

OP INTERVIEW BIJ ...

Alois Boden en Vica Verellen

Alois Boden en Vica Verellen uit de Kloosterstraat vierden samen hun gouden bruiloft. Een reden voor "Wuustwezel op z'n smalst" om bij hen een bezoekje te brengen. Maar er zijn nog andere redenen tot dit bezoek : Alois Boden nam enige tijd geleden afscheid van de stoommelkerij Sinte-Marie waar hij vijftig jaar directeur was.

Een gouden directeur dus ! En Vica was lange tijd erg actief bij de KVLV, die zij als voorzitter verder uitbouwde.

Alois Boden werd 9 januari 1913 in de Blekenstraat als



Burgemeester Ansoms ontvangt Alois Boden en Vica Verellen op het gemeentehuis.

zoon van Frans Boden geboren. Er waren acht kinderen, vier zijn nog in leven (Jef, Maria, Anna en Alois).

W.: U bent in de zuivelindustrie terecht gekomen. Welke studies hebben daartoe geleid?

A.B.: In Sterbos leerde ik bij zuster Emerance dat één en één twee is, een waarheid die nu nog blijft bestaan. Ik trok dan als jong kereltje naar de gemeenteschool, tot 14 jaar. Ik heb een goede onderbouw meegekregen van meester Verstraelen waar van ik wel zes jaar les kreeg. Franse les kregen we een beetje van Karel Peeters en meester Verstraelen. Daarna trok ik naar St.-Eduardus Merksem.

Daar werd ik al de eerste dag op mijn Franse kennis getest. De leraar schreef op bord : 'Le premier jour, Dieu créa le firmament'. Ik kreeg de opdracht die zin te vertalen. Ik knoopte alles aan elkaar en wist de vertaling. Ik was goedgekeurd voor de dienst ! Als landbouwersgezin werd natuurlijk uitgekeken wie thuis zou

helpen. Moeder zei : 'Gij hé, Alois'. En rechtuit gezegd, ik was blij, want mijn beste maat was een half jaar voor mij gestopt met studeren. Als ik met de fiets naar school reed stond hij met het paard op de akker en daar droomde ik ook van. Ik trok nog wel naar de avondschool St.-Willibrordus waarbij E.H. Van Loenhout de jonge mensen stimuleerde om toch bij te studeren. Karel Peeters en Staf Goris maakten deel uit van het lerarenkorps. Mijn vader was als soldaat vier jaar gecommandeerd in het Frans en hij drong erop aan dat ik mij die tweede taal eigen zou maken. Twee jaar lang volgde ik ook nog landbouwschool van meester Cools en ook nog

de gewestelijke avondschool in Brecht.

In 1934 werd ik soldaat. Ik deed acht maanden dienst bij de D.R.A. in Polygoon, bij het paardenvolk. Hier werden paarden opgeleid. Soms kwamen zelfs wilde paarden toe uit Ierland, die eerst nog moesten getemd worden. Na mijn legerdienst belandde ik terug op de boerderij. Ik trad toe tot de B.J.B. en ook hier bracht onderpastoor Van Loenhout zijn steentje bij om de jeugdbeweging in de goede plooiën te leiden, om een stuk levenshouding, levensstijl en vorming mee te geven. Zo waren er vormingsgesprekken en er werd toneel gespeeld. Ik ben daarna trouwens ook bij de Roervinken terecht gekomen.

W.: Hoe bent u dan terecht gekomen in de melkerij?

A.B.: Dat gebeurde in 1936, toen ik 23 jaar was. De melkerij werd gesticht in 1907 en Jef Hofmans was de eerste directeur. Hij was een breeddenkend mens en vond dat ik in Wuustwezel te eng zat. Hij wilde mij een bredere basis geven, meer praktijkgerichte ervaring laten opdoen. Zo stuurde hij mij o.a. op stage naar de melkerij van Zundert. Hij had in mij direct zijn opvolger gezien. Buiten Jef Hofmans waren toen nog botermaker Louis Van Tichelt, Stan Van Looveren, Kees Hofmans, Louis Geysen en Jef Michielsens op de melkerij. Jef is er als 15-jarige gekomen en is er 49 jaar gebleven. Er was ondertussen een zuivelschool ontstaan in Gent, een afdeling van de universiteit. Tweemaal per week trok ik daar naartoe, met tram en trein. De professoren Hendrickx, De Vleeshouwer en Van Waeyenbergh waren mijn leraars. Prof. Van Waeyenbergh heeft mij kaas leren maken. Hij was toen een jonge prof en voor mij is hij de vader van de Belgische kaas. Hij had een proefinstallatie van 1000 liter. Op zijn klompen demonstreerde hij ons hoe het kaasmaken in zijn werk ging. Voor de oorlog hadden wij ook plannen om kaas te maken maar het ging niet door.

OP INTERVIEW BIJ ... Alois Boden en Vica Verellen

W.: Wanneer bent u dan Jef Hofmans opgevolgd als directeur?

A.B.: Dat gebeurde op 7 maart 1938. Jef stierf plots en ik kreeg onverwacht de leiding in handen, sneller dan gepland was. Jef stierf op het ogenblik dat de fundamenteën gemaakt zijn voor een nieuwe melkerij. Mijn eerste opgave was dus die melkerij opbouwen. De kosten werden geraamd op 200.000 fr maar uiteindelijk zou het een half miljoen worden. Voor de oorlog uitbrak waren echter alle rekeningen effen.



Felicitaties vanwege de werknemers voor Alois Boden.

W.: Die oorlogsjaren waren beslist erg moeilijk voor de melkerij?

A.B.: 10 mei 1940 moest ik terug soldaat worden. Wij moesten de paarden die men opgeëist had, verzorgen. Iedere soldaat kreeg vier paarden en daarmee trokken wij van Brugge en Damme naar Beveren aan de IJzer.

Om dan terug te keren naar de melkerij moet men duidelijk het volgende weten. Tot voor de oorlog bestond het systeem van de melkophaling en het verwerken als volgt : de melk kwam naar de melkerij, ze werd afgeroomd en van de room maakte men boter. Afgeroomde melk en botermelk gingen terug naar de boerderij als voedsel voor mens en dier. Door het tekort aan melk werd de melk ook verkocht als konsumptiemelk. Melk werd zo dus afgewerkt produkt van de melkerij. De boter werd verplicht gerantsoeneerd. Deze werd verkocht aan de poort. Heel het plein aan de melkerij stond soms vol mensen die boter kwamen

kopen. Dikwijls moest ik zeggen dat er geen boter meer was. Maakt er dan meer, riepen de mensen, maar hoe konden wij er meer maken als er niet meer melk was om te verwerken. De gerechtelijke politie hield ons nauwlettend in het oog, zat in de melkerij dikwijls op onze vingers te kijken om te zien of er toch maar niets onregelmatigs gebeurde. Ik kon daarbij op heel wat steun rekenen van dr. Deckers en advocaat Vrints. Tot het einde van de rantsoenering bleven het echter moeilijke tijden. In samenwerking met Jaak Hens is hier op de melkerij zelfs graan gemalen voor de mensen. Wij hadden immers een stoommachine en kolen. Er was ook melkbedeling. Wij wilden tijdens die oorlog ook melkpoeder maken voor kindervoeding maar die poging mislukte. In '45 kwam er die poedermachine toch en in '46 werd INZA opgericht, een intercoöperatieve met dr. Deckers als voorzitter.

W.: En zo komen wij bij uw stokpaardje, de kaasproduktie.

A.B.: Erasmus zegt in 'Lof der Zotheid' : "Hadde ik mij zelf niet geprezen, ik hadde ongeprezen uit het land gerezen". Als ik iets op mijn actief heb is het toch wel de kaasmakerij. Ik zei wel eens : "Ik ben nog niet van de melk af" omdat ik met dat kaasmaken helemaal vergroeid ben en steeds intens mee bezig geweest ben. In 1960 is die droom verwezenlijkt. In '59 trokken wij naar Denemarken om het systeem van de pekelpakken te bestuderen. Dat kaas bereiden is een blijvende studie geworden, een blijvend uitkijken wat de markt te bieden heeft, waar vraag en aanbod liggen, welke



Louis De Bie, die zelf diamant vierde, feliciteert directeur Boden voor 50 jaar dienst in de melkerij.

OP INTERVIEW BIJ ...

Alois Boden en Vica Verellen

systemen kunnen toegepast worden, waar een markt is voor de kaas. Ik heb in mijn leven het geluk gehad om heel fijne en degelijke mensen te ontmoeten waar ik beroep op kon doen: de priester-leraar die mijn talenten hielp ontwikkelen, professors, ingenieurs, accountants, onze boekhouder, mensen van de beheerraad. Dat is mijn geluk geweest om iets te kunnen presteren voor de melkerij.

W.: U hebt er zelfs Italianen voor geleerd?

A.B.: Italië is een schitterend afzetgebied geworden voor onze kazen. Hier bv. is de Castellum niet zo'n groot commercieel succes geworden, maar deze kaassoort heeft Italië toch stormerderhand veroverd. Via Indika hebben wij die Italiaanse markt bestudeerd en ontgonnen. Toen in '86 Italiaanse klanten op bezoek kwamen mocht ik in Kasterlee het afscheidswoord spreken. Ik heb toen gezegd dat er een tijd was dat onze Vlaamse kunstenaars over de Alpen trokken om er zich in hun kunst bedreven te maken. Wij hebben hetzelfde gedaan om in Italië kaas te leren maken en deze kaas dan zelf te produceren om in Italië te kunnen invoeren.



Vica Verellen, gevierd toen ze 25 jaar voorzitter was van de K.V.L.V.

W.: Wij mogen wel zeggen dat uw beroep in de zuivelindustrie uw hobby is geworden. U hebt toch ook nog andere hobby's?

A.B.: Mijn grote hobby is tuinieren, literatuur en fietsen. Daar hoop ik nu wat meer tijd aan te kunnen spenderen.

W.: En het kerkfabriek?

Daar heb ik mijn ontslag aangeboden. Het is tijd dat

jongere mensen de fakkel overnemen. Ik ben Louis De Bie opgevolgd als voorzitter. Eerder was ik secretaris van het kerkfabriek maar die taak heb ik in handen van gemeentesecretaris Hulselmans gegeven toen die lid werd van het Kerkfabriek.

W.: Dank voor dit gesprek, mijnheer Boden. Nu gaan we ons tot uw vrouw, Vica Verellen, richten. Als we goed ingelicht zijn werd u op 21 mei 1911 in de brouwerij 'De Koning van Spanje' geboren en was u de middelste uit de rij van 11 kinderen. Maar waar of hoe hebt u uw man leren kennen?

V.V.: Dat gebeurde via de jeugdbeweging. In onze jeugdjaren kenden de katholieke jeugdbewegingen. Wuustwezel een grote bloei dank zij de inzet van onderpastoor Van Loenhout die ijverde voor een gezonde ontspanning en een goede vorming van de jongeren.

W.: Welke studies hebt u gedaan?

V.V.: Ik volgde de lagere school in Wuustwezel, een tijdlang een kostschool in Borsbeek, de huishoudschool

in Wuustwezel en de naaischool van Mieke Peeters.

W.: U bent opgegroeid in de brouwerij?

V.V.: De brouwerij was ons speel-, werk- en leefterrein. Ik heb veel gewerkt in de brouwerij. Mijn vader brouwde gerstebier of bottelde het aangekochte bier. Ik moest het bier uit de vaten aftappen in flessen. Er was tafelbier en dobbelen. De put voor de brouwerij werd vroeger gebruikt voor het bier brouwen maar door de aanleg van de gasleiding werd het water bedorven. Nog één van de bezigheden voor de kinderen was het volgende: vader stookte de ketel met mout en hop, de kinderen moesten roeren. Het bier dat in Kalmthout gekocht werd werd bij ons gekleurd en gezoet want de mensen dronken toen graag zoet bier.

W.: Hoe bent u tot een actief verenigingsleven gekomen?

V.V.: Vanaf 1931 was ik lid van de B.J.G. Na het huwelijk kwam je zo automatisch bij de boerinnengilde terecht. Daar werd ik in '38 lid van. In '43 trad ik toe tot het bestuur. Anna Aerden was toen voorzitter. Na de reorganisatie onder impuls van pastoor Van Thillo werd ik voorzitter. Dat zou ik 25 jaar blijven tot in het seizoen '80-'81. Ik was ook provinciaal en gewestelijk

OP INTERVIEW BIJ ... Alois Boden en Vica Verellen

voorzitster. Ook was ik een tijdlang lid van het hoofdbestuur van K.V.L.V. zo veel niet zien.

W.: En wat zijn uw hobby's?

V.V.: Lezen, handwerk, interesse voor geschiedenis en aardrijkskunde en literatuur. Bij reizen komt ons dat goed van pas want ik bereid een reis goed voor zodat wij op voorhand al weten wat we gaan bekijken.

A.B.: Zij is een perfecte gids op reis. Zonder haar zou ik

W.: En zingen?

V.V.: Dat zou ik bijna vergeten. Ik was al bij het zangkoor toen het nog niet gemengd was en wij in het koor van meester Verstraelen zongen.

W.: Wij wensen u beiden van harte proficiat met uw gouden jubileum en nog vele prettige jaren, genietend van de rust en het pensioen.

De Castellumkaas en zijn legende

Castellumkaas is in 1981 op de markt gebracht. Het is een echte 'streekkaas'. De naam is ontleend aan een legende en legenden bevatten toch dikwijls een grond van waarheid. Wuustwezel was vroeger immers een gemeente met vele kastelen.

'Rond de eeuwwisseling 16^e naar de 17^e eeuw werd door de bezitter van de Heerlijkheid van 'Westwesele' (Wuestwiezeloo) besloten tot het bouwen van een nieuw kasteel. Dit kasteel werd gebouwd in een grote vijver waarin het kasteel zich weerspiegelde en nu in onze dagen wordt dezelfde vijver nog 'De Spiegel' genoemd, waarin de twee volgende kastelen zich nog altijd spiegelde en een droombeeld gaven van een vervlogen tijd waarin de opeenvolgende geslachten een rijk verleden hebben vereeuwigd. Bij de bouw van het kasteel (rond het jaar 1500) werd ook voorzien in de bouw van een nieuwe boerderij. Deze was bedoeld om de kasteel bewoners te voorzien van de nodige mondvoorraad en om bij de veelvuldige festijnen, de genodigde edele gasten het fijnste van de streek te laten genieten. Onder deze gewaardeerde gerechten behoorde ook een soort kaas, welke door de adellijke families in onze streek bekendheid verwierf en waarvan de produktiemethodes uit Frankrijk werden geïmporteerd.

Deze zachte kaas is lange jaren op de boerderij van het Kasteel van de Heerlijkheid gefabriceerd, maar de laatste eeuw in de vergeethoek geraakt. Het betreft een zachte, aromatische kaas die kwasie geur en smaak een streling is voor het gehemelte en die door de Graven en Baronnen van de Heerlijkheid werd genoten samen met de geïmporteerde wijnen. Ook de inlandse bieren gebrouwen in de brouwerij

'Den Koninck van Espanien' leenden zich uitstekend om de smaak van kaas en bier tot een heerlijkheid te promoveren'.

In het gemeentehuis van Wuustwezel hangt een groot schilderij van het oude kasteel en daaronder staat geschreven 'Castellum de Westwesele'.

Castellumkaas is een zachte, aromatische natuurkaas van het half-harde type.

Castellumkaas wordt een half uur zeer licht geperst, waardoor de wei uitgedreven en de korst gevormd wordt. Deze kaas wordt maar 12 uur gepekeld, daarna gerepen in een pakhuis en is na 4 weken consumeerbaar.

De korst is een natuurkorst en een paar keer behandeld om de schimmel tegen te gaan met een weinig olie.

Het etiket beantwoordt enigzins aan de hogervernoemde legende.

Je vindt daarop het Kasteel, de spiegel, de ophaalbrug, de boerderij, koeien van Wuustwezel met op de voorgrond de kampioenkoe 'Kattelij'.

Castellumkaas is onmisbaar tussen de boterham, op een dun sneetje brood en op echt hoevebrood.

Bij Castellumkaas kun je niet alleen Franse wijn drinken maar ook een goeie Trappist.



Alois Boden stelde de Castellumkaas voor aan de Wuustwezelse bevolking

Stoommelkerij "Sinte Marie" C.V.

28 APRIL 1907 :

Voordracht in het schoollokaal door dhr. Ph. Van Elst, landbouwkundige te Retie over werking van een melkerij : gans de bevolking is aanwezig. Er lieten zich 42 veehouders opschrijven om mee te doen. Zij vertegenwoordigden 251 koeien.

In de streek bestonden reeds verschillende melkerijen : Loenhout, Essen, Achterbroek en Overbroek. Sommige melkveeouders van Wuustwezel leverden reeds melk aan Achterbroek. Anderen aan de melkerij van het kasteel te Sterbos waar dhr. H. De Leahy een kleine melkerij had opgericht om de melk van zijn veestapel te verwerken. Dhr. De Leahy was een zeer vooruitstrevend man die in die tijd melk in flessen deed om ze zo in Antwerpen te verkopen.

9 MEI 1907 :

Eerste algemene vergadering - voorlopig bestuur werd verkozen.

Reglement werd opgesteld. De eerste voorzitter was dhr. J.J. Hens - Burgemeester van Wuustwezel. De eerste voorzitter toezichtsraad dhr. Dr. Frans Deckers.

Er traden definitief 58 leden toe. Er werd grond gekocht aan 35,-fr de roede van Ch. Anthonissen. Er werden 400.000 stenen gekocht aan 9,-fr per duizend.

De firma Gillain van Antwerpen maakte een plan. De eerste directeur werd dhr. Jozef Hofmans, de eerste botermaker Louis Van Tichelt. Op 7 januari 1908 rookte de schouw voor het eerst.

Er werd die dag 1875 liters melk aangevoerd door de leden zelf.

DE KAPITAALSTRUKTUUR ZAG ER ALS VOLGT UIT :

gestort door de leden :	12.800,-fr in aandelen geleend
bij notaris Van Nueten :	21.500,-fr
geleend bij Raiffeisenkas :	15.000,-fr
rente op gebouwen :	8.000,-fr
samen :	<u>57.300,-fr</u>

Het eerste werkjaar boekte een positief resultaat van 929,89,-fr.

Dit resultaat verhoogde van jaar tot jaar. Het vertrouwen was hiermede gewonnen.

Met de nieuwe moderne machines van die tijd werd er een uitmuntende boter gemaakt. De afgeroomde en de karnemelk werd aan de leveraar terug geleverd.

OORLOG 1914 - 1918

Verplichte levering van melk aan de melkerij. Moeilijke tijd voor dhr. Hofmans. Na de oorlog was het vertrouwen zo groot geworden dat de melk van al de veehouders van Wuustwezel werd geleverd aan de melkerij.

PERIODE TUSSEN DE 2 WERELDOORLOGEN

De melkerij wordt in deze periode voorzien van nieuwe machines. Nochtans de verwerking van de melk blijft bij de oude stramen. Volle melk ontvangen, afgeroomde en botermelk terug naar de hoeve. Dit zal zo duren tot aan de tweede wereldoorlog.

In 1930 hadden we 300 leden die 4.750.750 liter melk zelf aanbrachten (6 personeelsleden).

In 1936 wordt voor de eerste maal ernstig bestudeerd of er geen toekomst zit in de kaasmakerij. Het zou om zachte kaassoorten gaan van het Franse type. De tijd was nog niet rijp en de kaasmakerij werd verschoven naar een latere datum - (jaren).

In 1930 sterft de eerste directeur dhr. Jozef Hofmans. Ook de voorzitter dhr. Frans Deckers overleed in 1938.

Dhr. Norbert Deckers wordt de nieuwe voorzitter. Rond deze tijd ontvangen we 6.087.730 liter melk van 310 leden. In 1939 hebben we een ruime toetreding van leden uit Brecht. Hetzelfde systeem van melkverwerking wordt gehandhaafd tussen de twee wereldoorlogen, t.t.z. volle melk die de leden zelf brengen wordt afgeroomd - de room wordt geboterd, de afgeroomde en de botermelk worden terug geleverd naar de boerderij.

De melk wordt betaald op basis van botervet.

Het vervoer van de melk heeft zich georganiseerd door het vormen van groepen per gehucht die om de beurt de melk van de groep naar de melkerij brengen.

TWEDE WERELDOORLOG

Schaarste en gebrek aan consumptiemelk in de steden bracht veranderingen te weeg. De Ravitaillering voorzag de verplichte levering van melk aan de melkerij, die op haar beurt verplichte levering van melk en boter kreeg voor de Ravitaillering.

Met de verplichte consumptiemelklevering werd de weg geopend voor de latere consumptiemelkmarkt. Ook het gedacht van melkpoeder maken ontstond door de oorlog.

Het winningsgebied voor het ophalen van de melk breidde zich uit met Brecht en Overbroek, waar 2 melkerijen verdwenen.

Stoommelkerij "Sinte Marie" C.V.

NA DE TWEEDE WERELDOORLOG

De interesse voor de consumptiemarkt bleef. Hiertoe werd in 1946 INZA opgericht, om gezamenlijk met 16 plaatselijke melkerijen een consumptiemelkbedrijf op te richten.

Om de markt gezamenlijk te voorzien van flessenmelk en derivaten. Onze toenmalige voorzitter dhr. Norbert Deckers werd de eerste voorzitter van INZA. De melkleveringen bleven stijgen, zodat naast de consumptiemelk en de melkpoederfabrikatie er nog ruimte bleef voor kaasbereiden.

In 1960 werd hiermee gestart. De eerste kaas kwam in dat jaar onder de persen uit. Het was kaas van het Hollandse type : Gouda.

De bereiding werd een succes en de Belgische kaas raakte gekend. Spijtig dat de prijzen niet de trend hielden van de produktie. Daarom werden de

hoofden bijeen gestoken voor gezamenlijke commercialisatie. **Indika** werd hieruit geboren. Op dit ogenblik is deze coöperatieve organisatie een zaak geworden van een paar miljarden zakencijfer. De markt werd breder bewerkt. De Italiaanse kaas gaf perspectief. De bereiding van deze kaassoort heeft het ons mogelijk gemaakt langs **INDIKA** de wereldmarkt te bereiken. Italië, Canada, U.S.A., Griekenland, enz.

De Italiaanse kaas is voor het grootste deel een harde kaassoort die dient voor het raspen - sausen - in de soep - bij de spaghetti.

Een half-harde kaassoort zag onlangs het licht. Het is onze Castellum, een kaas die hier wordt voorgesteld en wij hopen dat hij in uw smaak mag vallen.

Wij stellen voor :

Herman Vanhooydonck,
nieuwe directeur van Sinte-Marie

Alois Boden heeft ook voor de opvolging gezorgd in de persoon van Herman Vanhooydonck. Voor velen van ons wel geen onbekende meer, maar toch willen wij hem aan u voorstellen.

Herman Vanhooydonck is afkomstig van Nieuwmoer-Kalmthout. Hij werd er op 16 januari 1946 geboren in een landbouwersgezin. Na de lagere school in zijn geboortedorp Nieuwmoer ging hij op internaat op het college van het Eucharistisch Hart (Rouwmoershoeve) in Essen waar hij de Latijns-Griekse heeft gevolgd.

Na dit humaniora vertrok hij naar Gent, naar de zuivelschool, waar hij in 1969 het diploma behaalde van Industrieel Ingenieur in de zuivelbedrijven. In 1970 belandde hij op de melkerij van Wuustwezel, waar hij aanvankelijk laborant, later onderdirecteur en vanaf januari 1985 mededirecteur werd. Sinds de pensionering van Alois Boden draagt hij nu de volle verantwoordelijkheid voor dit zuivelbedrijf.

Herman is een jong, dynamisch man die met volle moed en overtuiging het werk van directeur Boden wil voortzetten. Ja, zelfs uitbreiden, want hij is zeer geliefd bij de leveranciers-melkveehouders en tracht nog heel wat grondstof-melk naar

de melkerij van Wuustwezel toe te trekken om de kaasproduktie te kunnen verhogen.

Daarnaast is hij ook bedrijvig en dienstbaar voor zijn melkveehouders wat betreft de overdrachten van de quotaregeling. Zeer commercieel aangelegd en goede relaties hebbende met de Nationale Zuiveldienst en het Ministerie van Landbouw, zal met hem de melkerij van Wuustwezel uitgroeien tot een leefbaar bedrijf, gewaand voor het Europa van 1992.



Geboeid luisteren jongens van de gemeenteschool naar de uiteenzetting van directeur Vanhooydonck.