E. VAN SCHOONENBERGHE

STOKERIJEN IN DE KEMPEN

Overdruk uit:

J.-M. GORIS (ed.), *Bier, wijn, jenever in de Kempen*,
Centrum voor de Studie van Land en Volk van de Kempen,
nr. 16, 2002, p. 49-52

Herentals-Roosendaal
2002

Jeneverstokerijen in de Kempen
(samenvatting)

door
Eric Van Schoonenberghe

In 1266 beschreef Jacob van Maerlant in zijn natuurencyclopedie "Der Naturen Bloeme" de geneeskrachtige eigenschappen van jeneverbes en jeneverhoutolie. Jeneverbessen in regenwater en wijn gekookt, raadde hij aan tegen buikpijn en krampen in de ingewanden. Deze digestieve drankjes kunnen we beschouwen als de verre voorlopers van onze huidige jenever.
Uit van Maerlants natuurencyclopedie en ook uit andere Middelnederlandse manuscripten en zestiende-eeuwse reisverhalen kunnen we afleiden dat de inwoners van de Lage Landen vrij goed met de jeneverstruik (*Juniperus communis*) bekend waren. Deze struik gedijt zeer goed op schrale zandgronden en kwam massaal voor in de Kempen. De naam Wechelderzande, een gemeente in de Antwerpse Noorderkempen, dankt haar naam aan de jeneverbes (wachtel). Vandaag treffen we de jeneverstruik enkel nog in de Hoge Kempen aan.
Het uitbreken van de pest, die voor het eerst in 1349 de Nederlanden teisterde, stimuleerde het gebruik van gedistilleerde medicinale wateren. "*Aqua vitae*" of "levend water" uit wijn gedistilleerd, werd de moeder van alle medicijnen (handschrift 15624-15641, fols. 6^{v}-8^{r} van de Koninklijke Bibliotheek te Brussel). De geneeskrachtige werking ervan kon nog versterkt worden door het gebruik van allerlei kruiden, bessen, wortels en zaden. Een duidelijke verwijzing naar het distilleren van jeneverbessen in "*aqua vitae*" gemacereerd, vinden we in het handschrift nr. 618 van de "Wellcome Historical Medical Library". Het handschrift dateert van 1486 en werd deels in het Latijn en deels in het Middelnederlands geschreven. De compilator van het handschrift beroept zich op doctor Hubertus, een arts die in Limburg en Brabant verbleef.
Het eind vijftiende-eeuws recept om "*Gebrande wijn te maken*" (handschrift Sloane 345, fols 51^{r}-51^{v} van het British Museum te Londen) en de ordonnantie op brandewijnaccijns te Amsterdam (1497) laten toe te besluiten dat het geneesmiddel "*aqua vitae*" een eeuw later een genotmiddel werd dat "brandewijn" werd genoemd.

Toen tijdens de zestiende eeuw de wijngaarden in onze streken verdwenen, ging men over tot het distilleren van mede en verschaald bier. Tegen het einde van de 16de eeuw werd dit distillaat zo populair dat men rechtstreeks een vergist graanbeslag van gerst, rogge en mout begon te distilleren. Deze "korenbrandewijn" werd soms gearomatiseerd met jeneverbes, anijs, karwij of venkel. De voorkeur ging uit naar jeneverbes. Hierbij zal het voorhanden zijn van de jeneverstruik in onze streken en het sterke geloof in de medicinale krachten ervan een belangrijke rol hebben gespeeld.
Wegens overmatig brandewijnverbruik vaardigden de aartshertogen Albrecht en Isabella in 1601 een verbod uit op het stoken van korenbrandewijn. Dat verbod bleef in de Zuidelijke Nederlanden nagenoeg een eeuw van kracht. Vele stokers verlieten onze streken; ze startten in de ons omringende landen stokerijen op en legden hierbij de basis van de productie van cognac, brandy, gin en Kornbrand. Volgens L.W. van Sint-Maartensdijk, archivaris van de drankengigant Bols, zou Pieter Jacob Bols, die in 1634 te Amsterdam komt wonen en er start met het stoken van jenever, uit de Antwerpse Kempen afkomstig zijn.
In Hasselt, dat niet tot de Zuidelijke Nederlanden behoorde, mocht verder worden gestookt. Het feit dat de Hasseltse jenever, meer dan de andere jenevers in ons land, met allerlei kruiden, bessen en zaden wordt gearomatiseerd, is o.m. toe te schrijven aan de bezetting van de stad in 1675-1681 door een Hollands garnizoen.
Onder het Oostenrijks Bewind werd het stoken van korenbrandewijn opnieuw toegelaten, zelfs aangemoedigd. Het was de overheid niet zozeer om de korenbrandewijn te doen dan wel om de spoeling. Met deze spoeling werd immers hoornvee vetgemest en met de mest van deze dieren kon men schrale zandgronden verrijken. De intensieve mestfabricatie in de stokerijen vindt men voornamelijk in Vlaanderen terug. In de Kempen bleef spurrie de stalvoeding bij uitstek en werd er op de boerderijen nauwelijks gestookt. Dat had ook te maken met een gebrek aan water, nodig om de alcoholdampen af te koelen en te condenseren.
In de negentiende eeuw bereikte de Belgische jeneverproductie ongekende hoogten. Dat was te danken aan de productie van goedkope alcohol, die met de meest moderne technologie (op stoom werkende stookkolommen) en met de hulp van eminente wetenschappers (o.a. Louis Pasteur) uit de meest uiteenlopende grondstoffen (granen, suikerbietmelasse, aardappelen) werd geproduceerd. De stookkolommen vindt men niet alleen in de industriële

stokerijen, maar ook in de landbouwstokerijen terug. In de Kempen bleef het aantal landbouwstokerijen beperkt; de enkele industriële stokerijen kenden geen groot succes door de zware concurrentie die uitging van de industriële stokerijen uit Antwerpen, Hasselt en Brabant.
Toen de jeneverconsumptie in 1870 tot 13,2 liter per inwoner en per jaar was gestegen, greep de overheid in en verhoogde ze fors de accijnzen. De overheid werd in haar strijd tegen het alcoholisme gesteund door talrijke anti-alcoholbonden. De alcoholconsumptie daalde drastisch en bedroeg op de vooravond van de Eerste Wereldoorlog nog 5,5 liter. Hierdoor zagen vele stokerijen zich verplicht hun poorten te sluiten. De landbouwstokerijen kregen de grootste klappen: ze konden de concurrentie niet aan met de goedkope alcohol uit de industriële stokerijen, door de opkomst van de kunstmest daalde de prijs van de stalmest en door de grote graanimport schakelden vele landbouwers over op veeteelt, waardoor de landbouwstokers ook op dat vlak concurrentie ondervonden. Sommige stokers werden likeurstokers d.w.z. dat ze voortaan hun alcohol inkochten en aromatiseerden. Tijdens het laatste kwart van de negentiende eeuw kenden we de opkomst van de elixirs. In de reclame werd hierbij regelmatig naar de ongerepte natuur en het gezonde, landelijke leven in de Kempen verwezen (Elixir de Kempenaar).
De Eerste Wereldoorlog, waarin de bezetter de koperen distilleerketels in beslag nam en de wet-Vandervelde, die in 1919 de verkoop van gedistilleerde dranken aan banden legde, waren voor de stokers rampzalig: vele stokers hadden noch de moed, noch het kapitaal om hun stokerij terug op te starten. Sindsdien kenden we een langzame daling van de consumptie van gedistilleerde dranken, die nu rond de 1,3 liter ligt. Vandaag telt de Kempen nog een drietal (graan)stokerijen (branderijen) en een twintigtal likeurstokerijen (distilleerderijen).