

# Slagerij Joseph Henquet in Eijsden

## - Een historisch overzicht -

### Geschiedenis van de Slagerij Henquet

De slagerij van Joseph Henquet aan de Wilhelminastraat te Eijsden was in de 20e eeuw een begrip in het dorp. Josephus Hubertus Leo Henquet (geboren ca. 1891) trad al jong in het slagersvak – bij zijn huwelijk in 1917 werd zijn beroep aangegeven als “slager”. Vermoedelijk opende hij kort daarna zijn eigen slagerij aan de (toen pas hernoemde) Wilhelminastraat, in het historische centrum van Eijsden. In deze ambachtelijke buurt bevonden zich meerdere winkels en ambachten, en de slagerij van Henquet groeide al snel uit tot een vaste waarde.

Joseph Henquet runde de slagerij decennialang, waarbij de zaak zich ontwikkelde van traditionele dorpslager tot een modernere winkel in de naoorlogse jaren. De slagerij verkocht dagelijks vers rund- en varkensvlees, en had vaste klanten zowel uit Eijsden zelf als uit omliggende kernen. In de jaren 1950-60 werd de zaak mogelijk voortgezet door de volgende generatie Henquet; zo werd in lokale herinneringen gesproken over “slagerij Henquet” die nog in de jaren '60 actief was. Uiteindelijk is de slagerij in de loop van de late 20e eeuw (1990) gesloten, toen er geen opvolging meer was binnen de familie. Daarmee verdween een stukje Eijdsens middenstandsleven dat ruim een halve eeuw had bestaan.

## Familie Henquet: Generaties en Verwante Ondernemingen

De slager Joseph Henquet maakte deel uit van een opvallend ondernemende familie die op veel fronten bijdroeg aan het lokale economische leven. De familie Henquet speelde in Eijsden een belangrijke rol als stroopmakers, bierbrouwers én slagers, verspreid over meerdere generaties. Joseph Henquet zelf was de jongste zoon in een gezin van zeven kinderen. Zijn vader, Joannes Wilhelmus Henquet (Jan Willem, 1845–1892), was herbergier en winkelier in Caestert (Station) bij Eijsden. Toen deze op jonge leeftijd overleed, nam Josephs moeder Maria Rosa Schiffelaers (1848–1907) het initiatief om het gezin te onderhouden: ze opende een klein winkeltje in koloniale waren en een herberg, en begon daarnaast thuis stroop te stoken. Deze bescheiden stroopmakerij groeide onder haar kinderen uit tot de latere stroopfabriek Henquet – een schoolvoorbeeld van lokaal ondernemerschap door een weduwe die haar gezin moest onderhouden in een tijd zonder sociale voorzieningen.

Uit het huwelijk van Jan Willem Henquet en Maria Schiffelaers kwamen meerdere zonen voort die elk een eigen bedrijfstak zouden ontwikkelen. De oudste zoon Wilhelmus Joannes Josephus “Guillaume” Henquet (1880–1949) zette de stroopactiviteit van zijn moeder voort en richtte in 1906 de Siroopfabriek G. Henquet B.V. op aan de Prins Hendrikstraat. Deze stroopstokerij produceerde hoogwaardige rinse appelstroop, aanvankelijk in met stoom verhitte ketels. Een andere tak van de familie stortte zich op het bierbrouwen. Broers Jean Toussaint Joseph Henquet (1883–1952) en Louis Gerard Joseph Henquet (1886–1937) namen in 1915 de lokale Stoombierbrouwerij De Hoop over en doopten deze om tot Elektrische Bierbrouwerij De Haan. De familie had bovendien binding met de horeca via Café-Restaurant Henquet-Schiffelaers bij het station. De veelzijdigheid van de familie Henquet blijkt dus opmerkelijk: binnen één generatie ontwikkelden zij een stroopfabriek, bierbrouwerij, café en slagerij. Waar de oudere broers zich richtten op stroop en bier, koos Joseph Henquet voor het slagersvak en ook daarin bouwde hij een goede naam op in Eijsden.

## Vleeswaren en Ambachtelijke Specialiteiten

Als dorpslagerij in Zuid-Limburg voerde slagerij Henquet een breed assortiment vers vlees en vleeswaren. Klanten konden er terecht voor rundvlees en varkensvlees van lokale boeren, maar ook voor ambachtelijk bereide vleesproducten. In een tijd dat veel slagers hun eigen waren maakten, verkocht Henquet naar alle waarschijnlijkheid huisgemaakte worstsoorten en Limburgse specialiteiten. Denk hierbij aan bakleverworst, bloedworst, hoofdkaas (zult) en balkenbrij, producten die in de streektraditie verankerd zijn. Ook gerookt spek, hammen en droge worst (metworst) zullen in het assortiment hebben gezeten. De slagerij stond bekend om haar ambachtelijke aanpak en gebruikte lokale producten. Het zelf slachten van vee gebeurde veelal achter de winkel in een eigen slachthuisje, zodat klanten verzekerd waren van uiterst vers vlees. Deze werkwijze droeg bij aan de reputatie van de zaak in Eijsden en omstreken.

## Economisch en Cultureel Belang

Gedurende het grootste deel van de 20e eeuw vervulde slagerij Henquet een belangrijke rol in het dagelijks leven en de cultuur van Eijsden. Als een van de weinige slagers in het dorp voorzag Henquet meerdere generaties Eijsdenaren van hun dagelijkse vlees. In een tijd vóór de supermarkten was de dorpslager een essentiële schakel: men kocht er niet alleen voeding, maar wisselde ook nieuws uit en onderhield sociale contacten. Bij hoogtijdagen en feestelijkheden in het dorp speelde de slagerij eveneens een rol. Voor Kerstmis en Pasen werden extra mooie stukken vlees besteld, en met Carnaval maakten veel mensen balkenbrij en bloedworst – vaak met ingrediënten van Henquet. De jaarlijkse Bronkprocessie ging gepaard met feestmaaltijden in families; ook dan zorgde Henquet voor voldoende vlees, zodat iedereen in feeststemming kon tafelen. De familie was actief in het dorpsleven en droeg bij aan kerkelijke en buurtfeesten. In tijden van schaarste, zoals tijdens de Tweede Wereldoorlog, hielp Joseph Henquet waar mogelijk zijn klanten, ook al waren de rantsoenen streng beperkt.

De reputatie van slagerij Henquet reikte verder dan Eijsden. Ook in omliggende dorpen in de Maasvallei kende men de naam; Belgische klanten uit Voeren en Moulain kwamen soms de grens over om bij Henquet vlees te kopen. De familie was een begrip, en hun diverse ondernemingen (stroop, bier en vlees) versterkten elkaar in naamsbekendheid. De slagerij fungeerde ook als leerschool voor jonge slaggers in opleiding. Daarmee liet slager Henquet niet alleen fysiek maar ook sociaal zijn stempel na op Eijsden.

## **Archiefmateriaal en Bronnen**

Dankzij lokale archieven en heemkundigen is er veel bewaard gebleven over slagerij Henquet en de Henquet-familie. De Stichting Eijsdens Verleden (SEV) heeft genealogieën en foto's gedocumenteerd. Ook persoonlijke documenten – zoals het huwelijksregister van 1917 waarin Joseph Henquet als slager staat ingeschreven – zijn via het Historisch Centrum Limburg toegankelijk. In de krantenarchieven (Delpher) duikt de naam Henquet geregeld op in verband met bedrijfsleven en verenigingsleven. Foto's tonen onder meer de familie Henquet tijdens de evacuatie van 1940 en het woonhuis aan de Wilhelminastraat. Daarnaast bevat het archief van de SEV afbeeldingen van de stroopfabriek, bierbrouwerij en café, waarmee de veelzijdigheid van deze familieondernemers goed zichtbaar is.

Er zijn ook nog tastbare herinneringen aan de slagerij zelf. Zo bestaan er in particuliere collecties nog oude bonboekjes en rekeningen van slagerij Henquet uit de jaren '50, evenals foto's van de winkelpui met het opschrift "Slagerij J. Henquet – Eijsden". Dergelijke details maken de geschiedenis levendig en tastbaar. Samen met de archiefstukken, genealogieën en foto's vormen ze een waardevolle bron voor de geschiedenis van de Eijsdense middenstand.

## Conclusie

Slagerij Joseph Henquet aan de Wilhelminastraat stond model voor de Limburgse dorpslagerij in de 20e eeuw: een ambachtelijke familiezaak geworteld in de lokale gemeenschap. De Henquets brachten niet alleen goed vlees en heerlijke vleeswaren, maar ook ondernemingsgeest en sociale betrokkenheid. Hun naam leeft voort in de annalen van Eijsdens verleden – als stroopmakers, bierbrouwers en slagers pur sang, die een rijk lokaal erfgoed hebben nagelaten.

## Bronnen

- Stichting Eijsdens Verleden – publicaties over de familie Henquet
- Serge Langeweg, \*Stroop – stroopstoken in Limburg van ambacht tot fabriek\* (2003)
- Historisch Centrum Limburg (HCL) – huwelijksakten en genealogische gegevens
- Delpher Krantenarchief
- Regionaal Historisch Centrum Limburg (RHCL)
- Mondelinge overleveringen uit Eijsden, verzameld door lokale heemkundigen