

# Belgische pickles van Wildiers: "Echte Vlaamse pickles op grootmoeders wijze, met veel groenten en kruiden"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01



© Vertommen - Het team van Wildiers dat dagelijks verse pickles maakt.

**HAACHT** Van de lokale boerenmarkt in 1985 tot erkend streekproduct in 2019: het picklesrecept van Nicole Wildiers draait al 35 jaar mee. "Niet te veel speciaals, gewoon klassieke Vlaamse pickles op grootmoeders wijze", zegt Emilie Wildiers, dochter van Nicole en Guido Wildiers uit Tildonk.

Het verhaal van Nicole's pickles begon in 1985 op de lokale boerenmarkt in de streek rond Haacht. Witloofboeren Nicole en Guido Wildiers trokken met hun zelfgekweekt witloof naar de markt. "Naast al dat witloof had mijn moeder ook een grote groentetuin waarvan ze wekelijks verschillende groenten meenam naar de markt", legt dochter Emilie Wildiers (37) uit. Vaak was er nog wat overschot van die geteelde groenten en fruit, maar die wegsnijten deed Nicole niet. Het fruit belandde in potjes met handgeschreven etiketten, zoals aardbeienconfituur en vliersiroop. Van de overgebleven groenten maakte Nicole pickles en die verkocht ze opnieuw op de markt. "In het begin was dat dus nooit hetzelfde recept. De ene week zonder bloemkool, de andere dan weer met. Alleen voor de saus had ze een vast recept", weet Emilie.

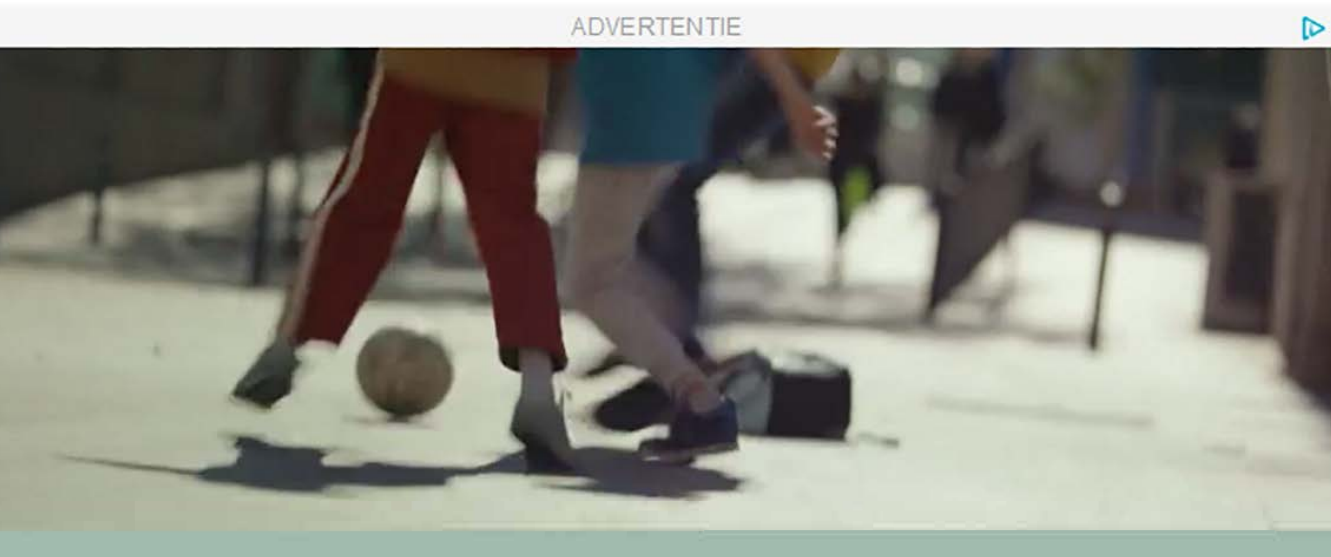


© Vertommen - Nicole's pickles van Wildiers.

## Productie ligt stil

Omdat de pickles, confituur en vliersiroop van Nicole de marktbezoekers duidelijk konden bekoren, besloot Guido zijn eigen bedrijf op te richten: bvba Wildiers. Vooral voor de vliersiroop was er veel interesse, waardoor die zelfs verkocht werd in lokale winkels. De potjes kregen voor het eerst ook een nostalgische verpakking. Omdat de vliersiroop zo'n succes kende, lag de productie van pickles zelfs enkele jaren stil. Totdat dochter Emilie twaalf jaar geleden de zaak van haar ouders overnam. "De mensen uit de streek bleven al die jaren vragen naar de pickles van Nicole", gaat Emilie verder.

ADVERTENTIE



## Jouw zomer

4,6 - 9,5 l/100km \* 104 - 214 g/km CO2 (WLTP)

Contacteer uw concessiehouder voor alle informatie over de fiscaliteit van uw voertuig.



inRe ad invented by Teads

**“ De smaak van onze pickles is minder straf dan de doorsnee pickles. Die van ons is eerder zacht-zuur**

Emilie Wildiers

## Basisgroenten

Om het pensioen van haar mama te vieren, haalde Emilie het recept van de befaamde pickles terug van onder het stof. De pickles werden in een hedendaags jasje gestoken, maar nog altijd op basis van het recept van toen. Emilie moest niet lang nadenken over een naam en besloot de pickles te vernoemen naar haar moeder. Nicole's pickles wordt ambachtelijk bereid met azijn en lokale zachte mosterd. De basisgroenten blijven knapperige augurkjes, zure uitjes en bloemkool. "Onze groenten worden vers op de vroegmarkt in Brussel gesneden. Het eindresultaat is een klassieke Vlaamse pickles met veel groenten en kruiden, maar de smaak is minder straf dan de doorsnee pickles. Die van ons is eerder zacht-zuur", meent Emilie. Jaarlijks produceert Wildiers 25.000 potjes Nicole's pickles.



© Vertommen - Nicole's pickles van Wildiers.

De gekende pickles worden volledig zelf geproduceerd door een klein gedreven team van vier mensen, waaronder Emilie zelf. Begin 2018 verkocht ze de zaak Wildiers aan Renaud Craenhals (37), die het bedrijf nu runt. "Het is een familiebedrijf, dus de recepten en de filosofie blijven behouden", verzekert Renaud. Een potje Nicole's pickles kost 3,90 euro en vind je in allerlei streekwinkels en [online](#).

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).