

Straffe Leuvense mosterd van De Ster: “We willen onze passie en liefde voor echt lekkere mosterd met de mensen delen”

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

DEEL REAGEER



© Vertommen - Paul Eraly van mosterdmakerij De Ster in Lubbeek.

LUBBEEK Geel goud... Je zou meteen aan bier denken, maar ook de authentieke mosterd van De Ster in Lubbeek verdient die titel. Wat ooit begon met Eugène Vanderwegen, die in de jaren '20 met paard en kar de Leuvense straten afschuimde, is vijf generaties later uitgegroeid tot een vaste waarde. Al is dat dan wel met een andere familie aan het roer: Paul Eraly nam de zaak in 2013 over.

“Tes just een ingelke da up a tung pist...” Zo omschrijft Paul Eraly van De Ster de mosterd die hij nog elke dag met veel liefde maakt, uiteraard op ambachtelijke wijze. Stichter Eugène Vanderwegen zou wel eens hetzelfde gedacht kunnen hebben toen hij in de jaren '20 de Leuvense straten afschuimde om zijn mosterd aan de man te brengen. “Het bezorgde hem de bijnaam Jeinke Mosterd”, weet Paul Eraly (62), die vijf generaties later De Ster in goede banen leidt met zijn zonen Christophe (36) en Philip (31).

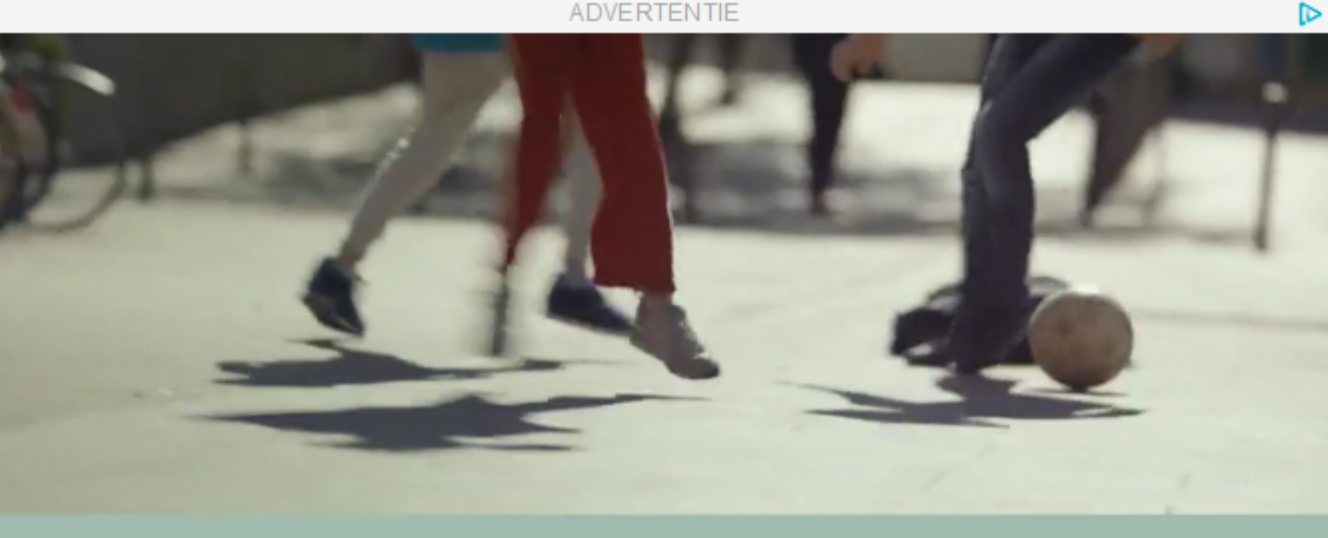


© Vertommen - Mosterd van De Ster in Lubbeek.

Donkere wolken

Twintig jaar later, zo ongeveer in 1940, zwaaide René Vanderwegen de plak en bood de Leuvense mosterdmakerij ook Brusselse kaas aan. Die verdween later uit het assortiment, maar dat weerhield Luc Vanderwegen en zijn Tres – ondertussen al de derde generatie bij De Ster - er niet van om in 1986 te verhuizen naar Lubbeek, waar een nieuw hoofdstuk werd geschreven voor mosterdmakerij De Ster. Heel even pakten donkere wolken zich samen boven De Ster toen in de 21ste eeuw duidelijk werd dat de kinderen van Luc en Tres de zaak niet zouden overnemen, maar toen verscheen de familie Eraly op het toneel. Paul nam De Ster over in 2013 en vertegenwoordigt samen met zijn zonen Christophe en Philip de vierde en de vijfde generatie mostermakers bij De Ster.

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.



inRead invented by Teads

Ik leerde de geheimen van het recept van de familie Vanderwegen. Mijn passie voor de mosterdmakerij is sindsdien alleen maar gegroeid

Paul Eraly

Mosterdpralines en -jenever

“Ik heb een voorliefde voor mosterd”, vertelt Paul Eraly. “Toen ik de kans kreeg De Ster over te nemen, heb ik niet gearzeld. Ik leerde de geheimen van het recept van de familie Vanderwegen. Mijn passie voor de mosterdmakerij is sindsdien alleen maar gegroeid. Zo hebben we het aanbod uitgebreid met een oud recept. We hebben nu drie verschillende soorten in de aanbieding: zachte mosterd (de originele, nvd), straffe graantjesmosterd en extra mosterd. Ook leuk: we hebben mosterdpralines en ook mosterdjenever is op komst. Allemaal te proeven in ons nieuw bezoekerscentrum, dat in 2018 de deuren opende. Beleving is belangrijk, want zo voelen de mensen hoe we tot de uitzonderlijke smaken van De Ster komen.”



© Vertommen - De productielijn van De Ster.

Trage maling

De familie Eraly houdt overduidelijk van vernieuwing, maar blijft ook trouw aan de geschiedenis van De Ster. “De mosterd van De Ster bestaat uit zeezout, natuurazijn, water en een blend van mosterdzaden. Die blijft uiteraard geheim, maar belangrijk is dat we geen bewaarmiddelen of kleurstoffen toevoegen. Ook het productieproces is cruciaal voor de kwaliteit, die De Ster al garandeert sinds 1924. We gebruiken een authentieke mostermolen, zoals die van in het prille begin werd gebruikt. Door de trage maling ontstaat geen verhitting en dat krijg je bij een modern productieproces wel. We willen niet raken aan die authentieke manier van mosterd maken en dat doen we omdat we onze passie en liefde voor echt lekkere mosterd met de mensen willen delen”, besluit Eraly.

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 DE STER LIFESTYLE EN VRIJE TIJD PAUL ERALY LIFESTYLE ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN

ETEN EN DRINKEN

DEEL REAGEER