

# Reynaertgebak van Meesterbanketbakkers Waasland: “Een bijzonder, sappig en traditioneel gebakje”

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

f DEEL | | REAGEER



© Joris Vergauwen - Bakker Thierry Ruben, met een Reynaertgebak in wording in de handen.

**SINT-NIKLAAS** In 1973 werd Reynaertgebak, een creatie van de Meester-Banketbakkers van Sint-Nikaas, boven de doopvont gehouden. De taart werd echter al in de negentiende eeuw gebakken onder de naam ‘Gâteau de Saint-Nicolas’. Vandaag zijn er nog maar enkele bakkers die het Reynaertgebak maken. Het is dus een bedreigd streekproduct, al doet dat niks af aan de bijzondere smaak van amandelen, ananas, marsepein en Grand Marnier.

In de jaren '70 en '80 maakten zowat alle banketbakkers in Sint-Niklaas het Reynaertgebak. Vandaag is het nog maar bij drie bakkers verkrijgbaar: patisserie Stefan, patisserie Thierens en bakker De Cock. Heel wat van de bakkers die vijftig jaar geleden hun schouders onder de lancering van het Reynaertgebak zetten, zijn er vandaag niet meer. Er zijn in het algemeen veel minder banketbakkers in Sint-Niklaas.



© JVS - Het Reynaertgebak.

## Wedstrijd

Het Reynaertgebak werd in 2013 erkend als streekproduct, precies veertig jaar nadat het in maart 1973 werd voorgesteld in het Sint-Niklase stadhuis. Het dankt zijn naam aan de Reynaert-massaspelen die toen plaatsvonden. Oorspronkelijk dateert het gebak al van de negentiende eeuw, toen het als ‘Gâteau de Saint-Nicolas’ bij vele Sint-Niklase families op zondagmiddag op tafel verscheen. Een banketbakker ontdekte begin jaren '70 een oude menukaart waarop ‘Gâteau de Saint-Nicolas’ stond. Alleen vond niemand het oorspronkelijke recept terug. Alle aangesloten Meesterbanketbakkers in Sint-Niklaas kregen de opdracht elk een eigen versie te maken, waaruit het beste recept werd gekozen. De keuze viel op het recept van bakker Gustaaf Verhassel, die in 2001 overleed. Hij paste de ‘Gâteau de Saint-Nicolas’ aan de smaak van toen aan. De belangrijkste ingrediënten: biscuit vanille, geroosterde amandelen, marsepein en in Grand Marnier gedrenkte ananas. De ingrediënten zijn niet streekgebonden, maar omdat het in de Sint-Niklase bakkerstraditie past, is het Reynaertgebak onlosmakelijk verbonden met de Wase hoofdstad en kreeg het de erkenning als streekproduct. In 1986 werd nog een nieuwe creatie voorgesteld: de Reynaertbonbon, verwant met Reynaertgebak. Het gebak is zelfs al tot bij de koninklijke familie geraakt. Onder andere op het verlovingsfeest van Filip en Mathilde stond de lekkernij op het dessertbuffet.

## Visitekaartje

In 2001, bij de viering van de 110de verjaardag van de Koninklijke Vereniging der Meesterbanketbakkers van Oost-Vlaanderen, kondigden de Sint-Niklase bakkers nog aan dat ze van het Reynaertgebak een toeristisch visitekaartje voor Sint-Niklaas wilden maken. “Wie Sint-Niklaas zegt, zou meteen aan Reynaertgebak moeten denken, zoals mensen Geraardsbergen meteen met mattentaarten associeert”, klonk het achttien jaar geleden.

Het Reynaertgebak is vandaag niet uitgegroeid tot dat zoete visitekaartje voor Sint-Niklaas. “Misschien is het Reynaertgebak wel aan een upgrade toe, een soort Reynaertgebak 2.0. Ik heb het al eens voorzichtig voorgesteld bij de bakkersbond. We zullen zien wat de toekomst brengt”, zegt bakker Thierry Ruben (46), die vorig jaar bakkerij De Cock in de Lepelhoekstraat overnam.



**Misschien is het Reynaertgebak wel aan een upgrade toe, een soort Reynaertgebak 2.0. Ik heb het al eens voorzichtig voorgesteld bij de bakkersbond**

Thierry Ruben

## Nieuwe dynamiek

“Het Reynaertgebak blijft natuurlijk pure traditie. Daarom blijf ik het maken. Er zijn ook niet veel bakkers meer waar je dit gebak kunt krijgen. Het gebruik van Grand Marnier in gebak was vroeger erg populair. Vandaag is dat minder, maar het zorgt er wel voor dat het gebak lekker sappig blijft vanbinnen. Ik vind het vooral een mooi winters gebakje. Van oktober tot april vind je het elk weekend bij mij in de bakkerij. Ik vind het dus een waardevol gebak, maar nogmaals, misschien moeten we met de bakkers eens samenzitten om het Reynaertgebak een nieuwe dynamiek te geven, om het wat meer bekend te geven en aantrekkelijker te maken.”

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](http://www.hln.be/streekproduct).

MEER OVER REYNAERTGEBAK LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN

ETEN EN DRINKEN SINT-NIKLAAS GÂTEAU DE SAINT-NICOLAS

f DEEL | | REAGEER