



**Van 'Hollandse soldaten' leerden de Hasselaars in 1675 goede jenever maken.**

Sindsdien is de stad altijd aan deze drank gebleven. De succesvolste en slimste jeneverpionier was Gerard Smeets. Hasselt eert hem en zijn jeneverdynastie met een fraai geïllustreerd boek en met een kleurrijke expositie in het stedelijke Jenevermuseum.



# Harde koppen, zachte borrels

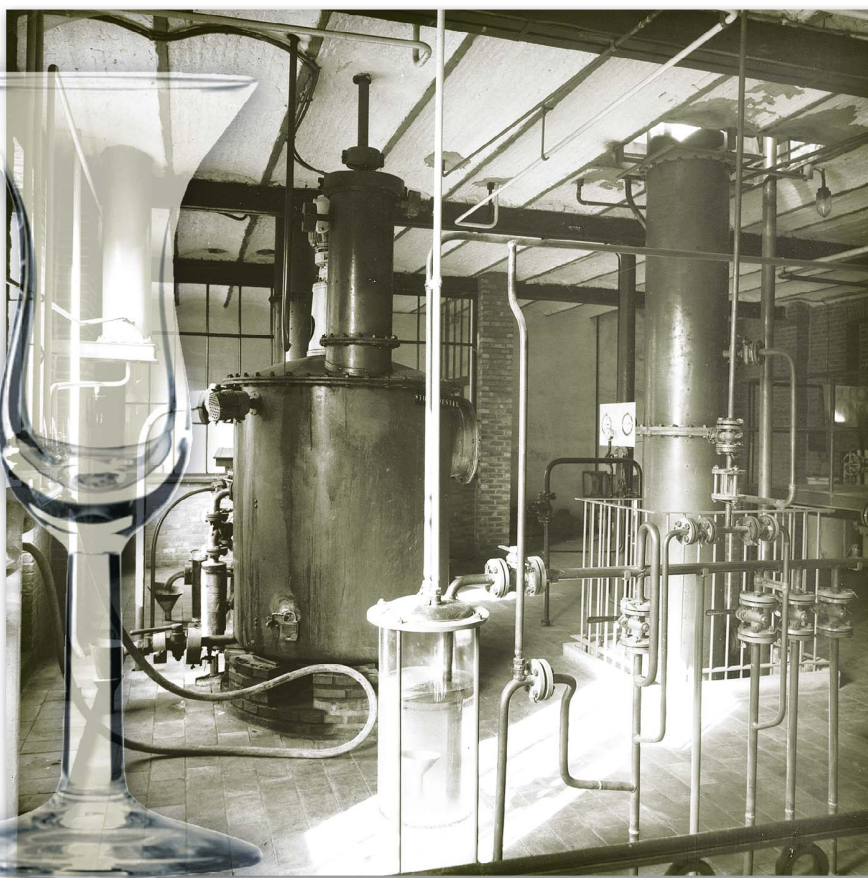
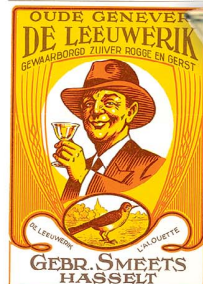
door Ray Simoen

Jenever stoken heeft Hasselt altijd al gedaan. Net als veel andere dorpen en steden op het platteland. Graan en maïs waren rijkelijk voorhanden om alcohol van te maken. De 'draf', die overleef na het stoken, werd aan ossen gevoerd. Dat maakte het vlees van deze beesten malser en aantrekkelijker voor slagers en fornuizen. Het water uit de beken werd gebruikt bij het destilleren. En daarna om de gestookte alcohol aan te lengen.

Maar de jeneverproductie in Hasselt kreeg pas de wind in de zeilen met de komst van de 'Hollandse troepen', die de stad van 1675 tot 1681 bezetten. Zij leerden de Hasselaars hun witte stooksels te verrijken met kruiden, bessen en zaden. In 1791 telde Hasselt al zo'n 20 goed georganiseerde stokerijen, en van 1848 tot 1880 beleefde de Hasseltse jenevernijverheid een zeer grote bloeiperiode. Recordjaar was 1860 toen 784.204 hectoliter graan werd verstuokt. Op de wereldtentoonstellingen van Londen in 1851 en Parijs in 1878 werden de jeneverstokers uit Hasselt meerdere malen bekroond.

Niet verwonderlijk, meent Jacques Colen, een van de stichters van het Jenevermuseum in Hasselt en gepensioneerd docent van de Hoge Hotelschool Maas-tricht. „Hasselt ligt ideaal voor de jeneverproductie. Tussen de Haspengouw waar het graan vandaan kwam en de Kempen, waar de voor de Hasseltse jenever belangrijke kruiden, gentiaan en jeneverbes, groeien. Plus veel boeren in de omgeving, die de draf wilden afnemen. Veel jeneverstokers waren trouwens vaak ook boer.“ Maar een van de belangrijkste voorwaarden voor een goede jenever was de aanwezigheid van kalkvrij water. „Het riviertje de Demer loopt vanaf zijn bron bij Bilzen over kalkvrije grond. Bij Hasselt is het water op zijn best. Jenever gemaakt van kalkrijk water ziet er onsmakelijk uit, het lijkt alsof er een beschimmelde wit laagje bovenop drijft.“

Toen vlak vóór de Eerste Wereldoorlog er steeds meer goedkoop Amerikaans graan Europa bereikte, groef Hasselt een verbinding tussen de stad en het Kempische kanaal, dat tot Antwerpen loopt. „De huidige kanaalkom is van die tijd. Daar, waar de Demer op het kanaal uitkomt, lag ook de gelatinefabriek. Van de botten van de met jeneverdraf groot getrokken ossen werd gelatine gemaakt. Kortom, de jenevernijverheid leverde de stad veel op.“ De Eerste Wereldoorlog van 1914-1918 nekte vele stokerijen omdat de Duitsers het koper van de stookketels inpikten voor hun wapenindustrie. Toen daar bovenop in 1919 de Wet Vandervelde het borreltje voor de werklui bijna onbetaalbaar maakte, leek het einde voor de eens bloeiende Hasseltse jenevernijverheid nabij. Toch besloot de jon-



Oude Smeets-stokerij met links enkele affiches om de jenever aan te prijzen.

foto Jenevermuseum Hasselt

ge Gerard Smeets zijn baas Frijs, toen dé grote jeneverstoker, rond 1920 te verlaten en zelf een handelje in jenever en likuren te beginnen. „Hij had het geluk over een toplocatie te zitten. Vlak tegenover de Onze Lieve Vrouwe Basiliek van Hasselt, toen een belangrijk pelgrimsoord.“ Pelgrims pimpelen immers graag na het bidden. „Maar Smeets was ook een uitgekende zakenman. Een hard kop, net als zijn zoon. Maar ze maak-

ten een heel zachte borrel, die uitstekend verkocht. Ook omdat ze de markt goed wisten te bespelen met hun reclames.“ Groot was Smeets reputatie van slimmerik, geeft Collen aan. „In cafés mocht door de Wet Vandervelde geen sterke drank van meer dan 32 procent alcohol worden geschonken. Smeets schonk jenever in een achterkamerje. Tegen de klant werd gezegd: 'Wilt ge het kindeke achter in zijn wiegse eens zien?' Later

werden dat gevleugelde woorden bij de klanten, die allemaal het 'kindeke kwamen zien'. Zo omzeilde Smeets de wet: iets wat een Belg zeer waardeert. Want wetten zijn er om te ontduiken.“ Ronduit somber zag het er voor de Smeets-dynastie uit vlak na de Tweede Wereldoorlog. „Smeets, die tijdens de oorlog was doorgegaan met stoken, werd na de oorlog met name door concurrenten beticht van collaboratie. Maar Smeets was

daartoe gedwongen door de Duitsers.“ In 1948 was met Louis de tweede generatie aan het roer gekomen, en in 1980 met kleinzoon Jo de derde generatie. Ondanks productverbredingen en het aanboren van nieuwe markten moest Jo het familiebedrijf in 1996 verkopen aan Konings in Zonhoven. „Coca-Cola, frisdrank, wijnen en de nieuwe bieren hebben de jenever de kop gekost.“ Maar het witte eau de vie kreeg nieuw leven inge-

blazen. Opnieuw door een Nederlander. „Geurt, zoon van de Neder-Limburgse wijnboer Jaap van Renes en woonachtig in Hasselt heeft een nieuwe ambachtelijke eau de vie gemaakt.“ De band met Nederland wordt tegenwoordig nog verder aangehaald, geeft Collen aan. „In Nederland wonen ook veel Smeetsen, zo'n 11.480. Die mogen gratis de tentoonstelling bezoeken en krijgen een Smeets-borrel aangeboden.“