

CÉLESTE FRYNS,
FRYNS DISTILLÉRY

Hasselts oudste, authentieke jeneverstokerij

Zoals mousserende wijnen alleen Champagne genoemd mogen worden als ze daadwerkelijk uit de gelijknamige Franse streek komen, mag het distillaat Hasseltse jenever alleen zo heten als het uit Hasselt komt. Althans, als de moutwijn op Hasselts grondgebied wordt vervaardigd. Céleste Fryns is de vijfde generatie die de Fryns Distillery voortzet, Hasselts oudste, authentieke jeneverstokerij. De nieuwe generatie distilleerders laat zien dat een ‘oude mannen drankje’ als jenever hipper is dan ooit.

Fryns Distillery vindt haar oorsprong in 1887 en blijft vervolgens gedurende drie generaties in familiehanden. Door de jaren heen blijft Fryns een innovatieve speler en zorgt onder andere voor de eerste longdrinks – “de oude Fryns was een echte marketingman”. Echter, in de jaren ‘70 van de vorige eeuw verkoopt de derde generatie stokers de naam en het bedrijf aan een grote speler uit Gent. Zij bewaarden uiteindelijk maar één product uit het hele portfolio: de Hasseltse koffie: espresso met – uiteraard - jenever. Michel Fryns, vader van Céleste, werkt nog een tijdje voor het grote bedrijf. In 1995 verhuist het kantoor van Fryns Distillery naar Gent en zo komt er een einde aan de werkzaamheden in Hasselt. “Maar in 2018 doet zich opeens een nieuwe kans voor in Hasselt”, vertelt Céleste. “De laatste Hasseltse stokerij, Graanstokerij Wissels, wordt overgenomen en het lukte mijn vader om de naam Fryns terug te krijgen, evenals de stookketels. Enerzijds om het vakmanschap niet verloren te laten gaan, anderzijds vanwege de passie voor het vak. Het is de laatste meesterstoker van Fryns zelfs gelukt om de originele Fryns graanstookinstallatie te verwerven en in Hasselt terug op te bouwen. Zo is de cirkel weer rond.” Het duurt vervolgens twee jaar om ‘up and running’ te zijn. In 2020 is Fryns Distillery weer operationeel.

Anderhalf jaar geleden begon Céleste als eerste vrouwelijke telg van de familie in het bedrijf. “We willen jenever weer echt terugkrijgen waar het hoort. Jenever is eigenlijk één van de oudste spiritualiën van Europa. Door de jaren heen heeft de drank ongelofelijk veel meegemaakt zoals oorlogen en verbodsregels. Met het verhaal dat wij brengen, willen we laten zien dat jenever een authentiek product is en gemaakt met veel vakmanschap.” Fryns wil daarbij wel afstappen van ‘het borreltje op de kerstmarkt’ of ‘het borreltje van grootouders’.

Waarom jenever dan alleen zo genoemd mag worden als het uit Hasselt komt? Céleste legt uit: “Tijdens de val van Antwerpen kwamen de Britten in contact met jenever. Zij vonden het zo lekker dat ze het thuis probeerden na te maken. Alleen vergaten ze één ding: moutwijn. Echter, jaren geleden kwam er in de lage landen een verbod op het stoken van jenever. Hasselt behoorde echter tot het bisdom Luik en viel dus buiten dat gebied”. Gin is vervolgens ontzettend populair geworden in cocktails, maar Céleste gaat ervoor dat jenever een betere basis is voor de mixdranken. “Het distillaat is heel veelzijdig en kan op meerdere manieren gebruikt worden. Het verschil met gin is dat bij jenever moutwijn als basis gebruikt wordt. Gin heeft dat niet: moutwijn geeft diepgang en complexiteit aan de drank.”

