



## HET MAKEN VAN DE VEURNSE MERINGUETAART, SINDS 1913



Visit Veurne - Veurnse meringuetaart

De **Veurnse Meringuetaart** wordt al 4 generaties lang op ambachtelijke wijze gemaakt door de **familie De Hollander**. Deze West-Vlaamse streekspecialiteit staat symbool voor gezelligheid, feest en zoet genot. "Versheid en kwaliteit waren de sleutelwoorden van mijn overgrootvader Emiel. De troef van onze meringuetaart is zijn rijke volle smaak volgens een geheim familie recept", aldus Vera De Hollander.

De lekkernij wordt bereid met lichte botercrème tussen enkele lagen meringue.

### Ontstaan

Het verhaal van de Veurnse Meringuetaart is er één van onverwachte wendingen. In 1913 bakt bakker Emiel Dehollander naar goede gewoonte een meringuetaart voor zijn vaste klant, dokter Karel Barbier. Op die bewuste dag in 1913 mislukt de taart. Hij probeert het gebak te redden en levert vol twijfels en zonder uitleg de taart af. Enkele dagen later stapt de dokter de bakkerij binnen. Tot zijn verbazing bestelt hij meteen dezelfde taart. Na het nodige geëxperimenteer, slaagt Emiel er in om de 'mislukte' taart opnieuw te fabriceren.

En zo geschiedde de geboorte van de Veurnse Meringuetaart.

### Bereiding met meringue

De Meringuetaart wordt bereid met lichte botercrème tussen enkele lagen zachte meringue. Meringue is **opgeklopt eiwit gemengd met suiker**. Er bestaan daarvoor verschillende bereidingswijzen. De specialiteit van de bakkersfamilie bestaat erin dat de meringue zacht, luchtig en lichtjes bruin is. Meringue wordt eigenlijk niet gebakken, maar wel gedroogd in een oven aan een lage temperatuur. Dan wordt de taart handmatig opgebouwd met lagen meringue met ertussen botercrème, omringd door kattentongen, koekjes in een soort zanddeeg, eveneens een eigen recept. Bovenaan versierd met botercrème en een toefje meringue. De overgrootvader van Vera De Hollander, Emiel, klopte handmatig het eiwit op.

### Van generatie op generatie

Emiel wordt opgevolgd door zijn zoon Daniel, die in Brugge een opleiding volgde als pâtissier. Hij klopte het eiwit machinaal, aangezien de hoeveelheden ondertussen groter werden, waardoor hij het recept iets heeft moeten aanpassen. Op zijn beurt wordt hij opgevolgd door zijn zoon Noël De Hollander die de bakkerij uitbreidt met een gemoderniseerd fabriekje.

Tot op de dag van vandaag gebeurt enkel het opkloppen van het eiwit machinaal, voor de rest verloopt heel het procédé ambachtelijk sedert vier generaties.

Vandaag staat zijn **dochter Vera** aan het roer van het atelier. Vera ontving in 1999 het Joachim Beuckelaer-eremerk wegens haar verdiensten in de streekgebonden gastronomie. Daarnaast verzilvert ze in 2013 een plekje in de Gault Millau.



## INZENDER

Vera De Hollander  
<http://veurnsemeringuetaart.be/>



## LOCATIE

Pannestraat 8630  
8630 Veurne



## THEMA

Eten en drinken  
Ambacht, vakmanschap en techniek



## TREFWOORD

#eten



## PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/60177836-79c0-4916-95da-f39f2e371700>