



1

SCAN DE QR-CODE

EN ONTDEK MEER VERHALEN VAN ONZE MEHELSE SMAAKMAKERS IN DE GRATIS APP VAN VISIT MECHELEN

SCAN THE QR CODE AND DISCOVER MORE STORIES FROM OUR MECHELEN TASTEMAKERS IN THE FREE VISIT MECHELEN APP



www.visitmechelen.be/app
Disponible en Français |
Available in English |
Auf Deutsch verfügbar |
Disponible en español

PRAKTISCHE INFO

LENGTE 2 km

TOEGANKELIJKHEID In het centrum van Mechelen vind je drie soorten kasseien: bolle, vlakke en kleine kasseitjes. Meer info en inspiratie: www.visitmechelen.be/toegankelijk. Meest recente info over openingsuren en toegankelijkheid van de locaties, vraag je best rechtstreeks bij de ondernemers.

TIP Koop het Prikkelpakket bij Visit Mechelen en geniet van verschillende Mechelse smaken en kortingen bij toeristische attracties. Meer info: www.visitmechelen.be/prikkelpakket.

TIP Een Mond vol Mechelen-product herken je aan deze sticker in winkels of op een menukaart.



CONTACT

Visit Mechelen,
Vleeshouwersstraat 6, 2800 Mechelen
visit@mechelen.be, +32 15 29 76 54
www.visitmechelen.be/mond-vol-mechelen

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze brochure mag worden verveelvoudigd op welke wijze dan ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.
VU.: Gert Eeraerts, Grote Markt 24, 2800 Mechelen.

MOND VOL MECHELEN

IN HET CULINAIRE SPOOR VAN MARGARETA VAN OOSTENRIJK



3



8



Wie nieuwe ideeën wilde horen, nieuwe kunst wilde ontdekken en nieuwe wereldsmaken wilde proeven, moest begin 16de eeuw in het mondaine Mechelen zijn. 12 smaakmakers nemen je mee naar die gouden tijd, met lekkernijen geïnspireerd door de keuken van toen. Ontdek brie met korianderzaad en vijgen, geurige prentkoek, bier met komkommerkruid, roomijs met venkel, Mechelse mosterd, exotische chocolade, speculaas van masteluin, een vegan renaissanceburger, visbereidingen en honingkoekjes.



2



9

VISIT
MECHELEN



1. BROUWERIJ HET ANKER

Guido Gezellelaan 49
www.hetanker.be

Dronk jij ooit een fris, 16de-eeuws biertje? Sinds kort kan dat bij de brouwers van Het Anker in Batteliek. Want daar brouwen ze Mechelse Felle, een bier zoals de begijnen het ooit voor Margareta hadden kunnen maken. Proost!

2. BROODBROEDERS EN AWARDT

Sint-Katelijnestraat 59
www.broodbroeders.be

Broodbroeders bakt al tien jaar ambachtelijke broden met Mechelse dessem. Speciaal voor Mond vol Mechelen maakten ze een peperkoek met renaissanceroots; met rogge, appel-perenstroop en een geheime kruidenmengeling. In samenwerking met de Mechelse ontwerpster Awardt, ontwierpen ze een special edition om cadeau te geven.

3. DE ZOTTE MORGEN

Goswin de Stassartstraat 50
www.dezottemorgen.com

Wat mag niet ontbreken op je boodschappenlijst bij ambachtelijke bakkerij De Zotte Morgen? Croissants! Want het zijn de lekkerste van de provincie Antwerpen. Brood! Want alle broden zijn huisbereid en biologisch. En speculaas! Want precies zo had Margareta van Oostenrijk haar kruidige koeken ook het liefst.



En voor wie er niet genoeg van krijgen: spring binnen bij een Marokkaanse bakker voor zoete desserts, die zo van Margareta's tafel kunnen komen.



4. FUNKY JUNGLE

Onder-Den-Toren 7
www.funkyjungle.be

Maak kennis met Marjan Keijzer en Razvan Masuri van vegan restaurant Funky Jungle: een duo dat minstens zo creatief is als de chefs aan het hof van Margareta van Oostenrijk. Ze maken alle gerechten op de kaart helemaal zelf. Zoals de Habsburger: een linzenburger in een zacht broodje met een smeug sausje van vijgenconfituur. Wedden dat je terugkomt voor meer?

5. GAUTHIER

Befferstraat 10
www.instagram.com/pascalegauthierijs

Voor geluk op een hoortje of in een potje moet je bij ijssalon Gauthier in de Befferstraat zijn. In haar atelier maakt Pascale elke ochtend haar ijs zelf. Nu smul je er ook van ijs met een renaissancetintje; met gestoofde appelstukjes, venkel en een topping van geroosterde boekweitkorrels. Mmm, twee bollen in een potje voor jou?

6. PHILIP'S BISCUITS

Grote Markt 25
www.philipbiscuits.be

Speciaal voor Mond vol Mechelen blazen de bakkers van Philip's Biscuits het vergeten Mechelse stadsboekje nieuw leven in. Verwacht je aan een smaakbommetje gemaakt van bloem, boter, eieren, suiker, honing en amandelen. Stuk voor stuk ingrediënten die ze ook tijdens de Bourgondische renaissance al kenden.

7. KAASWINKEL SCHOCKAERT

IJzerenleen 28
www.schockaert-kaas.be

Bij Schockaert liggen 220 artisanale kazen te wachten tot ze perfect gerijpt zijn. En tussen al die bollen ligt een fantastische nieuwkomer: de Bourgondiër. Een romige kaas met een vulling van vijgen en korianderzaad, geïnspireerd door smaken en geuren uit de Bourgondische renaissance in Mechelen.



8. RESTAURANT EMIEL EN LUC VIS

Vismarkt 6
www.restaurantemiel.be

Ontdek maandelijks een nieuw gerecht, geïnspireerd door technieken en ingrediënten uit de renaissancetijd.



9. THE CACAO PROJECT

Korenmarkt 23
www.thecacaoproject.be

Beeld je in: een praline die je laat rondreizen in Mexico, teleporteert naar het exotische rariteitenkabinet van Margareta van Oostenrijk én laat proeven van geneeskrachtige kruiden uit de 16de eeuw. Onmogelijk? Niet bij The Cacao Project. Stap in de wereld van chocolademakers Pieter Vaes en Mariagiulia Vigilante.



10. MECHELSE MOSTERD

Mosterd wordt klassiek gemaakt met mosterdzaad, azijn, water en zout. Maar in deze Mechelse mosterd vind je nog een andere smaakmaker, een echt streekproduct: de Gouden Carolus van brouwerij Het Anker. Die samenwerking tussen mosterdmakers en brouwerijen was al in de Bourgondische renaissance heel gewoon.

