

“Kraakt als sneeuw als je erin bijt en smelt als sneeuw in je mond”

SNEEUWBALLEN uit GENT

03 september 2019 | 00u00



DE KRANT Na drie generaties Larmuseau en een student die de zaak overnam, besloot Joeri Pergoot zich te smijten in de wereld van de sneeuwbal. “Ik hou van pure, traditionele en ambachtelijke producten. We maken alles volgens het traditionele en geheime recept.”

De sneeuwbal werd in 1913 ontwikkeld door August Larmuseau. Chocolate was toen onbetaalbaar voor de gewone man. August vond een creatieve oplossing: eetbare sneeuwballen. Al snel kregen ze dan ook de bijnaam 'praline van de werkman'. Larmuseau stelde zijn sneeuwballen voor op de Wereldexpo in 1913 in Gent. Ze waren meteen een succes, want ze kosten maar een fractie van de chocoladetruffels, en verwierven nationale en internationale roem. Dat succes groeide doorheen de jaren. Na de Tweede Wereldoorlog vond je het snoepje op de toonbank van elke dorpswinkel.

De winkel van August Larmuseau werd eerst overgenomen door zijn zoon, daarna door zijn kleinzoon. Nadat student Tanguy Serraes de zaak in 2014 had overgenomen, kwam ook Joeri Pergoot mee aan boord. Sinds vorig jaar is hij de zaakvoerder. “Ik zit al twintig jaar in de voedingssector, dus het was een logische stap voor mij.”

Handenarbeid

“Sneeuwballen worden nog altijd ambachtelijk gemaakt en dat blijft zo”, verzekert Pergoot. “Het start met een mengsel van stroop en boter dat gemaakt wordt volgens het geheime recept. Daar worden bolletjes van gemaakt die in de koeltunnel gaan. Die worden in pure chocolade gedoopt, afgewerkt met bloedsuiker en meteen in doosjes gestopt. Er komt nog altijd veel manueel werk bij kijken. Ze worden in de dozen geplaatst, na het uitvoeren van een grondige kwaliteitscontrole. En natuurlijk worden de dozen ook eens afgestoft. Anders hangt het poedersuiker overal”, zegt Pergoot met een glimlach.

Uitbreiden

Wat maakt sneeuwballen dan zo speciaal? “Als je erin bijt, kraakt het alsof je door verse sneeuw stapt en het smelt in je mond als sneeuw voor de zon. We zouden eigenlijk mensen moeten filmen die het voor het eerst eten. Het is een unieke smaakbeleving.”

De toekomst ziet er positief uit voor het bedrijf. “We willen verder uitbreiden in binnen- en buitenland. Dit jaar hebben we voor het eerst mini-sneeuwballen kunnen exporteren naar Japan. De ideale Valentijnscadeautjes. Daarnaast willen we het jongere publiek ook laten kennismaken met ons product.”

Nieuwe smaken

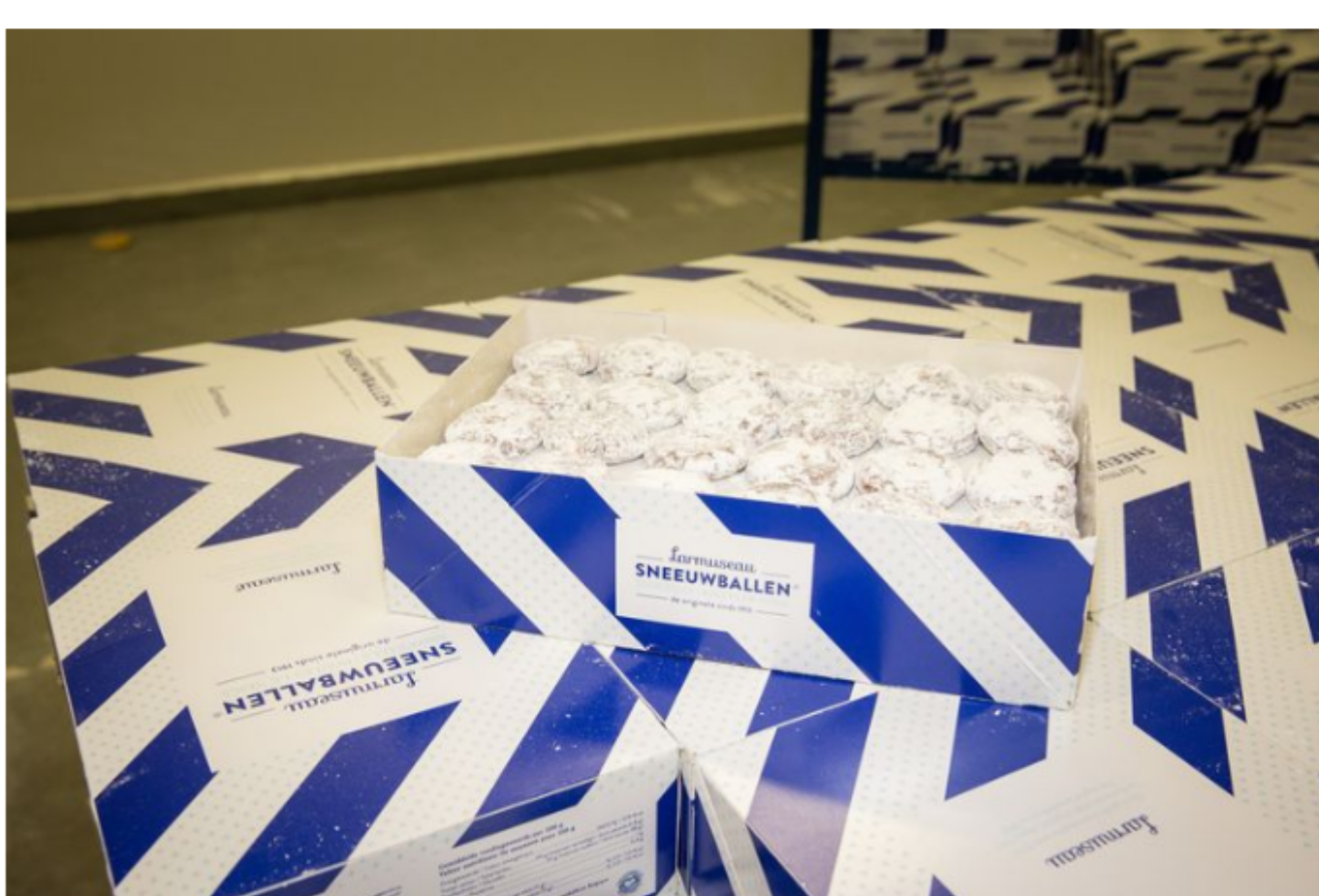
In het hoogseizoen produceert de fabriek in de Eeklostraat veertigduizend sneeuwballen per dag. “Het blijft een seizoensgebonden product. Van september tot maart is het hoogseizoen.” Maar dat betekent niet dat Pergoot en zijn personeel blijven stilzitten. “We hebben een webshop waar je heel het jaar door sneeuwballen kunt kopen. Daarnaast is er ook een winkel in Lochristi. En we hebben ook enkele nieuwe smaken geïntroduceerd: cuberdon, kokos, mokka, Baileys en gezouten caramel. Het is iets anders, maar het origineel blijft ons parapedaardje.” Sneeuwballen bewaar je best in de koelkast, ze zijn vier maanden houdbaar.

Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op www.hln.be/streekproduct.



© Nimmegeers - Zaakvoerder Joeri Pergoot, met achter hem een verse lading sneeuwballen.



© Nimmegeers

Het
Streekproduct
2019

