



'De Geiwene Foersjet 2022'

De Neto Woafol

Een organisatie van PuurGent, op initiatief van Luk De Bruyker, met Erfgoedcel Gent in het kader van de Week van het Gents.

Jury bestond uit :

Olly Ceulenaere (voorzitter, restaurant Publiek), Lieve De Reghel (Tartelief), Hendrik Mesuere (Maison 12), Eddy Levis (Gentsche Sosseteit) en Luk De Bruyker (verslaggever, aka Pierke Pierlala)

De 'proeveinge' gebeurde in de deelnemende zaak zelf. Iedere deelnemer wou, begrijpelijkerwijze, met zijn eigen bakinstallatie werken en de wafel diende best 'à la minute' gedegusteerd te worden. We proefden de wafels zo puur mogelijk, eerst 'in zijnen bluute', achteraf met toevoeging van een beetje bloemsuiker.

In vergelijking met de voorbije jaargangen waren er bijzonder weinig deelnemers en dat was achteraf bekeken ook niet zo verwonderlijk.

Nochtans staat de 'Brusselse' wafel in vele Gentse zaken op de kaart en is er ook veel 'straatverkoop'. Maar iedereen die het product en de bereiding van de receptuur kent weet hoe moeilijk het is een goede wafel te bakken.

Daarnaast is er de laatste jaren ook het gebruik van ‘industriële deeg’ van alsmaar betere kwaliteit.

Uiteraard ging de jury uit van een ‘artisaanaal’ en dus ‘eigen bereid’ recept vandaar dat er zich slechts vier zaken inschreven, maar wel zaken met een jarenlange reputée, vaak tot buiten de stadsgrenzen.

De jury wist dus bij voorbaat dat ze voor een aartsmoeilijke keuze stond.

Crèmerie Gérard (Limburgstraat)

Is de jongste ‘telg’ in de kunst van het wafelbakken. Aanvankelijk gestart als crèmerie bleek dat tijdens de wintermaanden ‘de wafel’ een extra troef kon zijn. Ondertussen is gebleken dat het hele jaar door de wafel goed scoort. Maxime Quintelier baseert zijn recept op dat van zijn grootmoeder. Het recept, zonder de finesses te verklappen – één belangrijk ingrediënt ontbreekt-, ligt trouwens op de toonbank.

We proefden een luchtige wafel, met mooie textuur, met een ietwat bijzonder(apart) smaakpalet.

Fritz (Donkersteeg)

Voor velen, vooral oudere Gentenaars, is Fritz al jaren een referentie. Jarenlang diende het etablissement op te boksen tegen, vooral dankzij de media, het meer bekende maar ook veel duurder ‘Max’ op het Gouden Leeuwplein.

Sedert de verhuis van MAX naar Oostende vinden nu ook de toeristen vlot de weg naar Fritz.

Net als MAX kan FRITZ bogen op een lange traditie en een 100 jaar oud recept waar in de loop van de eeuw niets aan werd veranderd. Oudere Gentenaars herinneren zich ongetwijfeld nog de legendarische zaak Fritz in de Veldstraat.

Carine Schockaert staat al 33 jaar achter het fornuis en de vakkennis en liefde voor de ‘woafol’ staat als een huis. Geen wonder dat we hier de ‘perfecte’ wafel geserveerd kregen.

Pagos (Volderstraat)

De ‘Pagos’ mag dan wel niet dezelfde ‘historische’ bekendheid hebben als Fritz, toch worden ook hier, al verschillende generaties lang, wafels gedegusteerd.

Het uitstekend gelegen terras op de hoek van de Volderstraat en Sint-Niklaasstraat is zeker een extra plus.

Meestal staat de zaakvoerder zelf aan het 'woafelijzer' met een recept van vader op zoon. Ook hier is het een goed bewaard geheim en is de snelheid in opdienen een goede attitude.

Alweer proefden we een knapperig exemplaar met de juiste textuur en smaak.

Hotel de Lourdes

Alsmar minder Gentenaars gaan in de Meimaand een kaarsje opsteken aan de Mariagrot in Oostakker, maar de traditie om in het nabije 'Hotel de Lourdes' een wafel te gaan eten, is levendiger dan ooit.

Hier worden de wafels zowel elektrisch als op gas gebakken, maar het smaakverschil hebben we alvast niet opgemerkt.

Speciaal voor de zaak werd ook een wafelijzer geproduceerd dat niet de bakvorm heeft van het gekende rechthoekige standaardformaat, maar een kleiner vierkant exemplaar op je bord aflevert.

De huidige zaakvoerder en wafelbakker leerde de receptuur en het bakken van zijn schoonvader, dat teruggaat op een 75-jarige traditie.

Zowel het erg sympathieke mini-formaat als de traditionele vorm wist ons te charmeren. Correct gebakken, juiste textuur en smaak.

Conclusie

We kregen vier TOPPERS te proeven wat het voor de jury onmogelijk maakte een rangschikking op te stellen.

We vroegen dan maar aan elk van de juryleden wie de nummer één zou kunnen worden en dus de titel winnaar van 'De Geiwene Goersjet 2022' voor de 'Nero Woafol' in de wacht zou slepen.

Vlug bleek hieromtrent een consensus. Lieten we ons betoveren door de vierkante miniversie, de jarenlange traditie, de prachtige kleur, de fantastische locatie....het zijn zeker elementen die ons geanimeerde discussie kleurden.

En dus, uit de VIER winnaars, kozen we voor **'Hotel de Lourdes' met Rudy Baetslé als 'MIESTERLIJKE WOAFOLBAKKER'**.

Nero zou het zich laten smaken hebben...en Marc Sleen er zeker een goede fles champagne op 'gekroakt' hebben.