

Antwerpse Handjes in chocolade van Chocolaterie Goossens: "Een combinatie van drie streekproducten"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

f DEEL | | REAGEER



© Klaas De Scheerder - Chocolatier Erik Goossens met zijn Antwerpse Handjes.

ANTWERPEN Je kent het Antwerpse Handje zeker als koekje, maar ook het Antwerpse Handje in chocolade is een streekproduct. Zonder vulling, met praliné- of koffievulling, of met Elixir d'Anvers: lekker zijn ze allemaal! Alleen leden van de Syndikale Unie voor Brood-, Banket-, Chocolade- en IJsbedrijf mogen de handjes in chocolade vervaardigen, waaronder Chocolaterie Goossens, die in 1982 het handje met marsepein en Elixir d'Anvers in het leven riep.

Het Antwerpse Handje in chocolade is geboren in 1971, ter gelegenheid van de tentoonstelling 'Banketgebak Internationaal' in de Antwerpse Stadsfeestzaal. Het was een chocolade praline zonder vulling, de zogenaamde 'caraque'. Niet veel later werd het handje in pure chocolade met praliné- en koffievulling geboren. Begin jaren '80 ontwierp René Goossens het handje met vulling van marsepein, geparfumeerd met Elixir d'Anvers. "Mijn vader was voorzitter van de Antwerpse chocolatiers in de jaren '80 en zij hebben hun hart en ziel in de Antwerpse Handjes gestoken", vertelt Erik Goossens, de tweede generatie van Chocolatier Goossens. "Mede daarom, maar ook omdat het zo'n lekker product is natuurlijk, zijn die handjes enorm populair geworden. Bovendien zijn ze leuk als geschenk of voor buitenlandse toeristen om mee te nemen naar huis."



© Klaas De Scheerder - Antwerpse Handjes.

Keerzijde van het succes

Dat de Antwerpse Handjes veel succes hebben, zowel bij Antwerpenaren als bij toeristen, zie je aan de vele chocoladewinkels waar de handjes in de toeg liggen. "De Antwerpse Handjes zijn zo'n succes geworden dat het helaas een beetje uit onze handen is geglipt", beseft Erik. "Ik vind het jammer te zien dat de handjes ook industrieel gemaakt worden en gretig verkocht worden door niet-artisanale chocolatiers. Er worden nu ook handjes in witte chocolade gemaakt om ze makkelijker verkoopbaar te maken, terwijl de oorspronkelijke handjes alleen gemaakt werden van melk- en pure chocolade."

ADVERTENTIE



inRead invented by Teads

“ De Antwerpse Handjes zijn zo'n succes geworden dat het helaas een beetje uit onze handen is geglipt. Ik vind het jammer te zien dat de handjes ook industrieel gemaakt worden en gretig verkocht worden door niet-artisanale chocolatiers

Erik Goossens

Erik Goossens maakt de Antwerpse Handjes met Elixir d'Anvers nog altijd op dezelfde manier zoals ze destijds door zijn vader zijn ontworpen. Eerst wordt een laagje chocolade in een vorm gegoten, nadien worden de pralines gevuld met een mengeling van marsepein en Elixir d'Anvers, waarna ze dichtgestreken worden met warme chocolade. "En zo krijg je een heerlijk handje, dat eigenlijk drie streekproducten - marsepein, chocolade en elixir - combineert."

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en [stem op jouw favoriet](#). Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.

MEER OVER | [LIFESTYLE EN VRIJE TIJD](#) | [LIFESTYLE](#) | [ETEN EN DRINKEN](#) | [ELIXIR D'ANVERS](#) | [ERIK GOOSSENS](#)

f DEEL | | REAGEER