

Van de lokale boerenmarkt in 1985 tot erkend streekproduct in 2019: het picklesrecept van Nicole Wildiers draait al 35 jaar mee. «Niet te veel speciaals, gewoon klassieke Vlaamse pickles op grootmoeders wijze», zegt Emilie Wildiers, dochter van Nicole en Guido Wildiers uit Tildonk.

TEKST: ESTHER DE LEEBEECK/ FOTO'S: PATRICK VERTOMMEN



BELGISCHE PICKLES

«Op grootmoeders wijze, met veel groenten en kruiden»

Het verhaal van Nicole's pickles begon in 1985 op de lokale boerenmarkt in de streek rond Haacht. Witloofboeren Nicole en Guido Wildiers trokken met hun zelfgekweekt witloof naar de markt.

«Naast al dat witloof had mijn moeder ook een grote groentetuin waarvan ze wekelijks verschillende groenten meenam naar de markt», legt dochter Emilie Wildiers (37) uit. Vaak was er nog wat overschot van die geteelde groenten en fruit, maar die wegsnijten deed Ni-

cole niet. Het fruit belandde in potjes met handgeschreven etiketten, zoals aardbeienconfituur en vliersiroop. Van de overgebleven groenten maakte Nicole pickles en die verkocht ze opnieuw op de markt.

«In het begin was dat dus nooit hetzelfde recept. De ene week zonder bloemkool, de andere dan weer met. Alleen voor de saus had ze een vast recept», weet Emilie.

Productie ligt stil

Omdat de pickles, confituur en

vliersiroop van Nicole de marktbezoekers duidelijk konden bekoren, besloot Guido zijn eigen bedrijf op te richten: bvba Wildiers. Vooral voor de vliersiroop was er veel interesse, waardoor die zelfs verkocht werd in lokale winkels. De potjes kregen voor het eerst ook een nostalgische verpakking. Omdat de vliersiroop zo'n succes kende, lag de productie van pickles zelfs enkele jaren stil. Totdat dochter Emilie twaalf jaar geleden de zaak van haar ouders overnam. «De mensen uit de streek bleven al die jaren vragen naar de pickles van Nicole», gaat Emilie verder.

Basisgroenten

Om het pensioen van haar

mama te vieren, haalde Emilie het recept van de befaamde pickles terug van onder het stof. De pickles werden in een hedendaags jasje gestoken, maar nog altijd op basis van het recept van toen. Emilie moest niet lang nadenken over een naam en besloot de pickles te vernoemen naar haar moeder.

Zacht-zuur

Nicole's pickles wordt ambachtelijk bereid met azijn en lokale zachte mosterd. De basisgroenten blijven knapperige augurkjes, zure uitjes en bloemkool.

«Onze groenten worden vers op de vroegmarkt in Brussel gesneden. Het eindresultaat is een klassieke Vlaamse pickles

met veel groenten en kruiden, maar de smaak is minder straf dan de doorsnee pickles. Die van ons is eerder zacht-zuur», meent Emilie. Jaarlijks produceert Wildiers 25.000 potjes Nicole's pickles.

De gekende pickles worden volledig zelf geproduceerd door een klein gedreven team van vier mensen, waaronder Emilie zelf. Begin 2018 verkocht ze de zaak Wildiers aan Renaud Craenhals (37), die het bedrijf nu runt.

«Het is een familiebedrijf, dus de recepten en de filosofie blijven behouden», verzekert Renaud. Een potje Nicole's pickles kost 3,90 euro en vind je in allerlei streekwinkels en online.



THE VIEW

we stadswoningen in
weewaters in de Vaartkom

met één of twee slaapkamers en eigen terras.



De pickles van Wildiers worden gemaakt door een gedreven team van vier personen.

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.