

Mumbollen, Hoegaardse suikervlaai en moutspeculaas van Bakkerij Swinnen: "Ik durf zeggen dat ik een van de pioniers van streekproducten was"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

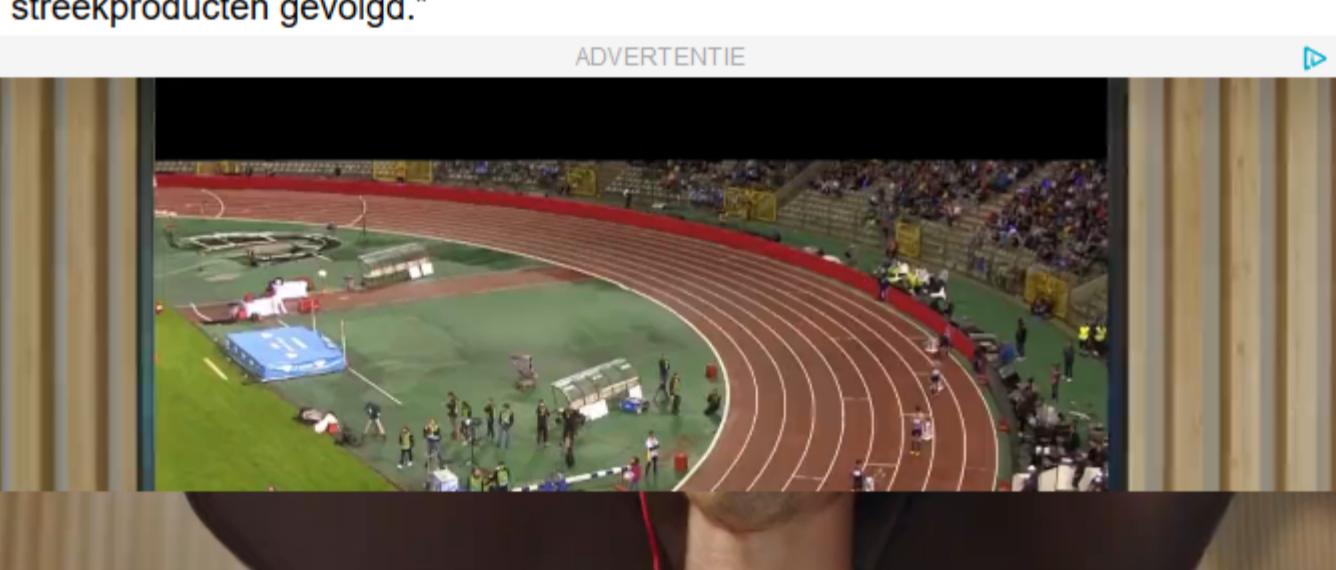
Vanessa Dekeyzer | 02 september 2019 | 12u07



© Vanessa Dekeyzer - Bakker Benny Swinnen heeft drie erkende streekproducten.

HOEGAARDEN Drie streekproducten staan op naam van bakker Benny Swinnen uit Hoegaarden: mumbollen, Hoegaardse suikervlaai en moutspeculaas. "Deze streekproducten zijn eigenlijk nog het enige wat ik maak sinds ik drie jaar geleden de winkel heb gesloten. En ze hebben de tand des tijds goed doorstaan, want de verkoop in streekwinkels loopt nog altijd goed."

Op 18 maart 2016 kondigden Benny en zijn vrouw Anne Marie Reynaerts aan dat ze hun winkel in de Arthur Putzeysstraat zouden sluiten, vlak voor de honderdste verjaardag. "Het ging gewoon niet meer", geeft Benny toe. "Zeven op zeven dagen hard werken van 's morgens tot 's avonds werd ons te zwaar. We waren op."



© VDT - Moutspeculaas en Hoegaardse suikervlaai.

Maar een deel van het atelier in de bakkerij behield het koppel wel om verder hun streekproducten te maken. "Streekproducten zijn altijd mijn dada geweest", gaat Benny verder. "Ik durf zelfs zeggen dat ik samen met Herman Vangramberen van Beenhouwerij Vangramberen in Boutersem de pionier ben geweest op vlak van streekproducten. Wij hebben deze samen op de kaart gezet en zijn gestart met de proeverijen. Ons initiatief kende een geweldig succes en zo zijn er heel wat streekproducten gevolgd."

ADVERTENTIE



inRead invented by Teads



Waarde

Voor Benny is het belangrijk dat streekproducten ook echt waarde hebben. "Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (Vlam) wil het label sterk houden en is niet kwistig met het uitdelen van erkenningen. Dat vind ik terecht. Er zijn bijvoorbeeld andere instanties die producten al te snel uitroepen tot streekproducten. Van mij mogen vijfhonderdduizend producten dat label krijgen, op voorwaarde dat ze dat echt waard zijn of een historische achtergrond hebben."

“ Toen de typische speculaaskruiden schaars en steeds duurder werden, bood Hoegaarden als brouwcentrum het perfecte alternatief, want mout was er wel in overvloed **”**

Benny Swinnen

Moutspeculaas

Het eerste erkende streekproduct van Benny is de moutspeculaas naar een recept dat grootvader Swinnen tijdens WO I in Brussel aanleerde. "Mijn grootvader bracht de speculaasmachine, de traditionele vormen - een markies en een markiezin - en het Brussels recept mee naar Hoegaarden, waar hij het met gebrande mout een regionale toets gaf. Toen de typische speculaaskruiden schaars en steeds duurder werden, bood Hoegaarden als brouwcentrum het perfecte alternatief, want mout was er wel in overvloed. Vandaag wordt de speculaas nog steeds met mout gemaakt, want iedereen vindt dat lekker, maar ook kaneel werd toegevoegd."



© VDT - Moutspeculaas.

Mumbollen

Ook mumbollen, gemaakt met muntwater uit lokale beken, kennen een geschiedenis die teruggaat tot 1850. Benny toont ons de machine waarmee de bollen toen en nu nog altijd mee gemaakt worden. "Ook de speculaasmachine doet het vandaag nog altijd, maar deze gebruiken we niet meer voor de productie. We hebben een kopie laten maken. De machine van de oude machine behouden, maar dat plan ging niet door. Ik ben er te zeer aan gehecht. Mocht ik nu echt niet lang meer te leven hebben, zou ik ze aan mijn dochter schenken en als zij er geen plaats voor heeft, gaat de machine naar een museum. Die mag niet verloren gaan."



© RV - Hoegaardse Mumbollen.

“ Mumbollen zijn vandaag weer heel hip geworden omdat het natuurlijke snoep is. Er komen geen kleurstoffen aan te pas **”**

Benny Swinnen

Mumbollen zijn vandaag trouwens weer heel hip geworden omdat het natuurlijke snoep is. Er komen geen kleurstoffen aan te pas", legt Benny uit. "Ik maak ze volgens een recept van een Hoegaardse schoolmeester, die ze maakte met boter, suiker, honing en muntolie, maar heb de honing vervangen door glucose. De bollen krijgen hun onderwitte in een negentiende eeuwse suikerwals. Na afkoeling worden ze gebroken en verpakt."



© RV - Hoegaardse Mumbollen.

Suikervlaai

"Het recept van de Hoegaardse suikervlaai gaat terug tot 1896. Toen combineerden mijn overgrootmoeder twee lokale tradities - een flanvlaai en een suikervlaai - in één taart. De Hoegaardse suikervlaai is een dubbele suikertaart met flanvulling. Melk, boter, bloem, gist en eieren: meer heb je niet nodig. De juiste verhoudingen en de ambachtelijke bereiding staan garant voor een heerlijke vlaai. Veel lichter dan je zou denken, trouwens. De mumbollen en de speculaas maak ik nog tweewekelijks, de suikervlaai alleen nog op bestelling."



© RV - Hoegaardse suikervlaai.

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.



© VDT - Bakker Benny Swinnen stelt zijn mumbollen voor.

MEER OVER BENNY SWINNEN LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN

ETEN EN DRINKEN ECONOMISCHE SECTOR

