

# Oost-Vlaamse jenever van Graanstokerij Braeckman: "Nog altijd volgens het originele recept van 101 jaar geleden"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

f DEEL REAGEER



© Ronny De Coster - Sebastian Braeckman toont trots enkele van de jeneveren van Braeckman.

**oudenaarde** De familie Braeckman staat al 101 jaar gekend om haar jeneveren. Blauwe Duif, Kiekendief en Braeckman Oude Graanjenever zijn erkend als streekproduct en die maken zaakvoerder Filip Braeckman en zoon Sebastian nog altijd volgens de oude productietechnieken en familierecepten.

"Mijn overgrootvader Achiel Braeckman is in 1918 begonnen met de productie van jenever", vertelt Sebastian Braeckman. "Net na de Eerste Wereldoorlog was er veel vraag naar alcohol, maar die was schaars omdat de koperen ketels om de dranken te produceren tijdens de oorlog waren gebruikt om wapens van te maken. Er waren maar weinig stokerijen meer over en daarom is mijn overgrootvader als kruidenier begonnen met een kleine huisstokerij in zijn woning in Nederzwalm. De eerste jenever die hij produceerde was Blauwe Duif, een makkelijk drinkbare borrel van 30 graden die zacht is van smaak en veel jeneverbes bevat. Hij verkocht Blauwe Duif in de streek en begon daarna ook andere jeneveren en likeuren te produceren. Later is mijn grootvader in de zaak gestapt en daarna ook mijn vader. De vraag was ondertussen zo groot geworden dat we twintig jaar geleden verhuisd zijn naar Oudenaarde."



© Ronny De Coster - Oude Graanjenever en Blauwe Duif.

### Ambachtelijk

101 jaar later maakt de familie Braeckman nog altijd de originele jonge jenever Blauwe Duif en de Oude Graanjenever volgens het oorspronkelijke recept, met 25 procent moutwijn voor de Oude Graanjenever en 1,5 procent voor Blauwe Duif. "We vinden het belangrijk om volgens de traditie te werken. We maken daarom nog ook nog alles op ambachtelijke wijze, van grondstof tot eindproduct. Dat wil zeggen dat we zelf rogge en mout uit de regio malen en destilleren in de stokerij. Zo verkrijgen we smaakvolle moutwijn, de basis van onze jeneveren. Daarna voegen we er een kruidendistillaat aan toe met veel jeneverbes voor Blauwe Duif en iets minder voor de oude jenever. Die laatste laten we nog zes jaar rusten op eikenhouten vaten."



© Ronny De Coster - Vaten vol jenever.

### Opwaarderen

Hoewel de jeneveren van Braeckman al een eeuw oud zijn, is het streekproduct nog altijd erg populair. "Vroeger was het vanzelfsprekend dat mensen jenever dronken, maar dat is nu wel anders. Er is veel meer keuze en concurrentie van andere alcoholische dranken. We proberen onze jeneveren daarom op te waarderen met leuke etiketten waar ook recepten voor cocktails op staan. Want net als gin hoeft jenever niet puur te drinken. Op deze manier willen we de jeugd opnieuw het rijke smakenpalet van jenever laten ontdekken."

**Er is tegenwoordig veel concurrentie van andere alcoholische dranken. We proberen daarom onze jeneveren op te waarderen met leuke etiketten waar ook recepten voor cocktails op staan**



© Ronny De Coster - De koperen ketels van Braeckman.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op [www.hln.be/streekproduct](http://www.hln.be/streekproduct).



© Ronny De Coster - Sebastian Braeckman.

MEER OVER [BLAUWE DUIF](#) [LIFESTYLE EN VRIJE TIJD](#) [ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN](#) [LIFESTYLE](#) [HLN](#)

[SEBASTIAN BRAECKMAN](#) [ETEN EN DRINKEN](#)

f DEEL REAGEER