



PROEF REGIO EN TRADITIE

Aan tafel met streekproducten!





pg 4-6	WITTE KAASJES
pg 7	RECEPT: VLAAMSE OPGELEGDE ZURE HARING
pg 8-9	PAARDENWORST
pg 10-11	CUBERDONS
pg 12-13	AZIJN BIJ DE VIS
pg 14-15	DROGE RINGWORST
pg 16	TORHOUTSE MOSTERD
pg 17	RECEPT: VLAAMSE RAUWEMELKSE GEITENKAAS
pg 18-19	OUDE RASSEN
pg 20-23	ZOET LEKKERS
pg 24-25	OP DE BARBECUE
pg 26-27	OP HOUT GERIJPT
pg 28-29	TRAAG GEBRAND
pg 30	RECEPT: LUIKSE SALADE MET GEGRILDE WITTE PENSEN
pg 31-33	EEN GLAASJE FRUIT
pg 34-35	FRIS VLEES ZONDER FRANJES
pg 36-37	GEEN FEEST OF KERMIS ZONDER TAART

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 derde in een reeks, waarbij je per seizoen kennismakt met alle door de VLAM erkende streekproducten: van buitengewone vleesbereidingen tot verrassende wijnen, van ambachtelijk gebrande koffies tot heerlijke zoetigheden ...

Je herkent de streekproducten aan het label 'Streekproduct.be'. De website 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



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

Witte kaasjes: oneindig veelzijdig

Of ze nu zijn gemaakt met melk van koe, geit of schaap, zachte witte kaasjes lenen zich uitstekend voor tal van creatieve culinaire toepassingen. Al smaken ze ook puur, met wat peper en zout, heerlijk op de boterham. Enkele toegewijde kaasmakers bereiden ze nog op ambachtelijke wijze.

VLAAMSE SCHAPENPLATTEKAAS EN VERSE SCHAPENKAAS

Schapenmelkerij Bosschelle



België is van oudsher een plattekaasland. Nu kennen we vooral plattekaas van koemelk, maar vroeger werd ook veel schapenmelk verwerkt. De jonge kaasmaker Laurens De Middel leerde vier jaar geleden in Denderhoutem deze traditie nieuw leven in. "Mijn vader is hobbyboer en had vroeger schapen om te kweken. Omdat ik landbouwer wilde worden, kocht ik als 18-jarige mijn eerste melkschapen", legt Laurens uit. "Ik koos een oeroud ras, het Belgische

melkschaap. Door ermee te kweken, houd

ik mee dit met uitsterven bedreigde ras in stand."

Eerst verkocht Laurens de melk, later begon hij die - puur manueel - te verwerken tot plattekaas en verse kaas. Schapenkarnemelk en stremsel worden hiervoor aan de gepasteuriseerde schapenmelk toegevoegd. Na 24 uur stremmen, gaat de wrongel in kaasdoeken.

De verse kaas lekt dan dubbel zolang uit als de plattekaas. Het resultaat: smeuijge kaasjes met een zachte, romige smaak. "Zoals elke plattekaas is die van schapenmelk lekker met radijsjes en bieslook, of met komkommer", vindt Laurens. "De verse kaasjes kun je bakken in de pan of in de oven met een jasje van spek. Ook op de pizza of op een stokbrood in de oven zijn ze heerlijk. De samenstelling van schapenmelk is trouwens zeer geschikt voor mensen met een koemelkallergie."

BEERSELSE MANDJESKAAS

Kaasmakerij Walschot

Witte kaas, uitgelekt in mandjes van wilgentakjes. Dat is Beerselse mandjeskaas. De gemeente telde voor WO II ruim 140 makers van mandjeskaas, maar nu zijn de Walschots de laatste der Mohikanen. Al vijf generaties lang maken zij mandjeskaas volgens een methode die honderden jaren oud is. Johan Walschot en Linda Fransen zetten het levenswerk van papa 'Milleke' Walschot verder. "De basis van de kaas is gepasteuriseerde melk uit het Pajottenland", vertelt Linda. Na het stremmen en koelen wordt de wrongel geschept in kleine 'wijmen' mandjes, gemaakt van jonge wilgentakjes. "Oudere mensen komen me vaak vertellen dat ze zelf nog mandjes hebben gemaakt, want Halle was het centrum van de mandenvlechters", weet Linda. "Ik vind het fijn om dat in ere te houden. Enkel voor de verkoop in winkels gebruiken wij een variant in een plastic mandje." In de mandjes gaan de

kaasjes uitlekken. "Dat gebeurt stapsgewijs. Door de druk van de opeenvolgende laagjes kaas in de mandjes loopt een deel van de melkwei zachtjes weg. Zonder persen. Zo behoud je de specifieke korrelige structuur. Wat te vergelijken met die van ricotta, maar de smaak is anders." Na drie tot vier uur is de kaas droog genoeg om verpakt te worden in perkamentpapier. Mandjeskaas wordt traditioneel gegeten op een snede boerenbrood met radijsjes, bosuitjes of bieslook en een glas lambiek of geuze erbij. "Of met een topping van rode paprika zonder schil", suggereert Linda. "Het is ook een goede basis voor kaastaarten of nagerechtjes met aardbeien of klein fruit."



VLAAMSE RAUWMELKSE GEITENKAAS

Eind 19^{de} eeuw werd de geit gepromoot als een middel om de armsten aan goedkope melk en kaas te helpen. Na WO II verdween de grazende geit uit het Vlaamse straatbeeld maar vanaf de jaren '80 ontstonden enkele boerderijen met een kleinschalige en artisanale geitenkaasproductie. Sommige daarvan blijven de traditionele methode, met gebruik van verse, niet-gepasteuriseerde melk trouw.



Geitenboerderij Polle

De Kempense Geitenkaas Polle zag in 1983 het daglicht. Paul D'Haene ging in Westmalle van start met 15 geiten. Nu is de geitenboerderij gevestigd in Lichtaart, met een 600-tal geiten en een kaasmakerij. "Vroeger graasden in deze streek veel geiten op de arme zandgrond, want hier groeide niets. De geit was de koe van de arme mensen", weet Veerle Minsaer, de echtgenote van Paul. "En nu is geitenkaas weer helemaal terug. Paul heeft al 35 jaar een kraam op de Antwerpse markt in hartje stad. Velen zeggen dat hij Antwerpen geitenkaas heeft leren eten." Veerle staat op de boerderij in voor het kaasmaken. "Vroeger kon men niet pasteuriseren", legt zij uit. "Dus werd verse melk gebruikt voor de bereiding van kaas. Dat blijf ik ook doen bij de rauwmelkse geitenkaas. Eerst wordt de melk aangezuurd, dan wordt stremsel toegevoegd. De kaas wordt dan in geperforeerde potjes geschept. Het

"Geitenkaas is weer helemaal terug"

langzaam uitlekken geeft een heel fijne structuur, die vers gegeten heel romig is. Bewaar je hem wat langer, dan komt de typische smaak van geitenkaas meer tot uiting. En ook als je de kaas opwarmt, gaat hij niet uitlopen. Dat maakt hem heel geschikt voor de gekende bereiding met honing of Luikse siroop. Met vijgen of warm fruit bijvoorbeeld. En bovendien is geitenkaas licht verteerbaar en goed voor de cholesterol."



Le Larry

Het verhaal van Le Larry start met twee creatieve Oost-Vlamingen, Gino en Nadine De Clercq, die in 1981 een geitenboerderij startten en uitbouwden tot een professionele kaasmakerij. Hun meest traditionele geitenkaasje is gemaakt met verse onbehandelde biomelk, geleverd door een lokale boer. "Sinds 2004 werken Vleeswaren Corma (Ganda Ham) en Le Larry samen. Zij bevinden zich nu op hetzelfde terrein in Destelbergen", legt zaakvoerder Dirk Cornelis uit. "Beide staan garant voor natuurlijke producten, vervaardigd op ambachtelijke wijze, zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen." Daar worden de natuurgeitenkaasjes nog volgens dezelfde traditionele principes gemaakt. "De verse geitenmelk wordt opgewarmd - niet gepasteuriseerd - en gestremd op lage temperatuur. Zo benutten we het volle aroma van de rauwe melk en heeft de kaas geen bittere nasmaak. Na het stremmen, volgt het uitlekken. Hiervoor wordt de wrongel in vormpjes met gaatjes geschept om het watergedeelte, de wei, te laten wegllopen." Het eindproduct is een geitenkaas met een zachte smaak, de 'crottin nature'. "Het is een heel veelzijdig kaasje, dat je kunt serveren op de boterham of in salades", zegt Dirk. "Heel wat chefs zetten onze geitenkaas op de kaart. Zelf gebruik ik hem graag als snoepje, in pasta of in soepen."

"Zacht natuurkaasje van verse biomelk"



© Thomas Van de Water

VLAAMSE OPGELEGDE ZURE HARING MET VENKEL

STREEKPRODUCTEN

- Vlaamse opgelegde zure haringfilets
- Haspengouwse waterkers

Ingrediënten

4 PERS.

- ◆ 8 VLAAMSE OPGELEGDE ZURE HARINGFILETS
- ◆ 2 VENKELS
- ◆ ENKELE TAKJES DILLE EN WATERKERS
- ◆ 1 BIO CITROEN
- ◆ OLIJFOLIE
- ◆ PEPER & ZOUT

BEREIDING

Snijd de venkels in 2 en snijd in zeer fijne schijfjes, liefst met een mandoline.
 Leg de venkelschijfjes in ijskoud water zodat ze mooi opkrullen.
 Pluk enkele mooie takjes dille en waterkers en maak een salade met de venkel.
 Verdeel de salade over 4 borden, rasp er wat citroenzeste over, voeg enkele druppels olijfolie toe en kruid met peper en zout.
 Schik de haring mee op het bord en dien de frisse salade op.

Nils Proost
 www.petitcuistot.be

Paardenworsten met een sausje van lokale trots

Wie maakt de lekkerste paardenworsten? Twee steden ijveren van oudsher om deze titel. In Lokeren zweren de inwoners bij paardenworsten met tomatensaus. Dendermonde gaat dan weer prat op haar saus met donker tafelbier. Maar 'de coloris et gustibus ...' Vast staat dat de paardenworsten in beide steden gedurende vele decennia met heel veel liefde worden gekoesterd en gesmaakt.



DENDERMONDSE PAARDENWORSTEN

"Tafelbier is onmisbaar ingrediënt"

De 'Dèrremonsje peïrdewèsten' beroeren na een eeuwenlange traditie nog steeds de harten en de smaakpapillen van de Dendermondenaars. Burgemeester Piet Buysse legt uit.

"Dendermonde telde in de 19^{de} eeuw veel paardenslachterijen. Vooral op de Oude Vest, nu een winkelstraat maar destijds een volksbuurt. Want paardenvlees was voeding voor de armere bevolking in een tijd waarin vlees een luxeproduct was. Nu wordt het paardenvlees ingevoerd, maar vroeger

kwam het vooral van oudere dieren die taai-er vlees leverden. Zo ontstonden stoverijen van paardenvlees en paardenworsten. Elk gezin had wel zijn eigen recept, maar één saus is hier het populairst gebleven: die met donker tafelbier."

Beenhouwer Bart Batselier is de Dendermondse specialist van paardenworsten. "Het worstje vormt natuurlijk de basis voor het recept", vertelt hij. "Dat bevat een mengeling van paarden- en varkensvlees. Paardenvlees op zich heeft een te laag vetgehalte voor de bereiding van worsten. Ik maak die nog volgens het geheime recept dat mijn vader van de grootste Dendermondse paardenbeenhouwer kreeg. Om de typische paardenworsten in saus te maken, bak ik ze eerst met veel ajuin. Dan overgiet ik ze met Piedboeuf, het donkere tafelbier, en kruid met onder meer tijm en laurier. De worsten sudderen dan nog minstens anderhalf tot twee uur."

Elke Dendermondenaar voegt zijn eigen toets aan de paardenworsten toe. "Een paar jaar geleden organiseerde de stad een speelse

wedstrijd rond de bereiding", zegt de burgemeester. "Sommigen weigerden deel te nemen omdat ze het recept, dat ze van hun grootmoeder hadden geërfd, niet wilden prijsgeven. Sommigen voegen zelfs koffie bij de saus. Anderen vervangen het tafelbier door Dendermondse tripel of rode wijn. Zelf bereid ik ze op mijn manier wanneer ik gasten van buiten Dendermonde ontvang. Maar doe er geen Aalsterse ajuin in, want dan mislukt het gerecht", lacht hij, met een knipoog naar de ludieke rivaliteit tussen beide steden. Of er ook met Lokeren een concurrentiestrijd is om de beste paardenworsten? "Het is een gezonde concurrentie. Maar wij vinden natuurlijk die van ons niet te evenaren."

De Dendermondse paardenworsten blijven bijzonder geliefd bij alle generaties. "Elke frituur en het gros van de brasseries hebben ze op de kaart staan. Je kunt ze eten met bruin brood of met frietjes. En tijdens de jaarlijkse reuzenstoet 'Katuit' – en uiteraard in de periode rond de tienjaarlijkse Ros Beiaardommegang - gaan ze nog vlotter over de toonbank."



In het Stadsmuseum van Lokeren is een oude beenhouwerij nagebouwd.



LOKERSE PAARDENWORSTEN "Altijd in tomatensaus"

De lekkerste paardenworsten bereid je met tomatensaus. Daarvan zijn de Lokerenaars overtuigd. Willy Verbust, voorzitter van het Koninklijk Beenhouwers Syndicaat en Marina Van Hoorick, schepen van toerisme en cultuur, zijn fier op het traditionele gerecht van hun stad en het predicaat erkend streekproduct.

"Vrijdag visdag, niet zo in Lokeren. Vroeger was het dan paardenworstendag", vertelt Willy Verbust. "Dan stonden de huismoeders in rijen aan te schuiven bij de paardenbeenhouwers. Tijdens de week kwam er geen vlees op tafel, want dat was te duur. Lokeren was een echte landbouwgemeente en in de tijd waarin daarvoor paarden werden ingezet, ging het vlees van de oudere dieren naar de bereiding van paardenworsten vult de Schepen aan. Later werden de paarden geïmporteerd uit Polen. Ik herinner mij nog de tijd waarin de dieren levend in het station van Lokeren arriveerden." Ook de ouders van schepen Marina Van Hoorick waren landbouwers. "Mijn moeder stamt uit een landbouwersgezin met achttien kinderen en zij kregen enkel 's zondags vlees op tafel: paardenworsten. Die zijn een echte Lokerse specialiteit geworden. Nu vind je ze overal bij de

lokale horeca. Het blijft een gerecht dat vaak op feestdagen wordt geserveerd, zeker wanneer er mensen van buiten de stad op bezoek komen." De Lokerenaars dragen graag de traditie van de paardenworsten uit. "Dat merk je ook bij de befaamde Lokerse feesten. En al tien jaar lang vraagt de stad de lokale beenhouwers om tijdens de nieuwjaarsreceptie paardenworsten te serveren aan de bevolking. Dat is na de speech van de burgemeester en het vuurwerk een vaste waarde om het jaar goed in te zetten." In Lokeren zijn er nog elf beenhouwers die de traditionele paardenworsten produceren, ze verkopen ze vers of als bereid gerecht. "Ieder legt zijn eigen accenten", weet slager Frank De Nul, verantwoordelijk voor de coördinatie en de afspraken onder collega's. "De echte Lokerse paardenworst wordt sowieso steevast bereid met tomatensaus. Ik voeg er naast ajuin ook champignons en wortelen bij. Anderen kiezen bijvoorbeeld voor paprika's. Zo hebben de Lokerenaars variatie genoeg om minstens wekelijks van hun paardenworsten te genieten. Zelfs wie niet meer in de stad woont, komt er geregeld speciaal voor langs." Dat de stad trots is op haar verleden is ook te zien in het stadsmuseum waar het nationaal beenhouwersmuseum is ondergebracht met een vleeswinkel, werkplaats en slachtstal en natuurlijk staan hier de oude machines voor de bereiding van de paardenworsten centraal.

Cuberdons

HET NEUSJE VAN DE SNOEP

Of je ze nu neuzekes, tsjoepkes, topkes, chapeaux de curé, zwienetetjes of gewoon bij hun eigenlijke naam cuberdons noemt, deze paarsrode snoepjes met hun typerende kegelvorm zijn een begrip.



Een echte cuberdon trakteert je tong op een verrassende stroperige vulling. Dat maakt zijn bereiding niet eenvoudig. Zonder de perfecte verhouding van ingrediënten en een uitgekiend bakproces lukt het niet om die dunne krokante buitenkant en smeuiige binnenkant te bekomen. De suikermassa, op smaak gebracht met onder meer een natuurlijk frambozenaroma en gebonden met plantaardige Arabische gom, wordt eerst in grote ketels gekookt. De kegelvorm van de snoepjes wordt dan in gietpoeder gestempeld. Vervolgens vloeit de dieprode suikermassa in de ontstane holtes en ten slotte worden de cuberdons gebakken in een oven, zodat ze rond de stroop een dun korstje verkrijgen. Week na week wordt dit korstje dikker tot de stroop na een acht- à tiental weken volledig is versuikerd. Deze korte houdbaarheid verklaart waarom de cuberdon vooral in eigen streek is te verkrijgen. Geen markten, beurzen of kermissen in Vlaanderen zonder deze snoepjes. Twee producenten in het Gentse, thuis van de neuzekes, maken nog de échte cuberdons volgens een traditioneel recept: Confiserie Geldhof in Eeklo en Confiserie 2000 in Evergem.



CONFISERIE GELDHOF

"Volgens geheim 19^{de}-eeuws recept"

In 1939 ging Antoine Geldhof als 14-jarige knaap aan de slag bij een grote confiserie in het Gentse. "De kleinzoon van de oorspronkelijke uitvinder gaf hem het geheime 19de-eeuwse recept van de cuberdons", vertelt Bart Nauwelaerts van Confiserie Geldhof. "Het was de Gentse apotheker De Vynck die in 1873 dit snoepje voor het eerst maakte, eigenlijk in een poging om een medicijn te bereiden."

Met de geboorte van zijn zoon Tony in 1954 achtte Antoine de tijd rijp voor een eigen bedrijfje: Confiserie Geldhof zag het daglicht in Eeklo, op de plaats waar nu nog de productie van diezelfde cuberdons gebeurt. "Intussen staat met Jo Geldhof de derde generatie aan het roer", vervolgt Bart. "Grootvader Geldhof vulde vorm na vorm met een gietpannetje, terwijl nu machines worden ingezet, maar aan het originele recept is niets gewijzigd." De Geldhofs hebben duidelijk een neus voor zaken. Jaarlijks produceert het bedrijf ruim 500 ton van deze populaire snoepjes. De cuberdons worden ook lang niet meer alleen als snoep gegeten. Ze kennen allerlei culinaire toepassingen. Wat dacht je van kiprollade met Porto-cuberdonsaus of geitenkaas met cuberdonsnippers?



CONFISERIE 2000

"Kleinschalig en ambachtelijk"

In de jaren 1960 was de regio van Gent rijk aan kleine confiseriebedrijfjes. Een daarvan vertrouwde eind jaren '70 het recept voor de rode neuzen toe aan suikerbakker Roger Scheir, oprichter van Confiserie 2000. Hij verfijnde de receptuur en de bereiding, zonder het ambachtelijke aspect uit het oog te verliezen. "Een cuberdon is een delicaat product", weet Isabelle Scheir die samen met haar broer Frederic de fakkel overnam van vader Roger. "Je recept moet zeer juist zitten. Zelfs de kleinste wijziging heeft meteen grote gevolgen, zoals een lekkende of instortende

cuberdon. Arabische gom is bijvoorbeeld een onmisbaar ingrediënt. De snoepjes zijn ook gevoelig voor schommelingen in temperatuur en vocht."

Op verzoek van enkele ijsfabrikanten bracht Confiserie 2000 ook de vloeibare vorm van de cuberdonpasta op de markt. "Daarnaast zijn vermalen cuberdons heerlijk als crumble", tipt Isabelle nog. Confiserie 2000 verhuisde in 2015 naar een moderner pand in Evergem, maar bleef ambachtelijk werken. "Wij kiezen ervoor kleinschalig te blijven, waardoor we altijd verse snoepjes kunnen leveren. Want een echte cuberdon is het lekkerste als hij vers is."



Azijn bij de vis

Ingelegde haringen en palingen evolueerden van typische volkse kost naar graag geziene gasten in elke Vlaamse keuken. Het pekelen van vissen was destijds een manier om hun bewaartijd te verlengen. Een handvol producenten in onze traditionele visgebieden blijft trouw aan dit gebruik.



© gemeente Sint-Laureins



© Bert Vereecke



© Gilco

INGELEGDE PALING UIT DE KREKEN "Dorp groeide op met palingvangst"

Een paradijs voor vissen. Dat was ooit Sint-Laureins. De gemeente in het Meetjesland is bezaaid met krekens. En nog steeds is het een echte palinggemeente, met ingelegde paling als lokale specialiteit.

"Dit waterrijke poldergebied is de ideale habitat voor paling", legt Kathleen Seynhave van de gemeentelijke dienst voor toerisme uit. "Die vis heeft een sterke voorkeur voor zuiver water, waar hij zich kan voeden met kreeftachtige beestjes en kuit van andere vissen." Paling was vroeger dan ook vooral populair in de volkse keuken. "Als kind groei-

de je op met de palingvangst en de typische bakken op de krekens. Men kwam van heinde en verre om te vissen op paling. De vangst werd bijna meteen klaargemaakt in de 'afspanningen', de latere palinghuizen. Maar omdat paling zo rijklijk aanwezig was, ving men vaak veel meer vis dan men kon eten. Inleggen was de enige manier om de vissen een tijd te bewaren zonder koelkast. Oorspronkelijk in stenen potten, nadien in glazen bokalen." De gemeente Sint-Laureins koestert haar gastronomisch erfgoed. Ze zocht het traditionele recept voor ingelegde paling op en bundelde haar krachten met de lokale horeca. Joris Matthijs, telg van de familie van het palinghuis Matthijs, vertelt hoe de paling werd gemaakt. "Eerst werd hij gestroopt, gekuist, gedroogd, gespoeld en weer gedroogd. Dan in kleine moten gesneden en gekookt tot hij van de graat ging. De paling

werd afgegoten, afgekoeld en in stenen kommen gedaan, met gelatine erbij. De grote truc was om de gepaste hoeveelheid azijn, citroen, zout, peper, laurier en nog een aantal kruiden te mengen. Schijfjes citroen dienden als afwerking. De paling stond dan op onze keldervloer af te koelen, vooral rond St. Pietersdag, onze zomerkermis." In Sint-Laureins kun je nog steeds de authentieke paling kopen. Het Restaurant Polderzicht in het gehuchtje Sint-Jan-in-Eremo is daar vermaard om. "In Sint-Laureins vind je ook talrijke activiteiten rond het thema paling", voegt Kathleen toe. "Denk aan palingdroppings met Marcel de palingvisser, proeverijen, demonstraties palingvangst en een volkse vertelling door lokaal talent Pier de Peurder. Peuren is een oude techniek om paling te vangen. Niet met een haak, maar met een dot wormen: de peur."

SIMAR "Echt familiebedrijf"

Met twee koppels van de derde generatie aan het roer en de vierde generatie in de startblokken heeft Simar een stevige basis in het bereiden van ingelegde haring. "Mijn grootouders openden in 1945 in Sint-Amands een café en begonnen daarnaast ook haring te roken en in te leggen", vertelt Francy Cammaert, kleindochter van stichter Theofiel Van Hemelrijk. "Zij pikten hiermee in op een jarenlange traditie. In de regio rond Mariekerke, thuis van mijn grootmoeder, waren er toen veel visbedrijfjes." Het meest traditionele product van Simar zijn de hele haringen 'op graat'. "Met een stevige beet, want zo moet een echte ingelegde haring zijn." De familierecepten bleven tot op vandaag behouden, met als ingrediënten water, azijn, citroen, ui, haringfilets, suiker en zout. "Het enige verschil is dat de haring vroeger gepekeld werd aangevoerd en nu diepgevroren. De vis wordt hier ontdooid en gaat eerst in een pekelpot. Het recept hiervoor is geheim, net zoals de duurtijd van het pekelen. Daarna gaat hij in een marinade met alcoholazijn. Bij ons gebeurt alles manueel: van het fileren tot het verpakken."

GILCO "Gegroeid vanuit frituur-snack"



© Gilco

Pierre Strubbe, culinair goed onderlegd, opende in 1928 een frituur in Antwerpen. Als hartige snack serveerde hij zijn eigenhandig ingelegde haringen. Die hadden zo'n enorm succes dat zijn klanten niet meer voor zijn frietjes maar voor zijn 'pekelharing' kwamen. Daarmee was De Poolster geboren. De bereiding van Strubbe was puur: met enkel azijnzuur, zout, ajuin en meestal een schijfje citroen. En dat recept leeft verder, ook nadat het visbedrijf Gilco in 2014 De Poolster overnam. "Wij gebruiken zuivere graanazijn en voegen net als vroeger geen suikers of additieven toe", zegt Caroline De Reu, samen met Philippe Colanbeen de zaakvoerder van Gilco. "Er zijn enkel een paar evoluties qua behandeling. Vroeger kwam de haring in zijn geheel toe, in houten vaten. Nu arriveren de vissen al gefileerd bij ons." Visgroothandel Verbiest in Antwerpen blijft de traditionele ingelegde haringen van Gilco volgens het recept van Pierre Strubbe verdelen.

Droge ringworsten

"IDEAAL VOOR EEN HONGERTJE TUSSENDOR"

De ene droge worst is de andere niet. Dat werd snel duidelijk toen we drie boezemvrienden uit het Meetjesland enkele droge ringworsten uit hun eigen streek lieten vergelijken met andere versies uit het Pajottenland en het Antwerpse.



De twee fietskompanen Roger De Vlaeminck (jawel, Monsieur Paris-Roubaix, de wielervelegende) en Carlos Bonamie, gemeenteraadsvoorzitter in Sint-Laureins, maken wekelijks lange fietstochten door het Meetjesland. Daarbij rusten ze meestal even uit in de Huysmanhoeve in Eeklo, voor een koffietje of een fris streekbiertje met hun copain Antoine. En wat smaakt er beter bij een biertje dan een droge ringworst? "De droge worsten zijn heel populair in onze streek", vertelt Carlos. "Zelf eet ik er bijna elke avond een 'eindje' van. Met een streekbiertje erbij, heerlijk! Sommigen snoepen of eten chips voor de televisie, ik hou het bij droge worst." Carlos bevestigt zijn voorliefde voor producten uit zijn thuisregio door de worst met de naam Meetjeslander te verkiezen. "Hij is nog wat te vers voor mij, maar van smaak vind ik dat de beste ringworst", aldus Carlos. "Ook die van 'Sleine' (Sleidinge) loont zeker de moeite", treedt Antoine hem bij. "Met een beetje mosterd, maar niet te veel. En 'notemuschoate' moet er altijd inzitten. Dat proef je goed in de droge worst uit het Pajottenland." Een voor het trio verrassende worst is de Antwerpse. "Zeer lekker! Anders van structuur dan de droge ringworsten van het Meetjesland, maar hij kan er gerust mee concurreren qua smaak", klinkt het unaniem. Vooral Antoine smikkelt enthousiast alle schijfjes op. "Ik laat het velletje er altijd aan. Dat is ook van natuurlijke oorsprong, dus waarom niet? Niet alle slaggers maken even goede droge worsten, maar deze vier zijn stuk voor stuk smakelijk." Dat beamen Roger en Carlos. "Vooral met een biertje erbij stilt een droge worst fantastisch de kleine honger na een fietstocht."

Foto: Van links naar rechts: Roger, Antoine en Carlos. Droge ringworsten uit het Pajottenland, het Antwerpse, het Meetjesland (Donk en Sleidinge).

Een woordje geschiedenis

Toen er nog geen sprake was van elektrische koelapparaten werd vlees gepekeld en gedroogd om te bewaren. Het varken verwerkte men op de boerderijen van kop tot staart. De snijlingen, de vleesresten die men bij de opkuis van de vleesstukken had weggesneden, werden verwerkt tot worsten, die werden gedroogd voor een langere bewaring. Ringworsten verdwenen uit de meeste beenhouwerijen omdat ze meer werk vragen dan de standaard rechte worstjes.



DROGE RINGWORST UIT HET MEETJESLAND

In het Meetjesland hebben de gedroogde ringworsten een grove structuur. Onder de naam Meetjeslander maakt Topslagerij Tom uit Maldegem-Donk deze droge worsten met varkensvlees uit het Meetjesland. En dit volgens het recept van zijn vader André, die het van de boerenslaggers in de streek had geleerd. Het vlees, snijlingen van hammen en van schouders en buikspek, wordt grof gemalen, gekruid met zout, peper en nootmuskaat en wordt dan afgevuld in varkensdarmen. Daarna worden de worsten kort gedroogd. Slager Tom Van de Vyver brengt zijn ringworsten aan de man op de vele markten in de regio.

Filip en Petra Vermeulen van Klaseslager Vermeulen uit Sleidinge, verkozen tot derde beste beenhouwer van België bij de prestigieuze Meesterschapwedstrijd, zijn bekend om hun 'Sleine kost'. En daar maken de droge worsten uit het Meetjesland zeker deel van uit. Puur varkensvlees gekruid met zout, peper en muskaatnoot wordt grof gemalen en afgevuld in vrij dikke natuurdarmen. Dan volgt een rijping van minimum drie dagen tot een week in speciale droogkamers. Goede droge worsten hebben een 'gerijpte' smaak, eigenlijk te vergelijken met gezouten hesp. Het proces gaat alleen sneller omdat men van gemalen vlees vertrekt. In Sleidinge zijn de droge worsten vrij lang en ze worden per gewicht verkocht.



DROGE WORSTEN UIT HET PAJOTTENLAND

Onder de kerktoeren van Sint-Pieters-Leeuw vestigde vader Emiel Wauters zich in 1946 als beenhouwer. Een van zijn succesproducten werden de droge worsten, 'de Leeuwse ringworsten', een traditie die door zoon Gaston werd voortgezet. Ook diens zoon Wim en dochter Conny werken intussen mee in de zaak. Wim en Gaston bereiden

hun droge worsten met varkensschouders en buikspek. Het vlees wordt niet al te grof gemalen en flink gekruid met onder meer foelie, muskaatnoot en gember. De ringworsten hebben twee formaten: lange, die wel 35 cm tellen, en kleinere. Ze worden kort of langer gedroogd, al naargelang de smaak van de klant.

ANTWERPSE DROGE RINGWORST

Droge worsten of worsten om te drogen? De ene eet zijn ringworsten graag vers en mals, de andere liever medium en sommigen goed gedroogd. Slager Wannes De La Court in Zandvliet biedt vrij verse ringworsten aan. "Veel mensen in de buurt hangen thuis in de keuken een haakje op, om de worsten naar eigen voorkeur verder te drogen", stelt de Wannes vast. Hij maakt relatief kleine ringworsten met redelijk grof gemalen vlees, volgens een traditioneel recept uit de streek.

Torhoutse mosterd

Straffe kost!

Na bijna 150 jaar lang mosterd te hebben gemaakt, weet Mostaard Wostyn als geen ander waar Jan Baptist Wostyn, die de kiem legde voor het familiebedrijf, de mosterd haalde. Wij werpen een blik op de geschiedenis van vijf generaties mosterdmakers in Torhout.



"Als officiële start van Mostaard Wostyn wordt het jaar 1869 aangenomen", vertelt de huidige zaakvoerder Piet Wostyn. "Maar onze mosterdgeschiedenis gaat allicht veel verder terug in de tijd, want al in de middeleeuwen werd mosterd gemaakt. De vroegste datum, die ik in de stadsarchieven terugvond, is 1802. Toen stond Jan Baptist Wostyn in de registers ingeschreven als paardenkweker en mosterdmaker. Zijn echtgenote was mosterdleurster. Zij leunde met emmers vol mosterd op een stootkar en bracht haar pittige koopwaar per schep aan de man."

De twee zonen van Jan Baptist – Ivo-Jacob en Désiré – begonnen de mosterdhandel op professionele schaal uit te baten. "Dat was in 1869. Heel wat nakomelingen van beide broers traden later in hun voetsporen. Ivo was mijn betovergrootvader." De familie Wostyn investeerde al vroeg in kostbaar materiaal, waardoor ze unieke mosterd kon maken. "Hoe fijner de maling van de mosterdzaadjes, hoe meer de aroma's vrijkomen. Maar fijn malen was destijds lang niet evident", legt Piet uit. "Dankzij een speciale arduinen steen lukte dat Wostyn wel. Andere mosterds waren veel grover in die tijd." Rond 1900 werd de productie opgedreven door mechanisatie. "Dan floreerde de fabricatie van mosterd en telde ons land ruim 160 geregistreerde mosterdmakerijen. De smaak verschilde naargelang de streek: hier eet men van oudsher liefst een pittige mosterd."

De productie en de winkel zijn enkele malen verhuisd maar in 1996, met Piet Wostyn aan het roer, heropende het winkeltje in het ouderlijk huis op het Torhoutse Conscienceplein. Daar kun je nog steeds je mosterdpotjes laten vullen met de enige soort mosterd van Wostyn. In het nostalgische interieur prijkt ook de originele maalsteen als familiaal erfgoed.

Intussen is Mostaard Wostyn de enige resterende mosterdmakerij in West-Vlaanderen. Door de grote vraag verhuisde Piet in 2004 de

productie naar een grotere locatie aan de Oude Gentweg, waar ook zijn grote collectie mosterdrelicten in een heus museum onderdak kreeg. Piet blijft als enige in het bedrijf de mosterd maken, op ambachtelijke wijze. "En aan het geheime recept is in al die jaren niets veranderd", benadrukt hij. "Ik gebruik nog steeds enkel een uitgelezen selectie van donkerbruine mosterdzaden. Dat is vrij uniek. Hoe donkerder de zaden, hoe straffer de mosterd. De zaadjes worden gebroken en dan ultrafijn gemalen, zoals vroeger. De gemalen zaadjes worden dan gemengd met azijn, water en zout. Geen bewaarmiddelen." Tot WO II gebruikten de Wostyns mosterdzaden van lokale teelt. Die kwamen hier vroeger op grote schaal voor. Nu komt het zaad uit Canada, India, Sr Lanka, Ethiopië en Hongarije. De inwoners van de streek rond Torhout zijn terecht trots op hun pittige mosterd van Wostyn. "Gaan ze naar het buitenland, dan nemen ze vaak een potje mee als cadeau." Het straffe goedje, dat de tranen in je ogen doet opwellen, valt niet alleen in de streek in de smaak. "Het sterrenrestaurant Noma in Kopenhagen is een trouwe afnemer. De chef van het vroegere El Bulli in Gerona blijft bij Mostaard Wostyn zweren. En ook in de keuken van Jeroen Meus heeft onze mosterd een prominent plekje."

VLAAMSE RAUWEMELKSE GEITENKAAS MET GEROOKTE RODE BIET

STREEKPRODUCTEN

- Rauwmelkse geitenkaas
- Waterkers uit de Ijsevallei

BEREIDING

Kook de bieten gaar. Pel ze en snijd er halve maantjes van.

Rook de bieten op de BBQ: wikkel ze in een dubbele laag aluminiumfolie en prik er gaatjes in. Leg een kwartiertje op de BBQ onder deksel. Met een rookoventje gaat het ook natuurlijk.

Verbrokkel de geitenkaas op de borden of schotel, leg er de bietjes naast en kruid met wat zeezout en peper. Schaaf er daarna naar hartenlust radijsjes en mierikswortel over om het extra pit te geven. Werk af met waterkers.

Ingrediënten

4 PERS.

- ◆ 4 KLEINE RODE BIETEN
- ◆ 2 GEITENKAASJES
- ◆ ZWARTE PEPER
- ◆ ZEEZOUT
- ◆ 8 RADIJSJES
- ◆ EEN BOSJE WATERKERS

Nils Proost
www.petitcuistot.be



Oude rassen in ere hersteld

Het scheelde geen haar, of bepaalde oude vleesrassen die traditioneel onze contreien bevolkten, waren uitgestorven. Gelukkig bliezen gedreven fokkers en organisaties een aantal dierenpopulaties nieuw leven in. Neem bijvoorbeeld Belki dat samen met de Speciaalclub voor Mechelse koekoek deze vleeskip opnieuw populair maakte. Of het Studie- en Documentatiecentrum van de Vlaamse Rundveerassen, dat ijvert voor de instandhouding van het West-Vlaams rood runderras.

MECHELSE KOEKOEK "Enige Belgische vleeskip met naam en faam"

De Mechelse koekoek was ooit een van de belangrijkste vleeskippen ter wereld, maar was in de jaren 1990 zo goed als uitgestorven. Het pluimveeslachthuis Belki in Aalst bracht daar verandering in en zette samen met enkele kleine pluimveebedrijven deze smakelijke kwaliteitskip terug op de kaart.

"Voor de geschiedenis van de Mechelse koekoek moeten we terug naar het midden van de 19^{de} eeuw, naar de streek tussen Mechelen en Dendermonde", legt Steven Jaspers, algemeen directeur van Belki uit. "Destijds lag hier de bakermat van de kippenslachterijtjes. Menig huisvrouw zat op de stoep kippen te plukken

en verkocht die aan Brusselse opkopers. Want hier kwam een ideale kruising tot stand voor een hoen met fijn wit vlees. Dat zorgde ervoor dat het nabijgelegen Brussel zijn fameus 'Brussels kieren' kon serveren. Niet voor niets kregen de inwoners van de streek de bijnaam van kierenfretters."

Vanaf 1900 begon het succes van de Mechelse koekoek echter te tanen. Economisch interessantere kippen uit het buitenland, waaronder de poule de Bresse, maakten opgang. De Mechelse koekoek verdween naar de achtergrond. Begin jaren '90 van de vorige eeuw keerde het tij. In 1992 zetten Belki en de Speciaalclub voor Mechelse koekoek een stamboomdierenbestand op die de genetische basis vormde voor de toekomst. "Met een paar liefhebbers-fokkers begonnen we het bijna uitgestorven ras terug te kweken", vertelt Steven. "Een typisch kenmerk van deze kippen is de kleurslag: zwart met witgrijsach-

*"De echte gastronomen
verkiezen de
Mechelse koekoek"*

tig. De dieren scharrelen vrij rond en zijn traag groeiend. Het duurt dan ook dubbel zo lang als bij een standaardkip voordat een Mechelse koekoek slachtrijp is. Dat trage groeien reflecteert zich in de smaak en in de structuur van het vlees. Je hebt bij de bereiding enkel een beetje peper en zout nodig. Het vlees is fijn van vezel, mals en sappig. Bovendien is het vetarm waardoor het zich leent tot uiteenlopende bereidingen op een hoog culinair niveau. De echte gastronomen verkiezen de Mechelse koekoek. Zo draagt bijvoorbeeld het befaamde Hof van Cleve dit hoenderras uit als Belgisch culinair erfgoed."



ROOD RAS VAN WEST-VLAANDEREN "Meer dan heerlijk mals vlees"

In het zuiden van West-Vlaanderen grazen al honderden jaren rode runderen. Zeer lange tijd maakten zij er de hoofdmoot van het veebestand uit, maar hun aantal nam drastisch af door de opkomst van andere vlees- en melkrassen. Het Studie- en Documentatiecentrum voor Vlaamse Rundveerassen (SDVR) zet zich in voor het behoud van het rode ras.

Het centrum werd opgericht in 1997 binnen de Vlaamse Rundveeteelt Vereniging. Dit om de instandhouding van de Vlaamse lokale rassen te garanderen. Belangrijk op een moment dat veel fokkers overschakelden naar een zuiver melkras of naar een zuiver vleesras. Landbouwers worden gestimuleerd tot het fokken van deze rassen. "Lokale rassen kunnen minder productief zijn, maar goed scoren op andere eigenschappen zoals ziekteresistentie of droogtetolerantie" schetst Gabriël Deschuymmer, verantwoordelijke voor het SDVR, hun belang. "Deze rassen spelen ook een rol in het bewaren van de genetische diversiteit." In West-Vlaanderen nam de veeteelt steeds een belangrijke plaats in en graast van oudsher het rode ras. Die dieren hebben zich zeer goed aangepast aan de

regio. Met het meeste aantal uren zonneschijn van België en een rijke poldergrond zijn de weiden er zeer gunstig voor grasgroei, belangrijkste voedingsbron van het rode ras. "De dieren van het rode ras van West-Vlaanderen kunnen als geen ander Belgisch ras gras omzetten in vlees", legt Gabriël uit. Het malse vlees van die robuuste runderen is aan een opmars bezig. Veel restaurants bieden het aan als delicatessen. Maar het rode ras van West-Vlaanderen bestaat niet



*"Ik ken al mijn
dieren bij naam"*
fokker Joël Bulckaert

enkel uit een vleesras. Het is uitgesplitst in twee richtingen. Rood 'vlees' gaat uitsluitend voor kwaliteitsvlees, rood dubbeldoel voor vlees en melk. "In 2016 waren er 16 bedrijven met samen ongeveer 800 officieel geregistreerde rode runderen van het vleestype", vertelt Gabriël. "Een geleidelijke toename, die wij natuurlijk toejuichen. Maar het aantal fokkers van rood dubbeldoel slinkt. In 2002 waren er nog een vijftiental en in 2016 bleven er slechts vier fokkers met 300 dubbeldoelkoeien over." Op dit moment zijn er in West-Vlaanderen nog twee belangrijke fokkers van dubbeldoel van het rode ras: Carlos Scharlaken in Oostkerke en Joël Bulckaert in Vlamertinge. Joël en zijn echtgenote Martine hebben het ouderlijke bedrijf van Joël voortgezet en uitgebreid. De liefde voor het rode dubbeldoelrund ging over van vader op zoon. "Ik ken al mijn dieren bij naam", zegt Joël. "Het gaat voor mij verder dan het pure fokken. Je krijgt er als boer ook veel voor terug. Koeien van het dubbeldoel kalveren bijvoorbeeld zonder keizersnede, op natuurlijke wijze. En dit ras heeft maar weinig krachtvoer nodig om voldoende melk te produceren. De koeien zijn ook minder gevoelig voor uierontstekingen dan een zuivere melkkoe. De stierkalveren zijn dan weer gegeerd omwille van hun prima vleeskwaliteit."



Zoet lekkers uit West-Vlaanderen



West-Vlaanderen is rijk aan lekkernijen en telt een hele variatie aan zoetigheden. Zeebeschuiten, mazarinetaart en semoelekoeken bijvoorbeeld, voor een niet-West-Vlaming allicht onbekend. Of een perentaart die niet lijkt op haar zusjes in andere regio's. En de term 'lukken' ging een geheel eigen leven leiden. Al kent iedereen wel de wafeltjes die achter deze bijnaam schuilen. Wij vroegen enkele West-Vlamingen in het Bakkerijmuseum van Veurne, een prachtige en toepasselijke locatie, naar hun kijk op deze taarten en koeken.

Het al wat oudere gezelschap bestaat uit Lieve Van de Voorde, Denise Mersseman, Georges Caron, Maria Burggraeve, Dirk Devos, Irène Deschoemacker en Paul Debaenst. De meesten onder hen hebben een bepaalde link met het Bakkerijmuseum. Paul is gepensioneerd leraar keuken en patisserie van de hotelschool in Koksijde. Een kenner dus! Paul is jarig op de dag van de proeverij. Hij mag de Avelgemse perentaart aansnijden én als eerste proeven. Die taart is trouwens een grote verrassing, want geen van de aanwezigen kent die. "Ze ziet er lekker uit", klinkt het unaniem. "Maar een beetje vreemd, zo'n donkere vulling voor een perentaart. Zou ze met bruine suiker of kandijsuiker zijn bereid?" Na een blik op de ingrediënten wordt veel duidelijk: het is stooferenmoes. "Te vergelijken met perensiroop, maar niet 'rekkerig'. De roze kleur van stooferen wordt nadien bruin", legt Paul uit. "De smaak van de taart doet me inderdaad denken aan de stooferen die ik recent heel traag heb laten koken. De kleur en smaak leunen wel dicht aan bij die van pruimentaart." Het gezelschap is het erover eens dat de smaak van peren niet meer echt herkenbaar is. "Ik eet hier geen perentaart zoals ik een appeltaart zou eten, want er zitten geen stukjes in", zegt Dirk. "Weinigen zouden het herkennen als perentaart", denkt Irène. "Je kunt deze taart inderdaad zonder probleem verkopen aan mensen die geen peer lusten. Zoals ikzelf", voegt Denise toe. "Ik vind ze lekker." Lieve houdt van de aangename structuur van de vulling en Paul vindt het een pluspunt dat je wat moet zoeken naar de smaak. "Het is een quiztaart", lacht hij. "Ik vind het een fijne smaakervaring wanneer je wat moet gissen naar de ingrediënten."

Dan volgt de Poperingse mazarinetaart. Die is bij de meesten onder hen al gekend. "Bakker Sansen maakte vroeger de beste mazarinetaart", weet Irène. "Je hebt verschillende formaten in de taart en dit is de kleine versie." Maar voor een proeverij zeer geschikt, zo blijkt. "Het is een caloriebom, maar ik ben er werkelijk dol op", smikkelt Lieve. "Ik ben verzet op de combinatie van boter met suiker. Echte boter hoort erbij. De saus ervan giet je over de taart. Het is wel geen gerecht om na een copieuze maaltijd te eten, maar als vieruurtje met een koffietje is de mazarinetaart héérlijk." Denise was ervan overtuigd dat de taart sinaasappel bevatte, maar dat blijkt niet het geval te zijn. "Naar mijn smaak is ze een beetje te zoet", vindt Dirk. De anderen beamen dat de taart behoorlijk gezocht is, maar zij beoordelen dit dan weer positief. "Ook de geur is heerlijk, met flink wat kaneel", aldus Denise.

Het contrast qua zoetigheid met de Oostendse zeebeschuiten is groot. Denise blijkt een kenner en grote liefhebber te zijn. "De zeebeschuiten bestaan al heel lang. Ik heb in Oostende gewerkt en weet dat vroeger elke bakker daar de 'zeibeschuttn' maakte." Na wat hilariteit over lokale dialecten, vervolgt Denise: "De koeken hebben een eenvoudig recept en zijn suikerarm. De variant met rozijnen ken ik niet, geef mij maar de 'pure' versie." Dirk oppert dat het misschien arme-mensenkost was. "Ze werden meegegeven aan de zeelui", legt Denise uit. "Zo waren die zeker van iets voedzaams aan boord. De koeken werden aan een touw geregen en opgehangen." Na het proeven van de Oostendse zeebeschuiten zijn de meningen verdeeld. "Ik vind ze een beetje zoutachtig en ben er eerlijk gezegd niet weg van", aldus Dirk. "Die met rozijntjes smaken mij goed", zegt Lieve. "Niet slecht, maar ik zou ze combineren met andere smaken", vindt Paul. "Serveren als toastje bij het aperitief met een smeugig beleg: een vis- of vleespastei. Al zal tomaat met fetablokjes ook lekker zijn. Of pesto met ansjovis en gemarineerde tomaatjes." Paul wakkert ook bij de anderen de culinaire creativiteit aan. "Met humus en gebakken aubergine", oppert Lieve. Maar Denise blijft trouw aan haar eerste mening: "Niet beleggen, gewoon puur van genieten."





WEST-VLAAMSE LUKKEN

De wereldvermaarde koekjes-producent Biscuiterie Destrooper maakt dit goudbruine, krokante en alom bekende boterwafeltje naar een 19de-eeuws familierecept. In de Westhoek wordt het wafeltje 'lukke' genoemd. De oorsprong hiervan ligt in de gewoonte om te gaan 'lukken' of gelukkig Nieuwjaar te wensen. Als een geluksbrenger voor het nieuwe jaar werden dunne, harde wafeltjes, al dan niet in combinatie met een borrel geschonken. Iedere vrouw had wel haar eigen recept en er werden speciale wafelijzers met het typische ruitjespatroon voor gesmeed. Het bereiden van de wafeltjes op de Leuvense stoof vormde steevast een eindejaarsritueel. Jules Destrooper uit Lo-Reninge lanceerde in 1890 een eigen recept voor de traditionele nieuwjaarswafeltjes. Met enorm succes. Vandaag worden de natuurboterwafeltjes van Destrooper tot zeer ver buiten de Westhoek verspreid, maar de receptuur is ongewijzigd. Nog steeds is het geven van deze lukken op nieuwjaarsdag diep ingeburgerd in de Westhoek.

Ook bij het proeven van de semoelekoeken stelt zich de vraag: beleggen of niet. "Ze zijn puur zeer lekker, licht gesuikerd", is de mening van Paul en Dirk. Lieve is lovend over de fijne structuur. "Zeer aangenaam om op te knabbelen. Misschien beleggen met boter en droge ham? Qua vorm en structuur lijken ze op eierkoeken, maar het recept blijkt helemaal anders te zijn", vertelt zij. "Ik heb in Poperinge gewerkt en iedereen kende daar de semoelekoeken. Ze werden daar belegd met smout en bruine suiker en meegenomen naar het werk." Denise ziet er ook een handig lunchpakketje in, zeker voor kinderen. "Ik zou ze durven beleggen met kaas, zoals een sandwich." Paul doet nog een suggestie. "Als ze wat oudbakken zijn, maak je er klakoars van." Euh, wat? "Wentelteefjes", lacht hij. Als laatste staan de lukken op het menu van de proefmiddag. Die maken bij het gezelschap heel wat verhalen los. "Gelukkig nieuwjaar", lacht Lieve. Dat behoeft een woordje uitleg, zo midden in de zomer. "Als een West-Vlaming zegt 'we gaan lukken', bedoelt hij 'we gaan nieuwjaarswensen brengen'. En deze wafeltjes met het ruitvormige patroon zijn hiermee van oudsher onlosmakelijk verbonden. Nog steeds eten wij lukken in de januarimaand." Gelukwensen en het eten van koekjes onder de naam 'lukken' zijn zo synoniem geworden. "We gingen gaan lukken en het lukt nog altijd", lacht Dirk. "Vroeger werden die wafeltjes vaak zelfgebakken, op de Leuvense stoof." Dat roept nog meer herinneringen op. "Die van mijn moeder waren zachter dan de lukken van Destrooper", zegt Maria. "Er werd soms ook rum of oude cognac aan toegevoegd." Irène herinnert zich een 'jeugdsonde'. "Het deeg moest een nachtje rusten en als kind slopen we stiekem naar de kelder om ervan te proeven. En de volwassenen dronken een druppeltje bij de koekjes." Het geanimeerde gesprek over de lukken gaat zo nog even door, terwijl Lieve me toefluistert: "Is die mazarinetaart nog over? Normaal eet je die warmer, maar ik vind ze ook afgekoeld nog overheerlijk."



OOSTENDSE ZEEBESCHUITEN

De harde Oostendse zeebeschuit past in een traditie van de lokale bakkers. Zij moesten de vissers voorzien van de nodige mondvoorraad op zee. Er waren toen aan boord weinig voorzieningen en de zeebeschuiten bewaarden veel langer dan brood. Deze ronde koeken vonden nadien ook hun weg naar de cafés en naar de Oostendse huiskamers. Waar ze nog steeds erg populair zijn, temeer omdat ze amper vetstoffen en geen suiker bevatten. Ideaal dus voor een caloriearme snack, al dan niet belegd. Scheepsbeschuiten of zeebeschuiten zijn eigenlijk geen beschuiten, maar harde koeken op basis van bloem, water, zout en wat vetstof. Bakkerij Riviera maakt naast de traditionele versie van de Oostendse zeebeschuiten ook een variant met rozijnen.

SEMOELEKOEKEN

De naam semoelekoeken verwijst naar het ingrediënt gries-suiker, ook semoele genoemd. In Poperinge en omstreken worden deze ronde koeken ook 'papkoeken' genoemd, omdat ze uit elkaar vallen als je ze in koffie of melk doopt. In Roeselare spreekt men veeleer over eierkoeken, hoewel de semoelekoeken geen eieren bevatten. De oorsprong van deze koeken is niet duidelijk. Zeker is dat ze in de jaren 1960 in de streek al populair waren bij het ontbijt. Bakker Noël Versaevel begon ze in die jaren te bakken en zette het recept op punt. Nu maakt enkel nog Frank Vandamme van Koeken 't Bakkerje in Reningelst deze koeken volgens het geheime recept van bakker Versaevel, sinds hij de bakkerij van hem overnam. Er zijn twee maten in de semoelekoeken: de grootste van ca. 13 cm diameter zijn de meest traditionele, de kleinere van 8 cm worden nu meer verkocht, verpakt per tien stuks. De meeste mensen besmeren deze koeken met wat boter, al worden ze ook belegd met kaas, paté, honing of confituur.



AVELGEMSE PERENTAART

Een oude traditie in Avelgem, het bakken van taarten met een gekruide stoofperenmoes, werd in 1961 nieuw leven ingeblazen om de 90ste verjaardag van Stijn Streuvels te vieren. De perentaart werd opnieuw zo populair in de streek dat er zelfs een toneelstuk aan werd opgedragen. Ze was ooit een specialiteit van bakkerij Lateur waar Frank Lateur, alias Stijn Streuvels, opgroeide en de bakkersstiel leerde. Het ontstaan van de Avelgemse Perentaart begint bij de typische perenmoes. Die werd gemaakt van de zogenaamde 'kiesmaddammen', de harde, onrijpe, stoofperen die in september te vroeg werden afgerukt door de wind. Men liet de peren 'trekken' in suiker, om ze goed te zoeten. Nadien werd er perenmoes van gemaakt, als basis voor de taart. Die werd ook snel gelinkt aan de kermis in september. De echte Avelgemse perentaart is nu nog te vinden bij de bakkers Corne en Taelman in Avelgem.



POPERINGSE MAZARINETAART

Dit is een taart van brooddeeg, rijkelijk bestrooid met kaneel en overgoten met een warme saus van boter en stroop. Vroeger werd de Poperingse mazarinetaart verpakt in een blikken doos die au bainmarie werd opgewarmd. Ze wordt nog steeds warm gegeten. Deze taart was destijds zeer populair als dessert op 'pastoorsconferenties' en rouwmaaltijden van de voor-aanstaande burgerij in en rond Poperinge. Voor het gewone volk was het een feestgebak op kermisdagen. Huisvrouwen maakten er persoonlijke versies van en voegden er onder meer rum aan toe. De mazarinetaart wordt in Poperinge in verschillende formaten nog gemaakt door banketbakkerij Sansen, een zaak waarvan de geschiedenis teruggaat tot in 1800. Bakker Stijn Glorie zet er nu de traditie verder.





Op de barbecue

UIT DE OVEN OP DE GRILL
Vlaamse ovengebakken hesp
Vlaams ovengebakken spek

Met de hesp en het spek van Breydel kun je heel wat culinaire kanten uit. Tal van grote chefs gingen al creatief aan de slag met deze fijne ovengebakken vleeswaren. En ze zijn heerlijk op de barbecue!

Hesp en spek uit de oven. Dat vraagt om een woordje geschiedenis. Want al van oudsher is 'Hesp in den oven' een feestelijk gerecht. Zo spreekt Ons Kookboek in 1931 over een recept, waarbij een gezouten hesp in een kookpot in de broodoven langzaam werd gegaard. Ook het ovengebakken spek is geënt op een oud gebruik. Boeren schoven na het broodbakken stukken vlees in de nog warme oven. In de jaren '60 inspireerden slagers zich op deze traditie. Vooral Antoine De Keyser stond sinds 1966 in zijn slagerij in Gent bekend om zijn eigengemaakte ovengebakken hesp en spek. Die slagerij groeide, onder impuls van zoon Ivan, in 1989 uit tot een vleeswarenbedrijf met de naam Breydel - Vleeswaren Antonio, dat verhuisde naar Gavere. "Wij kozen een naam die toepasselijk verwijst naar Jan Breydel, in de middeleeuwen voorzitter van de slagersgilde", legt Ivan uit. De jaarlijkse Breydelfeesten in de gemeente zijn het levende bewijs van het begrip dat Breydelham in Gavere inmiddels is geworden. Ivan zet met passie het levenswerk van wijlen zijn vader verder, zij het op grotere schaal. "Kwaliteit blijft mijn motto. Alle producten zijn gemaakt van puur Belgisch varkensvlees uit Oost- en West-Vlaanderen. Elk stuk dat binnenkomt, wordt vastgenomen en grondig gecontroleerd, want je moet weten welk vlees je in de kuip hebt", lacht hij. "Voor het maken van onze hammen en spek nemen we alle tijd. Eerst gebeurt het



zouten. Het verse vlees gaat met respect voor de rijpingstijd in een marinade. Na het pekelen rust het onder vacuüm voor een mooie doorzouting. Het gehele zoutproces duurt minimaal 24 uur, maar bij grotere stukken kan dat wel tien dagen in beslag nemen. Nadien wordt het vlees bestrooid met een geheime, onveranderde kruidenmengeling, goed voor een heerlijk kruidige smaak. En dan gaat het in de oven." De meeste verwarmde vleeswaren worden gekookt, maar die van Breydel zijn stuk voor stuk ovengebakken. "Zowel de hesp als het spek worden in een authentieke warme luchtoven op lage temperatuur gebakken. Dat maakt de vleeswaren van Breydel tot veel meer dan charcuterie. Want de ham en het spek lenen zich als geen ander voor culinaire toepassingen en warme bereidingen." Een Breydelhammousse met witloofchutney en sinaasappel bijvoorbeeld. Of een rabarbersoepje met geitenkaas en gedroogd Breydelspek. Klinkt geweldig! Maar het kan natuurlijk eenvoudiger, want ook op een zomerse barbecue passen deze delicatessen uitstekend.

"VEEL MEER DAN EEN FRITUURSNACK"

Cervela

Slager André Coppens uit Zemst is fier op zijn eigen bereidingen. De pensen van André zijn niet te versmaden maar ook voor zijn cervela's komen klanten van heinde en verre. Met recht en reden.

Zeg niet zomaar frietkot-eten tegen een cervela van André! Want een cervela - of een 'chasseur', zoals hij gerookt wordt genoemd - mag dan wel sterk verbonden zijn met de frietkocultuur, de mooie roodgekleurde worsten van slager Coppens overstijgen deze frituurreputatie in hoge mate. "In een echte cervela proef je het vlees", benadrukt André. "Ik verwerk er rijklijk varkens- en paardenvlees in. De frituercervela daarentegen bevat meestal amper vlees. Ik kruid de cervela's ook flink met een tiental kruiden, waaronder muskaatnoot, foelie en gember. Een stevige teen knoflook mag niet ontbreken. Ook restjes van onze zelfgemaakte charcuterie, die erin worden verwerkt, geven de specifieke smaak aan onze cervela's." André gebruikt nog het originele recept van zijn schoonvader Julien. Die leerde cervela's maken in de jaren '50 in een Brusselse slagerij. In die tijd was het arme mensenkost, maar steeds meer vindt een cervela nu zijn weg naar de betere keuken. Of naar de barbecue.



Vlaams roodbruin bier

VATEN VOL GESCHIEDENIS

Met een verleden dat teruggaat tot in de middeleeuwen behoren de roodbruine bieren onmiskenbaar tot het erfgoed van Zuid-West-Vlaanderen. Het zijn bieren, gemaakt met een blend van jong bier en een bier dat minimum 18 maanden heeft gerijpt in foeders - eikenhouten vaten - wat de typische lichtzure smaak geeft. Die traditie ontstond omdat het bier hier destijds werd gebrouwen met gruit in plaats van hop, wat het gevoeliger maakte voor bederf. Bij het rijpen op eikenhouten vaten verzuurde het bier deels en bewaarde zo beter. Voor de smaak werd het versneden met jong bier. Nu wordt er wel hop gebruikt, maar dan zeer weinig. Bierbrouwers Rodenbach, De Brabandere, Omer Vander Ghinste, Verhaeghe en Strubbe houden de traditie van het Vlaamse roodbruine bier in ere.



© Brouwerij Rodenbach



© Brouwerij Rodenbach

BROUWERIJ RODENBACH

Rodenbach Classic, Grand Cru, Vintage, Alexander en Caractère Rouge

Rodenbach is zonder twijfel het gekendste van de Vlaamse roodbruine bieren. Niet alleen het bier is bijzonder, ook het geslacht Rodenbach. Zo voerde Pedro Rodenbach, die in 1836 de brouwerij stichtte, in 1830 mee de Belgische omwenteling aan. Constantijn Rodenbach was dan weer de auteur van de Brabançonne. En het was Eugène Rodenbach die het bier zijn unieke karakter bezorgde. Hij optimaliseerde het rijpingsproces op eikenhouten foeders. De wereldvermaarde foederzalen met hun 294 vaten zijn beschermd als industrieel erfgoed. Het oudste vat dateert nog uit de beginperiode van de brouwerij. In die vaten rijpt het bier twee jaar. Uniek is de speciale menggistcultuur van de brouwerij die uit wel 20 verschillende stammen van hoge gisten bestaat. Na de rijping wordt het bier versneden met 25% jong bier voor de Rodenbach Classic. Dit bier met zijn zuurzoete fruitigheid is intussen wereldberoemd en ontelbare keren internationaal gelauwerd. De bierspecialist Michael Jackson omschreef Rodenbach ooit als 'The most refreshing beer in the world'.

Door de jaren heen is het portfolio van brouwerij Rodenbach uitgebreid. Rodenbach Classic is dé verfrissende dorstlesser, Rodenbach Grand Cru en Rodenbach Vintage lenen zich uitermate tot degusteren en zijn ideale begeleiders van gastronomische gerechten.



© Brouwerij Rodenbach



BROUWERIJ VERHAEGHE

Vichtenaar en Duchesse de Bourgogne

Naast de spoorlijn in Vichte wordt al vier generaties lang roodbruin bier gebrouwen. "Onze voorouders verbouwden mout op de kasteelhoeve en brouwden het traditionele roodbruine bier, dat ze langs het spoor zelfs konden exporteren naar Brussel", vertelt Karl Verhaeghe. Hij zet samen met zijn broer Peter en zus Mercedes de familietraditie verder, nog steeds op de locatie waar hun overgrootvader Paul en diens halfbroer Adolf in 1885 de brouwerij/mouterij oprichtten. De familie brouwerij kon haar eigenheid behouden, zelfs in woelige tijden. Want na WO II kende de brouwerijsector een ommekeer, toen het biertype Pilsener doorbrak op de Belgische markt. Brouwerij Verhaeghe paste zich aan. "Het merendeel van de productie bestond uit pils maar we bleven ook trouw aan onze traditionele roodbruine bieren. En in de jaren '60 kwam er terug een kentering. Mensen wilden opnieuw authentieke producten, zoals onze streekbieren." De brouwerij legt nu de focus nog meer op haar roodbruine bieren. "Daarin zijn we sterk. Het is een stuk van onszelf dat nu in de hele wereld is te verkrijgen." Het basisbier hiervoor wordt gebrouwen met donker gebrand gerstemout, maïsgrismee, tarwe, hop, een eigen gistcultuur en putwater. "Water is heel belangrijk voor het bier", weet Karl. "Hier wordt zacht water opgepompt uit een put met een diepte van 172 meter, wat een garantie vormt voor kwaliteit en zuiverheid."

De Vichtenaar is het oudste roodbruine bier van de brouwerij, duidelijk verankerd in Vichte. De roodbruine Duchesse de Bourgogne is nu het paradepaardje van de brouwerij, een zoet-fruitig robijnrood bier met een aangename, frisse afdrank.



BROUWERIJ OMER VANDER GHINSTE

VanderGhinste Roodbruin

De trots van Bellegem begon in 1892: Remi Vander Ghinste kocht een brouwerij voor zijn zoon Omer. Zijn eerste bier was Ouden Tripel. "Nu kennen we blonde tripel, maar onze Ouden Tripel was een roodbruin bier van gemengde gisting, typisch voor deze streek", vertelt marketingmanager Nicolas Degryse. "De naam van dit bier veranderde meermaals, tot het huidige VanderGhinste Roodbruin. Het etiket is gebaseerd op een affiche uit de jaren '20, als eerbetoon aan het verleden." In verband met publiciteit leeft in de brouwerij trouwens een opmerkelijk verhaal. "Aangezien merken in de beginperiode nog niet bestonden, gaf Omer het bier zijn eigen naam. In de cafés hing hij glasramen met het opschrift 'Bieren Omer Vander Ghinste'. Opdat die ook konden dienen voor de volgende generatie doopte hij zijn eerste zoon Omer. Sindsdien staan opeenvolgende 'Omers' aan de leiding, met de huidige Omer Jean als vierde generatie." De brouwerij heeft als enige in ons land een authentieke brouwtoren die nog steeds in werking is. "Bovenin de toren gebeurt de spontane gisting van het bier in een open kuip, het koelschip", zegt Nicolas. "Ook in deze natuurlijke methode van gisting zijn wij uniek binnen de roodbruine bieren. Het wort neemt zo de wilde gisten op, die in de lucht aanwezig zijn. Daarna rijpt het bier 18 maanden in eikenhouten tonnen en wordt dan vermengd met het jonge bier tot de VanderGhinste Roodbruin. Dat roodbruine bier valt absoluut in de smaak bij bierliefhebbers. Op de World Beer Awards 2015 werd het verkozen tot World's Best Dark Beer."

© Brouwerij Omer Vander Ghinste

BROUWERIJ STRUBBE

Ichtegemse Grand Cru

Brouwerij Strubbe is zo oud als ons land. In 1830 werd Carolus Strubbe boer en brouwer in Ichtegem: in de zomermaanden werkte hij op het veld, waar hij de grondstoffen voor het bier verbouwde, en in de winter stond hij op de moutvloer en aan de roerkuip. Sindsdien bleef de brouwerij familiebezit en ging de roerstok over van vader op zoon. Vandaag is de zaak in handen van Stefan en Marc Strubbe, de zevende generatie. Zij zetten het artisanale brouwen onder de kerktoren van het dorp verder. De Ichtegemse Grand Cru is het roodbruine bier van de brouwerij, dat een lange voorgeschiedenis kent. "Tot het einde van WO I brouwden de Strubbes alleen bier met hoge gisting", doet Stefan het verhaal. "Later zou de brouwerij zich geleidelijk toeleggen op het brouwen van de populair wordende lage-gistingsbieren, maar het bruine Hengstenbier bleef met zijn zoetzure, speciale smaak erg geliefd. Het aloude recept van dit bier ligt ten grondslag aan het Ichtegemse Oud Bruin, dat in 1982 in een verbeterde uitgave op de markt werd gebracht. En het vervolg op dit bier is de Ichtegemse Grand Cru. Dat bier wordt gebrouwen volgens de traditionele methode van het roodbruine bier, met een basisbier dat rijpt in eikenhouten foeders. De brouwmeester gaat dit dan blenden met jong bier om zo tot een lichtzurig en dorstlessend bier te komen. Ondanks het vrij lage alcoholgehalte is het een biertje dat heel rijk is aan smaken."



TRAAG GEBRAND. En dat proef je.

Een artisanale koffie kenmerkt zich door het trage proces van branden. De koffiebonen worden lang, gedurende 20 tot 25 minuten trapsgewijs gebrand op een temperatuur van 220 à 230 °C. Hierdoor zijn ze tot in de kern licht gebrand zonder dat de buitenkant verbrandt. Zo komen de aroma's langzaam vrij en behoudt de koffie zijn lekkere, niet bittere smaak. Enkele ambachtelijke koffiebranders bleven trouw aan dat principe. Opvallend in hun geschiedenis is dat de nakomelingen van een koffiebrander met een boon in de maag worden geboren. De liefde voor het mengen en branden van koffie wordt namelijk vele generaties lang doorgegeven.



MAES KOFFIE KOFFIE UIT HET LAND VAN LOON Drie generaties samen in de branderij

De koffietraditie in Limburg, zowat het oude 'Land van Loon', plaatst zich tussen de zachte koffie in het Antwerpse en de meer robuuste koffie in het zuiden van het land. Maes Koffie in Hasselt is een echte familiezaak met de Meestermengeling als paradepaardje. "Onze Meestermengeling is voor het grootste deel samengesteld met Arabica bonen uit Centraal Amerika, zoals Costa Rica en Guatemala", legt zaakvoerder Paul Maes uit. "Die worden aangevuld met de beste Afrikaanse bonen, geteeld op de hoogvlakten van Kenia en Ethiopië." Al drie generaties leggen zich bij Maes Koffie toe op het branden van de bonen. "Mijn vader Frans, die samen met mijn moeder

Lisette in 1958 de zaak stichtte, is bijna 94 jaar oud maar is nog zeer vaak in de branderij", vertelt Paul. "Mijn zoon Filip zet de familietraditie van het koffiebranden verder, naast mijn zus en broer trouwens. Onze geheimen worden doorgegeven van vader op zoon. Ikzelf vergezeld als achtjarige jongen mijn vader al naar het atelier en leerde zo de stiel. Toen hadden wij enkel een kleine brander, die amper 22 kg aankon. Intussen werken wij met twee grote branders, maar het ambachtelijke blijft overeind. We openden ook zes eigen winkels, waar we onze vers gebrande koffie aan de man brengen."



KOFFIEBRANDERIJ ROM KOFFIE UIT HET LEUVENSE Passie ging over van moeder op dochter

Maria Rom kwam in de jaren 1960 in contact met de koffiewereld, nadat haar oom – een missionaris – haar enkele balen met koffiebonen had gestuurd. Zo ging voor haar de bal, of de boon, aan het rollen en begon zij zelf mengelingen samen te stellen. Met succes. In 1967 ging zij in Oud-Heverlee van start met een kleine koffiebrander van 10 kg. Haar ROM-koffie werd in de streek fel gesmaakt en na negen jaar moest het bedrijf al uitbreiden. Het verhuisde naar Boortmeerbeek, waar de zaak nog steeds is gevestigd. Lutgarde Paeps zet nu het levenswerk van haar moeder verder. "Ons assortiment is sterk uitgebreid, maar wij maken ook nog steeds enkele mengelingen van bij het prille begin", zegt Lutgarde. "De twee klassiekers zijn de Moka Dessert en de Caramba." De 100% Arabica bonen, met de hand geplukt in Centraal en Zuid-Amerika, worden mild gebrand. Zo behoudt de koffie zijn optimaal aroma en smaak. "Maar je moet het brandproces ook op het hoogtepunt stoppen. Want niet alleen de kwaliteit van de bonen en de mengeling bepalen de smaak van de koffie, ook de manier van branden is bepalend", aldus Lutgarde. "Vergelijk het met een steak: je mag nog zo'n goede kwaliteit van vlees hebben gekozen, laat dat te lang bakken en je steak is om zeep. Dat is hetzelfde met koffiebonen." Dit jaar viert ROM-koffie zijn 50-jarig bestaan. "Om dit jubileumjaar gepast in de verf te zetten, baseerden we ons voor een speciale blend op de allereerste pakjes ROM-koffie", geeft Lutgarde nog mee. "Want de look van onze koffies mag dan wel moderner geworden zijn, de smaak bleef onveranderd."

GROOTMOEDERS KOFFIE KOFFIE UIT DE LEIESTREEK Al vier generaties van koffiebranders

Nestor Hanssens gaf in 1935 zijn koffiebranderij de naam N. Hanssens-Debrabandere. Zij was gevestigd in Gullegem, op de plaats waar de huidige nog steeds haar stek heeft. Als logo koos hij een oud vrouwtje met een kopje koffie. Toen na WO II heel wat Fransen de grens overstaken om "le café avec la petite grand'mère" te kopen, ontstond de merknaam Grootmoeders Koffie. Met Patrick Hanssens staat intussen de derde generatie aan het roer en ook zijn zoon Nicolas heeft duidelijk koffie door de aderen stromen. "Onze mengelingen 'Extra Dessert' en 'Special Moka' zijn nog steeds zoals mijn grootvader Nestor ze heeft samengesteld", zegt Patrick. "Hij heeft die bekomen na het aandachtig bestuderen van de vele koffievàriëteiten en na veel proeven. Proeven blijft een belangrijk onderdeel van ons productieproces. Minstens viermaal voeren wij een smaakcontrole uit, zowel van de monsters als tijdens het mengen, verwerken en na het branden." Ook het brandproces wordt nauwlettend in het oog gehouden. "Het branden van koffie moet vooral langzaam gebeuren. Onze bonen zijn medium roast: niet te donker, niet te licht. Zo krijgt de koffie een aangenaam, licht verteerbaar en heerlijk aromatisch karakter. Een artisaanaal gebrande boon herken je trouwens aan de matheid ervan. Krijgen bonen een korte temperatuurstoot, zoals bij een industriële werkwijze, dan gaan ze glimmen doordat de oliën naar de oppervlakte komen. De smaak en de aroma's zijn hierdoor minder rijk."





LUIKSE SALADE met gegrilde witte pensen

Ingrediënten **4 PERS.**

- ◆ 4 WITTE PENSEN UIT HET ANTWERPSE, HET PAJOTTENLAND, HALSE OF MIDDEN-BRABANT
- ◆ 1 EETLEPEL ZACHTE OLIJFOLIE
- ◆ PEPER EN ZOUT
- ◆ 8 NIEUWE PATATJES
- ◆ 500 G GROENE BOONTJES OF SNIJTRONEN
- ◆ 1 EETLEPEL MOSTERD UIT HET GENTSE
- ◆ 1 EITGEEL
- ◆ CITROEN
- ◆ ZONNEBLOEMOLIE
- ◆ 2 FIJNGESNEDEN SJALOTTEN
- ◆ 2 EETLEPELS GEHAKTE PLATTE PETERSELIE
- ◆ BIESLOOKBLOEMPJES

Nils Proost
www.petitecuiستot.be

BEREIDING

Kook de boontjes en spoel ze met ijskoud water.

Maak een vinaigrette met de mosterd, het eigeel, citroen en zonnebloemolie.

Meng de koude patatjes en boontjes met de vinaigrette en voeg de sjalot en platte peterselie toe.

Snijd de witte pens in twee, bestrijk met wat olijfolie en grill in een hete grillpan. Kruid met een klein beetje peper en zout.

Schik de salade op de borden en werk het gerecht af met de paarse bieslookbloemetjes voor extra smaak en kleur.



STREEKPRODUCTEN

- Witte pensen uit het Antwerpse, het Pajottenland, Halse of Midden-Brabant
- Mosterd uit het Gentse

Een glaaasje fruit

Met fruit van bij ons kun je vele kanten uit. Het is de basis voor een hele waaier aan lekkernijen. Toppers blijven natuurlijk confituur en gelei, ambachtelijk bereid met fruit van lokale teelt. Maar ook Frisse schuimwijnen of 'sterk' fruit doen de faam van de traditionele fruitregio's als Haspengouw of Overijse alle eer aan.



ZUID-LIMBURGSE SCHUIMWIJN "Perfect klimaat voor mousserende wijn"

De broers Wilfried en Robbrecht Schorpion brachten in 2003 de eerste schuimwijn van Haspengouw, gemaakt volgens de 'méthode traditionnelle' op de markt: de Schorpion. De regio blijkt ideaal te zijn voor de teelt van voor schuimwijn geschikte druivensoorten.

Op de glooiende heuvel vol druivenranken in het Limburgse Vliermaal is 'la douce France' niet veraf. En de joie de vivre bij de broers evenmin. Hun carrièreswitch een 17-tal jaren geleden werpt duidelijk vruchten af. Wat startte als een hobby groeide uit tot een wijnbedrijfje met een wijngaard van bijna twee hectaren. "In de 13de eeuw telden onze streken duizenden hectaren wijngaarden", weet Wilfried. "Toen was het hier warmer. De daaropvolgende eeuwen koelde het klimaat af, tot

een 'kleine ijstijd' in de 17de eeuw." Wilfried en Robbrecht zetten nu de plaatselijke wijnbouwtraditie uit de middeleeuwen verder. "Onze wijnstokken bestaan uit Chardonnay en een aantal Pinot-variëteiten, de soorten die ook in de champagnestreek staan. In vogelvlucht ligt die amper 200 km ver. Ons klimaat is dus niet sterk verschillend." Daarom maakt Schorpion enkel mousserende wijnen. "Voor witte of rode wijn moeten de druiven zo rijp mogelijk zijn. Voor mousserende wijn niet. We maken dus van de nood een deugd. De nood: in ons noordelijk klimaat rijpen de druiven moeilijk. De deugd: dit levert ons net de goede druiven op voor mousserende wijn." De klimaatopwarming is ook in de druiventeelt goed merkbaar. "Vroeger plukten we in oktober, maar dit jaar zal de

pluk al voor begin september zijn." De trossen worden met de hand geplukt. Nadien worden ze ongekneusd geperst in een door de broers eigenhandig gemaakte traditionele pers. Na het persen gaat het sap in gistingsvaten. "Daar laten we het volledig uitgisten tot een droge witte wijn. Die rijpt nog zes maanden in de vaten. Dan gebeurt een tweede gisting op fles. De CO₂ ontstaan tijdens het gisten, zorgt voor de bubbels. Na de botteling worden de flessen opgestapeld in de kelder, waar ze nog eens minstens drie jaar rusten." De 'Gouden' Schorpion wordt enkel van witte druivensoorten gemaakt: Chardonnay en Pinot Blanc. De 'Zwarte', op basis van Pinot Noir - een blauwe druif - en Chardonnay, is voller met een fris fruitige afdronk. De Brut Goud heeft een rijpe neus van appel en een ronde afdronk.



SCHUIMWIJN UIT DE DRUIVENSTREEK "Volgens artisanale methode"

Ook twee andere broers vullen elkaar perfect aan in het telen van tafeldruiven en het maken van schuimwijn. Flup en Pips Luppens traden in de voetsporen van hun vader en maken in Overijse, De Vlaams-Brabantse druivenstreek, hun schuimwijn Soniën.

De regio rond Overijse is vermaard om haar druiventeelt. De eerste druivenstreek in Hoeilaart werd al in 1865 gebouwd. Enkele tientallen jaren later waren er maar liefst 35.000. De wijncoöperatieve Isca begon in 1955, onder voorzitterschap van Raymond Luppens - vader van Flup en Pips en telg uit een familie van druiventelers - marktoverschotten van de tafeldruiven te verwerken tot druivensap en wijn. Hun specialiteit: schuimwijn volgens de methode traditionelle, de vroegere methode champenoise. Al snel verlieten duizenden flessen de wijnkelders. In 1978 namen Flup en Pips de volledig artisanale werkwijze van Isca over, goed voor de benaming 'Artisanale methode' op het etiket. Flup staat in voor de biologische teelt van de tafeldruiven en Pips is de wijnmaker. Als naam voor de schuimwijn koos hij Soniën, verwijzend naar het nabijgelegen Zoniënwoud. "Ik gebruik marktoverschotten, minder goed

gevormde of licht beschadigde druiven voor het maken van onze schuimwijn", vertelt Pips. "De rosé-schuimwijn Soniën is voor 100 % met blauwe Royaldruiven uit de druivenstreek gemaakt." De eerste tafeldruiven in de serre zijn rijp begin juli. Vanaf dan wordt dagelijks geoogst tot oktober. Pips schetst het productieproces: "Bij het kneuzen van de blauwe druiven komt er wit sap vrij. Pas bij het persen bekomen we de roséwijn." Het sap van de druiven wordt eerst gegist in citernes. Na vijf maanden volgt een gisting op fles, voor het ontstaan van de koolzuurbelletjes. De wijn wordt hiervoor vermengd met suiker en een speciale gistcultuur. Hij wordt gebotteld, afgesloten met een voorlopige kroonkurk en in pupiters gezet. "Ik draai tijdens dit proces dagelijks manueel de flessen een kwartslag. Het bezinksel wordt zo op natuurlijke wijze tegen de kroonkurk gebracht. Later wordt het dan volgens de traditionele methode samen met de kroonkurk manueel verwijderd. Dan rest enkel het doseren van het suikermengsel voor een droge of halfdroge schuimwijn en het afsluiten met een definitieve kurk. Het duurt zo'n 18 maanden om deze schuimwijn te maken."



"Met respect voor de vruchten die de Haspengouwse bodem ons vers levert"

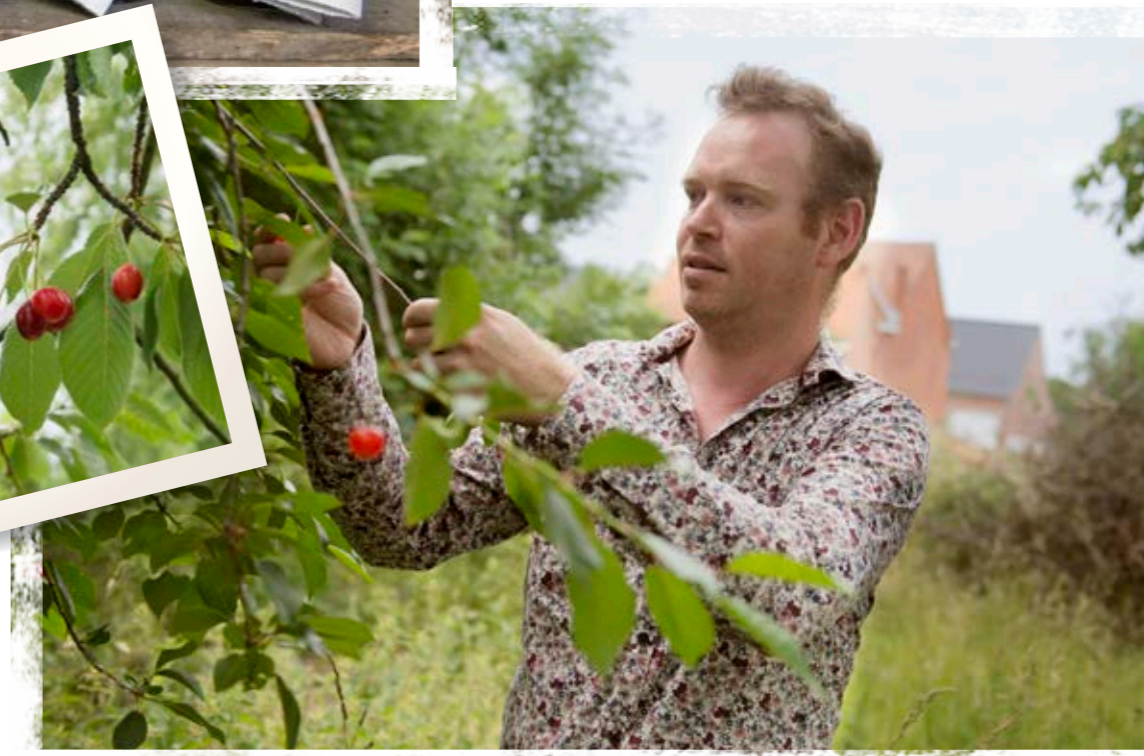
HASPENGOUWSE CONFITUUR EN GELEI HASPENGOUWSE KRIEKEN OP JENEVER "Met fruit van oude variëteiten"

Samen met zijn man David, die zich toelegt op het telen van allerlei fruitsoorten, zet Gunther Craninx in Gingelom de traditie van confituur- en stroopproductie van het merk Marie-Thérèse verder met zijn grootmoeders recepten. Voor zijn 'krieken op jenever' laat hij oude kriekenvariëteiten trekken in oude Hasseltse graanjenever.

Bij Gunther Craninx valt de kreek niet ver van de boom. Zijn voorouders waren fruittelers, niet verwonderlijk in Haspengouw, de Belgische fruitstreek bij uitstek. "Mijn overgrootvader teelde fruit en maakte stroop, maar in WO I werden zijn ketels aangeslagen door de Duitsers", schetst

Gunther de voorgeschiedenis. "Mijn grootvader was een hobbyfruitteler. Hij plantte begin jaren '80 onze boomgaard met krieken en kersen aan. Zijn vrouw Mathilde maakte confituren. Als kind deed ik niets liever dan haar daarbij te helpen." Sommige fruitbomen van grootvader sieren nog steeds de hoogstamboomgaard van David en Gunther. "Wij plantten ook opnieuw een aantal oude variëteiten aan, zodat we zijn boomgaard in ere houden." Zeven jaar geleden nam het koppel de confituur- en siroopmakerij Marie-Thérèse over. "Ik heb de recepturen aangepast volgens de traditie van mijn grootmoeder, in een verhouding van 75 % fruit en 25 % suiker. Zo proef je ook echt de fruitsmaak in de confituren. Ik vind dat een vorm van respect voor de vruchten die de Haspengouwse bodem ons vers levert."

Craninx maakt een zeer uitgebreid gamma van geleien en confituren, maar de meest traditionele zijn bereid met de typische hoogstamrassen, zoals Gorsemkreek of andere oude kriekensoorten als Bruine Bigarreau, Bigarreau Van Schriek of Hedelfinger. Op artisanale wijze, dat spreekt! Ook de krieken op jenever zijn Gunthers specialiteit. "Hiervoor weken de vruchten een nacht met suiker, worden dan gezeefd en verdeeld over glazen bokalen. Dan gaat de oude Hasseltse graanjenever van 35% erbij en krijgen de krieken de tijd om te 'trekken'. Wel oppassen bij het proeven: de oude jenever maakt de kriekjes vrij sterk."



Fris vlees zonder franjes

Kipkap, frut, kop ... Onze Vlaamse regio's kennen een heleboel variaties op het thema 'zuur vlees', friszure vleesbereidingen met azijn en/of mosterd die koud worden gegeten. In Mol heb je kipkap, in het Hageland uiterzure. En in Beveren-Waas neemt de boullie met mosterd een apart plekje in.



MOLSE KIPKAP Topslagerij Van Nuffel

Kipkap behoort tot de oudste vleesbereidingen in ons land. Hij moet zelfs ouder zijn dan de vleesmolen, want de naam verwijst naar het fijnkappen of -hakken van vlees. In Mol heeft de kipkap een fijne structuur, in andere regio's is die veel grover. Meestal wordt voor kop of kipkap enkel varkenskopvlees gebruikt, maar slager Jean Van Nuffel verwerkt naast varkensvlees ook kalfs- en een beetje rundsvlees in zijn Molse kipkap. "Dit maakt hem droger, vleziger en veel minder vet dan varianten elders in Vlaanderen", zegt hij. "En dat wordt fel gesmaakt, want in de herfst - voor mij het hoogseizoen van de kipkap - bereid ik wekelijks tot 100 kg." Jean maakt ook de gelatine van de varkenskoppen zelf. "De koppen worden hier gekookt, een dag lang. Dan wordt het vlees heel fijn gemalen, gemengd en gekruid. Ik weeg mijn kruiden niet af, want proeven blijft voor mij essentieel. Vervolgens wordt het geheel afgekookt. Ik gebruik geen mosterd. Puur azijn geeft de kipkap zijn frisheid. Na het koken, wordt de kipkap gekoeld in grote potten. Dat hoort zo. Geen kleine potjes of garnituur, want een kipkap heeft geen franjes."



MOLSE KIPKAP MET MOSTERD Keurslagerij Van Hoof

Slager Guido Van Hoof erfde het recept voor zijn Molse kipkap met mosterd van zijn overgrootvader. "In die tijd had zowat elk huisgezin een varken. Dat werd volledig verwerkt in allerlei bereidingen. Het zouten, koken en in het zuur leggen, was een van de manieren om vlees langer te kunnen bewaren." Guido houdt zich rigoureus aan het oude recept, met toevoeging van een beetje mosterd. "Ik gebruik enkel varkensvlees, hoofdzakelijk varkenskoppen en hammetjes. Eerst gaat het vlees een volle week in een pekeldbad. Dan worden de koppen gekookt en uitgebeend. Het vlees wordt dan samen met ajuin zeer fijn gemalen. Bij het opnieuw koken in de gekruide bouillon voegt Eddy, die al 25 jaar kipkap in mijn slagerij maakt, er mosterd en azijn bij. Niet te veel azijn, want in de Kempen wordt de kipkap niet te zuur gegeten." Na het koken moet de kipkap enkel nog opstijven en afkoelen. "En dan kun je ervan genieten. Zelf eet ik hem liefst met brood en mosterd. En natuurlijk smaakt kipkap heerlijk met een streekbiertje. Een goede hap kipkap voorkomt de kater achteraf", lacht Guido.



MOLSE KIPKAP MET MOSTERD Slagerij Jef Janssens

Slager Jef Janssens is een begrip tot buiten regio Mol. De joviale slager mag dan wel de pensioengerechtigde leeftijd al hebben overschreden, op zijn 75ste denkt hij niet aan stoppen met zijn passie: vlees bereiden op traditionele wijze. Hij is ook een fervent verzamelaar van alles wat met het slagersvak heeft te maken. "De slagerij is wel gesloten, maar mijn zoon Peter draagt de familiezaak verder uit in een marktswagen", vertelt Jef. "Voor de bereiding van de kipkap gebruik ik naast varkenskopvlees ook varkenstongen en hammetjes. Het vlees wordt kort gepeld en nadien gekookt met veel verse groenten. Een goede bouillon heeft dat nodig", benadrukt hij. "Ik meng ook nog steeds de kruiden zelf, volgens een samenstelling van mijn vader uit 1930." Het vlees gaat dan door de vleesmolen met veel ajuin. Dit alles wordt met de bouillon, foelie, mosterd en azijn opnieuw gekookt. Resultaat is een stevige kipkap met veel vlees en een zeer licht zure toets. Een heerlijk ouderwetse wijze om Molse kipkap te eten: met gekookte aardappelen en een ajuinsaus.

BOULLIE MET MOSTERDSAUS UIT HET WAASLAND Keurslager Placide

Soepvlees met mosterd is traditionele kost in veel Vlaamse huisgezinnen. Maar in het Waasland kent het een aparte bereiding. "Mager rundsvlees van de borst wordt gekookt, in plakken gesneden en gegeten met een mosterdsausje en ajuin", legt slager Ivo Maes uit. Hij nam Keurslager Placide in Beveren over en houdt het 65 jaar oude recept voor de boullie met mosterdsaus in ere. "De derde generatie van Placide, George, bereidt in mijn slagerij deze lokale specialiteit. De basis ervan zijn soeprollen: ontbeende en opgerolde rundsborsten. Eerst wordt het vlees traag gegaard met kruiden, een hele nacht lang. Dat komt de kwaliteit en de houdbaarheid ten goede. Als het is afgekoeld, wordt het vlees in schijfjes gesneden en rijkelijk overgoten met een zelfbereide mosterdsaus. Het wordt gegarnierd met veel fijngesneden ajuintjes, gedrenkt in een vinaigrette met tomaten." In Beveren en omstreken is de boullie met mosterdsaus erg populair. Hij wordt het hele jaar door gegeten tussen een pistolet of meegenomen in de schoofzak.



HAGELANDSE UITERZURE Beenhouwerij Vangramberen

Uiterzure. De naam zegt het zelf: vlees uit het zuur. In het Hageland worden hiervoor 'snijlingen' van rundsvlees gebruikt. "Charcuterie van rund wordt niet zo vaak gemaakt", beseft Griet Vangramberen. Zij zet met haar zus Katrien en haar man David de familieslagerij in Verrijk, een deelgemeente van Boutersem verder. "Wij bereiden net als onze voorouders al onze charcuterie zelf, kopen volledige dieren en verwerken zowel runderen als varkens van kop tot staart. De oorsprong van de uiterzure ligt in de tijd waarin er nog op de boerderij werd geslacht. Onze voorouders waren boeren. Om de kleine stukjes vlees, die na het versnijden restten niet verloren te laten gaan, werden die gekookt." Slagerij Vangramberen stak eind jaren '70 dit vergeten recept in een nieuw kleedje. "De snijlingen worden gekookt en gemengd met een lichte dressing op basis van azijn, ui, tomaat, peterselie, peper en zout. Omdat het vlees erg mager is, mag je er veel van eten", lachen de zussen. "De uiterzure is lekker als broodbeleg of aperitiefhapje op een toastje. Of als variant op tomaat garnaal, met frietjes."



Geen feest of kermis zonder taart!

Het bakken van taarten of vlaaien is traditioneel sterk verweven met het vieren van de kermis in het dorp of de stad. Of dat lekkers nu verder blijft leven als kermistaart of het hele jaar door op de tafel komt: een taart is synoniem voor feest. En met lokale taarten kan het feestje helemaal niet stuk!



MATTENTAART UIT DE VLAAMSE ARDENNEN

De traditie van de mattentaart hoorde eeuwenlang op de kermistafel in zowat heel de Vlaamse Ardennen, het Pajottenland en in een stukje Henegouwen. Heel de familie kwam samen om van de zelfbereide mattentaarten te smullen. Geraardsbergen is het bekendst voor zijn mattentaart. Maar ook producenten uit andere gemeenten in het traditionele mattentaartgebied houden die lekkernijen in ere. Zo ook Stevens Expomat in Zottegem. "Het maken van een mattentaart is arbeidsintensief en daarom doen veel bakkers dat niet langer zelf", weet zaakvoerder Bert Devos, die de familiezaak van Paul Stevens overnam. "Ons recept is nooit gewijzigd."

Een probleem van melkbewaring lag destijds aan de oorsprong van de mattentaarten. De doorsnee boer had geen koeling en liet de volle rauwe melk schiften in 'matten' en wei. "De matten vormen het hoofdingrediënt van de mattentaart. Al zowat 40 jaar leveren dezelfde boeren uit de Vlaamse Ardennen dagelijks verse matten", vervolgt Bert. "Om die te maken, brengen ze eerst verse melk aan de kook. Daarna gaat er karnemelk bij, zodat de eiwitten in de melk stremmen tot een wrongel. Deze lekt in linnen doeken uit en wordt vervolgens gemalen en gemengd met suiker en eidooiers. De mattenbrij wordt traditioneel verwerkt in een jasje van bladerdeeg. Ook die maken we dagelijks vers."



KAASTAART UIT DE DRUIVENSTREEK

Een 'goei kijs-toet', zoals de inwoners van de Druivenstreek hun kaastaart plachten te noemen, moet glanzen. "Wanneer iemand 'blinkt zoals een versgebakken kaastaart', betekent dit dat hij zo fier is als een gieter", vertelt bakker Linda Vandervaeren uit Hoeilaart. Zij maakt nog de echte kaastaart volgens een oud familie-recept, zoals die vroeger door de huisvrouwen zelf werd bereid - vooral tijdens de kermis - en bij gebrek aan een oven naar de lokale bakker werd gebracht. Deze typische kaastaart vind je ook nog in andere gemeenten uit de streek bij bakkers Guns en Danhieux in Overijse en bij de bakkerijen Lanaux en D'Yse in Huldenberg. De kaastaart blijft in de Druivenstreek erg populair. Jaarlijks wordt een kaastaartenwedstrijd georganiseerd in Hoeilaart. "Men zegt dat een goede kaastaart 'dun van leer en dik van smeer' moet zijn. "Een dunne bodem met een rijkelijke vulling", legt Linda uit. "Onze kaastaart bevat op de bodem van gistdeeg altijd een laagje appelcompote, vroeger 'pâte de pommes'. Wij gebruiken hiervoor verse appels. De rest van de vulling bestaat uit plattekaas, eieren, amandelen, en rum." Eens gebakken, is de taart goudgeel met een wat donkere buitenrand. Leuk detail: de vulling vertoont meestal een barst.



OOSTAKKERSE VLAAI

In Oostakker is de lokale vlaai zo populair dat in het dorp jaarlijks een Vlaaiendinsdag wordt gehouden. Dat gebruik gaat al bijna 40 jaar mee en sluit de Oogstfeesten van eind augustus af. Peter Hemelsoet en zijn vrouw Sabrina vormen de derde generatie van Bakkerij Hemelsoet, waar al sinds 1928 Oostakkerse vlaaien vlotjes over de toonbank vliegen. "Tot amper een vijftal jaren geleden brachten de huismoeders ons - soms zelfs met kruiwagens - aarden potten met zelfgemaakte vlaaien, om te laten bakken", zegt hij. "Met Vlaaiendinsdag bak ik twee gigantische vlaaien van 450 porties elk. Ze versieren de vlaaiwagen tijdens de stoet en worden nadien uitgedeeld aan de aanwezigen. Dit jaar valt hij trouwens op 29 augustus."

Peter blijft trouw aan het recept van zijn grootmoeder Germaine. "De Oostakkerse vlaai is zacht van structuur en van smaak, zeer smeuïg. Zonder drank of overschotten, enkel met pure ingrediënten: melk, bloem, bruine suiker, kandjirosiroop en peperkoek. Vooral de peperkoek geeft een bijzondere smaak."

Ook buiten de kermissen van juli en augustus wordt de Oostakkerse vlaai door de lokale bevolking fel gesmaakt. "Er werd in het dorp zelfs een standbeeldje opgericht, ter ere van de vlaai. Dat stelt het boerinnetje 'Mieke vlaai' voor."



AVELGEMSE PERENTAART

In een overzicht van traditioneel populaire kermistaarten mag ook de Avelgemse perentaart niet ontbreken. Je kon hierover al lezen op p.23. Deze perentaart werd gelinkt aan de kermis in september. In die tijd van het jaar werden de harde onrijpe peren verwerkt tot moes, iets wat reeds in de 19de eeuw in gebruik was. Een heerlijke basis voor perentaart!



KOM NAAR DE VLAAMSE STREEKPRODUCTENMARKT

OP 2 EN 3 SEPTEMBER 2017

Prinses
Clementinaplein
Oostende

WE SERVEREN O.A. WEST-VLAAMSE HEILBOT, VLAAMSE ROODBRUINE BIEREN, WEST-VLAAMSE
BOERENHESPEN EN BLOELING, MOSTERD UIT HET LEUVENSE EN GENTSE VLAAI ...

ALLE INFO VIND JE OP WWW.STREEKPRODUCT.BE

