

Belgische peperkoek van Vondelmolen: "Met niets te vergelijken dankzij unieke kantkoek"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

DEEL REAGEER



© Geert De Rycke - Jan Borms is de vijfde generatie aan het roer van Vondelmolen.

LEBBEKE Al meer dan 150 jaar maken ze in Lebbeke peperkoek. Bij het bedrijf Vondelmolen staat ondertussen de vijfde generatie aan het roer. "Logisch dat dit een streekproduct is. Onze peperkoek is met niets te vergelijken dankzij het hoofdingrediënt dat nergens anders te vinden is: de kantkoek", weet Jan Borms.

Vijf generaties lang een familiebedrijf rechthouden, het zijn er niet veel gegeven. Maar Jan Borms is ondertussen toch die vijfde generatie aan het roer van Vondelmolen. Hij weet goed hoe de basis van het streekproduct uit Lebbeke gelegd werd. "In 1865 kocht Pierre-Jean Borms samen met zijn vrouw een stenen windmolen langs de Steenweg van Dendermonde, vlakbij de Vondelbeek", vertelt hij. "Daar is ons bedrijf nu nog altijd gevestigd. In de productieruimte van het bedrijf staat nog altijd een cirkel waar de stenen windmolen ooit heeft gestaan. Die werd afgebroken in de jaren '80 voor een verdere uitbreiding van het bedrijf."



© Geert De Rycke - Peperkoek van Vondelmolen.

Automatisering

De molen deed eerst dienst als olieslagerij, maar na de Eerste Wereldoorlog begon het bedrijf peperkoek, speculaas en beschuit te bakken. "Een klein bakkerijtje groeide van twintig naar zeventig werknemers", weet Borms. "Volgende generaties maakten na WO II werk van automatisering. In die tijd bakten 140 bakkers in Vlaanderen hun eigen peperkoek, maar door het arbeidsintensieve proces verdwenen ze een na een. Vondelmolen hield wel stand, ondanks tegenslagen bij mijn voorouders, zoals een brand en perioden dat ze niet aan grondstoffen geraakten."

“Onze peperkoek is in niets te vergelijken met de Nederlandse ontbijtkoek of de Franse pain d'épice. We gebruiken namelijk alleen maar rogge

Jan Borms

Uniek ingrediënt

"Hoe peperkoek ooit ontstaan is, blijft een raadsel, maar het staat wel vast dat de Oude Grieken, Romeinen en Egyptenaren een vergelijkbare koek hadden. Ook in kloosterkeukens bakten ze koeken genaamd naar de duurste specerij die erin zat: peper. Onze peperkoek is alleszins in niets te vergelijken met de Nederlandse ontbijtkoek of de Franse pain d'épice. We gebruiken namelijk enkel rogge. Belangrijkste is het hoofdingrediënt, dat helemaal uniek is en niemand anders kan namaken. Het gaat om de zogenaamde kantkoek. Dat zijn de kanten die van geproduceerde peperkoeken afgesneden worden om vervolgens opnieuw te verwerken in het deeg. Dat gebeurt hier in Lebbeke al meer dan 150 jaar."



© Geert De Rycke - Vondelmolen biedt ondertussen meer dan twintig variëteiten peperkoek.

Export

Alleen is de afzetmarkt voor deze Lebbeekse peperkoek in de loop der jaren sterk gegroeid. "Grootvader zei altijd dat de markt zo groot is als waar je met paard en kar geraakt. Nu is dat het vliegtuig", lacht Borms. "We raken met onze peperkoek zelfs tot in Japan. Dit is een streekproduct met internationale allure. Het valt zeker niet alleen in Vlaanderen in de smaak en onze peperkoek is de jongste jaren ook aan een opmars bezig in de culinaire wereld. Mensen koken ermee op creatieve manier, zelfs Jeroen Meus ging al met ons product aan de slag."

“Grootvader zei altijd dat de markt zo groot is als waar je met paard en kar geraakt. Nu is dat het vliegtuig. We raken met onze peperkoek zelfs tot in Japan

Jan Borms

De Lebbeekse peperkoekproducent biedt ondertussen meer dan twintig variëteiten aan peperkoek aan. Dat het product in 2016 erkend werd als streekspecialiteit vindt Borms niet meer dan terecht. "Een kroon op het werk van vijf generaties", glundert Borms.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.

MEER OVER VONDELMOLEN LEBBEKE LIFESTYLE EN VRIJE TIJD ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN HLN

VLAANDEREN JAN BORMS LIFESTYLE

DEEL REAGEER