

## Of hoe topkwaliteit gerust een stuiver meer mag kosten

Tom Heylen

**Streekproducten zijn niet langer louter lokaal. Ze veroveren de wereld, ook al worden ze in eigen streek – al dan niet ambachtelijk – vervaardigd. Van de boterwafeltjes uit Lo tot de graanjenever uit Hechtel, stuk voor stuk gaat het om unieke producten die zowat overal verkrijgbaar zijn. En wat heeft uw streek te bieden?**

# Streekgerechten gaan wereldwijd

**W**AFELTJES vervaardigd met echte boter blijken reeds in de zeventiende eeuw een traditie in de Westhoek. „Lukken werden ze toen genoemd, gebakken werden ze rond nieuwjaar. De naam verwijst naar de 'gelukkige' (nieuwjaar) die mensen vanouds elkaar toewensen”, vertelt Peter Destrooper, zaakvoerder van de gelijknamige koekjesbakkerij die zijn verre grootvader in 1886 begon in Lo. „Iedere huismoeder bakte ze – zoals nu nog steeds – om ze weg te schenken.”

Een onvervalst streekproduct dus, dat inmiddels wereldwijd wordt verkocht. Dankzij Japanse technologie houdt de verpakking het West-Vlaamse boterwafeltje een jaar lang vers en krokant. „Vroeger werden ze uitsluitend in blikken dozen verpakt, om toch enkele weken houdbaar te blijven. Gelukkig is de houdbaarheid intussen voldoende verlengd, zodat export naar alle uithoeken van de wereld mogelijk is.” En inderdaad, via Destroopers website kun je zelfs de prijs in Japanse yen bepalen. „Toch ligt de blikken doos nog goed in de markt. Om de twee jaar laten we een nieuwe ontwerpen. Het is niet enkel een fraaie geschenkverpakking, maar ook een heus verzamelobject.”

De tonnen boterwafeltjes bewijzen het al: ze worden niet langer ambachtelijk maar industrieel vervaardigd. „Toch is het recept nog steeds authentiek”, verzekert Destrooper. „Waar vaak het recept wordt aangepast aan de machine, gingen wij omgekeerd te werk. Onze machines zijn aangepast aan de koekjes. Als de wafeltjes niet goed uit het wafelijzer komen, durven anderen wel eens meer bloem toe te voegen. Wij kozen steeds de moeilijke weg, want ons recept is heilig. Wij zullen dus ook geen boter vervangen door goedkopere vetstoffen. Een strenge kwaliteitscontrole garandeert echte boterwafeltjes, typisch voor onze streek.”

Hoe komt het dat dit streekproduct wereldwijd wordt gesmaakt? „Enkel onze boterwafeltjes zijn erkend als streekproduct”, merkt de zaakvoerder op. „Maar met een niet al te uitgesproken smaak vallen ze bij velen in de smaak, net als onze andere koekjes trouwens. Baksels uit noordelijke streken worden vaak met kruiden be-

reid en hebben aldus een meer uitgesproken smaak. Zuiderse koekjes zijn veeleer droog. Dat hebben onze koekjes niet, en verklaart volgens mij het wereldwijde succes. Dat is overigens typisch voor producten uit onze contreien. Belgische chocolade en pralines bijvoorbeeld worden het meest gewaardeerd om hun pure smaak.”

### Hips

Aan de andere kant van Vlaanderen trekken we naar Hechtel, naar de kleinschalige distilleerderij Leukenheide (voorheen gekend als De Korhaan). Hier wordt op ambachtelijke wijze jenever en likeur gestookt. „We vervaardigen op vraag van de klant”, steekt Jacky Scheelen, een halve eeuw al actief in de stokerij, van wal, „en nooit in grote hoeveelheden. De eerste vraag is: jenever, likeur of aperitief? Volgen smaak en ver-

pakking: glazen literfles of kleiner? Of een stoopeke?”

Wat is het verschil tussen likeur en jenever? „Likeur wordt, zoals de wet het voorschrijft, vervaardigd met minstens 150 gram suiker per liter. Jenever is een distillaat van moutwijn en jeneverbesen. Moutwijn wordt ook wel korenbrandewijn genoemd, een gedistilleerd product op basis van granen. In België moet de oorsprong van de gebruikte alcohol voor sterke dranken agrarisch zijn. Dus gestookt uit graan, suikerbieten of aardappelen. Dit geeft een typische smaak die er niet is bij synthetisch vervaardigde alcohol, die in andere landen mag gebruikt worden om jenever te stoken.”

En Jacky Scheelen vervolgt: „Jenever kan ook worden verrijkt met kruiden, fruit en zelfs groenten. Witlof, asperge en tomaat lenen zich hiertoe. Het *Voerens drupje* is op smaak gebracht met sleedoornpruimen, een typische

vrucht uit die Zuid-Limburgse streek. Zo kan elke streek bij ons zijn eigen product laten stoken.”

Het etiket wordt telkens in eigen streek bedacht en gedrukt, enkel de wettelijk verplichte vermeldingen levert Scheelen aan. De streekdranken zijn ook enkel in eigen streek te krijgen. Klopt u bij Leukenheide aan voor een fles *Jenever van alle heiligen*, dan wordt u doorverwezen naar de deken van Diest. Daar wordt de in Hechtel gestookte jenever te koop aangeboden. Streekproducten dienen in eigen streek aan de man of vrouw gebracht, klinkt Scheelen leuze. Onverrichter zake hoeft u echter niet huiswaarts te keren. Proeven kan altijd, huisgestookte jenever en likeuren kopen eveneens. Zorg wel dat bob u veilig naar huis voert.

Toch staat de jenever er niet koud, zoals in de onsterfelijke reclameslogan uit de jaren 1970. Dient jenever dan niet ijs- en ijskoud geschonken? De jeneverstoker

van Limburgs laatste kleinschalige distilleerderij stelt prompt een wedervraag. „Werd in de tijd dat koelkasten nog niet bestonden dan geen jenever gedronken? De fles stond altijd binnen handbereik. In de winter werd die ook niet buiten gezet. Niet-gekoelde jenever en likeur smaken heerlijk zacht, en zo hoort het. Op kamertemperatuur proef je het best wat in de fles zit. Jenever uit de diepvriezer verliest het aroma, een zeer koude massa komt in de plaats. Het enige wat je overhoudt is een nat tafellaken, omdat de condens op het glas zal neerslaan. Zonde van de zorg bij het stoken.”

Hebt u in uw parochie of regio ook een heerlijk product, typisch voor de streek, zend dan een (voldoende gefrankeerd) kaartje met alle details naar Kerk+Leven • Streekproducten, Halewijnlaan 92, 2050 Antwerpen of mailt u deze naar streekproducten@kerknet.be. Misschien komen we wel eens kijken en proeven, en dat in het kader van een nieuwe serie in het blad.



Jacky Scheelen op zolder bij zijn stookketel met moutwijn. © Mine Dalemans