

MEVROUW DE VAKMAN

Vier vrouwen die bakken, stremmen, brouwen en *vinifiëren*. Die kiezen voor nieuwe systemen, oude methoden, voor trage processen en zuivere producten. Ze tonen aan dat als ambacht niet vasthoudt aan het verleden maar de uitdagingen van vandaag durft aan te gaan, er frisse nieuwe ideeën ontstaan.

Tekst Barbara Serulus — Foto's Jef Boes

Ine Craenhals gooide na haar opleiding kunstrestauratie het roer om: ze ging biologische landbouw studeren. Na haar studie bij Landwijzer kreeg ze de kans om de zorg voor de kudde koeien van De Boerencompagnie in Leuven op zich te nemen. Van hun melk maakt ze nu harde kaas, plattekaas en yoghurt.

De mensen die bij mij hebben ingetekend op een zuivelabonnement engageren zich voor een heel jaar. Bij de start van het seizoen betalen ze een bijdrage en elke twee weken krijgen ze in ruil een pakket met verse zuivel. Dat is het principe van CSA-landbouw, wat staat voor Community Supported Agriculture. Op die manier is er van bij de start budget om materiaal aan te kopen en mij uit te betalen. Dit systeem zorgt ervoor dat je als boer de risico's van een tegenvallende oogst of een daling van de voedselprijzen niet alleen moet dragen. Het is niet evident om een melkveebedrijf op kleine schaal rendabel te maken – daarom is er in de sector zo'n trend naar groot-

schaligheid. Dankzij onze leden lukt het met een kleine kudde een leefbaar bedrijf uit te bouwen. Ik heb de autonomie om mijn prijs te bepalen. Een uitzondering in de landbouw, want opvallend genoeg is de boer meestal prijsnemer in plaats van prijszetter. Daarom vergelijk ik de prijs van mijn product ook niet met de marktprijzen, die zijn zelden eerlijk voor de producent. Toen ik aan mijn landbouwopleiding begon, wou ik iets doen met de verwerking van groenten, om de overvloed van de zomer te bewaren voor de winter. Maar toen ik stage liep op De Kijfelaar in Herentals, bleek dat ik veel meer bezig was met de koeien dan met de groenten. Ik merkte tot mijn eigen verbazing dat al mijn vragen over veeteelt gingen. Het was spannend om voor veeteelt te kiezen: het is zwaar werk en koeien zijn grote beesten. Wat ik nu doe is een totaalpakket: het begint bij de bodem, die bepalend is voor het gras, dat op zijn beurt bepaalt hoe de melk zal smaken. Ook de gezondheid van de koeien is cruciaal voor het eindproduct. Als een koe zich niet goed voelt in de kudde, proef je dat in haar melk. Al die factoren eindigen uiteindelijk in een kaasje dat ik inpak en waar ik een etiket op kleef. Ik heb het proces van begin tot eind in de hand.

Twee keer per dag melk ik de koeien. Van de melk maak ik plattekaas en yoghurt. Een deel van de melk komt in een melkautomaat terecht waar mensen uit de buurt verse melk kunnen tappen. De rest van de melk gebruik ik om harde kazen mee te maken: mijn persoonlijke experimenten. De gerijpte kazen die goed gelukt zijn stop ik ook in het pakket. Het is zeker nog geen topkaas, maar het is leuk om mijn leden ervan te laten proeven en ze te betrekken bij mijn leerproces. Ik merk dat ik het heel leuk vind, kaas maken. Ik voel dat daar mijn ambitie ligt. Het is een uitdaging om het proces beter te begrijpen en te beheersen. Maar de koeien zou ik niet kunnen missen. Enkel kaas maken zonder de koeien zelf te melken zou niet half zo interessant zijn. Ik heb het nodig om bij mijn kudde te zijn. Een eerste jaar meemaken waarin het uitzonderlijk droog is, zorgt ervoor dat ik extra blij ben dat ik er niet alleen voor sta. Mijn collega's van de Boerencompagnie die met groenteteelt en akkerbouw bezig zijn hebben jaren ervaring waar ik beroep op kan doen. Samenwerken met hen betekent niet alleen dat ik zelf geen tractor moet kopen, maar ook dat ik er heel af en toe eens een paar dagen tussenuit kan. Dat doet deugd."



“Kaas maken zonder de
koeien zelf te melken
zou niet half zo
interessant zijn”

Lisanne van Son was zes jaar lang sommelier in het sterrenrestaurant Dôme in Berchem. Sinds twee jaar maakt ze haar eigen wijnen in de Loire.

Wijn roept emotie op. De job van sommelier bestaat deels uit psychologie: inschatten wat iemand graag wil drinken, ook al heeft hij er zelf geen woorden voor. Als het lukt om iemand een glas te schenken waar hij gelukkig van wordt en dat perfect bij het gerecht past, valt alles samen. Het is een magisch beroep als je er goed in bent. In Frankrijk zeggen ze dat ik een underground sommelier ben geweest (*lacht*), omdat ik los kan denken van grote namen en klassieke stijlen, en koos voor natuurlijke wijnen. Ik stopte als sommelier omdat ik nieuwsgierig was naar het vak van wijnmaker. Ik wou zelf iets creëren.

Ik was op een wijnbeurs in de Beaujolais. De dag liep op zijn eind, ik was helemaal op van het proeven en praten. Maar plots zag ik Noëlla Morantin, een van de weinige vrouwelijke wijnmakers. Ik heb anderhalf uur met haar gepraat. Ze bleek een fantastische vrouw die me enorm inspireerde. Haar wijnen zijn elegant en hebben finesse. De dag erna heb ik een mail gestuurd of ik tijdens mijn vakantie naar haar toe mocht komen om mee te werken in de wijngaard. Zo is het begonnen. Sindsdien ben ik verliefd op het beroep.

Je proeft de wijnmaker in de wijn. Als wij van hetzelfde druivensap een wijn maken zal de jouwe totaal anders zijn dan de mijne. De energie van een persoon, de stress of rust tijdens het proces van vinifiëren bepaalt mee hoe de wijn zal smaken. Als ik in de kelder ben en ik voel me niet goed in mijn vel, wacht ik tot de volgende dag om de wijn te bottelen.

Wie voor het eerst een natuurlijke wijn proeft is verrast. Je moet je openstellen voor het specifieke karakter. Om de vooroordelen te omzeilen, serveerden we in Dôme de wijn blind. Mensen kregen een glas uit een karaf en we vroegen om eerst te proeven samen met het gerecht. Pas daarna kregen ze de informatie over de wijn – zo zat hun kennis hen niet in de weg.

Toen een vaste klant vroeg naar mijn toekomstplannen, kwam het er ineens uit: 'Ik

wil wijn gaan maken.' Dat plan bestond tot dan toe alleen in mijn hoofd. Veel mensen adviseerden me om het als bijbaan te doen, niet meteen naar Frankrijk te verhuizen en een vaste job te houden in België. Maar toen de eigenaars van Dôme besloten om te stoppen, wist ik: het is nu of nooit.

Sinds 2016 oogst ik een perceel cabernet franc van een wijnmaker die ik goed ken. Uiteraard wil ik ooit mijn eigen wijngaarden. Maar er is geen haast bij. Op het moment dat je land hebt, kun je niet meer weg. Een typische carbenet franc-wijn heeft veel tanines en ligt best een paar jaar in de kelder om eleganter te worden. Maar ik wou een wijn maken die meteen makkelijk drinkbaar was. Mijn vader is supergevoelig voor aciditeit. Mijn doel was om een wijn te maken die hij ook zou drinken zonder er fruitsiroop door te mengen. (*lacht*)

In de horeca heb je de piek van de service, een kort en krachtig stressmoment. Maar

als wijnmaker werk je een heel jaar gestaag door – en dan kan er plots een hagelstorm overwaaien die je oogst vernietigt. De stress is er ook, maar op een totaal andere manier. Je hebt de dingen veel minder onder controle, het enige wat je kunt doen is je overgeven aan het proces.

Omdat het wijnmilieu een mannenwereld is, verwachten mensen in Frankrijk dat ik een zoon van een wijnboer zoek om mee te trouwen en dan de administratie en verkoop ga doen. (*lacht*) Maar ik wil het hele proces van het wijn maken zelf onder controle hebben. Ik moet me als vrouw wel bewijzen, maar het daagt mij ook uit om het beste uit mezelf te halen. Zo heb ik van een deel van mijn druiven een mousserende witte wijn gemaakt, een *blanc de noir* van cabernet franc. Gewoon omdat iedereen me uitlechte toen ik dat zei, wou ik tonen dat ik het kon. Miss Son Shine heet-ie, en hij is spierwit. Het experiment is geslaagd."

“Mensen
verwachten dat ik
een wijnboer zoek
om te trouwen en
zijn administratie
te doen”



Erika Vanvuchelen bakt speculaas. Ze laat zich inspireren door haar streek om nieuwe recepten te creëren. Op markten en in streekwinkels vinden haar koekjes gretig aftrek, maar sinds kort ligt de Grazenese speculaas ook in de supermarkt – met een ambachtelijk uitzonderingsstatuut.

Speculaasbakkers zijn een uitstervend ras. We zijn nog maar met een handvol mensen die het hele jaar door enkel speculaas bakken. Ons land heeft een rijke geschiedenis wat speculaas betreft: iedere streek had zijn eigen specifieke koekje. Allemaal anders, aangepast aan de producten en smaak van de streek. Dat heeft me voor mijn assortiment geïnspireerd. Ik ben begonnen met

een speculaas te maken voor mijn dorp Grazen. De Grazenese speculaas is zacht en smeug. Ik vorm de stevige kleine koekjes allemaal met de hand. Daarna heb ik speculaasjes gemaakt die genoemd zijn naar het nabijgelegen Geetbets. De inwoners van Geetbets noemen ze 'de heren van Bets'. De Betserse speculaas is een verfijnd koekje geworden in de vorm van dames en heren. Voor de 'boeren van Rummen' is er een no-nonsense volkorenspeculaas met walnoten.

Belgen lusten speculaas ook in de zomer, want ondanks de warme temperaturen, bleven de bestellingen niet uit. Toen het echt heet was, moest ik 's nachts werken, want overdag was het deeg niet hanteerbaar. Natuurlijk blijven Sinterklaas en Kerstmis onze topmomenten, dan maken we ook nog meer speciale vormen en smaken.

Echte ingrediënten: daar onderscheiden we ons in. Geen extracten, maar échte kruiden. Oliën die het deeg makkelijker hanteerbaar maken zijn al helemaal uit den boze.

Al onze kruiden mengen we per soort met de hand, zo krijgt elke soort speculaas een heel eigen smaak. Voldoening haal ik uit het feit dat ik een prachtig product op de wereld zet. Mijn speculaas is volledig met de hand gevormd en draagt de stempel van de maker. Door iets te creëren heb ik het gevoel dat ik iets waardevols bijdraag aan onze maatschappij.

Ambachtelijk is duurder. Maar de prijs is eerlijk, amen en uit. Natuurlijk heb je mensen die omwille van de prijs zullen kiezen voor een fabrieksspeculaas. Maar wat mij hoopvol maakt, is dat ik merk dat jonge mensen steeds vaker kiezen voor een ambachtelijk product. Studenten, die het niet breed hebben, kopen mijn speculaas omdat ze het belangrijk vinden om een lokaal product te kopen, gemaakt door iemand die ze kunnen aanspreken.

Sinds een aantal jaar leveren we ook aan de supermarkt. Waar supermarkten vroeger afdongen op de prijs, hebben ze intussen begrepen dat hun klanten graag een lokaal product vinden in de rekken. De supermarkt wil mijn product, dus ik heb een goede onderhandelingspositie. Ik bepaal zelf mijn prijs. Een uitzonderingspositie voor lokale producten, daar konden we een paar jaar geleden alleen maar van dromen." →



Claire Dilewyns staat aan het hoofd van brouwerij Dilewyns, een ambachtelijke familiebrouwerij in Dendermonde. Dat een jonge marketeer bier brouwt, heeft alles te maken met het feit dat haar vader na vele jaren zijn oude droom van onder het stof haalde.

De bierwereld stond op zijn kop: een tandtechnicus die bier brouwt. Eind jaren negentig was een hobbybrouwer een exotisch specimen. Toen mijn vader jong was, werden alle kleine brouwerijen in België opgekocht door grote spelers. Hij borg zijn droom op om net als zijn grootouders brouwer te worden en koos voor een ander beroep. Toen hij jaren later thuis begon te experimenteren, ging het plots heel snel, al was het bier aanvankelijk enkel bedoeld voor eigen gebruik. Zijn brouwsels stonden te gisten in onze speelkamer, het resultaat werd geschonken op communiefeesten. Mijn drie zussen en ik hielpen met flessen spoelen, brouwen en bottelen. Ik ben vanaf mijn negen jaar opgeleid tot bierbrouwer. *(lacht)*

Een lokale vereniging die het bier per se wou schenken op zijn jubileum overtuigde mijn vader om het eenmalig te laten brouwen bij de Proefbrouwerij. Want bier dat thuis wordt gebrouwen, mag ook alleen daar worden gedronken. Mensen die onze Vicaris Tripel die avond proefden, vonden het bier fantastisch lekker en bleven ernaar vragen. Niet veel later hadden we een klein winkeltje in onze garage en wonnen we aan de lopende band prijzen op beurzen.

Op een bepaald moment was de productie zo gegroeid dat mijn vader zijn dochters voor de keuze stelde: hij wou stoppen met brouwen of stoppen met werken. Hij was op dat moment vijftig jaar: investeren in een brouwinstallatie had enkel zin als wij mee op de kar sprongen. Mijn oudste zus en ik hebben toen besloten om mee in het bedrijf te stappen. In het begin werd er wel wat lacherig gedaan: wat komen die twee jonge meisjes doen in de brouwerswereld? Ik was toen eenentwintig, net afgestudeerd.



“In het begin werd er lacherig gedaan: wat komen die twee jonge meisjes doen in de brouwerswereld?”

We hebben nu een grote, moderne brouwinstallatie, maar we brouwen nog altijd een ambachtelijk bier: ongefilterd, ongepasteuriseerd en met hergisting op fles. Keuzes die het niet eenvoudig maken, maar die wel zorgen voor een uniek bier. Doordat we niet filteren, blijven de eiwitten in het bier, wat zorgt voor een mooi, stevig schuim. Gefilterd bier schuimt alleen als je extra chemicaliën toevoegt. Maar zo'n natuurlijke lagering vraagt tijd: het bier wordt helder doordat de gist bezinkt. Een proces dat je niet kunt versnellen. Mensen vinden het geen probleem om wat meer te betalen voor een ambachtelijk product. Liefhebbers snappen dat een bier dat pas na drie maand klaar is om

gedronken te worden duurder is dan een industrieel product.

Er zijn intussen opnieuw heel wat kleine bieren op de markt. De craftbeers zetten vaak in op heel uitgesproken smaken: sterk gehopt of speciaal gekruid. In vergelijking met deze extravagante brouwsels kun je onze bieren klassiek noemen – zonder dat dat negatief hoeft te zijn. Wij maken bieren die op punt staan: volledig in balans en heel consistent. Ze zijn vlot drinkbaar. Extreme bieren zijn leuk om te proeven, maar je zult er niet snel een paar na elkaar drinken. Ik ben blij dat er opnieuw meer diversiteit is in het landschap en dat onze rijke biertuur groeit. Concurrentie is er niet, elk bier heeft zijn eigen verhaal en publiek.” •