

Proef eens een bergsteen!

CHOCOLATIER OLIVIER STELT NIEUW STREEKPRODUCT VOOR OP WIJNFEESTEN

LOKER/KEMMEL ▶ Op de wijnfeesten in het Kemmelse Warandepark op vrijdag 15 augustus kunnen wijnliefhebbers stevast genieten van enkele streekproducten. De praline de 'Heuvelandse bergsteen' is er een van, gemaakt door Lokernaar Olivier Verledens.

Vier jaar geleden kwamen Olivier Verledens (34) en zijn Finse vriendin Mirkka Kauppinen in de Dikkebusstraat in Loker wonen. Inmiddels zijn ze geen onbekenden meer voor de chocoladeliefhebbers van het dorp. Olivier maakt er onder het goedkeurend oog van zontje Noa (4) en dochtertje Venla (2,5) al vier jaar chocolade. "Ik ben chocolatier in bijberoep", vertelt Olivier. "Het is pas na mijn studie marketing dat ik samen met Mirkka een cursus heb gevolgd." "We waren beiden heel geïnteresseerd in chocolade toen we elkaar op Erasmus leerden kennen in Polen", valt Mirkka hem bij. "En zo komt het dat een van mijn eerste Nederlandse woorden 'conische uitsteker' is, een vakterm." (lacht, red.)

PASEN

Olivier begon in 2006 als chocolatier in Wervik en stond in het weekend met zijn chocolade op de markt. "Dat werd echter te tijdrovend toen Noa geboren werd", vertelt hij. "Daarom lieten we de



Chocolatier Olivier Verledens bij z'n Heuvelandse 'bergstenen'. (Foto MC)

markt links liggen toen we naar Loker verhuisden, en beslisten we om enkel een paar keer per jaar een ateliervkoop te houden. Dat doe ik onder andere met Pasen en rond Sint-Maarten. Daarnaast lever ik vooral chocolade aan bedrijven als personeelsgeschenken." Sinds kort heeft Olivier een nieuwe bezigheid: het ontwikkelen van een chocoladen streekproduct. "Ik wilde al langer iets doen met Heuveland in chocolade. Eerst speelde ik met het idee om de verschillende dorpen en hun bergen vorm te geven, maar dat werd niks. Uiteindelijk stootte ik op de ijzerzandstenen of bergstenen die je hier overal ziet liggen. Vooral als je erop begint te letten,

kom je ze voortdurend tegen: in voortuinen, in de muur van kapelletjes en op boerderijen."

VINESSE

Na veel proberen en chocolade weggooien, slaagde Olivier erin om een bergsteen in chocolade na te maken. "Voor mijn eindwerk moest ik al eens roestige sleutels maken, dus de rosse kleur van de steen was alvast geen probleem. Waar ik wel even mee geworsteld heb, is de vulling. Uiteindelijk heb ik gekozen voor de Vinesse, een zoete aperitief van Wijngoed Monteberg. Ik wilde immers dat een lokaal product smaak zou geven aan mijn praline."

Dat Olivier koos voor een plaatse-

lijke wijn in de vulling is niet toe-
vallig. "De bergstenen zorgen ervoor dat de druivenplanten goed groeien. De grond warmt immers sneller op en de drainage is beter. Daarnaast heb ik tijdens mijn onderzoekwerk naar de bergsteen vernomen dat er nog een groeve is geweest op de Monteberg. Dus daar waar nu de druiven rijpen, werden vroeger bergstenen uit de grond gehaald tijdens de zandwinning. Als dat de cirkel niet rond maakt." (lacht, red.)

ZOETE PIZZA

Olivier is echter niet de enige in Loker die een streekproduct heeft gemaakt op basis van een ander streekproduct. Ook Karl Boudry van Pizza Valley in de Koenraadstraat stelt op de wijnfeesten een nieuwe creatie voor: de pizza Vintage. "Het is een pizza met zoete witte wijn van Wijngoed Monteberg in verwerkt", vertelt Karl trots. "Het idee kwam van Ward Six van de Monteberg. Hij komt regelmatig bij mij om pizza's en vroeg of er geen pizza kon worden gemaakt met wijn. Dat is een unieke combinatie die zorgt voor een zachte, zoete pizza. De wijn bevindt zich in het pruimenpreparaat dat naast brie, een beetje spek en stukjes appel een van de hoofdingredienten van de pizza vormt." De praline Heuvelandse bergsteen en de pizza Vintage zijn op vrijdag 15 augustus voor het eerst te proeven op de wijnfeesten in het Warandepark in Kemmel vanaf 11 uur. (MC)