

Als digestief bij de koffie die oma serveert, als geheim ingrediënt in de Rocktail die Rock Werchter op de kaart zet of als middelje tegen buikpijn. Het vloeibare goud dat al bijna 150 jaar ambachtelijk geproduceerd wordt door vijf generaties van de familie Vyncke-Daels wist zichzelf, mede door de erkenning als streekproduct, de status van tijdloos aan te meten. «Van in of uit de mode liggen wij niet wakker», zeggen Jean-Pierre (48) en René Vyncke (86).

TEKST: CHARLOTTE DEGEZELLE EN FOTO'S: JOKE COUVREUR

«Maar drie mensen kennen het recept, dat al anderhalve eeuw ongewijzigd is»

Net als Coca-Cola en pastis werd Elixir de Roulers in de negentiende eeuw genoemd om zijn geneeskrachtige eigenschappen. René Vyncke, grondlegger van Wijnhandel Vyncke-Daels en distillerie St.-Michel, lanceerde de likeur in 1871. «Goudkleurige drankjes waren in die periode, kort na de goldrush, enorm populair en spraken tot de verbeelding», vertelt Jean-Pierre Vyncke, vijfde generatie van het familiebedrijf. «Na de mis op zondag stonden toen twee rijen glaasjes op de toog» schetst zijn vader René. «De ene vulden ze met elixir, de andere met jenever. In die tijd had bijna elke gemeente zijn eigen elixir en aanvankelijk waren er zelfs drie varianten van de Elixir de Roulers, elk met een ander alcoholgehalte. Door de heffing van accijnzen is alleen die van 37% blijven bestaan.»

Het recept van de Elixir de Roulers is nog altijd hetzelfde als uit 1871. Maar veel meer dan dat het een likeur is op basis van planten en kruiden geeft de familie niet prijs. «Maar drie mensen kennen het recept en we mogen niet samen op een vliegtuig», lacht Jean-Pierre. «De elixir wordt nog altijd ambachtelijk be-

De elixir wordt nog altijd ambachtelijk bereid. Het procedé duurt wel een tijdje en we produceren telkens kleine hoeveelheden. Zelfs het vullen van de flessen gebeurt met de hand

JEAN-PIERRE VYNCKE

reid. Het procedé duurt wel een tijdje en we produceren telkens kleine hoeveelheden. Zelfs het vullen van de flessen gebeurt met de hand. Het is voor ons echt de schoonheid van het product die telt.»

In de keuken

De likeur werd in 2011 als eerste Belgische elixir erkend als streekproduct. «Dat heeft ons product echt wel een boost gegeven», weet Jean-Pierre. Elixir



ELIXIR DE ROULERS

• UIT ROESELARE •



Jean-Pierre Vyncke proeft zijn Elixir de Roulers.

de Roulers was langere tijd vooral populair bij een ouder publiek, maar sinds de erkenning heeft ook de jeugd het herontdekt. Ze kenden de elixir onbewust wel van bij hun grootouders, maar nu halen ze het ook zelf in huis. De elixir wordt tegenwoordig zelfs gezien als een delicatessie en is bijzonder populair bij hobbykoks en foodies.»

Ook bekende chefs weten de Elixir de Roulers te smaken. «Tim Boury gebruikt het in een cocktail, Piet Huysentruyt is fan, Geert van Hecke maakt een heerlijk Roeselaarse Terrine van konijn met daarin Elixir de Roulers, Sofie Dumont serveert het en ook de rocktail op Rock Werchter bevatte Elixir de Roulers»,

glundert Jean-Pierre. Maar er zijn en blijven ook die-hardfans. «Zo zijn er uitgeweken Roeselarenaars die jaarlijks rond Allerzielen, als ze de graven van overleden familieleden bezoeken, een voorraadjie komen inslaan en het is voor velen ook het perfecte geschenk als ze naar het buitenland trekken.»

Ook zelf weet de familie hun elixir te smaken. Jean-Pierre drinkt regelmatig een glaasje, maar René is de grootste liefhebber. «Toen ik enkele jaren geleden tegen mijn huisdokter klaagde over slapeloosheid, kreeg ik als reactie dat we zelf het beste medicijn in huis hebben. Sindsdien drink ik elke avond een glaasje.»

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.