

MECHELEN KRIJGT IJS VAN BELGISCH KAMPIOEN

LEEN DE MOOR 9 APRIL 2018



MECHELEN – Sander Tobback en Romy Houvenaghel openen op 14 april in de Mechelse Geitestraat L' Origien. De Belgische kampioen ijsbereiden van 2017 laat er de Mechelaars genieten van ambachtelijk ijs, koffie, Luikse wafels en koekjes.

Sander Tobback is pas 21 jaar, maar ondernemen zit hem in het bloed. Vorig jaar begon hij samen met zijn vriendin Romy Houvenaghel met een pop-up in Kampenhout, en nu komt de zaak in Mechelen erbij.

‘Bij L' origien focussen wij op ambacht in alles wat we maken en doen, en we trachten dit ook zo te verkopen’, zegt Sander. ‘Dit gaat van de kleine dingen tot de belangrijkste zaken; zoals bv. verse vanillestokken, melk, suiker, room,... Allemaal vers.’ Sander is een voorstander van de korte keten. Hij weet graag precies waar de producten waar hij mee werkt vandaan komen.

‘Wij zijn begonnen met ijs als hobby omdat wij zelf wat teleurgesteld waren in de kwaliteit van het meeste ijs in België. Dit is dan geëvolueerd omdat er veel positieve feedback over kwam. Gelukkig hechten mensen steeds meer belang aan eerlijke en kwaliteitsvolle voeding.’

Vorig jaar openden Sander en Romy een pop-up in Kampenhout. ‘Die komt dit jaar ook terug en opent binnenkort. Ik zal daar zelf ijs verkopen. In de nieuwe zaak in Mechelen, die opent op 14 april, starten Romy en ik samen, en daarna zal Romy deze zaak alleen runnen. We gaan ook nog proberen om met onze caravan Ons Karamel op markten en evenementen te staan. Ons concept blijft hetzelfde, met het enige verschil dat ons ijs dat wordt gemaakt in Kampenhout nu elke ochtend ook naar Mechelen zal worden gebracht.’

Tien smaken

Bij L' Origien Mechelen kan je kiezen tussen tien verschillende soorten ijs en er is ook een keuze aan frisco's. "Wij hebben onze basissmaken zoals vanille, mokka en chocolade, aardbei, framboos en passie-mango. Met die laatste smaak wonnen we vorig jaar het Belgisch kampioenschap ijsbereiden. Welke smaken we nog maken, hangt een beetje af van het seizoen. Er is bijvoorbeeld ook bloedappelsienijs, citroen-basilicum ijs, meloenijs..."

Soms zijn er ook heel aparte smaken. "Vorig jaar maakten we zuring ijs omdat die plant in onze tuin stond. Het is altijd leuk om wat te experimenteren met producten als de mensen hier ook positief op reageren."