

OP ZOEK
IN HET LAND VAN TIMMERMANS

Heerlijk pallieteren in Lier

Wanneer hebt u nog eens heerlijk gepallieterd? Als er iets is dat u van de Lierenaars kunt leren, is het wel hoe u moet genieten. U ontdekt het zelf tijdens de 31ste Zomerzoektocht, die van 3 juni tot en met 17 september naar Lier trekt. Als smaakmaker laten we u kennismaken met vier Lierse specialiteiten. Begin maar te watertanden!

TEKST: SARA SANTENS

BEELD: WOUTER VAN VOOREN





Johan van Bakkerij Hendrickx, oprichter van de Orde van het Liers Vlaaike.



INFO Antwerpsestraat 130 in Lier
Bakkerij Hendrickx biedt alle deelnemers van de Zomerzoektocht een gratis Liers Vlaaike aan op vertoon van de deelnemingsbrochure.

Lekkere Lierse Vlaaikes



e Vlaaikes blijven lang vers, maar in de zon worden ze zo hard als gewapend beton en zijn ze met geen hamer kapot te kloppen. Dát schreef Felix Timmermans over de Lierse Vlaaikes. Het gebakje bestaat al sinds 1726 en is het oudste streekproduct in de Antwerpse bakkerijsector. “Vroeger – in 1726 dus – waren er geen metalen vormpjes om het Liers Vlaaike te maken. De bakkers draaiden het deeg met warm water en duwden het daarna in houten *mou-lures* of vormpjes. Dat moest dan 24 uur uitdrogen, vandaar dat Timmermans het had over die harde koek.” Bakker Johan Hendrickx weet alles over het Liers Vlaaike. Hij is dan ook de oprichter van de Orde van het Liers Vlaaike én bakt er elke week zo’n tweehonderd tot drieduizend. “Natuurlijk ken ik het recept vanbuiten. Het deeg voor de bodem bestaat uit water, bloem en boter en moet precies 900 toeren draaien. Ik heb het geteld (*lacht*). Zodra het deeg klaar is, begin ik aan de vulling. Die bestaat uit *chapelure* van pistolets, lich-

te kandijsiroop, melk en een vierkruidenmengsel van kaneel, kruidnagel, koriander en muskaatnoot. Een caloriebom is het zeker en vast.” Daarna rolt en duwt Bakker Johan het deeg ge-



Een Liers Vlaaike mag alleen worden verkocht op Liers grondgebied

zwind in de vormpjes en vult hij ze op met het mengsel. Na 35 minuten in de oven zijn de heerlijke Vlaaikes klaar.

“Vroeger had elke bakker zagezegd de beste Vlaaikes en waakten ze angstvallig over hun geheime recept. De ene bakker had een zolder waar hij Lierse Vlaaikes ging maken, de andere bereidde ze in zijn kelder. De gast die er werkte, mocht dat recept niet zien, want wat als hij straks bij een andere bakker zou werken? Elk recept bleef dus geheim. Ik heb dat veranderd.”

In 1999 richtte Johan de Orde van het Liers Vlaaike op, die nu zeven bakkers telt. Waarom? “Om het te beschermen en om het recept te standaardiseren. Ik had elke bakker gevraagd om op de eerste vergadering zijn recept mee te brengen. Er was één iemand die dat deed en dat was ik. De rest waren keikoppen (*lacht*). Later kon ik iedereen wel overtuigen om hetzelfde recept te gebruiken. Ik zei: ‘Dit is het beste voor heel Lier, en iedereen moet het maken. Daar leef ik voor.’”

Het Liers Vlaaike werd sindsdien alleen maar populairder. Het gebakje kreeg in 2007 de titel van streekproduct en in 2012 kon het ook de Europese erkenning verzilveren. “Een Liers Vlaaike mag alleen worden verkocht op Liers grondgebied. Veel Antwerpenaren komen speciaal naar Lier om ze te kopen. Maar ook de Lierenaars zelf eten Lierse Vlaaikes. Zelfs koning Filip en koningin Mathilde, toen nog prins en prinses, hebben er hier gegeten. Ze vonden het lekker (*lacht*).”

Ives Crokaerts en
Jim Goetze van
de Heren van Lier.



INFO www.herenvanlier.be
en www.brouwerijverhaeghe.be.
U kunt Brouwerij Verhaeghe in Vichte bezoeken.
Alle info via topictourskatrien@hotmail.com.



Caves, het bier van Lier



et beste bier van heel de wereld! Om geen wijn meer te bezien. En voor de vrienden iets extra uniek, klaar als een zon, zerp en zoet, een honing van smaak. Dát is Caves, of toch volgens Felix Timmermans. Volgens de gilde de Heren van Lier is het drinken van Caves (spreek uit als kavès, met klemtoon op de laatste lettergreep) te vergelijken met het bijten in een zure appel met wat suiker erop.

Maar wie zijn dat, de Heren van Lier? “Wij zijn een uit de kluiten gewassen studentenclub. We hebben de gilde in 1973 opgericht om de pallieteriaanse geest in de stad in ere te houden.” Aan het woord zijn Ives Crokaerts, hoofdman, en Jim Goetze, onderman van de Heren van Lier. Beiden zijn trots op hun gilde en het bier dat ze in 1976 opnieuw op de markt brachten. “Caves werd in Lier gebrouwen tijdens de late middeleeuwen en was heel populair. Wij hebben hier blijkbaar goed water en dat is natuurlijk een belangrijke troef. Maar door de vele namaak en de te hoge accijnzen was het bier in de 19de eeuw verdwenen.” Caves werd

sindsdien niet meer gebrouwen, maar dat was gelukkig buiten de Heren van Lier gerekend. “We hebben het recept opgezocht en ontcijferd en vonden een brouwerij die het wilde produceren. Sinds 1976 maakt Brouwerij Verhaeghe in Vichte opnieuw Caves.”



**Van alle Belgische
bieren benadert
Caves het best het
middeleeuwse bier**

Caves is uniek in verschillende opzichten. “Het bier is straffer dan een pintje. Nogal laxatief ook. Het is een beetje zuur en zoet, tussen een Geuze en een Rodenbach. En van alle Belgische bieren benadert Caves het best het middeleeuwse bier, aldus brouwermeester Swarteleë.” Ook het brouwproces levert de typische smaak van Caves op. “Het bier wordt niet alleen gebrouwen met gerstmout, maar ook met tarwe. Dat zorgt voor een wil-

de smaak, die anders is dan de bittere smaak van een pils. Maar vooral het lageren van het bier zorgt voor de kenmerkende smaak. In de winter moet het zes maanden op eiken vaten rusten, in de zomer iets minder lang. Daardoor heeft de brouwerij maar een kleine brouwcapaciteit. Het gebeurt soms dat de Caves gewoon op is. En dan moeten we wachten.”

Caves mag trouwens alleen worden geschonken op Lierse grond. “Als een café buiten Lier toch Caves wil verkopen, gaan wij er eerst officieel en plechtig Lierse grond uitstrooien.”

Nog zo’n merkwaardigheid is dat de Heren van Lier elke zondag waarvan de datum deelbaar is door drie een aperitief houden. Normaal is dat een privébedoening, maar uitzonderlijk worden de deelnemers van de Zomerzoektocht ook uitgenodigd. Naast Caves brengt de gilde ook nog boeken uit. Hun nieuwste boek, *De kunstglasramen in de Sint-Gummaruskerk van Lier*, is nog te koop in de betere Lierse boekhandel. De Heren van Lier houden hun spreuk *Pro terra Promessa* – voor het beloofde land, Lier uiteraard – dus zeker in ere.



INFO www.cremeriejerome.be

Op vertoon van de deelnemingsbrochure biedt Crèmerie Jerome deelnemers aan de Zomerzoektocht een extra bol ijs aan bij de bestelling van een schepijsje.

Crèmerie Jerome, de geheimbewaarder van Lier



Crèmerie Jerome is een begrip in Lier. Sinds 1936 smullen verschillende generaties er ijstaartjes en ijs hoorntjes: eerst bij Jerome en zijn vrouw Anna, nu bij Tatjana en Johan. Zij zijn intussen de vijfde zaakvoerders. “Toen we in 2010 met de kinderen een ijsje kwamen eten bij mijn achterneef, zagen we dat de zaak te koop stond,” vertelt Johan. “Aangezien Tatjana al van kleins af gepassioneerd is door patisserie en ijsjes, besloten we om Crèmerie Jerome over te nemen.”

In de lange geschiedenis van Crèmerie Jerome bleef één element ongewijzigd: het ijs. Tatjana: “Het recept werd nog door niemand veranderd. We bereiden het ijs zoals in de tijd van Jerome. Zijn dochter Angèle kan het weten. Wanneer ze hier komt, zegt ze altijd: ‘Manneke, ’t is *juust* hetzelfde als bij onze pa!’ Ik vind dat heel mooi, ze is altijd onze steun geweest.” Onder het toezien van Angèle zorgt Tatjana ervoor dat de identiteit van Crèmerie Jerome bewaard blijft. “Ik voel me soms een beetje de geheimbewaker van Lier,” zegt ze lachend. “Bij de overname moest ik plechtig be-

loven dat ik de recepturen *nóóit* zou doorgeven. Die belofte blijf ik trouw.”

Het ijs van Crèmerie Jerome is trouwens melkijs en geen roomijs. “We koken pudding van verse melk om er later ijs van te draaien. Jerome is daarmee begonnen en wij hebben



Toen ik de zaak overnam, moest ik beloven dat ik de recepturen *nóóit* zou doorgeven

daar niets aan veranderd. Het is niet alleen lekkerder, maar ook gezonder. Er kruipt wel meer tijd in om het te maken, maar we zouden het niet anders willen,” vertellen Johan en Tatjana. “We voegen ook geen emulgatoren, lucht of poeder toe. Alles gebeurt zoals in grootmoeders tijd.” De pudding van verse melk wordt na het koken afgekoeld en rijpt een nacht in de koelkast. “Daarna draaien we het ijs en

moeten we alles met de hand uitschep- pen. Ik heb altijd blaren op mijn handen,” lacht Tatjana.

Het ijs van Crèmerie Jerome is al uniek in de regio, maar het échte handelsmerk zijn de ijstaartjes. Tatjana: “We hebben ongeveer 22 soorten. De populairste is de Ringelier, een ringvormige ijstaart met een laag vanille-ijs, een laag hazelnootstracciatella en zachte ganache van chocolade erover. Ik vind het een mooi woord, Ringelier. Sommige mensen zeggen ‘ringelinge’ of maken er nog iets anders van. Of nog leuker: voor ‘merengue’ zeggen sommigen ‘migraine’ en als ze ‘tagliatelle’ bestellen, bedoelen ze eigenlijk stracciatella (*lacht*).”

Wie het ijssalon binnenwandelt, kan niet naast de rijke geschiedenis van Crèmerie Jerome kijken: de glazen koelkast met handgemaakte ijstaartjes lijkt weggelopen uit 1940, de belettering van de ijsdozen is dezelfde als in de begindagen en achteraan in de zaal hangen zwart-witfoto’s uit het archief van Jerome. Nostalgische zielen kunnen dus zeker hun hart ophalen.

Judith van Van Ouytsels
Koffiehoekje en
-branderij.



INFO www.koffievanouytzel.com

Deelnemers aan de Zomerzoektocht krijgen op vertoon van hun deelnemingsbrochure een huisgebrande koffie met praline van chocolatier Dom voor 2,80 i.p.v. 3,20 euro. En bij aankoop van een pakje koffie De Doornenkroon krijgt u 5% korting.



Op de koffie bij Van Ouytsel



De heerlijke geur van verse koffie komt u tegemoet zodra u Van Ouytsels Koffiehoekje en de bijbehorende Koffiebranderij binnenwandelt. Al vijf generaties lang, sinds 1876, brandt de familie Van Ouytsel er koffie op ambachtelijke wijze. “Eigenlijk bestaat de zaak al sinds 1826,” vertelt Judith Van Ouytsel. “Mijn betovergrootvader stond toen ingeschreven als ‘kruidenhandelaar’”. In 1876 is mijn overgrootvader koffie beginnen branden op de Grote Markt in Lier en in 1965 verhuisden we naar dit koffiehoekje. Ikzelf ben nu de eerste vrouwelijke brandster en doe het al twintig jaar.” Eigenlijk staat ze al veel langer in de zaak. “Ik heb van kleins af meegewerkt, ik was hier elk weekend. Tegen mijn zussen zeiden mijn ouders dat ze moesten werken, maar tegen mij zeiden ze wanneer ik niet mocht werken (*lacht*).”

In 2014 werden Van Ouytsels befaamde mengelingen De Doornenkroon en Java Mokka uitgeroepen tot

streekproducten. “Veel mensen vragen zich af hoe koffie een streekproduct kan zijn – koffie groeit hier toch niet? Dat klopt, maar dankzij de ha-



**Ik ruik en zie aan
de kleur van de koffie
wanneer die goed is**

ven van Antwerpen hebben de meeste koffiebranders hier al een vrij lange geschiedenis. En een van de vereisten om in aanmerking te komen voor de titel van streekproduct is dat de receptuur al minimum 25 jaar bestaat. Mijn grootvader heeft de mengeling De Doornenkroon samengesteld rond 1920, met bonen uit Colombia, Costa Rica en Brazilië. Java Mokka stelde hij samen rond 1950 met koffie van Java, mokka van Ethiopië en maragogype

van Zuid-Amerika. De mengelingen zijn 100% arabica.”

Een andere voorwaarde om erkend te worden als streekproduct is dat de koffie nog ambachtelijk wordt vervaardigd. Judith: “Ik brand nog altijd op artisanale wijze. Voor mij zijn het alleen de kleur, de geur en de tijd die bepalen wanneer mijn koffie klaar is. Mijn temperatuurwijzer werkt niet zo goed meer, maar ik ruik en zie aan de kleur van de koffie wanneer die goed is. Er komen geen computers of timers aan te pas.” Dat demonstreert Judith tijdens de branding, wanneer de koffiegneur intenser wordt. “De koffie is bijna klaar, ik ruik het.” Na het branden verandert Judith de kleppen van de brander om de koffie zo snel mogelijk af te koelen. “Hoe sneller alles afkoelt, hoe sterker de aroma’s in de koffie blijven hangen.” Als de koffie klaar is, kan iedereen haar liefde voor het product proeven in het koffiehoekje naast de branderij.

Davidsonfonds Zomerzoektocht 2017

De Davidsonfonds Zomerzoektocht is dit jaar aan zijn 31ste editie toe en trekt van 3 juni tot en met 17 september naar Lier. Ook dit jaar kunt u kiezen tussen de speelse zoektocht voor gezinnen of de zoektocht voor ervaren speurders, en ook tussen een auto- of een fietsparcours. Een nieuwigheid is dat u vanaf dit jaar de twee fietsroutes kunt downloaden op uw fiets-gps. Alle info over de zoektocht vindt u in de bijgevoegde folder.

INFO www.davidsonfonds.be/zomerzoektocht

3.06 t.e.m.
17.09

Lier



U betaalt 15 in plaats van 30 euro voor een deelnemingsbrochure.



Lier en Pallieterland

In het pakket van de Zomerzoektocht zit ook de streekgids *Lier en Pallieterland*, waarin bekende Lierenaars u door hun streek gidsen. U kunt het boek ook los kopen: het telt 160 pagina's en kost 17,50 euro.

INFO www.davidsonfonds.be

KBC, trotse sponsor van de Zomerzoektocht

Als KBC-klant krijgt u extra voordeel. U betaalt voor uw deelname aan de zoektocht namelijk 20 euro in plaats van 30 euro. Wordt u ook lid van het Davidsonfonds? Dan krijgt u er een gratis cultuurkaart bovenop. En hebt u de app KBC Mobile en Payconiq op uw smartphone geïnstalleerd? Dan krijgt u in het KBC-bankkantoor in Lier Centrum een leuk extraatje voor de zoektocht.

KBC,
trotse sponsor
van de
Davidsonfonds
Zomerzoektocht
2017.

