



# PROEF REGIO EN TRADITIE

*Zan tafel met streekproducten!*



GLAZUURSPECULAAS VAN DE KUST  
OOSTENDSE OESTER  
WEST-VLAAMSE BLOELING  
WEST-VLAAMS HOOFDVLEES  
WEST-VLAAMSE BOERENHESP  
ZWIENEMUTSEN

12

10

VLAAMSE WITTE EN ZOETE HARING  
WEST-VLAAMSE GEROOKTE SPROT

4 VLAAMSE GEPEKELDE HESP

BELGISCHE SPECULAAS  
FILET D'ANVERS

18

24 BOULOGNE

MOSTERD UIT HET GENTSE  
GENTSE MOSTERD

29 BOULOGNE

24

29

SNEEUWBALLEN

44 GENTSE VLAAI

40

27

BELGISCHE SPECULAAS

29

OOST-VLAAMSE OUDE GRAANJENEVER

GRONDWITLOOF UIT DE DENDERSTREEK

21

BELGISCHE SPECULAAS

29

BOERENBROOD UIT PEDE

16

OUDE GEUZE UIT HET PAJOTTENLAND

4

WITTE TRIPPEN MET SUIKER

27

JONGE JENEVER UIT DE VLAAMSE ARDENNEN

4

26

GEUTELINGEN

42

VLAAMSE BOERENPATÉ

42 BOERENPATÉ UIT VEURNE AMBACHT



pg 4-7

pg 8-9

pg 10-11

pg 12-15

pg 16-17

pg 18-19

pg 20

pg 21-23

pg 24-25

pg 26-27

pg 28

pg 29-33

pg 34-39

pg 40-41

pg 42-43

pg 44-45

GOEDE VRIENDEN

IN HET WATER

GEVANGEN IN HET WILD

LEKKERS UIT OOSTENDE

GEBROUWEN VOLGENS EEUWENOUDE TRADITIE

GEROOKT

ODE AAN DE SCHILDER

HET SEIZOEN: GRONDWITLOOF

UIT DE VOLKSE KEUKEN

UIT DE OVEN

BIJ DE SLAGER: KEMPISCH SPEK

GEPROEFD: BELGISCHE SPECULAAS

NILS PROOST KOOKT MET STREEKPRODUCTEN

SNOEPGOED MET GESCHIEDENIS

KIJK VAN EEN STREEKGEMOET: BOERENPATÉS

WAAR TIERENTEYN DE MOSTERD HAALDE

## colofon

**Realisatie:** Mediahuis Connect

**Redactie:** Ilse Prinsen

**Fotografie:** Ilse Prinsen  
(tenzij anders vermeld)

**Vormgeving:** Idee-Fix!

**Verantwoordelijke uitgever:**

Jo Van Caenegem, VLAM vzw  
Koning Albert-II-laan 35 bus 50  
1030 Brussel, www.vlam.be



# STREEKPRODUCTEN

## LEKKERE TRADITIES, HEDENDAAGSE TROTS

In dit magazine ontdek je de smakelijke verhalen achter onze Vlaamse streekproducten. Het biedt ook culinaire inspiratie te over, met dit lekkers van eigen bodem als smaakmakers. Want échte streekproducten verdienen het om gekoesterd te worden.

- Streekproducten worden al minstens een kwarteeuw gemaakt en gesmaakt, generaties lang doorgegeven en herontdekt met respect voor de traditionele werkwijze.
- Streekproducten gaan diep. Niet alleen zijn hun recept en bereiding stevig verankerend in de streek, ook de grondstoffen komen - waar mogelijk - uit de omgeving.
- Streekproducten zijn absoluut niet het resultaat van bandwerk, maar de vrucht van uiterst gepassioneerde vakmensen.
- Streekproducten zijn stuk voor stuk gekruid met een goed verhaal en hun rijke verleden staat bol van boeiende anekdotes.
- En natuurlijk belangrijk: zoveel liefde, ambacht en aandacht voor de bereiding, dat proef je in elk streekproduct!

Benieuwd? Dit boekje is het vierde en laatste in een reeks, waarbij je per seizoen kennismakt met alle door de VLAM erkende streekproducten: van buitengewone vleesbereidingen tot groenten van bij ons, van bijzondere brouwsels tot heerlijke zoetigheden ...

Je herkent de streekproducten aan het label 'Streekproduct.be'. De website [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be) heeft trouwens een handige uitbreiding van deze culinaire ontdekkingstocht in petto.

Veel leesplezier en smakelijk!

VLAM Streekproducten  
Koning Albert II-laan 35 bus 50, 1030 Brussel, [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be)



# Heartige opkikkertjes

Er zijn zo van die combinaties die de tand des tijds moeiteloos doorstaan, goede vrienden als het ware. Een artisanaal biertje of een goeie druppel jenever vormen een 'match made in heaven' met ambachtelijk bereide vleeswaren. En zeker wanneer deze hapjes en drankjes bij elkaar in de buurt het daglicht zagen.



## Goede vrienden uit Antwerpen



### Gouden Carolus Classic

Het robijnrode Mechelse bier Gouden Carolus Classic is een graag geziene gast aan tafel. "Wij brouwen dit speciaal bier met geroosterde en aromatische moutsoorten, die de smaak een chocolade- en koffietoets meegeven", vertelt Zjef De Loose van brouwerij Het Anker. "Onze huisgist geeft het bier dan weer een fruitige afdronk. Het is uitermate geschikt voor foodpairing, met stoofvlees, wild en gerijpte kazen als klassiekers, maar je kunt het ook drinken bij desserts, zeker in combinatie met chocolade."

De Gouden Carolus Classic wordt in de categorie dubbelbieren ondergebracht, de typisch Belgische donkere speciaalbiere. "Wat hem vrij uniek maakt, is zijn uiterst mooie robijnrode gloed en haast vineuze smaak", vervolgt Zjef. Het bier werd eind jaren 50 gelanceerd, maar de geschiedenis van de Gouden Carolus gaat vele eeuwen terug. "De naam verwijst naar de munten van Keizer Karel de Vijfde die opgroeide in Mechelen. Oorspronkelijk, in de 15de eeuw, werd hier bier gebrouwen door begijnen, tot in 1872 de huidige familie de brouwerij overnam." Hiermee is Het Anker een van de oudste brouwerijen van ons land. De gebouwen, met nog enkele authentieke 15de-eeuwse gedeelten, zijn pittoresk gelegen aan de rand van het Mechelse Begijnhof.



### Sint-Antonijsbeuling

Met zijn fruitige smaak van appeltjes en rozijnen past de Sint-Antonijsbeuling prima bij een glas Gouden Carolus Classic. De benaming 'beuling' verraadt het: we zitten in de provincie Antwerpen, waar zwarte pensen door het leven gaan als beulingen. Butcher Bart in de Zoerselse deelgemeente Sint-Antonijs serveert zijn dorp steevast hun jaarlijkse Sint-Antonijsbeulingen. "Ik begon die te bereiden op vraag van de dorpingen toen ik in 1998 de slagerij opende", vertelt slager Bart Van Dijck. "Mijn gewone beulingen hadden veel bijval en in een gemeente met de naam Sint-Antonijs kon de traditionele beuling met diezelfde naam niet achterblijven. De Sint-Antonijsbeuling wordt in januari geserveerd om de heilige Antonius, de patroonheilige van de slagers, te vieren. Deze feesteditie van mijn beulingen is verrijkt met verse appeltjes, rozijnen en een drupje calvados. Rond 17 januari, de feestdag van de heilige Antonius, worden ze aan de kerk verkocht ten voordele van de parochie", legt Bart uit. "Het moet buiten koud zijn om er ten volle van te genieten. De beuling wordt in schijfjes gebakken en traditioneel met bruinbrood gegeten, vergezeld van een borreltje jenever of een lekker streekbiertje. Al worden er vandaag ook tal van trendy culinaire bereidingen mee gemaakt."



# Goede vrienden uit Oost-Vlaanderen

→ Vlaamse Ardennen



## Jonge jenever

Het stoken van jenever heeft een zeer rijke traditie in Oost-Vlaanderen. Al in de 16de eeuw werd er korenbrandewijn, soms gearomatiseerd met jeneverbes, geproduceerd. Vandaag zijn er nog vier traditionele graanstokerijen, waaronder Braeckman in Oudenaarde. Dit jaar is het exact 100 jaar geleden dat kruidenier Achiel Braeckman startte met het stoken van zijn eigen jenever die hij De Blauwe Duif doopte. De huidige zaakvoerder Filip Braeckman, inmiddels de derde generatie, maakt deze jonge jenever volgens het goed bewaarde familierecept. Hij installeerde ook een volledige graanstokerij. "Zo verloopt het gehele proces, van korrel tot borrel, binnenshuis", legt hij uit. "Vanaf het malen van de granen, de beslagzetting, de gisting en het stoken tot het rijpen en afvullen. Ik gebruik hiervoor streekeigen graansoorten die samen met jeneverbessen worden verwerkt tot graanjenever."

Jonge jenever verschilt trouwens niet in leeftijd van oude jenever, maar in samenstelling: hij bevat minder moutwijn. Intussen bracht Braeckman heel wat andere jenevers en likeuren op de markt, zoals de Kiekendief en de Braeckman Oude Graanjenever, maar De Blauwe Duif blijft onveranderd, al moderniseerde Filip zeer recent de look. "Jenever kan ook heel trendy zijn. Na de ginhype gaan we voor de jeneverhype", lacht hij. "Met zijn zachte, neutrale smaak leent De Blauwe Duif zich uitstekend als aperitief met tonic of voor cocktails. Het nieuwe etiket geeft alvast een tip voor een lekkere jenevercocktail."



## Witte trippen met suiker

In de Vlaamse Ardennen ontstonden nog andere 'vreemde vogels'. Want waar anders eten ze hun pensen flink gezoet en verrijkt met rozijntjes en rum? De witte pensen gaan hier door het leven als witte zoete trippen. Kwaliteitslagerij Chris & Carina koestert in Zottegem deze traditie en bereidt de witte trippen met suiker van september tot Pasen, tot groot genoegen van de lokale bevolking. "Hoe dit gebruik is ontstaan weet niemand, maar het recept voor de witte zoete trippen wordt van oudsher doorgegeven van generatie op generatie", vertelt slager Chris Schepens die de trippen zelf al ruim 25 jaar maakt. "Het is een zeer lokaal product dat je enkel in Zottegem en de gemeenten eromd zal terugvinden. Mensen uit andere regio's vinden de smaak erg verrassend. Maar velen blijken er ook voor te zijn gewonnen." De witte trippen zijn niet te vergelijken met witte pensen in andere streken. "Ze bevatten maar zeer weinig vlees, in hoofdzaak een weinig varkensspek, maar des te meer brood, suiker en eieren. Voeg daar rozijntjes, die in rum hebben geweekt, en een snuifje kaneel aan toe en je bekomt een heerlijke zoete hap. Ik noem het de marsepein van de slaggers", lacht Chris zijn aanstekelijke bulderlach. "Qua structuur zijn de zoete witte trippen daar zeer mee te vergelijken. Traditioneel worden ze koud gegeten, uit het vuistje of bij de boterham. Maar ik daag chefs uit om eens een gerecht met deze lekkernij op de kaart te zetten!"



*"Jenever kan ook heel trendy zijn. Na de ginhype gaan we voor de jeneverhype."*

Filip Braeckman





## Goede vrienden uit Oost-Vlaanderen



### Oost-Vlaamse graanjenever



De kruid waarin hij wordt geserveerd, getuigt van de lange traditie die de oude graanjenever van Filliers in zich draagt. "Die typerende fles is al in geen halve eeuw veranderd", vertelt Bernard Filliers van deze jeneverstokerij. "Onze oude jenever is dan ook echt erfgoed. Filliers produceert al minstens sinds 1880 graanjenever in Deinze. Dat is de oudste datum die we hebben teruggevonden in de archieven." Stichter Karl-Lodewijk Filliers maakte zijn jenever eerst op de hoeve maar al snel in de eigen stokerij van de familie. Nu staat met Bernard Filliers de vijfde generatie aan het roer. Filliers stookt ook nog steeds zelf de moutwijn, een belangrijke smaakmaker voor de graanjenever. "Die wordt gemaakt uit rogge, tarwe, maïs en mout. En we gebruiken zuiver bronwater, want de stokerij ligt middenin de natuur." Het graanbeslag gist een aantal dagen en wordt vervolgens tweemaal gedistilleerd voor het bekomen van een fijne moutwijn. "Het distilleren, een zeer delicate evenwichtsoefening, gebeurt nog steeds in traditionele koperen stookkolommen volgens een proces dat in de loop der tijd amper is veranderd", vervolgt Bernard. "De moutwijn rijpt nadien nog minstens vijf jaar op eikenhouten vaten. Daarna maakt onze meesterstoker een blend van de gerijpte moutwijn en het jeneverbesdistillaat. Jenever situeert zich altijd op een schaal van moutig tot kruidig. Sommigen noemen hem dan ook de missing link tussen whisky en gin. Onze oude graanjenever leunt meer aan bij het moutige met zijn rijke smaak en warme kleur."



### Vlaamse gepekeldde hesp

Een stevige boterham of een aperitiefhapje met echte boerenhesp is goed gezelschap van een borreltje. Vleeswaren Hoste in Maldegem bereidt al meer dan 30 jaar gedroogde en gerookte hammen op traditionele wijze. "De basis hiervoor zijn de beste varkens uit onze eigen regio", legt zaakvoerder Koen Damme uit. In vervlogen tijden, toen heel wat huisgezinnen zelf hun varkentje slachtten, ontstonden twee belangrijke technieken om het vlees langer te bewaren: pekelen en droogzouten. Bij Hoste gebruikt men een combinatie van beide. "Eerst worden de hammen een dag droog gezouten en vervolgens gaan ze enkele weken in een gekruide pekkel", vertelt Koen. "Ze worden niet geïnjecteerd met pekkel om het proces sneller te doen verlopen, zoals vaak gebeurt, maar wel ambachtelijk gezouten in de 'kuppe', zoals men dat vroeger noemde." De pekkel heeft een oud geheim recept met zout, salpeter en natuurlijke kruiden. Belangrijk ingrediënt is de jus van de hammen die voordien werden gezouten in die pekkel. De pekkel wordt gedurende jaren hergebruikt, wat bij de boerenhesp een unieke smaak en een heerlijk aroma genereert. Na het zouten zijn de hammen klaar voor een rustig rijpingsproces en een droging van drie tot acht maanden. "Tijd en geduld zijn de belangrijkste factoren voor de natuurlijke smaak van de boerenhesp, die bij ons door het leven gaat als Brugse ham."

# Goede vrienden uit Limburg



## Hasseltse graanjenever

Jenever kent traditioneel een rijke voedingsbodem in Hasselt, maar na een hoogtepunt in de 19de eeuw verdwenen de Hasseltse stokerijen stilaan. Massy, gevestigd in Houthalen-Helchteren, is de oudste overgebleven stokerij in de streek. De derde generatie staat er intussen aan het roer maar ook de vierde maakt haar opwachting. "Lambert Massy, de vader van onze schoonpapa, startte het bedrijf op in 1905 voor de productie van limonade", vertelt Ronny Wouters, die met zijn schoonbroer Peter de zaak runt. "Hij gebruikte bij de productie bepaalde aroma's en extracten en al snel kwam Lambert op het idee om die ook te gebruiken voor het stoken van alcohol." Dat werd de start van stokerij Massy. De twee schoonbroers leggen zich nu nog steeds toe op het maken van de Hasseltse graanjenever, volgens de lokale traditie. "Het is een heel zachte jenever, bereid met een geheime kruidenmengeling", zegt Ronny. "Het verhaal hiervan zou zijn begonnen in

het Gravenhuis in Hasselt, vandaar dat de afbeelding van dit ter ziele gegane gebouw op het etiket staat." Ronny en Peter zijn ook gekend om hun productie van gins. "Die zijn nu heel trendy, maar een jenever smaakt net zo goed als cocktail met tonic", geeft Ronny als tip.



## Limburgse leverworst

Eén bepaalde Limburgse lekkernij gaat perfect samen met de Hasseltse graanjenever: de Limburgse leverworst. Dat is de niet-smeerbare tegenhanger van paté, vooral gekend in Nederland en Duitsland, maar ook in Limburg, grensgebied van beide landen. Slagerij Molenaers in Hoeselt bereidt die op traditionele wijze. "Het recept is al ruim 100 jaar - sinds 1898 - niet veranderd", zegt Jos Molenaers, die met zijn broer Marc de vierde generatie slagers in dit familiebedrijf vormt. De leverworst bevat naast varkenslever ook spek, varkensvlees, ajuin, wat paneermeel en een - ook hier geheime - kruidenmengeling naar typisch Limburgse smaak. Aangevuld met de handvulbus worden de ringworsten nadien gekookt.

"Onze leverworst is echt een lokale specialiteit", besefte Jos. "De oudere generatie van klanten komt ons vaak complimenteren omdat die nog echt smaakt zoals hun moeders hem vroeger maakte, in de tijd dat elk huisgezin een varken had." De Limburgse leverworst wordt traditioneel koud gegeten. "In schijfjes of uit het vuistje, als aperitiefhapje, bij de boterham of als snack. Met pickles of mosterd", aldus Jos. "Maar je kan hem ook bakken en er een heleboel creatieve culinaire bereidingen mee maken. Wij hebben er bovendien een wat verfijndere variant van de leverworst aan toegevoegd, met truffels."

*"Het recept is al ruim 100 jaar - sinds 1898 - niet veranderd."*

Jos Molenaers



# Waterkers

## “De gezondste groente die er bestaat”

De teelt van waterkers in Vlaanderen is vrij jong in vergelijking met andere groenteteelten. Deze groente komt wel in het wild voor in grote delen van Europa en Noord-Amerika. Een omgeving met snelstromend, zuiver en kalkrijk water is onontbeerlijk, want waterkersplantjes gedijen het beste met hun voetjes in het water.

### VITAMINEBOM

Waterkers is een groente die zich voor tal van culinaire bereidingen leent. De kleine ronde blaadjes hebben een frisse en ietwat gepeperde smaak. Bovendien is waterkers uiterst gezond, het is een echte vitamine- en mineralenbom en nog caloriearm bovendien. Waterkers bevat onder meer vitamine A, C, B2 en B6, ijzer, calcium, jodium, magnesium, kalium en fosfor. Het plantje werkt bovendien eetlustopwekkend, heeft een bloedzuiverend en vochtafdrijvend effect en een gunstige werking op de zenuwen en de bloeddruk.

Waarom eten we dan nog relatief weinig waterkers?

Onbekend is vaak onbemind. Veel telers zijn er in Vlaanderen niet, temeer omdat de teelt zeer arbeidsintensief is. Alles wordt manueel bewerkt, en de telers snijden gehurkt op een plank de busseltjes waterkers. Bovendien is voor de teelt een natuurlijke bron met zuiver bronwater nodig. Zonder water gaan de planten bloeien en verminderen ze in smaak. Ook de watertemperatuur is van belang. Die bedraagt idealiter tussen de 8 en 12 °C. Omdat waterkers gevoelig is voor vorst worden de plantjes in de wintermaanden overkapt.







*“Wij hebben het geluk dat er aan ons terrein een bron ontspringt.”*

Walter Bouillart

Ook in de Vlaams-Brabantse familie Bouillart is met Walter Bouillart de derde generatie actief in de waterkersteelt. Zijn grootvader richtte rond 1937 in Loonbeek-Huldenberg een waterkersplantage op. Walter verbouwt de waterkers volgens dezelfde manuele methode. “Mijn vader Johnny, die nog mee in de teelt helpt, heeft enkel het terrein wat meer systematisch aangelegd. Zo heeft hij betonnen waterbekkens gemaakt waarin de plantjes worden geteeld. Die volgen de natuurlijke helling van het terrein”, legt Walter uit. “Belangrijk, want wij hebben het geluk dat er bovenaan ons perceel een bron ontspringt die de bekkens bevloeit, zodat de plantjes altijd water van dezelfde temperatuur krijgen. Zomer en winter, altijd ongeveer 9°C.” De bassins waarin de waterkers groeit, worden ook hier enkele maanden per jaar overdekt met plastic tunnels. “Je moet altijd wat geluk hebben met het weer: ideaal is het wanneer de zon op het plastic schijnt.” Naarmate de planten groter worden, vormen ze een dicht tapijt en hebben ze ook meer water nodig. De groente wordt geoogst door deze manueel met een mes af te snijden. Daarna wordt de waterkers zorgvuldig schoongemaakt en tot bussels gebonden, om vervolgens binnen 24 uren op je bord te belanden.

## TEELT IN HASPENGOUW EN IN DE IJSEVALLEI

Enkele Vlaamse gebieden lenen zich uitstekend voor de teelt van waterkers, zoals de bronnenrijke IJsevallei in Brabant of het vochtige Haspengouw in Limburg.

In de Tongerse deelgemeente Lauw legt de familie Vansimpsen zich al drie generaties toe op de teelt van waterkers. “Mijn grootvader André startte in Horpmaal een eerste waterkerskwekerij in 1938”, vertelt Frank Vansimpsen, die samen met zijn zus Christel in 2009 de familiezaak Sint-Lucie overnam. Intussen hebben zij zeven kwekerijen, uiteraard met het noodzakelijke verse bronwater. De familie Vansimpsen teelt ook eigen waterkerszaad. Hiertoe laat ze een aantal bedden waterkers ‘opschieten’. Daarna worden deze planten gedroogd en het zaad geoogst. In maart wordt gestart met het zaaien. De waterkers is na een zevental weken klaar om te worden geoogst.

De waterkers van Sint-Lucie vindt haar weg naar de vroegmarkten en naar enkele warenhuizen. “In de winter is de verkoop het grootst, want de meeste mensen maken er soep van”, zegt Frank. “Toch is dit een van de beste groenten om bijvoorbeeld een stamppot mee te maken. Wij gaan er zelfs prat op dat waterkers de gezondste groente is die je in de winkelrekken vindt.” Frank en Christel blijven altijd op zoek naar nieuwe ideeën voor de bereiding van hun waterkers. “Gebruik die in een slaatje of op carpaccio in plaats van rucola. We maakten er ook al pesto, sorbet en sabayon van en lieten recent zelfs een bier brouwen op basis van waterkerszaadjes.”

*“Wij gaan er prat op dat waterkers de gezondste groente is die je in de winkelrekken vindt.”*

Frank Vansimpsen



# Gevangen in het wild

“Haring in het land, dokter aan de kant”, luidt een oud gezegde. Toch krijgt deze vis niet altijd de erkenning die hij verdient. Hij is nochtans uiterst voedzaam, met een hoog gehalte aan gezonde vetten én hij wordt in het wild gevangen waar hij overvloedig aanwezig is. Sinds mensenheugenis zorgden haringen uit de Noordzee voor vis op het bord van de gewone man, zeker in tijden van oorlog. De haring werd gepekeld, gedroogd en gerookt zodat hij langer bewaarde. Sommigen gaven hem de bijnaam krakelo, al leeft de witte haring meestal onder zijn duidelijke naam bakharing. De bedrijven Seagull-Appetit en de Brugse Visrokerij Alloo verwerken de haring nog volgens aloude traditie.



De Brugse Visrokerij Alloo legt zich al sinds 1885 toe op het verwerken van haring, en doet dat nog steeds volgens dezelfde receptuur als 100 jaar geleden. Het bedrijf brengt naast bruine haring, die alom wordt bereid, ook witte en zoete haring op de markt. “Witte haring heeft enkel zout, water en lucht gezien, geen rook”, legt zaakvoerder Xavier Seys het verschil uit. “Hij wordt gedroogd maar niet gerookt. Zoete of halfwitte haring wordt gedroogd en licht gerookt met beukenhout. Zijn zoetige smaak schonk hem de bijnaam ‘lammeke zoet’. De bruine haring wordt gedroogd en intens gerookt, wat hem zijn gouden kleur oplevert.”

Haringen worden eenmaal per jaar gevangen, in het najaar. “In het wild, in de wateren rond Denemarken en Schotland”, vertelt Xavier. “Al onze haringen dragen het MSC-label, opdat onze kinderen ook nog haring kunnen eten.” Toch vinden de jonge generaties niet zo makkelijk hun weg naar deze vis. “Haringen hebben nochtans alles om hip te zijn”, vindt Xavier. “Het is een topproduct inzake duurzame visserij, de vis zit boordevol gezonde vetten en is nog goedkoop bovendien.”

Seagull-Appetit startte in 1859 als haringrokerij in Brugge, nabij de vismarkt, en groeide uit tot de grootste visrokerij van de stad. Nadien verhuisde het bedrijf even buiten de stad. “De Noorse haring, gevangen in de Noordzee, vormt tot op de dag van vandaag de basis voor onze bruine, witte en zoete haring”, vertelt zaakvoerder Philippe Delva. Alleen wordt de haring nu niet meer gezouten en in houten tonnen aangevoerd, maar diepgevroren, wat de kwaliteit alleen maar





© Seagull-Appetit



© Seagull-Appetit



© Seagull-Appetit

ten goede komt omdat die volledig controleerbaar is. Elke dag worden er haringen ontdooid en gepekeld. “We pekelen onze haring tot hij het zoutgehalte van de zee heeft”, zegt Philippe. “We hebben drie toepassingen: De witte haring, ook bakharing genoemd, wordt niet gerookt. Meestal wordt die gebakken maar het is ook de ideale vis voor op de barbecue.” Een haring is ‘eerlijk’, bewaart zeer lang en is voedzaam, want rijk aan omega 3-vetzuren. “Hij leent zich voor een heleboel bereidingen. Serveer hem bijvoorbeeld met een witloofblaadje, zure room en mierikswortel”, suggereert Philippe. “De zoete haring - half gerookt, dus licht gerookt - smaakt dan weer heerlijk met een vinaigrette en uitjes op gekookte aardappeltjes. De bruine haring heeft de volledige rookcyclus ondergaan.”

## KLEINE BROER VAN DE HARING

Gerookte sprot is typisch Vlaams, wat slechts weinigen beseffen. Het waren de kleine garnaalvissers die zich specialiseerden in het vangen van sprot. Gezien ze zwemmen in scholen, wordt de bodem van de zee niet beschadigd tijdens het vissen. “De sprot leeft enkel in onze Noordzeecontreien en heeft in WO II mee de hongersnood geleden. Deze kleine visjes uit de haringfamilie werden geveild in de vismijn in het zogenaamde sprotkot in Oostende, waar ze de naam ‘les sardines d’Ostende’ meekregen”, weet Philippe Delva van Seagull-Appetit. “De sprot wordt meestal in de herfst gevangen omdat zijn vetgehalte dan ideaal is”, vervolgt Philippe. “Net zoals de haring wordt hij in het wild gevangen in de Noordzee.” Sprot wordt weinig vers gegeten maar vooral gerookt. Seagull-Appetit rookt sprotjes volgens jarenlange traditie koud met beukenhout. Philippe gaat er prat op dat sprot - of sprattus sprattus volgens zijn wetenschappelijke benaming - een ware delicatessen is. “Traditioneel wordt sprot gegeten met een aardappel in de schil. De échten eten de gerookte visjes op hun geheel, al kiezen de meesten tegenwoordig voor de gerookte sprotfilets. Die zijn heerlijk in bijvoorbeeld slaatjes, als aperitiefhapje of op de barbecue”, vindt Philippe. “Maar met zijn stevige ‘bite’ en rijke smaak kun je de sprot ook perfect eten als sushi. En het feit dat ook deze visjes rijk zijn aan omega 3-vetzuren is mooi meegenomen!”



© Seagull-Appetit



## LEKKERS UIT Oostende

De koningin der badsteden koestert haar traditie. Neem nu de nieuwe zaakvoerder van de befaamde Brasserie du Parc. Hij sloeg recent de handen in elkaar met de Oostendse beenhouwer Willy Deschildre. Die staat niet alleen wijd en zijd bekend om zijn zelfbereide traditionele vleeswaren, de gedreven slager zet zich ook sterk in om andere streekproducten uit zijn stad in de kijker te zetten. Met als resultaat een gloednieuwe menukaart voor Brasserie du Parc, boordevol lekkers uit Oostende. Wij streken neer in dit prachtige kader en ontdekten zo een greep uit het rijke culinaire erfgoed van de stad.

"Het Hotel du Parc is een begrip in Oostende", beseft Glenn Hoorelbeke. Hij is sinds vorig jaar de nieuwe uitbater van dit schitterende hoekpand in het hart van de badplaats. "Onze horecazaak is vooral befaamd om de garnalkrokotjes met Oostendse garnalen, maar ik wilde graag ook andere typische lekkernijen uit Oostende op de kaart zetten", legt Glenn uit. "We willen onze traditie in ere houden en daarbij horen ook Oostendse streekproducten. Dit pand in authentieke art deco is daarvoor de geknipte setting. Brasserie du Parc straalt een nostalgische sfeer uit, die wij nu wat hebben opgefrist. Onze kaart oogt verre van oubollig: noem haar eerder stijlvol retro."

Glenn verving de Italiaanse ham op het menu door de West-Vlaamse boerenhesp, op traditionele wijze gemaakt door slager Willy Deschildre en diens zoon Karel. "Daarnaast stelden we met hun hoofdvlees, witte pens, bloeling - bloedworst - en rillette een heerlijk hapjesbord samen, afgewerkt met pickles en mosterd van Wostyn. De bloeling serveren we ook op de traditionele manier met appeltjes en gebakken aardappelen." Natuurlijk vind je bij du Parc in de kuststad ook gerechten met ingrediënten uit de zee. "Onze garnalkrokotjes blijven uiteraard behouden, maar er staat nu ook een bordje met gerookte vissoorten op het menu, eveneens van een lokale producent. Ook de Oostendse oesters, gekweekt door de familie Puystjens, mochten niet op de kaart ontbreken. Die serveren we 'natuur', met wat citroen en brood."

Glenn Hoorelbeke:

*"Ik wilde graag ook andere typische lekkernijen uit Oostende op de kaart zetten."*

Oostende kent nog andere bijzondere culinaire specialiteiten, zoals zwienemutsen. "Zwienewat?", zullen niet-West-Vlamingen denken. Deze typisch Oostendse vleesbereiding heeft dan ook een woordje uitleg. "Zwienemutsen zijn licht gepekelde en vervolgens gekookte varkensmagen", legt slager Johan Dobbels uit. Hij is gekend om zijn traditionele bereiding van dit bijna vergeten stuk erfgoed. "Ik maak ze zelf al 33 jaar, maar de zwienemutsen worden in Oostende al véél langer bereid. Toch is ook de jongere generatie er tegenwoordig tuk op. Je kunt ze namelijk ook wokken met wat Thaise curry, of in een filodeegje frituren als een loempia. Al smaakt een zwienemuts in plakjes met pickles en een stukje brood ook heerlijk, als tapa bijvoorbeeld."

Voor zoetekauwen is de glazuurspeculaas van Oostende, afgewerkt met een laagje suikerglazuur, een topper. "Die bevat geen speculaaskruiden zoals kaneel of pepernoot, zodat je de boter en de kandijnsuiker beter proeft", vertelt Jasna Ameye van bakkerij Riviera, die hem nog als enige maakt op de oorspronkelijke manier. "Deze speculaas werd vroeger alleen in de periode rond Sinterklaas gemaakt, maar de Oostendenaars wilden ook daarbuiten een laagje suiker op hun speculaas. Dus maken we hem nu van oktober tot april."



## WEST-VLAAMS HOOFDVEES HARTIGE HAP ZONDER FRANJES

Voor de bereiding van zijn hoofdvlees pekelt beenhouwer Deschildre eerst de koppen van zware varkens, om ze nadien te koken. Het ontbeende vlees en het zwoerd worden grof gemalen, gemengd met de eigen gelei en licht gekruid met peper en muskaatnoot. Deze eenvoudige slachtbereiding komt het beste tot haar recht met een lokale mosterd.



## WEST-VLAAMSE BLOELING SMEERBARE BLOEDWORST

West-Vlamingen lusten hun bloedworst of bloeling graag op de boterham. De vrij dikke bloeling van Deschildre is dan ook smeerbaar. Eigenlijk is de bloeling nauw verwant met de 'boudin français'. Zijn zachte smaak krijgt pit door zure appels, rauwe ui, suiker en muskaatnoot.



## WEST-VLAAMSE BOERENHESP ECHTE HESPEN MET HEUP

In tegenstelling tot slagers in andere regio's bewaart Deschildre de heup in zijn boerenhesp. Zo krijgt die zijn typische nostalgische vorm. Zware varkens zijn de basis van deze smakelijke, smeùige West-Vlaamse boerenhesp. Na een eerste droogzouting van drie weken, gekruid met o.a. jeneverbessen en kruidnagel, gaan de hespen nog eens drie weken in een pekeldbad. Nadien worden ze ingepeperd en gedroogd.

## ZWIENEMUTSEN VEELZIJDIG EN BIJNA VERGETEN STUKJE VLEES

In West-Vlaanderen geldt het spreekwoord 'Dans le cochon, tout est bon': zowat alles van het varken wordt er gegeten. Slager Johan Dobbels is in Oostende nog de enige die de varkensmagen, beter bekend als zwijnemutsen of zwiennemutsen, bereidt. De magen worden licht gepekeld, zorgvuldig schoongemaakt, gekruid en gekookt. Je kan ze zowel koud eten in kleine blokjes of reepjes bij de boterham, als opgewarmd of zelfs gegrild.



## OOSTENDSE OESTERS DELICATESSE À L'OSTENDAIS

Al in de 18de eeuw waren er oesterkwekerijen nabij Oostende, maar vanaf eind 19de eeuw kwam de oesterkweek pas echt tot bloei. Toen werden er bijna enkel oesters geveet: voornamelijk Engelse platte oesters werden 'geparkeerd' in zeewaterbassins. Hier kregen ze een vlezige structuur en een volle smaak: de 'Ostendaise' was geboren. Na WO I wonnen de Zeeuwse oesters aan belang en werden meer eigen oesters gekweekt in Oostende. Zo experimenteerde Halewyck & Cie met kweekmethodes. Het bedrijf sloot in de jaren '70 de deuren maar ruim 20 jaar geleden blies de familie Puystjens de oesterteelt in Oostende nieuw leven in. Met succes. Nu is de Oostendse Spuikom de enige plaats in Vlaanderen die is goedgekeurd voor de oesterteelt. De familie zet er oesterbroed uit in kleine mandjes. Dat zijn

veelal holle oesters, maar ook de kleinere platte oesters of Ostendaises die in menig restaurant op de kaart prijken. De Ostendaises zijn meer arbeidsintensief. Ze zijn pas na vier jaar verkoopklaar en vereisen zo dubbel zoveel tijd als de holle oesters.



## GLAZUURSPECULAAS VAN DE KUST 'SPIKKECLASSIES' MET EEN FRAAIE SUIKERTEKENING

Aan de kust lust men graag een extraatje op z'n speculaas, namelijk een versiering met suikerglazuur. Het versieren van speculazen kwam in zwang nadat de bakkers in het recept meer boter gingen gebruiken. Dit kwam de smaak ten goede, maar de tekening werd hierdoor minder duidelijk. Met al dan niet gekleurde glazuur werd de tekening geaccentueerd. Op de grote sinteren werden de kenmerken van de goedheiligman bijgewerkt, de kleinere speculazen in een rechthoekige vorm kregen een sierlijk zigzagmotief. Bakkerij Riviera houdt deze traditie in ere. De 'klaeskoekjes' of 'spikkelclassies' met glazuur gaan er vlotjes over de toonbank. Diezelfde bakkerij maakt ook de typisch Oostendse scheepsbeschuiten of zeebeschuiten. Dat zijn harde koeken zonder suiker, op basis van bloem, water, zout en wat vetstof. De Oostendse zeebeschuit moest vroeger de vissers voorzien van de nodige mondvoorraad op zee en vond nadien ook zijn weg naar lokale cafés en naar de Oostendse huiskamer, waar hij nog steeds een plekje heeft. Bakkerij Riviera bakt hiervan ook een variant met rozijnen.



# Gebrouwen volgens eeuwenoude traditie

In een bierland als het onze zal het niet verbazen dat veel van deze brouwsels een bijzonder lange en rijke geschiedenis kennen. De oudste in België nog bestaande bierstijl is de lambiek. Dit is levend erfgoed en wordt vandaag als enige bierstijl in de hele wereld nog bekomen door spontane vergisting. En nog steeds dient de lambiek in Vlaams-Brabant als basis voor de oude geuze. Hij wordt gebrouwen met gerstemout, tarwe, overjaarse hop en water.

Oude geuze ontstaat door het mengen van jonge en oude lambieksorten. De bierstekerijen - het mengen wordt 'steken' genoemd - situeren zich van oudsher in het Pajottenland, Brussel en de Zennevallei. De oude geuze, een wettelijk beschermde benaming, is een blend van lambieksorten waarvan de oudste minstens drie jaar moet zijn en gerijpt moet hebben op houten vaten. Oude geuze wordt niet gefilterd, gezoet of gepasteuriseerd, in tegenstelling tot de meeste andere bieren. De brouwerijen 3 Fonteinen in Beersel en De Troch in Ternat houden de eeuwenoude traditie in ere.



## OUDE GEUZE 3 FONTEINEN

Brouwer Armand Debelder sleepte niet voor niets al meerdere prijzen in de wacht. De gedreven man houdt koppig vast aan de traditie, met eerbied voor het natuurlijke, spontane proces van het lambiekbrouwen en het geuzesteken volgens de aloude manier. Een woordje voorgeschiede-

nis. We schrijven 1887. Jacobus Vanderlinden begint, naast het uitbaten van een herberg, met het steken van geuze. Zoon Jan-Baptist treedt in zijn voetsporen en geeft in 1953, bij gebrek aan opvolger, de zaak over aan Gaston Debelder. "Mijn vader was een landbouwer met een gezond boerenverstand", lacht Armand. "Daarmee heeft hij de geuzestekering doen floreren." Er waren in die tijd veel geuzestekers-cafébazen in Beersel en omgeving, maar de geuze van 3 Fonteinen stond bekend als een van de beste. Het café had ook faam in de literaire wereld: de schrijver Herman Teirlinck installeerde er in de jaren 30 zijn literaire club de Mijol.

In 1982 traden de broers Armand en Guido in de voetsporen van hun vader, met Guido die het café-restaurant runde, terwijl Armand in de keuken stond en de lambiek tot geuze omtoverde in de kelders. Voordien werd de Oude Geuze van 3 Fonteinen gemaakt door het vakkundig mengen van jonge en oude lambiek van brouwers uit de streek, maar sinds 1998 brouwt 3 Fonteinen haar eigen lambiek. "En dat nog volledig op traditionele wijze", benadrukt Armand. "Met spontane gisting, zonder gistcultuur. Na het kookproces wordt het bier afgekoeld in de typische koelschepen en aan de lucht blootgesteld. Dan kan de specifieke microflora haar werk doen en zorgen voor de spontane gisting." Noch de lambiek, noch de geuze worden gefilterd. Er worden evenmin zoetstoffen aan toegevoegd. Oude Geuze 3 Fonteinen is zo een volledig natuurlijk bier dat bestaat uit een assemblage van één, twee en drie jaar - tot zelfs vier jaar - oude lambiek, gerijpt op eiken vaten. De oude geuze rijpt nog gemiddeld tien maanden op fles. Met als resultaat een topbier dat internationale faam geniet.







## DE TROCH OUDE GEUZE

### Oude Geuze Cuvée Chapeau kreeg een nieuwe naam

Met een familietraditie die al zeven generaties lang wordt doorgegeven kent Brouwerij De Troch de knepen van het geuzesteken tot in de kleinste finesses. Pauwel Raes en zijn vrouw Kristel staan sinds 2012 aan het roer van de familiebrouwerij in Ternat. "Mijn vader heeft die destijds overgenomen van de broer van zijn moeder", verklaart Pauwel de naamgeving. In deze brouwerij, nu een parel van industriële archeologie, brouwt de familie al eeuwenlang geuze. "Vast staat dat een van mijn voorouders in 1795 de brouwerij/boerderij heeft overgenomen", zegt Pauwel. "Geschriften uit de jaren 1500 omschreven het recept al, maar vermoedelijk bestaat geuze al langer." Het lambiekbier voor het maken van De Troch Oude Geuze, zoals de vroegere Oude Geuze Cuvée Chapeau recent werd herdoopt, wordt gebrouwen volgens een eeuwenoude

brouwmethode. "De brouwzaal dateert uit 1820, werd gerenoveerd rond 1930 en wij brouwen nog in die faciliteiten", legt Pauwel uit. "De originele koperen kookketels worden nog gestookt met kolen." Hoe gaat het brouwen in zijn werk? Gemalen tarwe en gemoute gerst worden gemengd met water en dan vier uur gekookt. Het wort gaat in een kookketel en wordt gemengd met overjarige hop. Die heeft niet de bittere smaak van verse hop, maar wel dezelfde bewaareigenschappen. En dan gebeurt het belangrijkste: het wonder van de spontane gisting in het koelschip - een koperen afkoelingsbak - die aan de lucht wordt blootgesteld. Zo neemt het wort de daarin aanwezige wilde bacteriën en gisten op. Er wordt enkel van eind oktober tot begin april gebrouwen, als de nachten koud zijn en het gisten optimaal kan verlopen. In

eikenhouten vaten begint nadien het langzame rijpingsproces. De Troch Oude Geuze doet zijn naam eer aan en wordt samengesteld uit een mengsel van jonge en oude lambieksorten waarvan de oudste minstens drie jaar heeft gerijpt. Na het bottelen rijpt de geuze nog een jaar op fles. De oude geuze heeft een zachte smaak met een citrusachtige afdronk die evolueert naarmate hij langer op de fles rijpt.

# „En nog 266 gram ossengerookt”

Het zouten, drogen en roken van vlees is een eeuwenoud gebruik. Wat ooit enkel een bewaarmethode was, groeide uit tot een specialiteit van slagers en vleeswarenproducenten. Een aantal beenhouwers maakt nog ambachtelijk gerookt rundvlees, met filet d’Anvers als bekendste staaltje van deze fijne charcuterie.



## VLAAMS GEROOKT RUNDVLEES

### Slagerij Wannes

Slager Wannes De La Court uit Zandvliet verwerkt voor zijn ‘rundsgerookt’ enkel de spier van het muisstuk en de platte bil van Belgische witblauwrunderen. “Het vlees wordt droog gezouten en vervolgens koud gerookt met beukenhout”, vertelt de slager. “We werken niet met te zware stukken, omdat we het vlees flink laten indrogen. Dat maakt ons gerookte rundvlees dan ook zeer bijzonder.”

Wannes nam het recept zestien jaar geleden over van zijn voorganger Staf Koch in deze dorpslagerij. “Ook de beenhouwer die Staf voorafging, had het gerookte rundvlees als specialiteit. Het recept bestaat zo al zeker 75 jaar. En iets dat goed is, moet je blijven maken”, vindt Wannes. “De mensen in deze streek eten hun gerookt vlees duidelijk liefst droger dan in andere regio’s. Flinterdun en kurkdroog”, lacht hij. “Het moet opkrullen terwijl ik het snijd. Daarom wordt het rundvlees na het roken nog minstens twee weken gedroogd. Dat geeft het een wat donkerdere kleur en een zeer intense smaak.”

### FILET D’ANVERS

Wanneer voor het gerookte rundvlees enkel de stevige, magere spier van het muisstuk van de platte bil wordt gebruikt, spreken we over filet d’Anvers. Hoewel het een specialiteit uit een Vlaamse stad is, werd ze bekend onder haar Franse benaming. Deze fijne charcuterie was eind 19de eeuw namelijk zeer populair bij de Franssprekende burgerij in de regio Antwerpen. Het vlees staat ook bekend als ‘ossengerookt’, om een onderscheid te maken met het gerookte paardenvlees, dat goedkoper was. De populaire filet d’Anvers vond intussen zijn weg over het hele land en daarbuiten.





## Schepers Vleesbedrijf

Caroline Swijssen en haar man Ricky Schepers maken in het Limburgse Alken de filet d'Anvers compleet volgens de regels van de kunst. "Mijn grootvader startte de beenhouwerij op, maar die barstte snel uit haar voegen", vertelt Ricky. "Zijn filet d'Anvers sprong meteen in het oog als beste product, dus ging daar steeds meer focus op liggen. Later volgde mijn vader hem op en ikzelf zet de traditie verder." Dat mag dan wel op grotere schaal zijn, aan de basis wordt niet geraakt. "Wij starten met de spier van het muisstuk van de Belgische dikbillen, zouten droog en pekelen vervolgens, zonder iets aan de receptuur te wijzigen. Hier wordt niets geforceerd. Zo krijgen de kruiden en het zout alle tijd om hun werk te doen. Dan wordt het vlees gedroogd en gerookt met beukenhouten schilfers." Al is gerookt rundvlees een van onze oudste charcuteriesoorten, de filet d'Anvers leent zich tot tal van trendy combinaties. "Je eet deze charcuterie zeker niet alleen tussen de boterham", benadrukt Caroline. "Ook als tapa is die niet te versmaden. Het hoeft lang niet altijd Spaanse ham te zijn. Wat dacht je van een wrap met filet d'Anvers en verse kruidenkaas, een buideltje van filet d'Anvers met mango, of kaasballetjes met filet d'Anvers en kruiden?", somt ze enkele heerlijk klinkende tips op.

*"Ook heerlijk als tapa."*



## Ernell

*"Pekelen met fingerspitzengefühl."*

In de Oost-Vlaamse gemeente Temse heeft het bedrijf Ernell eveneens de filet d'Anvers als specialiteit. "Het begon in 1975,

toen slager Gilbert Van Schelstraete met een partner in Bergerhout startte met de productie van filet d'Anvers", schetst Gert De Boeck de geschiedenis. "De naam is een eerbetoon aan Erna en Nelly, de twee vrouwen van de oprichters. In 1988 verhuisde Ernell naar deze locatie in Temse, waar filet d'Anvers een belangrijke pijler bleef." Nog steeds gebruikt men er enkel het muisstuk van de platte bil. "De basis zijn dikbilrunderen die je bijna enkel in België vindt." Filet d'Anvers is een eenvoudig product, maar de verwerking moet deskundig gebeuren, verzekert Gert ons. "Vakmensen ontvliezen en ontvetten de spieren en versnijden het muisstuk in de juiste vorm, een secuur werkje. Nadien volgt het zouten. Eerst gaat het vlees in grof zout, waarbij de poriën manueel open worden gewreven, vervolgens gaat het drie à zes dagen in een pekelbad. Wij noemen de man, die verantwoordelijk is voor het pekelen, onze 'keldermeester'. Hij betast stuk voor stuk om te voelen of het vlees voldoende zout heeft opgenomen in de pekel. Want elk stuk filet d'Anvers is anders." Vervolgens volgt de rijping en ten slotte het roken met beukenhout. "Dat gebeurt in een klassieke rookschouw met houtkrullen in combinatie met kruidnagel, laurier en andere kruiden, kortom volgens de traditionele manier van roken. Maar ons kruidenmengsel blijft wel geheim: enkel in het kruidenlokaal ontvangen wij geen bezoekers", lacht Gert.

# Oudenaarde

## In het teken van Adriaen Brouwer

In Oudenaarde leeft de erfenis van de grote schilder Adriaen Brouwer sterk. Deze schilder zag in 1606 in deze stad het daglicht. Dit jaar bereikt de herdenking van deze tijdgenoot van Rubens een hoogtepunt, met onder meer een ambitieuze tentoonstelling in het MOU Museum Oudenaarde. Een uitgelezen gelegenheid om twee Oudenaardse streekproducten, die hun naam danken aan de schilder, in de kijker te zetten.

### ADRIAEN BROUWERTAART

Patissier Albert De Cridts bakte in 1955 de eerste Adriaen Brouwertaart, die vervolgens ook door andere lokale bakkers werd aangeboden. Hij creëerde die taart een jaar nadat voor het eerst Adriaen Brouwerfeesten in de stad werden georganiseerd. Zowel de feesten als de taart zijn een lokale traditie die tot op de dag van vandaag standhouden. De Adriaen Brouwertaart is een klassieke frangipanetaart met amandelspijs, waar ananas een frisse toets aan geeft. Ze bestaat in kleine ovale vormen, als ronde taart en wordt voor feestelijkheden ook op grote platen gebakken. Traditionele Adriaen Brouwertaarten vind je in Oudenaarde en deelgemeenten bij Brood- & Banketbakkerij Burez, Bakkerij Contreras en bij Bakkerij Taerwe.



### ADRIAEN BROUWERBIER

Oudenaarde is van oudsher een stad van brouwerijen. Al in 1357 werd er een ambacht van brouwers opgericht. Vandaag is Brouwerij Roman de oudste en grootste van de Oudenaardse brouwerijen. Deze familiebrouwerij, waarvan nu met Carlo en Lode Roman maar liefst de veertiende generatie de brouwstok in handen heeft, verdeelt al sinds 1545 haar traditionele bieren vanuit Oudenaarde. Met hun Adriaen Brouwerbieren zet de brouwerij haar lange traditie van het Oudenaardse bruine bier verder. "Het bruine bier stroomde hier van bij de start door de ketels, tot in de jaren 1950 de pils opkwam", vertelt Thomas Lauwaert van Brouwerij Roman. "Dat bier behoort tot de fundamente van de brouwerij. Eigenlijk maken wij hiermee al bijna 500 jaar een bruine pils", besefte hij. "En dat is nu ons Adriaen Brouwerbier."

Volgens Thomas is deze schilder een perfecte match met het bier van Roman. "Hij schilderde de zelfkant, het volkse, de cafégängers, in tegenstelling tot de destijds gangbare mode van hofhoudingen en goden." Het Adriaen Brouwerbier, dat steevast over de toog gaat als 'een AB'tje', is een verfrissende dorstlesser, een doordrinker, niet uitgesproken zwaar noch zoet. Het bier is recent veranderd van look, met een etiket waarop Adriaen Brouwer staat afgebeeld.

### ADRIAEN BROUWERJAAR 2018

Ondanks roem in eigen tijd geniet Adriaen Brouwer (1606-1638) vandaag lang niet dezelfde bekendheid als zijn tijdgenoten Rubens of Van Dyck. Deze Oudenaardse schilder slaat nochtans een brug tussen de 16de-eeuwse Bruegeltraditie en de landschaps- en genrefaferelen van de volgende eeuw. Het MOU Museum Oudenaarde biedt dit najaar uitzonderlijk de kans om de veelzijdigheid, de hoge artistieke kwaliteit en het innovatieve karakter van Brouwers' kunst te ontdekken. Curator Jan Hoet Jr. verenigt ook enkele hedendaagse kunstenaars die in de sfeer van Brouwer artistiek ingrijpen in de binnenstad.

15 september t.e.m. 16 december 2018 • [www.mou-oudenaarde.be](http://www.mou-oudenaarde.be), [www.adriaenbrouwer.be](http://www.adriaenbrouwer.be)



# Grondwitloof

## dé wintergroente van eigen bodem

We schrijven eerste helft 19de eeuw. Telers in Schaarbeek ontdekken dat uit chicoreiwortels die in het donker rechtop naast elkaar worden geplaatst onder een laagje aarde mooie, eetbare kropjes ontspruiten. Hiermee is het grondwitloof, zoals wij dit kennen, geboren. Je herkent het aan zijn slanke krop, fijne bladstructuur en fris blinkend blad. Grondwitloof is een typische wintergroente die je in de winkelrekken en bij de producenten vindt vanaf september tot mei. De teelt kent drie belangrijke fasen:



### WORTELTEELT

In april en mei worden de witloofwortels op rijtjes gezaaid op het veld en enkele weken later worden de plantjes op voldoende afstand van elkaar gezet. De bladontwikkeling gaat vrij snel en half juli is de ruimte tussen de witloofrijen bijna volledig opgevuld met friscgroen blad. Vanaf dan begint de wortel fors uit te groeien. Vanaf augustus tot november worden de wortels geroid.

### KROPTTELT OF FORCERIE

De geogste wortelen worden naar de witloofschuren gebracht. Daar begint de kroppteelt, in het vakjargon forcerie genoemd. Die gebeurt van half september tot half mei, in de grond van overdekte donkere ruimten. De wortels worden er 'ingetafeld' in de grond, rechtop naast elkaar geplaatst. In functie van het ras zal de teler er al dan niet dekgrond op aanbrengen, met daarop meestal een doek, want de wortels groeien in het donker. Tafelt een teler zijn wortels in openlucht in, dan dekt hij de bedden af met stro en golfplaten.

Vanaf dan spelen de lucht- en de grondtemperatuur een zeer belangrijke rol. De teler houdt die zo goed mogelijk onder controle via een verwarmings- en een bevochtigings-systeem. In dat aangename klimaat groeien de wortels in vier tot vijf weken uit tot stevige goudgele witlofkropjes. Het oogsten gebeurt vanaf september tot april, mei, volgens het weer. De kropjes worden van de wortels gebroken en gereinigd door het verwijderen van de buitenste bladeren. Ze worden vervolgens in verschillende categorieën verpakt en verkocht.

## ZAADKWEEK

Enkele telers houden de uitgesproken smaak van hun witloof in stand door de opkweek van eigen zaaizaad. De wortels worden in het voorjaar geplant en groeien vanaf half augustus uit tot struiken met prachtige lichtblauwe bloemen, die via de bijen worden bestoven en zaad vormen. Begin september is de zaadvorming voltrokken. En dat zaad kan na de winter opnieuw worden gezaaid, waarmee de cirkel rond is.



## GRONDWITLOOF UIT BRUSSEL, BRABANT EN DE DENDERSTREEK

Na WO I ontstaat de 'witloofdriehoek' Brussel-Mechelen-Leuven en tot op vandaag ligt de kern van de teelt, of het hartje van de krop, in Vlaams-Brabant. Witloofwortelen gedijen het beste op zandleemgronden, waar deze regio en de gebieden errond, de Denderstreek en het 'land van Aalst' rijk aan zijn. Zo kennen we het Brusselse, het Brabantse en het witloof uit de Denderstreek. We bezochten een teler van elk van deze drie witlooftypes.

### Brussels grondwitloof

Het Europees erkende Brusselse grondwitloof is het meest traditionele: het is geteeld in de regio Brussel-Mechelen-Leuven uit zaden, gekweekt door de teler zelf. De witloofwortels worden ingetafeld in de volle grond en de witloofkroppen worden steeds volledig afgedekt met dekgrond. Hieraan dankt het Brussels grondwitloof zijn typische knapperigheid, zijn bitterzoete smaak en zijn fijne bladstructuur.

Een van de telers is Danny Schoevaerts, die samen met zijn vrouw Bieke Hoogeras al sinds 1980 in Kampenhout het Brusselse grondwitloof produceert, en dat van A tot Z.

"Als zoon van een witloofteler groeide ik op tussen de

*"Wij telen het Brussels grondwitloof volledig zoals het vroeger gebeurde."*

Danny Schoevaerts



kroppen”, zegt Danny. “Wij telen het Brussels grondwitloof volledig zoals het vroeger gebeurde. De witloofwortels worden ingetafeld in de witloofhof en bedekt met een grondlaag van een tiental cm. Hierdoor moeten de groeiende kropjes hard duwen in de vochtige deklaag, wat hun structuur bijzonder maakt. Wij beginnen hiermee half augustus en voor nieuwjaar zijn onze witloofwortels ingetafeld. Ook die waarvan de kroppen in april-mei worden geoogst. De kropjes groeien dus één tot vijf maanden, dat is langer dan bij de andere teeltwijze. Ook de zaadteelt doen we volledig zelf. Ik ben bovendien imker, zodat mijn eigen bijtjes de bloemen kunnen bevruchten.”

## Brabants grondwitloof

De werkwijze voor de witloofteelt van Brabants grondwitloof is in grote lijnen dezelfde als die voor het Brussels. Een verschil is dat de telers hun witloofzaad niet zelf kweken. De zaden worden gekweekt door zaadfirma's en de telers kopen hybride zaden aan. De witloofwortels worden ook ingetafeld in de volle grond, maar de teler heeft de keuze om de witloofkroppen met of zonder dekgrond te telen.

“De hybride zaden hebben een grotere kiemkracht dan zelfgekweekte”, vertelt Luc Salens, een van de telers van Brabants grondwitloof. Hij is de vierde generatie van een telersfamilie, gevestigd in Kortenberg. Het

*“Witloof heeft liefst het hoofd koel, maar de voetjes warm.”*

Luc Salens

‘forceren’ gebeurt in zijn loods. “Doordat wij zonder dekgrond intafelen, is ons witloof makkelijker schoon te maken. Het intafelen blijft een arbeidsintensieve zaak die veel handwerk vereist. Ik waak er ook over dat de grondtemperatuur ongeveer veertien graden bedraagt: witloof heeft liefst het hoofd

koel, maar de voetjes warm.” Luc is trots op de wat zoetere smaak van zijn witloof. “Mijn vrouw en ik eten er in het seizoen zelf nog dagelijks van”, lacht hij.

## Grondwitloof uit de Denderstreek

In Aaigem, in de zandleemgebieden van de Denderstreek, telen Monique Hendrickx en Wilfried Minoodt met veel bezieling hun grondwitloof. “Op de traditionele manier, waarbij ik heel wat tijd kruipend op mijn knieën doorbreng”, lacht Wilfried. “Ik geef mijn witloof alle tijd om te groeien, dat komt de smaak sterk ten goede. Daarom probeer ik de bodem waarin de wortels zijn ingetafeld zo min mogelijk te verwarmen, al kun je dat in de koude wintermaanden niet vermijden. We maken de kropjes ook altijd droog schoon, waardoor het witloof langer bewaart.”

*“Ik geef mijn witloof alle tijd om te groeien.”*

Wilfried Minoodt



# Een 'bloende' van 't paardje

Terwijl paardencharcuterie tegenwoordig een ware delicatessen is, stond 'vlees van 't paardje' eind 19de eeuw enkel in de volkse keuken op het menu. Zo ontstond ook de boulogne, of in de volksmond 'bloende'. Tussen deze worst en de gelijknamige Noord-Franse stad bestaat voor zover bekend geen enkel verband. Het is meer bepaald in Oost-Vlaanderen dat de boulogne vermaard is. Bij de familiebedrijven De Nil en De Baets is de boulogne al generaties lang een specialiteit. De basis is eenvoudig: vers mager paardenvlees van topkwaliteit, gemengd met kruiden en met varkensspek. Maar echte vakkennis en liefde voor de ambachtelijke bereiding zijn de belangrijkste ingrediënten van deze paardensalami met zijn dieprode kleur en typische hoekige vorm.



## VLEESWAREN DE BAETS Met het kruidenboeket van weleer

Buiten de Oost-Vlaamse regio Lokeren-Zele-Hamme wordt ook in het Gentse en in het Meetjesland boulogne gemaakt. De familie De Baets produceert in Sleidinge sinds de jaren '60 vleeswaren en specialiseerde zich daarnaast in paardenvlees. "Mijn vader Irené heeft het bedrijf het opgestart als paardenbeenhouwerij", vertelt de huidige zaakvoerder Geert De Baets. "Zelf heb ik er sinds mijn kindertijd in meegeholpen. Ik maak de 'bloende' nog steeds volgens de receptuur van mijn vader, met het sublieme kruidenboeket van toen. Never change a winning number", vindt Geert. "Alleen was je destijds afhankelijk van de weersomstandigheden voor het drogen van de worst, terwijl je nu kunt klimatiseren. Maar het bereiden blijft delicaat en vereist een gedegen vakkennis. De manier van drogen en rijpen is van groot belang. De exacte bereiding en de kruiding blijven een goed bewaard familiegeheim." De boulogne van De Baets heeft de typische vierkante vorm en donkere kleur. Hij wordt lichtjes gerookt. "Dat is een oud gebruik om een betere bewaring te garanderen en wij houden die traditie in ere."







## DE NIL VLEESWAREN

### Gekruid met passie

De Nil is een begrip wanneer het op paardenvlees aankomt. Als vierde generatie in het familiebedrijf legt Marie-Anne De Nil zich met veel passie toe op het ambachtelijke, puur manuele vervaardigen van de boulogne. "We maken hem zoals pakweg 100 jaar geleden. Nog steeds leggen wij bijvoorbeeld manueel een varkensdarm rond de boulogne. Dat is uniek", benadrukt zij. "De worst wordt niet afgesloten met een metalen clip, maar met een puntig stokje en een handmatig geknoopt touwtje. Een tweede handgeknoopte lus dient om de worst op te hangen in de rookkamer. Maar eerst moet de boulogne een tijdje rusten. Alles wat je de nodige aandacht, tijd en rust geeft, kan niet worden geëvenaard", luidt het motto van Marie-Anne. "Dat is onze kunst en daar verander ik niets aan: geen automatisering voor mij." In de rookkamer wordt de boulogne kort en zacht gerookt boven beukenhout. De paardensalami rijpt en droogt vervolgens nog enkele weken. Zo krijgt hij zijn gekende donkerrode kleur en fijne smaak. "Elke worst die hier buitengaat is tot in de kern ten volle tot zijn recht gekomen", zegt Marie-Anne trots.

# Uit de oven

Wat er overheerlijk geurend uit de oven wordt getoverd, hangt sterk af van waar die oven zijn thuisbasis heeft. Neem nu de geutelingen, enkel gekend in de omgeving van Elst in de Vlaamse Ardennen. Op andere Oost-Vlaamse plekken, zoals Gent, worden traditioneel dan weer vlaaien gebakken. En de Pedevallei in Vlaams-Brabant gaf haar naam aan een zeer typisch lokaal brood.

## GEUTELINGEN

### Ovenkoeken met geschiedenis

Bij 'Sainte Ploone' horen geutelingen! Dat is al eeuwenlang het motto van de inwoners van Elst, een deelgemeente van Brakel in de Vlaamse Ardennen. Deze ronde ovenkoeken worden traditioneel gegeten tijdens de 'kermisse 't Elst', op de zondag nadat patroonheilige Sint-Apollonia haar naamdag heeft. Bvba De Koek in Elst en het Geutelingencomité in Michelbeke maken de geutelingen nog jaarlijks volgens een oud recept.

Wat de geuteling tot een bijzonder baksel met een kenmerkende smaak en structuur maakt, is het gebruik van een gloeiendhete oven. "Geutelingen bak je door een 'geute' (een gietlepel) vloeibaar deeg op een gloeiendhete vloer van een houtoven te gieten", legt Walter Serbruyns van het Geutelingencomité uit. "Door de enorme hitte in de oven krijgt de geuteling op zeer korte tijd zijn smaak en geur. Je moet echt kennis hebben van de manier van bakken", benadrukt hij. "De oven moet ook voldoende tijd krijgen om op te warmen tot 500 graden."

Het deeg bakt in een mum van tijd goudbruin op deze hoge temperatuur. Vervolgens worden de geutelingen op roosters gekoeld en krijgen ze hun platte vorm en malse, sponzige structuur. Eigenlijk is de geuteling te vergelijken met een pannenkoek, maar hij wordt tijdens het bakproces niet omgedraaid. Er komt aan het bakken ook geen vetstof te pas. "Ze smaken het beste vers uit de oven", zegt Walter. "Maar vaak worden de geutelingen ook nadien opgewarmd met boter in een pan."



© Lieselotte Reynvoet voor De Koek



Pieter De Koekelaere van De Koek schetst de geschiedenis. "Wanneer de traditie is ontstaan, weten we niet, maar ze moet minstens 100 jaar geleden zijn gestart. Op de naamdag van Sint-Apollonia, 9 februari, werden steevast geutelingen gebakken in Elst. Het was een echt buurtgebeuren. De vrouwen

maakten vroeger hun

eigen kom beslag en lieten de geute-

lingen bakken bij de dichtstbijzijnde boer, bij gebrek aan eigen oven. De koeken werden dan de zondag nadien feestelijk gegeten." De traditie van de geutelingen bleef bewaard, al worden ze nu tijdens een langere periode gebakken, van half januari tot midden maart, met nog altijd de kermis van Elst als hoogdag.

De ingrediënten van deze ronde ovenkoeken zijn eenvoudig: melk, bloem, eieren, gist, een snuifje zout en een snuifje kaneel. "Mijn vader zette destijds samen met enkele gedreven dorpelingen het recept op punt", aldus Pieter, die zijn geutelingen nog steeds maakt volgens dat recept. "De traditionele manier om van een geuteling te smullen, is als je hem besmeert met goede (gezouten) boter en bestrooit met kandijnsuiker. Al gebruiken foodies hem ook als wrap met allerlei beleg. Want omdat hij geen suiker bevat, kun je er alle kanten mee uit", besefte Pieter. En wie weet, steekt er wel een grond van waarheid in een hardnekkige legende. "Een warme geuteling zou een jaar lang beschermen tegen tandpijn", lacht hij. "Sint-Apollonia is niet voor niets de patroonheilige van de tandartsen."



## GENTSE VLAAI

### Nostalgie troef

Vlaaien zijn typisch Oost-Vlaams, initieel als kermisgebak maar stilaan het hele jaar door ingeburgerd. Overal worden ze op een andere manier gemaakt, met andere ingrediënten en accenten. De smeuge 'Gentsche vloai' zijn slechts licht gekruid en bevatten zeer aparte smaakmakers. "Oost-Vlaamse speculaas en peperkoek, zonder extra kaneel. Kandjijsiroop geeft de vlaai haar mooie donkere kleur", vertelt Tilly De Clerck. Zij verhuisde vorig jaar naar hartje Gent en maakt in haar eetcafé Uilenspiegel de Gentse vlaai volgens het familie-recept van haar grootmoeder Marie Steyaert. "Als klein meisje logeerde ik vaak bij mijn grootmoeder. Zij leerde me de knepen om een lekkere vlaai te maken: het trage mengen van de juiste ingrediënten, het binden van de vlaai", legt Tilly uit. "Na het bakken vulde de kamer zich met een warme, zoete geur. En dan mocht ik eindelijk proeven. De smaak maakte mij warm tot diep vanbinnen. Telkens wanneer ik nu de Gentse vlaai proef, ga ik terug naar die tijd." Tilly gaf wel haar eigen toets aan het recept. "Ik gebruik geen bloem, brood of mastellen. Verder zijn er enkele geheime ingrediënten, die eigen zijn aan het familie-recept. Geen drank of rozijnen, al maak ik ook een variant met rozijntjes voor de liefhebbers." Tilly presenteert deze puur traditionele Gentse vlaai op een trendy manier. "In spietjes met frambozen en zwarte bessen, met een toef slagroom, afgewerkt met een crumble van speculaas en overgoten met karamel. Heerlijk!"



## BOERENBROOD UIT PEDE

### Puur natuur

Het wordt stilaan een zeldzaamheid: brood dat zonder chemische hulpmiddelen is samengesteld en alle nodige tijd krijgt. In Itterbeek, op de grens van het Pajottenland en Brussel, wordt nog een zuiver en karaktervol boerenbrood gebakken volgens een recept uit 1946. Bakker André Peeters hield decennialang dit recept in ere en doopte het brood in de jaren 80 om tot Boere-Pede, naar de vlakbij gelegen Pedeebeek. Sinds 2016 draagt Myriam Van der Voorde in haar bakkerij De Pedevallei het boerenbrood uit Pede verder uit. "Voor de bereiding wordt enkel gebruik gemaakt van inlands tarwemeel, water, verse gist en zout", legt zij uit. "Er komt geen vetstof aan te pas. Dit brood wordt ook zonder enige verbeteraars noch bewaarmiddelen gemaakt. Het is puur natuur."

Na het kneden bolt de bakker de broden handmatig op en legt ze in rieten mandjes, zodat ze hun vorm behouden. Het riet zorgt ook voor een gelijkmatige verspreiding van de warmte.

De broden krijgen vervolgens alle tijd om te rijzen. Dan worden ze met een houten pallet in de oven geschoven en op de stenen ovensvloer dubbel gebakken. Dit oude productieproces geeft het brood een vaste structuur, een krokante bruine korst en meer smaak. Het brood is voedzaam en geeft een voldaan gevoel. Traditioneel is het boerenbrood uit Pede wit, maar intussen kwam er ook een bruine variant bij die compleet volgens hetzelfde principe wordt gemaakt.



# Spek naar de bek van de Kempenaars

Een 'goei dikke krep' spek valt in de smaak bij menig Kempenaar. En liefst zo vet mogelijk. Echt Kempisch gezouten spek vind je nog bij slager Jef Janssens in Mol en bij Slagerij Vandecruys in Geel, al hebben beide hun eigen manier van bereiden.

Hij is een rasechte slager van het zuiverste soort. Jef Janssens is op zijn 75ste nog even gepassioneerd door zijn vak. Traditionele ambachtelijke vleesbereidingen zijn de specialiteit van deze slager. Denk aan bijvoorbeeld kop en smout, maar ook aan spek. En daarvoor weten klanten van overal hem in het Molse gehuchtje Rauw te vinden. "Er komen echt mensen van heinde en verre voor mijn spek", vertelt Jef. "Dat is heel dik en vet, zoals wij dat in de Kempen graag lusten. Hoe vetter, hoe beter, zeggen ze hier", lacht de joviale slager. "Het feit dat alles hier ambachtelijk gebeurt, proef je ook. Wij benen het vlees van de zware Belgische varkens vakkundig uit en letten erop dat het beste van het spek niet aan het ribbetje blijft hangen. Wij zouten het spek ook droog, we pekelen het niet, zodat er geen vocht in het vlees komt. Het spek wordt gemasseerd met zout en droogt vervolgens acht dagen." Het resultaat: stevige stukken spek met mooi wit vet en donkerrood vlees. Dit was vroeger basisvoedsel in heel Vlaanderen maar de nostalgische smaak krijgt steeds vaker opnieuw een plekje in de pure keuken. "Mijn spek is heerlijk bij een bruine boterham, bij stoemp of met ajuinsaus en patatjes", verzekert Jef ons.



## SMOUT UIT DE KEMPEN

Jef Janssens is een van de weinige beenhouwers die nog smout maakt op traditionele wijze. Het koken en afkoelen van het gemalen liesvet is dan ook een intensief karwei. Het smeuijge smout van Jef is licht gekruid, bevat ajuin en soms ook kaantjes (restjes spek). Het is ideaal als bakmiddel. "Aardappelen gebakken in smout: heerlijk", belooft Jef. "Of op de boterham met wat zout en/of bruine kandijnsuiker." Pure nostalgie! Smout was vroeger niet alleen de boter van de arme man, maar het werd ook gebruikt als bewaarmiddel voor vers vlees en zelfs als zalf. Nu zetten heel wat restaurants het op tafel als aperitief bij een stukje brood.

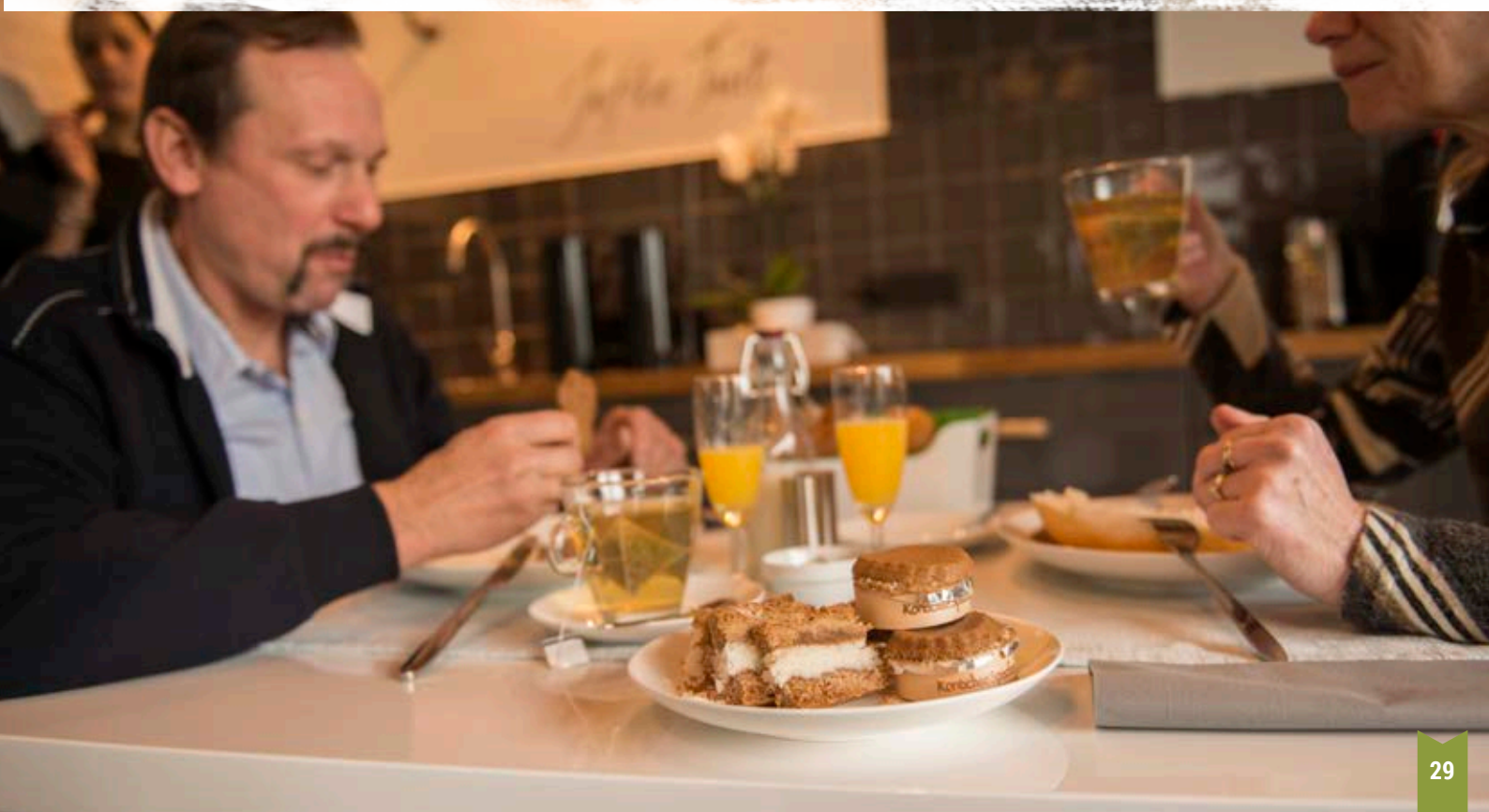


Ook in Geel heeft het vette spek een vaste plaats in de keuken. Al meer dan 100 jaar wordt het Kempische gezouten spek van Slagerij Vandecruys op dezelfde manier bereid. Met Patrick Haesendonckx en zijn vrouw Liesbeth Mertens staat intussen de vierde generatie aan het roer. "Tijd is een heel belangrijk aspect bij de bereiding van het spek", vertelt Liesbeth. "Het gaat vier dagen in de pek - die een geheime samenstelling heeft, met onder meer jeneverbessen, muskaatnoot en laurier - en droogt nadien nog een dag of drie, vier. Door het spek voldoende tijd te geven om het zout op te nemen en nadien te drogen verkrijgen we een mooi vast product." Slager Patrick gebruikt daarvoor enkel Belgische, strikt gecontroleerde varkens en maakt het spek zonder toevoeging van bewaarmiddelen of suikers. En dat wordt fel gesmaakt. "De oudere bevolking houdt van zogenaamd 'breed' spek, lekker vet", weet Liesbeth. "De jongere generaties geven vaak de voorkeur aan de dunner gesneden en magerdere variant." Het Kempische gezouten spek wordt gegeten in tal van combinaties. "Met eieren, met bruine suiker bij de boterham, met wortelpuree, en nu ook in de fijnste keuken", beseft zij. "Bij slaatjes, vis, soep, kip, pasta, wild, noem maar op."



# Belgische speculaas

“Elke dag speculaas bij het ontbijt”



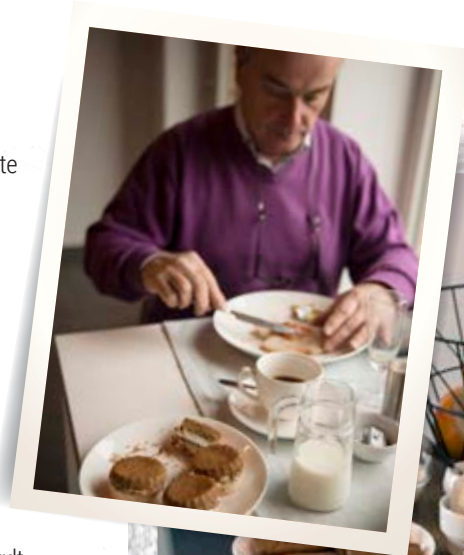
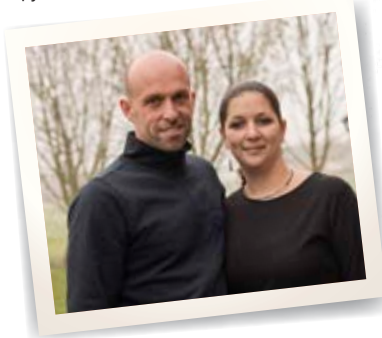
Een speculaasje bij de koffie. Het is immens populair in heel ons land. Maar volgens sommigen zeg je niet zomaar speculaas tegen speculoos. En waar de ene zijn speculaasje dun en knapperig wil, zweert de andere bij 'hompen' dikke speculaas. Nog anderen snoepen liever van met kokos gevulde 'specfour'. In twee B&B's in uiteenlopende Vlaamse regio's lieten wij gasten bij het ontbijt proeven van ambachtelijke speculaassoorten uit Bornem, de Vlaamse Ardennen (Zottegem), Dendermonde, Kontich, Hasselt en Waasmunster (Sombeke). Allen waren verrast over de grote variëteit en vol lof over smaken en texturen, al liepen de voorkeuren uit elkaar.

## TE GAST IN KLEIN-BRABANT

We strijken neer aan de ontbijt tafel van de landelijke B&B 't Hoogste in Bornem. Deze gemeente in Klein-Brabant huisvest ook speculaasfabrikant Vermeiren. Benieuwd of de familie van uitbaters Els Rottiers en Tom Van de Velde, die is uitgenodigd aan het ontbijt, streekeigen smaken zal hebben. Zij proeven naast de speculaas uit Bornem ook van speculaas uit de vrij nabije omgeving, zoals Kontich, Dendermonde en Waasmunster maar eveneens uit de Vlaamse Ardennen.

Al snel blijkt dat er een paar ware speculaasliehebbers aan tafel zitten. "Ik eet elke ochtend speculaas", vertelt Jos Rottiers die met zijn vrouw Betty in Bornem woont. "Mijn laatste boterham bij het ontbijt beleg ik steevast met speculaas. En om af te sluiten dop ik nog eentje in mijn koffie", vervolgt Jos. En even snel wordt duidelijk dat Jos de speculaas uit zijn gemeente alle eer aandoet. "Er gaat niets boven de speculaas van Vermeiren uit Bornem", lacht hij. "Ik ga akkoord met mijn man", zegt Betty. Hilariteit in het gezelschap, want dat blijkt niet altijd het geval te zijn. Maar bij het proeven van de speculaas uit Dendermonde is Betty aangenaam verrast: "Lekker knapperig", vindt ze. Mariette Egghe treedt haar bij. "Die koekjes hebben een heel fijne textuur en smaken wat kruidiger. Ik ben er helemaal voor gewonnen!" Mariette woont met haar man Karel in Kruike. Dit koppel uit het Waasland is vol lof over hun streekgenoot uit Waasmunster. "Die speculaas is erg lekker van smaak en stevig van structuur. Een beetje te vergelijken met die uit Bornem. Mij mogen ze beide voorschotelen", knipoogt Karel. Al smult hij ook met duidelijk plezier van de Kontichse specfour. Dat is een buitenbeentje in het speculaasgezelschap: gevuld met kokos en op smaak gebracht met een vleug Amaretto. De vrouw des huizes is duidelijk een grote fan en doet haar best om wat voor haar gasten over te laten. "Dat is echt een dessertje of een vieruurtje met die heerlijk rijke vulling." Haar man Tom is niet zo'n zoetekauw maar blijkt ook te staan genieten. "Ik heb echt ontdekkingen gedaan: ik wist niet dat speculaas zoveel verschillende smaken en texturen kon hebben! De nasmaak van de Borsbeekse speculaas is zeer bijzonder", proeft hij. "Helemaal de smaak van versgebakken koekjes." Ook Marleen en Rudy uit Oppuurs zijn enthousiast over de Borsbeekse speculaas. "Die 'mannekes' hebben een heel aangename structuur en zijn nog lekker ook. Ze mogen mee op onze volgende trip! Op reis vergezelt een pakje speculaas ons namelijk altijd voor tussen de boterham." Intussen doet Els zich tegoed aan de resterende specfour en mogen ook dochter Fleur en zoon Rune een hapje. "Heel lekker, maar ik heb toch liefst de speculaas uit Bornem", reageert Rune. Tot groot genoegen van opa Jos die nog een speculaasje in zijn koffie sopt. "Ik begin aan de afsluiter van mijn ontbijt", lacht hij.

B&B 't Hoogste  
[www.slapenophoogste.be](http://www.slapenophoogste.be)



## TE GAST IN DE VLAAMSE ARDENNEN

In het pittoreske Ename, een deelgemeente van Oudenaarde in de Vlaamse Ardennen, zijn we enkele weken later te gast aan de uiterst gezellige ontbijttafel van Katrien Engels in haar B&B 't Huys van Enaeme. Haar familie schotelten we, naast hun streekgenoot uit Zottegem, ook voor hen onbekende speculaas voor, zoals de Hasseltse en de Kontichse. Voeg daar verre speculaasverwanten uit Dendermonde en Bornem aan toe en de tafel is rijk en gevarieerd gevuld.

Het gezelschap is duidelijk kenner van streekproducten. "Wij komen uit de streek van de mattentaarten", zegt Jacqueline die met haar man Roland in de buurt van Geraardsbergen woont. "Ik bak die trouwens zelf ook. Wij zijn opgegroeid in Schorisse en mijn moeder maakte ook zelf de lokale geutelingen, op de traditionele manier (zie ook p. 26). Een goeie geuteling, vers uit de oven, met goeie boter: zalig!" Maar van speculaas ken ik niet veel, al dop ik die zeer graag in mijn koffie en eet ik er 's ochtends bij de boterham. Die van Dendermonde mag bij mij thuis absoluut aanschuiven aan de ontbijttafel", lacht Jacqueline na haar eerste hap. "Heerlijk van smaak en textuur en nog een mooie tekening ook." Haar zus Lucie verhuisde met haar man Boudewijn naar Gent. "De streek van de cuberdons", weet Lucie. "Al ben ik zelf verzet op alles wat noten bevat." Reikhalzend kijkt Lucie dan ook uit naar de Hasseltse speculaas met amandelen. "Zo'n dikke speculaas, hard aan de buitenkant en zacht vanbinnen, kennen wij hier niet. Verrukkelijk." smult ze. "De structuur doet mij een beetje denken aan pepernoten", vindt Katrien. "Mijn dochtertje bakt die op school!" Maar zo'n 'homp' Hasseltse speculaas is wat te groot voor een proevertje, dus gaat hij in stukjes gesneden vlotjes naar binnen. Nog een onbekende gast op tafel is de met kokos gevulde Kontichse specfour. "Dat is mijn favoriet", smikkelt Roland. "Hoe zoeter, hoe liever. Mijn schoonbroer bakte vroeger zelf speculaas, maar dat was de 'gewone' knapperige, zoals wij hem kennen." Die krokante speculaasjes vallen bij het gezelschap ook in de smaak. "Zouden ze die lekker knapperige Borsbeekse hier bij de bakkers verkopen?", vraagt Roland zich af. "Ik ga er achteraan", belooft Katrien. "Ik probeer in mijn B&B zoveel mogelijk lekkers uit eigen streek op tafel te zetten. Zo maak ik bijvoorbeeld een stoverij met Adriaen Brouwerbier."

B&B 't Huys van Enaeme  
[www.thuus.eu](http://www.thuus.eu)





### SPECULAAS UIT BORNEM VERMEIREN PRINCEPS

De 'Traditionele speculoos' van Vermeiren heeft zijn authentieke structuur en smaak, licht gekruid met kaneel en muskaatnoot, behouden. Bijna 100 jaar geleden maakte bakker Achilles Vermeiren, grootvader van de huidige algemeen directeur Peter Vermeiren, van speculaas zijn specialiteit. Hij bereidde hem met kandjsuiker en kruidde licht met kaneel en muskaatnoot. Omstreeks 1955 werd het traditionele recept verrijkt met tarwezemelen en zo ontstond de variant 'Vermeiren voltarwe of integraal speculoos', gezoet met honing en rietsuiker. Om het traditionele karakter van de - overigens volledig plantaardige - speculaas te vrijwaren, respecteert Vermeiren bij het industriële productieproces de oude werkwijze. Zo wordt het deeg niet alleen traag geknead, en na het rusten niet herknead, maar werd ook een eigen systeem ontwikkeld om de structuur en de smaak van de speculaas optimaal te behouden.

### SPECULAAS UIT WAASMUNSTER AERTS SPECULAAS

Kamiel Aerts, de overgrootvader van de huidige zaakvoerster Els Aerts, specialiseerde zich in Sombeke in 'het Soete Waesland' eerst als beschuitbakker en schakelde tussen de twee wereldoorlogen over op speculaas. Els blijft in haar speculaasbedrijf op dezelfde locatie trouw aan het recept en de vorm van de speculaas die grootvader Hubert in 1927 uit zijn oven toverde. Het resultaat zijn stevige rechthoekige speculazen, versierd met een bloempje en licht gekruid met kaneel. In de sinterklaasperiode bakt Aerts ook 'sint-speculazen', gevormd in de oude houten planken die tot wel 85 cm groot kunnen zijn. Het geheim van de speculaas van Aerts steekt niet zozeer in de ingrediënten - al worden de beste grondstoffen en de fijnste kruiden geselecteerd - maar in de dosering, in het ambachtelijke verwerken van het deeg, in de oventemperatuur die niet te hoog mag zijn, en in de baktijd.

### SPECULAAS UIT DENDERMONDE LA CONFIANCE

Leo Borms stootte enkele jaren geleden op de speculaasrecepten van zijn overgrootvader Jozef. Samen met bakker-vennoot August Vincke baatte die in de jaren 1920 het speculaas- en peperkoekbedrijfje La Confiance in Baasrode uit, nu deelgemeente van Dendermonde. Leo blies vorig jaar het merk en het oude recept nieuw leven in. Hij paste het aan met puur biologische, waar mogelijk lokale ingrediënten. Het resultaat is een uniek speculaasje met een bijzondere smaak dat al meteen internationaal in de prijzen viel. La Confiance gebruikt voor de speculaas echte roomboter, rechtstreeks van bij de boer, ruwe rietsuiker en authentieke speculaaskruiden. Thibaut, de Belgische landbouwer die staat afgebeeld op de verpakking, teelt ook écht de biologische bloem van deze speculaas. Zelfs het gaatje in de koek is weldoordacht. Dat heeft namelijk zijn nut in het goed krokant maar niet te breekbaar maken van dit vrij dunne, fijne speculaasje.







## SPECULAAS UIT ZOTTEGEM BORSBEEKSE SPECULOOS

Resoluut neemt Albertino Hebbelinck de term speculoos en niet speculaas in de mond wanneer hij over zijn koekjes spreekt. "Speculoos is de typisch Belgische versie en bevat niet de meer pittige speculaaskruiden die in Nederland worden gebruikt", legt hij uit. In zijn bedrijf Crumuli in Zottegem behield Albertino de authentieke vormen die de Borsbeekse bakker Fermon in de jaren 1900 had ontwikkeld. De figuurtjes, een mannetje en een vrouwtje, zijn nog met identieke mallen gemaakt als destijds. Ze hebben een zeer knapperige structuur en worden enkel met wat kaneel gekruid. Vooral de verhoudingen, het type cassonade voor het zoeten, de plantaardige vetstof en de hoeveelheid kaneel bepalen de smaak. Van de speculaasmannetjes en -vrouwtjes kun je het jaar rond smullen, speciale sintkoeken zijn er enkel in het najaar.

Albertino Hebbelinck:

*"Speculoos is de typisch Belgische versie en bevat niet de meer pittige speculaaskruiden die in Nederland worden gebruikt."*



## HASSETSE SPECULAAS BAKKERIJ ST.-MARIE EN PATISSERIE VERBOVEN

Waar in de rest van België speculaasjes vrij dun zijn, vind je in Hasselt echte 'hompen' speculaas, of met de juiste tongval 'hoempen speklâås'. Veel echte Hasselaars drinken er een borreltje jenever bij. Deze dikke stukken speculaas hebben onder de krokante korst een malse beet, in tegenstelling tot de meer verspreide krokante koekjes. Meerdere bakkers houden deze eigenzinnige speculaas in ere. Zo maakt Bakkerij Sint-Marie hem volgens het recept van de Hasseltse wafel- en speculaasbakkerij Jacobs. Hij wordt volgens de traditie gemaakt met de beste roomboter, donkere kandijnsuiker en natriumbicarbonaat, naast eieren, melk, bloem en een eigen kruidenmengeling. Bakkers Jos en Carine bakken hiervan ook een variant met grof gehakte amandelen. Het deeg wordt met de hand gerold: iedere speculaas is handwerk.

Ook bij Patisserie Verboven werken ze volgens een aloud recept: vader Louis leerde de knepen bij patissier Cools en droeg het recept uit in zijn eigen bakkerij sinds 1960. Zoon Peter zet nu de traditie verder. Het speculaasdeeg wordt bereid met tarwebloem, zeer donkere kandijnsuiker, boter, amandelen, eieren, bakpoeder en kruiden, met de beste kaneel. "Het is uiterst belangrijk dat het deeg 24 uur rust voordat het in hompen wordt verdeeld en gebakken", benadrukt Peter. "Want pas doordat de aroma's zich goed vermengen, bekom je de lekkere smaak van de speculaas."



## KONTICHSE SPECFOUR

De Kontichse specfour, een variant op 'spéculoos fourré' of gevulde speculaas, bestaat uit twee lagen dikke speculaas met daartussen een kokosvulling. Het verschil met de andere gevulde speculaassoorten is dat de Kontichse specfour een broze, licht harde korst heeft en een zachte vulling van kokos, geen amandelvulling. De koek wordt op smaak gebracht met kaneel en Amaretto. Aan de basis van het recept uit 1927 lag koekjesbakker Jos De Backer. De bereiding van deze specfour geraakte later wat in onbruik, tot in 2012 de gemeentelijke archiefdienst en de heemkundige Kring het oude recept opdiepten. Samen met de school CVO Antwerpen werd het gebak op punt gesteld. Het resultaat van de samenwerking vind je vandaag bij drie Kontichse warme bakkers: Mijlemans, Peeters en Sint-Rita. Zij verkopen twee variëteiten van de specfour: de traditionele in blokjes en de modernere ronde variant.



# Nils Proost kookt met streekproducten

Wanneer je het jonge en uiterst getalenteerde keukengeweld van Nils Proost loslaat op streekproducten, dan levert dat gegarandeerd topgerechtjes op. Chef Nils behaalt met zijn restaurant Petit Cuistot in Lier niet voor niks een hoge score in de restaurantgids Gault&Millau. Als lid van de Flanders Kitchen Rebels is hij een van de boegbeelden van de Vlaamse innovatieve gastronomie. Nils stelde voor ons een menu samen met streeklekkers in de hoofdrol.

## Nils, in de amuse gebruik je Vlaamse schapenplattekaas. Was het de eerste keer dat je hiermee aan de slag ging?

Ja, maar zeker niet de laatste! De schapenplattekaas is het mooiste en bijzonderste product dat ik de voorbije jaren ben tegengekomen. Sinds ik hem heb ontdekt, gebruik ik deze plattekaas regelmatig in gerechten. Ik geef de klanten ook het verhaal van de schapenboer mee: een jonge gast die een nieuwe wind deed waaien door het bedrijfje van zijn ouders in Denderhoutem. Ik combineerde voor dit recept de kaas met bloemkool, mierikswortel en waterkers, maar je kunt hem bijvoorbeeld ook op tafel zetten met rode biet en waterkers. Ik gebruik enorm graag waterkers: een klein groen blaadje met ongevoelbaar veel pit. Ook met kazen combineert waterkers prima.

## Je creëerde ook jouw versies van klassiekers: boerenpaté met brood, een slaatje met appel en grondwitloof, stoverij met spruitjes ... Is dat jouw ding?

Ik heb zeker een voorliefde voor een eerlijke keuken, zonder te veel liflafjes. Het geheim schuilt daarbij in de keuze van je basisproducten. Die moeten echt van topkwaliteit zijn. En dat zijn de streekproducten die ik hiervoor selecteerde stuk voor stuk. Neem nu grondwitloof, daar kan niks tegenop. Of een goede aardappel, zoals de Moese patat. De Fransen pakken graag uit met hun rattenpatatjes, maar wij Vlamingen zijn te weinig fier op onze aardappelen, hoewel we ze maar al te graag eten.

## Aardappel met grijze garnalen, nog zo'n klassieker van bij ons. Zet je vaak garnalen op de kaart?

Absoluut. Maar enkel de Vlaamse grijze garnalen uit de Noordzee, daar komt niks ter wereld bij in de buurt. Garnalen in combinatie met een aardappel en échte hoevekarnemelk, zoals in mijn recept, is een heerlijke klassieke bereiding. Maar garnalen bieden oneindig veel culinaire mogelijkheden. En ik laat niks verloren gaan: ook de kopjes zijn geweldig lekker. Ik droog die en frituur ze tot chips.



## Voor de stoverij gebruik je vlees van het rode ras. Kende je dit oude runderras?

Ik zag het vlees al liggen bij een beenhouwer in de buurt, maar het was toch een ontdekking. Dat is niet alleen lekker voor stoofvlees maar ook bijvoorbeeld de entrecote van het rode ras is top. Bij het stoofvlees smaken een stuk echt boerenbrood en Gentse mosterd gewoonweg geweldig. En spruitjes met Kempisch spek maken dit zalige gerecht compleet. Dat gezouten spek smolt heel mooi weg: super van kwaliteit. In mijn recept heb ik het stoofvlees geblust met Vlaams roodbruin bier, een fantastisch lekker bier dat ik ook ga schenken bij kaasgerechten in mijn restaurant.

## Het dessert: broodpudding. Maar wel een bijzondere, niet?

Die is gebaseerd op een recept van mijn moeder, een fervente hobbykok. Zij verwerkte Belgische speculaas in de broodpudding en serveert er een advocaatje bij. Ik ging zelf helemaal voor de bijl.

## Kook jij eigenlijk wel vaker met streekproducten?

Mijn groenten komen van een lokale teler, recht uit de grond van Koningshooikt. En sinds ik mij meer ben gaan verdiepen in streekproducten is een wereld voor me opengegaan. Zo heb ik, naast alle topproducten die ik in deze recepten heb verwerkt, ook het Kempisch lam ontdekt: geweldig vlees waar ik veel gerechtjes mee maak. Proper en eerlijk vlees, van lammetjes die in de vrije natuur hebben gegraasd. Dat brengt me weer terug bij schapen. Het vlees van geiten en schapen werd vroeger in Vlaanderen veel meer gegeten en ook de melk ervan werd gedronken en verwerkt tot kazen. Jammer dat dit in de vergetelheid is geraakt. In Petit Cuistot zal je in ieder geval regelmatig Kempisch lam en schapenplattekaas op het menu vinden. Naast ander streeklekkers, want ik denk dat er nog veel te ontdekken valt.

# VLAAMSE SCHAPENPLATTEKAAS

met bloemkoolerumble,  
mierikswortel en waterkers

## Ingrediënten

4 PERS.

- ◆ 200 G VLAAMSE SCHAPENPLATTEKAAS
- ◆ PEPER & ZOUT
- ◆ VERSE MIERIKSWORTEL
- ◆ 4 BLOEMKOOLOOSJES
- ◆ WATERKERS

## BEREIDING

Kruid de Vlaamse schapenmelkplattekaas met peper en zout. Verdeel over bordjes.

Rasp wat mierikswortel en vervolgens bloemkool over de kaas.

Werk af met enkele takjes waterkers.



## STREEKPRODUCTEN

- Vlaamse schapenplattekaas
- Waterkers



Nils Proost

# VLAAMSE BOERENPATÉ

met toast van  
boerenbrood uit  
Pede en slaatje met  
appel en grondwitloof

## Ingrediënten

**4 PERS.**

- ◆ ENKELE SNEDEN BOERENBROOD UIT PEDE
- ◆ 200 G VLAAMSE BOERENPATÉ
- ◆ 3 STRONKEN GRONDWITLOOF
- ◆ 1 BOSKOOP APPEL

## BEREIDING

Snijd de Vlaamse boerenpaté in dikke plakken.

Toast dikke sneden brood tot ze krokant zijn.

Snijd de appel en het grondwitloof in fijne julienne. Bestrooi met wat peper, zout en olijfolie en serveer à la minute in een kommetje.



## STREEKPRODUCTEN

- Boerenbrood uit Pede
- Vlaamse Boerenpaté
- Grondwitloof



Nils Proost



© Thomas Van de Water

# GEVULDE AARDAPPEL met hoevekarnemelkstampers en Vlaamse grijze garnalen

## BEREIDING

Pof de aardappel in zilverpapier in de oven gedurende ongeveer 1 uur op 175°C. Laat de aardappel in het zilverpapier afkoelen. Snijd de bovenkant van de aardappel en lepel hem leeg. Prak het aardappelvlees samen met de karnemelk en een handvol groene kruiden. Kruid af met peper en zout en doe het geheel terug in de aardappel.

Bestrooi naar hartenlust met Vlaamse grijze garnaaltjes.

## Ingrediënten

1 PERS.

- ◆ 1 GROTE ZACHTKOKENDE AARDAPPEL
- ◆ 100 ML HOEVEKARNEMELK
- ◆ GROENE KRUIDEN ZOALS BIESLOOK, KERVEL, PETERSELIE
- ◆ PEPER & ZOUT
- ◆ 50 G VLAAMSE GRITJE GARNALEN



## STREEKPRODUCTEN

- Hoevekarnemelk
- Vlaamse grijze garnalen



Nils Proost

# STOVERIJ VAN ROOD RAS met roodbruin bier en spruitjes met Kempisch spek



## Ingrediënten

4 PERS.

- ◆ 1KG STOOFFLEES, ZENUWSTUK VAN HET RODE RAS VAN WEST-VLAANDEREN
- ◆ 2 AJUINEN
- ◆ 1 FLESTE VLAAMS ROODBRUIN BIER
- ◆ 1 L BRUINE FOND OF RUNDERBOUILLON
- ◆ 1 SNED E BOERENBROOD ZONDER KORST
- ◆ 2 EL GENTSE MOSTERD
- ◆ 250 G SPRUITEN
- ◆ 100 G KEMPISCH SPEK
- ◆ HOEVEBOTER
- ◆ PEPER EN ZOUT

## BEREIDING

Bak het stoofvlees langs alle zijden krokant bruin in een stoofpot.

Voeg de versnipperde ajuin toe en laat glazig stoven.

Blus het vlees met het bier en laat even inkoken. Bevochtig met de fond of bouillon tot het vlees onderstaat. Leg de sneden boerenbrood met mosterd op het vlees. Laat even opkoken en zet de gesloten pot daarna in een oven op 140 °C gedurende 2 uur. Roer af en toe door het stoofvlees om de smaken goed te vermengen.

Maak de spruitjes schoon en blancheer ze in flink gezouten water tot ze beetbaar zijn. Spoel meteen in ijskoud water.

Snijd het spek in dikke reepjes, verwarm wat boter in een stoofpot en bak het krokant. Voeg de spruitjes toe en laat ze stoven in het spekvet. Kruid met peper.



## STREEKPRODUCTEN

- Zenuwstuk van het rode ras van West-Vlaanderen
- Vlaams roodbruin bier
- Gentse mosterd
- Kempisch spek



Nils Proost





## STREEKPRODUCTEN

- Belgische speculaas
- Advocaat

# BROODPUDDING

## Ingrediënten

6 PERS.

- ◆ 300 G OUD WITBROOD IN STUKKEN
- ◆ 1/2 L MELK
- ◆ 200 G FIJNE WITTE SUIKER
- ◆ 1 ZAKJE (50 G) VANILLEPUDDING
- ◆ 5 HELE EIEREN
- ◆ ROZIJNEN: HOEVEELHEID VOLGENS VOORKEUR
- ◆ SNUIFJE KANEEL
- ◆ BOTER
- ◆ 6 BELGISCHE SPECULAZEN
- ◆ ADVOCAAT

## BEREIDING

Verwarm de oven op 175 °C

Week het brood in de melk.

Kluts met een vork de eieren met de suiker, vanillepudding en kaneel.

Haal het brood uit de melk en prak met een vork.

Meng het brood, de geklutste eieren en de melk, en giet in een beboterde ovenschaal.

Breek de speculazen in twee en steek de stukken in het beslag.

Bak gedurende 45 min.

Serveer lauw met wat advocaat.



Nils Proost

# Snoepgoed met geschiedenis

Elke stad heeft typische zoetigheden waar talloze generaties van snoepen. Zo smelten bij de Gentenaars sneeuwballen op de tongen en is menig Antwerpenaar verzot op congolaiskes. En naast het Antwerpse Handje in koekvorm doet ook de chocoladen versie ervan de harten in de koekenstad sneller slaan.



© Chocolatier Goossens

## ANTWERPSE HANDJES Dé chocolaatjes van 't stad

Antwerpse handjes zijn de meest bekende snoepjes van de Scheldestad. Ze verwijzen naar de legende van de reus Antigoon, die van schippers op de Schelde een zware geldtol eiste. Wie weigerde te betalen, moest dat bekopen met een hand. De Romeinse honderdman Brabo doodde de reus en hakte diens hand af: het symbool van de stad. Het Antwerpse handje als koekje ontstond in 1934, maar het bestaat ook als chocolaatje. Een traditie die begon met chocolade zonder vulling, de zogenaamde 'caraque'. Chocolatier René Goossens maakte in 1982 de chocoladen handjes met een bijzondere vulling. "Mijn vader liet de originele gietvorm verdiepen en creëerde een vulling met marsepein en met de typisch Antwerpse kruidenleukeur Elixir d'Anvers", legt chocolatier Erik Goossens uit, die de traditie verderzet. "Ik maak de Antwerpse handjes nog identiek volgens het recept van mijn vader." Er bestaan intussen meerdere varianten van het chocoladen Antwerpse handje, maar het meest verfijnde en meest originele blijft dat van chocolatier Goossens. "Wij maken het met de gekende Goossens-chocolade met een hoger cacaogehalte van de beste cacao ter wereld", benadrukt Erik. "Chocolade is zoals koffie en wijn: de kwaliteit van je eindproduct staat of valt met die van je basisproduct." Het Antwerpse handje wordt in het atelier van Erik nog met de hand gemaakt. "Omdat we werken met pure, verse ingrediënten is de productie een secuur werkje." Zo moet bijvoorbeeld het vullen nog met de spatel gebeuren aangezien Goossens er geen vetstoffen in verwerkt. Voor machinale productie zijn die wel nodig. Deze elegant gestileerde handjes worden zowel in melk- als in fondantchocolade gemaakt. Erik creëert trouwens nog meer 'Antwerpse' zoetigheden, zoals pralines in de vorm van een diamant. Ook internationaal heeft hij intussen grote faam verworven. Welke andere chocolatier mag het Witte Huis onder zijn klanten rekenen?







## SNEEUWBALLEN

### Snoepjes die smelten op je tong

Ze hebben hun naam niet gestolen: de sneeuwballen uit Gent zijn sneeuw-wit van kleur, hebben een hoog smeltgehalte en kraken gezellig. Voor de in-trede van de snoepren vond je ze in zowat elke dorpswinkel van de stad. Deze zoetigheid ontstond in 1913, niet toevallig het jaar van de Wereldexpo in Gent. "August Larmuseau, zaakvoerder van een van de vele confiserie-bedrijfjes die de stad toen rijk was, ontwikkelde de sneeuwballen speciaal voor die gelegenheid en won er zelfs een gouden medaille mee", vertelt de huidige producent Tanguy Serraes. "Hij koos hiervoor ingrediënten die destijds relatief betaalbaar waren: luchtig opgeklopte margarine, omhuld met een flinterdun laagje fondantchocolade en bepoederd met bloemsuiker." Als alternatief voor de veel duurdere chocoladetruffels viel deze lek-kernij enorm in de smaak. De sneeuwballen kregen dan ook de bijnaam 'les pralines des pauvres'. Later bouwde August's zoon Georges de productie van de sneeuwballen verder uit, op zijn beurt in de voetsporen getreden door zoon Johnny. Toen Tanguy de zaak overnam in 2013, behield hij het authentieke geheime recept. "Johnny Larmuseau leerde me eigenhandig

alle kneepjes van de productie. Ik heb ook het machinepark behouden, waaronder een machine van 60 jaar oud." Zo voorziet Larmuseau al ruim 100 jaar lang de Gentenaars van hun sneeuwballen. Het 'sneeuw' van september tot maart, met een pauze in de zomermaanden.



## CONGOLAISKES

### Ruitjes vol nostalgie

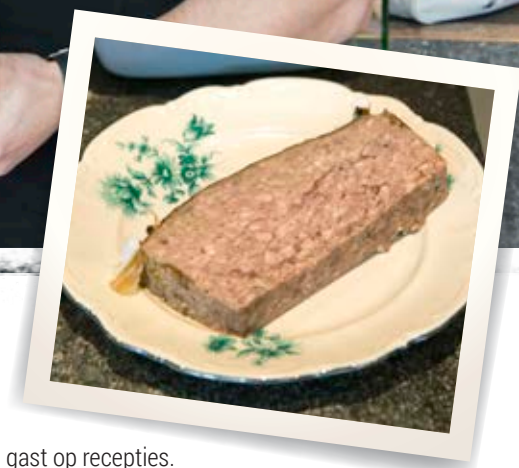
De verpakking van de congolaïskes geeft blijk van de lange geschiedenis die deze lekkernij kent, met vermeldingen als 'sedert 1912' en 'chocoladebonbons gevuld met botercreme'.

En nog steeds maakt Dieter Van den Broeck in zijn bedrijf Carmina de congolaïskes met pure chocolade en met roomboter. "Een congolaïskes is een ruitvormig snoepje met botercreme tussen twee koekjes, omhuld met pure chocolade", vertelt Dieter. "Het recept van het snoepje, dat zijn naam ontleent aan het toenmalige Belgisch-Congo, is van de hand van een Nederlander. De man vestigde zich in 1912 in Hove, nabij Antwerpen, en startte met de ontwikkeling van deze chocoladen delicatessen", schetst Dieter het ontstaan. "Later produceerde de familie Dilens deze snoepjes ruim 30 jaar lang. Mijn vader Marc en ik namen in 2004 het originele recept over, om de traditie in ere te houden. Nu zijn we de enige producent van de congolaïskes." Zowel het recept als de vorm zijn beschermd. "We gebruiken echte boter en chocolade op basis van 100 % cacaoboter. En de bereiding gebeurt voor het overgrote deel manueel." Omdat de snoepjes beperkt houdbaar zijn, kennen ze geen verspreiding buiten de regio Antwerpen. "Ze zijn ook temperatuurgevoelig, waardoor onze productie enkel loopt van september tot Pasen." Het gebruik van de traditionele 'crème au beurre' maakt de congolaïskes wel tot een caloriebommetje. "Mijn leuze: eentje per dag", lacht Dieter.



# Ambacht in een terrine

Na de slacht van hun varkens verwerkten landbouwersvrouwen van oudsher het vlees in onder meer pasteien. Voor de traditionele boerenpatés wordt varkenslever, -vlees en -spek gemalen, gekruid en in een terrine gebakken. De kruiding, de structuur van de paté en de bakwijze verschillen sterk van regio tot regio en van slager tot slager. In de Vlaamse gemeenten Veurne, Houthalen en Sint-Pieters-Leeuw bekijken we drie lokale patés door de ogen van een streekgenoot.



## 'OUDERWETSCH' BOERENPATÉ UIT VEURNE—AMBACHT

Het vleeswarenatelier De Veurn' Ambachtse in Alveringem doet de naam van zijn streek alle eer aan: alle patés worden er puur ambachtelijk bereid. "Onze 'ouderwetsche' boerenpaté wordt gemaakt met dezelfde grondstoffen en op dezelfde manier zoals dat vroeger op de boerderijen gebeurde", vertelt producent Joris Missiaen. "De basis hiervoor is varkensvlees en -lever. Het gemalen vlees wordt geblancheerd en gemengd met bouillon, gestoofde ui, boerenboter, wat kruiden, maar niet te veel. En gewoon keukenzout, ook be-

langrijk. Dat mengsel wordt in terrines afgevuld en gebakken." Gerard Liefoghe, burgemeester van Alveringem, is vol lof over de paté uit zijn gemeente. "Die is van belang voor de ruime regio. De familie Missiaen heeft met haar atelier De Veurn' Ambachtse en resto 't Potje Paté onze regio grondig op de kaart gezet als een plek voor authentieke, eerlijke en lekkere bereidingen", aldus de burgervader. "Hun paté is dan ook een wezenlijk onderdeel van de gemeentelijke geschenkenmanden en een graag geziene

gast op recepties. Zelf ben ik er ook verzot op, gewoon op de *stutte*", waarmee hij als rasechte West-Vlaming natuurlijk doelt op een sneetje brood. "De paté is grof maar niet droog, je kunt hem smeren maar ook in blokjes snijden. De grijze kleur is typerend, omdat er gewoon keukenzout wordt gebruikt. Voor mij is deze paté in niets te vergelijken met industrieel gemaakte patés. Hij is bereid op de traditionele wijze, zoals ook mijn moeder hem nog altijd maakt."

## KEMPENSE GEBAKKEN PATÉ

In Houthalen bereidt Danny Bullen van Buva-vleeswaren zijn gebakken paté nog volledig volgens het recept van zijn ouders. "Eerst was er trouwens hun paté en dan het bedrijf. Zo lag de gebakken paté aan de basis van de oprichting van het familiebedrijf. Mijn ouders heetten Hubert Bullen en Maria Vanaken en hun familienamen gaven het bedrijf zijn naam", verklaart Danny. Nu zetten drie kinderen - Danny, Veerle en Viviane - de traditie verder. Het originele recept ontwikkelde vader Bullen eind jaren '60. "Wij werken nog met eenzelfde geheime kruidenmengeling van onder andere foelie, kardemom en marjolein." Bij Buva wordt nog echt ambachtelijk gewerkt. "Wij vullen ook nog met de hand af, wat elke paté anders maakt. Dan wordt hij langzaam droog gebakken in de oven. Eenmaal hij mooi bruin is, wordt de paté overgoten met een verse, smaakvolle jus met onder meer prei, wortelen en selder." Marc Cuypers verdeelde 25 jaar

lang als groothandelaar de paté van de familie Bullen. "Ik haalde hem in huis omdat mijn klanten specifiek vroegen naar de paté van Buva", vertelt Marc. "Die niet te evenaren paté vormt dan ook een vaste waarde in de toog van talloze Limburgse beenhouwers én natuurlijk op het bord van de Limburgers. Toegegeven, regelmatig deed ik een pakje voor eigen gebruik open", lacht hij. "De paté van Buva heeft een lekkere zachte baksmaak, maar niet té sterk. En zo'n typische vorm verkrijg je niet machinaal. Ik eet hem in blokjes met uienkonfijt, want de paté is snijvast. Of in schijfjes op de boterham: verrukkelijk."



## VLAAMSE BOERENPATÉ

Wim Wauters maakt in zijn slagerij onder de kerktoren van Sint-Pieters-Leeuw een paté met een vaste structuur en een mooie bruine korst. Zijn grootvader Emile stelde het recept samen in 1946 en na zijn vader Gaston maakt ook Wim hem nog op dezelfde manier. "Met lever, mager spek, een geheime kruidenmengeling, ajuin en zout. De smeugigheid wordt gegarandeerd door het veelvuldig overgieten van de gebakken paté met bouillon." Gunther Coppens, schepen in de gemeente, is fier op de paté van Wauters. "Wij schenken graag onze lokale producten aan gasten van buitenaf. Want eten verbindt. En ik ben terecht trots op ons streekeigen lekkers. In het Frans spreekt men van de 'terroir', je proeft de eigen bodem in deze paté. Als we iets van de Fransen kunnen leren, dan is het wel om chauvinistisch te zijn op onze eigen producten", vindt hij. "Deze

paté is een brokje geschiedenis. Het feit dat een recept wel 70 jaar lang kan blijven bestaan, is voldoende bewijs dat het goed en uniek is. Ik stam zelf uit een slagersfamilie en dit is de paté zoals mijn grootvader hem ook maakte. Met een absoluut heerlijke geur overigens. De textuur is ook kenmerkend: niet smeerbaar maar snijdbaar. En het meest typische vind ik de vrij magere smaak van de paté, hij is niet te droog en niet te vet. Hier kun je van blijven eten", lacht de schepen. "Met ajuinenkonfijt bijvoorbeeld, uit het vuistje. Of met een zilveruitje en een augurkje als aperitief, of met pickles fijngesneden tussen de boterham", verlekkert hij ons.



# Waar Tierenteyn de mosterd haalde

In en rond Gent is mosterd zowat 200 jaar synoniem voor de familienaam Tierenteyn. Stamvader Petrus (1788-1857) start begin 19de eeuw een kruidenierszaak op en begint mosterd te produceren. Het bedrijf staat ingeschreven op de 'Groenselmarkt 8'. Meerdere zonen traden nadien in zijn voetsporen en twee daarvan hielden stand, al voeren ze elk hun eigen koers. Van zoon Augustus stamt de mosterd van Vve Tierenteyn-Verlent af en een tweede zoon gaf zijn naam aan de mosterd Ferdinand Tierenteyn. Beide takken trotseerden de tand des tijds, ook met andere families aan het roer. Een blik op de geschiedenis.



## DE MOSTERD VAN FERDINAND TIERENTEYN, MET NOG STEEDS DEZELFDE NAAM

Bij Ferdinand Tierenteyn (1828-1868), zoon van Petrus, gingen de mostermakerij en het recept over op zijn afstammelingen: zoon Edmond en kleinzoon Ferdinand, meteen de laatste Tierenteyn

*"Onze basisreceptuur is onveranderd."*

Bernard Desrumaux

in deze mostermakerij. Hij was kinderloos en liet zijn zaak over aan de familie Meireleire. Ook deze familie maakte gedurende drie generaties

de traditionele mosterd van Ferdinand Tierenteyn en sinds 2009 is de zaak in handen van de familie Desrumaux. "Onze basisreceptuur is onveranderd", vertelt Bernard Desrumaux. Hij is de huidige zaakvoerder van het kleine mosterdbedrijf in Petegem-aan-de-Leie, op een boogscheut van Gent. "Wij stellen onze mosterd nog steeds samen met vier soorten mosterdzaden, fijngemalen met molenstenen. Onze bekende Stropkesmosterd, waarvan de naam verwijst naar de bijnaam van de Gentenaars, is gemaakt van bruine en gele zaadsoorten. Die heeft dan ook een bleekbruine kleur. De gele zaden bevatten minder etherische oliën, wat de mosterd iets zachter van smaak maakt."





## DE MOSTERD VAN AUGUSTUS TIERENTEYN, NU VVE TIERENTEYN-VERLENT

Augustus Tierenteyn (1833-1866), een andere zoon van Petrus, neemt de productie van de mosterd in Gent over, maar sterft al op 33-jarige leeftijd. Zijn weduwe Adelaïde Verlent zet de zaak verder, vandaar de toevoeging 'Vve' (veuve) en 'Verlent'. Zij verhuist de winkel in 1867 naar de Groentenmarkt 3 in hartje Gent. Kinderen Zulma en Felix nemen later de zaak over. In 1947 komt het bedrijf voor het eerst in handen van een niet-Tierenteyn: Antoon De Meyer, de boekhouder van de familie. In 1958 herstelt de nieuwe eigenaar Jean Caesens de mosterd en de winkel van Adelaïde in ere. Hij achterhaalt, samen met de Gentse hogescholen, de met het overlijden van Felix verloren gegane kennis. Zijn oudste dochter Catherine treedt in zijn voetsporen en intussen staat met Christine Van Roste de derde generatie aan het roer, bijgestaan door haar nicht Natalie Veranneman. "Wij maken nog steeds dezelfde mosterd als onze bompapa, met enkel mosterdzaad, azijn, een snufje zout en water", vertelt Christine. "En we zijn nog gevestigd in hetzelfde pand, met het geklasseerde winkeldecor uit de jaren 1860. Daar worden zoals van oudsher de mosterdpotjes vers afgevuld met onze typische donkere, uit een houten ton geschepte mosterd."



# Producten met label

## streekproduct.be



### Provincie Antwerpen

#### Antwerpse droge ringworst

bvba J. De La Court, 03 568 61 18

#### Antwerps gerookt paardenvlees

Equinox nv, www.equinox.be  
Slagerij Rijnmenants, 03 653 46 26

#### Antwerpse Handjes

Syndikale Unie voor Brood-, Banket-,  
Chocolade- en IJsbedrijf vzw, www.s-u.be

#### Antwerpse Handjes in chocolade

Syndikale Unie voor Brood-, Banket-,  
Chocolade- en IJsbedrijf vzw, www.s-u.be  
Chocolaterie R. Goossens,  
www.chocolatier-goossens.com

#### Antwerpse kalfsrol

Keurslager Michielsen,  
www.keurslager-michielsen.be

#### Antwerpse koffie

Amberes koffie van Koffie Verheyen,  
www.koffie-verheyen.be

#### Antwerpse witte pensen

Vleeswaren Vandecruys, 014 85 28 34

#### Belgische elixir

Elixir d'Anvers van FX de Beukelaer,  
www.elixir.be

#### Belgische speculaas

Vermeiren Princes nv,  
www.vermeirenprinces.be

#### Congolaiskes

Carmina bvba, www.chocolateriecarmina.be

#### Filet d'Anvers

L.Michiels bvba, www.lmj.be  
Keurslager Michielsen,  
www.keurslager-michielsen.be  
VOF Janssens, www.vofjanssens.be

#### Geels hartje

Bakkerij Steurs Peter bvba,  
www.bakkerijsteurs.be  
Patisserie Verlooy - Sweet Heart nv,  
patisserie@verlooy.be

#### Genaaide filet d'Anvers

L.Michiels bvba, www.lmj.be

#### Grijze 'frut'

Van de Weyer vlees en vleeswaren bvba,  
www.vandeweyervlees.be

#### Kandijsuiker, kandijcassonade & kandijsiroop

Candico nv, www.candico.be

#### Kempense gedroogde boerenhesp

Van de Weyer vlees en vleeswaren bvba,  
www.vandeweyervlees.be

#### Kempense gerookte boerenhesp

Van de Weyer vlees en vleeswaren bvba,  
www.vandeweyervlees.be

#### Kempense koffie

Koffiebranderij Mokapi, www.mokapi.be  
Huis Manendonckx, www.het-wijnhuis.be

#### Kempens natuurlijk mineraalwater

Ordal bvba, www.ordal.be

#### Kempense zwarte pensen

Vleeswaren Vandecruys, 014 85 28 34  
VOF Janssens, www.vofjanssens.be

#### Kempisch spek

VOF Janssens, www.vofjanssens.be  
Vleeswaren Vandecruys, 014 85 28 34

#### Kontische specfour

Gemeente Kontich, www.kontich.be/specfour

#### Lierse koffie

bvba Van Ouytsel, www.koffievanouytsel.com

#### Mechels donkerrood bier

Gouden Carolus Classic van brouwerij  
Het Anker, www.hetanker.be

#### Molse kipkap

Topslagerij Van Nuffel, 014 31 12 93

#### Molse kipkap met mosterd

Keurslagerij Van Hoof, 014 31 24 26  
VOF Janssens, www.vofjanssens.be

#### Postelse harde abdijkaas

Abdij Postel, www.abdijpostel.be

#### Sint-Antoniusbeuling

Van de Weyer vlees en vleeswaren bvba,  
www.vandeweyervlees.be  
Butcher Bart, www.keurslagerbart.be

#### Smout uit de Kempen

VOF Janssens, www.vofjanssens.be

#### Spéciale Belge

De Koninck, Brouwerij De Koninck,  
www.dekoninck.be

#### Vlaams gerookt rundvlees

bvba J. De La Court, 03 568 61 18

#### Vlaamse ingelegde zure haring

Simar nv, www.simar.be

#### Vlaamse rauwmelkse geitenkaas

Geitenboerderij Polle, www.polle.be

#### Vlees van het Kempens lam

Kemp vzw, www.kempvzw.be

#### Zure ouwels, zure hosties

Astra Sweets, www.astrasweets.be

### Provincie Vlaams-Brabant

#### Appel-perenwijn uit het Pajottenland

Streekproducten Centrum,  
www.streekproductencentrum.be

#### Beerselse mandjeskaas

Walschot nv, 02 331 03 51

#### Bloedpens uit het Halse

Slagerij Pieters, 02 356 54 39

#### Boerenbrood uit Pede

Boere-Pede van Bakkerij De Pedevallei, Pede,  
02 569 44 17

#### Brabants grondwitloof

vzw Brussels grondwitloof,  
www.grondwitloof.be

#### Cervela

Slagerij Coppens-Dirix, 015 61 13 77

#### Dikke bloedworst uit de Denderstreek

Slagerij Uyttersprot-Saeyns, 053 66 66 84

#### Droge worsten uit het Pajottenland

Beenhouwerij Gaston Wauters, 02 377 22 36

#### Hagelandse moutspeculaas

Bakkerij Swinnen, 016 76 61 77

#### Hagelandse uiterzure

Verrijke salade van Beenhouwerij Van  
Gramberen, www.vangramberen.be

#### Halse krotten

Streekproducten Centrum,  
www.streekproductencentrum.be

#### Hoegaardse suikervlaai

Bakkerij Swinnen, 016 76 61 77

#### Kaastaart uit de Druivenstreek

Dienst Cultuur en Toerisme Gemeente  
Hoellaart, 02 657 05 04

Bakkerij Danhieux, Overijse, 02 687 73 22

Bakkerij Guns, Overijse, 02 688 01 49

Bakkerij Lanaux, Ottenburg,  
www.bakkerijlanaux.be

#### Koffie uit het Hageland

Koffie Noë bvba, 011 88 12 80

#### Koffie uit het Leuvense

Mokka Dessert en Caramba van  
Koffiebranderij ROM, www.romkoffie.be

#### Mosterd uit het Leuvense

Mosterd De Ster, www.de-ster.com

#### Mumbollen

Bakkerij Swinnen, 016 76 61 77

#### Oude Geuze uit het Pajottenland

De Troch Oude Geuze, Brouwerij De Troch,  
www.detroch.be

Oude Geuze 3Fonteynen, Brouwerij  
3Fonteynen, www.3fonteynen.be

#### Oude Kriek uit het Pajottenland

Oude Kriek 3Fonteynen, www.3fonteynen.be

#### Pajotse gekruide smout

Beenhouwerij Gaston Wauters, 02 377 22 36

#### Pajottelandse witte pensen

Slagerij Uyttersprot-Saeyns, 053 66 66 84

#### Pajottelandse zwarte pensen

Slagerij Uyttersprot-Saeyns, 053 66 66 84

#### Plat spéciale

Beenhouwerij Gaston Wauters, 02 377 22 36

#### Schuimwijn uit de Druivenstreek

Soniën, www.sonien.be



Deze streekproducten komen in dit nummer aan bod. De overige werden belicht in de vorige drie edities van dit magazine.

Die kun je nog bestellen via [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be).

### **Spéciale Belge**

Palm, Palm Breweries,  
www.palmbreweries.com  
Op-Ale, Brouwerij Affligem,  
www.affligembeer.be  
Speciale 1900, Brouwerij Haacht,  
www.haacht.com

### **Straffe mosterd uit het Leuvense**

De Ster bvba, www.de-ster.com



### **Vlaamse boerenpaté**

Beenhouwerij Gaston Wauters, 02 377  
22 36

### **Vlees van de witblauwe dubbeldoelkoeien uit het Hageland**

Hoeve in de zon, www.hoevevlees.be



### **Waterkers uit de IJsevallei**

Walter Bouillart, 0474 59 14 45

### **Witte pens uit het Halse**

Slagerij Pieters, 02 356 54 39

### **Witte pensen uit Midden-Brabant**

Slagerij Coppens-Dirix, 015 61 13 77

### **Zwarte pens uit het Halse**

Slagerij Pieters, 02 356 54 39

### **Zwarte pensen uit Midden-Brabant**

Slagerij Coppens-Dirix, 015 61 13 77

### **Zwarte pensen uit Zuid-Oost Vlaams- Brabant**

Beenhouwerij Van Gramberen, www.  
vangramberen.be

## Provincie Oost-Vlaanderen

### **Aalsterse vlaai**

Stad Aalst en bakkers, 053 73 20 26



### **Adriaan Brouwertaart**

Bakkerij Taerwe,  
www.bakkerijtaerwe.be  
Bakkerij Contreras,  
www.bakkerijcontreras.be  
Brood- & Banketbakkerij Burez,  
www.bakkerij-burez.be



### **Advocaat**

Filliers Distillery, www.filliers.be

### **Belgische peperkoek**

Vondelmolen, www.vondelmolen.be



### **Belgische speculaas**

Aerts Speculaas bvba,  
www.aertsspeculaas.be  
Borsbeekse speculaas, Crumuli bvba,  
www.borsbeeksespeculaas.be  
La Confiance, www.laconfiance.be

### **Boullie met mosterdsaus uit het Waasland**

Keurslager Placide,  
www.keurslager.be/placide



### **Boulogne**

De Nil Vleeswaren,  
www.denilvleeswaren.be  
Velda nv, 052 45 00 08  
Vleeswaren De Baets bvba,  
www.vleeswarendebaets.be

### **Cuberdons**

Confiserie Geldhof,  
www.conf-geldhof.be  
Confiserie 2000,  
www.candymonster.be

### **Dendermonds kopvlees**

Beenhouwerij Batselier,  
www.keurslagerbatselier.be

### **Dendermondse paardenworsten**

Beenhouwerij Batselier,  
www.keurslagerbatselier.be

### **Droge ringworst uit het Meetjesland**

Topslagerij Tom, 050 71 78 19  
Klasseslager Vermeulen,  
www.vermeulenklasseslager.be

### **Eskes bruinbier Buffalo**

Brouwerij Van Den Bossche,  
www.brouwerijvandebosscche.be



### **Filet d'Anvers**

Ernell vleeswaren, www.ernell.be

### **Gekookt keelstuk uit het Meetjesland**

Klasseslager Vermoulen,  
www.vermeulenklasseslager.be



### **Gentse mosterd**

Vve Tienteyn-Verlent,  
www.tienteyn-verlent.be

### **Gentse paardenlookworst**

Noyen nv, www.noyen.be



### **Gentse vlaai**

Tilly's, www.tillys.be

### **Geraardsbergse mattentaart**

Mattentaartaletier De Lekkerbek,  
www.mattentaartaletier.be



### **Grondwitloof uit de Denderstreek**

W. Minoodt, 053 62 72 13



### **Geuteling**

De Koek bvba, 0492 914 199  
Geutelingencomité Vlaamse  
Ardennen vzw, 0497 17 45 41

### **Hoeschappenkaas uit de Vlaamse Ardennen**

Brebis de Brakel,  
www.deschappenmelkerij.be

### **Hopjenever uit het Waasland**

Brouwerij Verhofstede,  
www.brouwerij-verhofstede.be

### **Ingelegde paling uit de Kreken**

Restaurant Polderzicht & Gemeente  
Sint-Laureins, 09 218 76 40



### **Jonge jenever uit de Vlaamse Ardennen**

De Blauwe Duif van Braeckman  
Graanstokerij bvba,  
www.braeckman.info

### **Kaantjesworst uit het Meetjesland**

Slagerij Johan & Inge,  
www.slagerij\_johaneninge

### **Koffie uit het Waasland**

Kranskoffie van Van Poeck,  
www.vanpoeck.com

### **Lekkies**

Jan Van Gent,  
www.janvangent-oudenaarde.be

### **Lokerse paardenworsten**

Koninklijk Beenhouwersyndicaat  
van Lokeren, voorzitter Willy Verbust,  
09 349 69 92

### **Mattentaart uit de Vlaamse Ardennen**

Stevens Expomat, www.expomat.be

### **Mechelse koekoek**

Belki nv, 053 77 13 36

### **Moese patat**

Agra Claessens, 0479 56 29 60



### **Mosterd uit het Gentse**

Stropkesmosterd van Ferdinand  
Tienteyn, www.tienteyn.be

### **Natuurlijk mineraalwater uit de Vlaamse Ardennen**

Evidel nv, www.ginstberg.be  
Christiana bvba, www.christiana.be

### **Oostakkerse vlaai**

Hemelsoet Bakkerij 09 251 01 90

### **Oost-Vlaams geroookt paardenvlees**

De Nil Vleeswaren,  
www.denilvleeswaren.be  
Velda nv, 052 45 00 08



### **Oost-Vlaamse oude graanjenever**

Filliers Distillery, www.filliers.be

### **Oude jenever uit de Vlaamse Ardennen**

Braeckman Oude Graanjenever  
en Oude Jenever Kiekendief van  
Braeckman Graanstokerij bvba,  
www.braeckman.info

### **Oudenaardse bierbollen**

Jan Van Gent, www.janvangent-  
oudenaarde.be



### **Oudenaards bruin bier**

Adriaen Brouwer van Brouwerij Roman,  
www.roman.be

### **Reynaertgebak**

Meesterbakkers Waasland, voorzitter  
Eddy Stout, 047 83 93 92



### **Sneeuwballen**

Confiserie Larmuseau,  
www.confiserielarmuseau.com

### **Spéciale Belge**

Tonneke, Brouwerij Contreras,  
www.contreras.be  
Special De Ryck, Brouwerij De Ryck,  
www.brouwerijderjeryck.be

### **Vlaamse gedroogde hesp**

Gandaham van Corma, www.ganda.be  
Grega Vleeswaren nv, www.grega.be  
St.Eloy, www.st-eloy.be

### **Vlaamse gedroogde geroookte hesp**

St.Eloy, www.st-eloy.be



### **Vlaamse gepekeld hesp**

Vleeswaren Hoste, 050 71 36 55



### **Vlaamse geroookte gepekeld hesp**

Vleeswaren Hoste, 050 71 36 55

### **Vlaamse grijze boerenkop**

Keurslager De Koepoort,  
www.dekoepoort.be

### **Vlaamse ingelegde zure haring**

Poolster bvba  
Gilco bvba, www.gilco.eu

### **Vlaamse ovengebakken hesp**

Breydel-Antonio Vleeswaren,  
www.breydel.be

### **Vlaams ovengebakken spek**

Breydel-Antonio Vleeswaren,  
www.breydel.be

### **Vlaamse rauwmelk seitenkaas**

Le Larry, www.lelarry.be



### **Vlaamse schapenmelkplattekaas**

Schapenmelkerij Boschdelle,  
0475 85 60 75



### **Witte trippen met suiker**

Slagerij Chris & Carina,  
www.chrisencarina.be



Deze streekproducten komen in dit nummer aan bod. De overige werden belicht in de vorige drie edities van dit magazine.  
Die kun je nog bestellen via [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be).

## Provincie Limburg

### Bakkemoezvlaai

Bakkerij Knapen, [www.bakkerij-knapen.be](http://www.bakkerij-knapen.be)



### Grotchampignon uit Riemst

Coenegrachts Champignon bvba,  
[www.coenegrachts-champignons.be](http://www.coenegrachts-champignons.be)  
Dirk Jackers, 0477 76 87 29

### Haspengouwse confituur en gelei

Gunther Craninx, [www.craninx.be](http://www.craninx.be)

### Haspengouwse krieken op jenever

Gunther Craninx, [www.craninx.be](http://www.craninx.be)



### Hasseltse graanjenever

Massy, Distillery Massy, [www.massy.be](http://www.massy.be)



### Hasseltse speculaas

Bakkerij St-Marie, 011 22 75 00  
Patisserie Verboven, 011 22 33 94



### Filet d'Anvers

Schepers Vleesbedrijf nv, [www.schepersnv.be](http://www.schepersnv.be)

### Kempense ale

Ops-Ale van Brouwerij Cornelissen,  
[www.brouwerijcornelissen.be](http://www.brouwerijcornelissen.be)

### Kempense balkenbrij

Balkenbrij op grootmoederswijze van  
Vleeswaren Buva, [www.buva.be](http://www.buva.be)

### Knapkoek uit het Maasland

Licentiehouders Peter Nulens, 0475 95 22 61

### Koffie uit het land van Loon

Meestermengeling van Maes koffie nv,  
[www.maeskoffie.be](http://www.maeskoffie.be)

### Limburgse appelwijn met druiven

Maaslander van Huize Timmermans,  
089 79 34 83, [www.huizetimmermans.be](http://www.huizetimmermans.be)



### Kempense gebakken paté

Buva Vleeswaren, [www.buva.be](http://www.buva.be)

### Kempense heidebitter

Heeborrel van Distillery Massy, [www.massy.be](http://www.massy.be)

### Limburgs boekweitmeel

't Gebroek, [www.tgebroek.be](http://www.tgebroek.be)

### Limburgse leverworst

Slagerij Otten, 089 71 42 84  
Slagerij Molenaers, 089 41 20 36



### Limburgse mikkemannen

Vangronsveld Bakkerij bvba, 089 41.62.38

### Limburgse stroop

Loonse appel-, peerstroop & gemengde  
stroop van Gebroeders Bleus,  
[www.gebroedersbleus.be](http://www.gebroedersbleus.be)

### Limburgse bloedworst

Slagerij Otten, 089 71 42 84  
Slagerij Molenaers, 089 41 20 36

### Maaslandse gedroogde hesp

Eddy Sloodmaekers, 089 71 47 26



### Waterkers uit Haspengouw

Sint-Lucie nv, [www.sint-lucie.be](http://www.sint-lucie.be)

### Zuid-Limburgse schuimwijn

Schorpion, méthode traditionnelle,  
[www.schorpion.be](http://www.schorpion.be)

## Provincie West-Vlaanderen

### Avelgemse perentaart

Gemeente Avelgem, 056 65 30 30



### Boerenpaté uit Veurne Ambacht

De Veurn' Ambachtse ouderwetsche  
boerenpaté, [www.deveurnambachtse.be](http://www.deveurnambachtse.be)

### Belgische elixir

Elixir de Roulers van Vyncke-Daels,  
[www.vyncke-daels.be](http://www.vyncke-daels.be)

### Filet d'Anvers van het rood ras van West-Vlaanderen

Deschildre Streekproducten,  
[www.deschildre-streekproducten.be](http://www.deschildre-streekproducten.be)

### Gekapte vloerpistalet

Bakkerij Decock, [www.bakkerijdecock.be](http://www.bakkerijdecock.be)



### Glazuurspeculaas van de kust

Bakkerij Riviera, 059 70 30 55

### Hoeveboter uit de Westhoek

Hoeve Sioen, 051 77 78 63  
De Beauvoordse Walhoeve,  
[www.beauvoordse-walhoeve.be](http://www.beauvoordse-walhoeve.be)

### Houtlandse koffie

Koffie Torenhof, [www.koffie-torenhof.be](http://www.koffie-torenhof.be)



### Hoevekarnemelk uit de Westhoek

De Beauvoordse Walhoeve,  
[www.beauvoordse-walhoeve.be](http://www.beauvoordse-walhoeve.be)

### Kaantjes uit de Westhoek

Hoevevlees 't Eendenhof bvba,  
[www.eendenhof.be](http://www.eendenhof.be)

### Koffie uit de Leiestreek

Grootmoeders Extra Dessert & Special Mokka,  
[www.grootmoederskoffie.be](http://www.grootmoederskoffie.be)

### Kriekenbier uit Zuid-West-Vlaanderen

Brouwerij Verhaeghe,  
[www.brouwerijverhaeghe.be](http://www.brouwerijverhaeghe.be)

### Klaaskoeken

Bakkerij Santy-Decruynaere, 056 21 46 89



### Oostendse oester

Aquacultuur bvba, [www.aquacultuur.be](http://www.aquacultuur.be)



### Oostendse zeebeschuit

Bakkerij Riviera 059 70 30 55

### Poperingse hop

Hop vzw, 057 34 66 71

### Poperingse mazarinetaart

Chocolatier Stijn, [www.chocolateriestijn.be](http://www.chocolateriestijn.be)  
Verheyde bvba, [www.restaurantterminus.be](http://www.restaurantterminus.be)



### Rundvlees van het rood ras

Johan Debruyne en Lieve Taveirne,  
051 50 34 87  
Studie-en Documentatiecentrum van de  
Vlaamse Rundveerassen (SDVR) van de  
Vlaamse Rundveeteelt Vereniging vzw (VRV),  
09 363 92 11

### Semole koeken

Vandamme-Cauwera, 057 33 62 42

### Smout uit de Westhoek

Hoevevlees 't Eendenhof bvba,  
[www.eendenhof.be](http://www.eendenhof.be)

### Torhoutse mosterd

Mostaard Wostyn, [www.mostaardwostyn.be](http://www.mostaardwostyn.be)



### Vlaamse witte & zoete haring

Brugse visrokerij Alloo,  
[www.blueocean-seafood.be](http://www.blueocean-seafood.be)  
Seagull nv, [www.seagull-appetit.com](http://www.seagull-appetit.com)

### Vlaamse gerookte heilbot

Brugse visrokerij Alloo,  
[www.alloo-brugsevisrokerij.com](http://www.alloo-brugsevisrokerij.com)  
Seagull nv, [www.seagull-appetit.com](http://www.seagull-appetit.com)



### Vlaamse grijze garnaal

Vlaamse Visserij Vereniging, [www.purus.be](http://www.purus.be)

### Vlaamse hoeveboter

Baliefhof Kaas- en Zuivelboerderij,  
[www.baliefhof.be](http://www.baliefhof.be)

### Vlaamse karnemelk/botermelk

Baliefhof Kaas- en Zuivelboerderij,  
[www.baliefhof.be](http://www.baliefhof.be)



### Vlaams roodbruin bier

Brouwerij Verhaeghe, [www.brouwerijverhaeghe.be](http://www.brouwerijverhaeghe.be)  
Rodenbach en Rodenbach Grand Cru,  
[www.rodenbach.be](http://www.rodenbach.be)  
Bellegems bruin, Brouwerij Bockor nv,  
[www.bockor.be](http://www.bockor.be)  
Ichtegems Grand Cru, Brouwerij Strubbe,  
[www.brouwerij-strubbe.be](http://www.brouwerij-strubbe.be)



### West-Vlaamse bloeiing

Deschildre Streekproducten,  
[www.deschildre-streekproducten.be](http://www.deschildre-streekproducten.be)



### West-Vlaamse boerenhesp

Deschildre Streekproducten,  
[www.deschildre-streekproducten.be](http://www.deschildre-streekproducten.be)



### West-Vlaams hoofdvlees

Deschildre Streekproducten,  
[www.deschildre-streekproducten.be](http://www.deschildre-streekproducten.be)  
Hoevevlees 't Eendenhof bvba,  
[www.eendenhof.be](http://www.eendenhof.be)



### West-Vlaamse gerookte sprout

Seagull-Appetit, [www.seagull-appetit.com](http://www.seagull-appetit.com)

### West-Vlaamse lukken

Natuurboterwafels van Jules Destrooper,  
[www.destrooper.com](http://www.destrooper.com)

### West-Vlaamse splitwafels

Brood- & Banketbakkerij Vanheste,  
059 51 61 16



### Zwienemutsen

Slagerij Johan, 059 70 57 56

## Brussel

### Brusselse bloempanch

Beenhouwerij Declerck-Cloetens, [www.dcquality.com](http://www.dcquality.com)



Deze streekproducten komen in dit nummer aan bod. De overige werden belicht in de vorige drie edities van dit magazine.  
Die kun je nog bestellen via [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be).