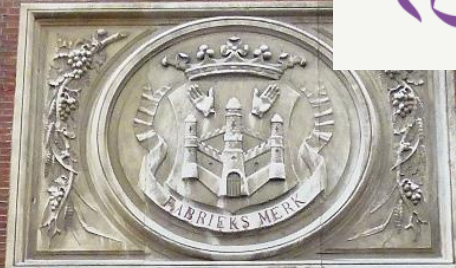


F.X. DE BEUKELAER



Vlaanderen  
is erfgoed



# Beschermingsdossier

## Likeurstokerij De Beukelaer in Antwerpen

### Monument

Agentschap  
Onroerend  
Erfgoed

**Beschermingsdossier:**

Likeurstokerij De Beukelaer, Antwerpen, Haantjeslei 132 – monument

**INHOUDELIJK DOSSIER**

Dossiernummer: 4.001/11002/135.1

Maarten Van Dijck

10/08/2018

## INHOUDSTAFEL

1.	Beschrijvend gedeelte .....	4
1.1.	Situering .....	4
1.2.	Historisch overzicht .....	4
1.3.	Beschrijving met inbegrip van de erfgoedelementen en erfgoedkenmerken.....	7
1.4.	Fysieke toestand van het onroerend goed .....	9
2.	Evaluerend gedeelte .....	9
2.1.	Evaluatie van de erfgoedwaarden .....	9
2.2.	Motivering van het type bescherming.....	11
2.3.	Motivering van de afbakening van de bescherming .....	11
2.4.	Juridische toestand.....	11
2.4.1.	Onroerend Erfgoed: .....	11
2.4.2.	Omgeving: .....	11
3.	Beheersvisie .....	12
3.1.	Beheersdoelstellingen voor het beschermd onroerend goed .....	12
3.2.	Bijzondere voorschriften voor het beschermd onroerend goed.....	12
3.3.	Toelatingsplichtige handelingen voor het beschermd onroerend goed .....	12
4.	Bronnen .....	13
5.	Bijlagen bij het inhoudelijk dossier .....	14
5.1.	Omgevingsplan .....	14
5.2.	Fotobijlage .....	14
5.3.	Cultuurgoeederen .....	14
5.4.	Documentatie .....	14

## **1. BESCHRIJVEND GEDEELTE**

### **1.1. Situering**

De likeurstokerij De Beukelaer distilleert sinds het einde van de negentiende eeuw haar topproduct, Elixir d'Anvers, op de hoek van de Haantjeslei en de Van Trierstraat in Antwerpen.

Er maken cultuurgoederen deel uit van de bescherming. De bespreking en motivatie van de cultuurgoederen is terug te vinden in de bijlage 5.3. cultuurgoederen.

### **1.2. Historisch overzicht**

Sinds 1863 stookt de likeurstokerij De Beukelaer haar Elixir d'Anvers in het centrum van Antwerpen, sinds 1894 in de Haantjeslei. Zowel de stad als de provincie Antwerpen hadden een traditie in het stoken van jenever. In de provincie Antwerpen waren in 1820 168 stokerijen actief. Concurrentie met jeneverstokerijen uit Nederland, die op basis van de Hollandse methode een kwalitatiever product leverden, deed echter veel kleine Antwerpse stokerijen in de jaren 1820 de das om. In 1830 bleven er nog maar 79 over in de provincie. Dat aantal verminderde stelselmatig in de volgende decennia tot 11 stokerijen in 1886. De overblijvende bedrijven waren vrijwel allemaal gevestigd in de stad Antwerpen of langs de Kempische Vaart. In de stad Antwerpen waren er in 1820 35 stokerijen actief. In 1862 waren dat er nog vier. De daling van het aantal producenten tussen 1820 en 1880 had te maken met drie factoren. Ten eerste de hoge pieken van de graanprijzen die zich vertaalden in dure alcohol. Ten tweede was de daling een gevolg van de steeds stijgende accijnzen op alcohol. Ten slotte duwden enkele grootschalige producenten die dankzij technologische vooruitgang goedkopere alcohol produceerden veel kleinere stokerijen uit de markt. De vier à vijf belangrijkste industriële stokers in Antwerpen produceerden in 1843 12,5% van de Belgische jenever. In 1885 was dat percentage gestegen tot 27%. Ze produceerden jenever en brandewijn, maar evenzeer zuivere alcohol voor industriële doelen. Louis Méeus in Wijnegem werd vanaf 1869 één van de belangrijkste producenten van jenever, likeur en alcohol in het land.

Door de daling van de graanprijzen ten gevolge van de grootschalige invoer van graan uit Rusland en de Nieuwe Wereld vanaf het begin van de jaren 1870, steeg het volume geproduceerde alcohol sterk. Voorts betekende de algemene verbetering van de conjunctuur vanaf ongeveer 1890 dat de gezinnen iets meer budget hadden voor luxeproducten zoals alcohol. Ook andere producten dan jenever vonden nu een afzetmarkt, meer bepaald anisette, curaçao, absint en elixir. Elixirs zijn volgens de definitie van Eric Van Schoonenberghe "suikerrijke, alcoholhoudende dranken gearomatiseerd met tientallen kruiden en geel gekleurd met saffraan". Elixirs werden aanvankelijk als geneesmiddel bereid, maar belandden in de tweede helft van de negentiende eeuw steeds meer in het glas van gezonde mensen. De likeuren sloegen vooral aan bij de gegoede bevolking. De stokers probeerden er ook een nieuw publiek mee te bereiken, met name vrouwen.

Door de groeiende populariteit van de drank waren er tegen 1910 zelfs 29 likeurstokers actief in de stad Antwerpen. De bekendste elixirs in het land waren de Elixir de Spa en de Elixir d'Anvers. Elixir de Spa werd vanaf 1858 geproduceerd door Schaltin, Pierry et Cie, naar verluidt naar een recept dat in de zeventiende eeuw door de kapucijnen was ontwikkeld op basis van tientallen aromatische planten, schorsen en kruiden uit de buurt van Spa. Elixir d'Anvers werd vanaf 1863 in Antwerpen gestookt door François Xavier De Beukelaer (1838-1917). Hoewel de drank elixir tegen het einde van de negentiende eeuw vooral werd geconsumeerd als een genotsmiddel, werd het drankje nog steeds gezien als een geneesmiddel en werd het zelfs nog lange tijd aangeprezen als een probaat middel tegen kolieken bij paarden. Zelfs tijdens de anti-alcoholkruistocht van de late negentiende

eeuw, waarin de jeneverconsumptie als een nationale kwaal werd bestempeld, schreef F.X. De Beukelaer zijn Elixir geneeskrachtige effecten toe. De Beukelaer zag een aantal goede redenen om een glaasje te drinken: alcohol was stimulerend, hielp bij de spijsvertering en bij de genezing van een reeks ziektes. Geheelonthouding, zoals werd gepredikt door meer moralistische tijdgenoten, zag hij als tegengesteld aan de Belgische aard. Het motto van De Beukelaer was "uti, non abuti", gebruik, maar met mate.

F.X. De Beukelaer ging als jonge man aan de slag als jeneververkoper. Tegelijk probeerde hij met allerlei kruiden en planten een sterke drank met geneeskrachtige eigenschappen te stoken. In maart 1863 finaliseerde hij het recept van de Elixir d'Anvers op basis van een mengeling van tientallen soorten planten, fruit, kruiden, schors en wortels. De drank kreeg zijn gele kleur van saffraan. De goudgele drank die aanvankelijk op de Paardenmarkt in Antwerpen werd gestookt, sloeg aan. De Beukelaer won met zijn Elixir d'Anvers medailles en erediploma's op diverse beurzen, onder andere een diploma uit 1887 uitgereikt door Louis Pasteur op de Exposition Internationale in Boulogne-sur-Mer. Met de ontwikkeling van de herkenbare achthoekige fles en het etiket werd de drank perfect in de markt gezet. F.X. De Beukelaer bekleedde later mandaten voor de liberale partij in het Antwerpse stadsbestuur en de provincieraad en speelde een rol in de Antwerpse Herbergiersbond.

Het bedrijf bouwde in 1894 een nieuwe likeurstokerij op een perceel op de hoek van de Haantjeslei en de Van Trierstraat. Dat stuk van de stad werd toen volop ontwikkeld en er vestigden zich een aantal bedrijven zoals de Biscuiterie Parein in de Montignystraat. Architect Jules Hofman (1859-1919) ontwierp voor De Beukelaer een productiehuis, magazijnen, een toegangspoort met doorgang tot op een binnenkoer en een gebouw in twee bouwlagen voor de administratie van de firma. Achteraan bevonden zich stallingen en de stoomketel met de fabrieksschoorsteen (illustratie 1 en 2). Het briefhoofd dat het bedrijf eind jaren 1890 gebruikte geeft een mooi beeld van de stokerij in die jaren (illustratie 3). Elixir d'Anvers werd een succesproduct met een productie van 700.000 liter elixir per jaar vlak voor de Eerste Wereldoorlog. Het gamma breidde uit met onder andere Balsam, een bittere aperitief op basis van appelsienen en kinine. De Beukelaer produceerde vanaf 1904 ook een eigen jenever van 35% die als Snaps op de markt werd gebracht. Er werkten vlak voor de oorlog 60 tot 80 mensen in het bedrijf. Het bedrijf zocht dan ook naar bijkomende ruimte voor opslag van grondstoffen en flessen, werkplaatsen en parkeerplaatsen voor de nieuw aangekochte bestelwagens. Reeds in 1895 werd door Jules Hofman het magazijn aan de zijde van de Van Trierstraat, naast de burelen, met een verdieping verhoogd. In 1902 werd een afdak opgericht voor het bergen van wagens op het aangrenzende perceel in de Van Trierstraat.

De grootste uitbreiding van de site gebeurde, zo blijkt uit het kadasterarchief, in 1907 en 1908 met de aankoop van de aanpalende percelen in de Van Trierstraat. Het rechthoekige perceel mat na de uitbreiding 33 meter (gevel in de Haantjeslei) op 62,4 meter. Door de aankoop van het aanpalende huis met een gevelbreedte van bijna zes meter (huidige Van Trierstraat 1) werd de site uiteindelijk 68,4 meter lang. De aankopen maakten een gevoelige uitbreiding van de gebouwen mogelijk. In 1907 kreeg het bedrijf een vergunning voor de uitbreiding van de burelen langs de zijde van de Van Trierstraat. Het magazijn dat in 1895 was verhoogd, moest voor de uitbreiding worden afgebroken. Op het uiteinde van het nieuw gevormde perceel in de Van Trierstraat werd een met Engelse spanten overdekte koer gebouwd en een stapelplaats met galerijen. De ruimte tussen de burelen en het magazijn werd afgesloten met een muur die een poort kreeg voor vrachtwagens (illustratie 4 en 5).

Een verdere uitbreiding van het perceel op de hoek van de Haantjeslei en de Van Trierstraat bleek niet mogelijk zodat De Beukelaer een eind verderop aan de overzijde van de Van Trierstraat vier percelen met de huisnummers 40, 42, 44 en 46 kocht. De huizen werden in 1911 afgebroken voor de bouw van een magazijn en een overdekte koer. Het geheel werd van de straat afgesloten door een muur met een poort.

Na het overlijden van F.X. De Beukelaer in 1917 ging de leiding van het bedrijf over op zijn twee zonen Emile en Louis-Xavier. De bedrijfsleiding bleef nadien nog tachtig jaar in handen van familieleden. In het interbellum ondervond De Beukelaer opnieuw de nood aan een uitbreiding van de opslagruimte. In 1929 werd daarom een bouwaanvraag ingediend om een verdieping te bouwen boven de bestaande magazijnruimtes naast de productiehal. Bij deze verbouwing werd de toegangspoort in de Haantjeslei en de doorgang naar de binnenkoer overkapt. Er werden ruimtes gebouwd voor de stockage van grondstoffen (illustratie 6 en 7).

De gebouwen in de Van Trierstraat 40 werden tijdens de Tweede Wereldoorlog beschadigd. Vlak na de oorlog gebeurden herstellingen en werd de afsluitmuur opnieuw gebouwd naar een ontwerp van architect Karel Van Riel (1906-1995). De hoofdsite op de hoek van de Haantjeslei en Van Trierstraat bleef tijdens de oorlog gespaard. In de jaren nadien werd steeds verder gewerkt aan de gebouwen. In 1947 werden de twee bestaande stoomketels vervangen door een nieuwe hogedrukstoomketel. Daartoe werd het ketelhuis aan de binnenkoer uitgebreid. In 1953 werd een raam op de eerste verdieping van de burelen vergroot.

In 1957 volgde de verbouwing van bijgebouwen naast de overdekte binnenkoer tot kleedkamers, douches, toiletten en een schrijnwerkerij. Het aangekochte woonhuis in de Van Trierstraat nummer 1 werd ingericht als een bureau met afzonderlijke eetzaal voor de mannen en vrouwen op de gelijkvloerse verdieping. Op de eerste en tweede verdieping werd telkens een appartement ingericht (illustratie 8 en 9).

De laatste belangrijkste werken gebeurden in 1966 toen de overdekte koer met het dak in Engelse spanten werd vervangen door een gebouw van twee bouwlagen door architect André Bourgeois uit Brussel. Op de gelijkvloerse verdieping werd een parkeerplaats met een loskade voor vrachtwagens ingericht. Op de verdieping bouwde De Beukelaer een bergplaats voor flessen, met aanpalend magazijnen voor suiker en schors. De gevel in de Van Trierstraat werd verhoogd met een verdieping (illustratie 10). De likeurstokerij nam in 1966 de vorm aan die ze vandaag nog steeds heeft.

De belangrijkste vastgoedoperatie van De Beukelaer die nog volgde was de verkoop van het magazijn met de overdekte koer in de Van Trierstaat 40.

Op het commerciële vlak bleef De Beukelaer het assortiment producten doorheen de jaren vernieuwen. Op het ogenblik dat de distilleerkolven niet in gebruik waren voor de productie van de Elixir d'Anvers konden ook andere producten worden gedistilleerd, zoals anisette, Scudoz, vodka Relsky, triple sec curaçao en advocaat. In 1956 nam De Beukelaer de voornaamste concurrent voor de productie van elixir over, de stokerij Schaltin, Pierry & Cie die de Elixir de Spa produceerde. De dubbele distillatie en het bottelen in groene kolfvormige flessen met een lange smalle hals gebeurde aanvankelijk verder in Spa, maar verhuisde na enkele jaren naar Antwerpen. De vernieuwing van het assortiment betekende ook dat bepaalde producten met de tijd verdwenen, zoals Balsam waarvan de productie in 2000 werd stilgelegd.

De firma De Beukelaer werd in 1997 overgenomen door Cinoco nv nadat er geen opvolger binnen de familie De Beukelaer werd gevonden. Cinoco wordt geleid door de familie Nolet die al vanaf de zeventiende eeuw actief was in het stoken van jenever in Schiedam. Vanaf de jaren 1880 breidden de activiteiten uit tot de import en de distributie van wijnen en champagne. Ivan Nolet de Brauwere leidt de productie van De Beukelaer in goede banen. Cinoco wil het traditionele karakter van het merk in ere houden. De traditie van het bedrijf, de karakteristieke fles en etiket van Elixir d'Anvers worden als commerciële troef uitgespeeld. De likeurstokerij trekt ieder jaar ongeveer 8.000 bezoekers. Enkel het bottelingsstelsel en de etikettering zijn inmiddels geautomatiseerd.

### **1.3. Beschrijving met inbegrip van de erfgoedelementen en erfgoedkenmerken**

De site De Beukelaer bevindt zich op de hoek van de Haantjeslei en de Van Trierstraat. De site bestaat uit een fabriekshal met aansluitende werk- en opslagruimtes, een overbouwde doorgang naar een binnenplaats, een kantoorgebouw met bureau in neo-Vlaamserenaissance-stijl, de voormalige flessenwasserij, een ketelruimte met fabrieksschoorsteen, een opslagruimte met dubbele gietijzeren galerij, een lading met daarboven een magazijn, werkplaatsen, sanitaire ruimtes en refters.

Het kantoorgebouw is op de hoek van de Haantjeslei en de Van Trierstraat gebouwd. Het gebouw telt twee bouwlagen onder een schilddak van bitumen (nok parallel met de Van Trierstraat). Het kantoorgebouw is twee traveeën breed in de Haantjeslei en negen traveeën lang in de Van Trierstraat. Het kantoorgebouw heeft een lijstgevel van bak- en natuursteen, afgesloten met een architraaf, een vlakke fries en een houten kroonlijst op klossen. Op de gelijkvloerse verdieping zijn er rondboogvensters met blind boogveld en rechthoekige vensters op de verdieping. Het interieur werd over de jaren aan de noden van de administratie van het bedrijf aangepast en heeft geen erfgoedwaarde, behalve de stalen wenteltrap en het bureau van de directeur in neo-Vlaamserenaissance-stijl. Het bureau heeft een visgraatparket, lambriseringen, ingebouwde kasten, imitatiegoudlederbehang (carton cuire), glas-inlood-raam boven de deur, open haard met spiegel en houten cassetteplafond. Tegen de muren hangen en staan portretten en bustes van de familie De Beukelaer, evenals de ingekaderde collectie medailles en diploma's en oude flessen van het bedrijf. Het meubilair omvat een oude brandkast, bureau, stoelen en zetels.

De fabriekshal bestaat uit drie traveeën onder een zadeldak (nok parallel met de Van Trierstraat), met aansluitende werk- en opslagruimten en de overbouwde doorgang vanuit de poort aan de Haantjeslei. De fabriekshal heeft een topgevel van bak- en natuursteen op hoge sokkel met gekoppelde en getraliede keldervensters. De gevel is ingedeeld in traveeën door middel van pilasters met een topstuk. De vier pilasters hebben natuurstenen speklagen. De middentravee is verhoogd met een hoofdstel en dubbel fronton. Op de architraaf is de naam van het bedrijf F.X. De Beukelaer aangebracht. Onder het hoofdstel in de middentravee is een brede gesculpteerde gevelplaat met rankwerk en medaillon aanwezig, waarin het wapenschild van de stad Antwerpen staat afgebeeld (versterkte burcht, twee vrij geplaatste handen en een markgravenkroon). Onder de burcht staat de inscriptie FABRIEKS MERK. Het medaillon wordt geflankeerd door druivenranken. Iedere travee bevat een ruime segmentboograam in geblokte omlijsting van blauwe hardsteen beschermd door sierlijk ijzeren hekwerk. Onder het middelste raam is het wapen van België aangebracht, omdat het bedrijf hofleverancier voor het Belgische koningshuis was.

De fabriekshal heeft een rechthoekige vorm met betimmerde overkapping met centrale lichtstraat op ijzeren Polonceauspanten. Aan de noordwestelijke zijde van de fabriekshal bevindt zich een galerij op gietijzeren zuilen die toegang geeft tot de magazijnen op de eerste verdieping. De magazijnen zijn gesloten met houten schuifdeuren. De galerij kan met een goederenlift (buiten gebruik) en een trap worden bereikt. Ook aan de noordwestelijke zijde bevinden zich op het gelijkvloerse niveau magazijnen. De tientallen soorten planten, fruit, kruiden en wortels die gebruikt worden voor de productie worden in deze vleugel bewaard.

De productie van Elixir d'Anvers gebeurt in vijf fasen. In de eerste fase worden de ingrediënten in een koperen alambiek met zuivere alcohol gemengd. Aan de zuidwestelijke zijde van de fabriekshal staan vier distilleerkolven naast elkaar opgesteld. Het gaat om respectievelijk een exemplaar van 355 liter gebouwd door Désiré Dubois, een exemplaar van 803 liter van Ch. Van Genechten en eentje van 1029 liter ontworpen door F.C. Smets uit Antwerpen. Het vierde exemplaar van 1100 liter werd in 1978 geproduceerd door Tournaire. De distilleerkolven staan op een verhoog met versierde gietijzeren poten. Deze maceratie in de alambiek duurt vijf dagen. In de tweede fase wordt de distilleerkolf met

stoom verwarmd. Via een rode buis wordt de alcohol damp naar een koelketel gebracht, waar de alcohol condenseert tot het zogenaamde alcoaat of esprit. Een grote geklonken roestode koelketel staat tegen de zuidoostelijke muur van de hal. Het esprit wordt naar twee tanks achteraan de grote mengtank gepompt. Vandaar wordt het overgepompt naar de kleine tanks van ongeveer 600 liter in koper tegen de wand om enkele weken te rusten. Na een tijdje in de kleine tanks komt de esprit terecht in twee grotere tanks tegen dezelfde muur. In de derde fase komt het alcoaat in de mengketel terecht waar het definitieve product wordt bekomen door zuivere alcohol, gedemineraliseerd water en suiker toe te voegen. De mengketel van het Brusselse bedrijf Chaurobel staat naast de distilleerkolven opgesteld en wordt aangeduid met M1. Tegenover de mengketel M1 staat een tweede mengketel M2 opgesteld. Het bedrijf heeft ondertussen ook een moderne mengketel van 12.000 liter zonder erfgoedwaarde in gebruik. Daarnaast staat een moderne inox condensatie en rustketel van Tournaire uit 1978, eveneens zonder erfgoedwaarde. Naast de Chaurobel en de distilleerkolven staat een kuip waarin suiker met warm water wordt gesmolten. Tegen de muur staat een marmeren plaat waar alcohol en water kan worden bekomen via twee kraantjes. Onder de kraantjes staan twee koperen opvangbakjes.

De vierde fase omvat de rijping van de Elixir d'Anvers. De zuidoostelijke zijde van de productiehal is ingenomen door rekken met eikenhouten rijpingsvaten. De twee bovenste lagen zijn kleinere vaten van ongeveer 600 tot 640 liter. De vaten op het laagste niveau hebben een capaciteit van ongeveer 3300 tot 3600 liter. De meeste vaten werden door de Antwerpse kuiper Antoine-Joseph Persenaire vervaardigd, maar een aantal werd inmiddels vervangen. Nadat de Elixir enkele maanden in de kleinere vaten heeft gerijpt, wordt de drank naar de grote vaten gepompt om verder te rijpen. In totaal duurt de rijping op eiken vaten ongeveer vijf maanden.

Centraal in de fabriekshal worden de flessen gevuld en worden etiketten aangebracht. De installaties zijn van recente datum en hebben geen erfgoedwaarde. Het bottelen, stoppen en etiketteren werd vanaf de jaren 1930 geautomatiseerd. De vijftig tot zestig vrouwelijke werknemers die aanvankelijk in het midden van de productiehal aan tafels de flessen vulden, stopten en etiketteerden werden in de decennia na de Tweede Wereldoorlog vervangen door machines. Een aantal van de oude installaties en tafels worden nog door het bedrijf bewaard. Boven op de galerij in de productiehal staan nog enkele koperen ketels. Dit zijn infusievaten die voor de productie van Balsam werden gebruikt. Ze zijn sinds de stopzetting van die productie niet meer in gebruik.

Ten zuidwesten van de fabriekshal bevindt zich een betegelde ruimte met een glazen koepel die in het verleden als flessenwasserij diende, toen er nog statiegeld op de flessen stond. In 2017 staan er recente mengketels opgesteld die geen erfgoedwaarde hebben. Verder naar het zuidwesten ligt de rechthoekige opslagruimte met een dubbele gietijzeren galerij afgedekt met koepel op gebogen metalen schenkel- of philibertsantennes. Iedere galerij heeft een bewaarde manuele ophaalinstallatie. De afwerking van de vloeren en muren is functioneel: dallen op het gelijkvloers, beton op de galerijen en witgekalkte bakstenen muren.

De oorspronkelijke fabriek is volledig onderkelderd. De kelder, die als magazijn wordt gebruikt, is via een trap vanuit de productiehal te bereiken. De vloer van de kelder is deels in beton, deels in baksteen. De vloer en de muren in de kelder werden behandeld tegen het vocht. Door de toevoeging van de waterbestendige laag zijn de bakstenen niet meer zichtbaar. De gietijzeren zuiltjes met eenvoudig kapiteel ondersteunen stalen I-liggers met bakstenen troggewelven.

Het ketelhuis met de fabrieksschoorsteen is bereikbaar vanop de binnenplaats en grenst aan de fabriekshal en de flessenwasserij. De stoomketel werd door de firma Piedboeuf in Jupile vervaardigd. Boven de stoomketel is een overkapping in glas en staal voorzien. De ruimte is ingericht als een museum met oude instrumenten en toestellen van de stokerij. Ook in de doorgang van de binnenplaats naar de poort in de Haantjeslei staan oude



toestellen en werkinstrumenten opgesteld, waarvan enkele in de bijlage cultuurgooederen worden behandeld. Aan het ketelhuis grenst een werkplaats.

#### **1.4. Fysieke toestand van het onroerend goed**

De fysieke toestand van het onroerend goed waarvoor dit beschermingsdossier wordt opgemaakt is vastgesteld tijdens een plaatsbezoek op 7 oktober 2016. De fysieke toestand is op dat moment fotografisch gedocumenteerd. Deze registratie is als bijlage bij het ministerieel besluit gevoegd en geeft een beeld van de toestand van het onroerend goed op het moment van de bescherming.

Behoudens verborgen gebreken, bevindt het gebouw zich in goede bouwfysische toestand.

## **2. EVALUEREND GEDEELTE**

### **2.1. Evaluatie van de erfgoedwaarden**

De likeurstokerij De Beukelaer is uniek werkend onroerend erfgoed. Er zijn nog enkele beschermde jeneverstokerijen die in werking zijn, maar geen andere likeurstokerijen. De meeste bewaarde likeurstokerijen zetten reeds lang geleden hun activiteiten stop. De gebouwen werden afgebroken of herbested zodat de installatie verloren ging. Andere locaties zoals Muliez-Busschaert in Kortrijk deden niet meer dan het versnijden van aangekochte alcohol tot een eigen assortiment. De beschermde likeurstokerij Senden-Devel in Oud-Rekem stookte wel zelf haar alcohol. De stokerij is niet meer in werking en de installaties zijn museaal opgesteld. Dit was in vergelijking met De Beukelaer een kleine likeurstokerij. In het jenevermuseum in Hasselt staan twee installaties om likeur te stoken: Ten eerste een likeurtafel met stoomketel uit de stokerij Severy uit Hasselt uit de jaren 1913-1923. Ten tweede heeft het museum een achttiende-eeuwse alcohol- en likeurinstallatie van de stokerij Van Thorenburg-Mestdagh in bruikleen. Beide stukken staan sinds 24 oktober 2017 voorlopig op de topstukkenlijst. De Beukelaer is een unieke site omdat hij al sinds 1894 onafgebroken in gebruik is. De installaties zijn voortdurend verder aangevuld en vormen een getuigenis van meer dan een eeuw likeur stoken in de stad Antwerpen. De site en installaties zijn dus een uniek voorbeeld van de vele likeurstokerijen die in het verleden in Vlaanderen actief waren.

Culturele waarde: In de negentiende eeuw werden jenever en andere sterke dranken erg populair. Door de daling van de graanprijzen ten gevolge van de grootschalige invoer van graan uit Rusland en de nieuwe wereld vanaf het begin van de jaren 1870, steeg het volume geproduceerde alcohol sterk. De algemene verbetering van de conjunctuur vanaf ongeveer 1890 betekende voorts dat de gezinnen iets meer budget hadden voor luxeproducten zoals alcohol. Ook andere producten dan jenever vonden nu een afzetmarkt, meer bepaald anisette, curaçao, absint en elixir. Elixirs zijn suikerrijke, alcoholhoudende dranken gearomatiseerd met tientallen kruiden. Elixirs werden aanvankelijk als geneesmiddel bereid, maar belandden in de tweede helft van de negentiende eeuw steeds meer in het glas van gezonde mensen. De likeuren sloegen vooral aan bij de gegoede bevolking. De stokers probeerden er ook een nieuw publiek mee te bereiken, met name vrouwen. Door de groeiende populariteit van likeur waren er tegen 1910 zelfs 29 likeurstokers actief in de stad Antwerpen. De bekendste elixirs in het land waren de Elixir de Spa en de Elixir d'Anvers. De Beukelaer zag een aantal goede redenen om een glaasje te drinken: alcohol was stimulerend, hielp bij de spijsvertering en bij de genezing van een hele reeks ziektes. Geheelonthouding, zoals werd gepredikt door meer moralistische tijdgenoten, zag hij als tegengesteld aan de volksaard. Het motto van De Beukelaer was "uti, non abuti", gebruik, maar met mate. Het product Elixir d'Anvers en de producent De Beukelaer zijn aldus voorbeelden van de veranderende smaak in alcoholische producten op het einde van de negentiende eeuw. Elixir d'Anvers is bovendien een iconisch product voor de stad Antwerpen.

Historische waarde: Elixir d'Anvers werd vanaf 1863 in Antwerpen gestookt door François Xavier De Beukelaer (1838-1917). In maart 1863 finaliseerde hij het recept van de Elixir d'Anvers op basis van een mengeling van tientallen soorten planten, fruit, kruiden, schors en wortels. De drank kreeg zijn goudgele kleur van saffraan. Elixir d'Anvers sloeg met zijn herkenbare achthoekige fles aan en De Beukelaer won medailles en erediploma's op diverse beurzen, onder andere een diploma uit 1887 uitgereikt door Louis Pasteur op de Exposition Internationale in Boulogne-sur-Mer. Elixir d'Anvers werd een succesproduct met een productie van 700.000 liter per jaar vlak voor de Eerste Wereldoorlog. Het gamma van het bedrijf breidde uit met onder andere Balsam en een eigen jenever. Er werkten vlak voor de oorlog 60 tot 80 mensen in het bedrijf. Sinds 1863 stookt het bedrijf De Beukelaer zijn Elixir d'Anvers in het centrum van Antwerpen, sinds 1894 op de locatie in de Haantjeslei. Zowel de stad als de provincie Antwerpen hadden een traditie van het stoken van jenever. De vier à vijf belangrijkste industriële stokers in Antwerpen produceerden in 1843 12,5% van de Belgische jenever. In 1885 was dat percentage gestegen tot 27% van de landelijke jeneverproductie. Ze produceerden jenever en brandewijn, maar evenzeer zuivere alcohol voor industriële doelen. De Beukelaer is een goed bewaard en representatief voorbeeld van de kleinschalige productie van sterke drank in het centrum van Antwerpen.

Architecturale waarde: De architect Jules Hofman (1859-1919) ontwierp in 1894 een fabriek die uitdrukking wilde geven aan het architecturale streven van de opdrachtgever. Hofman studeerde tussen 1880 en 1884 bouwkunst aan de Koninklijke Academie voor Schone Kunsten in Antwerpen. Hij werkte aanvankelijk aan woonhuizen en handelszaken in de neo-Vlaamserenaissance-stijl. Hij werd nadien een van de belangrijkste Antwerpse vertegenwoordigers van de art-nouveau, onder andere in de wijk Zurenborg. Vanaf 1909 werkte hij vooral voor de Antwerpse bouwmaatschappij Vooruitzicht. De neo-Vlaamserenaissance-stijl werd in het laatste kwart van de negentiende eeuw gepromoot als nationale bouwstijl en werd vooral in de grote steden zoals Brussel en Antwerpen gebruikt. Er werd teruggegrepen naar de renaissance en de bijhorende idealen van het humanisme als tegenreactie op de neogotiek en de verheerlijking van de geïdealiseerde christelijke middeleeuwen. De neo-Vlaamserenaissance-stijl werd de belangrijkste bouwstijl van liberale openbare besturen. De fabriek van De Beukelaer is een voorbeeld van de neo-Vlaamserenaissance-stijl uit de eerste fase van het architecturale oeuvre van Hofman. Dat blijkt uit de verzorgd vormgegeven gevel waarin de typische elementen van de stijl terugkwamen: de trapgevels van de fabriekshal, de speklagen in witte natuursteen in combinatie met rode baksteen en het gebruik van blauwe hardsteen. De architectuur sloot naadloos aan bij het patrimonium van de Antwerpse binnenstad. Voorts werd het interieur van het bureau van de directeur kunstig aangekleed in neo-Vlaamserenaissance-stijl. Het bureau heeft een visgraatparket, lambriseringen, ingebouwde kasten, imitatie goudlederbehang (carton cuire), glas-in-lood raam boven de deur, schoorsteenmantel met spiegel en houten cassetteplafond.

Industrieel-archeologische waarde: De site De Beukelaer getuigt op een zeldzaam coherente wijze het volledige proces van het stoken van likeur. In de eerste fase worden de ingrediënten van de Elixir d'Anvers in een koperen alambiek met zuivere alcohol gemengd. Na deze maceratie gedurende vijf dagen, wordt in de tweede fase de distilleerkolf met stoom verwarmd. Via een rode buis wordt de alcohol damp naar een koelketel gebracht, waar de alcohol condenseert tot het zogenaamde alcolaat of esprit. Een grote geklonken roestode koelketel staat tegen de zuidoostelijke muur van de hal. Nadat het alcolaat of esprit enkele weken heeft gerust, komt het in de derde fase in de mengketel terecht waar het definitieve product wordt bekomen door zuivere alcohol, gedemineraliseerd water en suiker toe te voegen. De vierde fase omvat de rijping in eikenhouten vaten van de Elixir d'Anvers gedurende een periode van vijf maanden. De zuidoostelijke zijde van de productiehal is ingenomen door rekken met eikenhouten rijpingsvaten. De vijfde fase is het bottelen, stoppen en etiketteren, wat centraal in de productiehal gebeurt. Een aantal van de oude installaties wordt nog door het bedrijf

bewaard. Op de site bevinden zich magazijnen voor de opslag van de ingrediënten voor de diverse bereidingen en voor de opslag van de afgewerkte producten. Een deur op de binnenplaats geeft toegang tot de ruimte met de oude stookketel met de fabrieksschoorsteen. De stoom, vandaag opgewekt door een nieuwe ketel, wordt gebruikt voor het opwarmen van de distilleerkolven.

## **2.2. Motivering van het type bescherming**

De likeurstokerij De Beukelaer wordt beschermd als monument. Het Onroerenderfgoeddecreet definieert een monument als volgt: "een onroerend goed, werk van de mens of van de natuur of van beide samen, met inbegrip van de cultuurgoederen die er integrerend deel van uitmaken, inzonderheid de bijhorende uitrusting en de decoratieve elementen van algemene belang wegens de erfgoedwaarde(n)." Vanwege het interieur, de machines van het productieproces en de cultuurgoederen, wordt gekozen voor een bescherming als monument.

## **2.3. Motivering van de afbakening van de bescherming**

De afbakening van het beschermd onroerend goed is opgenomen op het plan dat als bijlage bij het ministerieel besluit is gevoegd. Alle kadastrale percelen gevat door de bescherming zijn opgenomen in artikel 1 van het ministerieel besluit.

De huidige site is gegroeid uit de fabriek van Jules Hofman uit 1894, naarmate bepaalde noden voor de productie of stockage zich lieten voelen. De fabriek vormt een historisch gegroeid geheel. Vandaar dat de hele site wordt voorgesteld voor bescherming als monument. Het perceel waarop het huis in de Van Trierstraat 1 staat, wordt niet beschermd. Het huis werd architecturaal nooit geïntegreerd in de rest van de fabriek.

Volgende onderdelen van de fabriek op het beschermde perceel zijn uitgesloten van de bescherming omdat ze onvoldoende erfgoedwaarde hebben:

- Het interieur van het bureaubouw (met uitzondering van het bureel van de directeur in neo-Vlaamserenaissance-stijl dat wel wordt beschermd).
- De ontvangstruimte voor de bezoekers achter de Van Trierstraat 1 en het sanitair voor de bezoekers.
- De parking voor wagens en vrachtwagens, met loskade en de bovenliggende bergplaats uit 1966.
- De stoomketel tegen de afsluitmuur aan de zijde van de Van Trierstraat.
- De moderne installaties in de productiehal en de flessenwasserij (moderne mengketel van 12.000 liter in de productiehal, een moderne inox condensatie en rustketel van Tournaire uit 1978, recente installaties voor het bottelen en etiketteren).

## **2.4. Juridische toestand**

### **2.4.1. Onroerend Erfgoed:**

Op het omgevingsplan in bijlage bij dit dossier zijn de beschermingen opgenomen die in de buurt liggen van het onroerend goed waar dit dossier over gaat.

De Likeurstokerij De Beukelaer is opgenomen in de vastgestelde inventaris van het bouwkundige erfgoed (ID: 6829).

### **2.4.2. Ruimtelijke Ordening:**

De zone is op het Gewestplan ingetekend als woongebied.

### **3. BEHEERSVISIE**

#### **3.1. Beheersdoelstellingen voor het beschermd onroerend goed**

In het beschermingsbesluit zijn beheersdoelstellingen opgenomen. Je vindt die terug onder artikel 3 van het besluit. De beheersdoelstellingen moeten de zakelijkrechthouders (eigenaars, erfpachthouders, opstalhouders en leasinggevers) en gebruikers op weg helpen om de erfgoedwaarden maximaal in stand te houden of te verbeteren. Ze hebben de optimale verwezenlijking van de erfgoedwaarden voor ogen.

Ze geven richting aan of vormen een kader voor toekomstig beheer van het beschermd onroerend goed. Zakelijkrechthouders en gebruikers dienen rekening te houden met deze beheersdoelstellingen als ze werken wensen uit te voeren aan het beschermd goed. Ook de overheid houdt met deze doelstellingen rekening als ze over deze werken advies moet geven of als ze toelating moet geven voor die werken.

De beheersdoelstellingen spelen in op de erfgoedwaarden, erfgoedelementen en erfgoedkenmerken opgenomen in artikel 2 van het beschermingsbesluit.

#### **3.2. Bijzondere voorschriften voor het beschermd onroerend goed**

Voor elk beschermd onroerend goed geldt het actief en passief behoudsbeginsel. Dit betekent dat de zakelijkrechthouders en gebruikers het beschermd goed in goede staat moeten houden door de nodige instandhoudings-, beveiligings-, beheers-, herstellings- en onderhoudswerken uit te voeren en dat het verboden is om een beschermd onroerend goed te ontsieren, te beschadigen, te vernielen of de erfgoedwaarden er van aan te tasten. Het betekent ook dat een zakelijkrechthouder en gebruiker verplicht is het beschermd onroerend goed als een goed huisvader te beheren en het dus niet te verwaarlozen. Alle voorschriften voor de instandhouding en het onderhoud van het beschermd onroerend goed die van toepassing zijn op het beschermd goed zijn opgenomen in artikel 4 van het beschermingsbesluit.

In het Onroerenderfgoeddecreet en Onroerenderfgoedbesluit zijn een aantal algemene voorschriften voor de instandhouding en het onderhoud van beschermd onroerend erfgoed opgenomen. Dat zijn deze:

- het goed als een goede huisvader beheren en de nodige voorzorgsmaatregelen nemen tegen schade ten gevolge van brand, blikseminslag, diefstal, vandalisme, wind of water;
- de toestand van het goed regelmatig controleren;
- regulier onderhoud uitoefenen;
- onmiddellijk passende consolidatie- en beveiligingsmaatregelen nemen in geval van nood.

Omdat het onroerend goed industrieel werkend erfgoed is en beschermd als monument gelden ook volgende voorschriften. De zakelijkrechthouders en gebruikers moeten het volgende doen:

- de nodige maatregelen nemen om de werking als werktuig te verzekeren;
- het werkend industrieel erfgoed regelmatig in werking stellen volgens de regels van de kunst. Met de werking wordt bedoeld het functioneren van het totale actuele productieproces waar dat mogelijk is.

#### **3.3. Toelatingsplichtige handelingen voor het beschermd onroerend goed**

Voor sommige werken aan het beschermd onroerend goed moet een toelating worden gevraagd. Sommige werken kunnen namelijk een negatief effect hebben op de erfgoedwaarden. Voor alle werken die stedenbouwkundig vergunningsplichtig zijn, of waarvoor een verkavelingsvergunning, milieuvergunning of natuurvergunning nodig is vraagt de vergunningverlener (de gemeente of de Vlaamse overheid) advies aan het agentschap Onroerend Erfgoed van de Vlaamse overheid.

Voor een aantal werken die niet vergunningsplichtig zijn, moeten de zakelijkrechthouders en gebruikers, voorafgaand aan de uitvoering van de werken, toelating vragen aan het agentschap Onroerend Erfgoed of aan de erkende Onroerenderfgoedgemeente. Een overzicht van alle erkende onroerenderfgoedgemeenten is te vinden op [www.onroerenderfgoed.be](http://www.onroerenderfgoed.be).

De werken waarvoor u toelating moet vragen zijn opgesomd in artikel 5 van het beschermingsbesluit.

Voor het als monument beschermd industrieel erfgoed:

- 1° het wijzigen, vervangen of herstellen van het beschermd goed of onderdeel ervan met niet-originele materialen en constructietechnieken;
- 2° het volledig of gedeeltelijk uiteen nemen, het verplaatsen of het wijzigen van de technische kenmerken van toestellen.

Over de cultuurgooederen die integrerend deel uitmaken van het monument wordt in het puntje 6° g) van het ministerieel besluit geschreven dat het uitvoeren van werken aan en het verplaatsen of verwijderen van de cultuurgooederen die opgenomen zijn in een beschermingsbesluit toelatingsplichtig zijn. De wetgever definieert de cultuurgooederen als integraal deel uitmakend van het monument. Het is dus de bedoeling dat ze in het monument blijven. Het onroerenderfgoeddecreet verduidelijkt (artikel 6.4.5) dat de cultuurgooederen die opgenomen zijn in een besluit tot bescherming van een monument, niet buiten het monument mogen worden verplaatst zonder toelating van het agentschap Onroerend Erfgoed.

#### 4. BRONNEN

Stadsarchief Antwerpen:

- Bouwdossiers: 1894#0605, 1895#1604, 1902#2118, 1907#492, 1907#1199, 1909#1882, 1911#830, 1925#21358, 1929#32515, 18#23027, 18#24629, 18#31766, 18#36745, 25#48168, 18#45595, 18#48922.
- Milieuaanvragen: 25#40533, 25#40533, 25#46132, 25#14467, 25#16341, 25#21267, 25#40533, 25#50676, 25#51234, 25#51779, 25#56597.

Kadasterarchief Antwerpen, Mutatieschetsen en bijhorende mutatiestatuten Antwerpen, afdeling 10, sectie K, perceel 1781x12.

BAETENS R. 1984: Bierbrouwerijen en stokerijen. in: BAETENS R. e.a. (ed.), *Industriële Revoluties in de provincie Antwerpen*, Antwerpen-Weesp, 105-120.

COOLS K. 2007: *Jules Hofman (1859-1919). Architect voor een ondernemende burgerij*, Onuitgegeven licentiaatsverhandeling, UGent.

DE BEUKELAER F.X. 1893: *Solution de la question de l'alcoolisme*, Antwerpen.

DEVRIESE L. 2010: Elixir als paardenmiddel, *Van mensen & dingen. Tijdschrift voor volkscultuur in Vlaanderen* VIII.1-4, 277-290.

DEBO R. & DE TRIER V. 2017: *Eeuwen ondernemen: 100 honderdjarige bedrijven vertellen hun verhaal*, Gent.

PLOMTEUX G. & STEYAERT R. met medewerking van WYLLEMAN L. 1989: *Inventaris van het cultuurbezit in België, Architectuur, Stad Antwerpen*, Bouwen door de eeuwen heen in Vlaanderen 3NC, Brussel - Turnhout.

SCHOLLIERS P. 1993: *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Antwerpen.

VAN LAERE S. 2005: *Jenever van korrel tot borrel*, Leuven.

VAN SCHOONENBERGHE E. 2012: *Alcohol tijdens de negentiende eeuw. Biotechnologie in volle evolutie*, s.l.

VAN SCHOONENBERGHE E. 1996: *Jenever in de Lage Landen*, Brugge.

VERLINDEN M.; CHAUMONT M. & BIBAUT A. 2016: *Spiriteux et apéritifs d'artisans en Belgique*. Brussel.

VANHEES B. s.d. [circa 2013]: *Elixir d'Anvers. Vijf generaties traditie en authenticiteit*, <http://www.retroscoop.com/food.php?artikel=199> (Geraadpleegd op 3 augustus 2017).  
Fievez P. 24 december 2016: La famille Nolet de Brauwere Une saga spiritueuse de 325 ans, <http://www.lecho.be/actualite/archive/La-famille-Nolet-de-Brauwere-Une-saga-spiritueuse-de-325-ans/9845706?ckc=1&ts=1496393736> (geraadpleegd op 4 augustus 2017).

## **5. BIJLAGEN BIJ HET INHOUDELIJK DOSSIER**

### **5.1. Omgevingsplan bij de bescherming**

### **5.2. Fotobijlage**

De fotoregistratie van de fysieke toestand, gevoegd als bijlage bij het ministerieel besluit, bevat alle relevante foto's voor dit dossier. Er is geen afzonderlijke fotobijlage bij het dossier gevoegd.

### **5.3. Cultuurgooederen**

De voor bescherming voorgedragen cultuurgooederen zijn in een afzonderlijke bijlage bij het ministerieel besluit opgenomen (bijlage 3). Deze bijlage bevat zowel een lijst van de cultuurgooederen, een beschrijving als een motivatie.

### **5.4. Documentatie**

De documentatie bij het inhoudelijk beschermingsdossier bevat bijkomend materiaal zoals kaarten, postkaarten, archiefphoto's, bouwplannen, kadastrummutaties, hoogtemodellen, e.d. dat het dossier verder onderbouwt of illustreert.