

«Het was altijd spannend afwachten wanneer mijn vader op een zaterdagochtend in het najaar terugkeerde van de bakkerij. Want als hij mikkemannen meehad - en dat roken we meteen - voelden mijn broer en ik ons als koningen aan het ontbijt.» Ondertussen zet Bert Vangronsveld de traditie van zijn vader verder. «Wij hebben deze teloorgegane traditie weer tot leven gebracht.»

TEKST: LIEN VANDE KERKHOF / FOTO'S: MINE DALEMANS

«Wij hebben deze teloorgegane traditie weer tot leven gebracht»

Een echte mikkeman scoren in Limburg is geen simpele opdracht. «Wij maken de mikkeman naar het aloude recept en bakken het enige als streekproduct erkende zoete broodje in Vlaanderen.» Bovendien kan je niet zomaar op eender welke dag van het jaar een voorraad mikkemannen opslaan. «Zoals de traditie het wil, bakken we onze mikkemannen vanaf de eerste zondag van oktober, dan is het Bilzenkermis, tot en met Sinterklaas. Er zijn bakkers die het hele jaar door mikkemannen bakken, maar om aan de voorwaarde van erkend streekproduct te voldoen, beperken wij ons tot de koude en kille najaarsdagen. Dat heeft bovendien meer charme, hé. Al vanaf september vragen onze klanten naar mikkemannen. 'Nog even geduld,' zeg ik dan. Zo kan hun verlangen langzaam groeien.»

Mythes

Over het ontstaan van het zachte gebak met rozijnen, pearsuiker, kaneel en roomboter bestaan twee mythes. «Er zijn mensen die beweren dat de mikkeman voor het eerst werd gemaakt met verschillende restjes deeg in aanloop van Sinterklaas. In de streek waar de mikkemannen vandaan komen - Nederlands Brabant, Limburg en Belgisch Limburg - waren veel minderbedeelde mensen die zo ook konden meesnoepen of verrast werden met lekkers in hun schoen. Anderen beweren dan

weer dat het een minder zoete variant is van speculaas, een koek die ook vaak gebakken wordt gebakken in de vorm van een poppetje. Voor speculaas heb je namelijk speciale suiker en veel goede boter nodig, producten die in deze streek niet altijd voorhanden waren.

Er zijn bakkers die het hele jaar door mikkemannen bakken, maar om aan de voorwaarde van erkend streekproduct te voldoen, beperken wij ons tot de koude en kille najaarsdagen. Dat heeft bovendien meer charme, hé

BERT VANGRONSVELD

Volgens mij ligt de waarheid ergens in het midden.»

Nostalgie

Oorspronkelijk verwees het woord 'mik' naar het Latijnse 'mica', wat kruiemel betekende. Later werd 'mik' in de volksmond gebruikt als term voor luxe



MIKKEMANNEN

• UIT LIMBURG •



Bert Vangronsveld zet de traditie van zijn vader verder.

broodproducten. «Er zit meer dan genoeg suiker in een mikkeman om hem onbelegd op te smullen, maar ik eet mijn mikkemannen graag met goeie, verse boter. Of met platte kaas. Iets scherper, maar verrukkelijk», knipoogt Bert. «Wij profileren ons niet alleen als ambachtelijke bakkerij, wij voeren ook de daad bij het woord. Lokale veranke-

ring is voor ons belangrijk en onze mikkemannen zijn het ideale product om dat in de verf te zetten. En daar komen wel degelijk vakbekwame bakkers bij kijken. Dat mijn bakkersteam en ik een vleugje nostalgie kunnen creëren en gezinnen kunnen verblijden met 'soekermennekes' is fantastisch, daar doe je het voor.»

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 vanaf zaterdag via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je, ook vanaf zaterdag, op www.hln.be/streekproduct.