



DUNNE EN DIKKE SPECULAAS MAKEN IN HERENTALS



Foto komt van de Facebook van Speculaasje Heyns. Ik kreeg toestemming van het bedrijf om de foto te gebruiken. - De dikke speculaas van Speculaasje Heyns

In 1889 opende Jef Heyns zijn bakkerswinkel op de Grote Markt in Herentals. Vijf generaties later worden de Herentalse straten nog altijd gevuld met de vertrouwde, zoete geur van de dikke en dunne **'Heynse' speculaas**, gebakken volgens een onveranderd familierecept. In 2024 kreeg de speculaas officieel erkenning als Vlaams streekproduct. Maar wat maakt deze Herentalse speculaas nu zo bijzonder?

Een speculaasje van eigen deeg

Het ambachtelijke productieproces begint met het zorgvuldig **afwegen** van de ingrediënten. Vroeger deed de familie dat met een oude balansweegschaal, maar intussen gebruikt ze een digitaal toestel.

De Heynse speculaas dankt zijn smaak aan de pure **eenvoud van het familierecept**: bloem, roomboter, verse eieren en lichte bruine suiker. De eieren worden nog altijd met de hand geklutst. Kaneel, speculaaskruiden of bewaarmiddelen worden bewust niet aan het deeg toegevoegd. De bruine suiker die de familie gebruikt is zo bepalend voor de unieke, karamelachtige smaak van de speculaas dat een suikervrije variant voorlopig niet mogelijk is. Eenmaal alle ingrediënten zijn afgewogen, worden ze in een spiraalkneder verwerkt tot een soepel speculaasdeeg.

Knapperige, dunne speculaas

De dunne speculaasjes werden vroeger gemaakt met behulp van een **Kalmeijer-machine**. Door mechanisch aan een grote hendel te draaien, werd het deeg in de figuurrol gedrukt en met een mes afgesneden, waarna de speculaasjes telkens per twee van het transportbandje rolden. De figuurtjes werden daarna één voor één netjes op de bakplaat gelegd, klaar voor de oven.

Een dertigtal jaar geleden installeerde de familie een motor op de Kalmeijer, waardoor het werk minder arbeidsintensief werd. Die motor maakte echter bijzonder veel lawaai. Daarom kregen de kleine speculaasjes die met deze machine werden gemaakt de bijnaam 'Fonskes', genoemd naar een vriend van de bakker die bekend stond om zijn luidruchtigheid. Vandaag werkt de bakkerij met een grotere speculaasmachine, waarbij de speculaasjes rechtstreeks van de transportband op de bakplaat terechtkomen.

Malse, dikke speculaas

Voor de **dikke speculaas** is erg geliefd bij de inwoners van Herentals en omstreken. Deze malse variant wordt vandaag nog altijd volledig **met de hand** vervaardigd. Door aan het deeg een kleine hoeveelheid **invertsuiker en karnemelk** toe te voegen, blijft de speculaas langer zacht. Deze dikke speculaas is daarom een **typische Kempische specialiteit**, anders dan de karakteristieke **Belgische speculaas** die dunner en krokanter is, en verschillend van de Hasseltse speculaas, die in hompen wordt verdeeld en soms amandelen bevat.

Als het deeg klaar is, wordt het in **een mal** gedrukt. Daarna wordt de vorm omgedraaid en met een paar tikken tegen de werkbank valt het deeg er vanzelf uit. De familie Heyns gebruikt hiervoor grote houten speculaasvormen, vakkundig vervaardigd door een **houtsnijder**, die al generaties in de familie zijn. Door het intensieve gebruik beginnen de mallen echter scheuren te vertonen. Daarom heeft de familie voor elke originele houten vorm een stevigere variant in kunststof laten maken. De gevormde speculazen worden vervolgens op een bakplaat gelegd en naar de oven gebracht.

Bakken maar!

Tot slot gaan zowel de dunne als de dikke speculazen de oven in. Vroeger werkte de familie met een **vloeroven**, maar daarin pasten maar acht bakplaten tegelijk. Tijdens het bakken moesten die bovendien geregeld van plaats worden verwisseld om mooie, gelijkmatige speculazen te krijgen. In 1999 schakelde de bakkerij over op een **rotatieoven**, waarin de bakplaten automatisch ronddraaien. Daardoor werd het werk aanzienlijk verlicht.

Een speculaasfamilie

De familiegeschiedenis van de bakkerij laat zich duidelijk aflezen in hun rijke 'speculaasfamilie'. Heel wat speculaasfiguren dragen de naam van familieleden of goede vrienden. De herkenbare namen maakten het voor klanten een stuk makkelijker om te onthouden welk formaat speculaas hun favoriet was. Het is immers eenvoudiger om een 'Jef' te bestellen dan een speculaas van 65 cm. 'Jef' is de grootste speculaas van allemaal, genoemd naar oprichter Jef Heyns. Ook zijn vrouw Roos kreeg haar eigen figuur: de 'Rosa'.

In hun bakkerij op de Grote Markt in Herentals verkochten ze brood, pistolets en speculaas. De bakkersstiel werd van generatie op generatie doorgegeven. Gaandeweg specialiseerde de familie zich steeds meer in speculaas. In 2014 opende het familiebedrijf zelfs de '**Specumaat**', een **speculaasautomaat**, en in 2016 verhuisden ze door het groeiende succes naar een groter pand in de Bovenrij. Vandaag staat de vijfde generatie aan het roer van Speculaasje Heyns, en vind je hun ambachtelijke speculaas in de eigen winkels in Herentals en Lier én in tal van speciaalzaken en supermarkten.

**Deze registratie kwam tot stand met behulp van erfgoedcel Kempens Karakter*



INZENDER

Speculaasje Heyns
<http://www.speculaasjeheyns.be/>



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



LOCATIE

Bovenrij 50
2200 Herentals



TREFWOORD

[#eten](#) [#ambacht](#) [#vakmanschap](#)