

GERECHT MET APPELAZIJN OP KAART 'T KORENNAER

Sterrenchef valt voor Azwijn



Toon Vandenbranden en Laura Bernaers met hun Azwijn.

SINT-NIKLAAS/ZWIJNDRECHT

Het kostte hen meer dan een jaar tijd om hun appelazijn te ontwikkelen en te lanceren, maar in geen tijd valt de 'Azwijn' van de jonge ondernemers Laura Bernaers en Toon Vandenbranden overal in de smaak. Sterrenchef Edwin Van Goethem van 't Korennaer heeft er zelfs een gerecht mee ontwikkeld.

JORIS VERGAUWEN

Van asperges en aardbeien tot boter: topproducten van Wase bodem hebben een grote kans om in de keuken van toprestaurant 't Korennaer te belanden. Chef Edwin Van Goethem is een fan van streekproducten en draagt bewust die fierheid over die lokale specialiteiten uit. Ze krijgen steevast een vermelding op de kaart van zijn restaurant dat met één Michelinster pronkt. Vanaf volgende week komt er nog een bijzonder streekproduct bij in 't Korennaer: de 'Azwijn', een appelciderazijn gemaakt van uitsluitend lokale, Zwijndrechtse appels. Dat opmerkelijk verhaal schrijven Laura Bernaers en Toon Vandenbranden, twee jonge

ondernemers die met hun appelazijn vorig jaar de wedstrijd 'Zwijndrecht zoekt een streekproduct' wonnen. Nog geen twee maanden is hun Azwijn op de markt en zuur worden ze er allerminst van, integendeel. De frisse, fruitige appelazijn valt immers overal stevig in de smaak. «Het is mooi dat onze Azwijn zoveel goeie reacties krijgt. Het is een héél eerlijk product: het bevat enkel appels en liefde. Puur natuur dus, want nergens in het productieproces worden er additieven zoals bijvoorbeeld sulfiet aan toegevoegd. Het duurt zo'n zes maanden om hem te maken. En een goede azijn is zoals een goede wijn: met meer tijd krijg je meer kwaliteit als resultaat.



Chef Edwin Van Goethem van toprestaurant 't Korennaer werkt een gerecht uit met Azwijn: «Het is een geweldig product». Foto Joris Vergauwen

Doordat we die kwaliteit voorop stellen, is onze productie natuurlijk beperkt», vertelt het koppel.

Kerstmarkt

Wie graag wel eens wat tijd doorbrengt in de keuken weet dat een goeie azijn onmisbaar is. «Azijn is van primordiaal belang in mijn keuken», stelt ook chef Edwin Van Goethem van 't Korennaer, die deze week kennismaakte met Azwijn. En die kon hem ten zeerste bekoren. «Dit is echt een topproduct, honderd procent zeker, een absolute verrijking. En daar moeten we fier op zijn. Het is ook ontzettend leuk dat jonge mensen als Laura en Toon dit initiatief nemen.» De chef van het sterrenrestaurant ontwikkelde meteen een gerecht met de appelazijn, dat vanaf volgende week op de kaart staat. «Zo'n goeie azijn geeft diepgang. Ik ga hier heel graag mee aan de slag.»

De makers van Azwijn staan

vanaf vandaag ook drie dagen op de kerstmarkt in Sint-Niklaas, waar ze mensen ideeën aanreiken wat ze allemaal kunnen maken met appelazijn. Daarvoor werkten ze ook samen met Brouwerij Verhofstede uit Nieuwkerken. Het resultaat zijn drie cocktails. En ook in de keukens van restaurants Chef's Table, d'Ouwe Werf en De Oude Kroon in Zwijndrecht gingen ze er mee aan de slag. Dat laten ze dit weekend met

plezier proeven op de Sint-Niklaas kerstmarkt. Ook in twee winkels in Sint-Niklaas - Van Poecke en Perron 47 in de Stationsstraat - is de Azwijn al verkrijgbaar. En wie de Azwijn wil proeven in een topgerecht kan dus vanaf volgende week ook terecht in 't Korennaer in Nieuwkerken, waar de appelazijn binnenkort ook verkrijgbaar is in de eetboetiek van het restaurant. Info: www.azwijn.be.

Bretoense kreeft met Azwijn

Chef-kok Edwin Van Goethem creëert een bijzonder gerecht met Bretoense kreeft, witloof, Oosterse salade, madras en Azwijn. «Ik maak eerst een sausje met zoete witte wijn, room, Azwijn, madras en gember, afgewerkt met een snuffje zout, sancho-peper en geconfijte gember. Daar komt een salade bij van mango, koriander, gember,

sesamzaadjes, appel en Azwijn, met een beetje honing, olijfolie en limoenrasp. Stukjes witloof karameliseer ik met honing en blus ik af met Azwijn. Daar komt nog een krokantje bij van sesam en een prachtig stukje Bretoense kreeft. Een heel mooi gerechtje met een mooi streekproduct in de hoofdrol.» (JVS)