



VOOR EEN *Prikje*

ZOWAT EEN EEUW GELEDEN HAD ELK DORP
Z'N EIGEN LIMONADEFABRIEKJE. VANDAAG
ZIJN AMBACHTELIJKE LIMONADES HELEMAAL
TERUG. TIJD VOOR EEN TOURNÉE MINÉRALE!



UIT EIGEN TUIN

— VLAAMSE ARDENEN —

Omdat ze haar kinderen eens iets anders te drinken wilde geven, ging Katrien aan het experimenteren. Even later rolde de eerste Mirabelsiroop van het aanrecht: pruim-anijs, met mirabellen uit eigen tuin. “Zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen”, zegt schoonbroer en zakenpartner Igor. “En met lokaal geteelde ingrediënten. Ook onze rozemarijn, tijm en rabarber zijn van eigen kweek. Je kunt van alles met Mirabel. S্পuitwater erbij en je hebt limonade. Ik drink de citroen-gember als thee. Mijn vriendin Annelies draait de pompelmoes-rozemarijn in de vinaigrette en de citroen-tijm mixt heerlijk in een cocktail.” Benieuwd? Igor en Annelies hebben een foodtruck waarmee ze samen de Oost-Vlaamse velden doorkruisen.

WWW.LIMONADEMIRABEL.COM

HANDGEPERST

— SCHELDELAND —

Na zijn opleiding in hotelschool Spermalie en een korte carrière in de horeca, wist Sander Vloeberghs het zeker: de mensen zijn op zoek naar een alternatief voor de mierzoete cola's. “Zelfs limonadeliefhebbers zoeken meerwaarde, bijvoorbeeld in het productieproces. Mijn Pure limonades dragen het HIB-label, waarmee je gegarandeerd een ambachtelijk en in België geproduceerd drankje in handen hebt. We verwijderen de zeste en persen onze citrusvruchten met de hand. Arbeidsintensief, maar dat loont in smaak. Momenteel experimenteren we met snacks. Het mag wel eens wat anders dan borrelnootjes zijn, niet? Wat dacht je van popcorn met spek, of gekonfijte veenbes met pure chocolade?”

WWW.PURELEMONADE.BE



LEKKER RETRO

— VLAAMSE ARDENNEN —

Een Schotse prinses tikte op de Rotse, het oude hart van Dikkelvenne, en onmiddellijk borrelde er water op, zo wil de legende van het bronnendorp. Met dat water begon de familie Leyman limonade te maken. Wie aan het bedrijf in de Rotsestraat passeert, ziet het water nog uit de muur komen. "Mijn grootvader richtte Christiana Bronnen op in 1938", zegt Roni Leyman. "Vandaag zitten we aan de derde generatie. Onze waters zijn erkend als streekproduct. Onze limonades worden ook van bronwater uit de Vlaamse Ardennen gemaakt. De kristalsuiker smelten we zelf en we voegen alleen natuurlijke aroma's toe. De smaken – sinaasappel, limoen en citroen – zijn lekker retro, maar ik durf ook andere dingen uitproberen."

● WWW.CHRISTIANA.BE



GUILTY PLEASURE

— VLAAMSE ARDENNEN —

De site van brouwerij Roman in Mater dateert uit het interbellum en is te bezoeken. Anno 1954 begon het bedrijf met limonade maken, als extraatje voor de cafébazen die wilden voldoen aan de stijgende vraag naar niet-alcoholische dranken. "Sinds twee jaar hebben we zes limonades en twee types water, in evenveel kleuren en op basis van bronwater uit de Vlaamse Ardennen", zegt Thomas Lauwaert. "We hebben alle E-nummers uit het recept gehaald en vervangen door natuurlijke bewaarmiddelen en aroma's. Er zit ook minder suiker in, maar we gaan niet flauw doen: limonade blijft een *guilty pleasure*. Lokale producten zitten in de lift. Sinds kort zit onze tonic ook in een geschenkset met Roomer, een vlierbloesemdrankje uit Gent. Die twee mixen geweldig."

● WWW.ROMAN.BE



LICHT ZEDEN

— STAD GENT —

Victor Renard gaf z'n geld liever uit aan drank en vrouwen van lichte zeden, waardoor zijn limonade- en likeurhandel Renard in 1930 over de kop ging. "Dat verhaal fascineerde me zodanig dat ik de draad wilde oppikken, maar dan anders", zegt achter-achterkleindochter Magali. "We gaan voluit voor een alcoholvrije, gastronomische drank. Noem het alsjeblieft geen limonade. (*lacht*) Onze 'Armand' bevat dille en dragon, waardoor hij goed bij vis past. 'Victor' mengt aalbes met laurier, perfect voor bij het hoofdgerecht. En in 'Julien' proef je alpenkruiden en walnoot voor bij het dessert of een kaasschotel. 'Margriet' is nog een klein geheim, maar ik kan alvast verklappen dat ze houdt van wild."

● WWW.RENARDDRINKS.COM





KRUIDEN in balans

— STAD GENT —

VERS VAN DE SPREEKWOORDELIJKE PERS: NONA JUNE. HET GEESTESKIND VAN BIO-INGENIEUR CHARLOTTE MATTHYS IS DE EERSTE ALCOHOL-VRIJE GIN VAN BELGISCHE BODEM.

"NONA verwijst naar de negen kruiden die in m'n gin zitten, waaronder limoen, citroengras en basilicum. June is een zinspeling op het hoofdingrediënt, de jeneverbes. Ik vond het belangrijk dat Nona June als een echte gin zou smaken. Ik drink dat zelf het liefst, alleen heb ik niet altijd zin in alcohol. Of in een houten hoofd. (lacht) Zo is het experimenteren begonnen. Mijn woonkamer was mijn laboratorium, tot groot jolijt van al wie bij mij over de vloer kwam. Overal stonden potjes met labels. Mijn opleiding als bio-ingenieur kwam me goed van pas en gaf me ook de nodige geloofwaardigheid bij de chefs die me hielpen om de smaak op punt te krijgen. Nona June is licht, kruidig, verfijnd. Perfect in balans, hoor ik regelmatig. Intussen wordt Nona June in betere restaurants geserveerd, zoals The Jane in Antwerpen of Oak en Het Pakhuis in Gent. In cocktailbar Cobbler, in het voormalige postgebouw op de Korenmarkt, kun je nippen van een Nona Collins met zicht op de drie torens. Een echte aanrader, al zeg ik het zelf."

WWW.NONADRINKS.BE



STAPPEN OF TRAPPEN?

Met vijf fietsroutes en drie wandelroutes in een uitneembaar routeboekje ontdek je de provincie Oost-Vlaanderen op eigen kracht. Neem het boekje mee op tocht, noteer de knooppunten of download de routes naar je smartphone of gps via de website van Toerisme Oost-Vlaanderen.

WWW.TOV.BE/STAPAF

TRAP MEE

LEIESTREEK

48 KM

MEETJESLAND

54 KM

SCHELDELAND

80 KM

VLAAMSE ARDENNEN

21 KM

WAASLAND

45 KM

