


Stokerij Van

AUTEUR: Eric Van Schoonenberghe



Stokerij Van Damme is een begrip in Oost-Vlaanderen. De jenever wordt er nog steeds volgens de oorspronkelijke ambachtelijke methodes uit de 19de eeuw gestookt. De Balegemse stokerij is de enige landbouw-jeneverstokerij in de Benelux die het graan voor haar geestrijke drank zelf teelt. Op 8 februari 2010 tekende minister Geert Bourgeois het beschermingsbesluit voor Stokerij Van Damme. Daarmee zijn de hoeve, de omgeving en de originele stookinstallatie uit 1898 als erfgoed beschermd. In dit artikel brengt auteur Eric Van Schoonenberghe de geschiedenis van Stokerij Van Damme in beeld.

Het verhaal van Damme in Balegem



Landbouwstokerijen in België

De 19de eeuw wordt wel eens de eeuw van de jenever genoemd. Toen België onafhankelijk werd, verbood het Voorlopig Bewind de invoer van de populaire Hollandse jenever en werd de accijns op de Belgische jenever gevoelig verlaagd. Door deze maatregelen steeg het aantal stokerijen van 599 in 1831 naar 1092 in 1835. Deze stokerijen waren voornamelijk aan een hoeve verbonden en in Vlaanderen gelegen.

Rond 1829 begonnen de grotere (industriële) stokerijen een stoommachine en de continu werkende, energie- en mankrachtzuinige stookkolom in gebruik te nemen. Hierdoor konden ze een goedkopere jenever op de markt brengen. Dit leidde tot een daling van het aantal landbouwstokerijen. Om die daling tegen te gaan kende de overheid met de *Loi du 27 juin 1842 sur les distilleries* de landbouwstokerijen een accijnsreductie van vijftien procent toe en dat onder drie voorwaarden:

- ze mochten slechts één alambiek kleiner dan 5 hectoliter bezitten. Deze distilleerketel diende om de vluchtige componenten (het flegma) van de niet-vluchtige componenten (de spoeling) te scheiden. Met dezelfde distilleerketel werd het flegma gerectificeerd waarbij de voor- en naloop werden afgezonderd van de middenloop (de moutwijn).

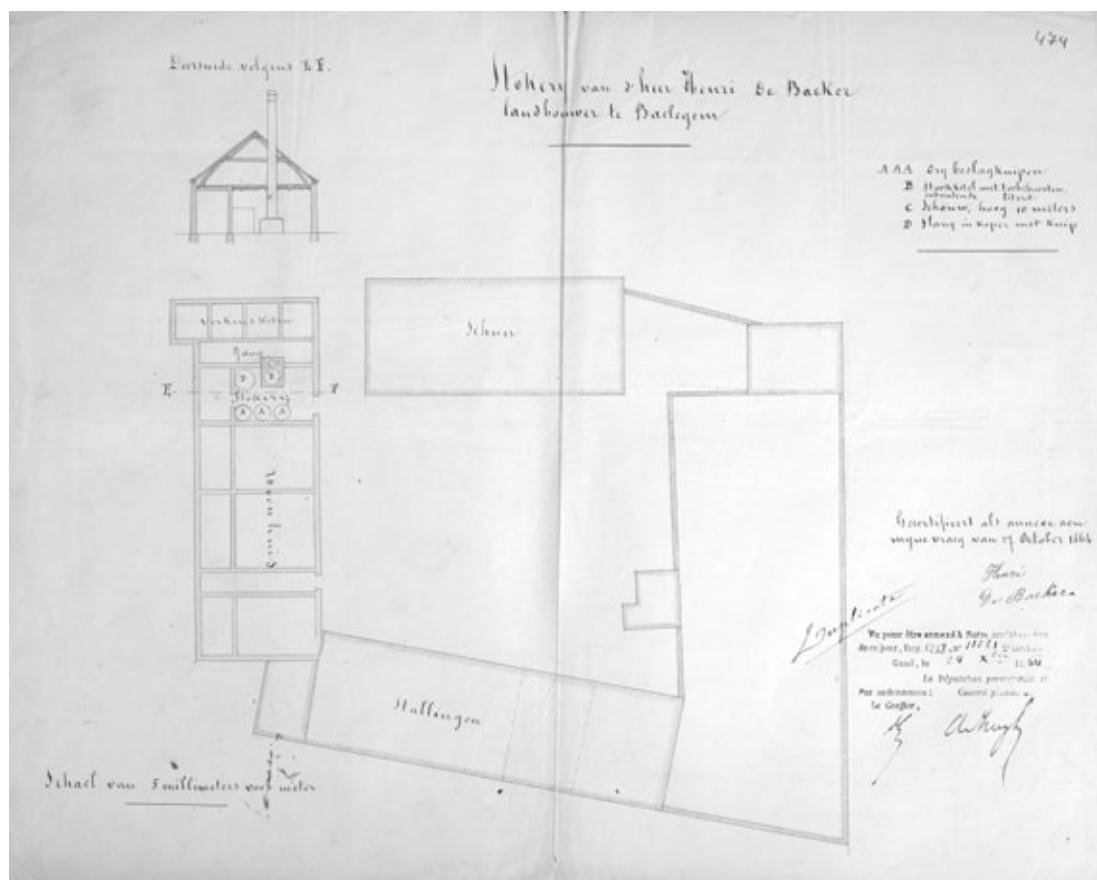
- per 1,5 hectoliter inhoud van de week-, beslag- en gistkuipen (en andere kuipen die een beslag in gisting of een reeds vergist beslag konden bevatten,

de alambiek niet meegerekend) moest men tijdens de stookwerkzaamheden één rund voederen,

- per 1,5 hectoliter van de hierboven vermelde vaten moest men binnen een straal van 5 kilometer een hectare land bewerken.

Deze wet was niet zozeer bedoeld om de alcoholproductie op te drijven maar om de landbouw te beschermen. De landbouwstokerijen waren immers voor de landbouw en de tewerkstelling zeer belangrijk. Bij de distillatie van een vergist graanbeslag blijft er in de alambiek een residu over, spoeling genaamd. Deze spoeling bevat kaf, bloemrestjes en gistcellen en is dus rijk aan cellulose en stikstof. Het is daarom een waardevol veevoeder waardoor de boeren in staat waren hun vee op stal te overwinteren en waardoor de melk- en vleesvoorziening werd gegarandeerd. De stikstof- en fosforrijke mest van deze dieren en de kaliumrijke as uit de stookfornuizen waren bovendien goede meststoffen om onvruchtbare gronden vruchtbaar te maken. En vruchtbare gronden betekenden rijke graanoogsten. Een bijkomend voordeel was dat de boeren hun knechten ook tijdens de kalme wintermaanden aan het werk konden houden.

Het jaar na de invoering van deze wet telde men 282 industriële stokerijen en 455 landbouwstokerijen. De wet kon echter een verdere daling van het aantal stokerijen niet voorkomen. In 1913 telde België nog 96 industriële stokerijen en 24 landbouwstokerijen. Ondanks de daling van het aantal stokerijen nam de alcoholproductie toe. Dat had onder meer te maken



Grondplan van de landbouwstokerij Henri De Backer, 1864. Collectie Rijksarchief Gent

met de enorme jeneverconsumptie. Deze piekte in 1870. In dat jaar lag de jaarlijkse jeneverconsumptie rond 13,2 liter aan vijftig procent vol per inwoner en per jaar. Tijdens de laatste decennia van de 19de eeuw daalde de jeneverconsumptie tengevolge van anti-alcoholpropaganda en accijnsverhogingen. In 1913 bedroeg die nog 5,5 liter (vandaag drinken we nog 1,4 liter gedistilleerd aan honderd procent vol gerekend). De alcoholproductie bleef nagenoeg constant door de productie van spiritus (alcohol van 85 à 90 procent vol). Deze spiritus werd gebruikt als extractie- en oplosmiddel in de chemische, farmaceutische en parfumindustrie en als voorloper van petroleum aangewend bij de huis- en straatverlichting, de verwarming van huishoudelijke toestellen en de aandrijving van motoren.

Vijf generaties stokers

De stokerij Van Damme werd opgericht in 1864 door Henri De Backer. Hij overleed in 1885 en zijn goederen werden onder zijn drie kinderen verdeeld. Sidonie De Backer erfde de hofstede en de stokerij te Balegem. Door haar huwelijk op 9 mei 1885 met Gustaaf Van Damme ging de stokerij over naar de familie Van Damme die van dan af hun naam aan de Balegemse jenever verbonden. Gustaaf Van Damme verving in 1898 de oude stokerij door een splinternieuwe stoomstokerij. Deze installatie is op enkele apparaten na, nog steeds in gebruik. De werkwijze om jenever te maken is nog steeds dezelfde gebleven.

Wanneer Gustaaf Van Damme in 1929 overleed, nam zoon Henri het bedrijf over. In 1937 installeerde hij een graanzuiveringsinstallatie met wanmolen, graanharp en tobogan. Henri van Damme bleef ongehuwd en bij zijn overlijden in 1950 volgden zijn broer Odilon en zijn vier zusters (Anna, Maria, Gabrielle en Celine) hem op. Odilon bleef eveneens ongehuwd en Maria Van Damme huwde Raphaël Ghijs. Dochter Celine Ghijs huwde in 1958 met André Van Hecke die in de feitelijke vereniging 'Stokerij Van Damme' terechtkwam en het bedrijf ging leiden.

André bracht enkele kleine wijzigingen aan in de stokerij. Zo installeerde hij een graandroger en houten graansilo's. Celine Ghijs overleed in 1979 kinderloos. In 1980 kwam Ludo Lampaert, de neef van André Van Hecke in de feitelijke vereniging. Wanneer André Van Hecke in 1993 kwam te overlijden namen Ludo Lampaert en zijn vrouw Dominique Kerckhof de leiding van het bedrijf over. Ze kregen drie dochters: Sofie, Eva en Ilse.

De oprichting van de landbouwstokerij

Op 13 oktober 1864 diende Henri De Backer, landbouwer woonachtig in de wijk Issegem te Balegem, bij het gemeentebestuur een aanvraag in om op zijn hoeve een jeneverbranderij op te richten. Dat jaar

telde België 313 landbouwstokerijen, meer dan de helft ervan was in Oost-Vlaanderen gelegen.

Henri De Backer's aanvraag luidde als volgt:

"Mijne heeren,

Vertoon eerbiediglijk, Henri De Backer, landbouwer te Balegem dat hij voornemens is eene genever branderij op te richten, ter door hem bewoonde hofstede gestaan in voormelde gemeente, wijk Issegem en bekend ter kadaster nummer 99 sectie A.

Deze oprichting zou geschieden onder de volgende voorwaarden:

1e Het lokaal geschikt tot de branderij is gelegen op 28m van den gemeente weg des wijks, heeft eene lengte van 8m25 op 3m05 breedte, waarvan het dak is verveerdigt met pannen.

2e De te plaatsen beslag kuipen, aengeduid onder de letter A op het hier nevens gevoegd plan, zijn voor het oogenblik ten getalle van drij, inhoudende te samen 900 liters.

3e De stookketel met toebehoortens, aengeduid onder letter B is verveerdigt in koper en bevat ongeveer 300 liters inhoud.

4e De pijp der schouw zal eene hoogte hebben van 10meters, te rekenen van de grondlijn of basis.

5e Eijndelijk de jaarlijksche hoeveelheid te stoken genever zal de 15.000 liters niet te bovengaen.

Deze interigten branderij zich op 90m van de naest bijgelegen gebouwen bevindende, en dus aen niemand nadeel kunnende toebrengen, durft vertooner hopen dat U zult gelieven zijne vraeg gunstig intewilligen.

Aenveerd Mijnheeren de verzekering zijner hoogachting.

Balegem den 13/10/1864

Henri De Backer."

(RAG Provincie Oost-Vlaanderen 1851-1870, nr. 1508/1)

De lokale overheid startte met een openbaar onderzoek en niemand diende bezwaar in. Het schepencollege bracht op 16 november 1864 een gunstig advies uit en zond het dossier op 8 december 1864 naar de gouverneur die nog dezelfde maand, op 24 december 1864, aan Henri De Backer een vergunning van dertig jaar verleende om een jeneverstokerij op te richten.

De aanvraag was goed opgesteld. Ze hield rekening met het brandgevaar en het milieu: de stokerij had een pannendak en de schouw van het stookfornuis was tien meter hoog. De stokerij stond op negentig meter van de naaste burens zodat deze geen brandgevaar of roetneerslag moesten vrezen. Verder stond de stokerij op achtentwintig meter van de openbare weg, wat een clandestien verpompen van de moutwijn bijna onmogelijk maakte. Een jaarlijkse productie van maximum 15.000 liter jenever betekende dat men jaarlijks ongeveer zes à zeven maanden volop kon stoken, van oktober tot mei.

De inrichting van de stokerij was vrij eenvoudig. Men had drie beslagkuipen die ook als gistkuipen werden gebruikt. Ze hadden elk een inhoud van 300 liter en waren dus even groot als de inhoud van de alambiek. Zoals gebruikelijk stonden deze kuipen op een houten verhoog zodat de inhoud ervan via een mobiele houten goot naar de alambiek kon vloeien.

Welk soort alambiek er werd gebruikt, wordt niet vermeld. Denkbaar was het, zoals in de streek gebruikelijk, een alambiek van het type 'au bain marie' die het aanbranden van het vergistbeslag minimaliseerde. Het plan van de stokerij bevat geen aanduiding van de grondvaten waarin het flegma (toen 'vlegge' genaamd) en de moutwijn werden bewaard. Door het gebruik van grondvaten werd het brandgevaar eveneens beperkt. Ook de spoelingput is er niet op aangeduid.

Hoe werd de Balegemsche geproduceerd?

In die tijd werden tarwe, spelt, haver en gerst gebruikt. Meestal maakte men gebruik van goedkope rogge waarvan het zetmeel met gerstemout werd afgebroken tot gistbare suikers. Hiertoe werden de gemalen granen en het gemalen mout gestort in de beslagketel gevuld met

water van ongeveer 70 °C. Dat water werd opgewarmd in de alambiek. Gedurende een kwartuur werd het beslag met de roerstok geroerd. De versuikering nam drie à vier uur in beslag. Hierna werd het beslag door toevoeging van koud water afgekoeld tot ongeveer 25°C en al roerend voorzien van brouwersgist. De gisting duurde twee à drie dagen. Nadien liet men het vergist graanbeslag naar de alambiek vloeien.

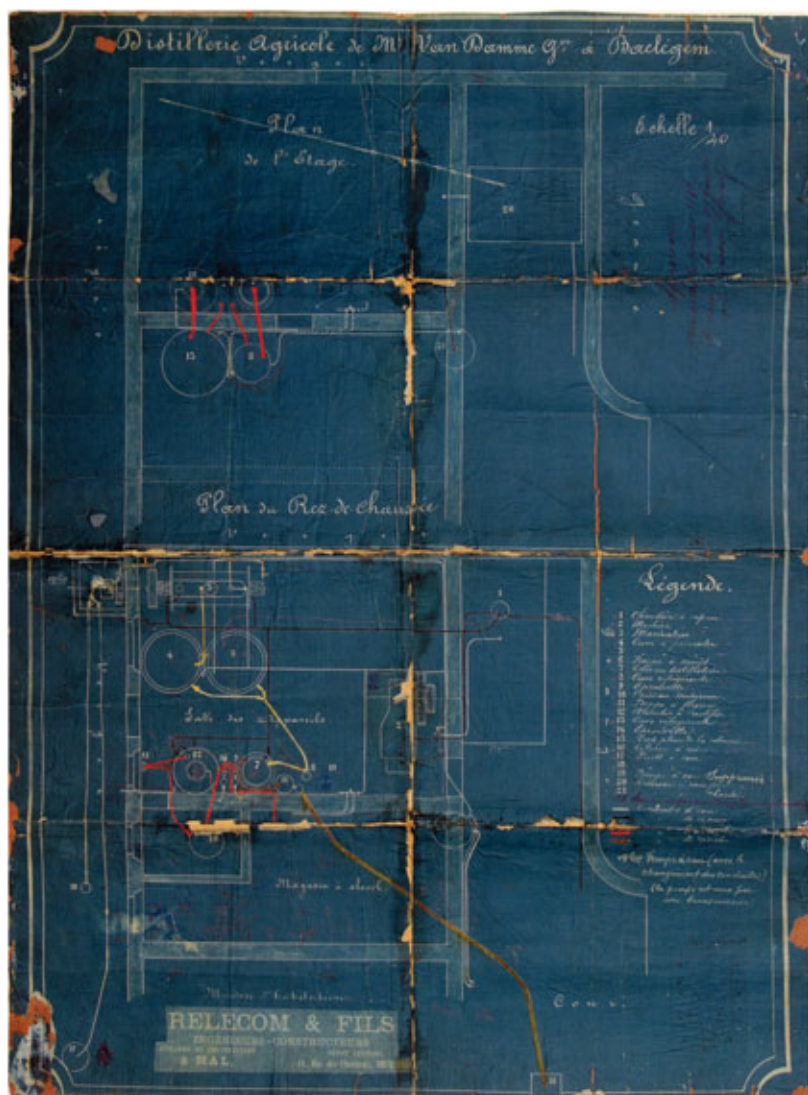
Bij de eerste distillatie bekwam men het flegma met een alcoholgehalte van 30 à 35 % vol. Het flegma werd in het flegma grondvat opgevangen terwijl de spoeling afgelaten werd naar de spoelingput. Dat flegma kon ofwel aan een industriële stokerij worden verkocht die het dan rectificeerde ofwel deed de landbouwer dat zelf. Hierbij kon men het te rectificeren flegma voorzien van jeneverbessen wat in meeste Oost-Vlaamse landbouwstokerijen niet gebruikelijk was. Bij de rectificatie werden de voor- en nalooft afgescheiden van de middenloop (de moutwijn). Deze moutwijn die rond de 75 % vol alcohol bevatte, werd met water verdund tot ongeveer 50 % vol. Ondanks het gemis aan jeneverbessen werd deze verdunde moutwijn in Oost-Vlaanderen onder de naam jenever verkocht.

Een nieuwe accijnswet

Op 15 april 1896 werd de *Loi relative à la fabrication et à l'importation des alcools* gepubliceerd. Deze wet wijzigde het accijnsstelsel, wat een grondige herinrichting van de stokerijen vereiste. Voortaan werd de accijns niet meer berekend op de grootte van de alambiek en de kuipen maar op de alcoholgraad van het flegma. Daartoe diende het flegma te worden opgevangen in een meetvat. Dat meetvat moest in het bijzonder lokaal staan waarvan de deur met het zogenaamde bulletijnslot werd gesloten. Dat slot was verzegeld met een gehandtekend papiertje en kon enkel worden geopend in aanwezigheid van de accijnsbeambte en de stoker. Het meetvat was geijkt en via kijkvensters kon men het volume flegma aflezen. Via een zijdelingse buis, op drie verschillende hoogten met het meetvat verbonden, kon men een verzamemonster maken. Alvorens het verzamelmonster af te tappen, diende er eerst te worden geroerd waardoor het flegma werd gehomogeniseerd. Door het meten van de densiteit en de temperatuur (herleid tot 15 °C) van het verzamelmonster en het bepalen van het volume flegma kon men de accijns berekenen.

Elke stokerij diende bovendien te beschikken over een accijnslokaal met tafel, stoel en kast waarin de accijnsbediende zijn densimeters, tabellen voor alcometrie en het werk- en voorraadregister kon bewaren. Verder moest de stoker beschikken over een kleine proefalambiek waarmee men af en toe het alcoholgehalte van het vergist beslag kon bepalen.

Om te voorkomen dat de landbouwstokerijen door die verandering zouden stoppen, werd de accijnsreductie voor landbouwstokerijen niet afgeschaft.



Een Gentse stoomketel en stoommachine voor stoomstokerij Van Damme

Gustaaf Van Damme paste zich aan de nieuwe wetgeving aan en verving in 1898 de oude stokerij door een splinternieuwe stoomstokerij. De meeste apparaten hebben de tand des tijds doorstaan en worden vandaag nog steeds worden gebruikt.

Op 17 december 1898 kreeg Gustaaf de toelating van de burgemeester en de schepenen van Balegem om een stoomketel en stoommachine te plaatsen. De stoomketel werd vervaardigd door de *Chaudronnerie Louis Fassin* uit Gent. De inwendige vuurpijp had een lengte van 4,7 m en een diameter van 0,750 m. Ze bestond uit twee Gallowaybuizen, vervaardigd in Manchester uit zacht staal. De platen van de ketel en de vuurpijp waren vervaardigd uit ijzer. De ketel was in de lengte dubbel genageld en weerstond een druk van 7 kg/cm². De stoomketel zorgde voor de opwarming van de macerateur (beslagketel), de stookkolom, de alambiek en de aandrijving van de stoommachine.

De stoommachine is een Governor-stoommachine, in mei 1898 gebouwd door de *Société Anonyme du Phoenix* uit Gent volgens een patent van de Engelse firma Tangye Ltd. uit Birmingham. Het bedrijf *Le Phoenix*, opgericht in 1821, groeide met de steun van Koning Willem I uit tot het eerste metaalbedrijf in Vlaanderen. De stoommachine is een liggende stoommachine met een zuigerloop van 500 mm en een zuigerdiameter van 280 mm. Het aantal toeren per minuut bedraagt 120 en ze heeft een vermogen van 8 pk. De machine zorgt voor aandrijving van de transmissieassen, van de takel voor het naar boven brengen van het graan, en brengt de maalstenen, de pompen en het roerwerk van de macerateur en het meetvat in beweging.

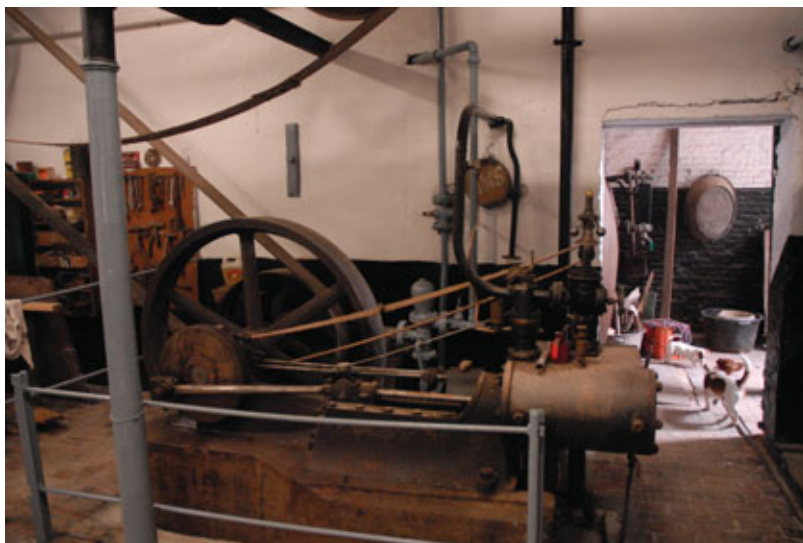
In 1947 werd een occasiestoomketel aangekocht, afkomstig van de Zuivelfabriek Sint-Hubertus te Baai-gem. Hij werd vervaardigd in 1910 door de *Usines de Jumet* in Jumet. Het is een horizontale tankketel van het Cornwalltype met een gegolfde, gietijzeren vuurgang van 5 m lengte en 1,6 m diameter die aan een druk van 7 kg/cm² weerstaat. Er werd gestookt met kolen.

Van macerateur naar beslagkuip

De nieuwe stoomstokerij werd door de firma *Relecom et Fils. ingénieurs-constructeurs* uit Brussel geconstrueerd. Het bedrijf beschikte over een eigen gieterij en fabriceerde vooral uitrustingen voor mouterijen, brouwerijen en stokerijen.

Het malen van de rogge, de tarwe, de gerst en het (aangekochte) mout gebeurde met een molen die bestaat uit twee cilindervormige stenen in een houten kast. Hij werd nieuw aangekocht in 1901.

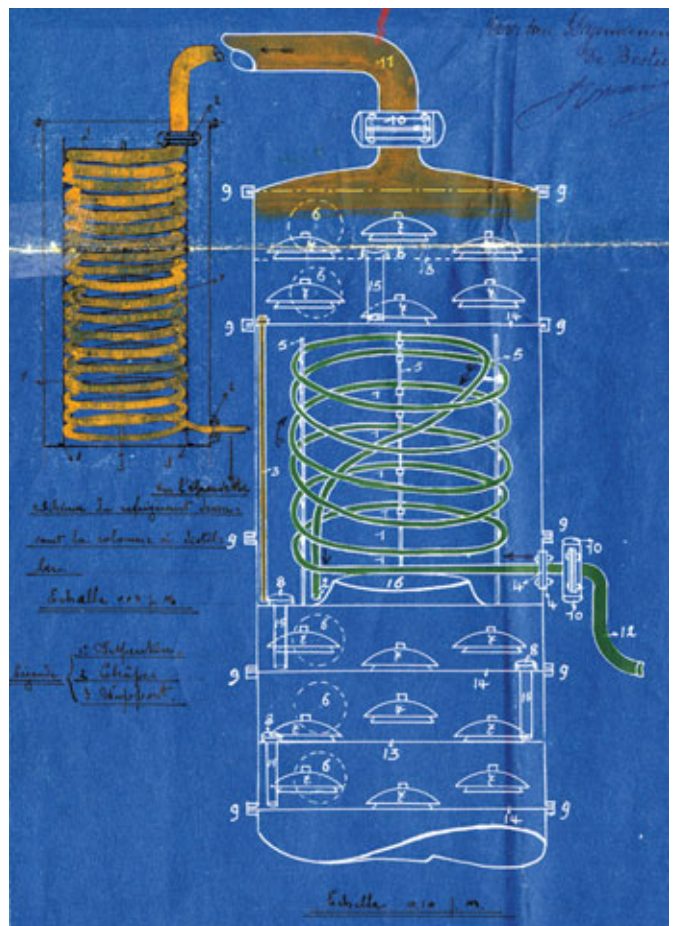
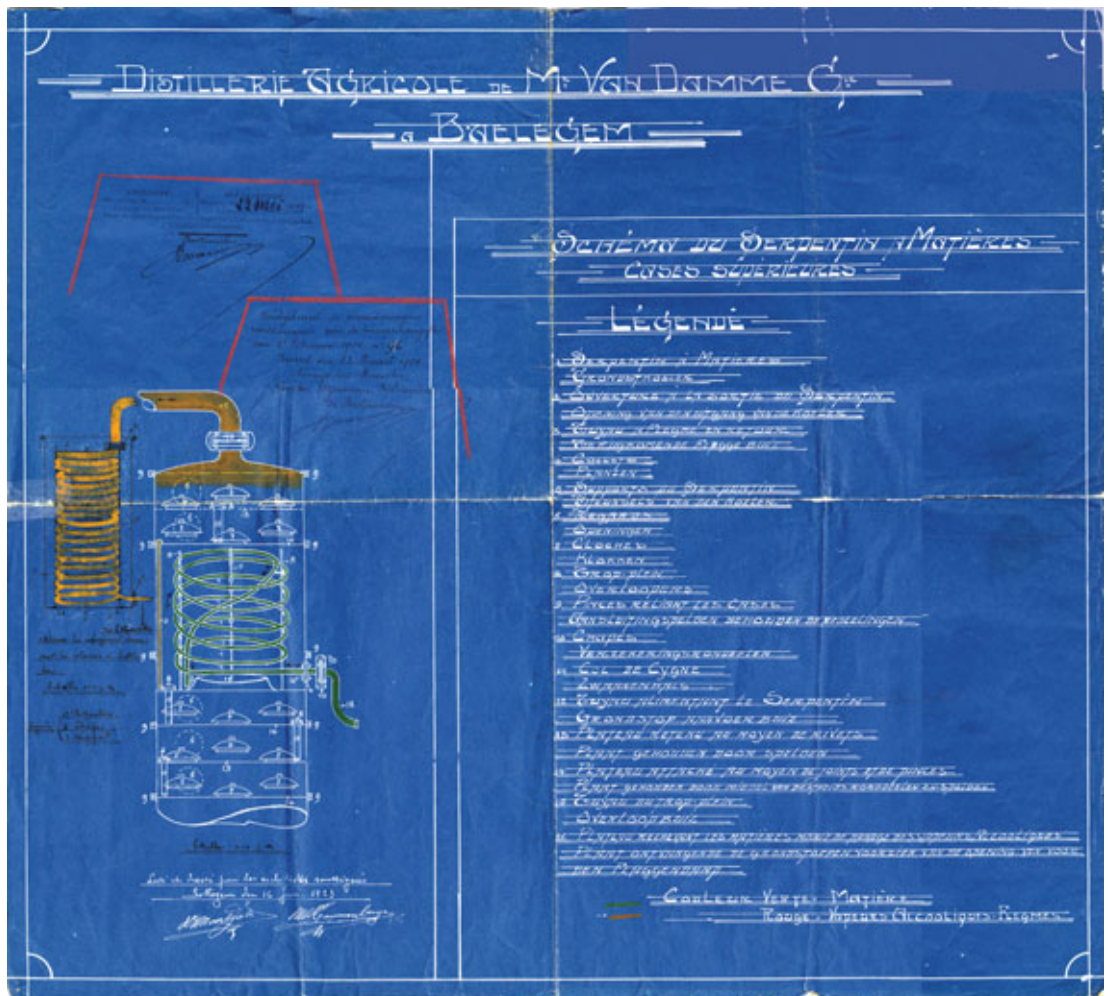
De versuikering van het graanzetmeel gebeurde oorspronkelijk in een macerateur. Dat is een liggende



Links: Plan van de stoomstokerij Van Damme, 1898. (*archief van de stokerij*)

Boven: De stoommachine van de stokerij.

Onder: De stoomketel.



Werking van de stookkolom. De stookkolom van de stokerij Van Damme bevat 16 schotels, elk voorzien van drie klokken en een overloop. Op de tekening zijn enkel de schotels 11 tot 16 weergegeven. Het vergist beslag wordt via een spiraalvormige buis (groen) tussen de schotels 14 en 15 in de kolom gepompt en stroomt dan via de verschillende overlopen naar beneden. Onderaan de kolom, onder de eerste schotel (niet weergegeven) wordt er stroom in de kolom geblazen. Deze stoom gaat door de klokken heen naar boven en neemt hierbij de vluchtige componenten van het vergist beslag met zich mee. Deze damp verwarmt het vergist beslag in de spiraalvormige buis, verlaat de kolom bovenaan en komt dan in een spiraalvormige buis (geelbruin) die in een koelvat wordt gehangen waarbij de damp wordt gecondenseerd.

cilindrische koperen kuip met roerwerk en een tegen de overlangse binnenwand opgedraaide spiraalvormige stoomslang. De macerateur werd gevuld met water afkomstig uit een artesische put van ongeveer 40 m diep en opgewarmd tot 40°C. Dan werd de gemalen rogge gestort en opgewarmd tot ongeveer 75°C om het zetmeel te ontsluiten. Het beslag werd gedurende een kwartuur gekookt, wat een verdere ontsluiting van het zetmeel en een lichte pasteurisatie met zich meebracht. Vervolgens werd het beslag afgekoeld door over de buitenkant van de macerateur putwater te later stromen. Rond 75°C werd het gemalen mout toegevoegd. De versuikering, die drie à vier uur in beslag nam, gebeurde bij ongeveer 68°C. Hierna werd het versuikerde beslag afhankelijk van de omgevings-temperatuur afgekoeld tot 22 à 25 °C en onder roeren werd vloeibare brouwersgist toegevoegd. Daarna liet men het versuikerde beslag naar één van de twee gistkuisen lopen.

Vandaag is de werkwijze nog steeds dezelfde maar in 1913 werd de liggende macerateur vervangen door een beslagkuip, ook nog 'weker' genaamd. Deze open stalen beslagkuip bewerkt met klinknagels heeft een inhoud van 47,48 hectoliter, een koperen roerwerk, een klokvormige stoominjector, een tegen de wand opgedraaide spiraalvormige koelslang en een uitlaat voor het versuikerde beslag dat na afkoeling door de zwaartekracht naar de gistkuip loopt. De plaatsing van deze beslagkuip had tot gevolg dat één van de

gistkuisen werd verwijderd.

In 1931 werd een nieuwe ijzeren, cilindrische gistkuip met een inhoud van 56,70 hectoliter geïnstalleerd. Ze werd geconstrueerd door de firma *Chauvobel* (opvolgers van *Relecom et Fils*) uit Huizingen. Bovenaan binnenin is met klinknagels een versterkte rand aangebracht die voorzien is van vier gaten om de kuip te kunnen takelen. De bodem is aan de cilinder gelast. Onderaan is er een uitlaatbuis met kraan die verbonden is met de beslagpomp.

Het verhaal achter de stookkolom en alambiek

Na de gisting die ongeveer 48 uur in beslag neemt, wordt het vergist beslag (met ongeveer 8 % vol alcohol) met de beslagpomp bovenin de koperen stookkolom gepompt. De stookkolom is 3,60 m hoog, heeft een buitendiameter van 1,30 m en een inhoud van 18,86 hectoliter. Ze bevat zestien schotels met elk drie klokken en een overloop. Het vergiste beslag loopt via de overloop van de ene schotel naar de andere naar beneden. Onderaan de stookkolom wordt stoom ingeblazen die via de klokken door het vergist beslag naar boven stroomt en de vluchtige componenten (het flegma) met zich meeneemt. Het flegma stroomt door een spiraalvormige opgerolde buis gedompeld in het koelvat gevuld met koud putwater en verder via het meetglas (proeftepel) naar het meetvat. De niet-vluchtige stoffen (de spoeling) verlaten de ko-

Van links naar rechts bemerkt men de beslagpomp aangedreven door een drijfriem, de stookkolom, de alambiek (overhaalketel) en de beslagkuip (weker).



lom onderaan en vloeien naar de spoelingput. Het flegma bevat ongeveer 35 % vol alcohol.

Tijdens de Eerste Wereldoorlog namen de Duitsers de koperen stookkolom in beslag. Het bovenste deel van de stookkolom werd echter in de grond verstoppt. In 1923 werd deze stookkolom vervolledigd met het (eveneens verstoppte) onderste deel van de stokerij Thienpont (eveneens uit Balegem) die een gelijkwaardige stookinstallatie bezat maar met het stoken stopte. Het bovenste deel werd wel aangepast: tussen de veertiende en vijftiende schotel werd een tussenstuk met een spiraalvormige koperen slang aangebracht waardoor het vergist beslag werd gestuurd. Hierdoor werd het vergist beslag reeds voorverwarmd, wat een energiewinst met zich meebracht.

Het flegma wordt met de flegmapomp van het meetvat naar de alambiek (overhaalketel) gepompt. Deze koperen alambiek had een inwendig buizensysteem waardoor stoom werd gestuurd. Tijdens deze tweede distillatie (rectificatie) wordt de voorloop (de kop) gescheiden van de middenloop (het hart) en de naloop (de staart). De middenloop (moutwijn) heeft een alcoholgehalte van maximum 75 % vol en wordt opgevangen in een houten verzamelton en gelagerd. De voor- en naloop werden in een andere ton opgevangen en nogmaals bij een volgende rectificatie meegedistilleerd.

Door de inbeslagname van de koperen alambiek kon er na de Eerste Wereldoorlog niet meer gerectificeerd worden en werd het flegma ofwel nogmaals in de stookkolom gedistilleerd ofwel aan een industriële stokerij verkocht. In 1931 werd bij de firma Chauobel uit Huizingen een nieuwe alambiek van 17 hectoliter aangekocht. Deze bestaat uit een cilindrisch vat met gebombeerd deksel, waarop een rectificeerkolom staat die zes schotels bevat, elk voorzien van drie klokken en een overloop. De verwarming gebeurt door middel van een spiraalvormige stoomslang.

Na de lagering op een houten vat, die minstens zes maanden in beslag neemt, wordt de jenever (moutwijn) op een kartonnenplatenfilter gefilterd en met water verdund tot de gewenste alcoholgraad (54, 41 of 31 % vol) en afgevuld. Tijdens de 19de eeuw werd de jenever in flessen van twee en vijf liter manueel afgevuld. Vandaag gebeurt dat met een moderne afvulmachine.

De stokerij Van Damme beschermd

De stokerij Van Damme is de enige Belgische stokerij waar de stoker met eigen graan jenever stookt, de spoeling aan zijn runderen voedert en de mest ervan gebruikt om zijn landbouwgronden te bemesten. De gebruikte stookinstallatie is grotendeels 19de-eeuws



en illustreert hoe er tijdens de eerste industriële revolutie met stoom werd gewerkt.

De Balegemse jenever is uniek in zijn soort en wordt nog steeds volgens een recept uit 1864 geproduceerd. Op het etiket staat de vermelding 'vieux système' wat betekent dat de jenever uit graan is bereid en dat er geen gebruik is gemaakt van melassealcohol of zuivere graanalcohol van 96 % vol maar van moutwijn tot minder dan 75 % vol gedistilleerd. Hierdoor heeft de Balegemse jenever een typische moutsmaak. Omwille van zijn uniciteit werd Balegemse jenever in 1997 door de Vlaamse Gemeenschap erkend als geografische benaming (Ministerieel besluit van 9 juli 1997 houdende erkenning als geografische benaming van gedistilleerde dranken). De Balegemse jenever werd ook door de Europese Gemeenschap als geografische aanduiding beschermd (Verordening (EG) Nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken).

Omwille van deze bijzondere eigenschappen werd op 8 februari 2010 de stokerij, de woning van de stoker, het oorspronkelijk deel van de vierkantshoeve en de omgeving als monument beschermd.

Meer weten? Neem een kijkje op de website van Stokerij Van Damme: www.stokerijvandamme.be

Geraadpleegde literatuur

- De Herdt R., In en om de alambiek, Gent, 1981.
- De Herdt R. en Deseyn G., Onder stoom, Gent, 1983.
- De Smet L., De stokerij Van Damme 1865, in: Het Land van Rode, 35, nr.137, 2007.
- De Smet L., De landbouwstokerij van Gustaaf Van Damme (1885-1929), in: Het Land van Rode, 35, nr.139, 2007.
- De Smet L., De landbouwstokerij Henri Van Damme (1929-1950), in: Het Land van Rode, 35, nr.140, 2007.
- De Smet L., Stokerij Van Hecke-Ghijs (1969-1993) in: Het Land van Rode, 36, nr.143, 2008.
- Van Schoonenberghe E., Jenever in de Lage Landen, Brugge, 1996.
- Van Schoonenberghe E., Alcohol in de negentiende eeuw. Biotechnologie in volle evolutie, Heule, 2012.

Eric Van Schoonenberghe (°Oudenaarde, 1940) promoveerde tot doctor in de wetenschappen (biochemie) aan de Katholieke Universiteit Leuven en studeerde er ook brouwerijtechnologie. Hij doceerde biochemie, algemene en industriële microbiologie aan het Hoger Technisch Instituut Sint-Lieven in Gent en was verantwoordelijk voor de afdeling Gistingsbedrijven. Hij werd hoogleraar en onderdirecteur van de Katholieke Industriële Hogeschool Sint-Lieven en later directeur van de dienst Voortgezette opleidingen van de Katholieke Hogeschool Sint-Lieven. Hij verrichte onderzoek naar de hygiëne in ambachtelijke voedingsbedrijven. Hij zette zich in voor het Nationaal Jenevermuseum in Hasselt waarvan hij erevoorzitter is. Hij publiceerde meerdere artikels over de geschiedenis van de gisting en het boek 'Jenever in de Lage Landen' geldt als het standaardwerk over jenever. Voor deze publicaties kreeg hij de Sartommedaille van de Universiteit Gent en de Marcel Minnaertprijs in Rotterdam.