marie-Jeanne Delwiche, herinnert het zich nog goed: 'Op de dag van de overstroming van de Helbeek kwam de kokosmat binnendrijven in ons kantoor in het huis tegenover de stokerij. Binnen de kortste keren stond heel het kantoor onder water. Ook de auto van mijnheer Gerard stond onder water.'

Een jaar later brak ook brand uit in het magazijn aan de Zuivelmarkt. 'In 1954 is er ook een brand geweest in het magazijn aan de Zuivelmarkt, in het tweede gedeelte, waar de likeuren opgeslagen werden. Ik zie de smurrie van bokalen met boerenjongens en rozijnen nog voor mij,' aldus Marie-Jeanne Delwiche. *Het Belang van Limburg* meldde onder de kop¹⁶ 'Opslagplaats van Likeurstokerij te Hasselt uitgebrand – Duizende flessen likeur een prooi der vlammen – Een paar miljoen frank schade' het volgende: 'Donderdagnamiddag heeft het vuur, dat vrij onverwacht was uitgebroken in de opslagplaats van een likeurstokerij te Hasselt, in minder dan een uur tijd voor een paar miljoen fr. schade aangericht. Duizende flessen likeur werden een prooi der vlammen en een grote hoeveelheid fijne drank, meestal zoete, ging verloren. Even voor 13 u. bemerkte de hr Meuwis, wonende op de Zuivelmarkt, dat vlammen opsloegen uit een gebouw langs de binnenkoer gelegen van de gekende likeurstokerij Smeets. Onmiddellijk sloeg hij alarm en werd de brandweer verwittigd. Deze was nog geen vijf minuten na het alarm ter plaatse. Het duurde evenwel een hele tijd eer men kon beginnen te spuiten aangezien de waterkraan, die in de onmiddellijke nabijheid van de stokerij op de Zuivelmarkt aangebracht is, vastgeroest was. Ten einde raad wer-



Overstroming van de Zuivelmarkt, 1953. Privécollectie.

Artikel op de voorpagina van *Het Belang van Limburg* van vrijdag 11 juni 1954 over de brand bij Smeets.

Opslagplaats van Likeurstokerij te Hasselt uitgebrand

**DUIZENDE FLESSEN LIKEUR
EEN PROOI DER VLAMMEN**
EEN PAAR MILLIOEN FRANKEN SCHADE



De totaal vernielde opslagplaats na de brand.

Donderdagnamiddag heeft het vijf minuten na het alarm ter vuur, dat vrij onverwacht was, uitgebroken in de opslagplaats van een likeurstokerij te Hasselt, in minder dan een uur tijd voor een paar miljoen fr. schade aangericht. Duizende flessen likeur werden een prooi der vlammen en een grote hoeveelheid fijne drank, meestal zoete, ging verloren.

Even voor 13 u. bemerkte de hr. Meuwis, wonende op de Zuivelmarkt, dat vlammen opsloegen uit een gebouw langs de binnenkoer gelegen van de gekende likeurstokerij Smeets. Onmiddellijk sloeg hij alarm en werd de brandweer verwittigd. Deze was nog geen

toen de spuitgasten dan eindelijk toch konden ingrijpen had de brand reeds gevoelige uitbreiding genomen en was gans de opslagplaats een prooi der vlammen. In een minimum van tijd evenwel slaagden de Hasseltse brandweermannen er in het vuur te doven en elke uitbreiding te voorkomen. Omstreeks 14 u. was het onheil bezworen. De brandweer bleef nochtans ter plaatse teneinde op elke verrassing voorbereid te zijn en bij een eventuele heropflakkering van het vuur dadelijk te kunnen ingrijpen.

In de afgebrande opslagplaats, gelegen in de nabijheid van de Raamstraat, is de afdeling gevestigd van de zoete dranken. Meestal zijn er werkméisjes te werk gesteld. Op het ogenblik dat de brand uitbrak was niemand in deze plaats aanwezig.

Duizende flessen likeur, flesjes van een kwart liter, van een halve liter of van een liter, werden een prooi der vlammen en het zoete vocht stroomde over de stenen. Men mag de schade, aangericht door het vuur, op een paar miljoen fr. schatten.

De oorzaak van de brand is onbekend. Een onderzoek werd ingesteld.

Een grote menigte volgde, van op de Zuivelmarkt of van uit de Raamstraat de blusingswerken en de politie moest ter plaatse komen om het groot aantal nieuwsgierigen, op afstand te houden.

den de waterslangen aangekoppeld aan een kraan in de Persoonstraat, doch hier was de druk niet hoog genoeg. Toen de spuitgasten dan eindelijk toch konden ingrijpen had de brand reeds gevoelige uitbreiding genomen en was gans de opslagplaats een prooi der vlammen. In een minimum van tijd evenwel slaagden de Hasseltse brandweermannen er in het vuur te doven en elke uitbreiding te voorkomen. Omstreeks 14 u. was het onheil bezworen. De brandweer bleef nochtans ter plaatse teneinde op elke verrassing voorbereid te zijn en bij een eventuele heropflakking van het vuur dadelijk te kunnen ingrijpen. In de afgebrande opslagplaats, gelegen in de nabijheid van de Raamstraat, is de afdeling gevestigd van de zoete dranken. Meestal zijn er werkmeisjes te werk gesteld. Op het ogenblik dat de brand uitbrak was niemand in deze plaats aanwezig. Duizende flessen likeur, flesjes van een kwart liter, van een halve liter of van een liter, werden een prooi der vlammen en het zoete vocht stroomde over de stenen. Men mag de schade, aangericht door het vuur, op een paar miljoen fr. schatten. De oorzaak van de brand is onbekend. Een onderzoek werd ingesteld. Een grote menigte volgde, van op de Zuivelmarkt of van uit de Raamstraat de blussingswerken en de politie moest ter plaatse komen om het groot aantal nieuwsgierigen, op afstand te houden.'

Twintig jaar later – op 2 mei 1973 – gebeurde door een lek in de gasleiding een ander noodlottig ongeval in de technische ruimtes van de stokerij in de Raamstraat 17: 'Er gebeurde een ontploffing en er was een gat geslagen zo groot als mijn living. Jef Slingers, een van de arbeiders van de stokerij, stak het licht aan en de boel ontplofte. Blijkbaar was er via een gasleiding aan de straatkant gas binnengesijpeld tot in de eerste ruimte rechtsbeneden aan de deur,' getuigt André Vincken, verkoopsleider. 'Jef Slingers was zwaar verbrand en heeft nooit nog echt kunnen werken, gezien zijn invaliditeit. Stoker Jef Aerts heeft gelukkig alert gereageerd. Stel dat die alcohol van 96% vol in brand was gevlogen... dan was het in een drama geëindigd. Louis Smeets was op dat ogenblik in het buitenland en ik had schrik dat indien het bericht uitgebreid in de media kwam, we onze uitbatingsvergunning zouden kwijt geraken. Ik nam contact op met de directie van *Het Belang van Limburg* om mijn bezorgdheid te melden en mijn angst om de vergunning kwijt te geraken. Het voorval werd gelukkig alleen maar in een klein artikel ter sprake gebracht.'¹⁷ 'Nadien is de verzekerings tussengekomen, maar dat had heel wat voeten in de aarde,' zegt Theo Beuls, in die tijd hoofdboekhouder. 'Ik heb toen maanden onderhandeld voor een goede regeling voor Jef Slingers.' De schade in het bedrijf was groot weet werknemer Vital Grosemans: 'We hebben de hele boel opgeruimd. Het was een echte ravage. Nadien hebben de kleinzonen Smeets nog als jobstudenten geholpen om de tonnen af te nemen en de rekken aan te passen. En we hebben toen ook een gat gekapt voor de verluchting.'

Een nieuwe fabriek buiten het stadscentrum

Op het einde van de jaren 1960 maakte de toenemende bedrijfsactiviteit het noodzakelijk om de binnenstad te verlaten. Het wagenpark groeide verder aan, wat een vlotte verkeersafwikkeling bemoeilijkte. 'In de fabriek aan de Zuivelmarkt stonden de vrachtwagens achter elkaar geparkeerd. Ik vroeg toen aan mijn broer. Hoe doet ge dat iedere keer? Dat is toch moeilijk! Ik adviseerde als commissaris van de firma om een stuk grond te kopen aan de Willekensmolenstraat,' aldus Raymond Smeets. Louis Smeets gaf gehoor aan het advies van zijn broer. Lom Beeken, een van de werknemers bij Smeets, vertelt over de aankoop van de grond: 'Het eerste idee was een stuk grond aan de Luikersteenweg te kopen, maar dat is niet doorgegaan. Het stuk was te klein. In 1965 kocht Louis Smeets een stuk grond aan de Willekensmolenstraat. Ik ben nog mee gaan kijken met mijnheer Louis. Op dat stuk grond stonden veel canadabomen en het was er heel drassig.' In 1967 begon Louis Smeets met de bouw van een nieuwe fabriek aan de Willekensmolenstraat op een twee hectare groot bedrijfsterrein, gelegen tussen de watertoren en het Albertkanaal. Aannemer Peetermans bouwde het bedrijvencomplex onder de leiding van architecten Delhaise en Jaspers.¹⁸ Na de aanleg van de Grote Ring, nu de Gouverneur Verwilghensingel, veranderde het adres van de firma in Sasstraat 1.

In de binnenstad kwam heel wat ruimte vrij. De bedrijfsgebouwen aan de Zuivelmarkt 22 werden aanvankelijk verhuurd als een depot voor dranken aan brouwerij Lamot uit Mechelen. Later werden er een winkel en een horecazaak in onder gebracht. Het aanpalende magazijn in de Raamstraat 15 uit 1955 werd in 1981 omgebouwd tot een architectenkantoor. De stokerij in de Raamstraat 17 bleef in gebruik voor de productie van graanjenever en fungeerde ook als privé-museum, proef- en ontvangstruimte. De gebouwen ernaast bleven dienen als wijnopslagplaats. Op 18 oktober 1968 kreeg Louis Smeets

De firma Smeets aan de Sasstraat in Hasselt, 1976. Privécollectie.





Plechtige opening van de
bedrijfsgebouwen in de Sasstraat,
8 november 1968. Privécollectie.



Louis Smeets in gesprek met
gouverneur Roppe (tweede van rechts)
tijdens de plechtige opening van de
bedrijfsgebouwen in de Sasstraat,
8 november 1968. Privécollectie.

de toestemming¹⁹ om de gevel van de vroegere mouterijgebouwen aan de Paardsdemerstraat 9 aan te passen. In het begin van de jaren 1970 ontwierpen het architectenbureau Wolfs & Vanstreels en het bureau P. Croes & Visschers de plannen om het gebouw aan de Paardsdemerstraat 9 en 11 te verbouwen tot twee studentenstudio's en zestig studentenkamers. Het Rijksinternaat huurde deze gebouwen jarenlang tot ze omgevormd werden tot een privéstudentenhuis. De kolenhandel Huybrechts huurde de garages in de Raamstraat om vrachtwagens te stallen.



Ter nagedachtenis van de stichter van de stokerij werd deze gedenkplaat aangebracht in de inkomhal van de nieuwe fabriek, 1968. Privécollectie.

In september 1968 werd het nieuwe gebouwencomplex aan de Sasstraat in gebruik genomen en op vrijdag 8 november werd het door gouverneur Roppe plechtig geopend in aanwezigheid van de Hasseltse burgemeester Meyers en tal van hoogwaardigheidsbekleders. Het nieuwe complex was op dat ogenblik een van de modernste likeurfabrieken van België. Op het dak prijkte een metershoge fles *Extra Smeets*, jarenlang een landmark in Hasselt. In een gelegenheidstoespraak²⁰ herdacht Louis Smeets de pioniersrol van zijn inmiddels overleden vader, maar speelde hij ook al in op de ambities van het bedrijf: *‘Nu in Europees verband de laatste tolgrenzen wegvallen, zullen wij de mogelijkheid krijgen om ook over de grenzen de Hasseltse genever te leveren, wij zullen ons ook tegen verhoogde inspanningen van buitenlandse firma's moeten teweer stellen. In samenwerking met de Belgische Dienst voor Buitenlandse Handel werden de eerste contacten gelegd. Wij hebben goede vooruitzichten op onze exportmogelijkheden.’*

Het gedetailleerde draaiboek²¹ getuigt van een grondige aanpak van de openingsplechtigheden. Letterlijk alles was voorzien: een lijst van voorbereidende werken zoals het plaatsen van vlaggen en het klaarzetten van rookgerief en geschenken, een tijdsschema, een parkeerplan en ook een planning van het bedrijfsbezoek: *‘De hostessen gaan voor de eerste groep, dit zijn de directie met hun dames, de heer Gouverneur en de personaliteiten, die boven hierbij aansluiten. De heer Beuls zorgt ervoor dat de andere groepen gevormd worden, telkens vijftien à twintig personen. De gasten op de overloop vertrekken als eersten na de eerste groep. Tussen elke groep dient een ruimte gelaten te worden van twee minuten. De heer Beuls gaat met de laatste groep mee. Let vooral op bij het dalen en klimmen van de trappen dat men de groep niet kruist.’* Op de openingsplechtigheid ontbraken de traditionele bloemen, omdat de directie van de firma Smeets opgeroepen had die te vervangen door een gift aan het Limburgse Hulpfonds voor Gehandicapte kinderen. Louis Smeets overhandigde tijdens de opening van zijn nieuw bedrijf een cheque die de tegenwaarde van de bloemen vertegenwoordigde aan gouverneur Roppe.

In 1969 al breidde de fabriek uit met een flessenmagazijn.²² In 1973 kwam er een stapelplaats²³ bij voor opslag van verpakkingen. Twee jaar later – in februari 1975 – kocht de firma Smeets in Köningswinter distilleerapparatuur afkomstig uit een oude stokerij in Bonn.

Modern times... of toch niet?

Leven in de stokerij

Na 1968 produceerde Smeets de likeuren in de nieuwe fabriek aan de Grote Ring, terwijl de productie van de graanjenever in de Raamstraat bleef.

Werknemer Pierre Meeuwissen maakte duizenden liters likeuren: 'Na mijn legerdienst ben ik in 1955 begonnen bij de gebroeders Smeets aan de Zuivelmarkt. Van in het begin heb ik geholpen bij de productie van jenever en likeuren en Jef Aerts was toen de stoker. In de Raamstraat hing altijd een aparte geur van alcohol. Ik had altijd een kloon [werkpak] aan en mijn vrouw kon soms rieken of ik die dag rum gemaakt had of curaçao. In de nieuwe fabriek hadden we ook alambieken. Daar werden vooral planten en kruiden op alcohol gezet en met stoom verwarmd tot 50 °C. Nadien werd dit afgekoeld met water.' Goede basisstoffen en regelmatige controle van het productieproces van jenever en likeuren zorgden voor een constante kwaliteit. Maar soms kon het ook al eens mislopen, getuigt Pierre Meeuwissen: 'Ik heb honderden keren de smaak van de *Extra Smeets* geproefd. Het product *Extra Smeets* is echt goed, omdat de basis, de graanjenever, goed gestookt wordt. Maar op een dag merkte ik dat er iets was met de smaak en die 20.000 liter werd niet in omloop gebracht, maar herstookt. Er was iets misgegaan met het graan, dat geleverd werd door de *Kempische Molens*.'

Met de nieuwe vestigingsplaats aan de Sasstraat deden ook nieuwe technologieën hun intrede. Jaak Vangrieken: 'Smeets was een mooi bedrijf. Toen ik begon in 1970 waren de bedrijfsgebouwen spiksplinternieuw. Op dat ogenblik werd nog heel wat werk manueel gedaan. Zó'n twaalf dames stonden rond een grote tafel om de etiketten manueel te plakken. In 1974 werd een nieuwe productielijn geplaatst voor de *Extra Smeets*.'

Nog tot in de jaren 1970 werden de jeneverflessen in bakken opgehaald, gespoeld en hergebruikt. Jef Steegmans: 'In de magazijnen aan de Zuivelmarkt heb ik die groene flessen *Extra Smeets* gespoeld, gedroogd en weer gestapeld. De wagens werden toen nog met de hand geladen. De flessen werden in houten bakken gedaan en nadien in de vrachtwagen gezet.' Ook het plakken van etiketten bleef nog een tijdje handwerk. 'Ik werkte als inpakster. In de werkplaats aan de Zuivelmarkt hebben we veel flessen klaargemaakt: etiketten geplakt, verpakt, eerst in kisten, nadien in dozen. Later in de Sasstraat gebeurde dit aan de band. Toen maakten we kleine reeksen klaar, vooral likeuren. Bij Smeets werkte ik heel graag. Als ik iets deed, wilde ik het goed doen. Er was in het begin veel handwerk. Soms zelfs op zaterdag of zondag in de drukke periodes rond Nieuwjaar. Zo moest de advocaat eerst afkoelen en dan werd de drank in flessen gedaan. Daarna konden we pas aan de slag om de etiketten aan te brengen,' vertelt Maria Aerts, die van 1960 tot 1985 bij Smeets werkte.



Maria Aerts aan het werk tussen het promotie- en verpakkingsmateriaal voor de Smeetsproducten, jaren 1970. Privécollectie.



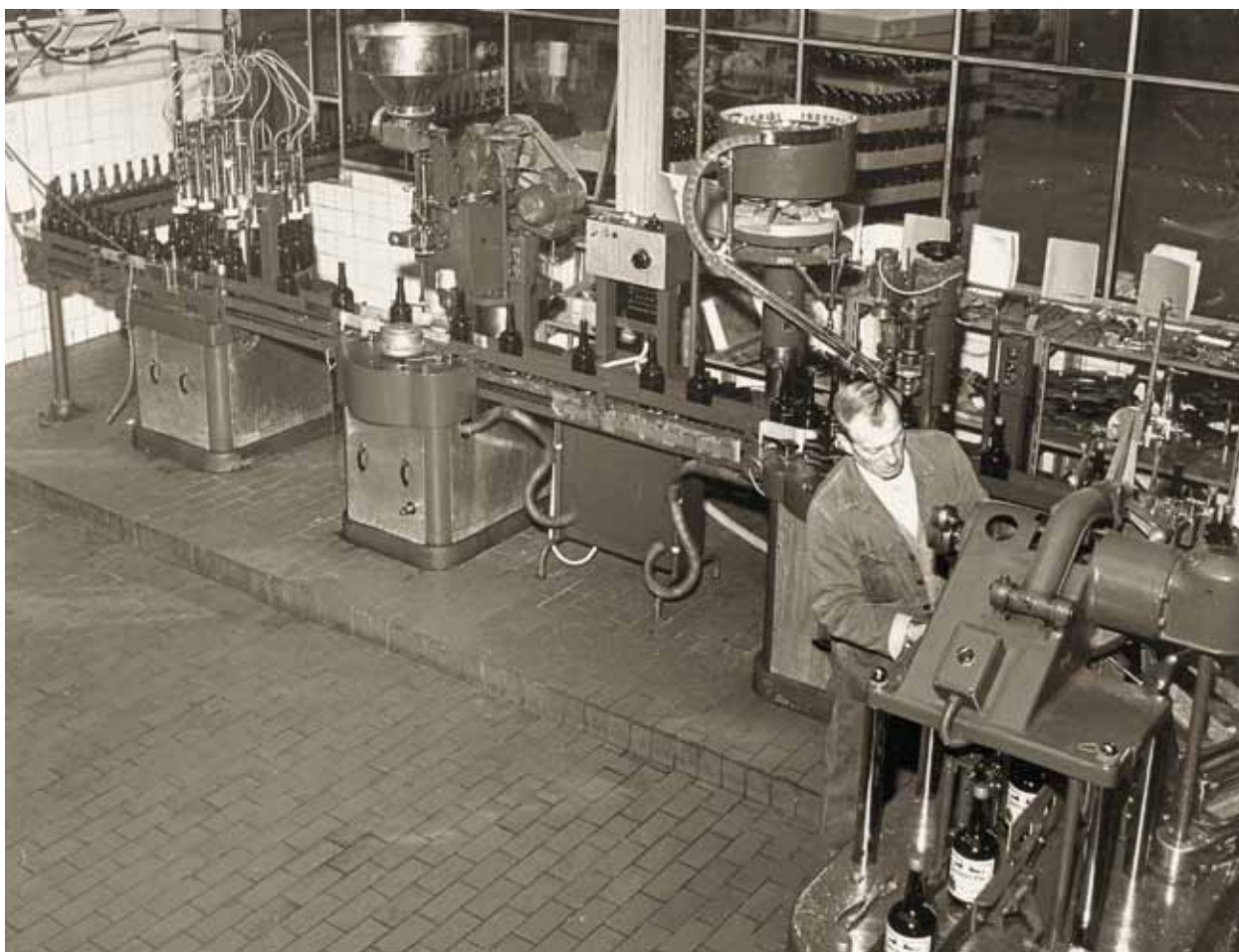
Stoker Jef Aerts aan de alambieken in de Sasstraat, 1976. Privécollectie.



Pierre Meeuwissen aan de mengbakken in de stokerij in de Sasstraat, jaren 1970. Privécollectie.



Duizenden flessen werden in de gebouwen aan de Zuivelmarkt met de hand geëtiketteerd op lange tafels, jaren 1960. Privécollectie.



De eerste semiautomatische lijn voor het afvullen en etiketteren van de flessen Extra Smeets, jaren 1970. Privécollectie.



De inpakafdeling in de Sasstraat, jaren 1970. Privécollectie.



Stoker Jaak Vangrieken aan de alambieken in de Sasstraat, 1974. Privécollectie.

Om het productievolume te laten stijgen installeerde Smeets een semiautomatische band met een vulinstallatie en etiketteermachine. Op dat ogenblik schakelde de firma ook over naar wegwerpverpakking en verving ze de kurken stop op de fles door een schroefdoop. Het etiketteren zorgde wel eens voor problemen, getuigt Vital Grosemans, die in 1973 op 54-jarige leeftijd in dienst kwam bij Smeets: 'Bij het bottelen en het afwerken van de flessen was er soms een probleem bij het aanbrengen van het etiket aan de hals van de fles. Er waren vier etiketten aan de groene fles *Extra Smeets*: rug, buik, hals en bovenkant van de buik. Dat leverde soms problemen op. Louis Smeets begon altijd te grommelen als het niet werkte.'



Stoker Jaak Vangrieken aan het werk in het labo in de Sasstraat, 1976. Privécollectie.

In de nieuwe fabriek aan de Sasstraat installeerde de firma Smeets verder een modern labo voor de controle van de kwaliteit van de grondstoffen en de ontwikkeling van nieuwe producten. 'In de fabriek aan de Sasstraat ben ik jaren laborant geweest. Freddy Vanrusselt was stoker in de Raamstraat. Ik zorgde voor de coördinatie tussen het stoken in de Raamstraat en de Sasstraat. Tijdens mijn lange loopbaan bij Smeets heb ik de recepten altijd zorgvuldig bijgehouden. We zochten samen met mijnheer Louis en mijnheer Jo naar nieuwe producten. Dat was soms heel spannend,' aldus stoker Jaak Vangrieken, die alles zorgvuldig bijhield in het stookboekje. 'In dat boekje dat bij een alambiek hoorde, werd van dag tot dag bijgehouden welke handelingen uitgevoerd werden door de opeenvolgende stokers. De eerste stoker was Antoine Smeets, de broer van mijnheer Gerard. Nadien, vanaf 1946, kwam Jef Aerts, die werd opgevolgd door Freddy Vanrusselt. Ik volgde dan Freddy Vanrusselt op.'



De opvallende fles op het dak van de bedrijfsgebouwen in de Sasstraat. De fles werd verlicht met 160 lampen die om de twee jaar manueel vervangen werden. Privécollectie.

Ondanks alle modernisering hield de firma Smeets zoals vanouds zijn eigen vakmannen in dienst: schrijnwerkers, lassers en mecaniciens. Gedurende een hele tijd had de firma zelfs een eigen schrijnwerkerij en garage in de Raamstraat en later in de Sasstraat: 'In de vakschool heb ik een opleiding als smid gehad. Als er iets moest gelast of gesmeed worden, moest ik dat doen. De loopbruggen en de trappen bij de alambieken in de nieuwe fabriek heb ik allemaal zelf gemaakt. Ook heb ik eens een aantal stenen stopen in twee gezaagd. Er werden dan pralines van Smeets in verpakt,' aldus Jef Steegmans. Ook de grote fles op het dak van de fabriek vereiste speciaal onderhoud: 'In de fabriek aan de Sasstraat had Smeets de mooiste fles op het dak staan. Om de twee jaar moesten we de lampen vervangen. Er staken 160 lampen in en met twee man kropen we op het dak en met een ladder geraakten we tot bij die lampen,' getuigt Jef Steegmans met fierheid.

De wagens voor zowel het transport als voor de promotie werden lange tijd zelf onderhouden in de garage. Later schakelde de firma externe garages in voor het onderhoud: 'Bert Hermans zorgde voor de reclamewagen waar de fles op de ton op stond. Het was een kopie van de vroegere reclamewagen uit de jaren 1950. De fles boven op de ton kon via een mechanisme zakken, zodat de promotiewagen zonder schade naar binnen gereden kon worden,' zegt Jef Steegmans. Het wagenpark zag er altijd proper uit volgens hem: 'Mijnheer Gerard heeft ook een blauwe Alfa Romeo gehad, een sportwagen. Hij had graag mooie



Chaufeur Lom Beeken bij de Chevrolet, jaren 1960. Privécollectie.



Chaufeur Bert Hermans aan 'zijn' reclamewagen met de bekende ton, jaren 1960. Privécollectie.

auto's: een Ford Mercury, een Buick, een BMW, een Chevrolet. Elke vrijdag werden alle auto's gewassen, ook die van mijnheer Louis en mijnheer Gerard'. Het uitgebreide wagenpark van de firma Smeets in 1954 staat beschreven in de oprichtingsakte van de pvba Gebroeders Smeets: 'Vrachtwagens - Volvo (1946), Dodge (1946), Bedford (1948), Chevrolet (1948). Bestelwagen - Chevrolet (1951). Vrachtwagen - Chevrolet (1951). Personenwagen - Buick (1951), Buick (1952), Volkswagen (1951)'. Lom Beeken spreekt vol passie over zijn werk bij Smeets: 'Ik heb met vier vrachtwagens gereden. De eerste was een Chevrolet uit de jaren 1950. Die vrachtwagen had aan beide kanten vooraan een stang met een bol erop, die boven op een veer stond en aangaf of je ergens tegen aan botste. De volgende was een rood en witte Mercedes 911 zonder laadklep. Mijn derde vrachtwagen was een Mercedes twintigtonner. En de laatste was er een met een laadklep. Na de omschakeling van bakken naar kartonnen verpakking werkten we met paletten en steekkarretjes. Eerst wilden we dat niet, maar het bleek toch handig te zijn om twee of drie dozen en bakken op te zetten. Collega Nol Vanmol kon met zijn handen negen flessen in een keer in de bak zetten. Dus twee keer negen flessen en de bak was gevuld. Die had zeer grote handen, dat zag je zo'. En verder: 'In de jaren 1960 waren we zeker met vijf chauffeurs: Louis Oben, Jean Fels, Georges Nelissen, Bert Hermans en ikzelf. Er ging meestal een convoyeur mee. Het was de gewoonte om iets te gaan drinken als we op vrijdag binnenkwamen. Ik had er dan al een lange dag opzitten. Om vijf uur 's morgens beginnen, dan naar Luik waar we in de winkels en restaurants in de kleine straatjes gingen leveren. Telkens droegen we de houten bakken zelf de kelder in. Dat was hard werken. Ik kende Luik van binnen en van buiten. Ik reed er rond met mijn ogen toe.'



De eerste computer in het bedrijf, een zware machine die met ponskaarten werkte, jaren 1960. Privécollectie.



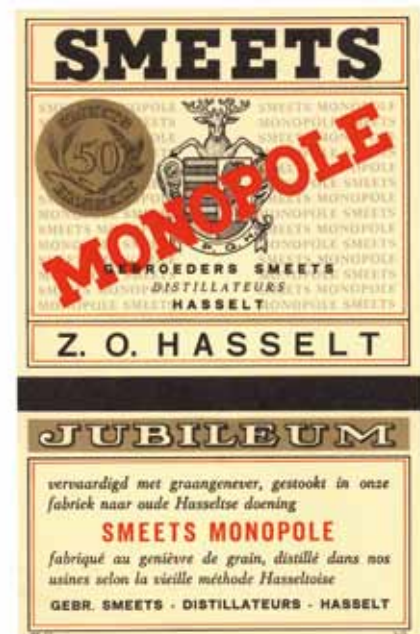
Louis Smeets (links van de lantaarnpaal) met links van hem Emma Berghmans tussen de gedecoreerde werknemers en hun partners, 17 september 1976. Privécollectie.

Ook voor het administratief personeel liet de modernisering zich gevoelen. Soms zorgde dat zelfs voor frustratie, zoals blijkt uit de getuigenissen van een aantal medewerkers. ‘Tijdens de opstartperiode van de fabriek kochten we ook een eerste computer, een zware metalen machine, die ponskaarten kon maken. Zo werden de eerste stappen gezet naar de facturering met de computer, voor die tijd erg modern. Die ponsmachine is in 1972 vervangen door een *Burroughs*, een eerste échte computer. De software was echter nog niet echt aangepast en een specialist uit Nederland trachtte de problemen op te lossen. Mijnheer Louis, die niet altijd evenveel geduld had, kon zich daarover opwinden: “Wat ne prul hebben we nu gekocht”, zei hij dan. Hij had de gewoonte om de omzet per dag in zijn boekje bij te houden, maar omdat de fabriek voortdurend groeide, was dat niet meer houdbaar natuurlijk,’ aldus Theo Beuls. ‘In mei 1968 verhuisden we naar de Sasstraat, een gloednieuw en modern gebouw. Het eerste wat me daar opviel was dat de telefoonaansluitingen in de kantoren op de grond stonden, in van die vierkante telefoonpotten. Mijnheer Louis waarschuwde ons om daar voorzichtig mee te zijn, maar op een dag liep hij er zelf een kapot,’ aldus Marie-Jeanne Delwiche.

Ook de tikklok hoorde thuis in deze tijden van modernisering: ‘Aan de prikklok aan de Sasstraat scheelde altijd wel iets. Het repareren kostte iedere keer geld, zo’n 700 frank. Uiteindelijk ben ik erin geslaagd de prikklok zelf te herstellen. Ik had een plannetje opgesteld met de verschillende onderdelen en dat gebruikte ik dan, maar dat plannetje heb ik altijd voor mij gehouden. Later is er gelukkig een andere klok gekomen,’ aldus Mariette Thomas.

50 jaar firma Smeets in 1971

Het vijftigjarig bestaan van de firma in 1971 ging niet ongemerkt voorbij. De firma bracht een jubileumversie van *Monopole* op de markt en in het tijdschrift van de *Gewestelijke Ontwikkelingsmaatschappij Limburg* verscheen een reportage over het jarige bedrijf, waarin werd aangekondigd dat de firma zeker klaar was voor de toekomst: *‘In 1953 werd het familiebedrijf in een P.V.B.A. omgevormd en in 1968 werd een nieuwe moderne fabriek gebouwd langs de nieuwe singel rond Hasselt. Deze moderne likeurfabriek met een bebouwbare oppervlakte van 1,5 ha behoort tot de grootste van het land. Ze beschikt over een enorme productiecapaciteit en de laatste nieuwe methodes van mengen, bottelen en stockeren worden er toegepast. De totale investeringen bedragen 50 miljoen fr. En 75 personeelsleden zijn er tewerkgesteld. De heer Louis Smeets heeft de algemene leiding van het bedrijf. Hij wordt bijgestaan door de heren Lou Kimpe, die de leiding van de verkoop heeft, Valère Smeets, productie leider, André Vincken, verkoopspromotor, Theo Beuls, diensthoofd administratie. [...] De firma Smeets legt zich speciaal toe op jenever. De bekendste zijn: Hasselt Smeets, Extra Smeets, Extra Special en Smeets Monopole. Zij liggen in verschillende prijsklassen en hebben ieder speciale kenmerken betreffende aroma, smaak, enz. Enkele woorden uitleg over twee topjenever van de firma.*



Etiket voor Smeets Monopole, naar aanleiding van vijftig jaar stokerij Smeets, 1971.



Uitnodiging bij het vijftigjarig bestaan van de firma in 1971.

De Extra Special wordt in eiken vaten gelagerd en dit verleent aan deze jenever een speciale kleur, doch vooral een zachte smaak en een heel bijzonder aroma. De jenever Smeets Monopole werd ontworpen bij gelegenheid van het 50-jarig bestaan van het bedrijf. Dankzij een geraffineerde mengeling kan hij zowel liefhebbers van droge als van graanjenever bevredigen. Ieder kent het jeneverstooptje met zijn typische vorm. Het is echter meer en meer in onbruik geraakt en de jenever van de firma Smeets wordt dan ook hoofdzakelijk in flessen verkocht. Er zijn nochtans streken waar het cliënteel nog stooptjes verkiest o.m. in Wallonië, waar de cruchon-grès nog steeds de voorkeur geniet. De "Hasseltse" jenever heeft steeds een goede faam gehad. Toch kan men niet beweren dat hij thans over een internationale reputatie beschikt zoals dit voor sommige wereldmerken het geval is. De zaakvoerder van de firma Smeets durft er voor uitkomen dat zijn jenever inzake kwaliteit met deze merken kan wedijveren. Zijn betoog luidt: "Wij zijn zeer selectief inzake grondstoffen, vervaardigen onze graanalcohol zelf en zetten een eeuwenoude traditie verder." Hij tipt er trouwens op dat zijn product steeds meer en meer bekendheid in het buitenland zal verwerven. Hoewel de firma Smeets zich bijzonder toelegt op jenever, beschikt zij tevens over een volwaardig likeurbedrijf; zij produceert de volledige gamma van klassieke likeuren, die onder de firmanaam "Smeets" op de markt komen. Naast de eigen producten worden ook sterke dranken o.m. gin, whisky, cognac en wijnen verhandeld. Het cliënteel stelt het immers op prijs dat zij bij éénzelfde leverancier een uitgebreide keuze van dranken aantreft. Aan deze handelsactiviteit wordt trouwens ook de nodige zorg besteed. Zo ondergaat de wijn, die in vaten in de fabriek geleverd wordt, een grondige controle. Hij wordt o.m. onderzocht op ijzer-, koper- zwavelgehalte, zuurtegraad, smaak, kleur en uitzicht. Ook vindt een microscopisch onderzoek plaats om eventuele smetstoffen, hoofdzakelijk bacteriën op te sporen. Deze controle wordt doorgevoerd tijdens en na het rijpingsproces van de wijn. Het is duidelijk dat met inachtneming van al deze voorzorgen het mogelijk is wijnen van degelijke kwaliteit aan het cliënteel aan te bieden.'

Productenaanbod



Etiket voor Franse wijn Rêve des Pères, jaren 1960-1970. Het handelsregister-nummer 388 verwijst naar de firma Smeets.

In de periode na de jaren 1950 ging het weer goed met de Hasseltse jenever. Door weer jenever te gaan stoken volgens de oude Hasseltse traditie ging de firma Smeets in tegen de bestaande opinie dat het drinken van jenever aan het teruglopen was. Smeets bleef in de jaren 1950 het productengamma voortdurend uitbreiden en vernieuwen. In opdracht van de firma Smeets voerde het bureau Gevers tweeënvijftig opdrachten, met name eenenvijftig voor de Benelux en één voor Frankrijk, uit voor het deponeren van etiketten en merken. Daarbij waren een aantal blijvers zoals *Supra Smeets* en *Smeets Monopole*, maar ook een aantal producten met meer exotisch klinkende benamingen als *Madonia*, *Cordial du Roy*, *Madelon*, *Casa de Castro*, *Rosabella*, *Pasja Mokka*, *Hotspur Whisky*, *Kiplekker* en *Rêve des Pères*, die na een tijdje even geruisloos van de lijst verdwenen als ze erin verschenen waren.

Hasselt

ZUIVER
GRAANJENEVER
GENIÈVRE
PUR GRAIN



SUPRA
Smeets

GEDEP.



MERK

GEBR. SMEETS • STOKERS
HASSELT



Flessen en stopen voor de jeneveren
Supra Smeets en Smeets Monopole in
verschillende formaten, jaren 1950-1970.

Het onderzoek naar nieuwe merken en merknamen liep in de jaren 1960 en 1970 geleidelijk aan terug. Dit kan worden verklaard doordat de firma Smeets sterk inzette op de promotie van *Extra Smeets* en *Smeets Monopole* en minder op zoek ging naar nieuwe merken.

Het aanbod aan producten verruimde weer in de jaren 1970 en 1980 door de overnames van andere stokerijen zoals *Vinckenbosch*, *Wéry*, *Looienga* en *Theunissen*. In het kader van deze overnames deponeerde Smeets onder andere de namen *J. Theunissen*, *Vinckenbosch* en *Looienga*. 'Smeets – Fryns was altijd een volmaakte wedstrijd: sportief, maar hard. Smeets is er na 1947 in geslaagd op vijftig jaar tijd een sterk merk op te bouwen, vooral door zelf graanjenever te stoken. *Fryns* stond sterk in Wallonië en om die reden heeft Smeets in juni 1977 *Looienga* overgenomen, dat in Wallonië bekend was', vertelt Theo Beuls. Onder de merknaam *Looienga* lanceerde Smeets de Hasseltse jenever in een aantal grote distributieketens, zoals *Aldi*. Al in december 1977 pakte Smeets uit met twee uitzonderlijke citruslikeuren die destijds door de firma *Looienga* geproduceerd werden: *Curaçao* en *Amer Noir De Oranjeboom*, een merk uit 1897, dat door velen verloren gewaand was. Louis Smeets:²⁴ *'De fijnheid van hun aroma en smaak komt voor een stukje door het aanwenden van de beste curaçaovruchten en bitters. Onze Amer Noir is een ideale basis voor aperitie-*

I Etiket voor Supra Smeets, jaren 1950.

Opvallende promotiecampagne voor *Amer Noir* in *Het Belang van Limburg*, vrijdag 23 december 1977, p. 4. De campagne – met tot vier kleine advertentieblokjes op één pagina – werd in december 1977 verschillende keren herhaald.



I Etiket voor de likeur Amer Noir, 1977.

ven. *Die geeft echt appetijt!* Vinckenbosch werd in begin de jaren 1980 overgenomen en voor de Nederlandse markt gebruikt onder de labels *Jong Vinckenbosch* en *Vieux Vinckenbosch*.

Topmerken

Begin jaren 1970 deponeerde de firma drie merken,²⁵ die later zouden uitgroeien tot de topmerken van het bedrijf: *Echte Hasseltse Brandewijn* (30 oktober 1974), *Hasseltse Koffie* (5 februari 1975) en *Heidebitt* (7 november 1975).

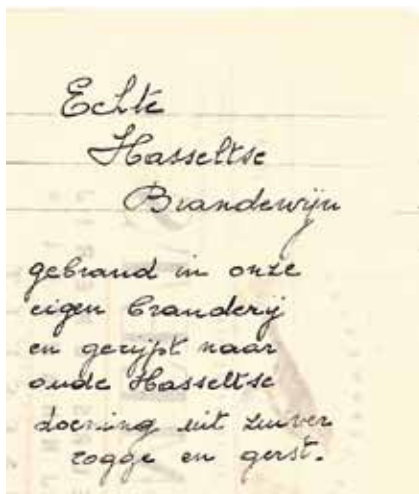
Toen Smeets in 1974 uitpakte met een *Echte Hasseltse Brandewijn* sloot dit product goed aan bij een oude traditie. Gerard Smeets verkocht immers in de beginperiode al een soort brandewijn, maar dat was een gewone gelagerde jenever. ‘Het verschil tussen een brandewijn en gewone jenever is dat brandewijn zo’n drie jaar gerijpt wordt op eikenhouten vaten. Bovendien zitten er in de brandewijn geen jeneverbessen, maar wel een “okkernootsausje”, dat op alcohol wordt gezet en dat de typisch bruine kleur geeft. Het “sausje” moet zo lang staan tot de okkernoten rijp worden en je er doorheen kan prikken,’ zoals Louis Smeets het vertelde aan Jacques Collen.²⁶

Voor het lagere van de brandewijn liet Smeets tweehonderd eiken vaten maken in Garnier in de Limousinstreek in Frankrijk. In de decemberactie van 1974 lanceerde Smeets de *Echte Hasseltse Brandewijn* in een stoep met stempel. Dat de brandewijn succesvol was, blijkt uit een gesprek van Jacques Collen met Louis Smeets op 29 september 1976: ‘De brandewijn vertegenwoordigt 10 % van de jeneverproductie op dit ogenblik.’ In een interview met journalist Jan Lambin²⁷ over de noodzaak van het op de markt brengen van een brandewijn naast de traditionele jenever, zei Louis Smeets: ‘Ja, er is een behoefte, want de verkoop bewijst dat. Natuurlijk is het product duur, omdat het moet lagere op eiken vaten en een speciale bewerking ondergaan. Ook bereiken wij een ander cliënteel, want er is toch een merkelijk verschil tussen de smaakaroma’s van een brandewijn en die van een jenever. En de gebruiksmogelijkheden zijn anders: waar een jenever diepgekoeld moet liggen, kan een brandewijn zo uit de bar gehaald worden.’

Over de naam *Echte Hasseltse Brandewijn* is in die periode nog heel wat te doen geweest: ‘Nolens bacht op een zeker ogenblik *Brannewijn* op de markt en Louis Smeets dacht dat dit een vaste merknaam was, die eigendom was van Nolens. Louis trok dus naar Nolens en hij bood hem een geldsom aan om gezamenlijk een inhoud te geven aan de naam *Brannewijn*. Nolens aarzelde, maar Louis Smeets kon niet wachten en bracht zijn product uit onder de naam *Echte Hasseltse Brandewijn*. Ondertussen had Nolens zijn product trachten te deponeren, wat niet lukte, omdat het als een soortnaam beschouwd werd. Toen had Louis Smeets kunnen overschakelen naar *Brannewijn*, maar hij deed het niet omdat hij zijn woord gegeven had en dat



Stopen Echte Hasseltse Brandewijn in
verschillende formaten, jaren 1970-1980.



Origineel papiertje waarop bediende Mariette Thomas met de hand de tekst voor het etiket voor de *Echte Hasseltse Brandewijn* schreef, 1974. Privécollectie.



Etiket voor *Hasseltse Koffie*, 1975.



Ontwerp voor het etiket voor *Hasseltse Koffie*, begin jaren 1970. Dit etiket werd niet uitgevoerd. Uiteindelijk werd voor het huis Het Sweert gekozen als herkenbaar Hasselts element in plaats van voor de reus De Langeman.

wilde respecteren. Het bleef dus *Echte Hasseltse Brandewijn*, aldus Jacques Collen.²⁸

Op de stoep prijkte een tekst in een sierlijk vrouwelijk handschrift: *'Echte Hasseltse Brandewijn. Gebrand in onze eigen branderij en gerijpt naar oude Hasseltse doening uit zuiver rogge en gerst.'* Ingewijden weten dat het handschrift afkomstig is van een van de medewerkers van de firma zelf. 'Voor het etiket van de brandewijn heb ik op vraag van mijnheer Louis een tekst geschreven in mijn handschrift,' zegt Mariette Thomas.

'Er kon ook al eens gelachen worden,' getuigt André Vincken: 'Het eerste jaar werden zeventuizend flessen verkocht van de brandewijn, wat een succes was. In december van dat eerste jaar vergaderden we en maakten we er een nationaal product van. "Als ge dat haalt," zei Louis Smeets, "zijt ge een bende sloebers". En we haalden het.' De brandewijn was een topproduct, waarmee Smeets vooral mikte op de culinaire wereld. 'Zo hingen we aan de fles brandewijn een kaartje met daarop de aanwijzingen hoe je zelf Hasseltse koffie kon maken,' herinnert Paul Quintens, commercieel afgevaardigde bij Smeets, zich.

Met de lancering van de *Hasseltse Koffie* ontwikkelde de firma Smeets een smaakvol product van eigen bodem. Niet alleen Smeets dacht daar zo over, vertelt Paul Quintens: '*Hasseltse Koffie* is gedeponeerd door Smeets. Fryns kwam met *Hasselt Café*. De firma Smeets was al bezig met de voorbereiding van *Hasseltse Koffie*. Bij Fryns wisten ze niet dat Smeets dit gedeponeerd had en zo startte Fryns een proces tegen Smeets, die snel aantoonde dat ze *Hasseltse Koffie* al gedeponeerd hadden.' Voor het etiket van de *Hasseltse Koffie* werd als achtergrond gekozen voor een afbeelding van *Het Sweert*, een van de meest markante gebouwen in de Hasseltse binnenstad. In het bedrijfsarchief is echter een ontwerp terug te vinden met de naam *Smeets Koffie* tegen de achtergrond van een getekende Langeman, de Hasseltse reus. Waarom dit ontwerp het niet gehaald heeft, kon niet meer achterhaald worden.

Louis Smeets bleef voortdurend zoeken naar nieuwe producten die een binding hadden met Hasselt en met Limburg, want daar was hij fier op. Zo ontwikkelde hij samen met zijn medewerkers het topproduct Heidebitt, dat tot vandaag in de Limburgse gastronomie en daarbuiten gebruikt wordt. De basisgrondstof van *Heidebitt* is natuurlijk gerijpte Hasseltse graanjenever, gecombineerd met Limburgse heidebloempjes. Het plukken liep niet altijd van een leien dakje: 'Op een dag kwam mijnheer Louis naar Bert [Verhulst] en mij [Lom Beeken] toe en zei: "Er is vandaag geen rit, dus ge gaat naar de hei in Kuringen en ge plukt daar heibloemekes. Niet de stengels, maar de bloemekes ervan af halen", benadrukte hij. We zijn maar één keer moeten gaan, want om vijf uur hadden we maar een klein zakske en mijnheer Louis zei: "Is dat alles?" Hij heeft het nooit meer gevraagd', aldus medewerker Lom Beeken. In november 1978 kwam *Heidebitt* op de markt in een stoep met een zwart-gouden etiket, een opvallend elegante verpakking. Tegen het jaareinde kwam ook de *Oud Hasseltse Graanjenever*



Flessen Heidebitt, Hasseltse Koffie en Z.O. Extra Smeets, jaren 1960-1980.

uit in een nieuwe verpakking, een wit-grijze stoop. Een jaar later, op 4 augustus 1979,²⁹ plaatste Smeets een advertentie in *Het Belang van Limburg* waarbij jeugdbewegingen en jongerengroepen opgeroepen werden om in de tweede helft van augustus heidebloempjes te gaan plukken. De verenigingen zouden vierhonderd frank per kilo ontvangen, maar alleen voor heidebloempjes die met de afgesproken pluktechniek geoogst werden. De actie kende een groot succes en stopte al op 25 augustus, wegens meer dan voldoende voorraad.



Oproep voor het leveren van heidebloempjes voor het maken van de Heidebitt, *Het Belang van Limburg*, woensdag 1 augustus 1979, p. 10.

Opvallende advertentie voor Smeets Extra, Echte Hasseltse Brandewijn en Heidebitt in *Het Belang van Limburg*, zaterdag 16 december 1978, p. 24. De advertentie werd in december een aantal keer hernomen.

Sinds september 1975 bracht de firma Smeets de Z[eer] O[ude] Extra Smeets op de markt. Bij de decemberactie van dat jaar bracht de firma twee stopen op de markt, die bovenaan de hals de diepdruk Smeets meekregen. Smeets lanceerde een heel speciaal, grijskleurig tonnetje in keramiek, waaruit je een borrel kon drinken. Pottenbakker Leon Vermeulen uit Bree maakte de typische keramiekpotjes. Al in 1976 geraakten door het grote succes de stenen tonnetjes uitgeput en de prijs van de handgemaakte tonnetjes steeg sterk van acht naar veertien frank per stuk. 'Ik ben toen op zoek gegaan naar een Duitse firma, die de tonnetjes op industriële wijze kon vervaardigen en die de merknaam Smeets erin kon verwerken. Dat lukte en zelfs de prijs was in orde. Ze kostten zeven frank per stuk,' aldus Theo Beuls.

Als klap op de vuurpijl bracht Smeets in de winter van 1976 voor het eerst likeurpralines op de markt, gevuld met *Triple sec*, *Brandewijn*, *Knickebein* en *Abricot*. 'Een schot in de roos,' vertelt commercieel afgevaardigde Paul Quintens: 'Toen Smeets pralines uitbracht was mijn bijnaam na een jaar al Paul Praline, omdat we tijdens het eerste jaar een ton pralines verkocht hadden aan 250 gram per doosje. Dus stel

je voor dat al die doosjes voor je staan ... een enorme berg! Maar we hadden goede klanten. Zo bestelde garagehouder Cyriel Bruyninx een paar kilo pralines als relatiegeschenk voor zijn goede klanten. Nadien bleek dat hij ze bijna allemaal zelf opgegeten had.' Op 3 februari 1977 werd het merk *Smeets* voor het vervaardigen van chocoladewaren op initiatief van Jo Smeets gedeponeerd.

Terwijl de alcoholproductie en -verkoop in het midden van de jaren 1970 globaal gezien in de verdrukking kwamen, hield Smeets dus stand. Dit was grotendeels te danken aan het beleid van Jo Smeets die vanaf 1977 meer en meer optrad als plaatsvervangend zaakvoerder in de pvba *Gebroeders Smeets*: *'In 1971 begonnen we met eigen likeuren en plaatsten we ons naast een aantal wereldmerken. Het was een succes en het blijft er een: in 1976 kregen we zelfs een stijging in de verkoop met 67%. Dit jaar [1977] zit dat er ook dik in. We hebben de crisis goed kunnen opvangen. Als je bedenkt dat de alcoholverwerking gemiddeld met 20% daalde, terwijl dat bij ons helemaal niet het geval was, dat onze firma het marktaandeel nog vergrootte, dan hebben we dus niet te klagen. [...] Wel hebben we regelmatig nieuwe kwaliteitsproducten op de markt gebracht: onze zeer oude jenever, en dit jaar wordt het jaar van de jonge jenever. Ook begonnen we in 1976 met de productie van likeurpralines. Die vind je nu overal,'³⁰* aldus medezaakvoerder Jo Smeets in 1977.



Winkelopstelling voor de likeurpralines van Smeets in het warenhuis Unic in Hasselt, 1977.

Van publiciteit tot echte marketing

Van bij het begin benadrukte stokerij Smeets in haar promotievoering de kwaliteitsgerichte aanpak van het bedrijf en de sterke verbondenheid met Hasselt en haar jenevertraditie. Dit kwam al duidelijk tot uiting in de vorm en inhoud van de verpakkingen en de publiciteitsboodschappen van die tijd. Zo gebruikte de firma in 1949 voor het eerst een nieuwe afbeelding, de ton met de fles *Extra Smeets*, samen met het insigne van *De Leeuwerik, Likeurstokerij*.

Eind jaren 1960 ondernam de firma Smeets een aantal juridische stappen om de beeld- en woordmerken *Smeets* en *Smeets Extra Hasselt* definitief vast te leggen. Op 1 februari 1968 deponeerde Louis Smeets het merk bij de handelsrechtbank in Hasselt. Het proces-verbaal³¹ beschrijft het merk als volgt: *'Dit merk stelt voor Smeets Extra Hasselt afgebeeld in een ton, waaronder in grote gotische letters Smeets Extra Hasselt op een perkamentachtige versiering, waaraan een zegelmerk hangt met de initialen G.S., daaronder in kleine drukletters gebr. Smeets pvba.'* Drie jaar later – in 1971 – werd *Smeets Extra Hasselt* via het merkenbureau Gevers voor de Benelux gedeponeerd en in 1996 werd het merk *Smeets* ook Europees gedeponeerd voor wijnen, spirituele dranken en likeuren. De typografie van het etiket *Extra Smeets* maakte een evolutie door. Zo stond op de oude etiketten *Hasselt* in gotische letters geschreven. Op de nieuwe uitgave uit de jaren 1970 werd het woord in geschreefde hoofdletters geschreven.

De firma Smeets adverteerde overwegend in *Het Belang van Limburg*.



Twee etiketten voor Smeets Extra.
 Aanvankelijk stond Hasselt in gotische letters geschreven, in de jaren 1970 evolueerde dat naar gewone drukletters.

RECHTSSTREKENDE INVOER

Gebroeders Smeets
 LIKEURSTOKERIJ
 WIJNHANDEL
 HASSELT
 SCHIEL EN HANDELWEG
 22, ZUIVELMARKT

TELEFON 174-279
 POSTBUS NUMMER 28063
 HANDELSREGISTER
 HASSELT - 380

N° 1042
 N° Post. 6637 7/2/1950

1 Inbaas ODBAERT P. St. Pieternieuwstraat, 95 GENT, 7 Februari 1950. 49 50. Dt

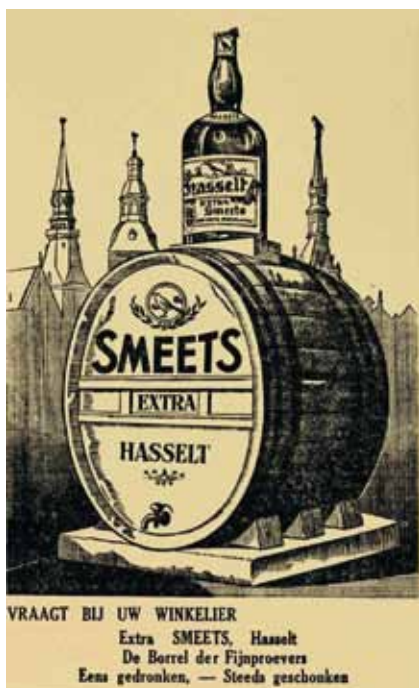
Voor verkoop en levering der hierto vermelde goederen, verzonden op uw risico, door Gebroeders Smeets te Hasselt

SOORT	WET	NUMMER	INHAAL	AANDUIDING	PER	DERREK	
			12	Hasselt rode cape.	net	75.00	900.00
			3	Extra Smeets	net	115.00	345.00
			12	Portugese wijn		16.00	192.00
			12	Anandio douce porto wit		40.00	480.00
			12	Perlewin 1/2 doux		18.00	216.00
							2037.00
				Vergoeding 5 %			101.85
							1197.40
				Taxe n. 50 %			9.00
				27 fl. x 5.00	135.00		
				12 fl. x 4.00	48.00		
				12 fl. x 3.00	36.00		
							2225.40

GEBROEDERS SMEETS - HASSELT

743. 2225.40 BETAALBAAR OP 10/3/50
 TOEGELIJD AANGERUWEN WISSEL.

Factuur, 1950. De typische afbeeldingen van de ton en de leeuwerik worden samen gebruikt.



Eerste krantenadvertentie waarin de bekende ton verschijnt. *Het Belang van Limburg*, zondag 18 september 1949, p. 4.



Advertentie voor Smeets Monopole in *Het Belang van Limburg*, maandag 18 februari 1952, p. 4.

Kleine advertentieblokjes maken reclame voor de producten van Smeets. *Het Belang van Limburg*, woensdag 29 maart 1950, p. 4.

Speelse advertentie voor Smeets Extra in *Het Belang van Limburg*, zaterdag 29 oktober 1960, p. 3.

Opvallend in alle reclameboodschappen van toen zijn de vaak leuke slogans die de firma Smeets hanteerde: *'De enige echte Hasseltse Genever uit de enige Distillerie van Hasselt, die zelf graanjenever voortbrengt en distilleert'*, *'Laat u niet beetnemen! Vraagt Smeets!'* Al op 18 september 1949 verscheen een advertentie met de bekende ton³² in *Het Belang van Limburg* met als ondertekening: *'Vraagt bij uw winkelier Extra Smeets Hasselt. De borrel der fijnproevers. Eens gedronken - steeds geschonken.'* In december 1949 startte de firma een campagne in *Het Belang van Limburg* met het plaatsen van kleine advertentieblokjes met enkel de vermelding *'Extra Smeets'* of *'Waarom drinkt iedereen Extra Smeets? Omdat deze de enige echte is, in onze stokerij gestookt, van zuiver rogge en gerst.'* De firma gebruikte toen al het reclameprincipe van de herhaling van commerciële boodschappen. In een periode van zeventien maanden (van december 1949 tot april 1951) verschenen deze publiciteitsblokjes afwisselend op maar liefst 292 krantenpagina's. Dit betekent dat er gemiddeld om de andere dag een advertentie voor *Extra Smeets* in de krant stond. Gelijktijdig voerde de firma publiciteit voor het merk *Schiedam Pallieter* en *Monopole*. In 1952 pakte de firma in kleine advertenties opnieuw uit met een leuke, maar ongebruikelijke slogan:³³ *'Steekt het in uwen bol - Drinkt Smeets Monopole.'* In een eerdere mededeling stak de krant al op lyrische wijze de loftrumpet over dit product: *'Monopole Smeets,' het nieuwe merk der Stokerij Gebroeders Smeets. Het nieuwe merk, "Smeets Monopole" in de goede oude bruine stopen, is werkelijk het drankje van het hemelse paradijs. Het is de zuivere heldere en gouden genever. Zijn smaak? Men bijt in een hagelwitte boterham, men proeft het pure graan. Ouden van dagen zullen ongetwijfeld na het proeven van zulk een glaasje goedkeurend en oogknippend zeggen: dat is weer de goeie borrel van vroeger, werkelijk, de Monopole der firma Smeets. De Monopole Smeets mag gerekend worden tot de allerbeste. Hij mag er zijn. De Monopole Smeets gaat een succesrijke veroveringstocht tegemoet.'*

Bij het vijfenzeventigjarig bestaan van het Sint-Jozefscollege in Hasselt (1882-1957) en in het programmaboekje van de carnavalsvereniging van de Muzikale Clowns, schoof de firma vooral de *Extra Smeets* naar voren als een *'zachte en stimulerende borrel.'* In de maanden oktober tot december van 1960 verschenen in *Het Belang van Limburg*³⁵ advertenties voor *Smeets extraordinaire*, met een fles *Extra*



Smeets en twee getekende figuurtjes die volgende conversatie voeren over de buitengewone kwaliteit van dit drankje: 'Ha! Wat loopt het zoetjes binnen, dit "glaasje van grote klasse!" Dat is nog kwaliteit... Extra Smeets Hasselt, mild en stimulerend, is steeds welgekomen, ook als aperitief en als "slaapmutsje"....en hij kost slechts 165 F de liter.' In de maand december werd een kerstversie gemaakt, met een figuurtje met een kerstmuts dat zegt: 'Een schitterende stemming. Met een Extra Smeets Hasselt. En of er vreugde zit in deze fles! Daarmee "kun je 't er eens van nemen": Extra Smeets Hasselt, mild, stimulerend en zuiver, laat U altijd opgewekt ontwaken! Met liefde voor uw genot gedistilleerd: is hij buitengewoon! Alleen de echte Extra Smeets wordt in deze fles verkocht!...en hij kost slechts 165 frank de liter.'³⁶

Het was in Hasselt een oude gewoonte dat de jeneverstokers mee opstapten in de carnavalsstoet. Vroeger gebeurde dit met wagens die door ossen voortgetrokken werden. In de jaren 1950 trok de firma Smeets mee op in de carnavalsstoet met een hele karavaan wagens, die opgesteld stonden aan de fabriek op de Zuivelmarkt. Fier poseerden de chauffeurs voor hun wagens. Dan verscheen de eerste wagen op het toneel: een Dodge met laadbak met daarop de grote ton en de fles. 'Tijdens de carnavalsstoet reden we mee met die vrachtwagen met die fles erbovenop. Er zat altijd een man in die fles, die alles moest vasthouden,' aldus Jef Meeuwissen, een van de chauffeurs in die tijd.

Niet alleen in advertenties en tijdens de carnavalsstoet liepen de producten van Smeets meer en meer in de kijker. Bij plaatselijke wiel- en duivenwedstrijden leverde de firma prijzengeld of producten in natura³⁷ en in augustus 1952 stond Smeets op de Limburgse Handelsfoor³⁸ in Hasselt. De jenever kon rekenen op belangstelling van hooggeplaatste personen: *'Met genoeg proefden de Heer Minister Moyerso en de personaliteiten een lekkere Extra Smeets der gekende Stokerij Smeets te Hasselt. Deze stokerij staat aan de spits der Hasseltse stokerijen en houdt de traditie hoog der van oudsher geroemde Hasseltse Jenever.'* Bij een aantal gelegenheden stelde de firma Smeets ook prijzen ter beschikking aan liefdadigheidsorganisaties, zoals op 7 december 1950,³⁹ toen een bonte avond georganiseerd werd ten voordele van het Nationaal Werk voor Oorlogsinvaliden.

Geleidelijk aan evolueerde de reclamevoering van Smeets van regelmatige boodschappen in kranten en tijdschriften naar heuse marketingcampagnes, waarbij ketens van kleinhandelszaken en grote evenementen betrokken werden. In de periode 1963-1965 maakte *Limburgia* – een keten van kleinhandelszaken met een in die tijd geliefd systeem van zegeltjes en gelegenheidskortingen – promotie voor de producten van Smeets. Zo vermeldt het bedrijf dat bij hen een fles *Extra Smeets* 175 frank kost 'met 50 extra zegels. Bij iedere fles gratis een zeer handige kurkentrekker of nog 30 zegels.' In 1965 volgde een tweetalige campagne met onder meer affiches met de kaart van België met daarop twee flessen Smeets en nam de stokerij deel aan de publiciteitskaravaan bij de wielervedstrijd *De Ronde van Limburg*.⁴⁰ In 1967 ontwierp Edgard Darimont,⁴¹ voor een bedrag van 5.400 frank, de aankleding van een vrachtwagen Chevrolet die regelmatig bij eve-



Franstalige affiche voor Smeets Extra en Hasselt Smeets, jaren 1970.



De promotiewagens van Smeets staan klaar voor de carnavalsoptocht in Hasselt, 7 maart 1948. Privécollectie.



Ontwerp van Edgard Darimont voor de Chevrolet van de firma Smeets, 1967.
Erven Darimont, Hasselt.



Affiche voor de likeuren van Smeets, als promotie naar aanleiding van plechtige communiefeesten, ca. 1967.

Likeurenreeks in sierlijke flessen met een houten dummy waarmee de etiketteermachine werd afgesteld, jaren 1960-1970.



Verschillende likeurflessen, jaren 1960-1980.



nementen te zien was. Ook was het bedrijf telkens met een promotie-stand aanwezig op de Limburgse Jaarbeurs.⁴² In de eindejaarsperiode van 1968 stonden de Hasseltse likeuren zoals *Elixir*, *Cherry Brandy*, *Knickebein* in de kijker voor de kerstdis in aankondigingen van *Nopri*.⁴³

Dat ook het personeel – overigens met plezier – deelnam aan sommige reclamecampagnes, bleek bij het bezoek van Koning Boudewijn aan Limburg op 14 juni 1976 naar aanleiding van de viering van zijn vijftienvijf jaar koningschap. Toen stapte een tiental personeelsleden van Smeets mee op in de optocht die in het Hasseltse centrum aan de Twee Torenwijk gehouden werd. ‘Koning Boudewijn was in Limburg op bezoek. Hij bezocht ook Hasselt. Er was een optocht en de koning kwam voorbij op het Torenplein. We trokken het chassis van een Ford voort met reclame erop voor Hasseltse Jenever, in de bekende groene fles van *Extra Smeets*. Het etiket was overplakt met het opschrift ‘Hasseltse Jenever’ omdat we niet voor een merk reclame mochten maken. Maar iedereen herkende natuurlijk onze fles en op onze groene overall stond Smeets,’ vertelt Lom Beeken.

Naar een verkoopsploeg met een sterke strategie

Bij het begin van de jaren 1970 bracht verkoopsleider André Vincken een gestructureerd en ervaren verkoopsteam in vast dienstverband op de been. 'De firma zat in een overgangsfase van vertegenwoordigers die als zelfstandigen op percent werkten naar een systeem van vertegenwoordigers met een vaste fix en een kleine commissie. De oude garde is geleidelijk afgevloeid en vervangen door een nieuw team in dienst van de firma met een ander systeem van vergoeden. De firma trok drie mannen weg bij de firma *Vandemoortele*. Die hadden een goede opleiding genoten en kenden de voedingssector en de distributie. Het ging om Bert Claes, Paul Quintens en Miel Caems.' Er werd ook doelbewust gemikt op de grootdistributie via warenhuizen en discounts, terwijl dit in de pioniersperiode net omgekeerd was en iedereen er toen van overtuigd was dat het heil lag in kleine verkooppunten zoals cafés en kruidenierszaken. De omschakeling verliep dan ook niet altijd even vlot. Ze vergde een specifieke aanpak, waar niet iedereen onmiddellijk van overtuigd was. 'Zo hebben we begin jaren 1970 steen voor steen gewerkt aan een nieuwe strategie. Smeets was alleen bij *Delhaize* binnen. We zijn de grote winkelketens beginnen bewerken. De eerste was *Alfa* in Tongeren. Nadien legde ik contacten met de groep Peuters via de aankoopvereniging *SAMGO*. De heer Peuters en Louis Smeets hadden hetzelfde karakter. Toen ik daar de eerste keer langsging, zei de verantwoordelijke: "Hoe durft ge hier komen?" Ik heb dan na heel wat overleg met leden van de aankoopvereniging de groep Peuters toch kunnen overtuigen,' aldus André Vincken. 'Mijn strategie was vrij eenvoudig. Ik legde de nadruk op de unieke positie van het merk *Extra Smeets*, gezien zijn kwaliteit als Hasseltse product. Dat bracht ik over op de verkoopsploeg en dat werkte. [...] Toen de GB naar Hasselt kwam aan de hoek van de Grote Ring vroeg mijnheer Huygebaert me of we een pallet konden leveren voor de nieuwe vestiging in Hasselt. Ik wilde in heel Vlaanderen leveren en dat is na lang aandringen gelukt. Op de hoofdzetel van de GB in Edegem moest ik verschijnen voor een verkoopdirectie van negen personen. Na een uur kreeg ik dertig van de drieënzestig winkels, waar we mochten leveren met ons heel gamma. [...] Ons team was in de jaren 1970 en 1980 zeer dynamisch en we ramden het erin: Smeets stond garant voor degelijkheid. "Zoveel beter en van bij ons." Kwaliteit en service was ons motto. We waren in de sector een model voor ons vak en daar waren we fier op.'

In dezelfde periode kwam ook de export naar Nederland op gang. Omdat er in Nederland al een jenever onder de naam Smeets op de markt was, werd de Hasseltse Smeets bij *Albert Heijn* verkocht onder de producentennaam *Peter Cruyck*. Als leverancier van laaggradige producten en B-merken had het bedrijf Smeets voor de Nederlandse distributieketens al bekendheid, maar nu wilde het een plaats op de Nederlandse markt veroveren voor zijn belegen Hasseltse jenever. 'In 1969-1970 heb ik de eerste stappen meegemaakt op de Nederlandse markt. Er was een stokerij Smeets in Nederland die ook de naam



Advertentie voor Smeets Extra en Abricot Likeur, *Het Belang van Limburg*, woensdag 22 mei 1974, p. 3. In 1974 wordt de slogan 'Zoveel beter en van bij ons' voor het eerst in advertenties gebruikt.

Smeets gebruikte. We hebben toen geprotesteerd en nadien mocht het via een kunstgreep toch. Zo vertrok de eerste camion met drieduizend flessen *Peter Cruyck* richting *Albert Heijn*. Er moest wel telkens opnieuw per fax een offerte gestuurd worden voor die keten,' aldus Theo Beuls. Daarnaast bewerkte Smeets ook de Duitse markt met *Extra Smeets Flämischer Genever*.

De aangehouden inspanningen van de verkoopsploeg en de gekozen strategie wierpen al snel hun vruchten af en Smeets werd meer en meer een vertrouwde naam in de grootdistributie. 'De *Aldi* binnengeraken was niet gemakkelijk. Ik ben naar Duitsland gereden en zij vertelden over de filosofie van hun warenhuis. Met de inkoper Hugo Camps maakten we toen een aantal basisafspraken. We creëerden een aangepast merk, een goede jenever en een mooi etiket. De firma gebruikte de gekochte merknamen *Looienga*, *Vinckenbosch* en *Theunissen* voor de *Aldi* en het lukte. Louis Smeets kwam na zes maanden bij mij binnen en zei: "André, nu weet ik waar ik geld verdient". Met de commerciële strategie die zoon Jo Smeets met ons had uitgetekend, botste het nog al eens met vader Louis, die nogal sterk vasthield aan de kleindistributie en die moeilijk om kon met de harde strijd van de grootwarenhuizen,' besluit André Vincken. Over die conflicten bij de overgang van klein- naar grootdistributie vertelt Paul Quintens, een van de medewerkers van André Vincken: 'Op 1 mei 1970 startte ik bij Smeets ter vervanging van mijnheer Borzée, die de firma verlaten had. Het begon met de deelname aan de Limburgse Jaarbeurs in een tent aan het Kolonel Dusartplein. Ik kwam van de firma *Vandemoortele*. Mijn vorige werkgever had zich al op de groothandel gericht, terwijl Smeets op dat ogenblik nog vooral via de kleinhandel werkte. Van Louis Smeets mochten de vertegenwoordigers in die tijd de warenhuizen niet binnen. Toen ik begon was Fryns al in de warenhuizen en Smeets bijna niet. Samen met mijn baas André Vincken hebben we dan geleidelijk de verkoopspolitiek veranderd. In 1970 was het jaarlijks zakencijfer zeven miljoen frank en na zeven jaar was het 49 miljoen. Vroeger werd verkocht met kleine hoeveelheden, per 120 of 150 flessen, terwijl in de grootdistributie de hoeveelheden natuurlijk groter waren. Maar de winstmarges waren ook kleiner. En dat overtuigde de patron niet helemaal, want hij bleef bij zijn standpunt. Zo zei Louis Smeets tegen André Vincken: "Paul is ne goeie, maar hij verwaarloost de kleine klanten". Door het feit dat alle warenhuizen stilaan klant werden, begon er wel een echte prijzenslag. Zo ging ik in 1970 voor het eerst naar de *Massamarkt*, een grootwarenhuis aan de Kuringersteenweg, want zij wilden al lang Smeets verkopen, maar waren voortdurend op een njet gebotst. Toen ik bij de heren Jacobs en Vanloffelt op kantoor kwam, vroegen ze of ze bij Smeets wisten dat ik daar was... Maar ja, door het feit dat ik veel *Extra Smeets* verkocht, was ik Louis Smeets zijne man. Gelukkig maar.'

Smeets

hasselt



**zoveel
beter
en van bij ons**





Opvallende advertentie voor Smeets die verscheen op de cover van *Het Belang van Limburg*, vrijdag 28 december 1979.



Promotioneel lampenkapje, jaren 1960.

Affiche 'Zoveel beter en van bij ons', ca. 1974-1975.

Diverse reclameactiviteiten

Al snel ontwikkelde de firma beeldrijke advertentiecampaagnes, waarbij het merk *Extra Smeets* vaak gekoppeld werd aan andere producten zoals de brandewijn, de Z[eer] O[ude] *Extra Smeets* en later de *Amer Noir*. In de periode 1972-1974 stonden de likeuren, zoals *Abricot* en *Orange Fizz*, centraal en in het najaar van 1974 kwam de slagzin 'Zoveel beter en van bij ons' voor het eerst in de krant. Nieuwe figuren en afbeeldingen onderstreepten het vaak ambachtelijke karakter van de producten van Smeets. Eind 1979 ging Smeets voluit in een campagne om de kwaliteit van zijn topproducten in de verf te zetten. 'Voor uw vrienden is het beste maar goed genoeg! *Extra Smeets*, de enige echte Hasseltse. *Heidebitt*, de specialiteit van eigen bodem. *Echte Hasseltse Brandewijn*, zoveel maal lekkerder. *U zelf hebt er natuurlijk ook recht op! Distilleren is een kunst*,' aldus de advertentie in *Het Belang Van Limburg*.⁴⁴

Smeets trad ook meer en meer naar buiten om zijn producten te promoten aan het grote publiek via publieksevenementen zoals de Limburgse Jaarbeurs, horecabeurzen en tentoonstellingen, onder meer de tentoonstelling *Oude Ambachten* in de Centrale Raifeissenkas in juni 1974. 'We deden de horecabeurzen van Gent en Hasselt. Daar werden *Heidebitt*, de *Echte Hasseltse Brandewijn* en de *Hasselt Koffie* gelanceerd. We serveerden er zelfs flensjes geflambeerd met *Heidebitt*. De firma bouwde een nieuwe stand in groene en rode kleuren, die in Hasselt op de horecabeurs voor het eerste gebruikt werd. Nadien trokken we naar kleinere beurzen bij Lambrechts in Tongeren, bij *Limburgia*, *Unic*, *Nopri* en *Spar*,' vertelt Paul Quintens. Bij *OGAL* in Kuringen, een van de eerste discounts in Limburg, nam Smeets van 17 tot 23 mei 1974⁴⁵ deel aan de Limburgse week: 'Alles staat klaar: de Limburgse koks, folkloristische beroepen, de oude bakkerijen, een chimpansee uit de Limburgse zoo, het bier van Alken, tentoonstelling van de cartoons van "onze" Steven, de boekweitkoek, het Haspengouws fruit, de Hasseltse jenever en de Stevoortse kip. Een bonte mengeling die tot stand kwam dank zij de medewerking van een aantal Limburgse firma's: Smeets Likeuren, Geens Benelux, wijnen en likeuren, Fryns Jenevers, Plumax, pluimveebedrijf Pingo kippen en Cristal.'

Daarnaast werd voor de jenever- en likeurproducten uiteraard ook promotie gevoerd met aangepaste gadgets. Er werd een ruim gamma promotiematerialen samengesteld dat vooral gericht was op de ondersteuning van de topmerken van het bedrijf: *Extra Smeets*, *Smeets Monopole*, *Smeets Special*, *Ladybird Gin Fizz*, *Brandewijn*, *Hasseltse Koffie* en *Heidebitt*. Het ging over een collectie aanstekers, schenktuizen, kurkentrekkers, sleutelhangers, asbakken, potloden, luxe afbeeldingen, glazen en kaartspelen.

MONOPOLE

Z. O. HASSELT



SMEETS

N.V. SPRUYT & C^o ANTWERP

Pancarte voor een kalender voor Smeets Monopole,
naar ontwerp van Desiré Acket, jaren 1950.



Allerlei promotionele gadgets: asbakken, kurkentrekkers, zakagenda, potlood, thermometer en sleutelzakje.



Promotioneel klokje, jaren 1960.

Promotionele aanstekertjes in de vorm van een fles Extra Smeets, jaren 1950-1960.





OPLEG
BRANDEWIJN



EAU DE VIE
POUR CONSERVER VOS FRUITS



5 410621 082005

28% vol. v.g. ell.
DISTILLERIE
Smeets
SASSTRAAT 1 - B 3500 HASSELT

Confrérie van de Hasseltse Jenever vzw

Het idee van de *Confrérie van de Hasseltse Jenever* ontstond op 8 december 1973, toen Willy Smets en Mon Smitt als leden van de *Jurade van Belgische Meesterkoks* een colloquium van Europese gastronomen bijwoonden. De belangrijkste doelstelling van de confrérie is de promotie van de Hasseltse jenever in binnen- en buitenland. Enkele maanden later – op 22 februari 1974 – was het dan zover, vertelt Mon Smitt: 'In december 1973 trokken Willy Smets en ikzelf naar de intronisatie van de *Jurade van Meesterkoks in België* met vierentwintig flessen *Extra Smeets* als promotiegeschenk. Dat viel zo in de smaak bij de aanwezigen, dat al snel de idee rijpte om een *Nationale Confrérie van de Jenever* op te richten, maar de initiatiefnemers verkozen een lokale verbondenheid met Hasselt en Limburg. In februari 1974, na enige voorbereiding voor het maken van de statuten, was de *Confrérie van de Hasseltse Jenever* een feit.' Zaakvoerder Louis Smeets was van in het begin betrokken bij de oprichting van de confrérie en steunde de vereniging zowel inhoudelijk als logistiek.

Theo Beuls vertelt: 'De confrérie was belangrijk voor de promotie van de Hasseltse jenever. Ik ben er 25 jaar schatbewaarder van geweest. In het begin was ik ook secretaris, maar dat heeft iemand anders overgenomen toen ik schatbewaarder werd. Er werd hard nagedacht over de promotie van de Hasseltse jenever. Zo ging ik eens naar Maastricht en ik zag de slogan daar bij het binnenrijden van de stad: *Maastricht Monumentenstad*. Dus ik dacht aan *Hasselt Jeneverstad*. Het secretariaat van de confrérie werd van 1977 tot 2000 door mevrouw Delwiche ondersteund vanuit de firma aan de Sasstraat.'



Opmerkelijke en strijdvaardige advertentie van Smeets in *Het Belang van Limburg* van zaterdag 22 september 1979.

Etiket voor *Oplegbrandewijn* van Smeets, jaren 1970-1980.

De *Confrérie van de Hasseltse Jenever* werkte ook nauw samen met de in 1976 opgerichte *Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie*.⁴⁶ In 1976 organiseerden ze samen een nationale fruijtobwedstrijd,⁴⁷ de eerste in een lange rij. De firma Smeets bracht ter gelegenheid van de fruijtobwedstrijden een *OplegjenEVER Fruittob Smeets* op de markt. Het reglement⁴⁸ van de wedstrijd bepaalde immers dat *slechts inheemse fruitsoorten en kruiden mogen gebruikt worden; dat de te gebruiken suiker inheemse suiker moet zijn, met uitsluiting van rietsuiker, bloemsuiker, vanillesuiker [...] en dat ten slotte als alcohol enkel Hasseltse jenever, Hasseltse brandewijn of speciale fruijtobjenever [mag] gebruikt worden met een zo hoog mogelijk alcoholgehalte.*

Op geregelde tijdstippen en bij diverse gelegenheden brak Louis Smeets een lans voor een kwaliteitslabel voor de Hasseltse jenever.⁴⁹ Hij schakelde ook de *Confrérie van de Hasseltse Jenever* in om het dossier vorm te geven. In 1979 gaf de firma Smeets in een advertentie *Over Hasselt en Genever* in *Het Belang van Limburg* een schot voor de boeg in de strijd voor het label *Hasseltse jenever*.⁵⁰ Louis Smeets betoogde in die advertentie dat distilleren een kunst is en dat door nalatigheid van de vroegere stokers de benaming *Hasseltse jenever* onbeschermd was, zodat iedereen in België Hasseltse jenever mocht maken. Verder pleitte hij voor een Hasseltse jenever die echt uit Hasselt stamt, net zoals een *Elixir d'Anvers* uit Antwerpen komt.

Toen op het einde van de jaren 1970 in Hasselt de discussie gaande was rond het behoud van de gebouwen van de stokerij *Theunissen* in de Witte Nonnenstraat, werkten zowel de *Confrérie van de Hasseltse Jenever*, de actiegroep Tamara als de stokersfamilie Smeets mee aan de plannen van de stad Hasselt om op deze stokerijsite een Nationaal Jenevermuseum op te richten.

Tien jaar in de Sasstraat

Op 9 december 1978 vierde de firma Smeets in het Hasseltse restaurant *Salons Van Dijck* het tienjarig bestaan van de firma op de nieuwe locatie. Topchef Roger Souvereys bracht een klassemenu, geïnspireerd op de producten van Smeets. Zo werd er Zweedse salade met *Extra Smeets* geserveerd, fazant met Heidebittsaus en *Hasseltse Koffie*. Louis Smeets zei bij die gelegenheid: *'Dames en heren, dit feest is er een van de vreugde en het geloof in eigen waarden. Wij treden fier naar buiten met woorden van dank aan onze trouwe afnemers, overtuigd van de inspanningen die wij deden om steeds kwaliteit te brengen. Met de beste wensen voor een vruchtbare samenwerking ook in de toekomst, in het voordeel van een voorspoedige ontwikkeling van onze respectievelijke ondernemingen. Wij zijn trouwens van oordeel dat zo vieren een der beste manieren is voor de werkverschaffing in de tertiaire sector. Wij genieten er zelf van, het geeft ons de gelegenheid er eens uit te zijn, en wij weten zelf waaraan ze besteed zijn. Mochten wij hierdoor in de rode cijfers geraken, mijnheer de minister [Willy Claes, minister van Economische Zaken], dan rekenen wij op u. Dan zullen wij een beste verdediger vinden in de persoon van de minister van Financiën [Gaston Geens], wanneer die zal vernemen dat langs onze firma jaarlijks meer dan 100.000.000 frank aan accijnzen geheven wordt en meer dan 50.000.000 frank btw betaald wordt, zonder nog van de andere belastingen te praten.'* De heer Fourcroy, voorzitter van de Confederatie van Wijnen en Gedistilleerde Dranken, was onder de indruk van de werkkraft, de vakkennis, de durf en de ondernemingslust van Louis Smeets: *'Men heeft u de peter van de echte Hasseltse brandewijn genoemd, maar ik durf zeggen, dat hoewel het 'witteke' reeds eeuwen geleden te Hasselt geboren werd, u er toch als het ware de adoptievader van bent. Ik weet, mijn goede vrienden – want ik heb het dit laatste jaar herhaaldelijk en met groot genoegen ondervonden – dat de toekomst van uw bloeiende onderneming veilig is. Die toekomst ligt inderdaad in de handen van de 'grote man', die het bedrijf uitbouwde, maar ook – en dat stemt bijzonder hoopvol – van een zoon die met geestdrift en energie, naast hem aan het stuur staat en van uw vele bekwame en vertrouwde medewerkers waarop u kunt rekenen.'*⁵¹

Ter gelegenheid van die tiende verjaardag van de stokerij profileerde Smeets zich niet alleen zelfverzekerd als de bewaarder van de aloude traditie van het stoken, maar ook als verfijnd stoker van likeuren. Voor het eerst maakte Smeets ook gewag van de bescherming die jeneverstokers in Nederland en Duitsland genieten door het heffen van hoge invoertaksen, iets wat in België nog niet gebeurde. Smeets



Louis Smeets wordt hartelijk gefeliciteerd door personeel en genodigden op het feest naar aanleiding van het tienjarig bestaan van de firma in de Sasstraat. Privécollectie.



Sfeervolle publicitaire foto voor Smeets Monopole, jaren 1960-1970.



Publicitaire foto met klinkende glazen voor Smeets Eau d'Or en Smeets Triple Sec, jaren 1960-1970.

lonkte toen al naar de buitenlandse markten. *De aloude faam van de Hasselts jeneverstokerijen wordt hooggehouden door Smeets. Daar wordt nog de echte graanjenever gestookt, uit rogge, gerst en gerstemout. Daar wordt nog de "Hasselt" driemaal gedistilleerd, volgens oude traditie. Daar gaat niets boven. Het procédé is eeuwenoud en onovertroffen. [...] In typische flessen en oudmodische stoepjes wordt hij, volgens alcoholgehalte en smaak, verkocht als Hasselt Smeets, Supra Smeets, Extra Smeets, Smeets Monopole. Allemaal zuivere graanjenever, gestookt en gedistilleerd in de distillerie Smeets, die midden in de stad een oppervlakte beslaat van een halve hectare en zeventig personeelsleden tewerkstelt. [...] Dat accijnsrechten – een consumptietaks en overdrachttaks nog buiten beschouwing gelaten – zwaar drukken op de prijs van een fles jenever of likeur weet iedereen. Voor wat de verkoop in het buitenland betreft, zijn de Belgische distilleries daarenboven zwaar gehandicapt tegenover de buitenlandse, die de Belgische markt vrij hebben, terwijl Duitse en Nederlandse grenzen gesloten worden gehouden met overdreven invoerrechten en taksen. Desondanks – dit is de stellige overtuiging van de heren Smeets – zal er voor echte Hasseltse jenever, beroemd in eigen land bij het wegvallen van de grenzen in de Euromarkt een plaats zijn. Daarvoor staat de kwaliteit van 'Smeets' graanjenever en likeuren wel borg⁵² aldus Het Belang van Limburg.*

Louis Smeets als baas

Louis Smeets was een man van tegenstellingen, nu eens opvliegend, dan weer heel vriendelijk. Trouw aan de firma was voor hem van uitzonderlijk belang. Jaak Vangrieken, vanaf 1970 laborant bij Smeets: 'Als mijnheer Louis wist dat ge met hart en ziel werkte voor zijn firma, was hij uwe man. Hij zou bijvoorbeeld mijn verjaardag nooit vergeten en toen ik aan mijn hart geopereerd was, heeft hij regelmatig geïnformeerd hoe het met mij was. Toen mijnheer Louis zelf fel ziek was, kwam hij regelmatig bij mij langs. Ik heb toen eens speciaal een fles *Extra* voor hem gemaakt. Hij was een beetje een pa voor mij.' De inzet voor het werk was voor hem de belangrijkste kwaliteit van zijn werknemers en dat kon hij volgens zijn medewerkers ook echt appreciëren. Jaak Vangrieken: 'Mijn mooiste herinneringen in de drieëndertig jaar dat ik bij Smeets gewerkt heb, is mijn vriendschap voor mijnheer Louis. Dat deed me enorm veel plezier. Ik had een groot respect voor hem. Hij kon soms kwaad worden en dan schreeuwde hij, maar als hij de hoek om ging, dan was het al gedaan. Zo heb ik eens een lange dag met mijnheer Louis gewerkt. 's Morgens om zes uur begonnen, gedistilleerd tot één uur 's middags, dan afkoelen en likeuren afvullen tot acht uur 's avonds. Toen ging mijnheer Louis nog helpen om de camions te vullen. Het waren allemaal van die rode houten bakken van zestien flessen met opschrift *Gebr. Smeets*.'

Maria Aerts, werkneemster bij de firma Smeets. 'Mijnheer Louis was een strenge baas, maar ik heb er nooit iets mee aan de hand gehad. Ik deed mijn werk en dan was alles voor hem in orde.' Annie Vandebosch, die vanaf 1968 bij Smeets op de facturatedienst werkte, voegt eraan toe: 'Hij controleerde alle bestellingen. Iedere dag noteerde hij die in zijn boekje. Vooral de flessen *Extra* interesseerden hem.'

Ook toen de computer zijn intrede deed, bleef hij achterdochtig: 'De opkomst van de computer was nog zo'n probleem voor hem. Hij vertrouwde de pc niet, maar hield van 1947 tot in 2000 bij zijn overlijden nauwgezet een boekje bij, waarin hij van dag tot dag het aantal verkochte flessen *Extra* bijhield. 's Avonds vroeg hij dan aan de boekhouding hoeveel er verkocht was. Later heeft Louis Smeets wel leren werken met de computer, maar dan om te bankieren,' aldus commercieel afgevaardigde Paul Quintens.

Louis Smeets was ook veeleisend: 'In de periode van de jaren 1970 werden er geregeld ontvangsten georganiseerd in de Raamstraat. Dat kon al eens uitlopen, maar mijnheer Louis eiste dat we 's morgens weer paraat waren om acht uur. Zonder pardon. Zo was hij,' getuigt Marie-Jeanne Delwiche. 'Heel veel mensen hadden schrik van Louis Smeets, maar hij was slim. Mensen die wilden werken, daar had hij het voor. Luijken kon hij niet hebben. Ik was een doe-het-zelver. Ik loste soms problemen op. In 1975 vroeg Louis Smeets me op een dag een aantal oude whiskyvaten doormidden te zagen en die werden dan, ter gelegenheid van de zevenjaarlijkse Virga Jessefeesten, als bloembakken gebruikt bij de versiering van de Paardsdamerstraat, waar hij woonde,' vertelt Jef Steegmans.

Louis Smeets aan zijn bureau in de Sasstraat, 1973. Privécollectie.





Geregeld werden er ontvangsten georganiseerd in *De Brandewijnketel* in Raamstraat, ca. 1970-1975. Privécollectie.

‘Ik heb met zowel mijnheer Louis als mijnheer Jo een goede band gehad. Ge moet het maar doen een 54-jarige in dienst nemen, die bij stokerij Severi gewerkt heeft. Ik ben dadelijk aanvaard geweest en ik voelde me ook direct thuis,’ aldus Vital Grosemans.

Lucianus Ballet getuigt: ‘Mijnheer Louis was geen gemakkelijke, maar als ge goed werkte had ge er geen last van. Als het na Nieuwjaar minder druk was, keek hij wat zuur. Ook later, in de nieuwe fabriek, stond hij dikwijls boven aan de trap te kijken of we wel aan het werk waren. En we mochten zeker niet te vroeg naar huis. Vijf minuten voor het stoppen van het werk kwam mijnheer Louis eens kijken of we bezig waren.’

‘Hij was ook de man van de nieuwe producten. Regelmatig werkten we overdag aan een nieuw stooksel. Om vijf uur in de namiddag werd dat dan geproefd. Als het dan lukte kon mijnheer Louis ook vriendelijk en dankbaar zijn. Toen we de *Hasseltse Brandewijn* klaargemaakt hadden, heeft mijnheer Louis me er zelfs een cadeau gegeven. Hij was fier dat het gelukt was,’ aldus Pierre Meeuwissen. En hij vult aan: ‘Bij ons huwelijk op 7 mei 1960 mochten we de auto, een zwarte Buick, gebruiken om in te trouwen. Mét Bert Hermans, de chauffeur van mijnheer Gerard.’

‘Mijn patron was een joviale man. Hij zei me vaak: “Ik ben de eerste socialist in Hasselt”. Hij zat bij de gewone man op café in de *Cambrinus* aan de Reddelberg bij Paul Houben, de beestenkoopman. Hij steunde ook het *Hasselts Operettegezelschap*, voetbalclub *Sporting Hasselt* en carnavalsvereniging *De Koekerellen*,’ getuigt André Vincken. En verder: ‘Louis Smeets is de beste baas waar ik ooit voor

gewerkt heb. Ook toen ik negen maanden ziek was, heeft Louis me steeds verder geholpen. Toen ik in 1980 naar *Looza* ging waren ze heel kwaad bij Smeets,' aldus André Vincken.

'Louis Smeets was niet alleen een verzamelaar van borrelglaasjes,' vertelt Theo Beuls, 'maar hij kon ook genieten van een goede borrel en hij was een liefhebber van operamuziek. Je kon hem een plezier doen door een glaasje mee te brengen uit het buitenland.'

De verhouding met collega-stokers zoals Fryns en Konings was soms erg wisselvallig, maar het was typisch dat Louis Smeets samen met hen het voortouw nam om van de Hasseltse jenever een begrip te maken tot ver buiten Hasselt. 'Zijn verhouding met de vier broers Fryns, Georges, Adrien, Godfroid en Ivan, was wisselend. De bedrijven stonden soms lijnrecht tegenover elkaar. In het begin was Fryns groter dan Smeets, maar later was het omgekeerd,' vertelt André Vincken. En verder: 'Vaak heb ik tegen Godfroid Fryns gezegd dat het beter zou zijn dat hij zich zou verzoenen met mijn patron. Ik zei dat ze verder zouden geraken als ze elkaar als bedrijf iets zouden gunnen in plaats van strijd te leveren met elkaar. Godfroid belde mij eens op en enkele dagen later stond hij met zijn echtgenote in *De Brandewijnketel* in de Raamstraat. Nadien zijn Godfroid Fryns en Louis Smeets de beste kameraden geworden. Gelukkig maar.'

Een van de vrienden van het eerste uur, cursiefjesschrijver en auteur van talloze teksten voor de Hasseltse revues, Louis Verbeeck vertelt: 'Louis Smeets was niet alleen bezeten door zijn vak, maar ook door het verleden. De periode van de Tweede Wereldoorlog liet hem niet los. Hij zei dan tegen mij: "Dju, Louis, we hebben dikwijls de verkeerde vlag de heuvel opgedragen." Dat verhaal heb ik zo vaak gehoord. Louis Smeets was overtuigd van zijn gelijk en koos meestal voor de absolute rechte lijn op een dominante manier. Het was vaak zwart-wit voor hem. Verder wilde hij de eerste en de beste zijn. Toen hij op een moment nog de enige stoker in Hasselt was die nog zelf zijn graanjenever stookte, was hij bijzonder fier. Hij wilde de enige zijn, en de stad en de confrérie moesten de kerk in het midden houden. Dat was niet altijd even gemakkelijk. Maar als er afspraken gemaakt werden, kwam Louis zijn woord altijd na. Hij hield ook altijd alles in de gaten. [...] Louis Smeets kon op elk moment bellen. "Zeg Louis, kent ge me niet meer? Ik heb al zo lang niets meer van u gehoord." Zo ben ik op een keer in het midden van de winter naar Kuringen gereden en bij mijn aankomst bij Louis zag ik een ree lopen. Ik zei hem dat hij daar schoon woonde met al die reën in de buurt. Hij antwoordde: "Wat ben ik met die stom beesten als ik hier alleen zit?" Hij had graag mensen om zich heen.'



Portret van Louis Smeets, 1994.
Privécollectie.

Op 8 maart 2000 nam de familie afscheid van Louis Smeets. 'De dag dat mijnheer Louis overleden is – 6 maart 2000 – is mijn verjaardag. Die dag vergeet ik nooit van mijn leven,' vertelt Lom Beeken, veertig jaar lang chauffeur bij de firma Smeets.

De Brandewijnketel in de Raamstraat, Hasselt

Hasselaren lopen nooit door de Hasseltse Raamstraat zonder nostalgisch binnen te gluren in *De Brandewijnketel*.⁵³ Zo werd het gebouw, dat bekend werd als stokerij Smeets, al genoemd in de achttiende de eeuw toen de voorname Hasseltse familie Van Elsrack er een stokerij in onderbracht.

Een zekere Joës van Elsrack zou er al in het begin van de achttiende eeuw een stokerij hebben ingericht. Op dat moment kreeg het huis zijn naam. Op het einde van de achttiende eeuw was het in elk geval een stokerij die gerund werd door stoker Pluymers. Daarna ging het bedrijf over op zijn schoonzoon Louis Albert Poutrain, die in 1814 een associatie aanging met de gebroeders Lebon, die als geldschietters fungeerden. Midden negentiende eeuw lag het pand, dat al een tijdlang geen stokerijfunctie meer had, er erg vervallen bij. Maar in 1885 redde de familie Vanstraelen het geheel van de sloophamer. De zwaar vervallen gebouwen werden vernieuwd en ingericht als mouterij. Stoker Vinckenbosch nam het pand over en via de familie Brepoels werd vanaf 1947 jeneverstokerij Smeets eigenaar. Het gebouw werd in 1980 geklasseerd als beschermd monument. In 2000 verkocht stokerij Smeets het hele pand.

Het gebouw is een schoolvoorbeeld van negentiende-eeuwse functionele bedrijfsarchitectuur en een schitterend industrieel archeologisch relict. Het telt drie bouwlagen in rode baksteen, onder een zadeldak met kunstleien en met een inwendige ijzerconstructie van kolommen en balken waarop enkele gewelfde bakstenen vloeren rusten. De ruimten beneden worden overwelfd door een bakstenen troggewelf tussen stalen profielen. De gewelfjes zijn bepleisterd en wit geschilderd. Tegen de voorgevel staat een steektrap in decoratief smeedwerk, die vroeger op een andere plaats stond. Op de verdieping komen de bakstenen troggewelven terug tussen stalen liggers. Op regelmatige afstanden worden de gewelven gedragen door zware metalen liggers, die ondersteund worden door smeedijzeren kolommen. Het accijnzenlokaal en het laboratorium bevonden zich op de eerste verdieping. Op de zolder is de oorspronkelijke kapconstructie, met aan de voorzijde de ophaalwielen van de takelinstallatie, bewaard gebleven.⁵⁴



De Brandewijnketel in de Raamstraat, begin 21ste eeuw.



MICHEL JASPERS & PARTNER
ARCHITEKTENBUREAU

NOTEN

- 1 Moutwijn is het halffabricaat waarmee jenever gemaakt wordt en dat jenever zijn typische graansmaak bezorgt.
- 2 Camille Swinnen, *Van stoepkens en drupkens*, in *Hasseltse geschiedenis*, Hasselt, 1990, p. 47-52.
- 3 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1950, september, nr. 5. PAL, Vergunningsdossier stokerij Smeets, 7 augustus 1950.
- 4 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1950, september, nr. 5.
- 5 AJC, Handgeschreven brief van Gerard Smeets aan de Administratie van Douane en Accijnzen, 6 maart 1950.
- 6 *Cuves* zijn betonnen rekken waar gespoelde flessen gestapeld worden.
- 7 *Het Belang van Limburg*, zondag 26 november 1950, p. 5.
- 8 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1953, februari, nr. 25.
- 9 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1953, april, nr. 50; 1953, juni, nr. 46.
- 10 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1954, mei, nr. 45 en 46.
- 11 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1955, april, nr. 36.
- 12 ANKS, Aankoopakte van 8 februari 1954, notaris Henri van Soest.
- 13 ANKS, Aankoopakte van 13 januari 1965, notaris Hage-Goetsbloets.
- 14 RAH, Handelregister, Oprichtingsakte van 10 september 1953, Boek 104, blad 78, 16 (nr. 9429334).
- 15 RAH, Handelregister, nr. 33624, boekdeel 35, 1963, folio 580.
- 16 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 11 juni 1954, p. 1.
- 17 *Het Belang van Limburg*, donderdag 3 mei 1973, p. 6.
- 18 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1966, mei, nr. 36.
- 19 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1968, oktober, nr. 14.
- 20 Uitgeschreven toespraak van Louis Smeets in het bezit van Mariëtte Thomas.
- 21 NJM, Collectie, Draaiboek van de openingsplechtigheid.
- 22 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1969, mei, nr. 31.
- 23 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1973, maart, nr. 30.
- 24 *Koerier*, zaterdag 3 december 1977.
- 25 Benelux-Bureau voor de Intellectuele Eigendom, www.boip.int.
- 26 AJC, Persoonlijke aantekeningen van 19 augustus 1976 en 29 september 1976.
- 27 AJC, Interview op radio BRT 2 van Jan Lambin met Jacques Collen en Louis Smeets over de geschiedenis van *Brannewijn* en de nieuwe *Hasseltse Brandewijn*, 29 september 1976.
- 28 AJC, Persoonlijke aantekeningen van 19 augustus 1976 en 29 september 1976.

- 29 *Het Belang van Limburg*, woensdag 1 en zaterdag 4 augustus 1979, p. 10 (oproep plukken) en zaterdag 18 augustus 1979, p. 12 (stopzetten van de actie).
- 30 *Koerier*, zaterdag 1 oktober 1977, p. 1-2.
- 31 RAH, Handelsregister, Proces-verbaal van deponering, 1 februari 1968, nr. 1372.
- 32 *Het Belang van Limburg*, zondag 18 september 1949, p. 4.
- 33 *Het Belang van Limburg*, maandag 18 februari 1952, p. 2.
- 34 *Het Belang van Limburg*, donderdag 30 november 1950, p. 2.
- 35 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 15 oktober 1960, p. 3; zaterdag 29 oktober 1960, p. 3; donderdag 10 november 1960, p. 5.
- 36 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 10 december 1960, p. 6; vrijdag 16 december 1960, p. 5; woensdag 21 december 1960, p. 3.
- 37 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 21 juli 1951, p. 8 (wielersport, liefhebbers te Kerniel) en *Het Belang van Limburg*, zaterdag 22 september 1951, p. 7; dinsdag 24 augustus 1976, p. 13; vrijdag 20 mei 1977, p. 21; donderdag 24 november 1977, p. 19; vrijdag 12 mei 1978, p. 34 (duivensport).
- 38 *Het Belang van Limburg*, maandag 11 augustus 1952, p. 6.
- 39 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 2 december 1950, p. 4.
- 40 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 12 juni 1965, p. 22.
- 41 Karl Scheerlink, 1996, p. 173-176.
- 42 *Het Belang van Limburg*, maandag 20 mei 1968, p. 9.
- 43 *Het Belang van Limburg*, woensdag 18 december 1968, p. 20.
- 44 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 28 december 1979, p. 1.
- 45 *Het Belang van Limburg*, donderdag 16 mei 1974, p. 10.
- 46 *Het Belang van Limburg*, donderdag 22 januari 1976, p. 8.
- 47 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 18 december 1976, p. 16.
- 48 *Het Belang van Limburg*, dinsdag 18 juli 1978, p. 11.
- 49 AJC, Persoonlijke aantekeningen van 30 oktober 1976.
- 50 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 22 september 1979, p. 5.
- 51 Uitgeschreven toespraken van Louis Smeets en Alfred Fourcroy in het bezit van Godelieve Smeets-Bollen.
- 52 *Het Belang van Limburg – De Zondag*, zondag 25 november 1962, p. 47.
- 53 Historisch gezien heet het pand ‘De Brandewynsketel’. De firma Smeets liet het woordmerk ‘De Brandewijnketel’ op 4 september 1974 door Gevers deponeren en gebruikte het om het gebouw te benoemen.
- 54 Caroline Vandegehuchte, 2006, p. 16-20.

JO SMEETS
NIEUWE MARKTEN
EN PRODUCTEN
1980-2001



Jo Smeets als kind tussen de flessen Smeets, ca. 1949-1950. Privécollectie.

Derde generatie aan het roer

Als oudste zoon kreeg Jo Smeets de smaak van jenever al vroeg mee. Het jonge gezin Smeets-Bollen woonde immers aan de Paardsdamerstraat vlak naast de fabriek in de Raamstraat. Al in 1951 bij het jubileum van werknemer Lom Van Mol duikt de jonge knaap op voor een groepsfoto op de binnenkoer van de stokerij aan de Raamstraat, waar hij fier poseert naast vader Louis en grootvader Gerard Smeets. Van kindsbeen af hing hij al rond in de fabriek tussen de groene jeneverflessen. Wat de knaap toen nog niet wist was dat hij later als stoker zijn vader Louis zou aflossen aan het hoofd van de firma.

Jo Smeets was al sinds 1973 actief aan de zijde van vader Louis Smeets. Hij was handelsingenieur van opleiding, deed bijkomende studies in wijn- en brouwerijkunde en was lid van verscheidene beroepsverenigingen. Zo was hij jarenlang lid van de raad van beheer van het *Verbond van Kristelijke Werkgevers en Kaderleden* (VKW) van Limburg. De jonge ondernemer zou op eigen wijze zijn stempel drukken op de periode na 1980 toen het bedrijf nieuwe uitdagingen te wachten stonden. Met zijn stevige universitaire vorming en een neus voor financiële en technische vraagstukken bouwde Jo de firma uit tot een modern bedrijf met aandacht voor innovatie, kwaliteit, productvernieuwing en een sterke exportgedrevenheid. In 1991 werd Jo bestuurder-directeur van de *nv Distillerie Smeets*. Wim van Lishout getuigt: 'In mijn periode als schepen van de stad Hasselt en als directeur van het Vormingscentrum voor Zelfstandigen heb ik Jo Smeets leren kennen als een bekwaam en degelijk zakenman, die met kennis van zaken de

Jo Smeets als kleine jongen op de foto bij het jubileum van werknemer Lom Van Mol aan de stokerij in de Raamstraat, 1951. Privécollectie.



firma Smeets verder uitgebouwd heeft op een moderne manier, en met succes. Hij beschikte bovendien over een degelijk netwerk van relaties en was actief in de ondernemingswereld. Jo Smeets heeft voor Hasselt en voor de jenever in het bijzonder een belangrijk statement gemaakt met onder meer de Europese erkenning als bekroning’.

Snelle groei en een nieuwe bedrijfsvorm

Het bedrijf kende in de jaren 1980 en 1990 een snelle groei. Het gebouw aan de Sasstraat was al in 1982 opnieuw aan uitbreiding¹ toe. Er werd een nieuwe opslagruimte voor afgewerkte producten bijgebouwd. De investeringen volgden zich daarna in de jaren 1980 en begin 1990 snel op.

In de promotiemap² die de bezoekers ontvingen bij de opendeurdag in oktober 1994 werd een omzet vermeld van anderhalf miljard frank voor het jaar 1993-1994. Deze map geeft een goede indruk van de grootte van het bedrijf: ‘Wat betreft het bottelen en het opslaan beschikt Distillerie Smeets over de modernste machines en opslagsystemen. In de bottelarij kan momenteel een productie van 20.000 flessen per uur worden gerealiseerd. Gekoppeld aan een moderne opslagcapaciteit van zowel grondstoffen als afgewerkte goederen, staat de productie garant voor stipte en flexibele leveringstermijnen.’ En verder: ‘De onderneming telt een vijftigtal medewerkers en bevoorraadt zowel de Belgische als de internationale markt. Vooral de exportactiviteiten hebben de voorbije jaren een hoge vlucht genomen en beïnvloeden in belangrijke mate de snelle groei van het bedrijf. Deze evolutie doet geen afbreuk aan het ambachtelijk karakter van de Distillerie Smeets. Zo heeft de onderneming bijvoorbeeld het oorspronkelijke bedrijfsgebouw in het centrum van Hasselt bewaard als symbool van kwaliteit’.

Einde jaren 1980 was er dus volop reden tot optimisme in de sector van het gedistilleerd, zoals blijkt uit een interview met jeneverkenner Roland Ferket in de krant *Het Belang van Limburg*:³ *‘Meest in het oog springend is zeker het feit dat de Belg nog steeds erg op zijn borreltje verzot is. Liefst 6,8 miljoen liter jenever werd vorig jaar [1987] in ons land verkocht. Op dit ogenblik werken iets meer dan 1.500 mensen in de sector die zich bezighoudt met het maken van gedistilleerde producten. Als je weet dat de staat hiervoor ongeveer acht miljard frank aan accijnzen binnenrijft, dan besef je dat onze sector door de staat graag gezien wordt. Omgerekend betekent dat dat de staat per tewerkgestelde jaarlijks 5,2 miljoen frank int. Dat cijfer vergroot nog als je weet dat de staatsinkomsten nog eens met een half miljard vergroot worden door de vergunningen op accijnzen. Een klein voorbeeldje om dit te illustreren. Als een fles jenever vandaag 369 frank kost, gaat daarvan 293 frank naar de Belgische overheid, 37 frank naar de stoker en 39 frank naar de distributie.’* Ook Paul Quintens, commercieel afgevaardigde bij Smeets, vertelt dat er hard gewerkt werd, maar dat er ook plaats was voor een grap: ‘Op een dag had ik in een keer een hele grote bestelling flessen *Extra Smeets* verkocht. Ik liep zo fier als een pauw terug naar de

fabriek. Bij juffrouw Mertens ging ik de bestelbon afgeven. Mijnheer Jo kwam binnen en ik zei: “Ik heb iets aan de hand...” “Wat?”, vroeg Jo. “Tja, ik heb drie flessen te veel verkocht!” “Hoezo?” “Ja, als ik drie flessen minder verkocht had, had ik er maar 14.000 verkocht.” Jo Smeets barstte in lachen uit.’

De firma kende ook een belangrijke bestuurlijke vernieuwing en aanpassing. Op 28 maart 1985 werd de *pvba Gebroeders Smeets/Smeets Frères* omgevormd tot *nv Distillerie Smeets*. Een jaar voordien werd het familiepatrimonium in de binnenstad ondergebracht in de *nv Immo Centrum* en zo gingen de zakelijke wegen van de kinderen Smeets uit elkaar. Raymond en Elza Smeets stapten uit de stokerij. Raymond Smeets, broer van Louis, bouwde een carrière uit als advocaat en politicus. Met zus Elza was hij tot in 2009 beheerder in de *nv Immo Centrum* van het patrimonium van de oude stokerijgebouwen in de binnenstad, met uitzondering van het stokerijgebouw *De Brandewijnketel* in de Raamstraat dat in de *nv Distillerie Smeets* bleef.

Merken

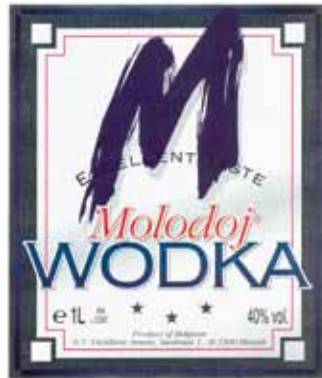
Ook de uitbreiding van het productengamma kwam in een stroomversnelling terecht. De firma Gevers voerde twaalf opdrachten tot depot van nieuwe merknamen uit voor de firma Smeets. Zo kwam *Edeldauw* als aperitief onder de naam Smeets op de markt. Voor de gebruiker verscheen een folder met informatie over hoe *Edeldauw* gebruikt kon worden bij de bereiding van fruitsalade, ijsroom, pannenkoeken, milkshake en kir. *Molodoj* en *Kriskaja* waren dan weer labels voor wodka, terwijl de merknaam *Papago* als passievruchtencocktail



Versillende producten uit het Smeetsaanbod, jaren 1980.



Etiket voor *Papago*, een passievruchtenlikeur, jaren 1980.



Etiket voor *Molodoy Wodka*, jaren 1980.



Etiket voor *Golden Cask*, een dry gin, op een sjabloonontwerp van Desiré Acket, jaren 1980.

werd uitgebracht. Voor de invoer van whisky, gin en rum gebruikte Smeets de labels *Chevy Chase*, *Golden Cask* en *Hotspur*. De oude merknaam *Lengrand* en de nieuwe naam *Daubret Napoleon* werden gebruikt voor een eau de vie. Onder de merknamen *Beaulieu* en *Fine Beaulieu Spiriteux* verscheen ten slotte een triple sec. Eind 1982 verscheen *Kerewier Cream* op de markt, maar de drank werd na een jaar al uit de handel genomen wegens gebrek aan succes.

Daarnaast bracht Smeets tal van producten op de markt in eigen beheer, in licentie of via invoerovereenkomsten. Zo verkocht Smeets de *Cidre Compté de Grandvil* en een porto *Casa de Castro*, ingevoerd uit Portugal, maar evengoed een fruittobjenever ter ondersteuning van de fruittobwedstrijden die elk jaar in Sint-Truiden plaatsvonden. De firma introduceerde ook het systeem van gepersonaliseerde labels voor bedrijven en verenigingen, waarbij de producten *Smeets Brandewijn*, *Extra Smeets*, *Belegen Hasseltse Graanjenever* of de fruitjeneveren van Smeets gekoppeld werden aan een bedrijfsnaam. Het systeem kende een succes met meer dan honderdvijftig diverse toepassingen, zoals *Keramowasser* (voor *Steinzeug-Keramo* in Hasselt), *Bokrijks likeurke*, *Massief Water* (voor *Massive*).

De fruitjeneveren van Smeets werden van 1984 tot 1994 een vaste waarde. De huisstijl van deze producten werd in die periode sterk verjongd. 'Het jenevergebeuren wil van het oubollige afgeraken. Als enkel mensen boven de vijfendertig jenever drinken, mis je een hele generatie. Vandaar dat we er een jeugdig karakter aan gaven,' aldus Jo Smeets.

De topproducten waar Smeets mee uitpakte, waren op dat ogenblik: *Jonge Extra Smeets*, *Z.O Extra Smeets 'Gold Label'*, *Echte Hasseltse Brandewijn*, *Edelbrand*, *Vieux Liégeois*, *Belegen Hasseltse Graanjenever*,



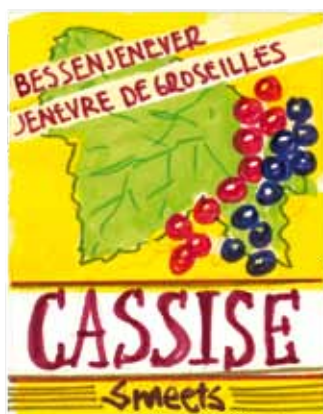
Gepersonaliseerd etiket voor het bedrijf Steinzeug-Keramo in Hasselt.



Gepersonaliseerd etiket Bokrijks likeurke.



Gepersonaliseerd etiket voor de firma Massive.



Ontwerpen voor een etiket voor bessenjenever, 1986.

Daubret 5x (French-Brandy), fruitjenever, Hasselt Koffie Smeets, Advokaat, Abricot, Cherry, Curacao, Knickerbein, Triple Sec, Elixir, Goudwater, Edeldauw en Heidebitt.

Onder de leiding van Jo Smeets werden begin van de jaren 1980 de topmerken *Extra Smeets*, *Echte Hasseltse Brandewijn* en *Heidebitt* met moderne marketingtechnieken ondersteund. Tekenaar Toni Houbrechts maakte in 1981 een reeks tekeningen met limericks voor de publiciteitscampagne van *Heidebitt* en *Echte Hasseltse Brandewijn*: 'Er was eens een man uit Opitter, van wie zijn vrouw zei: 't is een vitter! Hij kreeg in wat stro een Smeetskruik cadeau en zei: ik vind die Heidebitter.' En: 'Een Vlaamse pater op de Azoren schreef op zijn deur 's avonds "niet storen". Dronk dan Brandewijn voor zijn flericijn en hij droomde van Sofia Loren.' Of nog: 'Een doodzieke grijsaard in Lauwe, die zag zijn familie rouwen, een fles Heidebitt maakte hem weer fit, nu wil hij per se hertrouwen.' In 1984 maakte Toni Houbrechts een reeks tekeningen voor de reclameactie *Schenk eens nen Extra*. Ook de campagne *Mijne papa is ook Extra*, *En bompa* ook in de jaren 1988 en 1989 werd uitgevoerd door Houbrechts: 'Toen ik bij Smeets als freelancer begon, klikte het meteen. Zowel mijnheer Jo als mijnheer Louis Smeets wilden wat dynamiek brengen in hun promotie. Men mikte op de familie en de firma koos voor een frisse jeugdige aanpak. Zo wilde Jo Smeets met de oude slogan *Mijn papa is ook Extra* campagne voeren. Via André Vincken zijn ze dan bij mij terechtgekomen en ik heb het idee grafisch uitgewerkt. Ook voor de onthaalbrochure van het ontvangstcentrum in de Raamstraat en het receptenboekje voor de *Heidebitt* heb ik de illustraties gemaakt. De campagne heeft een hele tijd met succes gelopen. Bij het zestigjarig bestaan werd er gekozen om met cartoons en spreken te werken. Ik heb er toen een hele reeks getekend, die week na week verschenen in *Hallo Hier Hasselt* en de andere edities van dit weekblad in Limburg.'

Smeets

*Fruitjenever
Genièvres aux Fruits*



Toen God heel zijn schepping beschouwde,
zei hij: «Het is goed!» en hij bouwde
een Smeetsstokerij
op een ik en een gij
voor 't geval dat zijn Adam ooit trouwde.



EXTRA
Smeets

Lovend beter... en van bij ons

Affiche voor fruitjenever van Smeets,
jaren 1980-1990.

Tekening met limerick van Toni
Houbrechts voor Smeets, ca. 1981.

Affiche 'Mon papa aussi il est EXTRA...',
ca. 1988-1989.



Inspelen op de culinaire wereld

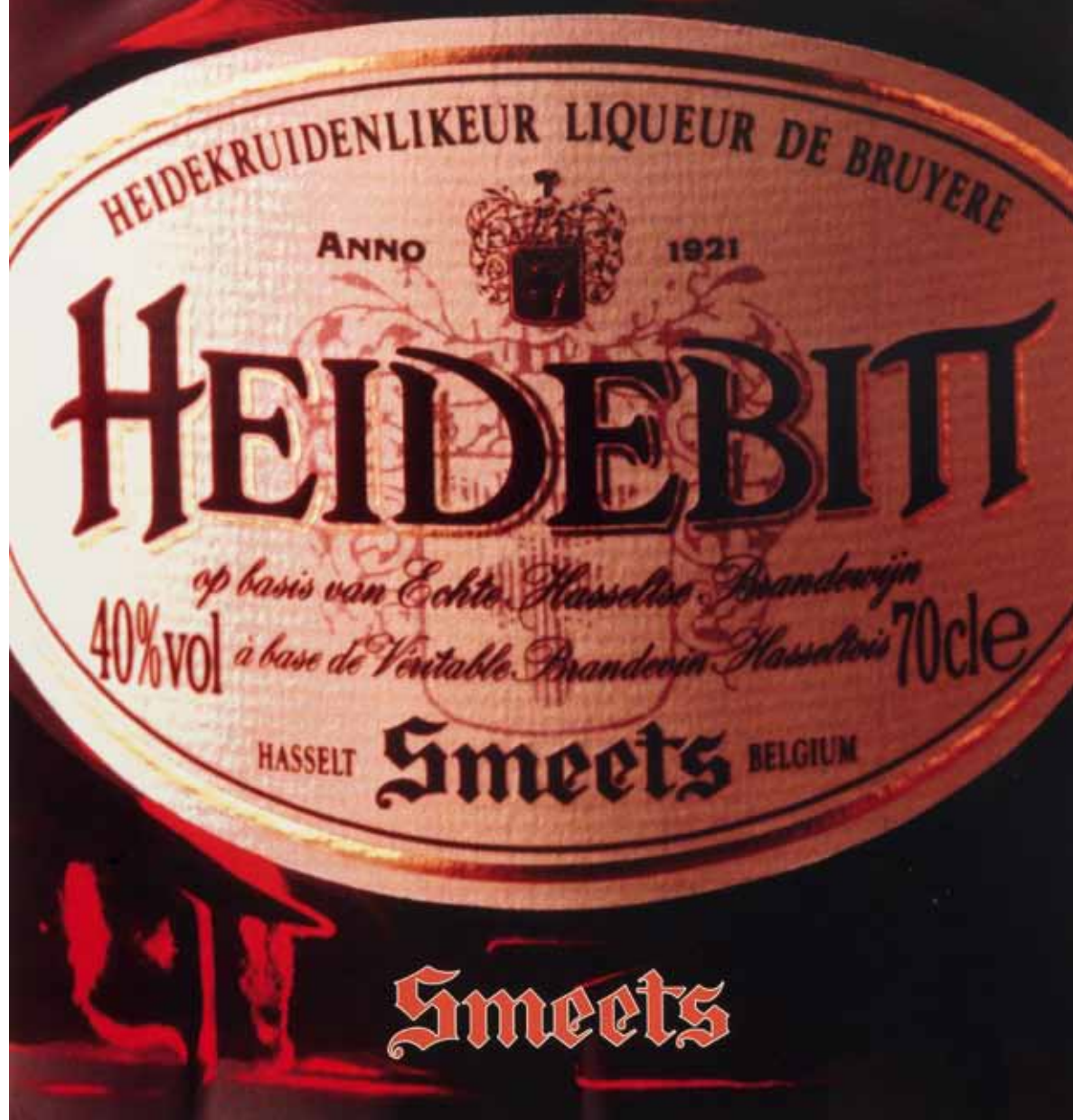
Het is onmogelijk in dit boek alle reclame- en promotiecampagnes van de firma Smeets te vermelden, maar er is een tendens die opvalt: in de marketingaanpak werd heel vaak ingespeeld op de culinaire wereld.

Zo werkte Smeets in samenwerking met *Horeli* vzw (Vereniging van Hotel- en Restauranthouders in Limburg) in september 1981 een *Heidebittroute*⁴ uit die langs twintig Limburgse hotels en restaurants met een toeristische en culinaire betekenis liep. De bezoeker ontdekte op zijn tocht gerechten als gekonfijte groenten met *Heidebitt* en kalfslever met Loonse appeltjes en *Heidebitt*. Mede-initiatiefnemer Jo Smeets stelde dat *'de waarde van het geloof in eigen kunnen, zowel van de onderscheiden leden van Horeli als van de likeurstokerij Smeets en de doorgedreven zorg voor perfectie en kwaliteit ervoor zorgde dat beide vroeg of laat wel moesten samenwerken. [...] De talrijke waardevolle initiatieven op toeristisch vlak worden [tijdens de Heidebittroute] eens van de andere kant belicht. De Heidebittroute wil de nadruk leggen op het feit dat Horeli een aantal toeristische doelen biedt die interessant zijn, niet omwille van een mooi vergezicht of een interessant gebouw, maar omwille van een lekker streekgerecht in een aangename sfeer.'* Een ander initiatief was *Dine Out Circle*⁵ dat op 21 oktober 1981 in het ontvangstcentrum *De Brandewijnketel* van de firma Smeets van start ging met cursiefjesschrijver Louis Verbeeck als peter. De initiatiefnemers wilden hiermee hun leden aanmoedigen om op culinaire ontdekkingsstocht te gaan. Aan een lidmaatschap was een chequeboekje verbonden, waarmee je bij een aantal Limburgse restaurants terecht kon voor een culinaire verrassing. Bij de promotie voor de *Belegen Hasseltse Graanjenever* en de *Hasselt Mokka* legde Smeets uitdrukkelijk de link naar de gastronomie. Bij een fles *Belegen Hasseltse Graanjenever* vond de koper een reclamekaartje met de tekst: *'U zult vrienden aangenaam verrassen door hen deze Belegen Hasseltse Graanjenever Extra Smeets goed gekoeld aan te bieden, samen met enkele versnaperingen als sprotfiletjes, toast met haringfilet of met gaffelbitter. Diepgekoeld geserveerd bij een zalmnootje of een gedroogde paling (Noorse schotel) is hij een revelatie en te verkiezen boven elke vreemde drank. Zoveel beter... en van bij ons!'* Bij de *Hasselt Mokka* suggereerden ze: *'[...] uit de vele mogelijkheden om van deze Smeets-Mokka te genieten kozen wij de twee ijsblokjes in het glas gewoon overgieten met slagroom. Variante: over de ijsblokjes eerst een scheutje geconcentreerde melk, vervolgens de Smeets-Mokka en even oproeren. Geef uw fantasie de vrije teugel en verrijk de smaak van uw ijsroom, pudding, milk-shake, bavaois, enz. met een flinke geut Smeets-Mokka.'*

Tegenover het Nationaal Jenevermuseum opende de firma Smeets op 17 november 1989 het *Extra Borrelhuis*, gehuisvest in wat rest van het vijftiende-eeuwse klooster Katharinadal. Nu is het *Borrelhuis* een brasserie en ontmoetingsplaats voor feesten, vergaderingen en recepties. *'Wij wilden ergens in de binnenstad onze eigen producten promoten. En met zijn ligging tegenover het Nationaal Jenevermuseum was het pand ideaal om ook andere streekdranken en -gerechten te ondersteunen,'* aldus Jo Smeets.⁶

I Affiche 'Proef dit hei'ligdom!', ca. 2000.

Proef dit
hei'ligdom!



Promotieacties

Smeets bleef als vanouds reclamegadgets inzetten om de verkoop te stimuleren: affiches voor onder meer *Hasselt Koffie*, *Heidebitt* en fruitjenever, handdoeken, geldschaaltjes, schenktuiten, kaartmatjes en kaartspelen, jeneverviltjes en zelfs telefoonkaarten. Ook bracht Smeets meer dan twintig verschillende glazen en tonnetjes in omloop, die vaak gecombineerd werden met specifieke merken zoals *Extra Smeets*, *Vinckenbosch* en *Bessenjenever*. In oktober 1980⁷ bracht Smeets ook een dikbuikige stenen stoop met oor op de markt met daarin een vijf jaar belegen jenever. De idee groeide om op de stoop teksten te laten drukken om de verpakking aantrekkelijker te maken, bijvoorbeeld *'Des zeemans allerbeste kompas is een gevuld jeneverglas'*. In de geschenkverpakking werd een bijbehorend stenen tonnetje gevoegd. Een fles Smeets als prijs voor een wedstrijd was ook een gebruikte techniek: in 1983 bekroonde de originele actie *Fles van de Week* in het weekblad *Hallo Hier Hasselt* de inzender van de beste in Limburg geschoten foto met een fles Smeets.

In de jaren 1990 voerde Smeets de promotie-inspanningen nog op met een aantal sterke campagnes. Zo was er onder andere *'Smeets Extra Hasselt. 'n Borreltje. Ik ga voor een Smeets'*⁸ uit 1992-1993: *'Jij gaat voor een Smeets? Gelijk heb je. Neem nou de extra Smeets, 's lands meest verkochte Hasseltse jenever in zijn originele fles. Of je hem drinkt als aperitief of als opkikkertje, je proeft steeds die typische graansmaak en dat exclusieve aroma van specifieke kruiden en jeneverbessen. Extra Smeets wordt nog steeds op de oude ambachtelijke wijze gestookt. Zoveel vakmanschap, daar kan je niet omheen.'* In 1994 werd een borrelkaart ontwikkeld en uitgebracht met de titel: *'Ontdek waarom de Limburgers zingen! Vraag nu je borrelkaart.'*

In het najaar van 1994 lanceerde de firma een vernieuwde en verjongde look voor haar topproducten *Extra Smeets* en *Hasselt Smeets*. Op vrijdag 14 oktober 1994 organiseerde de firma in de fabrieksgebouwen een premièrevoorstelling van de nieuwe verpakking onder het motto *Je mag al eens in het nieuw, als je maar de oude blijft*. Bedrijfsleider Jo Smeets:⁹ *'De nieuwe fles verschilt niet erg met de vorige fles. De nek van de fles werd dikker en er werd gesleuteld aan het etiket. De fles geeft duidelijk een slankere indruk. Een "neus" in de bodem laat toe het etiket precies aan te brengen onder het wapenschild, dat aan de achterkant nog groter in de fles werd ingedrukt.'* Het Belang van Limburg meldde: *'Distillerie Smeets in Hasselt heeft gisteren voor een groot publiek en met een heuse show de nieuwe verpakking voor zijn jeneverproducten onthuld. Tegelijkertijd werd de nieuwe logistieke ruimte en bijbehorend kantoor feestelijk geopend, een investering van 35 miljoen BEF.'*¹⁰

'Smeets maakte niet vaak tv-reclame,' vertelt Paul Quintens, 'Ik heb me laten vertellen dat er in de pionierstijd van de televisie eens een spotje of wat daarvoor moest doorgaan heeft gelopen met een visser en een fles *Extra*. In de jaren 1990 hebben we dan met Koen Crucke een spotje opgenomen dat op VTM uitgezonden werd. Die campagne kostte toen tien miljoen frank. Louis Smeets was pessimistisch over



Telefoonkaart met reclameopdruk voor fruitjenever van Smeets, jaren 1990.



Kaartmat met speelkaarten uit de drie periodes, jaren 1990.

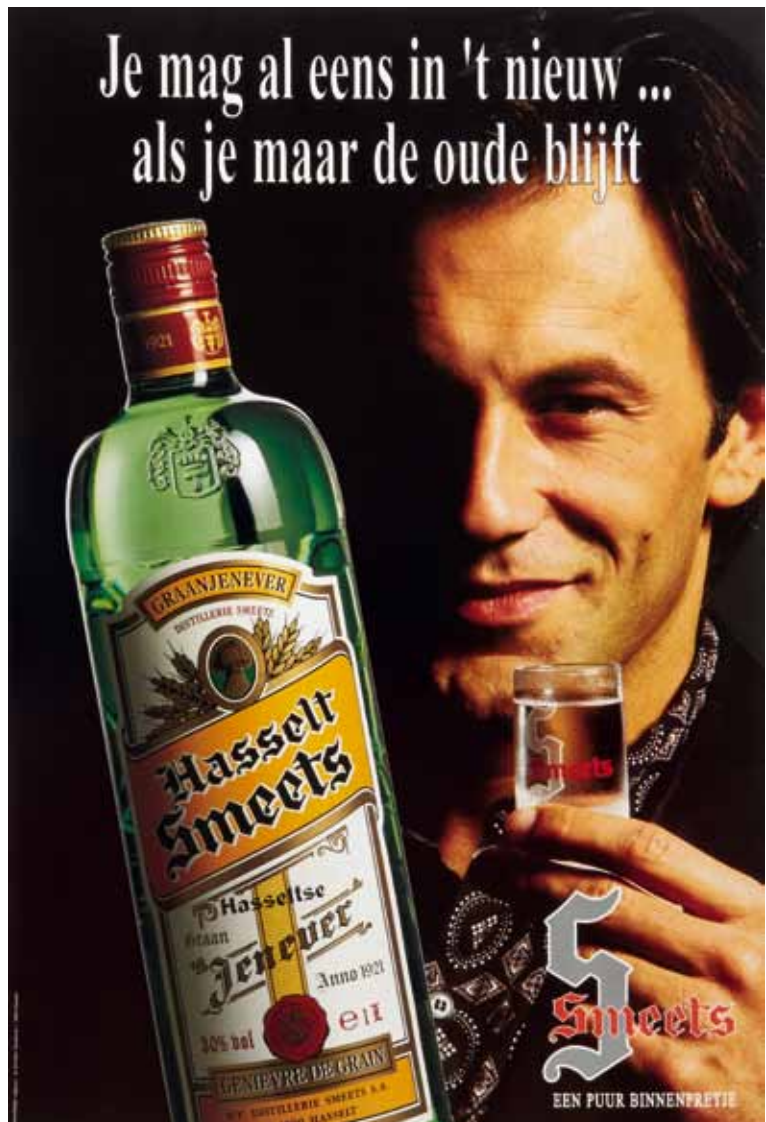


Promotiekaartje voor Smeets, 1994.

Stoppen in steengoed voor de belegen jenever van Smeets, jaren 1980-1990.



Affiche 'Je mag al eens in het nieuw... als je maar bij het oude blijft', ca. 1994-1995.





Verschillende flessen *Triple Sec* door de jaren heen, jaren 1950-1980.

het resultaat en zei toen dat die tien miljoen niet zouden gerecupereerd kunnen worden, maar gelukkig ging de verkoop goed omhoog.’

Dat de marketingpolitiek van Smeets ook al eens moeilijkheden met zich meebracht, wordt aangetoond door een conflict dat de firma begin 1983¹¹ uitvocht met de firma *Cointreau*, die het monopolie had op het gebruik van de typische blokvormige fles voor de *Triple Sec*. Er werd echter al snel een vergelijk gevonden waarbij Smeets een ander type fles en etiket ging gebruiken voor zijn product.

Reclame door sponsoring: sport en cultuur

In de loop der jaren engageerde stoker Jo Smeets zich als bedrijfsleider meer en meer in een aantal economische en culturele initiatieven zoals de *Stichting Bijzondere Culturele Activiteiten* en de *Industriegroep Hasselt* (die hij allebei als voorzitter leidde). De vierentwintig bedrijven die lid waren van de stichting realiseerden dankzij de wisselwerking tussen cultuur en economie een indrukwekkende lijst van topevenementen in het cultuurcentrum Hasselt. De bedrijven investeerden jaarlijks elk 150.000 frank in de stichting en in ruil daarvoor kregen ze voor drie voorstellingen een twintigtal toegangskarten, die ze naar eigen goeddunken konden verdelen. ‘Noem deze participatie gerust de business-seats van het culturele leven,’ vertelt Yannick Boes van de toenmalige brouwerij *Alken-Maes*, een van de deelnemers van het eerste uur. ‘We haalden op deze manier voorstellingen naar Hasselt die anders voor deze stad onmogelijk zouden geweest zijn. We hadden deze bedragen evengoed in een andere reclamevorm kunnen investeren, maar dit initiatief vonden we de perfecte invulling van onze



Sticker voor een Hasseltse zaalvoetbalploeg, jaren 1980.

Sporttruitje van handbalclub *Initia Hasselt*, jaren 1980.



doelstelling: participeren in het sociale, economische en culturele leven.' Jo Smeets voegt daaraan toe: 'Via de stichting konden we ook de volkscultuur hoog houden, zoals wij dat ook met de jenever doen. Bovendien schiepen de leden van de stichting een bepaald imago bij hun relaties die mee naar de voorstelling kwamen, en ook dat was uiteraard belangrijk.'

Ook via ondersteuning van sportieve en culturele evenementen in en om Hasselt probeerde het bedrijf de verkoop van zijn producten te promoten. Paul Quintens: 'De firma steunde jarenlang de *Stichting Bijzondere Culturele Activiteiten* van het Hasseltse Cultuurcentrum. Jo Smeets was tien jaar voorzitter van de stichting. Maar ook voetbalclub *Sporting Hasselt* kreeg steun via het grote reclamebord achter het doel aan de Oude Kuringerbaan. Toen *Sporting Hasselt* kampioen werd en promoveerde naar eerste klasse stond mijnheer Louis borg voor één miljoen frank. Ook in de handbalsport was Smeets een aantal jaren actief, vooral bij handbalclub *Initia*, dat toen heel wat Smeetsen [Jan, Luc, Guy en Wim Smeets] in de rangen telde en verschillende jaren kampioen speelde.' Theo Beuls: 'Louis Smeets en later ook Jo Smeets steunden ook het carnaval in de reclamestoet – vaak in natura – en ook het Hasseltse Operettegezelschap met de revues.'

Jenever en toerisme

De firma Smeets werkte actief mee aan de promotie van de Hasseltse jenever zowel in Hasselt en Limburg als buiten de provinciegrenzen. Ze namen deel aan verschillende initiatieven. Toen bijvoorbeeld het *Provinciaal Verbond voor Toerisme*, het latere *Toerisme Limburg*, in het

voorjaar van 1986¹² op zoek ging naar bijkomende promotiemiddelen via de Limburgse industrie, kregen 125.000 flessen *Extra Smeets* een label dat reclame maakte voor *Limburg Vakantieland*. Het bekende zinnetje *De Limburgers heten u welkom* werd op een aangepast etiket ingevoegd.

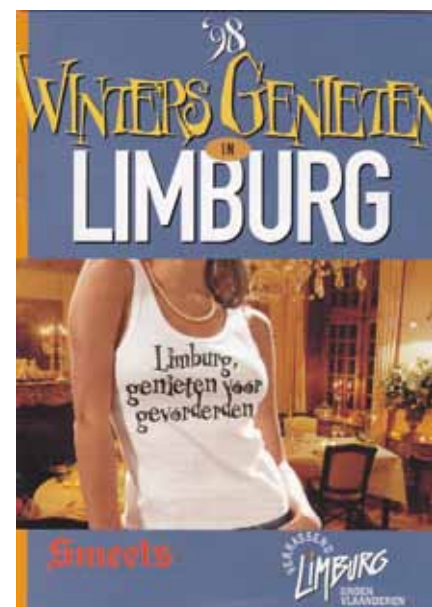
In 1987 werd het initiatief *Lekker Limburgs*¹³ opgestart. Een twintigtal Limburgse bedrijven met Limburgse producten wilde collectief naar buiten treden met een mobiele verkoopsstand en ook daarbij was Smeets present. Zaakvoerder Jo Smeets werd er zelfs voorzitter van: *'Het initiatief tot deze collectieve verkoops promotie via een systeem van directe verkoop van Limburgse producten en productpakketten werd genomen door LEA [Limburgse Economische Activering] nadat VKW-voorzitter Nand Beuls al in 1982 het idee had aangebracht om samen promotie te voeren voor Limburgse producten. Het VKW en de provinciale overheid schaarden zich achter dit project. Ter voorbereiding van het initiatief werd een werkgroep opgericht en deze vond snel een twintigtal deelnemende vennoten-producenten.'*

Ook de ontvangstruimte aan de Raamstraat, in gebruik sinds 1975, draaide in deze jaren op volle toeren en werd ingeschakeld in de toeristische promotie van Hasselt als jeneverstad, vooral tijdens de Hasseltse Jeneverfeesten en bij evenementen als Trein Tram Bus-dag: *'Vanaf 1988 heb ik veertien jaar lang de groepsbezoeken verzorgd in De Brandewijnketel. Het seizoen liep van maart tot december, de zomermaanden uitgezonderd. Er kwamen vooral groepen tijdens daguitstappen. Elk bezoek aan de stokerij werd ingeschreven in een boek en ik begon meestal met de geschiedenis van de jenever en de stokers te vertellen met onder meer de Wet Vandervelde en hoe Gerard Smeets in 1921 begonnen is met een winkel aan de Kapelstraat. Nadien kwam dan de uitleg over het stookproces. Later werd het stookproces uitgelegd met een mooie dia- en geluidsmontage. De bezoekers waren tevreden, omdat ze iets te zien hadden gekregen en ook iets konden proeven,' aldus Fernand Schreurs, onthaalmedewerker. 'Toen de toeristische dienst van Hasselt acties ondernam om groepen toeristen aan te trekken, werd het bezoek aan de stokerij in de Raamstraat onderdeel van een groepsarrangement en dat werkte. Met een professionele promotiefilm, gemaakt door de Hasseltse Cineastenclub en een degustatie hebben we de verkoop van onze producten ondersteund en de Hasseltse jenever in de kijker geplaatst', aldus Jo Smeets.*

Toerisme Limburg riep 1999 uit tot Limburgs Jeneverjaar met tal van evenementen zoals winterborrelwandelingen, een jeneverroute, fietsen met jenever, de Hasseltse Jeneverfeesten, jeneverarrangementen in hotels, dagarrangementen voor groepen en bedrijfsbezoeken voor groepen. Een speciale fietsroute verbindt op de donderdagen 20 en 27 mei en 3 juni 1999 zeven Midden-Limburgse jeneverproducenten met elkaar. Tijdens de tocht "Fietsen met jenever" kan je een bezoek brengen aan de stokerijen. En daar hoort natuurlijk ook het nippen aan een glaasje Limburgse jenever bij. Niet teveel natuurlijk want daarna moet je weer de trappers op. Er zijn twee fietsparcours in een lusvorm. Die worden aan elkaar gelinkt. Om niet dronken thuis te komen, kan je het



Flyer voor groepsbezoeken aan De Brandewijnketel. Jaren 1980.



Smeets werkte mee aan diverse evenementen van Toerisme Limburg waaronder Winters Genieten in Limburg in 1998 en het Limburgs Jeneverjaar in 1999.

*parcours splitsen over drie donderdagen. De eerste lus doet de Hasseltse stokers Wissels, Smeets, Motmans en het Nationaal Jenevermuseum aan. De tweede lus verbindt de stokerijen Massy in Houthalen met Cosemans in Genk en Konings-Trudo in Zonhoven.*¹⁴

Stokerij Smeets koos bij sommige toeristische evenementen regelmatig voor de verrassende combinatie van lokale gerechten en Smeetsproducten. Zo lanceerden bakkerij *Valentinus* en Smeets in oktober 2000 een *Jeneverspeculaas* en een *Hasseltse Koffiekoekje*. Steve Stevaert, toen vice-minister-president van de Vlaamse Regering en burgemeester van Hasselt, was peter. *Het Belang van Limburg*¹⁵ schreef: 'Stop twee Hasseltse culinaire specialiteiten – meer bepaald jenever en speculaas – in één mengtrommel. Wat krijg je? Jeneverkoekjes en Hasseltse Koffiekoekjes. [...] Anderhalf jaar hebben de bakkers Rudi en Kurt Wouters en Jo Smeets van stokerij Smeets gezocht naar het juiste recept voor de jeneverkoekjes. [...] De granen op basis waarvan jenever gemaakt wordt, gebruiken we nu ook in speculaasdeeg. Zo is het 'jeneverspeculaasje' ontstaan. En in één moeite hebben we ook een ander dessertkoekje, het 'Hasseltse koffiekoekje' op basis van een ander Smeetsproduct, Hasseltse Koffie, geprobeerd. Ze stonden ons allebei aan en dus brengen we ze nu op de markt.'

Erkenning Hasseltse jenever: een lange strijd

Jo Smeets heeft zich altijd sterk ingezet om de benaming *Hasseltse jenever* te beschermen. In de jaren 1990 kreeg Jo bijval van de andere Hasseltse stokers die de hoop koesterden dat hun geestrijke *drèpke* exclusief onder de naam *Hasseltse jenever* verkocht zou mogen worden. Zij beschouwden het als een noodzakelijke voorwaarde dat het stoken van de moutwijn op het grondgebied van het administratieve kanton Hasselt (Hasselt, Diepenbeek, Zonhoven) moest plaatsvinden. Een beschermde oorsprongsbenaming moest de Hasseltse jenever vrijwaren van namaak. 'Op dit moment wordt er bijvoorbeeld Hasseltse jenever uit Brussel verkocht. Dat slaat dus nergens op,' verduidelikte Jo Smeets¹⁶ de maatregel. Ook in de praktijk kwamen er wel eens wantoestanden voor. Al op 12 september 1980 deed de Hasseltse handelsrechtbank een uitspraak in verband met het gebruik van de oorsprongsbenaming *Hasseltse*. De firma Smeets en de *Confrérie van de Hasseltse Jenever* hadden er bezwaar tegen dat de firma *Konings* uit Zonhoven deze term gebruikte voor haar jenever. De rechter was van oordeel dat Hasseltse jenever in Hasselt gemaakt moest worden. Maar daarmee waren niet alle problemen opgelost. Zo ontdekte de directie van Smeets in 1982 dat de drankenhandel *Marlou* in Zonhoven aan de klanten de mogelijkheid bood om hun flessen *Extra Smeets* aan de ton te vullen met jenever van Konings. De firma Smeets liet deze praktijken vaststellen door een deurwaarder en stelde een proces in wegens oneerlijke handelspraktijken. De firma liet een advertentie verschijnen in *Het Belang van Limburg* van 26 februari 1982:¹⁷ 'Extra Smeets. Belangrijke mededeling. Wij vestigen de aandacht van de trouwe gebruikers van onze jenever



In 2000 lanceerden Smeets en bakkerij *Valentinus* jeneverspeculaas.

Extra Smeets of andere van onze specialiteiten op het feit dat deze producten enkel en alleen in flessen worden verkocht en onder geen enkele voorwaarde in vaten of andere recipiënten. Laat u dus niet beetnemen. Enkel flessen met een niet gebroken sluiting geven U volledige waarborg. Let daar dus op bij de aankoop. Wij oefenen strenge controle uit op deze vorm van vervalsing. Overtreders zullen gerechtelijk vervolgd worden en schadevergoeding zal geëist worden.'

In 1989 werd in ieder geval een stap in de goede richting gezet. De Europese Verordening (EEG) Nr. 1576/89 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gedistilleerde dranken probeerde alle gedistilleerde dranken van de toenmalige lidstaten te definiëren. Ook al werd er, naast *Balegemse jenever* en *Péket de Wallonie*, gewag gemaakt van *Hasseltse jenever*, toch bleef een exacte definitie van jenever een moeilijke zaak wegens de landelijke verschillen in alcoholgraad tussen België en Nederland en wegens de intensiteit van de jeneverbesmaak.

Dat de inhoud van deze verordening en de interpretatie ervan voor discussie zorgden, bleek uit een artikel in het novemnummer van *Test-Aankoop* van 1992. De Belgische jeneverstokers voelden zich erg geïrriteerd door het artikel met de zwaar klinkende titel: *'De teloorgang van een volksdrank. Test van jenever'*. Hierin werd gesuggereerd dat onder meer verschillende Hasseltse jenevers geen echte graanjenevers zouden zijn. Ook de jenever van Smeets werd op de korrel genomen, omdat de mengalcohol die het bedrijf gebruikte geen alcohol zou zijn op basis van graan, maar op basis van maïs. *'De resultaten van de scheikundige analyse van Test-Aankoop trek ik niet in twijfel,'* antwoordde Jo Smeets¹⁸ in een eerste artikel in *Het Belang van Limburg*. *'Maar ik vraag me af of ze bij Test-Aankoop wel weten hoe jenever wordt gemaakt. Het is niet de mengalcohol die de karakteristieken en de kwaliteit van een graanjenever bepaalt, maar wel de moutwijn of eau de vie. En die wordt bij ons wel degelijk op basis van rogge en gerst gemaakt.'* In een latere reactie, gecoördineerd door het Nationaal Jenevermuseum, werd het standpunt dat de soort mengalcohol – of die nu op basis van maïs, suikerbieten of granen is gemaakt – niet ter zake doet, bevestigd: *'Maïs is wel degelijk een traditioneel jeneverproduct. Vorige eeuw al gebruikte stokerij Theunissen één derde rogge, één derde gerst en één derde maïs als jeneversamenstelling. Test-Aankoop hanteerde een verkeerd uitgangspunt en zorgde voor een tendentieuze berichtgeving.'*¹⁹

Een ministerieel besluit uit 1997 zorgde er alleszins voor dat, tenminste op Vlaams niveau, meer duidelijkheid werd gecreëerd. In een meer gedetailleerde omschrijving werden enkele criteria opgesteld waaraan jenevers moesten voldoen om *Balegemse jenever*, *O' de Flander* of *Hasseltse jenever* genoemd te mogen worden. Hasselt kon nu nog trotser zijn op zijn eigen appellatie: *'Hasseltse jenever is een jenever gemaakt op het grondgebied van het administratief kanton Hasselt (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek) volgens de definitie van Verordening EEG nr. 1576/89. Volgens een aloude traditie wordt bij de productie es-*

I Jo Smeets proeft jenever, 1991.



sentieel gebruikt gemaakt van: 1. Een destillaat van alcohol met planten, kruiden en jeneverbessen; 2. Een granen-eau-de-vie. Deze ingrediënten moeten in het administratief Kanton Hasselt gedistilleerd worden. De granen-eau-de-vie wordt gedistilleerd uit een beslag van rogge en gerst. Dit beslag wordt versuikerd met mout en vergist, waarna het tijdens een dubbel of driedubbel distillatieproces gedistilleerd wordt tot maximum 80 % vol alcohol. Daarna volgt voor deze granen-eau-de-vie een rijpingsproces van ten minste zes maanden alvorens hij mag gebruikt worden in de productie van Hasseltse jenever.²⁰

Verkoopdirecteur Guy Franssens reageerde enthousiast op deze ontwikkelingen: 'Voor ons is het erg belangrijk dat ook Smeets eindelijk internationaal erkend wordt. Ook wij kunnen nu zeggen dat Hasseltse jenever een oorsprongsbenaming is net zoals champagne, porto en cognac. Voor de betrokken stokerijen is het een erkenning van jaren stooktraditie en vakkenis.' Voor Jo Smeets was de oorsprongsbenaming een persoonlijk succes, want hij had zich jaren ingespannen om die oorsprongsbenaming te krijgen: 'Het is ook heel belangrijk als kwaliteitsnorm: niet iedereen mag zomaar nog Hasseltse jenever distilleren.'

Meer dan tien jaar later, in 2008, zou de Europese Unie, via Verordening (EG) Nr. 110/2008, de producten *jenever*, *graanjenever*, *jonge jenever*, *oude jenever* en ook de *Balegemse jenever*, de *O'de Flander-Oost-Vlaamse graanjenever* en de *Hasseltse jenever* zonder ondubbelzinnige definiëring als geografische aanduidingen beschermen.

Personeel

Het personeelbestand van de firma Smeets schommelde, afhankelijk van de periode, rond de vijftig vaste personeelsleden. Paul Quintens: 'De firma Smeets is van een ambachtelijke likeurstokerij uitgegroeid tot een bedrijf met een modern productieapparaat. In het begin was er nog veel handenarbeid. Het personeelsbestand groeide van vijftien personen in 1930 tot vijfenveertig personen vlak voor de verhuis naar de Sasstraat. Daarna tot een honderdtal in de periode dat de export sterk steeg, waarvan een groot gedeelte via interim-arbeid. Na de gouden jaren van de export naar het Oostblok zakte het personeelsbestand terug tot vijfendertig.'

In 1986 telde het bedrijf vijfenzeventig personeelsleden. André Vincken,²¹ verkoopsleider van 1969 tot hij in 1986 het bedrijf verliet en in dienst trad bij fruitsappenproducent *Looza*, verklaart de aangroei van het personeel door de stijgende productie: 'Toen ik bij Smeets kwam, verkochten we 6.500 flessen jenever per maand. Toen ik wegging in 1986 was dat aantal opgelopen tot 50.000 flessen per maand. In 1987 produceerde het bedrijf 3.700.000 flessen per jaar, waarvan 60 % jenevers. In de magazijnen lagen gemiddeld zo'n 700.000 flessen in voorraad. De omzet op jaarbasis bedroeg zeshonderd miljoen frank en het bedrijf telde vijfenveertig vaste medewerkers voor productie en administratie.'

De periode van 1980 tot 2000 was er een van vallen en opstaan: 'In de periode dat het bedrijf ging exporteren was er minder aandacht voor het binnenland, maar mijnheer Louis had alle teugels in handen. Hij controleerde alles. Mijnheer Jo kon meer vertrouwen geven en delegeren en we moesten meer onze plan trekken,' aldus Marie-Jeanne Delwiche die eraan toevoegt: 'In 1981 stapte hoofdboekhouder Theo Beuls over naar de firma *Boermans* nadat zijn broer Nand Beuls de firma *Fryns* had overgenomen. Toen heb ik een deel van zijn werk overgenomen. Mijnheer Jo heeft ervoor gezorgd dat toen het goed ging met de firma iedereen geleidelijk opslag kreeg. Daardoor heb ik nu een normaal pensioen. Hij heeft zijn stempel gedrukt op het bedrijf met een modern beleid. Na mijn pensioen in 1995 ben ik nog tot 2001 drie voormiddagen per week komen werken, maar toen deed ik de boekhouding niet meer. Ik zat toen in het kantoor van mijnheer Louis. Hij zei: "Ga daar maar zitten. Ik kom toch niet meer"'

Export, grootdistributie en diversificatie

Op de binnenlandse markt kreeg de firma af te rekenen met accijnsverhogingen. De minister van Financiën verhoogde in 1982 de accijnsrechten van 3,05 tot 4,25 en ten slotte tot 5,65 frank per alcoholgraad. Daarbij kwam nog een btw-heffing van 21 %. Het is duidelijk dat de producenten van sterke drank met problemen geconfronteerd werden.

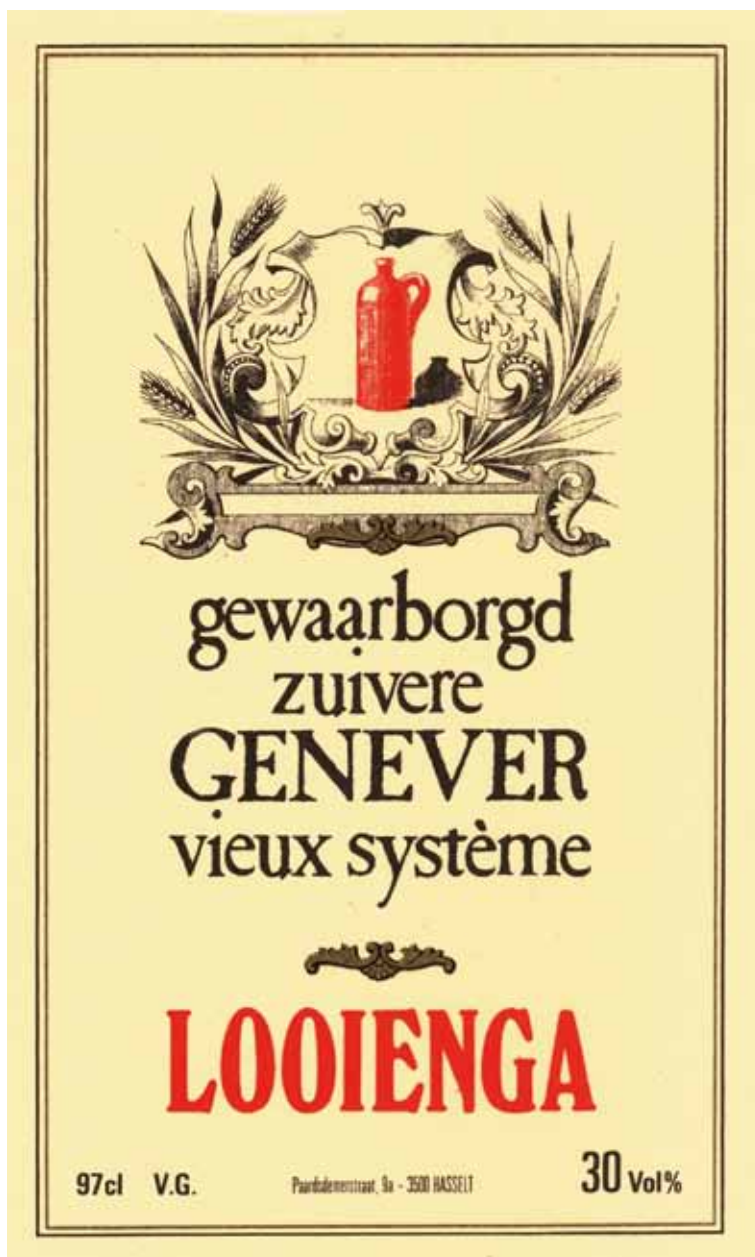
Smeets reageerde door prijsvriendelijke producten aan te bieden en het aanbod te verruimen. Naast de traditionele jenevers, die nu ook aangeboden werden in flessen van een halve liter, werden likeuren met een lager alcoholgehalte op de markt gebracht. Zo lanceerde Smeets *Edeldauw*, een fruitlikeur van 18 % vol, waaraan zowat alle fruitsoorten van het rijke Haspengouw hun smaak en aroma verleen- den. In de lijn van dit product lag ook de creatie van *Kerewier*, een



In 1982 kreeg Smeets in Madrid een gouden medaille met bijhorend diploma voor zijn producten.

roomlikeur van 17% vol op basis van de *Echte Hasseltse Brandewijn* met verse room, die echter geen succes werd.

Op de *International Wine and Spirit Competition* (IWSC) behaalde Smeets in 1981 een gouden medaille voor de *Extra Smeets*, een zilveren voor de *Belegen Hasseltse Graanjenever* en een bronzen voor de *Heidebitt*. Een jaar later in Madrid kreeg Smeets nog een gouden medaille. De firma Smeets groeide langzaam uit tot de marktleider van jenevers in België en dat leidde op zijn beurt tot de verdere expansie van het bedrijf. Met een stevige basis op de lokale markt keek Smeets meer en meer uit om met zijn topproducten vooral de Nederlandse en de Duitse markt te veroveren.



Etiket voor *Looienga*, jaren 1980. Op het etiket staat uitzonderlijk het adres in de Paardsdemerstraat, het privéadres van Louis Smeets. Zo maakte Smeets het onderscheid tussen de originele Smeetsproducten en de jenevers voor de parallele distributiemarkt.

Begin jaren 1980 was de export slechts goed voor 10% van het globale productievolume van de firma. Er was dus nog een groeimarge, hoewel meespelen op de markt van de naburige landen Duitsland en Nederland niet zo eenvoudig was. *‘Na de enorme accijnsverhoging die wij in 1982 te verwerken kregen, is het volume import-gedistilleerd met meer dan een kwart gedaald,’* aldus Jo Smeets.²² *‘Het gebruik van gedistilleerd werd daardoor ook negatief beïnvloed. Positief was echter dat de afzet van ons binnenlands gedistilleerd voortdurend steeg ten opzichte van de importdranken: vroeger was de verhouding ongeveer tachtig procent import en twintig procent eigen gedistilleerd, maar dat laatste heeft nu al ongeveer 37 procent bereikt.’* Smeets mikte niet zo zeer op een grote volumeafzet, maar koos bewust voor de kwaliteitsjenever.

Bovendien dacht men dat de overheidscampagnes, waarbij het gebruik van alcohol ontraden werd, ook het verbruikspatroon zouden wijzigen, waardoor er minder en vooral anders jenever gedronken zou worden. Ook de drankenspecialist en de gespecialiseerde horeca speelden daarin een belangrijke rol. Daarom keek Smeets ook verder over de grenzen heen. In Nederland kon de firma niet onder de merknaam *Smeets* de markt op, omdat de naam *Smeets-Romans* er al voor sterke drank gebruikt werd. Om dit op te lossen gebruikte de firma Smeets in Nederland de producentennaam *Peter Cruyck*. In 1982 slaagde Smeets erin om voor het eerst een contract af te sluiten met de Aldiketen: er werden toen 150.000 groene glazen stoepflesjes van het merk *J. Theunissen, Hasseltse Genever* geleverd. Onder de naam *Looienga* werd ook een *gewaarborgd zuivere genever vieux système* op de markt gebracht. Op het etiket stond uitzonderlijk het adres *Paardsdemerstraat 9a* vermeld, het privéadres van Louis Smeets. Hiermee wilde Smeets voor de gebruiker een duidelijk onderscheid maken tussen de originele Smeetsjenever en de jenever voor de parallelle distributiemarkt.



I Foto van een display voor Erika, ca. 1986.

Na grondige voorbereidingen ging Smeets in het voorjaar van 1986²³ met de nieuwe soft-bitterdrank *Erika* de internationale toer op. Zowel voor de Amerikaanse als de Canadese markt werden hiervoor de contacten gelegd op de internationale *Vinexpo* in Bordeaux. Jo Smeets: *‘Sedert de accijnsverhogingen van het begin van de jaren 1980 heeft de markt van laaggradige alcoholische dranken een hoge vlucht genomen. Daarenboven hebben we op de nationale markt een positie verworven die voldoende stevig is om nu de ambities buiten de grenzen te leggen.’* Het merk *Erika* werd ook op de binnenlandse markt gepromoot. Velen herinneren zich de beeltenis van de dame met de mooie hoed en het zonnenscherm en de slagzin *From Erika with love*. In advertenties werd *Erika* aangeprezen als: *‘[...] ’n nieuw en prettig gevoel...ontmoet Erika! Puur genot on the rocks, met fruitspa of in ’n heerlijke cocktail. Erika, de nieuwe pittige smaakster van Smeets.’* Jacques Collen licht toe:²⁴ *‘Voor het aanmaken van deze aperitiefdrank werd Heidebittconcentraat gebruikt, echter zonder dat Erika een afkooksel was van de hooggradige zusterlikeur.’* Toch werd *Erika* geen topser: *‘De drank Erika was een struikelblok. Het lukte maar niet en Louis Smeets was daar kwaad om,’* vertelt Paul Quintens.

Na een verblijf in Amerika lanceerde Jo Smeets *Peach Schnapps Exotic*,

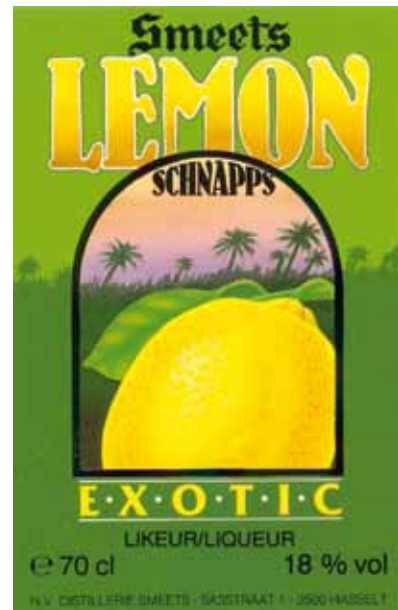
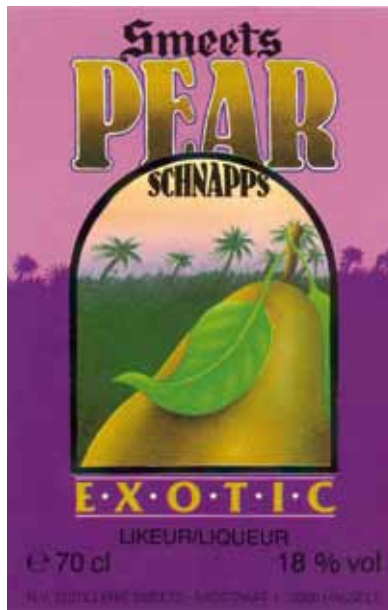
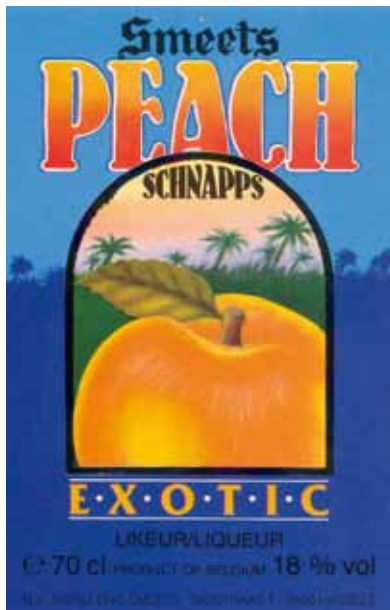


from
Enika
with love

GEESTRIJKE DRANK • SPIRITUEUX

21% vol. **Smeets** e70 cl

SASSTRAAT 1, 3500 HASSELT BELGIUM



Etiketten voor *Peach Schnapps*,
Pear Schnapps, *Lemon Schnapps*,
ca. 1988-1989.

een distillaat van jenever en perziken. *Peach* werd in een longdrinkglas gedronken met ijs, soda, tonic of fruitspa. De naam *Schnapps* werd gekozen omdat die erg internationaal klonk. Naast de *Peach* verschenen begin 1989 ook nog de *Pear* en *Lemon Schnapps* in deze reeks.

In de jaren 1990 zou de jeneverproductie het moeilijk krijgen, al werd de bewering van *United Distillers*²⁵ dat de jeneververkoop sterker daalde dan het gemiddelde van de markt voor geestrijke dranken door Jo Smeets formeel tegengesproken in een artikel in *Het Belang van Limburg* in augustus 1991. Hij ontkende de globale daling van 6% niet, maar het aandeel van jenever en wodka's in de krimpende markt toonde volgens hem een stijgende tendens. Volgens Eric Bonneau van *United Distillers* zou de jeneverproductie moeilijke tijden tegemoetgaan, omdat het gebruikerspubliek verouderd was en omdat de jeneverproducenten te weinig investeerden in het aantrekken van nieuwe, jonge gebruikers. Jo Smeets, die jaarlijks fors investeerde in groots opgezette mediacampagnes, was het met deze voorspelling niet eens: *'De verkoop van whisky blijft in ons land relatief goed lopen. Whisky volgt wel de dalende trend van de sterke dranken, maar scoort nog steeds hoog, zeker vergeleken met cognac, waarvan de verkoop in de voorbije jaren met vijftig tot zestig procent terugliep. Ook de jenever houden stand en nemen een groeiend aandeel van een krimpende markt voor sterke dranken voor hun rekening. De ontvangsten van accijnzen op geestrijke dranken zijn het voorbije jaar in vergelijking met 1989 verrassend met 9,4 procent gestegen tot 7,698 miljard. Dit is echter niet te danken aan de verkoop van sterke dranken, wel aan het groeiend succes van lichte exotische dranken en likeuren.'*²⁶

I Etiket voor de soft-bitterdrank Erika, 1986.

In 1990 lanceerde Smeets met succes een nieuwe reeks vruchtenjenever en tegelijkertijd nam de export gevoelig toe. In 1991 produceerde

Lengte: 28 cm
Haar: rood
Ogen: groen
Borst: 12,5 cm
Lenden: 11,5 cm
Heup: 31 cm

Voet: 8 cm



Die zit lekker in elkaar!

Smeets

Smeets

N.V. DISTILLERIE SMEETS HASSELT S.A.
SASSTRAAT 1 - B 3500 HASSELT
TEL. 32/11/22.31.74 - FAX 32/11/24.11.87

het bedrijf ruim 4,5 miljoen liter per jaar, waarvan 40 % bestemd was voor de uitvoer. *'De export is enorm gestegen. Voor enkele jaren was dit nog zeven tot acht percent. In zowat heel de wereld staat Smeets op tafel of zit het in de jus [fruitsap], tot in Hongkong, Senegal, Chili en Canada toe,'* aldus Jo Smeets in hetzelfde artikel.

Om de exportinspanningen te ondersteunen nam Smeets deel aan Vinexpo 1991 in Bordeaux met onder meer *Extra Smeets, Peach* en *Lemon* en ook whisky en brandy. Door deze inspanningen werd de productie van dranken voor de export steeds belangrijker: 'Op een bepaald moment stond de Sasstraat vol met vrachtwagens uit Tsjechië en Polen... De binnenlandse markt was minder belangrijk op dat ogenblik,' vertelt Paul Quintens.

In 1992 schoot de export naar de gewezen Oostbloklanden de hoogte in. Ook de Limburgse stokerijen wisten in die *boom* een forse (jenever-)graan mee te pikken, zo bleek uit een rondvraag van *Het Belang van Limburg*:²⁷ *'De drie belangrijkste Limburgse producenten van sterke dranken spreken allen van gigantische hoeveelheden en een explosie van de vraag. Behalve de eigen producten (jenever, likeuren, whisky en brandy) is er vooral vraag naar pure alcohol, die ter plekke door de consument wordt aangelengd of vermengd. Over de precieze hoeveelheden die dagelijks naar Rusland en het gewezen Oostblok worden verstuurd, verstrekken de producenten niet graag cijfers. Distillerie Smeets in Hasselt gewaagt van 100.000 flessen per dag. Bij Smeets is tegenwoordig 65 tot 70 procent van de productie voor Oost-Europa en Rusland bestemd. De Limburgse producenten zeggen het alleszins moeilijk te hebben om de forse vraag te kunnen volgen. En als de vraag het aanbod overtreft, zijn ook de prijzen doorgaans interessant. Jo Smeets van de Hasseltse distillerie zegt al vier jaar handel met het (gewezen) Oostblok te drijven, maar sinds de jongste maanden zit de export werkelijk in de lift. Twee productielijnen maken voortdurend wodka en alcohol aan. De uitvoer naar Polen is wel over het hoogtepunt heen, omdat dat land ondertussen importlicenties heeft ingevoerd.'* De Limburgse jeneverstokers waren zich bewust van het mogelijke gevaar dat schuilging in het doen van zware investeringen als de forse vraag vanuit Oost-Europa zou stilval- len. 'Ook wij zijn verstandig genoeg om ons niet te zeer afhankelijk te maken van export naar dergelijke landen,' verklaarde Robert Bogaerts van stokerij Konings in hetzelfde artikel. 'We gaan onze eigen markt niet verwaarlozen. Binnenkort zijn er ook voor Rusland importbeperkin- gen te verwachten.' Jo Smeets bevestigde dat: *'Het is inderdaad zaak voorzichtig te zijn. Niemand weet hoelang de forse vraag zal aanhouden.'* Volgens Michel Fryns werd er in zijn bedrijf enkel voor de export ge- produceerd als er productiecapaciteit vrij was.



Tafeldisplays voor Bessenjenever en Extra Smeets, jaren 1990.

Investeren in kwaliteit

Als gevolg van de *booming export* naar de voormalige Oostbloklanden en Rusland verwachtten de jeneverstokers in 1992 een sterk verhoogde omzet, die de toen krimpende binnenlandse jenevermarkt kon compenseren. Jo Smeets²⁸ vond dat de grote *boom* voorbij was, omdat de meeste ex-Oostbloklanden ondertussen een taks op alcoholische drank ingevoerd hadden, maar hij was ervan overtuigd dat het vaste afzetlanden zouden blijven. Tegelijkertijd bereikte Smeets in 1992 voor het eerst de recordomzet van één miljard frank. *'De gestegen uitvoer naar de gewezen Oostbloklanden en Rusland betekent veel meer in volume dan in omzet. In die landen gaat een fles sterke drank tegen een fractie van de Belgische prijzen van de hand. Dat heeft alles te maken met hoge accijnzen en taksen hier,'* aldus Jo Smeets. *'Tegenwoordig gaat 70% van het volume richting ex-Oostblok en Rusland. Het totale volume is opgelopen tot 16 miljoen flessen jaarlijks. Behalve pure alcohol, die ter plekke met water wordt aangelengd om wodka te bekomen, exporteren we ook likeuren en wat gin en brandy. Belangrijkste afnemers zijn Tsjechië, Rusland, maar ook de Baltische staten en Oekraïne. De uitvoer naar Polen is stilgevalen door invoerheffingen.'* Voor het volgende jaar verwachtte Smeets twintig tot vijfentwintig miljoen flessen te produceren. Door de sterk verhoogde vraag werd er gedurende een lange periode in het bedrijf met drie ploegen gewerkt.

De verhoogde export van geestrijke drank naar de gewezen Oostbloklanden zorgde ook voor een omvangrijk investeringsprogramma. Om de bottelcapaciteit te verhogen investeerde Smeets in 1993 zeventig miljoen frank in de plaatsing van een moderne verpakkinglijn. Ook werd op de terreinen aan de Sasstraat een hoogspanningscabine geplaatst.²⁹ Het bedrijf diende voor de uitbreidings- en aanpassingswerken een nieuwe milieuaanvraag in: op 18 april 1993³⁰ verscheen een aankondiging in de plaatselijke dagbladen dat de *nv Distillerie Smeets* een aanvraag ingediend had voor een milieuvergunning voor de exploitatie of verandering van een inrichting klasse 1. De cijfers gaven een duidelijk zicht op de grootte van de firma: *'al of niet overdekte ruimte, voor 3 tot 25 autovoertuigen en hun aanhangwagens en personenwagens, zijnde een stelplaats waar 4 vrachtwagens (klasse 3) kunnen gestald worden, een opslagplaats voor 10.000 liter benzine, drie opslaghouders voor respectievelijk 10.000 liter en 15.000 liter stookolie en 10.000 liter diesel, de vestiging van een laboratorium en een opslagplaats voor circa 200.000 kilogram karton.'*

Een jaar later werden de bedrijfsruimtes uitgebreid met een nieuwe hal,³¹ met bijkomende logistieke ruimtes van 1.000 m² en bijhorende kantoren om de in- en uitgaande goederen te controleren. Hiervoor werd een extra bedrijventerrein van 5.500 m² aangekocht. Op die manier wilde Smeets de goederenstroom in en rond de fabriek efficiënter, veiliger en beter controleerbaar laten verlopen. Daarnaast werd geïnvesteerd in een nieuw branddetectiesysteem, een installatie voor de recyclage van het koelwater met recuperatie van energie en een uitbreiding van de stookinstallatie voor concentraten met de plaatsing van een extra, hoogtechnologische alambiek van 1.500 liter. De firma diende in april 1994 een nieuwe milieuvergunningaanvraag in voor de exploitatie of verandering van een inrichting klasse 1. Het betrof

de bouw van een vaste inrichting voor het laden van accumulatoren, voor het opladen van de batterijen van de elektrische vorkheftrucks met een totaal vermogen van 120 kilowatt en een opslagplaats voor 400 ton papierwaren en karton. Het investeringsprogramma voorzag in 1995 ook nog in de plaatsing van een accommodatie voor de opslag van gas.³²

Door de inzet van extra interim-werknemers draaide de productie in 1994 opnieuw op volle toeren in drie arbeidsploegen. Het bedrijf telde op dat ogenblik vijftien negentig personeelsleden, waarvan er achtenveertig in vaste dienst waren. De inzet van zoveel interim-arbeiders werd verklaard door het feit dat de export naar het gewezen Oostblok risicovol bleef en de vraag van maand tot maand verschildte. De exportgroei in die periode vertaalde zich eveneens in de financiële cijfers van de het bedrijf: de omzet steeg in 1993-1994 met 351 miljoen tot 1,380 miljard frank. De export was goed voor een omzet van 1,024 miljard frank, ruim een verdubbeling vergeleken met het voorgaande boekjaar. Er liepen 33 miljoen flessen van de band.

Ondertussen zocht Smeets, gezien het risico dat aan de export naar het ex-Oostblok verbonden was, nieuwe afzetgebieden in Afrika, Zuid-Amerika en het Midden-Oosten. *'Als alle Chinezen eens één Smeetske dronken...'* Met deze gedurfde uitspraak illustreerde Jo Smeets op 18 november 1994 in een krantenartikel in *Het Belang van Limburg* zijn exportambities. De omzet van Smeets groeide naar een recordhoogte van 40 miljoen flessen per jaar. De firma moest blijven zoeken naar nieuwe exportmarkten. Smeets voerde hoe langer hoe meer vooral in bulk uit en liet de drank ter plaatse bottelen. De Afrikaanse markt werd steeds belangrijker. In 1994 werden bijna honderd containers naar Afrika gestuurd. De firma lonkte ook naar de Chinese markt, maar de concurrentie was erg hard. In het segment jenevers met meer dan 35% vol was Smeets op dat ogenblik de marktleider in België, maar de jenevers van rond de 30% vol *'...worden voor het grootste deel opgekocht door distributeurs en grootwarenhuizen, die er hun private label opplakken om ze verder te verkopen. Omdat de prijs de hoofdrol speelt, gaat minder aandacht naar kwaliteit. Een spijtige evolutie, maar je kunt er niet onderuit,'* aldus Jo Smeets.³³

Toen midden 1994 vanuit Rusland de eerste berichten binnensijpelden dat het vroegere staatsmonopolie zou hersteld worden, keken de Limburgse jeneverbedrijven nog even de kat uit de boom en ging de uitvoer gewoon verder. Volgens Jo Smeets zou het allemaal zo'n vaart niet lopen: *'De Russische economie is niet in staat om producten met westerse kwaliteit te produceren. Bovendien zijn hun producten duurder. Tot op dit moment kunnen de Russen zelf niet aan de vraag van hun eigen markt voldoen.'*³⁴ Toch besloot de firma het zekere voor het onzekere te nemen en installeerde eind 1994, begin 1995 een eigen bottellijn bij een distillerie in de Russische stad Wladimir. Op die manier wilde Smeets de eigen concentraten aan de Russische distilleerder verkopen, die dan op zijn beurt wodka kon produceren voor de Russische markt. Het was een eerste poging om voet te krijgen op de Russische markt en de firma maakte al plannen om in Rusland zelf te

produceren. Op die manier konden de verhoogde invoerrechten omzeild worden.³⁵ ‘Begin jaren 1990 ben ik drie keer in Rusland geweest voor het opstarten van een productielijn voor wodka daar ter plaatse. Dat was een boeiend project want we hebben wodka gemaakt met vijf, zes verschillende smaken,’ vertelt Jaak Vangrieken. ‘Toen we in Rusland die machine gebouwd hebben, zijn we nog enkele dagen in Moskou mogen blijven. Het was geven en nemen en dat was fijn, maar we hebben er ook hard gewerkt tot alles op punt stond,’ aldus Jef Steegmans. ‘Met zijn vieren hebben we op drie dagen tijd een machine om flessen te vullen en af te werken gebouwd in Rusland. Nadien zijn we ook nog eens ’s nachts vertrokken om stukken te vervangen, want de machine moest blijven draaien.’ Het Russische project was voor vele werknemers van Smeets, maar ook voor zaakvoerder Jo een boeiend verhaal: ‘Voor de opbouw en het proefdraaien van de bottellijn in de buurt van Moskou hebben we zes weken lang telkens met ploegen van vijf man op en af Rusland gereisd. De ploegen wisselden elkaar af. Vijf dagen werken, een dag Moskou en omgeving bezoeken en dan terug naar huis. Voor vele werknemers was dat een onvergetelijke gebeurtenis. Ook in Libanon hebben we een bottelinstallatie geplaatst.’

De terugval

In december 1996 voerde de federale regering een gevoelige accijnsverhoging in op sterke drank. De jeneverstokers waren in hun wiek geschoten en noemden de accijnsverhoging pure concurrentievervalsing. *‘Sinds gisteren moeten we voor sterke drank een stuk dieper in het geldzakje tasten. Een fles jenever van zeventig centiliter werd bijvoorbeeld in een klap vijftien frank duurder. Evenveel whisky kost nu veertien frank meer en de prijs van een fles vruchtenjenever steeg met zeven frank.’*³⁶ De jeneverstokers stelden dat de regeringsinkomsten niet zouden toenemen, maar verder zouden dalen. Volgens hen zou de consument minder gaan drinken of zijn sterke drank over de grens gaan kopen, waar de prijzen een flink stuk lager lagen. Ook zou de accijnsverhoging direct of indirect tot het verlies van vele banen leiden. Hoewel Smeets jaarlijks veel jenever exporteerde, bleef de binnenlandse markt de steunpilaar van het bedrijf. Jo Smeets vond, in hetzelfde artikel, dat de andere dranksectoren duidelijk een voorkeursbehandeling genoten: *‘Ook nu blijven de accijnzen op bier, wijn en buitenlandse aperitieven dezelfde’,* stelde hij. *‘Het is toch niet evident dat de accijnzen op een fles buitenlandse porto of sherry 22,87 frank bedragen, terwijl men op een fles inlandse fruitjenever liefst 113 frank heft. De toegevoegde waarde en de tewerkstelling liggen voor die jenever in België en dat land doet men onrecht aan.’*

Daarnaast gebeurde wat sommigen al langer verwacht hadden: de voormalige Oostbloklanden maakten de invoer van Europese wodka een stuk duurder. *‘Voor een liter Europese wodka moet voortaan 8,2 dollar worden betaald, terwijl plaatselijk gedistilleerde wodka minimum 3,8 dollar moet kosten, minder dan de helft dus. De Europese Unie heeft*

gisteren al geprotesteerd tegen die maatregel. Limburgse bedrijven, die de laatste jaren hun export van geestrijk vocht naar de GOS-landen³⁷ hebben zien toenemen, zijn beducht voor protectionisme.³⁸ De uitvoer van fruitsap en geestrijke dranken naar Rusland en de voormalige Sovjetstaten viel toen helemaal stil. Uiteraard had dit een financiële weerslag op de bedrijfsresultaten. Een paar jaar eerder haalde Smeets nog omzetten van meer dan een miljard frank. Voor het jaar 1997 halveerde de omzet tot 530 miljoen. 'Op de binnenlandse markt halen we nog een stijging van 4%, maar het is pijnlijk dat [door het wegvallen van de Russische markt] twaalf mensen het bedrijf moeten verlaten.'³⁹

Een nieuwe toekomst?

De firma zat echter niet stil en zocht naar nieuwe producten en diversificatie van de activiteiten. In juni 1996 nam Smeets de siroopfabriek *Wayland* in Brussel over. De bottelmachines en tanks werden naar de fabriek in Hasselt verplaatst. Smeets produceerde toen onder eigen label of voor externe afnemers een hele reeks siropen en sloot een overeenkomst met *Studio 100* voor de productie van het limonade-merk *Sunny Samson*.

Met een Cubaanse rumstoker bereikte Smeets een akkoord om de rum *Matusalem* voor de Europese markt te verdelen. Ook de wodka die Smeets met hectoliters richting Rusland verscheepte, vond nu zijn weg naar de Europese markt. De exportbedrijvigheid werd meer en meer gericht op Afrika en Groot-Brittannië. Paul Quintens: 'Toen de export wegviel, moest er nog eens geïnvesteerd worden. De familie deed dit met eigen middelen.' Pierre Meeuwissen voegt eraan toe: 'Smeets heeft een klap gekregen toen de grenzen van het Oostblok weer dichtgingen en ook toen er een strengere controle kwam op alcoholgebruik in het verkeer.'



I Grenadineflessen *Sunny Samson*, ca. 1996.



I Etiketten voor siropen van Smeets, 1996.



De firma *Bruggeman*, eigenaar van het merk *Fryns*, besliste in 1995 om de Hasseltse fabriekspoorten van *Fryns* te sluiten.⁴⁰ De sluiting kwam niet als een verrassing, omdat ook *Fryns* succesvol geweest was in de export naar de gewezen Oostbloklanden.

Dankzij voortdurende inspanningen op het vlak van energiebesparing en waterwinning kreeg de *nv Distillerie Smeets* in 1999 het logo voor algemene milieuzorg. Een van de conclusies van het milieuzorgsysteem was het voorstel om de stokerij in de Raamstraat te verhuizen naar de fabriek aan de Sasstraat: *'We hebben voor de stokerij in de Raamstraat wel nog een vergunning tot 2011, maar een klasse 1-bedrijf op vijftig meter van de kathedraal kan in deze tijd niet meer,'* aldus afgevaardigd bestuurder Jo Smeets.⁴¹ Bovendien waren de stokerijgebouwen aan de Raamstraat 17 al bij Koninklijk Besluit van 13 oktober 1980 als monument beschermd. Toch had Smeets in 1990 nog veranderingen uitgevoerd aan de installatie van de stokerij aan de Raamstraat 17. Op de begane grond werden toen drie voorraadbakken voor foeselolie en voor- en naloop vervangen en er werden er drie bijgeplaatst in het 'speciaal' magazijn. De moutmelkkuip, waar de menging van moutmeel en water gebeurt, werd van de tweede naar de eerste verdieping gebracht. Bij het uitvoeren van werken op zolder brak brand uit.⁴² Het vuur werd gelukkig dadelijk geblust door de Hasseltse brandweer en de schade was gering.

Op 8 augustus 2001 verwierf de *nv Distillerie Smeets* als eerste fabrikant van gedistilleerde dranken het NBN ISO 14001-certificaat:⁴³ *'De Distillerie Smeets ontwikkelde een milieuzorgsysteem, dat economische en ecologische belangen combineert tot een geïntegreerd en effectief managementstool. Met dit milieuzorgsysteem kiest het bedrijf resoluut voor verhoogde slagkracht op langere termijn. Dit toekomstgericht project werd mogelijk dankzij de constructieve medewerking van directie, medewerkers en alle betrokken externe partijen. Het opbouwen van dit praktisch functionerend milieuzorgsysteem vergde belangrijke investeringen van tijd en geld. Voor de begeleiding in de opbouw van het dossier deed Distillerie Smeets een beroep op Lisec (het studiecentrum voor ecologie en bosbouw) en op Deloitte & Touch, Environmental & Safety Services. De GOM-Limburg ondersteunde het project.'*

Op 1 januari 2002 nam de Zonhovense groep *Konings* de stokerij Smeets over.⁴⁴ Ook *De Brandewijnketel* in het Hasseltse stadscentrum werd gesloten en verkocht. De belangrijkste activiteiten van *Konings* waren het bereiden van alcoholische dranken en de ciderproductie. In 1987 had de groep al de fruitsappenactiviteit van *Trudo* in Sint-Truiden overgenomen en in 1994 namen ze het zuivelbedrijf *Lilac* over. *Konings* exporteerde op het moment van de overname meer dan 60 % van zijn productie. De belangrijkste exportmarkten waren Europa, het Midden-Oosten, het Verre Oosten en de Verenigde Staten.

De overname van de stokerij Smeets paste in het groeibeleid van *Konings* en sloot volgens toenmalig commercieel directeur Jo Kicken volledig aan bij het streven van het bedrijf naar het maken van kwaliteitsproducten. *'Met de overname van Smeets halen we een bijzonder*

| Affiche 'Klein glaasje, klein blaasje!', ca. 2000.

Klein glaasje, klein blaasje!



Smeets

EEN PUUR BINNENPRETJE

www.smeets.be

aantrekkelijk pakket van premium jenever brands in huis en kunnen we in de toekomst ook op dit vlak tot één van de belangrijkste producenten in België uitgroeien. Konings beschikte al over een aanzienlijk marktsegment. Smeets had op het ogenblik van de overname 10% van de Belgische jenevermarkt in handen, maar streefde er naar eigen zeggen naar om de continuïteit en het marktaandeel van de oorspronkelijke Hasseltse graanjenever en de positie van de Hasseltse jenever in zijn geheel te verzekeren. De overnameovereenkomst bepaalde dat Konings de totale exploitatie van Smeets overnam met inbegrip van het personeel (tweeëndertig werknemers), de verschillende merken, de voorraden, de machines en het materiaal. Op termijn zouden alle activiteiten van de Hasseltse jeneverstoker naar Zonhoven overgebracht worden.

De overname was het gevolg van een proces dat al midden jaren 1990 ingezet was. Het was voor een familiaal bedrijf in de sterk concurrentiële context van de jenevermarkt immers moeilijk om alleen door te gaan. Jo Smeets: 'Samen met mijn vader en de leden van de familie hadden we begin 1995 al beslist om niet alleen door te gaan. Tegen wereldmerken opboksen met een zeer sterk lokaal merk leek onhoudbaar. Bovendien kozen mijn zonen ervoor een professionele carrière uit te bouwen in een andere sector. Na een grondige voorbereiding hebben we dan de stap naar de overname door branchegenoot Konings gezet. Bedrijfseconomisch gezien was dat de beste optie. De afhandeling van deze operatie is gelukkig professioneel en sereen verlopen en het merk *Smeets* maakt nu deel uit van een stevig voedingsbedrijf.'

Uiteraard kwam het nieuws van de overname bij velen hard aan. 'De morgen dat mijnheer Jo me vertelde dat Smeets verkocht werd, ben ik terug beginnen te roken nadat ik acht maanden geleden gestopt was. Ik heb na de overname nog zesendertig maanden bij Konings gewerkt en ik ben door de zoon Konings, maar ook door de firma Smeets altijd correct behandeld en gerespecteerd,' aldus Jaak Vangrieken.



Groepsfoto van het personeel dat hielp bij het opruimen van de stokerij na de overname door Konings, 2002. Privécollectie.

Affiche 'Smeets aanstékelijk lekker!', ca. 2004.

Smeets

Aanstékelijk lekker!



Piqué?
Relax, prends un Smeets!

Lom Beeken, trouwe medewerker tot na zijn pensioen, vertelt met tranen in de ogen: 'Ik heb dagen niet geslapen toen mijnheer Jo me vertelde dat hij het bedrijf zou verkopen. Smeets was alles voor mij.' En de onthaalmedewerker Fernand Schreurs: 'Mijnheer Jo belde me in de vakantie en vroeg of ik eens kon langskomen. Hij vertelde dat de firma ging stoppen. Ik heb toen mijn laatste rondleiding gegeven en heb dan mijn sleutel teruggegeven. Dat deed me wel iets.' Paul Quintens ten slotte: 'Toen Jo Smeets me vertelde dat hij de firma ging verkopen heb ik beslist niet mee te gaan naar *Konings*. Vanuit de firma *Rebaco nv*, een firma van Smeets die ook wijnen en likeuren verkocht, heb ik twee jaar verder gewerkt om de afbouw van de voorraad te realiseren. In 1970 was Smeets groter dan Konings en op dertig jaar tijd waren de rollen omgekeerd. Jammer, maar dat was de realiteit.'

In april 2003 verhuisde *Konings* 75.000 liter pure Smeets in eiken vaten naar Zonhoven.⁴⁵ De firma Interbrew vestigde zijn commercieel depot voor Limburg in de gebouwen aan de Sasstraat. Na de overname heeft de firma *Konings-Smeets* het befaamde Hasseltse jenevermerk *Smeets* een nieuw elan geven, zonder de intrinsieke kwaliteiten ervan te veranderen. Tot op vandaag kiest de firma uit Zonhoven duidelijk voor twee wegen: enerzijds de klassieke jenevers met onder andere de *Extra Smeets* in zijn typische groene fles; anderzijds wil de firma het jeneverlandschap hertekenen met de lancering van nieuwe fruit- en creamjenevers zoals cactusjenever, vijgenjenever en vanillejenever. De firma *Konings-Smeets* startte in 2002 een campagne van een half miljoen euro om het imago van het merk *Smeets* te versterken.⁴⁶ De slogan *Smeets, Hasseltse jenever sinds 1921* werd in de campagne opgenomen, die de titel droeg: *God zei drank. Hemels vertier, Smeets plezier*. In 2004 en 2005 volgden de campagne *Smeets småàkt* voor de *Smeets Extra Hasselt* en de campagnes voor de fruitjenevers.

Op 8 augustus 2011 kondigde *Etn. Bruggeman nv* uit Gent de overname aan van het merk *Smeets*. Miek Gielkens van *Bruggeman* licht toe: 'De productie blijft gewoon in Limburg. Alleen voegt het bedrijf *Bruggeman* het grote jenevermerk toe aan de portfolio. [...] Deze overname maakt het mogelijk om de verkoop, productie en marketing van een typisch Belgisch product als jenever op de markt te handhaven, te versterken en natuurlijk op eigen bodem te houden.'⁴⁷ Na enkele maanden onderhandelen besliste Konings om over te gaan tot de verkoop van het jenevermerk om zich meer op zijn kerntaken te kunnen toespitsen, namelijk de productie en de afvulling van sappen, ciders en gedistilleerde dranken, dit als co-packer en als producent van private labels. De Gentse firma *Bruggeman* was met de overname niet aan haar proefstuk toe. Eerder al nam zij het Hasseltse jenevermerk *Fryns* over, en behalve de jenevers *Peterman* en *Hertekamp* brengt *Bruggeman* ook onder meer *Label 5*, *Poliakov* en *Comptoir des Flasks* op de markt. Deze merken zijn onderdeel van *La Martiniquaise*, de Franse groep waar *Bruggeman* sinds 2009 toe behoort. Met deze overname begint alweer een nieuw en boeiend hoofdstuk in het Smeetsverhaal.



I Fruit- en creamjenever, ca. 2010.

NOTEN

- 1 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1982, juli, nr. 39.
- 2 NJM, Collectie, Brochure Opendeurdag in de Sasstraat op 15-16 oktober 1994.
- 3 *Het Belang van Limburg*, woensdag 4 mei 1988, p. 11.
- 4 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 25 september 1981, p. 6.
- 5 *Jet magazine*, 3 november 1981.
- 6 *Het Belang van Limburg*, donderdag 5 oktober 1989, p. 11.
- 7 AJC, Persoonlijke aantekeningen van 2 maart 1981.
- 8 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 14 november 1992, p. 3; zaterdag 21 november 1992, p. 3; zaterdag 28 november 1992, p. 3; zaterdag 5 december 1992, p. 3; zaterdag 12 december 1992, p. 3; zaterdag 19 december 1992, p. 3; donderdag 24 december 1992, p. 3; zaterdag 26 december 1992, p. 3; zaterdag 4 december 1993, p. 49; zaterdag 11 december 1993, p. 54; zaterdag 18 december 1993, p. 50 en zaterdag 24 december 1992, p. 7.
- 9 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 18 november 1994, p. 13.
- 10 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 15 oktober 1994, p. 3.
- 11 AJC, Persoonlijke aantekeningen, januari 1983. Jacques Collen verrichtte in opdracht van de firma Smeets opzoekingswerk naar het gebruik van de vierkante fles bij de drank Triple Sec.
- 12 *Het Belang van Limburg*, dinsdag 4 maart 1986, p. 9.
- 13 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 9 mei 1987, p. 13.
- 14 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 14 mei 1999, p. 2.
- 15 *Het Belang van Limburg*, donderdag 19 oktober 2000, p. 17.
- 16 *Het Belang van Limburg*, maandag 14 oktober 1991, p. 10.
- 17 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 26 februari 1982, p. 7 en zaterdag 27 februari 1982, p. 7.
- 18 *Het Belang van Limburg*, donderdag 29 oktober 1992, p. 3.
- 19 *Het Belang van Limburg*, dinsdag 16 februari 1993, p. 13.
- 20 Ministerieel besluit houdende erkenning als geografische benaming van gedistilleerde dranken, 9 juli 1977, bijlage I.
- 21 AJC, Persoonlijke aantekeningen van een gesprek met André Vincken, 18 mei 1989.
- 22 *Slijtersvakblad*, jg 36, nr. 4, april 1988, p. 166-169.

- 23 *De Standaard*, donderdag 19 december 1985.
- 24 *Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen*, jg 13, nr. 1, april 1995, p. 53.
- 25 *United Distillers* is de grootste vakvereniging achter de Schotse whisky-industrie.
- 26 *Het Belang van Limburg*, dinsdag 27 augustus 1991, p. 1 & 19.
- 27 *Het Belang van Limburg*, donderdag 2 juli 1992, p. 3.
- 28 *Het Belang van Limburg*, donderdag 29 oktober 1992, p. 3.
- 29 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1993, april, nr. 42.
- 30 Bijvoorbeeld in *Koerier*, zondag 18 april 1993, p. 20.
- 31 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1994, april, nr. 38.
- 32 SAH, Bouwvergunningen stad Hasselt, 1995, april, nr. 15.
- 33 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 18 november 1994, p. 13.
- 34 *Het Belang van Limburg*, dinsdag 7 juni 1994, p. 3.
- 35 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 29 september 1995, p. 3.
- 36 *Het Belang van Limburg*, woensdag 2 oktober 1996, p. 16.
- 37 Gos-landen: Gemenebest van Onafhankelijke Staten, de landen van de voormalige Sovjet-Unie, met uitzondering van de Baltische staten.
- 38 *Het Belang van Limburg*, donderdag 14 maart 1996, p. 3.
- 39 *Het Belang van Limburg*, zaterdag 5 september 1998, p. 8.
- 40 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 29 september 1995, p. 3.
- 41 *Het Belang van Limburg*, donderdag 9 augustus 2001, p. 7.
- 42 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 16 februari 1990, p. 6.
- 43 NJM, Collectie, Informatie uit persmap Smeets van 8 augustus 2001.
- 44 *Het Belang van Limburg*, vrijdag 30 november 2001, p. 1 & 9.
- 45 *Het Belang van Limburg*, woensdag 16 april 2003, p. 20.
- 46 *De heropstanding van de jeneverindustrie*, in *Trends*, 23 mei 2002. Archief *Trends* via www.trends.be.
- 47 *De Standaard*, dinsdag 9 augustus 2011, p. 15.

Wachte
Echte
Hasseltse
Brandewijn

gestookt in onze eigen
brandewijn, uit zuiver
gerst en gerstemout
Lijkt op gewijn, maar
is anders Hasseltse doening

Smeets
Hasselt

2 l. - 5 l.

Wachte
Echte
Hasseltse
Brandewijn

gestookt in onze eigen
brandewijn, uit zuiver
gerst en gerstemout
Lijkt op gewijn, maar
is anders Hasseltse doening

Smeets
Hasselt

2 l.

EPILOOG

Het stokersbedrijf Smeets is tachtig jaar in familiehanden geweest. Drie generaties stokers, vader, zoon en kleinzoon Smeets, maakten elk op hun manier en met vallen en opstaan een generatiewissel door die telkens beïnvloed werd door interne en externe omstandigheden.

Gerard Smeets stichtte na de Eerste Wereldoorlog en in de onwaarschijnlijke context van de Wet Vandervelde onder de kerktoeren van de Hasseltse Virga Jessebasiliek het bedrijf met een kleine handelszaak in geestrijke dranken en tabak. Nadien evolueerde deze winkel tot een groothandel. Zoon Louis bouwde na de moeilijke oorlogsperiode samen met zijn vader de firma verder uit tot een bloeiend bedrijf met een eigen graanjeneverstokerij in het centrum van Hasselt en later met een gloednieuw modern bedrijfscomplex langs de grote ring. Kleinzoon Jo maakte de sprong naar nieuwe markten in het verre buitenland en investeerde in een kwaliteitsvol en milieuvriendelijk bedrijf. De liefde voor de Hasseltse jenever, het gepassioneerd ondernemen, het steeds innoveren en zoeken naar nieuwe merken en een eigenzinnig doorzettingsvermogen zijn gemeenschappelijk bij Gerard, Louis en Jo Smeets.

Cursiefjesschrijver en vriend van de familie Louis Verbeeck drukte het als volgt uit: 'De drie generaties Smeets wilden ieder op hun manier hun gelijk halen. Anders zouden ze het niet zo ver geschopt hebben.' Onder die karaktersterkte school echter vaak veel meer: 'Ik heb drie bazen gehad, mijnheer Gerard, mijnheer Louis en mijnheer Jo', vertelde Mariette Thomas, 'Het waren alle drie sterke mensen, die alle drie wel eens opvliegend konden zijn, de ene al meer dan de andere. Aan de andere kant waren ze eigenlijk meestal vriendelijk en hadden ze soms een klein hartje.' En tot slot Lom Beeken: 'Ik werkte tot ik vijfenzestig jaar was bij Smeets. Toen ben ik deeltijds teruggekomen. Ik heb mijnheer Gerard, mijnheer Louis en mijnheer Jo alle drie persoonlijk gekend. Ik heb altijd graag bij Smeets gewerkt. Het was een fijn bedrijf. Ik ben zo blij dat je een boek gaat schrijven over Smeets. Echt, het doet zoveel plezier dat te horen.'

Het erfgoed van drie generaties stokers, van de vele medewerkers, de sterke merken, de strijd om de Hasseltse jenever, de drang naar kwaliteit, de vele herinneringen in lief en leed... Dank dat ik samen met velen deelgenoot kon zijn in het vastleggen ervan in dit boek. Dankzij hen groeide het uit tot een kleurrijk verhaal van Hasseltse stokers dat niet enkel voor Limburg van belang is, maar ook voor Vlaanderen en ver daarbuiten. Door de familieband leverden de zoektocht in de geschreven bronnen en de talrijke gesprekken met familieleden, ex-personeelsleden en bevoorrechte getuigen ook voor mij een schat aan informatie en nieuwe inzichten op.

Luc Smeets



SMEETS

HASSELT

Supra

KWALITEIT QUALITE



Gewaarborgd zuivere
HASSELTSE GENEVER

vervaardigd op basis
van graangenever
gestookt in onze
fabriek naar oude
Hasseltse doening



Garanti pur
GENIEVRE HASSELT
fabriqué à base de
genièvre de grain
distillé en nos
usines selon la vieille
méthode hasseltise

HASSELT
87

CRS SMEETS
1911 CL CONT.

P.V.B.A.

BIBLIOGRAFIE

Gesprekken met familie, werknemers, getuigen

- Maria Aerts (arbeidster/inpakster bij Smeets van 1960 tot 1985 - ook haar echtgenoot Louis Ceulemans werkte van 1947 tot 1977 bij Smeets), Zonhoven, 13 mei 2009.
- Lucianus Ballet (werkmans bij Smeets van 1956 tot 1969), Zonhoven, 14 mei 2009.
- Renaud Beckers (verzamelaar van Smeets-realia), Hasselt, 2 maart 2009, 5 maart 2009, 8 maart 2009 en 2 juli 2009.
- Guillaume 'Lom' Beeken (chauffeur bij Smeets van 1960 tot 2000), Hasselt, 28 maart 2009.
- Lydie Berx (dochter van Wilhelmus Berx, boswachter op het domein van de familie Smeets van 1954 tot 1993 in Kuringen), Hasselt, 6 februari 2011.
- Theo Beuls (hoofdboekhouder bij Smeets van 1968 tot 1980), Hasselt, 18 maart 2009.
- Yannick Boes (medeoprichter van de Stichting Bijzondere Culturele Activiteiten vzw), Montenaken, 28 februari 2009.
- Johnny Borzée (zoon van Jacques Borzée, handelsreiziger bij Smeets van 1949 tot 1970), Hasselt, 31 juli 2009.
- Jacques Collen (voorzitter van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie vzw), Hasselt, 27 april 2009, 12 mei 2009, 8 december 2009 en 31 december 2009.
- Hubert Darcis (mecanicien bij Smeets van 1967 tot 1986), Zonhoven, 27 juni 2009.
- André en Micheline Debruyne (kinderen van Mariette Debruyne, uitbaatster van café *De Violette* in Hasselt), Hasselt, 2 juli 2009 en 28 juli 2009.
- Marie-Jeanne Delwiche (bediende bij Smeets van 1953 tot 2000), Hasselt, 12 februari 2009 en 26 februari 2009.
- Vital Grosemans (arbeider bij Smeets van 1973 tot 1978), Hasselt, 13 maart 2009.
- Jos Ghysen (radiomaker en tekstschrjver, vriend van Louis Smeets), Hasselt, 2 juli 2009.
- Marie-Jeanne Hanssen, (inpakster bij Smeets van 1973 tot 2003), Hasselt, 22 juni 2009.

- Leon Hendrix (zoon van Sylvain Hendrix, hoofdboekhouder bij Smeets 1927 tot 1968), Hasselt, 14 maart 2009.
- Hermans-Claessens (weduwe van Lambert 'Bert' Hermans, chauffeur van 1947 tot ?), Hasselt, 15 april 2009.
- Toni Houbrechts (tekenaar voor Smeets in de jaren 1980), Hasselt, 16 april 2009.
- Davy Jacobs (coördinator Nationaal Jenevermuseum), Hasselt, 12 februari 2009, 3 maart 2009, 19 maart 2009 en 15 september 2010.
- René Jans (chauffeur bij Smeets van 1976 tot 1991), Hasselt, 28 juli 2009.
- Manu Kimpe (zoon van Louis Kimpe, opziener en commercieel medewerker bij Smeets van 1953 tot 1973), Bree, 5 januari 2011.
- Charel Lodewyckx (arbeider bij Smeets van 1958 tot 1968), Hasselt, 28 maart 2009.
- Yvonne Marcoen (bediende bij Smeets van 1946 tot 1982), Hasselt, 28 juli 2009.
- Jozef Meeuwissen (arbeider bij Smeets van 1947 tot ?), Diepenbeek, 31 juli 2009.
- Pierre Meeuwissen (arbeider bij Smeets van 1955 tot 1990), Hasselt, 23 maart 2009.
- Roger Oben (zoon van Louis Oben, arbeider bij Smeets van 1943 tot 1969), Zonhoven, 21 juni 2009.
- Ivan Piccart (zoon van Theo Piccart, kapper van Gerard Smeets sinds 1941), Hasselt, 6 mei 2011.
- Paul Quintens (commercieel afgevaardigde bij Smeets van 1970 tot 2004), Hasselt 30 maart 2009.
- Louis Ramaekers (landbouwer op het domein van de familie Smeets van 1968 tot 1994), Hasselt, 21 januari 2011.
- Patrick Reygel (voorzitter Nationaal Jenevermuseum Hasselt vzw), Hasselt, 31 januari 2009.
- Karel Scheerlinck (kunsthistoricus), Antwerpen, 10 april 2009.
- Fernand Schreurs (verzorgde voor Smeets de ontvangsten in *De Brandewijnketel* in de Raamstraat van 1988 tot 2002), Hasselt, 30 maart 2009.
- Lisette Serdons (schoondochter van Arnold 'Nol' Vanmol, arbeider bij Smeets van 1927 tot 1976), Hasselt, 7 oktober 2009.
- Aline Smeets (dochter van Albert Smeets, de broer van Gerard Smeets), Peer, 3 november 2010.
- Erik Smeets (broer van Jo Smeets), Hasselt, 19 oktober 2010.
- Jo Smeets (bestuurder-zaakvoerder van Smeets van 1973 tot 2001), Hasselt, 4 augustus 2009, 20 oktober 2010 en 8 juni 2011.
- Karl Smeets (broer van Jo Smeets), Hasselt, 2 december 2010.
- Raymond Smeets (broer van Louis Smeets en bestuurder van de pvba Smeets van 1954 tot 1984), Hasselt, 26 maart 2009 en 6 april 2009.
- Valère Smeets (zoon van Antoine Smeets, die van 1926 tot 1946 samen met Gerard Smeets de Gebroeders Smeets vormden – Valère Smeets was bediende en productie leider bij Smeets van 1949 tot 1987), Hasselt, 11 februari 2009, 22 april 2009 en 5 december 2009.
- Godelieve Smeets-Bollen (echtgenote van Louis Smeets), Hasselt, 17 augustus 2009.
- Mon Smitt (oprichter van de Confrérie van de Hasseltse Jenever vzw), Hasselt, 11 maart 2009.

- Jozef Steegmans (arbeider bij Smeets van 1957 tot 1998), Hasselt, 24 maart 2009.
- Jos Tuts (stichtend lid van De Stoopkes), Hasselt, 22 juni 2009.
- Wim Van Lishout (voormalig directeur Vormingscentrum voor Zelfstandigen en ere-schepen stad Hasselt), Hasselt, 27 april 211.
- Freddy Van Russelt (stoker bij Smeets van 1976 tot 2003), Hasselt, 25 juli 2009.
- Annie Vandebosch (bediende bij Smeets van 1968 tot ?), Diepenbeek, 22 juni 2009.
- Jaak Vangrieken (laborant en stoker bij Smeets van 1970 tot 2003), Sint Truiden, 25 maart 2009.
- Fons Vanhamel (promotiemedewerker bij Smeets van 1987 tot 2001), Hasselt, 14 maart 2009.
- Louis Verbeeck (cursiefjesschrijver en vriend van Louis Smeets), Hasselt, 25 juni 2009.
- André Vincken (verkoopsleider bij Smeets van 1969 tot 1986), Hasselt, 10 april 2009 en 6 mei 2009.
- Willy Wéry (douanebeambte van 1974 tot in de jaren 1990), Hasselt, 18 augustus 2009.
- Mariette Thomas (bediende 1938 tot 1981), Hasselt, 1 mei 2009, 9 mei 2009 en 20 juni 2009.
- Marc Willems (voormalig medewerker bij het Kadaster Hasselt), Hasselt, 17 oktober 2010.
- Kris Lenaerts (lid van de Erfgoedkring Kuringen-Herkenrode, medewerker van defensie in Leopoldsburg), Hasselt, 26 oktober 2010.

Archivalische bronnen

- Bocholt, Organisatiecomité Sint-Kristoffelbedevaart
- Brussel, Algemeen Rijksarchief
Dossiers oorlogsschade
- Brussel, Koninklijk Instituut voor het Kunstpatrimonium
- Den Haag, Benelux-Bureau voor Intellectuele Eigendom (www.boip.int)
- Evere, Centrum voor Historische Documentatie van de Krijgsmacht (CHD)
Militaire dossiers van Gerard en Antoine Smeets
Oorlogsschadedossier Kapelstraat, Hasselt
- Hasselt, Archief Brandweer
- Hasselt, Archief Federale Overheidsdienst Financiën - Douane en Accijnzen
- Hasselt, Archief van Jacques Collen (AJC)
- Hasselt, Archief van notaris Karl Smeets (ANKS)
- Hasselt, Bedrijfsarchief Smeets
- Hasselt, Comité Zevenjaarlijkse Virga Jessefeesten vzw, Documentatiecentrum Virga Jessefeesten (VJC)
- Hasselt, Documentatiecentrum Vice-Postulaat Pater Valentinus
- Hasselt, Fotoarchief Double Pictures vzw
- Hasselt, Gevers Marks
- Hasselt, Nationaal Jenevermuseum (NJM)
- Hasselt, Provinciaal Archief Limburg (PAL)
- Hasselt, Provinciaal Centrum voor Cultureel Erfgoed (PCCE)

- Hasselt, Provinciale Bibliotheek, Historisch Informatiepunt Limburg (HIPLimburg)
- Hasselt, Rijksarchief Hasselt (RAH)
Kadastrale leggers
Handelsregister 1923-2001
- Hasselt, Stadsarchief (SAH)
Vergunningen stad Hasselt
Bevolkingsregister
- Leopoldsburg, Archiefdienst
- Peutie, Academie voor Streekgebonden Gastronomie
- Tessenderlo, Studiebureau Monumentenzorg bvba

Kranten en periodieken

Het Belang van Limburg, 1920-2005.

Literatuur

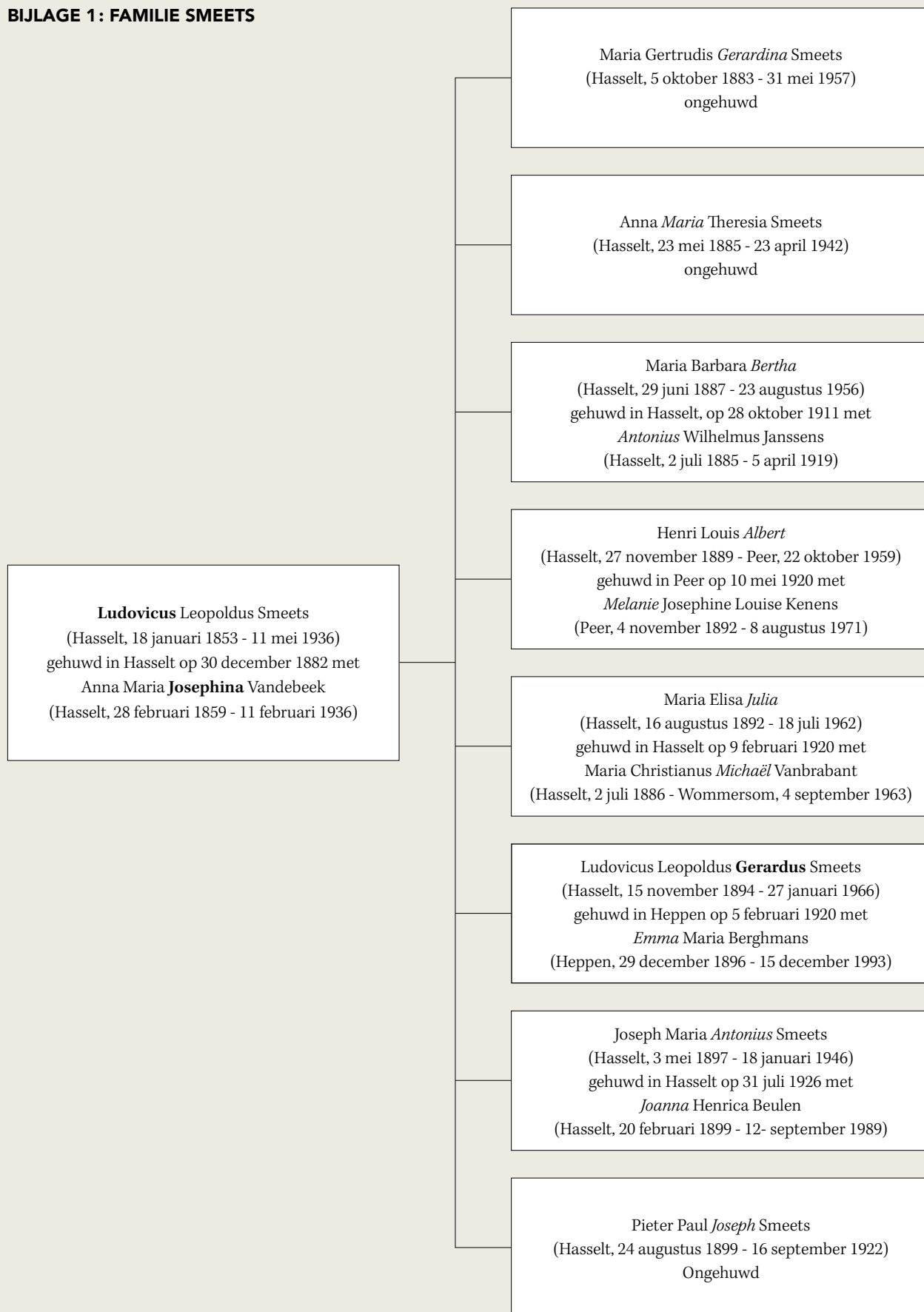
- BERGER, Ann, *Hasseltse stokerijen, architectuurarchivaris 18e -20e eeuw*, Hasselt, 1986, (onuitgegeven licentiaatsverhandeling Hoger Architectuurinstituut van het Rijk).
- *Bouwen door de eeuwen heen in Vlaanderen, Provincie Limburg Arrondissement Hasselt*, deel 6n 1(A-HA), Gent, 1981.
- BUSSELS, M., GRAUWELS, J., & HOUTMAN, E., *52 waardevolle Hasseltse gebouwen en monumenten*, Hasselt, s.d.
- BUSSELS, M., e.a., *Hasselt 750 jaar stad 1232-1982*, Brussel, 1982.
- CALUWAERTS, Guido, *Hasselt Intra Muros: Hasselt binnen de oude wallen. Historiek van straten, pleinen, gebouwen en huizen zoals opgetekend door Jan Juliaan Melchior (1848-1920)*, Hasselt, 1989.
- DE BEULE, Roland, *Ontdek ons Industrieel erfgoed. 9 volledig uitgestippelde tochten langs het industriële verleden van Vlaanderen*, Aartselaar, 2000.
- DE KEYSER, Bart, *Drukkend Hasselt. Drukkers & drukkerijen van 1930 tot 1950*, Hasselt, 2003 (tentoonstellingspublicatie van het Stedelijk Museum Stellingwerff-Waerdenhof).
- FERKET, Roland & ELSEMANS, Hugo, *Jenever, een Belgische belevenis*, Antwerpen, 1987.
- *Galgenberg-Tegenschuer te Kuringen*, Bosbeheersplan, Hasselt, 2003-2004.
- *Hasseltse Portretten, 800 jaar geschiedenis. Portretten op mensenmaat*, Hasselt, 1997 (tentoonstellingspublicatie van het Stedelijk Museum Stellingwerff-Waerdenhof).
- *Hasselt (N)Ooit gezien?*, uitgave van het Stedelijk Museum Stellingwerff-Waerdenhof en Double Pictures vzw, Hasselt, 1995.
- HOUTMAN, Erik, *Geschiedenis van de Hasseltse jenevernijverheden van de 16de eeuw tot heden*, in *Hasselt Geneverstad*, uitgave van het Provinciaal Verbond voor Toerisme in Limburg, Hasselt, 1979, p. 23-29.
- JACOBS, A. & VANDEWEYER, R., *Merkenamen. Inventaris van merken in Limburg gedeponeerd tussen 1880 en 1936*, Hasselt, 1991.
- JOOSTEN, Bob, LAMBRECHTS, Daniel & STOCKMAN, Eric, *Hasselt toen en nu, een confrontatie*, Hasselt, 1985.

- KEUNEN, Patrick, *De geschiedenis van de Hasseltse jeneverstokerijen (1830-1914)*, Leuven, 1979 (onuitgegeven licentiaatsverhandeling K.U. Leuven).
- OOSTERS, Steven, *Smeets, Hasseltse glorie in een geneverfles*, Antwerpen, 1986 (onuitgegeven eindwerk Provinciaal Instituut voor Voedingsbedrijven).
- PONET, Beatrice, *De bescherming van benamingen van oorsprong, geografische aanduidingen en herkomstaanduidingen. Een juridische analyse naar Belgisch, Frans, Nederlands, Europees recht*, Antwerpen, 1998.
- ROEX, Thomas, SALLIAU, Kelly, VEESTRAETEN, Daniel, VERLINDEN, Bert & WILS, Mathijs, *Stedebouwkundig onderzoek naar de invloed van twee streekproducten binnen de euregio*, Hasselt, s.d. (onuitgegeven eindwerk Provinciale Hogeschool Limburg, Architectuur, Cultuurgeschiedenis).
- RUTTEN, Mathieu, *Oorlog in Limburg, markante feiten in Limburg tijdens de Tweede Wereldoorlog*, Tongeren, 1995.
- SACRE, Fernand & VANSTREELS, René, *Hasselt in oude prentkaarten*, Zaltbommel, 2000.
- SCHEERLINCK, Karl, *Jenever en likeur in kleur. Belgische jenever- en likeuraffiches 1885-1940*, Hasselt, 1994.
- SCHEERLINCK, Karl, *Kunst en commercie. Een eeuw reclame- en gebruiksgrafiek voor Belgische en Nederlandse jeneverstokerijen*, in *Jenever in de Lage Landen*, Brugge, 1996, p. 158-177.
- STERK, Jos, e.a., *100 invloedrijke Limburgers. Van Ambiorix tot Roppe*, Deurne, 2001.
- VANDEGEHUCHTE, Caroline, *Bouwhistorisch onderzoek van de voormalige jeneverstokerij Smeets in de Raamstraat Hasselt*, Tessenderlo, 2006.
- VAN SCHOONENBERGHE, Eric, *De jeneversteden: Hasselt en Schiedam*, in *Jenever in de Lage Landen*, Brugge, 1996, p. 120-137.
- VANSTREELS, Frank, *De bevrijding van Hasselt. België in oorlog*, Erpe, 2002.
- WISSELS, Roland, *Hasselt, tussen korrel en borrel*, in *Hasselt tussen korrel en borrel*, Hasselt, 1981, p. 9-20 (tentoonstellingscatalogus van het Nationaal Jenevermuseum).

Met bijzondere dank aan

mijn huisgenoten, echtgenote Hilde en kinderen Pieter-Jan en Annelien, die mij uren gemist hebben toen ik op pad was voor dit project; mijn broer Ward, die vele foto's geduldig gescand heeft; alle personen die ik mocht interviewen en die materiaal ter beschikking gesteld hebben; de families Smeets, Bollen en Kimpe; mijn vader Raymond Smeets en neef Jo Smeets, voor het vertrouwen dat ze me gaven bij het schrijven van dit boek; Bob Joosten, Joanie Dehullu en Davy Jacobs, die samen het redactieteam vormden.

BIJLAGE 1: FAMILIE SMEETS



Louis Constance Leopold Smeets
(Hasselt, 25 januari 1922 - 6 maart 2000)
gehuwd in Hasselt op 14 juli 1947 met
Godelieve Bollen (Hasselt, 16 december 1925)

Jo Smeets, Rik Smeets,
Karl Smeets, Lieve Smeets

Raymond Joseph Marie Smeets
(Hasselt, 21 april 1925)
gehuwd in Hasselt op 11 augustus 1952 met
Carlotta Constantine Louise Smets
(Hasselt, 18 juni 1929 - 28 november 2000)

Edward Smeets, Margareta Smeets(+), Ivo Smeets,
Jan Smeets, Luc Smeets, Carla Smeets, Guy Smeets

Elza Gerardina Françoise Smeets
(Hasselt, 22 februari 1929 - 13 augustus 2008)
gehuwd te Hasselt op 17 augustus 1951 met
Louis Kimpe (Leopoldsburg, 17 april 1927 – Sint-
Lambrechts-Woluwe, 1 juli 1980)

Anne Kimpe, Manu Kimpe

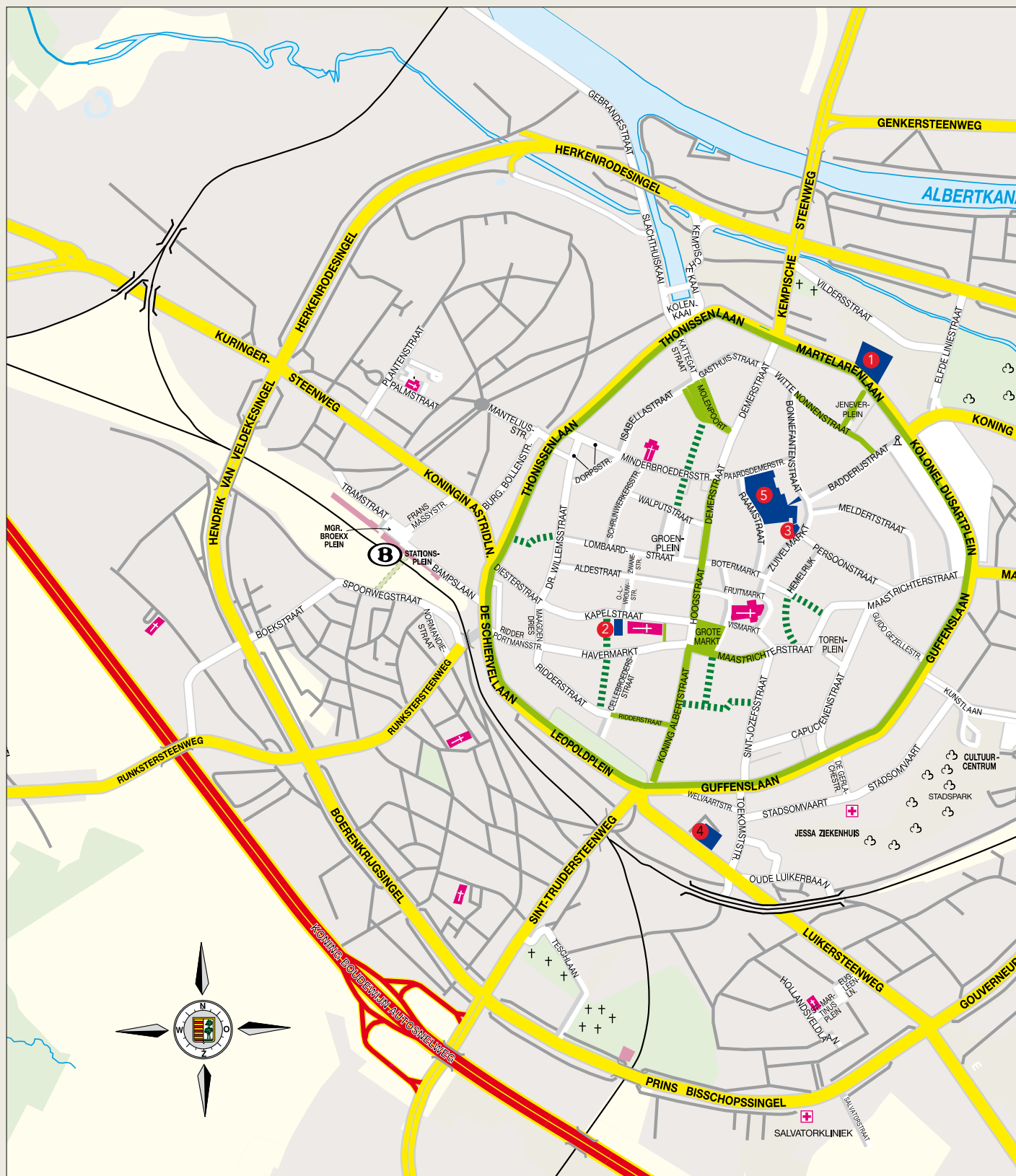
BIJLAGE 2: DEPONERINGEN VAN DE FIRMA SMEETS

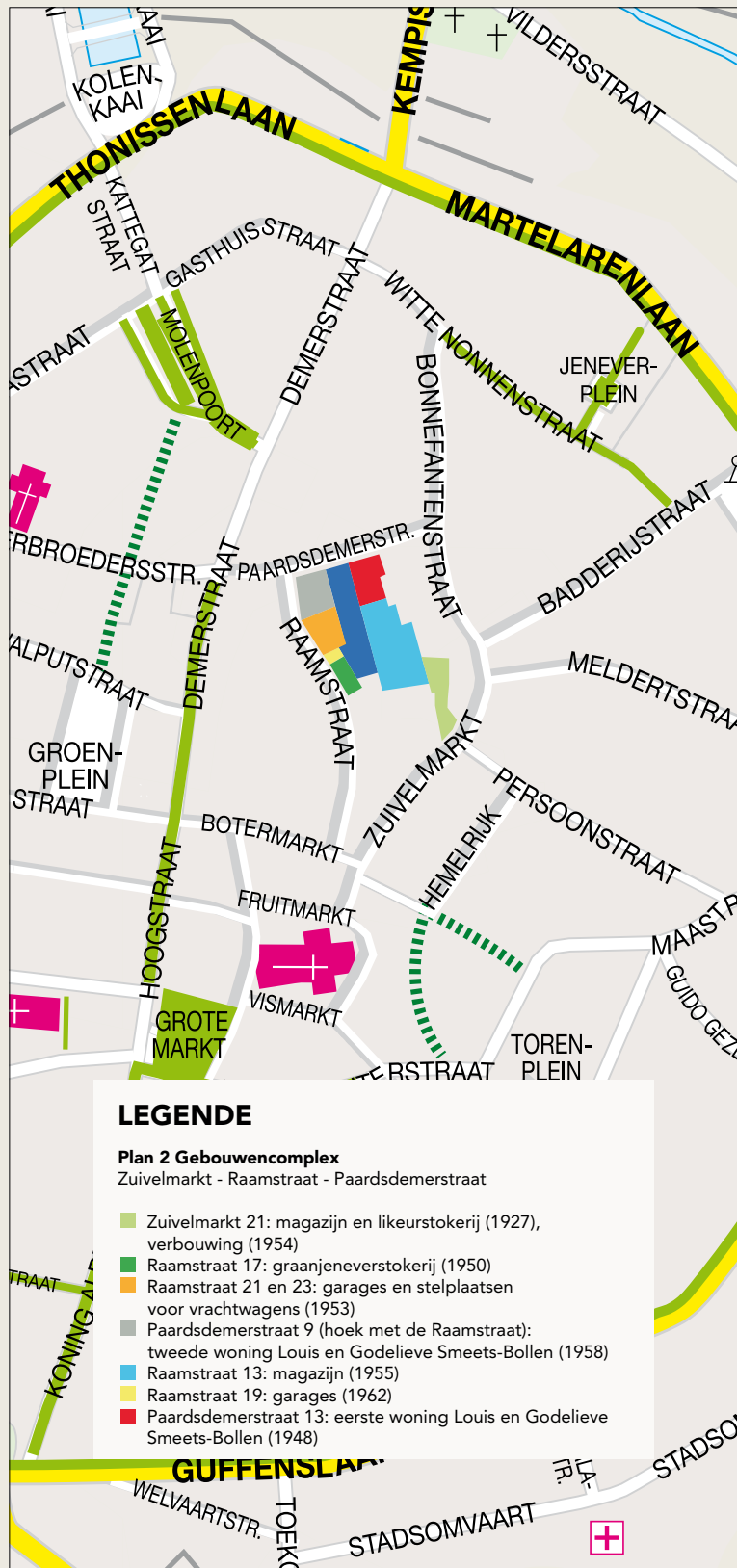
Datum aanvraag	Merknaam	Merkonderzoek	Depot Handelsrechtbank, Hasselt	Depot Benelux Merken (inschrijving)
21.11.1923	De Leeuwerik (etiket)		21.11.1923 - nr. 299/B	26.07.1971 - nr. 0055084
04.02.1925	Cognac Château de Blancherie		04.02.1925 - nr. 323/B	
20.06.1925	Rhum		20.06.1925 - nr. 333/B	
20.06.1925	Victoria Elixir -Smeets		20.06.1925 - nr. 334/B	26.07.1971 - nr. 0055060
20.06.1925	Cherry au Vin		20.06.1925 - nr. 335/B	
20.06.1925	Genièvre Vieux Système		20.06.1925 - nr. 336/B	
20.06.1925	De Leghorn		20.06.1925 - nr. 337/B	
16.10.1925	Cognac Château de Beaulieu	16.10.1925	geen depot	
18.06.1931	Hasselt Extra Smeets (etiket met de leeuwerik, zonder ton)			18.06.1931 - nr. 472/B
18.08.1931	Sana	18.08.1931	geen depot	
28.04.1943	Schiedam Wings	28.04.1943	geen depot	
28.04.1943	Tops voor Schiedam	28.04.1943	geen depot	
28.04.1943	Bitter Royal	28.04.1943	geen depot	
28.04.1943	Vermouth Caporetta	28.04.1943	geen depot	
21.05.1943	Fine Chateau de Beaulieu Gebr. Smeets	28.04.1943	21.05.1943 - nr. 698/B	26.07.1971 - nr. 0055057
21.05.1943	Dorina	28.04.1943	21.05.1943 - nr. 699/B	
21.05.1943	Dandy's Oude Klare	18.08.1931	21.05.1943 - nr. 700/B	
21.05.1943	De Leeuwerik (beeldmerk)	28.04.1943	21.05.1943 - nr. 701/B	
21.05.1943	Fine Royale	28.04.1943	21.05.1943 - nr. 702/B	
21.05.1943	Vita	28.04.1943	21.05.1943 - nr. 703/B	
31.05.1943	Salto	28.04.1943	31.05.1943 - nr. 704/B	
25.06.1943	Domaine De Castelgy	28.04.1943	25.06.1943 - nr. 707/B	
12.10.1946	Liqueur Du Mont Dore	12.10.1946	geen depot	
24.10.1946	Lancaster	24.10.1946	geen depot	
24.10.1946	Set's	24.10.1946	geen depot	
26.10.1946	Pallietier	26.10.1946	geen depot	26.07.1971 - nr. 0055079
07.11.1946	Leukerd	07.11.1946	geen depot	
07.11.1946	Joker	07.11.1946	geen depot	
07.11.1946	Whist	07.11.1946	geen depot	
07.11.1946	Mits Mats	07.11.1946	depot later	
17.02.1947	Snobs Genever	17.02.1947	geen depot	26.07.1971 - nr. 0055078
21.03.1947	Blacky Oude Jamaïca Rum	15.01.1944	21.03.1947 - nr. 755/B	
25.03.1947	Edeldouw	25.03.1947	geen depot	
23.07.1947	Tobbetjes	03.07.1947	23.07.1947 - nr. 766/B	
23.07.1947	Dwerg (beeldmerk)	03.07.1947	23.07.1947 - nr. 767/B	
23.07.1947	Smeets (naam)	03.07.1947	23.07.1947 - nr. 768/B	
24.10.1947	Oude Hasseltse Extra (fles)	24.10.1947	24.10.1947 - nr. 776/B	
12.08.1947	Grande Liqueur du Père Norbert	12.08.1947	geen depot	
12.08.1947	Norbertine	12.08.1947	geen depot	
13.12.1947	Fine Du Marquis	13.12.1947	geen depot	
23.04.1948	Grande Liqueur du Père Normand		23.04.1948 - nr. 794/B	
08.09.1948	Prima	08.09.1948	geen depot	
29.10.1948	Borowicka	29.10.1948	geen depot	
29.10.1948	Tresnowka	29.10.1948	geen depot	
29.10.1948	Sliowice	29.10.1948	geen depot	
25.10.1948	Ton met fles (beeldmerk)	25.10.1948	geen depot	
16.06.1949	Supra Smeets		16.06.1949 - nr. 843/B	
06.12.1949	Smith's Port	04.02.1949	06.12.1949 - nr. 871/B	
02.05.1951	Smeets Monopole Z.O.	31.08.1950	02.05.1951 - nr. 908/B	26.07.1971 - nr. 0055066
31.08.1950	Smeets Select	31.08.1950	geen depot	
31.08.1950	Smeets Astra	31.08.1950	geen depot	
09.01.1953	Porte Bonheur		09.01.1953 - nr. 944/B	
09.01.1953	Bouquet		09.01.1953 - nr. 945/B	
21.12.1953	Smeets Spécial		21.12.1953 - nr. 992/B	
06.01.1955	Madonina		06.01.1955 - nr. 1017/B	
06.01.1956	Mits Oude Klare	07.11.1946	06.01.1956 - nr. 1045/B	
06.01.1956	Mats Smeets Klare	07.11.1946	06.01.1956 - nr. 1046/B	26.07.1971 - nr. 055064
28.03.1956	Bokrijk		28.03.1956 - nr. 1064/B	

Datum aanvraag	Merknaam	Merkonderzoek	Depot Handelsrechtbank, Hasselt	Depot Benelux Merken (inschrijving)
18.05.1956	Madelon		18.05.1956 - nr. 1065/B	
18.05.1956	Dikman		18.05.1956 - nr. 1067/B	
18.05.1956	Ma Coupe		18.05.1956 - nr. 1066/B	
20.12.1956	Bigaro Smeets		20.12.1956 - nr. 1078/B	26.07.1971 - nr. 0055050
03.10.1956	Lafayette		03.10.1956 - nr. 1079/B	
21.12.1956	Casa de Castro		21.12.1956 - nr. 1088/B	
21.12.1956	Cordial du Roy		21.12.1956 - nr. 1089/B	
15.10.1959	Rosabella		15.10.1959 - nr. 1160/B	
15.10.1959	Lengrand & Co 'Spiritueux'		15.10.1959 - nr. 1161/B	26.07.1971 - nr. 0055045
15.10.1959	Paniola Vermouth		15.10.1959 - nr. 1162/B	
21.01.1960	Chevy Chase scotch Whisky		21.01.1960 - nr. 1169/B	
18.11.1960	3 Guns		18.11.1960 - nr. 1194/B	
28.06.1961	Schipper	22.11.1961	28.06.1961 - nr. 1205/B	
03.10.1961	Pasja Moka		03.10.1961 - nr. 1210/B	
03.10.1961	Golden Cask		03.10.1961 - nr. 1211/B	12.09.1991 - nr. 0769077
28.06.1963	Kiplekker	28.06.1963	13.10.1964 - nr. 1262/B	
17.06.1964	Thick & Thin (woordmerk)		17.06.1964 - nr. 1254/B	
17.06.1964	Hotspur Whisky (etiket)		17.06.1964 - nr. 1255/B	
13.10.1964	Thick & Thin (etiket)		13.10.1964 - nr. 1260/B	
13.10.1964	Hotspur Whisky (woordmerk)		13.10.1964 - nr. 1261/B	10.10.1994 - nr. 0557638
23.10.1965	Bierschnaps		23.10.1965 - nr. 1282/B	
23.10.1965	Biergin		23.10.1965 - nr. 1283/B	
07.10.1966	Daubret		07.10.1966 - nr. 1310/B	10.10.1994 - nr. 0557637
07.04.1967	Ladybird Gin Fizz		07.04.1967 - nr. 1343/B	
27.04.1967	Croon Mokka		27.04.1967 - nr. 1345/B	
31.10.1967	Ladybird Mint		31.10.1967 - nr. 1363/B	
01.02.1968	Smeets Extra Hasselt (etiket)		01.02.1968 - nr. 1372/B	
25.09.1969	La Charte		25.09.1969 - nr. 1417/B	
04.10.1969	Ladybird		04.10.1969 - nr. 1391/B	
11.05.1971	Extra Smeets de beste Hasselt (slogan)			02.07.1970 - nr. 1452
26.07.1971	Smeets (etiket)			26.07.1971 - nr. 0055086
26.07.1971	Gramillon (in gebruik sinds 1956)			26.07.1971 - nr. 055074
26.07.1971	La gloire du vieux Père			26.07.1971 - nr. 0055073
13.01.1972	Peter Cruyck			13.01.1972 - nr. 0308272
1972/1973	Selecta			
1972/1973	Rève des pères			
1972/1973	Malthouse			
15.01.1973	Princess	15.01.1973	geen depot	
04.09.1974	Brandewijnketel (woordmerk)			04.09.1974 - nr. 0328522
30.10.1974	Echte Hasselts Brandewijn			30.10.1974 - nr. 0329819
30.10.1974	De Langeman			30.10.1974 - nr. 0333861
05.02.1975	Hasseltse koffie			05.02.1975 - nr. 0331243
14.03.1975	Vieux Liegeois			14.03.1975 - nr. 0331243
13.06.1975	J. Theunissen			13.06.1975 - nr. 0333538
13.06.1975	De twee leeuwen - Les deux lions			13.06.1975 - nr. 0333537
07.11.1975	Heidebitt			07.11.1975 - nr. 0335919
03.02.1977	Smeets (beeldmerk)			03.02.1977 - nr. 0343420
05.07.1977	Amer Noir (beeldmerk)			05.07.1977 - nr. 0346703
03.07.1980	Edeldauw			03.07.1980 - nr. 0367534
25.04.1980	Vinckenbosch (woordmerk)			25.04.1980 - nr. 0366152
23.05.1980	Vinckenbosch (beeldmerk)			23.05.1980 - nr. 0366184
24.10.1980	Molodoj			24.10.1980 - nr. 0369850
14.01.1982	Papago			14.01.1982 - nr. 0379078
17.02.1982	Looienga			17.02.1982 - nr. 0379322
06.07.1990	Chevy Chase			06.07.1990 - nr. 0483544
27.05.1991	Lengrand			27.05.1991 - nr. 0497148
16.06.1994	Kriskaya			16.06.1994 - nr. 0553006
01.10.1996	Smeets (woordmerk)			01.10.1996 - nr. 0600320

Volgens een brief van 05.02.1973 van Gevers aan Smeets zijn deze drie merken in Benelux-depot, maar is het wachten op de bewijzen van inschrijving. In het Benelux-depot werd niets teruggevonden.

BIJLAGE 3: PLANNEN





COLOFON

AUTEUR

Luc Smeets

TEKSTREDACTIE

Joanie Dehullu, Davy Jacobs, Bob Joosten

VORMGEVING

GBL Graphics & Communication, Kortrijk (Heule)

FOTOGRAVURE

GBL Graphics & Communication, Kortrijk (Heule)

FOTOGRAFIE

Annemie America, Hasselt:

p. 20, p. 23, p. 38, p. 41, p. 86, p. 92, p. 102, p. 103.

Geca Screen, Kortrijk (Heule):

p. 19, p. 20, p. 21, p. 40, p. 58, p. 73, p. 76, p. 79, p. 84, p. 86, p. 87, p. 91,
p. 93, p. 109, p. 112, p. 113, p. 115, p. 116, p. 117, p. 118, p. 119, p. 125,
p. 130, p. 131, p. 135, p. 137, p. 139, p. 141.

Hugo Maertens, Brugge: p. 39, p. 90.

Flap achter: Stefan Dewickere, Roland Hermans.

Stadsplan bewerkt door Daniël Lambrechts.

De objecten op de foto's zonder bronvermelding behoren tot de
collectie van het Nationaal Jenevermuseum, Hasselt.

Het Nationaal Jenevermuseum dankt alle instellingen en personen
die materiaal ter beschikking stelden voor deze publicatie.

Deze publicatie is een uitgave bij de tentoonstelling Smeets.

Drie generaties jeneverstokers in het Nationaal Jenevermuseum
(van 2 oktober 2011 tot 8 januari 2012).

We hebben ernaar gestreefd de wettelijke voorschriften inzake copyright toe te passen, maar konden
niet met zekerheid de oorsprong van alle documenten achterhalen. Wie meent nog rechten te kunnen
laten gelden, wordt verzocht zich tot de uitgever te wenden.

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 enige andere manier, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.

© Uitgeverij Snoeck