



Verslag van het bezoek aan het kasteel van Gaasbeek en de distilleerderij De Cort op dinsdag 18 september 2025.

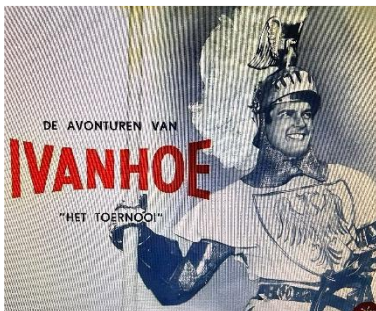
Deelnameprijs: 86 euro (bus, bezoeken, middagmaal, gids incl.)

Aantal deelnemers: 32

Vervoer: Pajot Tours

Na een leven van hard labeur en de zorgen voor de opvoeding van zeven eigen kinderen en twee weeskinderen (van een overleden zuster), beslisten mijn grootouders, in de jaren '50 van de vorige eeuw, dat zij zich een "folieken" konden permitteren. Zij beslisten om een TV-toestel aan te kopen. Zij waren één van de eersten in ons dorp die een TV bezaten.

Nadat in het dorp geweten was dat er een TV geïnstalleerd was bij mijn grootouders moesten zij, tot hun verbazing, vaststellen dat zij veel meer vrienden hadden dan zijzelf dachten. Elke avond was er wel iemand die een praatje kwam maken of die wat fruit of groenten kwam brengen. En terwijl ze dan toch ter plaatse waren, nodigde zij zichzelf uit om mee te kijken naar de toenmalige populaire serie "Schipper naast Mathilde" met Nand Buyl (schipper Mathias), Jetje Cabanier (Mathilde) en de geadopteerde dochter Marieke (Chris Lomme). Op bepaalde dagen waren er stoelen te kort om de vele vrienden/bezoekers het gevoel te geven dat zij van harte welkom waren.



Ik moet ook Mea culpa slaan want ik vond steeds wel iets om mijn grootouders op bepaalde dagen bij valavond te bezoeken. Niet om, zoals de populaire zanger Walter Grootaers van De Kreuners, mijn liefde te betuigen aan Marieke (daarvoor was ik nog te jong,) maar wel om de avonturen mee te beleven van de toendertijd jonge Roger Moore in het populaire feuilleton "Ivanhoe".

Ik stond in bewondering voor deze ridder op zijn witte paard, met de wuivende witte pluimen op zijn helm, die onvervaard door de poort van

het imposante kasteel stormt om de schone jonkvrouw te bevrijden en de slechteriken af te straffen.

Als kind heb ik het kasteel van Gaasbeek altijd beschouwd als een Middeleeuwse burcht, weliswaar beter bewaard en ingericht dan bv. het Gravenstein in Gent. De aanbouw van het recentere gedeelte, en het resultaat van de vernieuwbouw in 1887-1898 in neorenaissance stijl, ontging mij toen.

In mijn kinderlijke verbeelding zag ik mijn held Ivanhoe door de imposante poort van het kasteel naar buiten stormen op zoek naar avontuur en mooie deernen in het Pajottenland.

Later ontdekte ik dat het kasteel in de loop der tijden regelmatig werd verbouwd en aldus zijn oorspronkelijk verdedigende functie op de rand van het hertogdom Brabant (tegen de graafschappen Vlaanderen en Henegouwen) had ingeruild voor een riant buitenverblijf en museum van een Franse markiezin.



Mijn kinderdroom spatte uit mekaar en in plaats van een koene ridder te paard, stelde ik mij voor dat een pretentieuze, arrogante Franse markiezin nu door de poort naar buiten schreed.

Bij een vroeger bezoek (als volwassene), heb ik reeds het appartement en de marmeren badkuip van deze markiezin kunnen bewonderen, zonder evenwel veel te weten te komen over deze vrouw en over haar levensstijl. Hieraan zal Neos Liedekerke nu verhelpen door ons bezoek aan het kasteel waar een rondleiding wordt georganiseerd over haar verblijf in Gaasbeek en over de kunstcollectie die zij heeft nagelaten. De ideale gelegenheid om deze mysterieuze vrouw te leren kennen.

Om ons bezoek aan een eeuwenoud, stoffig kasteel te compenseren, bezoeken we in de namiddag een ander, hedendaags kasteel: de distilleerderij De Cort in Pepingen waar er een proeverij is voorzien om het geïnhaleerde stof weg te spoelen.

Je mag plannen maken en alles voorzien zoveel je wil, steeds is er wel iets dat problemen geeft.

De organisator van onze uitstap had een marge voorzien voor verkeersopstoppen onderweg.

Wat gebeurde evenwel?: geen enkele opstopping en wij te vroeg in Gaasbeek. Daarbij kwam dan dat het ontvangstlokaal voor de verkoop van de tickets nog gesloten was en dat de gidsen maar om 10 u aanwezig waren. We stonden dus tweemaal voor een gesloten deur. Onze leden appreciëren evenwel de inspanningen die het organiseren van een dergelijke uitstap vereisen en hebben geduldig gewacht tot alles opgelost was en de poort geopend werd. Op de binnenkoer worden we in 3 groepen verdeeld.



Het kasteel heeft **een bewogen geschiedenis** gekend. Gebouwd omstreeks 1240, was het een versterkte burcht op de grens van het hertogdom Brabant ter verdediging van Brussel, voornamelijk tegen het graafschap Vlaanderen. Na de moord op de Brusselse held Everaard t' Serclaes, die in conflict kwam met de machtige kasteelheer van Gaasbeek, Sweder van Abcoude, werd het kasteel, als wraak, met de grond gelijk gemaakt. Hij herbouwde het evenwel achteraf.

In de loop der jaren verwisselde het regelmatig van eigenaar, dit door erfenis, aankoop of verovering. Eén van de beroemdste eigenaars is de graaf Lamoraal Van Egmont, die in 1565 eigenaar werd van het kasteel en van het dorp Gaasbeek. Hij heeft er niet veel kunnen van profiteren want 3 jaar later werd hij, op instigatie van de hertog van Alva en op bevel van de Spaanse koning, op de Grote Markt in Brussel onthoofd, samen met de graaf van Horne (bij ons gekend als "van Hoorn"). Zij hadden de repressie tegen de Protestanten trachten te verzachten wat de woede opriep bij de Katholieke Spaanse koning Filips II en de bijzondere inquisitie rechtbank "Raad van Beroerten".

Eén van de volgende bewoners was René de Renesse de Warfusée die in 1611 getrouwd was met Alberta van Egmond. Hij verfraaide het domein met enkele barokke gebouwen die ook nu nog te bewonderen zijn: het paviljoen, de Sint Gertrudiskapel en de Franse tuin of terrastuin.

Het kasteel verloor stilaan zijn militaire functie en werd eerder een praalpaleis voor de adellijke bewoners. René de Renesse was eveneens een tragische figuur want eerst werd hij, wegens zijn verspilzucht failliet verklaard en verdreven uit het kasteel. Hij vestigde zich daarna in Luik waar hij, wegens een moordcomplot, op zijn beurt werd vermoord, in stukken gesneden, verbrand en uitgestrooid in de Maas.

In de 18^{de} eeuw kocht Louis Alexandre Scocquaert, diplomaat en graaf van Tirimont, het "Nieuw land van Gaasbeek", dwz. het gebied van de heren van Gaasbeek met o.a. Dilbeek, Sint-Martens-Bodegem en Itterbeek. Deze restaureerde het kasteel en gaf het de huidige halfronde vorm. Hij huwde met een

achterkleindochter van Pieter Paul Rubens en zo komt het testament van Rubens in de archieven terecht van het kasteel.

Honderd jaar later sterft de familie Scockaert uit bij gebrek aan mannelijke nakomelingen.

Doordat de dochter van Alexandre Scockaert getrouwd was met Galeazzo Arconati-Visconti, een Italiaans en Zuid-Nederlandse edelman en markies, kwam het patrimonium nu in handen van de Milanese familie Arconati-Visconti.

Na zijn dood ging het kasteel over op zijn zoon, Paul Arconati-Visconti. Dit was een opmerkelijk en extravagant figuur. Hij was een bewonderaar van Napoleon en bouwde voor hem een triomfboog in het park van het kasteel. Hij was ook een tijdje burgemeester van Brussel en liet het Broodhuis bouwen. Ingevolge zijn vele exotische reizen gedroeg hij zich steeds excentrieker en kleepte hij zich als een Ottomaanse sultan, compleet met tulband en kromzwaard. Na zijn dood gingen zijn eigendommen uiteindelijk over op een achterneef, Giammartino Arconati-Visconti. Die trouwde met een Frans meisje, Marie Peyrat.

En hier begint het verhaal van de laatste markiezin van Gaasbeek.

Kamer na kamer leren we deze merkwaardige dame, die als arm Frans meisje opgeklommen is tot schatrijke markiezin, en haar eigenaardige levensgewoonten beter kennen.



Marie Peyrat (°1840 +1923) was de dochter van een Franse republikeinse en antiklerikale journalist. Na de dood van de vader van Giammartino, die zich verzette tegen het huwelijk, trouwen zij in 1873, met Victor Hugo als getuige. Marie krijgt aldus de titel van markiezin. Zij bleven evenwel kinderloos. Giammartino sterft drie jaar later en aangezien hij de laatste was van het geslacht, komt het kasteel en de overige eigendommen in het bezit van Marie Peyrat.

Het kasteel van Gaasbeek heeft nu een uiterst linkse republikeinse markiezin, niet van adel en een fervente atheïste, als eigenares.

Zij verbleef meestal in Parijs maar bracht lange vakanties door in Gaasbeek. Zij was de organisator van een antiklerikaal

salon waar politici, geleerden en kunstkenner/liefhebbers elkaar ontmoetten. Zij was ook uiterst vrijgevig en samen met haar minnaar, Duseigneur, kocht zij kunst en bijzondere voorwerpen die ze tentoonstelde in haar kasteel dat aldus omgetoverd wordt in een museum volgestouwd met schilderijen, kunstvoorwerpen, meubels, wandtapijten.

Het was ook een extravagante dame.

Zij duldde geen vrouwelijke bezoekers. Voor één vrouw had zij evenwel bewondering: de actrice Sarah Bernhardt. Geïnspireerd door de klederdracht van de actrice in "Hamlet", liep ze in haar kasteel rond in een pagekostuum. Op 72-jarige leeftijd ontving zij in deze klederdracht de katholieke minister van justitie Carton de Wiart die in zijn memoires schrijft dat hij werd voorgesteld aan een grijs personage van 1,50 m groot, gekleed in een velours kostuum met korte pofbroek en met een ponysnit.

Een page "sur le retour": de markiezin, schrijft hij.

Zij liet, tussen 1887 en 1898, het kasteel renoveren door de Brusselse architect Charle-Albert die de voorgevel liet staan maar de gevels op de binnenkoer herbouwt in neorenaissance stijl. Hij nam ook de kamers onderhanden die hij opknapt in neogotische en neorenaissance stijl.



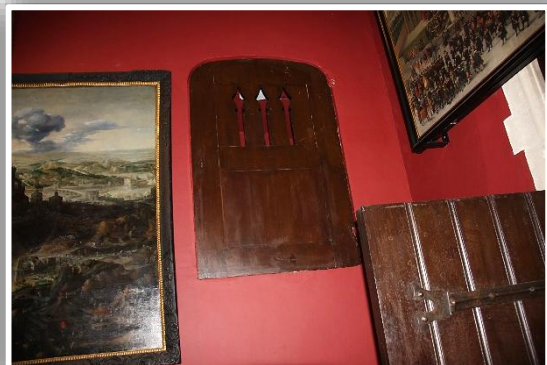
In de volgende kamers maken we kennis met de rijke verzameling kunstvoorwerpen.

De gidse wijst er evenwel op dat het soms gaat om namaak en dat ook de herkomst van verschillende schilderijen twijfelachtig is (wat we kunnen vaststellen bij een schilderij toegeschreven aan Rubens).



Eén van de kamers wordt nu gebruikt voor schilderijen tentoon te stellen, zoals de fameuze toren van Babel van Maarten van Valckenborgh, een tijdgenoot van Bruegel. Dit is een topstuk van de tentoonstelling. Hier vinden we ook fascinerende albasten stukken terug uit het rariteitenkabinet van de extravagante Paul Arconati.

Het kleine voorraadkamertje was slechts met een laddertje bereikbaar. Degene die iets ging halen moest al fluitend terugkeren om te bewijzen dat hij of zij niets in hun mond gestoken hadden.





De markiezin verbleef de laatste keer in het kasteel in 1912-1913.

Zij was een bewonderaarster van onze koning Albert I, en wou het kasteel aan hem schenken. Hij weigerde evenwel en uiteindelijk schonk de markiezin het kasteel aan de Belgische staat. In 1923 overleed de laatste markiezin op 83-jarige leeftijd in Parijs. In 1924 werd het geopend als museum. Nu heeft het nog steeds die functie en is de Vlaamse Gemeenschap eigenaar.

Na dit uitgebreid bezoek nemen we de lunch in de brasserie "Graaf", gelegen aan de ingang van het park naast de weg naar het kasteel. Het was een lekkere en ontspannende pauze vóór ons volgend bezoek.

Die namiddag bezoeken we de "Distillery De Cort" in Pepingen, een vijftal km van het kasteel vandaan. Een distilleerderij in het hart van het Pajottenland die single malt whisky, gin, vodka, pastis, jenever, speciale lambiek maakt? Tot voor kort moeilijk te geloven. En toch, nu worden deze producten van de distilleerderij zelfs verkocht door "Cru", het paradepaardje van de Colruyt groep. Een erkenning van de kwaliteit.

In Vlaams-Brabant zijn er veel inventieve, getalenteerde, jonge ambachtelijke ondernemers. Manu De Cort is er zo één van. Hij heeft met veel toekomstvisie, realiteitszin en vooral veel inzet en passie, van een noodlijdende boerderij een florerende ambachtelijke onderneming gemaakt die producten uit de omgeving verwerkt tot gewaardeerde en gegeerde luxeproducten.



We worden er ontvangen door de baas zelf, Manu de Cort, die ons de geschiedenis van zijn bedrijf vertelt.

Hij vindt onze groep zo sympathiek dat hij onze toelating vraagt om ons bezoek te mogen filmen wat wij, als volleerde acteurs, graag toestaan. Nu maar wachten op de uitzending op TV en op onze remuneratie!

In 2010 kopen Manu en zijn echtgenote een boerderij en verbouwen zij peren en appels. Door de boycot van Rusland van deze producten moeten zij uitzien naar een andere activiteit.

Zij besluiten in 2014 een boerderij-stokerij te beginnen met hun eigen appels en peren en de landbouwproducten uit de omgeving: fruit, aardappelen, tarwe, gerst ... Alles wordt aangebracht per tractor, rechtstreeks van op het veld: het principe van de korte keten productie. Voor kruiden, voor de productie van de distillaten, wordt een beroep gedaan op plaatselijke maar ook op buitenlandse. In totaal worden er 80 soorten kruiden en vruchten gebruikt. Van kunstmatige aroma's en toevoegingen moet Manu niet weten. Zijn alcohol (tot 95 °) distilleert hij zelf in Holsteinketels. In 2013 koopt hij zijn eerste ketel, die nog steeds wordt gebruikt. In 2015 produceren ze de eerste vodka op basis van aardappelen, en hun eerste gin. In de Covid periode maken zij ontsmettingsalcohol die ze gratis ter

beschikking stellen. In 2021 laten zij twee nieuwe Holsteinketels maken, één van 5000 liter met een speciale helm voor de productie van whisky en eentje van 650 liter, met een kleinere helm op maat voor de toevoeging van kruiden, voor de productie van gin en vodka. Vóór de distillatie moeten zij een soort bier brouwen dat dan gedistilleerd wordt tot bv. whisky. In 2013 beginnen zij met zelf lambiek te brouwen, die ze vermengen met cider en whisky (project-A-lambiek). De nieuwste ontwikkeling is de beslissing om het mouten en eesten in eigen beheer te doen. Tot op heden moesten ze immers 300 km ver rijden om hun gerst te mouten (nat maken, laten drogen kiemen en verhitten). Mouten is enzymen maken, basis voor bier.

Manu neemt ons mee naar een loods met een enorme horizontale cilinder met daarboven een al even grote silo, waaruit de tarwe/gerst in de moutcilinder kan worden gestort. Hier geeft hij ons een deskundige uitleg over het mouten en het eesten (stoppen van het kiemproces en door verhitting kleur geven)



De productie van lambiek heeft voor ons geen geheimen meer na zijn uitleg tussen de imposante biertonnen.

Dan is het tijd om te proeven van de eigen gebrouwen lambiek, gerijpt op whiskyvaten en van een lambiek gemengd met appelcider (verhouding 50/50). Een unieke smaakervaring, geapprecieerd door vele bezoekers, maar ik zweer evenwel nog steeds bij het pure product.



In de volgende loods komen we aan het interessantste deel van ons bezoek: de proeverij. Maar eerst krijgen we, tussen de twee nieuwe koperen Holstein distilleerketels, uitleg over het stook- en distilleerproces. Het principe is eenvoudig: alcohol verdampt op 78 ° en water op 100°. In het mengsel, neutrale alcohol en water, zitten kruidenkorven die smaak- en geuresters afgeven (zie thee zetten). Het komt er nu op aan om de smaakesters die in het water/alcohol zitten te condenseren. Bij het verwarmen verdampt de alcohol het eerst. Maar er verdampt ook water.

Deze dampen moeten omhoog door een kolom waarin schoteltjes zijn gemonteerd waar het water op neerslaat. Dit valt terug in de kuip, maar de lichtere, vluchtige alcohol damp kan tot boven. Wanneer deze alcohol damp de eerste keer door verschillende buizen het eindstadium bereikt heeft deze een alcoholgehalte van 8 °. Dan herbegint het condensatieproces tot uiteindelijk een alcoholgehalte wordt bereikt van 80 ° (en zelfs na verdere distillatie: tot 90°).

En dan maar proeven: eerst jenever, dan gin, pastis (zonder anethol, anisolie maar met verschillende kruiden, mijn favoriet!), vodka ...

Wij zijn allen overtuigd van de kwaliteit van al deze producten en kunnen dan ook moeilijk kiezen wat we meenemen naar huis.

Het was een mooie dag: wat cultuur, wat bijleren en vooral veel gezelligheid en genieten. Wat wil je nog meer!

