

Kamiel Filliers

De stille smaakmaker

1836 - 1915

*'Brand! 't Brandt bij nonkel Nand!'
Paniek in 't dorp. Iedereen blust mee
maar er is niets meer aan te doen.
De schuur, de stokerij brandt af. Brute
pech voor nonkel, die net als de
meeste boeren in de streek in zijn
schuur een beetje jenever stookt...*

Jaren later herinnert Kamielke, die dan al boer Kamiel geworden is, zich nog altijd die vlammenzee. En de samenhangigheid. Toch wil hij ook jeneverstoker worden. Een echte. Een die dikke sigaren rookt.

In Bachte-Maria-Leerne en omgeving zijn er in de tweede helft van de 19de eeuw veel boeren die van het graan dat ze telen, jenever stoken. De rest, het residu, is voor de koeien. Die jenever verkopen ze in houten vaten aan de cafés. En er zijn nogal wat cafés.

Kamiel is een gepassioneerd ondernemer. Hij denkt vooruit en werkt hard. Een noeste, rasechte Flandrien. Hij wil de beste stokerij hebben. Punt.

Maar als in 1914 de Duitsers het koper opeisen, wordt het moeilijk. Daar gaat zijn stookketel. Een aantal jaren later komt er nog eens de wet Vandervelde bij. Schenken van geestrijke dranken wordt aan strenge wetten onderworpen.

Een ongeluk komt nooit alleen. Tien jaar later volgt de grote beurscrash.

Een voor een verdwijnen de landbouwstokerijtjes. Maar Filliers blijft overeind en groeit door.

Niet plooiën is het devies. Van de 26 landbouwstokerijtjes in die dagen is Filliers de enige die de crash overleeft. Inclusief twee wereldoorlogen.

Zijn opvolgers erven het heilig jenevervuur en terwijl ze ginds aan de Leie nu al aan de vijfde generatie zitten, meldt een zesde zich aan.

Dit charmante aardse kruidje oude graan-jenever van vandaag is ook van gisteren. Het herinnert aan de periode dat Kamiel zijn vergunning kreeg. In 1880.



Bachte-Maria-Leerne is een piepklein Leidedorpje. Een rondleiding bij Filliers kàn, maar hoe de moderne alchemisten er met hun geheime recepten de smaken maken daar kom je niet achter.

De stokers van morgen lopen stage in Nederland en bestuderen grondig de Schotse whiskyprocedures, de Franse cognac en de Duitse stokerijen.

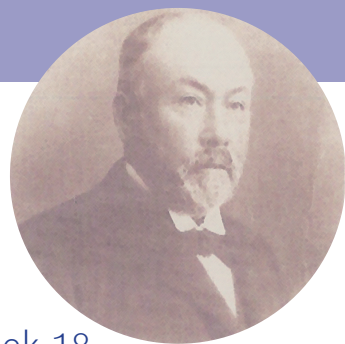


Filliers wordt creatief met smaken. Terwijl in Bachten-Maria-Leerne honderden vaten graanjenever liggen te rijpen, distilleren ze ook Hoo Wodka, Goldlys whisky, cream- en fruitjeneveren en dringen ze met moutwijn de Canadese markt binnen.

In de Lage Landen zet Filliers de toon en Kamiel zou vreemd opkijken als hij de strak georganiseerde, met computer gestuurde warme stokerij van vandaag zou zien. Dat Kamielke de grondlegger van een dynastie zou worden, nee dat had hij niet zelf kunnen bedenken.



de week van
Kamiel Filliers



mei week 18

maandag

2

In het Casino Royale van Montenegro speelde James bond poker met speelkaarten van het Turnhoutse bedrijf Cartamundi.

dinsdag

3

In het Casino Royale van Montenegro speelde James bond poker met speelkaarten van het Turnhoutse bedrijf Cartamundi.

woensdag

4

In het Casino Royale van Montenegro speelde James bond poker met speelkaarten van het Turnhoutse bedrijf Cartamundi.

donderdag

5

In het Casino Royale van Montenegro speelde James bond poker met speelkaarten van het Turnhoutse bedrijf Cartamundi.

vrijdag

6

In het Casino Royale van Montenegro speelde James bond poker met speelkaarten van het Turnhoutse bedrijf Cartamundi.

zaterdag

7

In het Casino Royale van Montenegro speelde James bond poker met speelkaarten van het Turnhoutse bedrijf Cartamundi.

zondag

8

In het Casino Royale van Montenegro speelde James bond poker met speelkaarten van het Turnhoutse bedrijf Cartamundi.