

Lekstok van Confiserie Thijs erkend als Vlaams streekproduct: "Nog steeds volgens basisrecept van grootvader"

JVS | 20 februari 2019 | 12u51

[f](#) [DEEL](#) [twitter](#) [REAGEER](#)



© RV

SINT-NIKLAAS De lekestok van Confiserie Thijs uit Sint-Niklaas is erkend tot Vlaams streekproduct. De nougatlolly werd voor het eerst ontwikkeld door Arthur Thijs in de jaren 1940. Hij ontwikkelde in 1954 ook de allereerste 'lollyproductiemachine' in Europa. Aan het basisrecept van de populaire lekestok is ook door de volgende generaties snoepjesmakers uit Sint-Niklaas nooit geraakt.

"Snoepjes maken, is een vak apart. Mijn grootvader Arthur is er in 1931 mee gestart, mijn vader Aurelien volgde en ikzelf voelde me ook al snel voorbestemd om het werk verder te zetten", vertelt zaakvoerder Joris Thijs van Confiserie Thijs in het Industriepark-Noord in Sint-Niklaas. De artisanale snoepfabriek heeft heel wat lekkernijen in huis, maar het is de welbekende nougatlolly die nu als Vlaams streekproduct is erkend. Daarmee bestaat de lijst van erkende Vlaamse streekproducten nu uit 227 producten.

De bekroonde lekestok van Confiserie Thijs heeft al een decennialang verhaal achter de rug. "Dit was de allereerste lekestok, de moeder van alle volgende lolly's die we hebben gemaakt. Mijn grootvader heeft deze lekestok nog een hele tijd met de hand gemaakt. Stap voor stap is het productieproces geautomatiseerd. In 1954 heeft hij de allereerste lekestokmachine in Europa ontwikkeld. Heel wat bedrijven hebben vervolgens geprobeerd om de lolly te kopiëren. Maar het is niet eenvoudig om een goeie nougatlolly te maken. En ook het basisrecept van mijn grootvader blijft niet toevallig al zovele decennia onveranderd."



© JVS - Joris Thijs van Confiserie Thijs.

Ambacht

"Een leuke anecdot: een Nederlandse lollyproducent heeft ooit nog geprobeerd om onze lolly na te maken. Hij had een machine ontwikkeld, maar gaf het na vier jaar proberen op. Hij belde ten einde raad mijn grootvader op. Hij was het spuugzat, hij slaagde er maar niet in om onze lolly na te maken. We zijn die machine gaan bekijken in Groningen. En die zat eigenlijk wel goed in elkaar. Alles was aanwezig om een goeie lolly te maken. We hebben die machine toen gekocht van die Nederlander, omdat ze voor ons een gevaar was. Daarmee konden we hem uit de markt zetten."

"Deze snoep maken, is een ambacht. We hebben er nog altijd onze twee handen voor nodig. Onze machines hebben wij zelf ontworpen. Wij laten de machines doen wat wij willen, daardoor beheersen én bepalen wij het hele proces. En daarom komt hier ook nooit een techniker binnen. Wat we zelf doen, doen we beter. Ik zorg dat ik nooit afhankelijk word."



© RV



© RV



© RV

MEER OVER [SINT-NIKLAAS](#) [ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN](#) [CONFISERIE THIJS](#) [EUROPA](#) [ARTHUR THIJS](#)

ECONOMISCHE SECTOR

[f](#) [DEEL](#) [twitter](#) [REAGEER](#)