



DE TRADITIE EN KNOWHOW VAN BELGISCHE CHOCOLADE IN VLAANDEREN



Melting Prod - Centho Chocolate

Korte beschrijving:

De geschiedenis van chocolade in Vlaanderen is rijk en betekenisvol. De eerste introductie vond plaats in de 17e eeuw via de Spaanse Nederlanden, waarbij chocolade aanvankelijk vooral door de elite als drank werd geconsumeerd. In 1635 werd in de abdij van Baudeloo in Gent een factuur gevonden die de eerste sporen van cacao in onze regio bevestigt.

In 1845 opende Meurisse in Antwerpen de allereerste chocoladefabriek van België. Dit iconische merk werd in 2020 nieuw leven ingeblazen door de zesde generatie van de oprichter, met een sterke focus op kwaliteit en innovatie.

De Belgische praline werd uitgevonden door Jean Neuhaus Jr. in 1912 in Brussel. Hij was de kleinzoon van Jean Neuhaus, een Zwitserse apotheker die zich in 1857 in België vestigde en een apotheek opende in de prestigieuze Koninginnegalerij in Brussel. Neuhaus is vandaag een iconisch Belgisch chocolademerkt met zijn hoofdzetel in Vlezenbeek.

Vandaag de dag speelt chocolade een belangrijke economische en culturele rol in Vlaanderen. De haven van Antwerpen is een van de belangrijkste invoerpunten voor cacao, afkomstig uit onder andere Ivoorkust en Ghana, maar ook uit tal van kleinere oorsprongslanden in Afrika, Azië en Zuid-Amerika.

De regio telt meer dan 300 chocolatiers, evenals chocolademusea in steden als Brugge en Antwerpen. Daarnaast hebben grote producenten van couverturechocolade, zoals Belcolade, Callebaut en Cargill, hun productie in Vlaanderen gevestigd. Een aanzienlijk deel van de Belgische chocoladeproductie is bestemd voor export.

Dit unieke vakmanschap, dat kwaliteit, smaak, duurzaamheid en ethiek centraal stelt, wordt van generatie op generatie doorgegeven, maar ook via opleidingen in scholen en via ervaren chocolatiers.

Chocolatiers leren de beheersing van essentiële stappen om tot die specifieke smaak van Belgische chocolade te komen, gekenmerkt door haar smeuïgheid – een resultaat van een perfecte beheersing van de verschillende stappen.

Het vakmanschap steunt op tradities en iconische recepten, maar evolueert ook via innovatie – zowel op het vlak van technieken als smaken. In dit dossier lichten we de specifieke technieken toe die bijdragen aan de beheersing van kwaliteitsvolle Belgische chocolade, zonder de productiegeheimen van individuele chocolatiers prijs te geven.

We identificeren de materiële gegevens en de overdrachtskanalen die beschikbaar zijn om dit vakmanschap te laten voortleven.

Tot slot bespreken we de mogelijke bedreigingen waarmee chocolatiers vandaag geconfronteerd worden.

Belangrijkste aspecten van het erfgoed

- Vakmanschap: kennis van de ingrediënten, technieken, smaakcomposities, en texturen.
- Creativiteit: voortdurende innovatie in smaken, design en presentatie; samenwerking met andere beroepen zoals patissiers, chefs, en artiesten.
- Traditie en gebruiken: chocolade hoort bij feesten als Sinterklaas, Pasen en Kerst; het is een symbool van waardering en gastvrijheid.
- Educatie: sterke verankering in opleidingen, wedstrijden en leertrajecten.
- Duurzaamheid: toenemende aandacht voor eerlijke handel, ecologische voetafdruk en traceerbaarheid (programma Beyond Chocolate).

De geschiedenis van chocolade in Vlaanderen is rijk en betekenisvol. De eerste introductie vond plaats in de 17e eeuw via de Spaanse Nederlanden, waarbij chocolade aanvankelijk vooral door de elite als drank werd geconsumeerd. In 1845 opende Meurisse in Antwerpen de eerste chocoladefabriek van België. Dit iconische merk werd in 2020 nieuw leven ingeblazen door de zesde generatie van de oprichter, met een sterke focus op kwaliteit en innovatie.

Chocolade vandaag

Vandaag de dag speelt chocolade een belangrijke economische en culturele rol in Vlaanderen. De haven van Antwerpen is een van de belangrijkste invoerpunten voor cacao, afkomstig uit onder andere Ivoorkust en Ghana, maar ook uit tal van kleinere oorsprongslanden in Afrika, Azië en Zuid-Amerika. De regio telt meer dan 300 chocolatiers, evenals chocolademusea in steden als Brugge en Antwerpen. Daarnaast hebben grote producenten van couverturechocolade, zoals Belcolade, Callebaut en Cargill, hun productie in Vlaanderen gevestigd. Een aanzienlijk deel van de Belgische chocoladeproductie is bestemd voor export.

Chocolatiers

Belgische chocolade is wereldwijd bekend en geliefd. Die reputatie is vooral te danken aan de uitzonderlijke kennis en het vakmanschap van onze chocolatiers. Hun creatieve en smaakvolle meesterwerken hebben in belangrijke mate bijgedragen aan de internationale uitstraling van Belgische chocolade. Deze expertise wordt van generatie op generatie doorgegeven. In hun werk komen creativiteit, innovatie en originaliteit volledig tot uiting. Chocolatiers beheersen traditionele technieken en recepten, maar blijven ook vernieuwen, geïnspireerd door hun persoonlijke affiniteiten en de wensen van hun klanten.

Cacao

De gebruikte ingrediënten, waaronder de drie belangrijkste cacaosoorten, Criollo, Forastero en Trinitario, en hun diverse herkomst, hebben een grote invloed op de smaak van het eindproduct.

Hoewel de chocolatier meestal niet zelf op de plantages werkt, beschikt hij wel over kennis van wat daar gebeurt en wat essentieel is vóór de bonen Europa bereiken. Dit omvat onder andere het beheer van de plantage, de oogst, het fermenteren en het drogen van de cacaobonen, cruciale stappen die de kwaliteit en smaak van de uiteindelijke chocolade sterk beïnvloeden.

Sommige chocolatiers werken volgens het “bean to bar”-principe, waarbij het volledige productieproces van cacao boon tot chocoladereep in het eigen atelier plaatsvindt. Dit proces omvat het roosteren, breken en winnowing (het verwijderen van de schil), gevolgd door het malen van de cacaobonen. Vervolgens worden de verschillende ingrediënten zoals suiker en melkpoeder toegevoegd, gemengd en fijngemalen. Daarna ondergaat het mengsel het concheren, waarbij het langdurig wordt verwarmd en geroerd om de vochtigheid te verwijderen, maar ook om de juiste fijne smaak te verkrijgen.

De meerderheid daarentegen werkt met chocolade die ze aankopen bij grotere producenten, vaak couverture chocolade genoemd, en vervolgens verwerken tot hun eigen creaties.

Ingrediënten

De chocolatier beschikt daarnaast over een breed scala aan aanvullende ingrediënten: noten, fruit, specerijen, alcohol en nog veel meer. De mogelijkheden zijn eindeloos. Maar creativiteit alleen is niet voldoende. Een diepgaande kennis van de ingrediënten en hun onderlinge interacties is essentieel om tot een perfect resultaat te komen — of het nu gaat om pralinévullingen, ganaches, mousses of andere verfijnde recepten

Pralines

Pralines zijn een van de emblematische meesterwerken van de Belgische chocolade. Er zijn twee soorten pralines:

- **Gemouleeerde pralines:** getempereerde chocolade wordt met de hand of automatisch in vormen gegoten. Zo ontstaat een chocoladeschelp. Zodra de chocolade is uitgehard, kan de vulling worden toegevoegd voordat de praline wordt gesloten.
- **Geënrobeerde pralines:** hierbij wordt begonnen met de vulling, die vervolgens in getempereerde chocolade wordt gedompeld. Dit omhulsel kan met de hand of met een machine, een zogenaamde “enrobeermachine”, worden aangebracht.

Tempereren is een techniek in de chocolaterie waarbij chocolade op een gecontroleerde manier wordt verhit, afgekoeld en opnieuw lichtjes verwarmd om de cacaoboter kristallen goed te structureren. Zonder tempereren wordt chocolade dof, smelt snel en krijgt witte vlekken (vetbloem).

Het gebruik en de beheersing van technieken zijn cruciaal om een kwaliteitsproduct te verkrijgen: tempereren, gieten, omhullen, paneren (dit is een techniek waarbij een product zoals een noot laagje per laagje wordt omhuld met chocolade), vullen, afwerken, enz. Zonder een goede beheersing zal het eindproduct noch de gewenste smaak, noch het gewenste uiterlijk of de gewenste houdbaarheid hebben.

Hier zijn enkele producten waarin we de creativiteit van onze Vlaamse chocolatiers terugvinden:

- **Pralines en truffels:** Belgische pralines, waarvan het productieproces hierboven is beschreven, werden oorspronkelijk in gecreëerd door Jean Neuhaus Jr. in 1912. Ze worden vaak verpakt in elegante dozen en bieden een eindeloze variëteit aan smaken en vullingen.
- **De Manon:** een typisch lekkernij, gecreëerd door Maurice Corné in 1935, die botercrème, een noot en een omhulsel van fondantsuiker of chocolade combineert, afhankelijk van de ambachtsman
- **Chocoladetabletten:** Verschillende chocolatiers bieden kwaliteitsvolle chocoladetabletten aan, vaak gepresenteerd in verfijnde en unieke verpakkingen. De tabletten zijn soms gevuld, gearomatiseerd of versierd en bevatten soms toevoegingen zoals noten
- **Holle chocoladefiguren:** Dit zijn vormen van chocolade zonder vulling, die verschillende vormen kunnen aannemen en de seizoenen, feestdagen of tradities volgen die de Vlamingen dierbaar zijn.
- **Warme chocolade:** Een populaire specialiteit, vooral in de winter. Warme chocolade wordt bereid met warme melk waarin chocolade (puur, melk of wit) wordt gesmolten. Ze kan gearomatiseerd worden met kaneel of andere specerijen. Je vindt ze op kerstmarkten, in restaurants of bij chocolatiers met een theesalon
- **De mendiante:** een ronde plak chocolade waarop gedroogd fruit wordt gelegd: amandelen, hazelnoten, walnoten en rozijnen. Tegenwoordig worden ook andere ingrediënten toegevoegd
- **Orangettes:** fijne reepjes gekonfijte sinaasappelschil, omhuld met chocolade. Deze lekkernij bestaat tegenwoordig ook met andere citrusvruchten of gekonfijt fruit
- **De cerisette:** een hele kers, gedrenkt in likeur crème en omhuld met chocolade.
- **Chocoladepasta:** die op boterhammen wordt gesmeerd bij het ontbijt of als tussendoortje.

Dankzij deze internationale bekendheid trekt chocolade jaarlijks vele toeristen aan, vooral in Brugge, dat vaak de wereldhoofdstad van chocolade wordt genoemd. De chocolade traditie in Vlaanderen volgt bovendien het ritme van de seizoenen en komt tot uiting tijdens feestdagen zoals Sinterklaas, Kerstmis, Pasen en Valentijnsdag. Holgoed artikelen, zoals eitjes en figuren, spelen vooral een centrale rol rond Pasen en Sinterklaas, twee momenten die diep verankerd zijn in onze tradities. Chocolade is dan ook meer dan een lekkernij, het is een levend cultureel erfgoed, zowel binnen als buiten de ateliers.

Toch staat de sector voor belangrijke uitdagingen, zoals toenemende buitenlandse concurrentie en stijgende cacaoprijzen. Daarom is het essentieel dat chocolade en het bijbehorende vakmanschap de nodige ondersteuning krijgen, zodat consumenten zich bewust worden van de waarde en kwetsbaarheid van deze traditie. Zo kan de sector de steun krijgen die nodig is om de smaakpapillen van duizenden chocoladeliefhebbers – in binnen- en buitenland – te blijven bekoren.



INZENDER

Nicolas Deckers
I Love Belgian Chocolate VZW
<http://ilovebelgianchocolate.be>



LOCATIE

Ons erfgoed vindt gelukkig plaats in heel Vlaanderen, met een focus in de steden.



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#feest #ritueel #sociaal gebruik #eten #drinken
#ambacht #techniek #vakmanschap
#meester-leerling



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/d080a9aa-4e31-4518-b79b-684a6b8744e2>