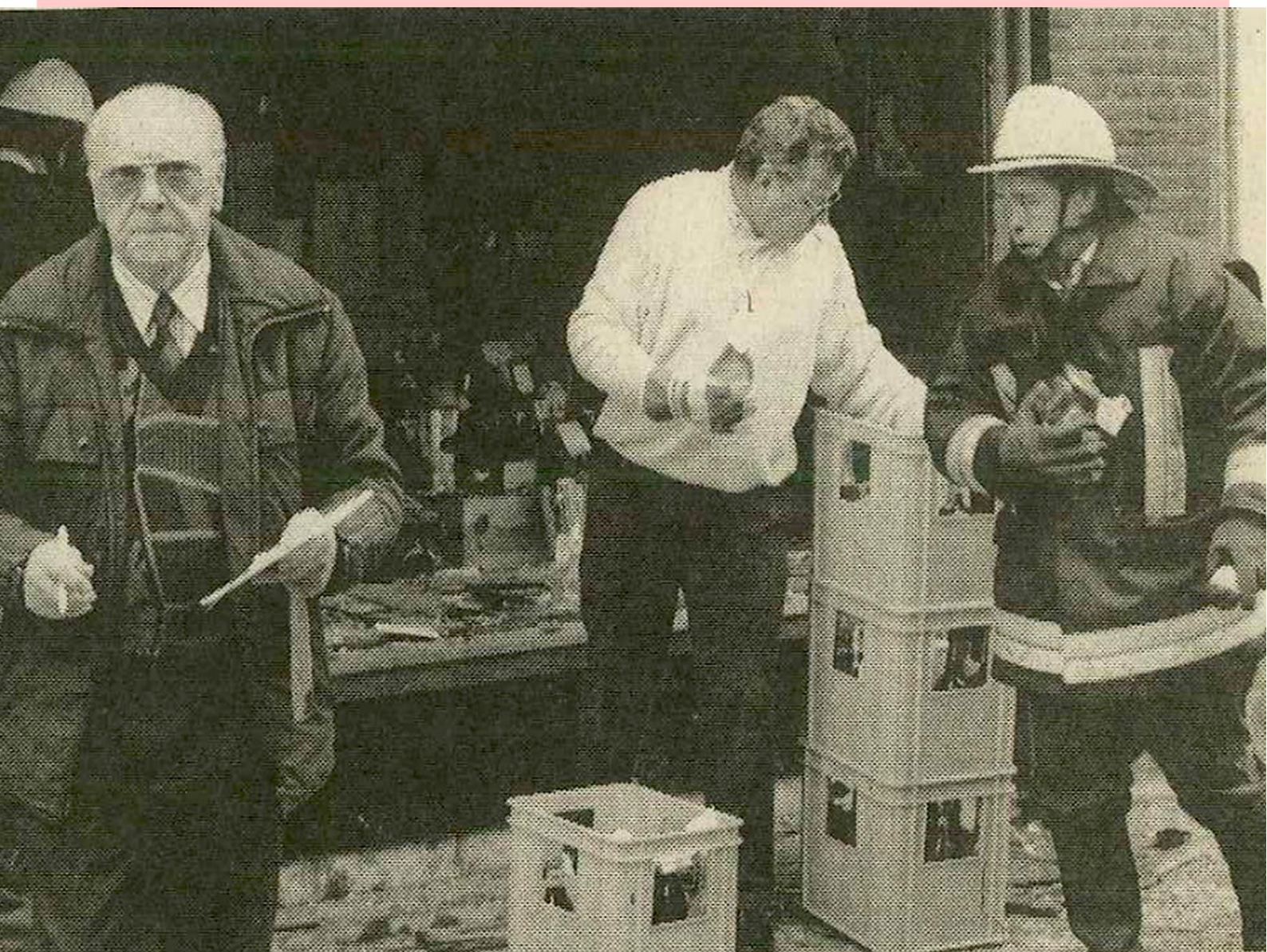


STOKERIJ VAN DER SCHUEREN

EEN KLARE KIJK
OP HET
VERHAAL



Stokerij Van der Schueren

-

Een klare kijk op het verhaal

Geschreven door Michiel Waterschoot

De geschiedenis van een bedrijf is in vele gevallen iets waardevols. Het geeft weer welke mentaliteit er in het verleden heerste en welke idealen de stichters nastreefden. Het is een leerplatform voor de huidige generatie waaruit zij lessen kunnen trekken en eerder gemaakte fouten kunnen vermijden.

Maar vaak genoeg geeft een kijk in het bedrijfsarchief niet alleen een beeld uit een andere economische tijd, ook weerspiegelt het verhalen van karakters. Generaties na generaties droegen bij aan waar het bedrijf vandaag staat, met de nodige successen en zware periodes. Het oprichtingsjaar, productlanceringen, de stichter, het is vaak iets om trots op te zijn.

Van der Schueren's verhaal doorheen de tijd brengt ons vele gezichten en veranderingen. Tijdens mijn onderzoek botste ik vaak op wendingen en nieuwigheden die ergens verloren geraakt waren en waar geen weet van was. Naarmate ik verder groef in archieven, des te meer ik getriggerd werd om alles samen te gieten in dit kleine neerslagwerk.

Ik was altijd al geboeid door de oorsprong van dingen en vatbaar voor mooie verhalen. Ik vind dat het verleden de charme van vandaag versterkt en een meerwaarde biedt voor het sentimentele verhaal. De complexe historie van meer dan negentig jaar in een soort van samenvatting gieten was echter geen evidentie.

Wat hierna volgt is een uitgebreide verhaallijn van hoe VdS ontstond, wie de personen waren achter het bedrijf, schijnt licht op de periode voor de gebroeders Van der Schueren en komen anekdotes aan bod.

D.m.v. opzoeken in Rijksarchieven van Aalst, Gent, Antwerpen, Beveren en Hasselt, door interviews af te nemen van oud-werknemers, databanken af te gaan, oude kranten op te zoeken, handelsregisters in te kijken, etiketten te analyseren en zelfs door met de verhuis op oude schatten te stuiten, kwam ik tot dit eindresultaat.

Michiel Waterschoot

Aalst, 2019

Coverfoto: Walter Van der Schueren ruimt zijn gesneuvelde vitrine na een bomexplosie, 1989

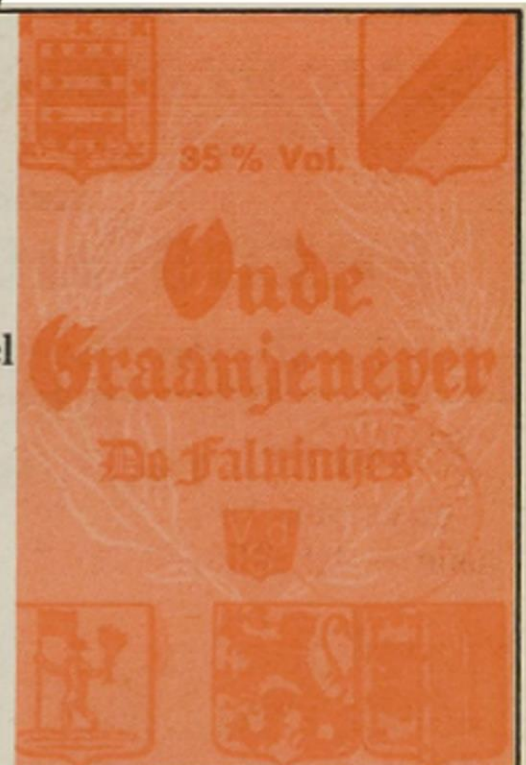
Een reporter en een brandweerman zijn in de weer

Publiciteit voor Faluintjeskoffie, 1984

Van der Schueren
Binnenstraat 33
Inlichtingen ☎ 21 14 86



Drinkt kaffe
méh Zjaneivel
Saumen oit
ien fles
Goed teigen
de vallink en
de wreivel
Ba ons zedde
on 't goed
adres.



OVERZICHT

INTRO

PROLOOG

PRE-VAN DER SCHUEREN

HET BEGIN VAN STOKERIJ VAN DER SCHUEREN

DE FAMILIE VAN DER SCHUEREN: OVER HUN AFKOMST EN KROOST

DRIE GEBROEDERS: JOSEPH, PAUL EN FRANS

OVERNAMES: DISTILLERIE ST.-ANNA

EEN NIEUWE GENERATIE

LIEFHEBBER VAN FOLKLORE

OVERNAMES: DE STER

DE MODERNE WIND

OVERNAMES: COCKNEY'S DISTILLERY

ANNO VANDAAG

IMPORTS

EVENEMENTEN

EPILOOG

PROLOOG

Is het niet de onmetelijke toewijding van elke generatie stokers die maakt dat deze onderneming tot vandaag kon overleven, dan is het wel steeds de manier waarop de producten tot stand komen. Van in den beginne wordt bij VdS gewerkt volgens ambachtelijke wijze, met natuurlijke en verse grondstoffen. Misschien is dat wel altijd de grootste troef geweest.

Het is opmerkelijk dat Joseph Van der Schueren in 1928 als jonge man een reeds bestaande likeurproducent en wijnhandelaar vervoegde om die enkele jaren later volledig over te nemen. Het waren in die tijd immers zware tijden voor de jeneverproducenten in ons land. Na de Eerste Wereldoorlog zakte het verbruik drastisch terug en kort voordien werd de Wet Vandervelde ingevoerd. Die zorgde voor een slecht imago van jenever en legde de verkoop en consumptie ervan zowaar volledig aan banden. Maar toch, samen met zijn broers slaagde Joseph er in om iets uit te bouwen en om dit door te geven aan de volgende generatie. En ook al kennen veel mensen "VdS", "Van der Schueren" of "de likeurstokerij in de Binnenstraat", vaak weet men niet vanwaar die afstamt of hoe die tot stand is gekomen.

Elke persoon die ooit aan het roer stond van de onderneming, kende de moeilijkheden van die tijd. Gelukkig kende die dan ook de successen en bloei van toen. Soms op lucratieve wijze maar steeds door flexibel te zijn en een open visie te behouden, vaarde VdS altijd zijn eigen weg doorheen de jaren. Ook vandaag is dit niet anders. Met een duidelijke focus op de toekomst en veel belang voor het rijke verleden, blijft de huidige generatie doen wat ze al zo lang doet: hoogwaardige sterkedranken fabriceren en rechtstreeks geïmporteerde wijnen en spirits verdelen. .

De oorspronkelijke likeur- en jeneverstokerij Van der Schueren, op de eigen labels en in de volksmond vaak kortweg VdS genaamd, is al generaties lang aanwezig in de straten van Aalst.

Wat begon als een handeltje groeide uit tot een producent op iets grotere schaal. Bijna een eeuw aan verhalen, gebeurtenissen en beslissingen dragen bij aan waar de stokerij vandaag staat.

**Informatiekaartje,
1970- 1975**



Het grote aanbod genevers van VdS in de jaren negentig

Een publicatie voor O'de Flander

Likeurstokerij



V.d.S.



PRE-VAN DER SCHUEREN

1876 - 1911

Aloysius Mertens wordt geboren op 22 augustus 1838 in Aalst als zoon van een landbouwersgezin. Rond zijn achtendertigste begint hij zijn eigen likeurhuis in de binnenstad. Hij was al enkele jaren actief als azijnbrouwer en kuiper, ook in dezelfde branche dus, maar vanaf 1876 is hij officieel likeurmaker van beroep. In de Gentschestraat nummer 30 maakt hij zijn eigen likeuren en azijnen. In die periode was azijn een belangrijk product in het huishouden. Het deed niet enkel dienst als smaakmaker in eten maar was ook een uitstekend conserveer-, reinigings- en levensmiddel.

Men kon er bijvoorbeeld ook wonden mee ontsmetten. Vooral Mertens' eigen versie van graanazijn was van dusdanig goede kwaliteit.



Hij mag dan wel goede azijn gemaakt hebben, Aloïs was vooral gekend om zijn gamma aan fijne likeuren en wijnen. Van heinde en verre kwamen mensen naar de winkel om hun flessen te bemachtigen. Ook het exotisch aanbod van rum, madeira en vermouth was in die tijd enorm populair.

Door de jaren heen wordt er veel reclame gemaakt voor de zogenaamde *fijne en ordinaire likeuren* van huis Mertens.

Publicatie uit *De Denderbode*, 1905

1912 - 1928

Na het overlijden van Aloïs in 1911, zet zijn zoon Hector Mertens de zaak verder. Hij was goed opgeleid door zijn vader. Voor zijn 20e levensjaar was Hector al bezig aan het helpen om de likeuren en andere dranken te maken. Nadat hij trouwde met Emma De Raedt werd diens achternaam toegevoegd aan de naam van de likeurhandel. In de periode tussen 1912 en 1935 was likeurhandel Mertens – De Raedt een begrip in het Aalsterse. Naast de gekende likeuren van Mertens kon men er ook terecht voor grote wijnen uit Bordeaux en echte Schiedam genever.

Dat de ambacht van het likeurmaken volgens de regels van de kunst gebeurde liet Hector zoveel mogelijk weten. Wellicht om meer structuur te brengen in de productie, werd via onderstaand krantenknipsel gevraagd aan het cliënteel om op voorhand de likeuren te bestellen.



Knipsel uit *De Volkstem*, 1920



Publicatie, 1919

1876.

en honderd zes en zeventig, den zeventienden November, om
avond middag. - Wyf ons Franciscus de Ma
& bij besluit van het Kolegje van Burg
Schepenen dat zeventen familie abtten h
zeventig, aangesteld als gemachtigde Schepen
den Burgerlijken Stand der Stad Aalst, rechterlijk arrondissement Dendermonde, Provincie Oost-Vlaanderen

Aloysius Bertens, Liqueuriste,
de dertig jaren, geboren te Aalst en
de schaarbest; den welken ons heeft

Akte uit de Burgerlijke Stand, 1876

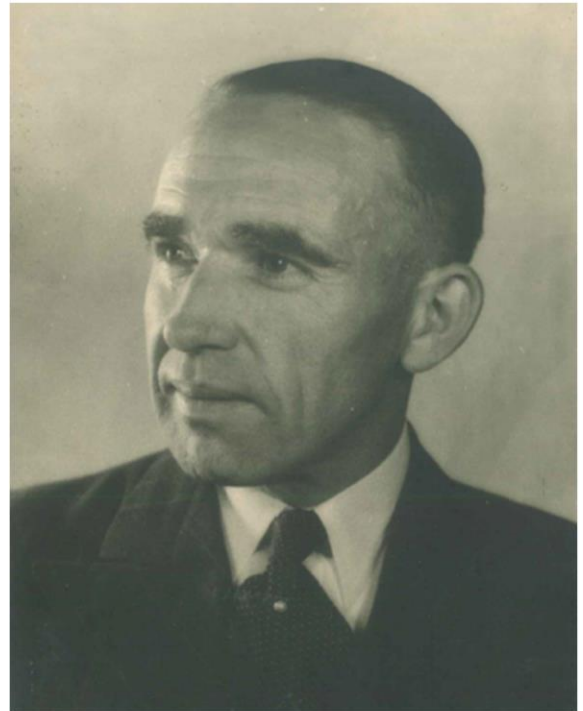
Uitgelicht in het rood wordt Aloysius officieel herkend als liquorist

HET BEGIN VAN STOKERIJ VAN DER SCHUEREN

1928 - 1936

In de jaren twintig is op dat moment Joseph Van der Schueren al enkele jaren bezig met het maken van zijn eigen jenevers rond zijn thuisstreek in Voorde. Hij is de jongste zoon van een gezin van 13 kinderen. Ambitueus om zijn handel uit te breiden en naar de stad te brengen, komt hij in contact met Hector Mertens. Joseph vervoegt Hector in 1928 in de Gentschestraat, in die periode nummer 28. In 1935 verlaat Hector de zaak en neemt Joseph het hele huis over én verandert de naam voor het eerst naar Van der Schueren.

Van in het begin hebben de producten van "VdS" een trouw publiek en weet hij zijn recepturen te perfectioneren door te beroepen op de jarenlange ervaring van Hector. Hij creëert zijn portfolio door de likeuren van Mertens toe te voegen aan zijn jenevers. Een van de eerste producten van zijn hand is de Oude Klare van Aelst. Later komt hier Elixir VdS bij.

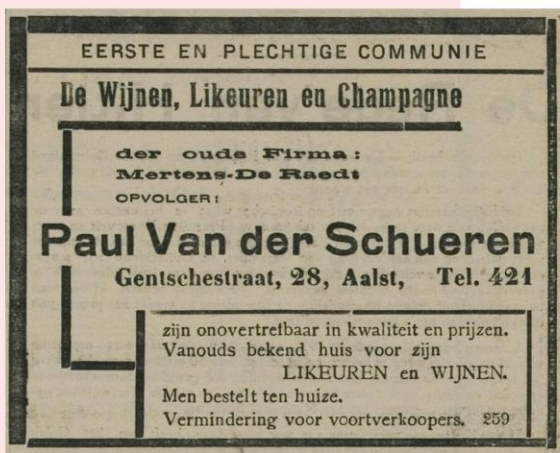


Joseph Van der Schueren, 1946
Privécollectie

1936 - 1967

Vanaf 1936 komen zijn twee oudere broers Paul en Frans mee in de zaak van Joseph. Ze zien de kans om te groeien en breiden hun winkel uit naar de andere kant van de stad.

Frans opent een tweede locatie van de familiezaak in de Binnenstraat in 1936. Niet lang nadien opent een derde locatie in de Korte Zoutstraat, middenin het bruisende centrum van Aalst. Op dit hoogtepunt zijn er dus drie locaties en drie broers. Paul blijft in de oude locatie in de Geneststraat, Frans handelt in de Binnenstraat en Joseph vestigt zich in de Korte Zoutstraat onder de handelsnaam "Het Hof van Valencia", allen onder de vlag van Van der Schueren.



Reclame uit De Volksstem, 1939

Paul was toen alleen actief in de Gentsestraat.
Bemerk de verwijzing naar Mertens-De Raedt als voorganger.

Na de Tweede Wereldoorlog sluit de winkel in de Korte Zoutstraat. Joseph koopt Frans uit en doet verder in de Binnenstraat. Hier zullen de activiteiten uiteindelijk het langste plaatsvinden. Bijna zeventig jaar lang (1946-2015) blijft de winkel hier onafgebroken actief. Nu Frans eruit is, doen Paul en Joseph verder op twee locaties. Paul en Joseph blijven decennialang simultaan handelen onder dezelfde naam. Toch veranderen de gezamenlijke activiteiten van de twee broers.

Producten die voortkomen van de gebroeders zijn oa. Elixir VdS, Annabelle Liqueur, Kloosterlikeur, Oude Klare van Aalst en VdS Vieux Système.



Korte Zoutstraat, 1944

De rechtse huis is de gevel van het Hof van Valencia, de toenmalige zaak van Joseph (hier Jozef)

Handelsregister van *Aalst*, N° *4436* Folio *5842*

FORMULIER A. — KOOPLIEDEN.

OPGAVE VAN HOOFDINSCHRIJVING

1. Naam, voornamen en woonplaats : <i>Vander Schueren Jozef</i> <i>Gentschestraat 28</i> <i>Aalst</i>	2. Plaats en dagtekening van geboorte : <i>Voerde</i> <i>27-11-1904</i>	3. Nationaliteit (1) : <i>Belg</i>
4. Huwelijksche voorwaarden, naam van den echtgenoot : <i>Gemeenschap van overwinster</i> Dagtekening van het huwelijk of van de beslissing waarbij het contract is gewijzigd : <i>Anni Vander Braecht 19-11-35</i>		
5. Machtiging om handel te drijven (gehuwde vrouw — minderjarige), dagtekening der akte :		
6. Handelsnaam waaronder het bedrijf of de handel wordt gedreven : <i>Vander Schueren Jozef</i>		
7. Aard van het bedrijf of van den handel : <i>handel in likeuren</i>		
8. Datum waarop de exploitatie van de handelszaak in het rechtsgebied is begonnen : <i>Juli 1935</i>		
9. Adres van de hoofdzak : <i>Gentsche straat 28 Aalst</i>		

Handelsregister Aalst, 1935

De overdracht van het likeurhuis in de Gentsestraat tussen Hector en Joseph

Paul focust zich op het importeren van kwaliteitswijn. Om deze ingeslagen weg kracht bij te staan verandert de naam van de handel begin jaren 60 naar Bacchus, god van de wijn. Paul maakt er nog steeds zijn eigen jenevers en likeuren en verdeelt die samen met een portfolio aan wijnen in horeca en groothandels. Na verloop van tijd kent het publiek de winkel in de Gentsestraat meer en meer als enkel wijnhandel.

In de Binnenstraat verkiest Joseph voluit voor eigen productie van sterkedranken en likeuren. Hij heeft ook een eigen gamma aan wijnen en champagne maar hij ziet meer potentieel in streekproducten en eigen ambacht. Tenslotte had hij hier ook de nodige infrastructuur voor en kon hij het niet laten om nieuwe recepturen uit te proberen.

Het is niet duidelijk wanneer exact, maar de twee locaties vallen uiteindelijk apart. Vanaf de volgende generatie zijn de activiteiten volledig losgekoppeld van elkaar.



Speelkaart, 1960- 1970

***Likeurstokerij en wijnhandel Van der Schueren,
Gentsestraat 1938***

Hier was ook het likeurhuis van Mertens gevestigd alvorens overname door VdS.



DE FAMILIE VAN DER SCHUEREN

Over hun afkomst en kroost

De drie broers Joseph, Frans en Paul komen net zoals de rest van hun familie van de streek rond Voorde (Ninove), vlak bij Aalst. Zij verhuizen alledrie op vrij jonge leeftijd naar Aalst en laten hun geboortestreek achter hen. Al generaties lang woonde hun familie in Voorde, in het hof te Cornelles op de Zevenhoek. Daar stichtte hun grootvader Cornelius een vierkantshoeve om zijn gezin, waaronder een van zijn zonen Emiel die tevens de vader was van de drie broers, in onder te brengen. Van oudsher zijn de Van der Schueren's landbouwers en bezaten zij vroeger veel land. Ironisch genoeg worden de inwoners van Voorde ook wel de Jeneverneuzen genoemd. Misschien omdat er daar vroeger meer dan elders *ne goeien druppel* gedronken werd bij meerdere gelegenheden zoals het bezegelen van een verkoop of aankoop, een goeie uitslag te vieren of tijdens feestdagen als Oudejaarsavond. Enkele van die Jeneverneuzen hebben hun bijnaam dus alle eer aangedaan.

**"O, Mieke Pijpekop
Geef ons nog een bobijntje!
Liever 'n groot als 'n kleintje
Als het maar jenever en is!"**

Liedje uit Voorde

Privécollectie Laurens Van der Schueren



De kleinzoon van Cornelius, Emiel Van der Schueren, is de oud burgemeester van Voorde en bracht dertien kinderen voort waarvan Frans de oudste zoon was en Paul de tweede oudste. Joseph was de jongste zoon van het gezin met nog één zus die jonger was dan hem. Een zuster van hen, Germaine, was een missiezuster in Kongo bij de Zusters van Liefde. Met zo een grote kroost was er veel werk in het huishouden en was het nodig dat de oudste dochters meehielpen. Als vader van acht dochters en vijf zonen kwam hij met allen goed overeen en was hij een warme vader voor hen.

Emiel stierf op relatief jonge leeftijd toe hij nog geen 63 jaar oud was. Volgens zijn oudste zoon Frans had dit te maken met een ongeval met een paard. Toen dit op hol sloeg maakte Emiel een kwalijke val toen de koets omsloeg en had hij de rest van zijn leven last van een kwetsuur door dit gebeuren.

Zijn echtgenote Marie Van Lierde zou pas komen te overlijden op 98-jarige leeftijd.

Bidsprentje Emiel Van der Schueren, 1929

Privécollectie



Familiefoto, 1932

Privécollectie

Op deze foto staan de drie broers Van der Schueren. Joseph staat helemaal bovenaan tegen de venster, rechts. Frans is diegene die neerzit op de tweede rij, eerste man van links met kind tussen de schoot. Het kind is trouwens zijn zoon, Laurens van der Schueren op vierjarige leeftijd. Rechts van hem, naast de jonge knaap, zit hun moeder Marie Van Lierde. Twee personen naast haar zit Paul met zijn een van zijn dochters tussen zijn schoot in.

DRIE GEBROEDERS

Joseph, Paul en Frans

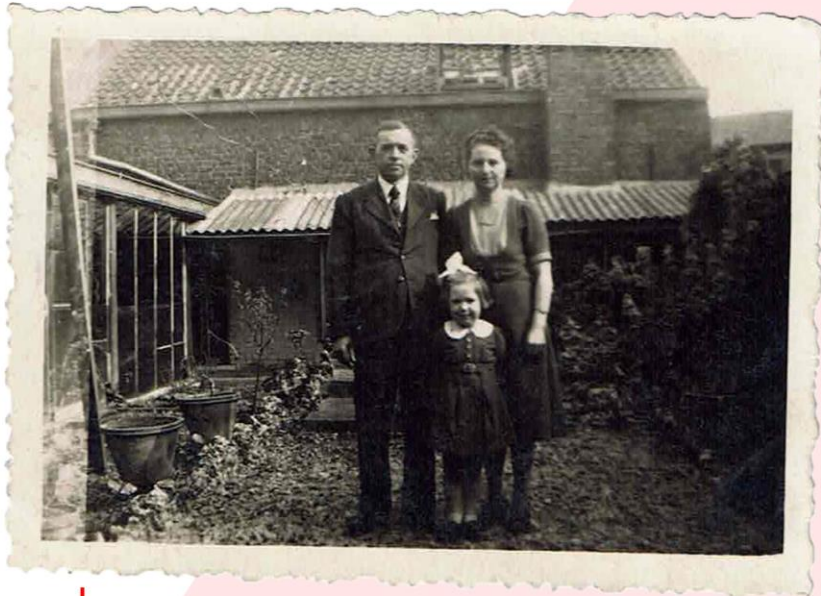
Bij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog werd Frans als oudste zoon vrijgesteld van de legerdienst. In zijn plaats moest Paul wel de wapens opnemen. Hij was achttien jaar en kreeg het zwaar te verduren aan het IJzerfront. Hij zou van de Duitse gasaanvallen heel zijn leven de gevolgen blijven dragen. Later werd hij voorzitter van de Nationale Strijdersbond gewest Aalst en werd hij aangesteld als chef van de modelhoeve te Kwatrecht, destijds eigendom van de Belgische Staat. Op het moment van de oorlog was Joseph nog een kind en dus te klein om aan het front te strijden.

Foto Oudstrijders, jaren 1950- 1960

Voorzitter Paul Van der Schueren staat als vijfde van recht met hoed



Toch is het uiteindelijk Joseph die als jongste de stap zet om een handel te beginnen tussen de twee grote oorlogen in. Later zouden zowel Paul als Frans hem hierbij helpen. In het begin van de jaren dertig, toen de broers uitbreidden naar een tweede winkel in de Binnenstraat, begon Frans naast de likeuren en jenevers van VdS, te handelen in zuivel, margarine en koffie. Pas na de overname van Joseph van de Binnenstraat zou daar ook effectief drank geproduceerd worden. De bijdrage van Frans is hier van korte duur in vergelijking met Joseph en Paul maar daarom niet minder.



**Frans Van der Schueren met vrouw en kind
in de tuin in de Binnenstraat met achter hen de stokerij, 1943**

Joseph was altijd gretig in de weer. Hij maakte snel beslissingen en was een vriendelijke, levenslustige man. Zijn bijnaam was Jefken of Jef (soms Jeph). "Ik herinner me nog dat Nonkel Jef bij ons in Denderwindeke het graan kwam dorsen samen met zijn andere broer Norbert.", zegt Laurens Van der Schueren tijdens een gesprek in 2019. Waarschijnlijk was dit om met het graan te experimenteren in zijn jenevers.

Hij hield van pret en leute maken samen met zijn broers en ze haalden al eens wat uit op een of andere kermis.

Zo had Joseph ergens in de jaren zestig eens een chimpansee gewonnen en hij had die meegenomen naar huis in de Binnenstraat. Die aap liep daar los in de woonkamer en kwam af en toe in de winkel. De klanten vroegen er vaak naar en de aap was een graag geziene gast in de winkel.

Het was een jong beest en, zoals een aap is, ook heel nieuwsgierig. Op een morgen had Annie, de vrouw van Joseph, een grote kom advocaat gemaakt in de keuken van de stokerij. De bel rinkelde van de winkel omdat er klanten binnenkwamen en ze liet de kom onbewaakt achter op tafel. Bij terugkeer in de keuken trof ze de aap aan in de kom, smullend van de zoete eiercrème. Bijna de hele kom was uitgelekt. Kort nadien lag de aap dood in zijn reservoir. Waarschijnlijk had de gulzigheid het beestje het leven gekost. Jef wist niet wat te doen met het lijk en begroef hem dan maar in de tuin. Later, in 2012, is dit karkas van die aap effectief teruggevonden bij verbouwingen in de stokerij in de Binnenstraat.

Toevallig genoeg erfde Jef ook op een bepaald moment een stuk land met een huis van iemand waarvoor hij veel karweien deed. De naam van dat erf was *De Gouden Leeuw*. De huidige stokerij ligt vandaag aan de Lion d'Or maar heeft hier niets mee te maken. Het toeval in naamgeving vond ik echter te mooi om niet te vermelden. Alleszins moest hij die erfenis afstaan aan zijn ouders omdat hij nog niet getrouwd was op dat moment. Later bij de verdeling na de dood van hun moeder werd hierover flink geruzied in de familie. Iets wat hij achteraf nooit heeft kunnen verkroppen.

Naast de goede zaken die ze deden waren de Van der Schuerens echte genieters en fijnproevers. Dat moest wel want tenslotte maakten ze smaakvolle dranken. Twee van hen gaven de zaak ook door aan hun zoon.



Familiefoto Van der Schueren, 1955

*Een groot deel van de familie is aanwezig met oa. Jeph (rechts vooraan)
en Walter (helemaal bovenaan centrum)*

OVERNAMES: DISTILLERIE SINT-ANNA

Evenals Joseph Van der Schueren, begint Louis Bruylant samen met Emiel Van de Voorde een likeurstokerij in 1928. Bruylant stamde af van een familie die al sinds 1847 in wijn-en sterkedrankenhandel zat. Zijn grootvader Louis Isidore Bruylant begon in dat jaar zijn zaak in de Sint-Jorisstraat in Aalst. In de Tramstraat 2 beginnen de twee vennoten Likeurstokerij Sint-Martinus waaronder ze lokale likeuren maken zoals de Capucienenlikeur. Al vrij snel na de oprichting verhuist de stokerij naar de Kerkstraat 35. Maar ook daar wordt niet lang gewerkt. Emiel stapt uit de vennootschap en Louis doet verder. Tijdens de Tweede Wereldoorlog zit Louis als krijgsgevangene in Duitsland waardoor zijn vrouw Irma De Neef de zaak thuis verderzet aan de Heilige Hartlaan. Tijdens die periode verandert de naam bizar genoeg naar Distillerie Sint-Anna.

Nadat Louis terugkeert vestigt het koppel zich definitief in de Molendries. Op twee straten afstand van waar toen Joseph in de Binnenstraat zat. Op een bepaald moment zaten opmerkelijk veel likeurstokers op een korte afstand van elkaar aan de Rechteroever van de Dender.

Distillerie Sint-Anna, of St-Anne bij Franstalige publicaties, bleef steeds op kleine schaal produceren en legde de focus op hoogwaardige producten en bracht enkele markante producten op de markt. Zij is de originele maker van Elixir Dirk Martens, in die tijd een gekend product in de streek. Ook Oude Klare St Anne, Fine St. Louis en hun eigen Parfait Amour waren producten van hun hand.

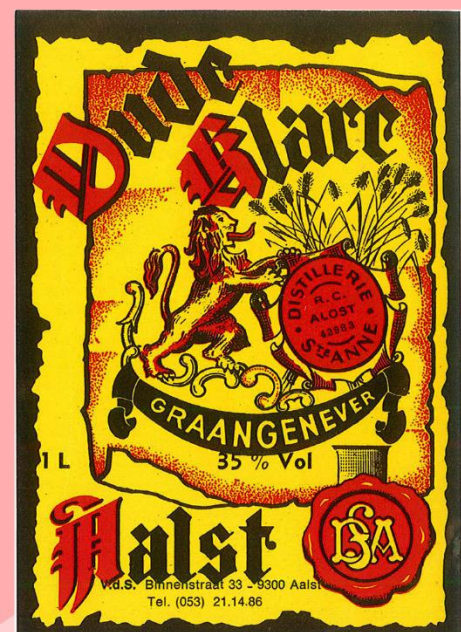


In de jaren vijftig neemt Joseph Van der Schueren de likeurstokerij van Louis en Irma over. Op die manier breidt hij zijn gamma aan likeuren en sterkedranken uit en versterkt hij zijn positie met zijn producten. Vandaag blijven er nog enkele producten van Sint-Anna bestaan en worden deze nog gemaakt door Stokerij VdS op dezelfde manier als toen: ambachtelijk en hoogst in kwaliteit!

Speelkaart Likeurstokerij St-Anne, jaren 1950
"Hoogst in kwaliteit!", L. Bruylant.

Etiket Oude Klare, jaren 1980
Het adres van VdS staat hier opgeprint en stamt dus uit periode na de overname

De bekendste en meest geliefde jenever die uitkwam van Sint-Anna was de Oude Klare. Hierin was Joseph aanvankelijk geïnteresseerd samen met een resem likeuren die ze maakten. De jenever had een atypische samenstelling van granen omdat hier een groter aandeel aan tarwemout in zat. Zo een buitenbeentje had Joseph graag in zijn aanbod. De Oude Klare is tevens één van de producten die vandaag nog gemaakt worden in de huidige stokerij. Het etiket is een kopie van het etiket van vroeger jaren van de oude stokerij Le Lion d'Or, als erbetoon.



Elixir Dirk Martens



Dessert en
tafel likeur



Naar aloude recepten bereid met plantaardige grondstoffen is deze Elixir bijzonder aanbevolen tegen hufkpijn en kolteken, zo voor mensen als voor dieren.

LIKEURSTOKERIJ
Ste ANNE, Molendries 30, AALST
H. R. Aalst 13.294

Origineel etiket van Elixir Dirk Martens, 1950- 1955

Knap staaltje artistiek werk. De warme gele kleuren pasten mooi bij de gele likeur in de fles.



Uit oude recepturen die vandaag in ons bezit zijn kunnen we vaststellen dat de likeurstoker zeer nauwkeurig tewerk ging. Hij zocht overal de beste leveranciers voor zijn ingrediënten en hij schuwde het niet om ongewone kruiden te gebruiken in zijn jenevers en likeuren. Naast de gekende wijnen, kwamen wijnen uit hun aanbod ook nogal eens van minder gekende streken maar daarom niet minder interessant.

Flessenversiering, 1950- 1955

Een van de meest opvallende producten uit hun reeks was hun versie van Parfait Amour. De lichtpase likeur was heel floraal door de violet en rozenblaadjes maar tegelijk kruidig door een vertrouwelijke mix van allerlei kruiden. Hiervan gingen vele flessen over de toonbank en genoot veel bekendheid in die tijd. Ook opvallend is de markante stijl van de fles met een patroon in het glas verwerkt. Van de oorspronkelijke flessen uit de jaren 1940- 1950 zijn er nog een handvol bewaard gebleven vandaag.



Ook de huisgemaakte Cordial was een bestseller. Cordial St. Martin was de aperitief bij uitstek toen de likeurstokerij nog Sint-Martinus heette. Deze Cordial was een simpele likeur waaraan frisse toetsen van fruit werden toegevoegd. Hun kruidenlikeur La Capucine, aangeprezen als "de groote fijne likeur van Aalst", was één van de allereerste producten die uitkwamen onder Sint-Martinus en was erg in trek bij consumenten in die tijd. Kruidenlikeuren, elixirs, paterlikeuren vielen allen onder de vlag van gezondheidslikeuren en werd ook vaak uitgegeven door apothekers. Men geloofde er toen in dat dit het beste medicijn was tegen kleine kwalen. Een goede én lekkere kruidenlikeur kon dus stevast rekenen op groot succes. Vandaag mag men geen verwijzingen naar een betere gezondheid vermelden op likeuren of andere alcoholische dranken.

Hoe dan ook en onder welke naam ook, feit is dat Louis Bruylant samen met zijn vennoot, en later met zijn vrouw, er in geslaagd is om ons mooie uitgewerkte streekproducten na te laten. Er zijn heel wat oude etiketten en ander materiaal bewaard gebleven en er is relatief veel over geweten. Er is zelfs nog een zichtbaar overblijfsel van deze stokerij in het straatbeeld van Aalst vandaag, op Rechteroever. Toch weten we nog niet alles. Louis verhuisde de stokerij ettelijke malen zonder aanwijzing. Meer dan vijf adressen zijn bekend waarop het bedrijfje producten voortbracht.

Etiket Rhum St Louis, 1960- 1970

Ook exotische rums uit verre oorden werden geassembleerd



Likeurstokerij S^{TE} ANNE

BRUYLANT L.C.

MOLENDRIES, 28, AALST.

3 Typen onzer reeks :
ABBAYE ST. BERNARD
SCHIEDAM REMBRANDT
FINE ST LOUIS.

IETS NIEUW : MILKA 1783.

Reclame in De Aankondiger, 1948

LA CAPUCINE

DE GROOTE FIJNE LIKEUR VAN AALST bereid met grondstoffen van allereerste hoedanigheid en overtreft door zijn fijne en aangename smaak alle andere produkten

B.V.D.V.

Eigendom der LIKEURSTOKERIJ St-MARTINUS
- Nieuwe Brugstraat en Tramstraat, 2, Aalst -

The advertisement features a central illustration of a Capuchin monk in a brown habit, holding a small glass of liqueur. Behind him is a large Gothic church with multiple spires. At the bottom left, there is a small crest depicting a figure on horseback. The text is arranged in a clear, bold layout, with the brand name 'LA CAPUCINE' in large, stylized letters at the top.

Origineel etiket Likeurstokerij Sint-Martinus, 1928-1935
De initialen staan voor Bruylant-Van de Voorde

EEN NIEUWE GENERATIE

1967 - 1984

De verderzetting is een feit. Paul laat de winkel in de Gentsestraat over aan zijn zoon Emiel, oenoloog en ingenieur. Hij zet verder in op kwalitatieve wijnen en specialiseert zich als wijnkenner. Hij maakt ook nog steeds zijn eigen dranken zoals jenevers, aperitieven en likeuren. Echter vermindert de eigen productie met de jaren en groeit Bacchus uit tot wijnwinkel met ook een groot aanbod gedistilleerd.

In 1969 neemt ook Joseph's zoon Walter de likeurstokerij in de Binnenstraat over. Walter zorgt voor een stevige positionering van VdS als ambachtelijke likeurstokerij. Hij creëert hoogwaardige jenevers zoals Faluintjesjenever, en later ook Faluintjeskoffie, Louis Paul Boonjenever, Bollewitje en Oude Graanjenever VdS. Hij blijft ook de likeuren van vanouds verder produceren met succes. Ook hij neemt een stokerij over. Likeurstokerij De Ster was van oorsprong Aalsters maar week later uit naar Haaltert. Met die overname verstevigde Walter zijn positie in de jenevermarkt. Onder andere De Grane Klare en Rhum Stella van De Ster worden eigendom van VdS.



Walter Van der Schueren, 1985

Bacchus sluit in 1977 en Walter is uiteindelijk de laatste Van der Schueren die verder doet in de Binnenstraat. Voor hem breken gouden tijden aan. Hij weet te vernieuwen waar nodig en verbetert voor een groot deel de infrastructuur in de steeds groeiende stokerij.

Reclame in De Voorpost, 1989

FALUINTJESJENEVER
« HET ECHTE WITTEKE »

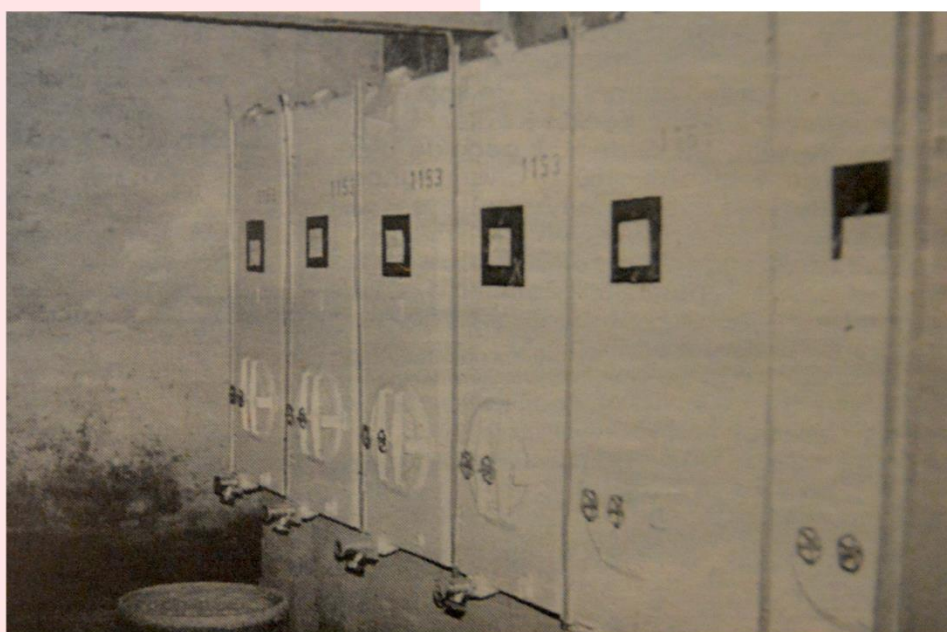
LIKEURSTOKERIJ

V.d.S.

Binnenstraat 33, AALST
Tel. 053-21.14.86

In de jaren tachtig van de vorige eeuw groepeerde Walter alles terug in de Binnenstraat. Hij koopt alles van zijn neef Emiel terug over. Hij breidt het importgamma aan wijnen en sterke dranken stevig uit en legt hiervoor belangrijke contacten op domeinen in Frankrijk waarvan er vandaag nog bestaan. De rechtstreekse import vond hij heel belangrijk en zo kon hij de beste prijzen garanderen aan zijn cliënteel.

Het is een uiterst zeldzaam gegeven dat Walter journalisten toeliet in zijn productiekamer om foto's te komen nemen. Hij was enorm gebrand op zijn manier van werken, lichte nooit een tip van de sluier en was altijd op de hoede van zijn concurrenten. De mensen die ooit tot vanachter in de stokerij zijn geweest, kunnen waarschijnlijk op één hand geteld worden. Maar zelfs dan maakte hij af en toe eens een uitzondering, zeker naar het einde van zijn carrière toe. Uiteindelijk is het enkel mijn vader Luc die alles tot in de puntjes uitgeklaard kreeg van Walter om de overdracht te kunnen voltooien. Ikzelf herinner me Walter nog goed. Ik weet nog dat hij vaak terugkwam naar de stokerij om nog mee te kijken over de schouder van Luc om te zien hoe hij het deed.



Opslagtanks in het magazijn in de Binnenstraat, 1991

Hierin zaten afgewerkte producten of geïmporteerde distillaten. Douaniers namen hieruit stalen om de graden en het volume te bepalen. Op de tanks hangt de cv van elke vat wat de in-en uitslag bijhield.

Hij was een eigenwijze man die af en toe tegen de stroom durfde ingaan. Toen in 1990 de orde van de Oost-Vlaamse Graanjenever O'de Flander opgericht werd, was hij één van de zeven stichtende leden en stond daarbij mede aan het begin van de herkende Oost-Vlaamse appellatie. De orde heeft als doel om de jenever uit Oost-Vlaanderen te beschermen, te promoten en te definiëren door enkele verplichtingen in te voeren waaraan de drank moet voldoen. Hij zou er maar enkele jaren deel van uitmaken toen hij zelf besliste om er weer uit te stappen. Een bepaalde reden hiervoor is ons nooit geweten.

Interieur van de winkel met zicht op de toonbank, 1995



In 1989 stond hij met de gevel van de stokerij op alle voorpagina's van de regionale én nationale kranten om een wel heel bizar gebeuren. Een autobom kwam 's nachts tot ontploffen vlak voor zijn vitrine met desastreuze gevolgen. Honderden flessen lagen aan diggelen, zo goed als alle ruiten sneuvelden en de kosten liepen al snel hoog op. Pas enkele weken nadien zou alles terug opgeruimd en gemaakt zijn. De aanslag was niet voor hem bedoeld maar voor zijn buurman-aannemer zo blijkt later. De coverfoto van dit stuk toont één van de vele foto's van de dag erna. De hele gebeurtenis zou nog lang blijven nazinderen voor de hele buurt. Bij de aanslag raakte niemand gewond.

Kleefbom explodeert in Aalst

Ontploffing van anderhalve kilo Semtex onder auto richt enorme ravage aan

AALST – Met een enorme knal kwam gisterenmorgen om 2 u. 20 een auto, waaronder explosieven waren geplaatst, tot ontploffing in de Binnenstraat in Aalst. Niemand werd gewond in dit nachtelijk uur maar een dertigtal woningen liep ernstige schade op. De kleefbom, waarbij het uit Oost-Europa afkomstige „Semtex” werd gebruikt, was aangebracht onder de auto van de zaakvoerder van de pas opgerichte aannemersfirma „Aid Self Construction Service” met zetel in Aalst. De aanslag werd tot gisteravond niet opgeëist. Er wordt nog steeds gezocht naar een motief.



buurt werd door de politie afgezet en de ontmijningsdienst van de landmacht kwam ter plaatse. Snel kon worden achterhaald dat meer dan anderhalve kilo Semtex was gebruikt in de kleefbom.

De vernielde grijze Daihatsu behoorde toe aan aannemer Florimont Van Den Bergh, die met zijn echtgenote en dochter in de Binnenstraat 36 in Aalst woont. De auto was niet in de garage geplaatst omdat het had geregd en de vloer van de garage nog gloednieuw was. Hij was geparkeerd voor het uitstalraam van likeurhandel Van Der Schueren. Daar gingen honderden flessen drank aan scherven. Uitbaatster Annie Van Bracht, die op de eerste verdieping woont, werd wakker onder een tapijt van glas.

Bij de ontploffing werden de achterwielen en de brandstoftank – gelukkig met gevuld met dieselolie – helemaal weggeslagen. De hond van overbuur Dirk De Munck schrok zodanig



Voor de groothandel in likeur bleef de vernielde auto met afgerukt onderstel als stille getuige achter midden een tapijt van glasscherven en puin. (Foto Herman DE WIT)

Eén van de vele artikels over de gebeurtenis. Hier voorpagina van het Nieuwsblad, 1989

We herkennen de voorgevel van de winkel met daarvoor de onplofte auto

Walter lanceerde veel producten tijdens zijn loopbaan en wist dit te doen volgens de regels van de kunst. Hij bracht nieuwe likeuren uit zoals Citron Fantaisie, Cocktail Royal, Apricot Brandy, Noisette en nog veel meer. De jenevers die hij maakte, zoals hiervoor al vermeld, hadden veel regionale faam. Die werden maar al te vaak goed bevonden, de ambachtelijke manier van werken smaak je tenslotte in het eindproduct.

Zijn grootste succes behaalde hij wellicht met zijn Faluintjesjenever-en koffie. De jenever kwam op de markt in 1975 voor de zoveelste editie van de jaarlijkse Pikkeling, een traditioneel oogstfeest in de Faluintjesstreek bij Aalst. Verkrijgbaar in grote formaten tot wel 3 liter en steeds in traditionele kruik had de jenever al snel een identiteit opgebouwd. In 1985 kwam daar de Faluintjeskoffie bij om meer te dienen als dessertdrank. De koffielikeur was op basis van de jenever en mokka. Nu zijn beide producten uitgegroeid tot ware streekproducten die garant staan voor Aalsterse traditie en kwaliteit. In de winkel aan de Lion d'Orweg zijn dit nog steeds een van de eigen bestsellers.

In de jaren tachtig liet hij deze merknaam registreren in de meeste buurlanden en er zijn aanwijzingen dat hij dit ook exporteerde naar het buitenland in schappelijke hoeveelheden. Echter verkoopbewijzen zijn hier op dit moment niet van.



Gamma O'de Flander jenevers, 1993

De linkse fles onderaan, de meest abstracte, is die van Vds

4 octobre 1985

20 ans

497 720

WALTHER VAN DER SCHUEREN
33, Binnenstraat, AALST
(Belgique)

FALUINTJES

Produits et/ou services groupés par classes:

33 Boissons alcooliques (à l'exception des bières).

Origine: Benelux, 12 avril 1985, 408 306.

Premier dépôt au sens de l'article 4 de la Convention de Paris, selon déclaration du déposant: Benelux, 12 avril 1985, 408 306.

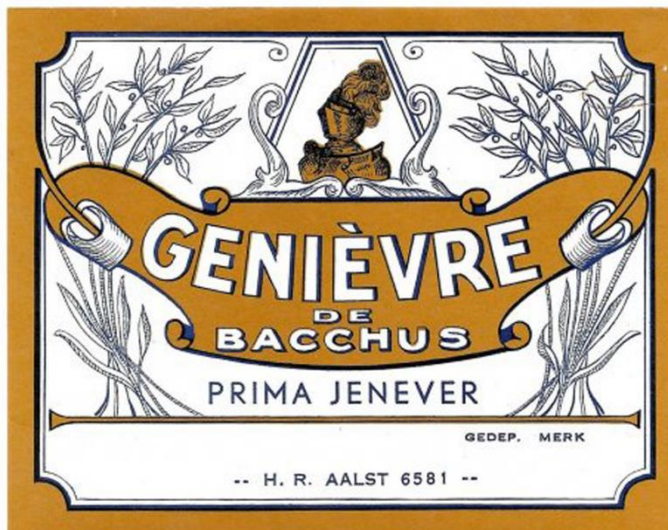
Pays intéressés: Allemagne (République fédérale d').

Date d'inscription selon la règle 13.1) du Règlement d'exécution du 21 juin 1974: 20 décembre 1985.

Deel van officiële deponering, 1985

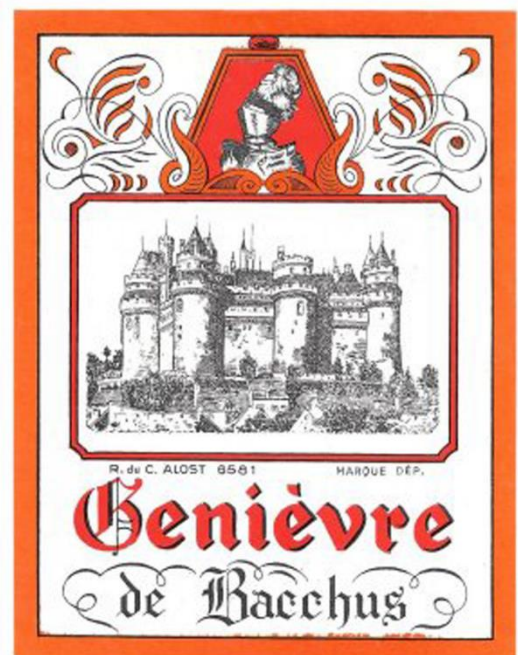
"Faluintjes" werd beschermd in oa Frankrijk, Nederland, Luxemburg en zoals hierboven getoond ook in Duitsland

Walter investeerde in die jaren ook fors in nieuwe machines. Nieuwe spoelmachines, capsuleermachines, filters en half-automatische afvullijnen namen het grootste deel van het magazijn in. Hoewel alles nog met de hand gemaakt werd maakten deze moderne hulpmiddelen het werk aangenamer. Veel van deze machines worden vandaag de dag nog gebruikt in de stokerij. De open visie en het langetermijndenken van Walter maakte dat de stokerij er goed op vooruit ging.



Etiketten van Bacchus, jaren 1970

Prima jenever was een merk van Emiel Van der Schueren die hij zelf maakte



Greep uit het portfolio van vroeger jaren, 1950- 1970

*Liqueurflessen uit de jaren 1960 op de achterste rij.
De fles Grande Liqueur Annabel dateert uit de jaren 1950 en is in originele staat.
De kleine flesjes vooraan zijn stalen die opgestuurd werden per post.*



LIEFHEBBER VAN FOLKLORE



Broche met initialen, 1994

Hoofdsponsoring van
het Feestkomité

Dat Walter Van der Schueren graag eens onder mensen kwam, zal iedereen in die tijd geweten hebben. Geregeld ging hij 's avonds nog op "klantenbezoek" of "een levering doen" in een plaatselijk café. Het liefste deed hij dat in de Arendwijk, aan de rechteroever van de Dender waar ook destijds de likeurstokerij in de Binnenstraat was. Tijdens een van zijn rondes kwam het idee om Arend Carnaval te beginnen.

Een historische feeststad als Aalst had natuurlijk zijn carnaval al jaren. Maar de inwoners van Rechteroever vonden dat dit te veel plaatsvond aan de andere kant van de rivier. Daarbij was er het idee van François De Schryver om samen met François De Nys en Paul Uyttersprot "den Arend" nieuw leven in te blazen met een evenement in alle cafés. Het was op een drukke avond in 1979 in café Peken Moens, na het drinken van enkele druppels Faluintjesjenever, waar de kiem van Arend Carnaval gelegd werd. Walter vroeg aan De Schryver of hij een carnaval durfde organiseren op Rechteroever. Hij smeedt een vette cheque van 25.000 frank op tafel en vroeg hem "Hou je de cheque, of scheur je hem kapot?". Likeurstokerij Van der Schueren was hierdoor de eerste sponsor van Arend Carnaval en een jaar later was de eerste editie van de carnaval een feit.



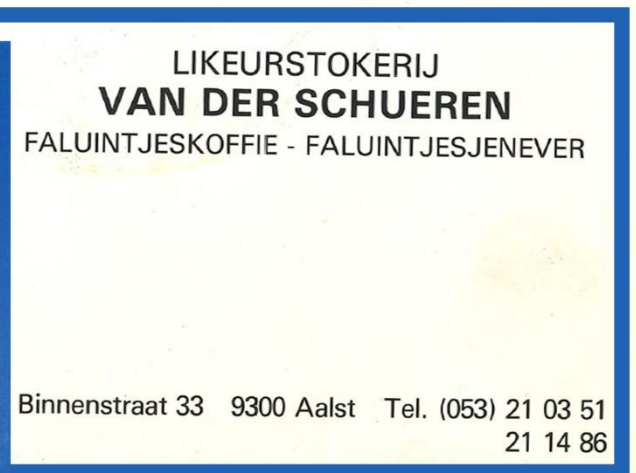
Inhuldiging door het Fiestkommetoit van den Arend, 1992

Walter staat centraal op de foto met erelint en Arendbadge

De jaren nadien werden Faluintjesjenever en Arend Carnaval ontlosmakend met elkaar verbonden. Bij de verkiezing van de Arendprins in 1983 was één van de proeven zelfs om te demonstreren hoe een druppel Faluintjesjenever nu echt moest gedronken worden. Verschillende initiatieven konden rekenen op de steun van Walter en maar al te graag deed hij een bijdrage voor het volksfeest.

Maar uiteraard kon de grote carnaval in Aalst niet ontbreken, die in het centrum op linkeroever. Als liefhebber van folklore en alles wat Aalsters is, publiceerde Walter vaak in of op alles wat met carnaval te maken had.

Elk jaar ging hij in de laatste week in aanloop naar Aalst Carnaval, op bezoek in de werkhallen om zijn jenever rond te delen aan bevriende carnavalsgroepen. "Zo krijg je gene kou", zei hij dan altijd. Een traditie die tot vandaag nog altijd gedaan wordt door Luc. De link met carnaval blijft ook aanwezig in het huidige bedrijf. Het draagt peterschap van een carnavalsgroep en de legende van het Prinsendrankje is geen fabeltje. De "Oilsjtersen Aperitief en Den Orend Aperitief" zijn ook verwijzingen naar beide volksfeesten.



Vermeldingen van VdS op langspeelplaten van Aalst Carnaval, 1975- 1990
 VdS stond hier steeds op de achterkant van de hoës tussen andere sponsors



Merchandise materiaal, 1983- 1995

Walter zorgde voor de naamsbekendheid op alle mogelijke manieren. De gele bak onder de voet van de arend van 1994, is een anekdote en maakt deel uit van het vertrouwde beeld in de stokerij. Deze productiebakken worden nog steeds gebruikt om half-afgewerkte flessen in te stockeren.

OVERNAMES: DISTILLERIE DE STER

Sticker van De Ster, 1960- 1970

Het verhaal van stokerij De Ster vangt aan in 1914 bij René Dierickx. Hij exploiteerde een ikeurfabricerend bedrijf in de Stationsstraat in Haaltert. Naast productie van allerlei dranken verkoopt hij ook bieren, limonades en wijnen. Zijn twee zonen Robert en Marcel Dierickx zetten vanaf 1951 de zaak verder tot en met de overname door VdS in 1973. Robert stond in voor de productie, Marcel voor de verkoop.

Hoewel de oudste documentatie die we hebben terug gaat tot 1914, zijn er vermoedens dat deze bedrijvigheid al eerder startte. Echter omdat een klaar bewijs daarover uitblijft, is het geboden om voorzichtig te zijn met deze informatie. De Ster van de gebroeders Dierickx bracht een breed gamma aan eigen producten uit.

Zij scoorden hier uitzonderlijk goed mee, vooral in de streek rond Ninove, Haaltert en Aalst. Haaltert viel toen onder het rechtskanton Aalst. Hun rum "Stella" was misschien wel hun meest fascinerende product. Het was een blend van aangekochte rums en zij macereerden er hun eigen kruiden in. Het resultaat was een kruidig, zoete rum en was eigenlijk een spiced rum avant la lettre. Vandaag hebben we nog originele flessen daarvan uit de jaren 1960- 70 in ons bezit. Ook hun gerijpte genever "Grane Klare" was opmerkelijk en had veel liefhebbers. Deze wordt vandaag nog steeds gemaakt in zeer kleine oplage in de stokerij met het originele etiket. Veel meer is er spijtig genoeg niet geweten over De Ster. Meestal verwezen ze naar hun bedrijf met een ster op het etiket of met het woord stella (ster).



Walter Van der Schueren kocht uiteindelijk De Ster over rond 1973 en bracht alle producten over in het gamma van VdS. Voor Walter was het hem vooral te doen voor de rums die enige naam hadden in de streek en voor de recepten van enkele van de jenevers.

*Originele fles met etiket
van Stella Rum, 1960-1970*



Haeltert

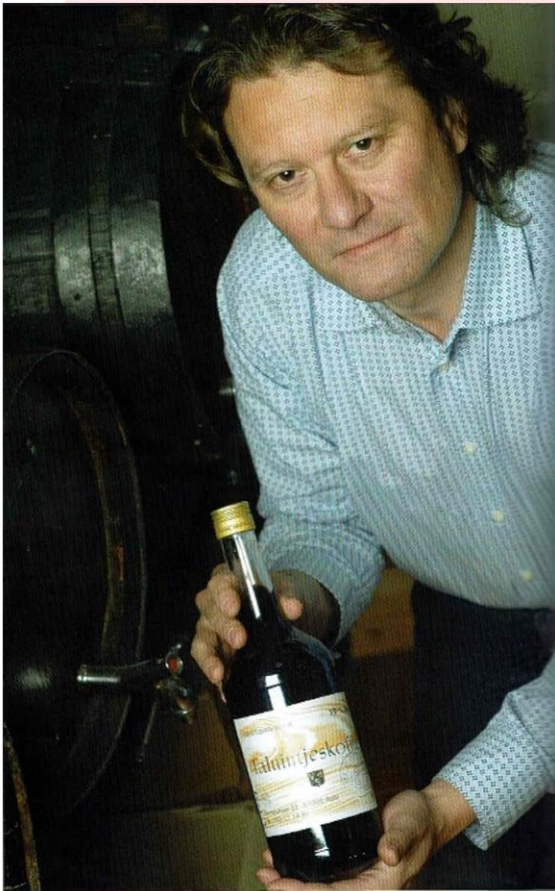
Statiestraat.



Geleend van de Heemkundige Kring Haaltert

Het gebouw links is de stokerij van de familie Dierickx, 1920- 1925

DE MODERNE WIND



Luc Waterschoot, 2010

In de jaren tachtig al is Luc Waterschoot bezig met zich te verdiepen in de wereld van gedistilleerd en wijnen. Tijdens zijn studies IT in Gent komt hij in contact met Cockney's Distillery, ook uit Gent. Daar begint zijn eerste ervaring met een distilleerinstallatie en na enkele jaren als IT-ingenieur besluit hij om zijn grootste passie verder te zetten. Via Cockney's leert hij Walter Van der Schueren kennen en koopt hij de stokerij van Walter over in 2001.

Hij leert zijn eigen gamma maken volgens de regels van de kunst en vernieuwt heel wat dingen binnen de organisatie van het bedrijf. Hij zet stevig in op een uitgebreider gamma van Schotse Single Malt whiskies en rechtstreeks geïmporteerde wijnen. Hiervoor organiseert hij ook tastings op locatie. Naarmate de jaren wordt de winkel en het magazijn in de Binnenstraat te klein om de productie te kunnen volgen. Hij focust zich op de fabricatie van private labels of huismerken voor derde partijen en slaagt er zo in om het bedrijf te laten groeien. Een verhuis dringt zich dan ook op.

In de zomer van 2015 verhuist de hele stokerij naar een ruimere locatie. Daar waar vroeger de grote stokerij Le Lion d'Or gevestigd was, komt er nu opnieuw een stokerij in de buurt. Op de Lion d'Or nummer 19 settelt VdS zich om verder te werken aan de toekomst.

Zijn filosofie is van in het begin dat alles moet komen uit het land van oorsprong. De grondstoffen die hij verwerkt in zijn eigen producten komen steeds uit de desbetreffende regio's. Sinaasappelen uit Spanje, citroenen uit de Amalfistreek in Italië, jeneverbessen uit Macedonië, koriander uit het Midden-Oosten en appelen, peren en frambozen uit België om er een paar te noemen. Ook de wijnen die hij handelt zijn steeds rechtstreeks aangekocht van de wijnboer. Zo heeft hij goede contacten in Frankrijk, Italië en Spanje waar hij een eigen cava samenstelt. De grote specialisatie van Luc is van in het begin receptontwikkeling. Hij weet als geen ander hoe bepaalde dranken perfect met elkaar in balans moeten gebracht. Onder hem ontwikkelt de stokerij dan ook veel nieuwe producten. Vooral gin maar ook likeuren, rum, jenever en andere. De nieuwste infrastructuur op gebied van machines worden aangekocht en nieuwe stookinstallaties doen ook hun intrede.

Bij VdS werd altijd gewerkt met een zeer streng oog voor kwaliteit maar Luc geeft dat woord een nieuwe betekenis. De proporties vergroten vanaf 2015 in het nieuwe gebouw maar er wordt wel nog steeds gewerkt als in de Binnenstraat, in kleine batches. De grootste mengkuip is 500 liter wegens kwaliteitsredenen. Van 2015 tot 2019 valt de stokerij meerdere malen per jaar in de allerhoogste prijzen ter wereld met een Dubbele Gouden Medaille in 2016 voor Cockney's Gin. Nog nooit deed een Belgische stokerij het met een gin beter. De internationale aandacht neemt het verhaal stillaan op en VdS begint met ruime export.

De verbondenheid met Aalst blijft natuurlijk groot. Het bestaande gamma aan streekproducten blijft, al dan niet in een nieuw jasje, en nieuwe worden gelanceerd. Luc maakt ook heel wat nieuwe likeuren zoals Sweet Roses, Amaretto en Limoncello. Oilsjters Babelwater, Jonge Klare van Aelst, Hopjenever en de meeste likeuren krijgen stilaan een upgrade en worden fijner gemaakt en hedendaagser naar voor geschoven. Ondertussen blijft de focus liggen op private labelling en verdere ontwikkeling van het eigen gamma.

Luc tijdens een whiskytasting, 2004

*In goed gezelschap van oa. Geert De Bolle van
The Whiskyhouse*



De passie en ondernemingszin van Luc deden de stokerij opklimmen naar hogerop. Door uit te gaan van de eigen kracht, in te zetten op kwaliteit en zeker ook door te durven, vaart Stokerij VdS met Luc nieuwe havens binnen en ontwikkelt zij zich in sneltempo. Nooit tevoren was het bereik zo groot en werden de producten zo wijd verdeeld. Naast de productie, import en export opent de stokerij vandaag ook meer zijn deuren voor het grote publiek. Hiermee wil VdS zijn transparantie laten doorschijnen tot bij zijn directe consumenten en laten tonen hoe er ambachtelijk gewerkt wordt. De maandelijkse tastings in de stokerij zijn een ware beleving. De wind die Luc met zich meebracht wordt ondertussen ook gevolgd door de volgende generatie die ongeduldig klaarstaat.

Het druppelkot van VdS tijdens de kerstmarkt in Aalst, 2002

Bemerk de fles van de Oude Klare van Aelst boven op het dak



Luc Waterschoot op de voorgrond in zijn druppelkot, 1991
Toen nog bij Cockney's Distillery



OVERNAMES: COCKNEY'S DISTILLERY



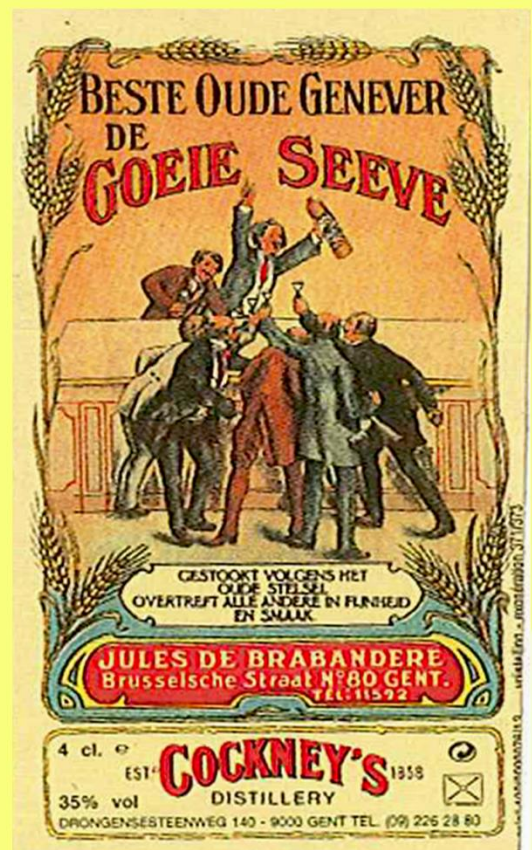
De recentste overname was er een van 2003. Toen stopte de laatste Gentse generatie na meer dan 165 jaar met de stokerij. Cockney's Distillery is gesticht in 1838 in Gent door een ingeweken Londenaar. Na zijn terugkeer naar Engeland kwam de stokerij in handen van een aantal Gentse families. De langst regerende en meest spraakmakende was de familie Hoste. Onder hen kwamen gekende dranken op de markt en verfienden ze de reeds bestaande. Drie generaties lang zal er een Hoste aan de stoekketel staan in de Lange Violettestraat.

Achiel Hoste begon in 1926 nadat hij de stokerij overnam van de heer Verstraete. Achiel had al een handel in likeuren, sterke dranken en wijnen maar hij wou zich meer toeleggen op de productie ervan. Van in het begin maakte de stokerij voornamelijk gin op een paar andere producten na. Cockney's Gin was het vlaggenschip van het bedrijf en is al die tijd nooit van het toneel verdwenen. Nog in de jaren 20 nam Achiel stokerij Belfort over uit het Gentse. Zij maakten toendertijd Goeie Seeve, een jenever die hoge toppen scheerde en enorm gekend was om zijn uitmuntende kwaliteit.

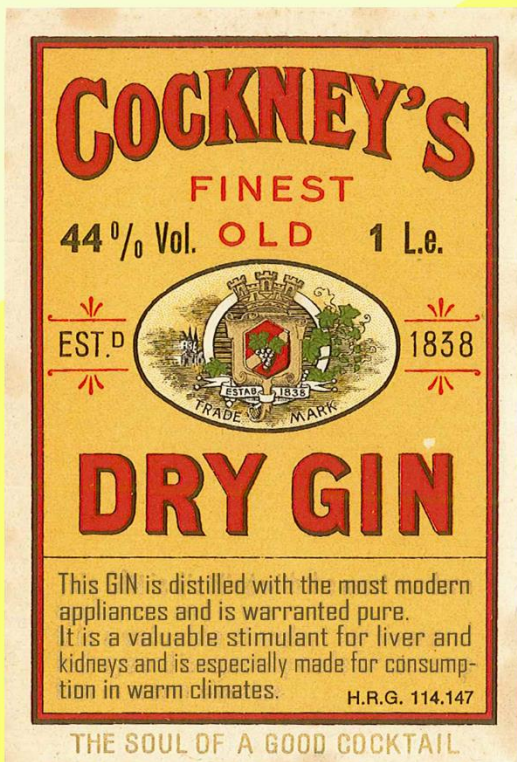


Pancarte Cockney's Distillery, 1930-1940

Achiel's zoon, Walter Hoste, kwam in de zaak ergens in de jaren vijftig. Hij herlanceerde onder meer 't Bruin Stoopke, een jenever uit het eigen gamma die verschillende grote prijzen won waaronder een op de Concours Mondiale van Brussel in 1892. Onder hem zal Cockney's Distillery groeien als nooit tevoren. Het jenevergamma breidt drastisch uit, er wordt meer aan export gedaan en ook met de vele likeuren die zij maakten gaan er nieuwe deuren open in de retail. In de jaren tachtig- als een van de eersten- brachten zij ook talloze vruchtenjeneveren op de markt die de consument wist te smaken. Varianten zoals passievrucht, appel en citroen werden gemaakt maar ook de iets meer gewaagde zoals tomaat-gember, walnoot en hazelnoot-berkenblad. Begin jaren negentig kwamen hier ook creamjeneveren bij.



Origineel etiket/poster Goeie Seeve, 1919



In die periode studeerde Luc Waterschoot in Gent en werkte hij voor Cockney's Distillery als student. Vooral op evenementen in druppelkoten staan was iets wat hij graag deed. Op die manier groeide bij hem ook de interesse in de drankenwereld. Hij ging vervolgens in de leer bij de Hostes om zijn kennis te vergaren en zijn passie hard te maken. Niet veel later kwam Luc hierdoor ook in contact met Walter Van der Schueren, met wie Walter Hoste op dat moment zaken deed. Er was een wisselwerking tussen de twee. Cockney's maakte destijds gin voor VdS terwijl VdS op zijn beurt advocaat maakte voor Cockney's.

Toen Luc al enkele jaren VdS had overgenomen, hield de laatste generatie Hoste het voor bekeken in Gent. Walter Hoste's twee zonen, dochter en vrouw zetten de stokerij nog enkele jaren verder na zijn overlijden. De handdoek werd geworpen in 2003.

Origineel etiket Cockney's Gin, 1920- 1930

Dat Luc de oer-oude stokerij uit Gent niet in de vergeetput wou zien was dus logisch. Het was op die tijd een soort van sentiment geworden. Een volledige overname van de stokerij met alle merken lag dus voor handen. Eind 2003 werd Cockney's Distillery ondergebracht bij Stokerij VdS.

Vandaag is vooral Cockney's Gin een van de gekendste merken die voortkomen uit de Gentse stokerij. Met respect voor wat is geweest en een duidelijke visie naar de toekomst werd deze gin hergelanceerd in 2013. Er werd bijgesleuteld aan het originele recept en het design werd hedendaagser. In samenwerking met drie Aalsterse vrienden Roel Corthals, Jan-Maarten Willems en Tom Heeremans kreeg Cockney's Premium Gin terug de plaats die hij verdiende. In 2016 werd hij bekroont met de Grand Gold Medal op de Concours Mondiale de Bruxelles, de hoogst mogelijke onderscheiding voor een gin. Nog nooit in de geschiedenis deed een Belgische gin hem dit voor en tot op heden is hij nog steeds de enige. "Born in Ghent, reborn in Aalst" zoals we het zelf graag zeggen.

Achiel Hoste samen met zijn vrouw Elza en werkneemster voor de stokerij in de Lange Violettestraat, 1944



Walter Hoste (l.) en Achiel Hoste (r.) op een beurs in de jaren 60.
Cockney's Distillery importeerde toen ook Henkes jenever.
Bemerk de rechthoekige flessen Cockney's Gin op het tweede schap helemaal links.

A. HOSTE

LANGE VIOLETTENSTRAAT 24 GENT

Tel 25.50.



Hoe dan ook bracht de stokerij uit het Gentse ons talloze dranken, verspreid over vele jaren. Toen VdS Cockney's overnam werd het toenmalige portfolio als het ware verdubbeld. Van de stokerij is nog heel veel beeldmateriaal overgebleven. Te veel om in dit werk mee te delen. Ook honderden etiketten en posters zijn in ons bezit. Hun meest gekende merken van voor de overnamen waren Cockney's Gin, Whisky Jowan, Walskaya Wodka, White Lady Rum en Cockney's Rum, Elixir Gantoise, Cockney's Curaçao, Goeie Seeve, Bruin Stoopke en de fruitjenever.

De iconische poort van Cockney's Distillery, 1954





FINEST PREMIUM GIN

IN THE END EVERYONE'S COCKNEY

Cockney's
Gin

18

38

BOTTLED IN FRIENDSHIP



De nieuwe look van
Cockney's Gin, 2014
Uit het boek "Around
the World in 80 Gins"
door Manuel Wouters

ANNO VANDAAG



Het gebouw van de stokerij, 2015

Stokerij VdS- Van der Schueren is een moderne onderneming geworden met respect voor zijn historiek en oude werkwijzen. Er wordt nog steeds gezworen bij oude recepturen ookal worden er vele nieuwe producten gemaakt vandaag. De productie van gin, genever en likeuren neemt een groot deel voor zich. Waar vroeger weinig aan export gedaan werd, hoogstens naar de buurlanden, zijn China, de Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk, Australië, Zuid-Afrika, Denemarken en anderen geen onbekende markt meer. Er wordt dagelijks gewerkt aan een eigentijdse identiteit. Niet enkel van de merken die er geproduceerd worden maar ook meer en meer van de stokerij als entiteit op zich. Hierbij staan authenticiteit, ontvangelijkheid en transparantie centraal.

Verder bouwt de onderneming verder aan de toekomst door in te zetten op gelagerde distillaten. Een nieuw rijpingsmagazijn zit er aan te komen en grotere installaties volgen nadien. Naast de projecten voor derden kan elke particulier nog steeds terecht in de winkel aan het gebouw. Daar kunnen wijnen en sterkedranken aangekocht worden per fles en rechtstreeks van het vat.

Het sterke team dat vandaag achter de stokerij staat hebben allemaal zeker één ding gemeen: onmetelijke passie. De urgentie om kwalitatieve producten en diensten te leveren zit ons hoog en het volgende project loert alweer om de hoek. Die passie delen met anderen om samen een product neer te zetten en als huis van vertrouwen mensen bijstaan met advies en deskundige uitleg, dat is waar Stokerij VdS vandaag al zoveel jaren voor staat.

V.D. SCHUEREN

Aged Genever
OLOROSO FINISH

7YO



De laatste prijs was een Zilveren Medaille op 's werelds
belangrijkste concours, 2019

Concours Mondial de Bruxelles met de 7YO Aged Genever



IMPORTS

Van bij de start in 1928 en zelfs daarvoor, wanneer je de activiteit van Aloïs en Hector Mertens meerekent, importeert Van der Schueren wijnen, mousserende wijnen, versterkte wijnen, distillaten (eaux de vie), likeuren, sterkedranken en specialiteiten. In de beginjaren was dit vooral vanuit Frankrijk. De grote zuiderbuur had in elke streek wel wijnen en distillaten die absoluut de moeite waren om hier ook aan te bieden. Tenslotte kenden de mensen het ook en was er massaal vraag naar doordat Franse merken hier ook aan marketing deden.

Rechtstreekse import is een belangrijke kernwaarde van VdS, dat is altijd zo geweest. De persoonlijke relatie met de wijnbouwers en distillateurs dragen bij aan langdurige handelsbanden. Op die manier weten we ook wat er zich afspeelt op het terroir en kennen we onze importproducten goed. Sommige leveranciers werken al decennia lang samen met ons. De laatste jaren begon Luc ook met import vanuit Italië en Spanje, op dezelfde manier, steeds rechtstreeks.

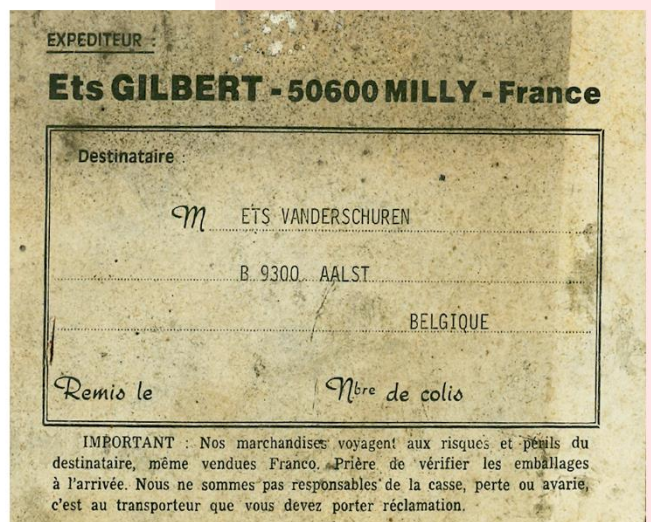


Importbiljet vanuit Cognac, 1954

Barnett & Elichagaray is een oud Cognachuis dat geïmporteerd werd door VdS van in de jaren 1930. Het was heel gekend om zijn zeer hoge kwaliteit en is in 1970 overgenomen door een ander huis. Toen stopte ook de zakenrelatie en ging VdS over op andere Cognacs. Vandaag importeert VdS oa Cognac Frapin en andere.

Nog zo een oude relatie is die met Ets. Gilbert, vandaag Domaine de Coquerel. Al meer dan 60 jaar importeren we de Calvados die zij voortbrengen en bottelen we die bij ons in de stokerij. Vroeger gebeurde dit ook al op die manier. Hun 15 jaar oude Calvados is al jaren een gevestigde waarde in ons importgamma.

Importbiljet vanuit Normandië, 1958



Bepaalde distillaten importeren we per vat of ton. Vaak genoeg zijn dit geografisch beschermde dranken die wijzelf niet mogen produceren onder die naam. Cognac mag bijvoorbeeld enkel in de Cognac-streek gemaakt worden. Die komen dus rechtstreeks uit het betreffende gebied en worden ter plaatse gebotteld op onze lijn en gelabeld waardoor deze kunnen worden aangeboden aan de meest interessante prijs/kwaliteit verhouding. Hier maakt VdS al jaren het verschil.

Er werden nog heel wat andere alcoholen/distillaten, of eaux de vie, naar België gehaald. Buiten Cognac en Calvados was ook Armagnac een specialiteit. Pineau des Charentes, Porto, whisky en andere zoals Champagne en recenter ook cava uit Catalonië vervolledigen de lijst.

Nog een belangrijk iets zijn de vaten waarop distillaten rijpen in de stokerij. Deze worden ook geïmporteerd vanuit het buitenland. Bij VdS importeren we bourbonvaten vanuit de Verenigde Staten, sherryvaten vanuit Spanje en whiskyvaten vanuit Schotland. Deze vaten geven elk hun eigen karakteristieke aroma's af aan de alcohol die er voor lange tijd mee gevuld is. Bourbon geeft de typische vanille en kokosnoot toetsen, sherry versterkt de gedroogde fruit en amandel aroma's terwijl whiskyvaten zorgen voor het gerookte. De kwaliteit van deze vaten is zeer belangrijk. Stel je voor dat je 10 jaar wacht op de rijping van een distillaat en dat het resultaat niet lekker is. Stokerij VdS rijpt vooral genever en rum maar ook bepaalde likeuren verdwijnen voor een poos in de vatenkamer om zijn aroma's te ontwikkelen.

Enkele rustende vaten in de vatenkamer, 2018



EVENEMENTEN

Stokerij VdS legt zich al sinds zijn ontstaan toe op evenementen. De bakermat Aalst is dan ook een echte evenementenstad. Veel externe organisatoren doen al jaren beroep op de voorgemaakte aperitieven of cocktails die VdS maakt. De laatste jaren organiseert de stokerij veel eigen evenementen voor het grote publiek. Ieder jaar is er de Dag Van De Stokerij op de laatste zondag van september. Deze opendeurdag is steeds een ideale zondagsuitstap in een ontspannen maar leerrijke sfeer. Bezoekers kunnen een hele dag proeven en ontdekken hoe sterkedranken tot stand komen bij VdS. Elk jaar mogen we honderden nieuwsgierigen ontvangen. De Dag Van De Stokerij is het uitgelezen moment om een werkende stokerij van dichterbij te bekijken en rechtstreeks met de bezielers achter de schermen te converseren.



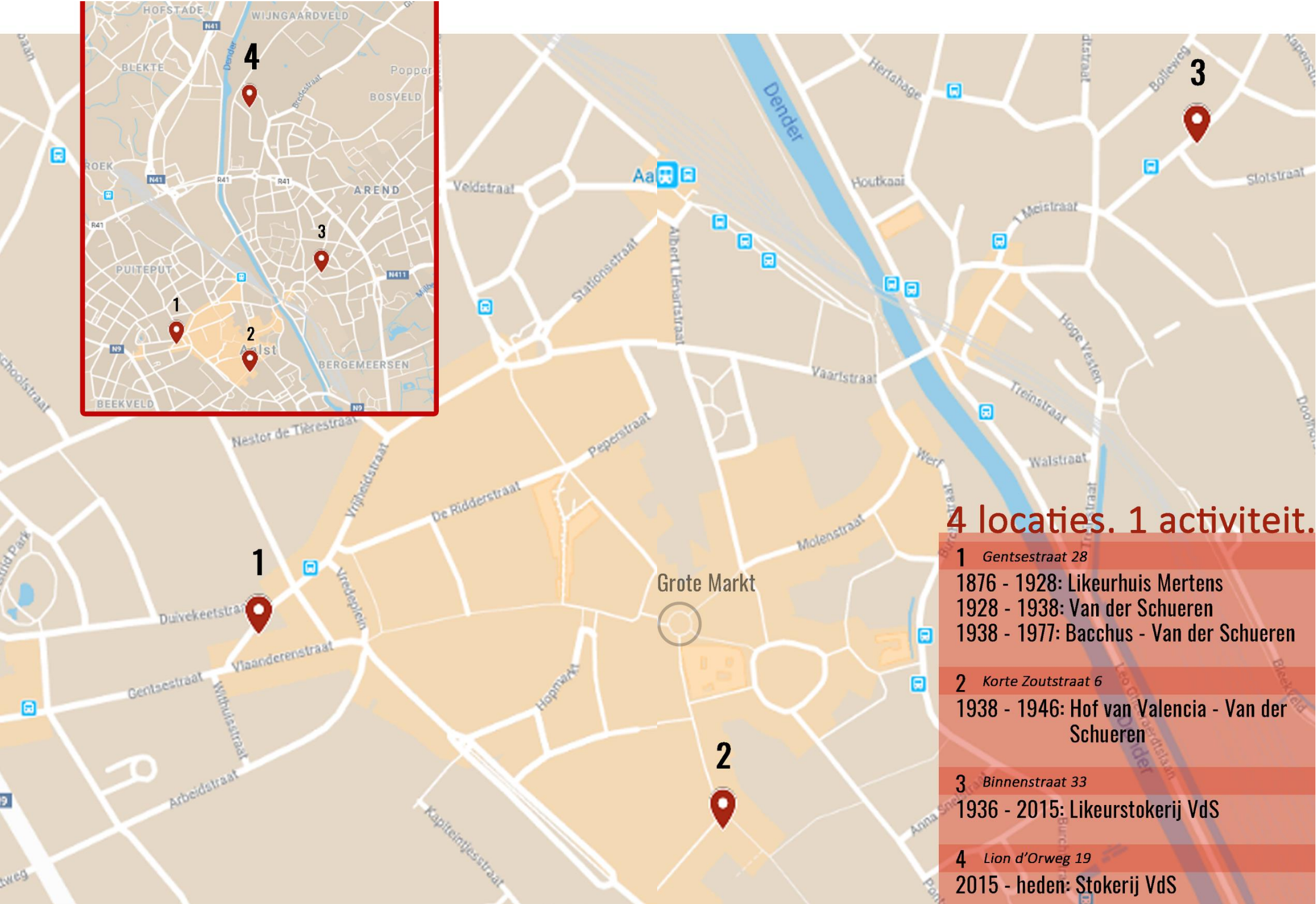
Het wijnfestival CUVÉE begint vanaf oktober 2019. Het derde weekend van oktober zal vanaf dan jaarlijks alle wijnen van de stokerij in de kijker zetten. Tijdens dat weekend kan iedereen proeven en samen met onze sommelier zoeken naar de geschikte wijnen voor op de kerst- en nieuwjaarstafel.

Het hele jaar door organiseert VdS tastings voor particulieren en bedrijven in de stokerij zelf. Steeds een goedgevulde avond vol anekdotes voorafgegaan door een privérondeleiding. Tastings zijn per categorie zoals rum, gin, whisky etc. In het degustatiezaaltje De Proeverij is plaats voor 35 personen. Een heel persoonlijke aanpak in een losse sfeer, het zijn altijd plezierige avonden in de stokerij. Wil je hier zeker eens bij zijn? Ga naar de site, schrijf je in op de maillijst en blijf zo op de hoogte van de volgende tasting of event.

Er zijn nog andere concepten in de maak om aan het publiek aan te bieden zoals een workshop van hoe je een eigen gin maakt wegens grote vraag hiernaar. Ook daarvan blijf je op de hoogte via de maillijst op de site.

Aandachtige luisteraars tijdens een gintasting in de stokerij, 2018





4 locaties. 1 activiteit.

- 1** *Gentsestraat 28*
1876 - 1928: Likeurhuis Mertens
1928 - 1938: Van der Schueren
1938 - 1977: Bacchus - Van der Schueren
- 2** *Korte Zoutstraat 6*
1938 - 1946: Hof van Valencia - Van der Schueren
- 3** *Binnenstraat 33*
1936 - 2015: Likeurstokerij VdS
- 4** *Lion d'Orweg 19*
2015 - heden: Stokerij VdS

Alois Mertens

22 AUG 1838 - 21 MEI 1911

Liquorist, azijnbrouwer

Stichter likeurhuis Mertens in 1876



Hector Joseph Mertens

29 JUL 1880 - xx xxx 1961

Liquorist

Overname in 1912



Joseph Alfons

Van der Schueren

27 NOV 1904 - 10 FEB 1984

Vervoegd Hector in 1928

VdS Gentsestr. 1935 - 1938

VdS Korte Zoutstr. 1938 - 1946

VdS Binnenstr. 1946 - 1984



Walter

Van der Schueren

30 DEC 1936 - 3 APR 2011

Likeurstokerij V.d.S.

VdS Binnenstr. 1969 - 2001



Luc Waterschoot

25 APR 1963

VdS Binnenstr. 2001 - 2015

Lion d'Or 2015 - heden

Paul Marcel

Van der Schueren

15 JAN 1895 - 30 NOV 1976

Volgt broer Joseph

VdS Gentsestr. 1938 - 1967



Emiel

Van der Schueren

18 DEC 1922 - 17 JUN 1977

Likeurstokerij Bacchus

VdS Gentsestr. 1967 - 1977

Frans

Van der Schueren

19 MEI 1893 - 16 JUN 1975

Winkel in Binnenstraat

1936 - 1946

BEDRIJFSSTAMBOOM

EPILOOG

Onafhankelijk van de tijd of de persoon die op dat moment aan het roer van de stokerij stond, het doel was altijd hetzelfde: mooie producten maken op de juiste manier. Doorheen de tijd is er enigszins veel veranderd in de stokerij. Ze verhuisde meerdere malen en had andere activiteiten, ze nam andere stokerijen over en zag andere karakters doorheen zijn gangen wandelen. Hetgeen nooit is veranderd is de toewijding en de werkwijze volgens de regels van de kunst.

Het samenhangende verhaal van deze mensen en de activiteiten die hen allen bindt met elkaar staat neergeschreven in deze eerste versie van “Een Klare Kijk Op Het Verhaal”. Het vele niet-gebruikte visueel materiaal is terug te vinden in de stokerij zelf en kan eventueel nog toegevoegd worden in een extra versie. Ik hoop dat ik u als lezer, evenveel heb geboeid en anekdotes en weetjes heb kunnen bijbrengen over de mensen achter de schermen doorheen de jaren en over Stokerij VdS in het algemeen.

Met een klare kijk op het verleden doen we bij Stokerij VdS verder ons best om de toekomst te tekenen. Verder gaat mijn oprechte dank uit naar Laurens Van der Schueren, zoon van Frans Van der Schueren, die me op 90-jarige leeftijd meegenomen heeft in zijn herinneringen van toen en me veel fotomateriaal en ander bruikbaar gerief overhandigde.



Luc en Michiel Waterschoot voor de historische muur in de stokerij, 2018

Een publicatie van Stokerij VdS BVBA
Lion d'Orweg 19, 9300 Aalst

Eerste publicatie: 2019
Tweede publicatie: 2022

Alle rechten zijn voorbehouden aan
bovengenoemde

Vragen of opmerkingen?
info@stokerijvds.be

+32 (0)53 21 14 86