

# MOND VOL MECHELEN PERSDOSSIER



# OVER MOND VOL MECHELEN

## IN HET CULINAIRE SPOOR VAN MARGARETA VAN OOSTENRIJK

Kaas, mosterd, peperkoek, bier ... twaalf Mechelse ondernemers doken in de renaissanceperiode van Mechelen en maakten met de typische ingrediënten van toen lekkernijen van nu.

**Visit Mechelen** creëerde samen met hen en foodarcheoloog Jeroen Van Vaerenbergh een culinaire route doorheen de stad.

Op de wip tussen de middeleeuwen en de renaissance groeide Mechelen uit tot dé hotspot van de Lage Landen. Muzikanten, kunstenaars, wetenschappers en edellieden: iedereen wilde in Mechelen zijn. En dat is dankzij Margareta van Oostenrijk. Vanuit onze stad regeerde ze begin 16de-eeuw over de Nederlanden. In haar woonpaleis, het Hof van Savoye, verzamelde ze rijkdommen uit de Nieuwe Wereld: opgezette dieren, goud en zilver, kleding met veren en bont, sieraden en rijkelijk versierde wapens. En als gast op haar banketten proefde je de nieuwste ingrediënten uit Amerika, gecombineerd met de verfijnde keuken van Spanje en Italië. Er hing een nieuw tijdperk in de lucht.

Mond vol Mechelen neemt je mee naar die gouden tijd, langs verhalen van weelde en overvloed, maar vertelt ook over kruidenleer en bewaartechnieken. Bovenal kan je via de route proeven van Mechelen en haar rijke verleden.



# PARTNERS VAN HET PROJECT

## FOODARCHEOLOG JEROEN VAN VAERENBERGH

De Foodarcheoloog, Jeroen Van Vaerenbergh, zocht naar creatieve en ondernemende smaakmakers die het aandurven om een culinaire tijdreis te maken en terug te komen met vergeten kruiden en ongeziene combinaties, die de smaakpapillen verrassen en uitdagen. Samen namen ze een duik in de overvolle voorraadkast van Bourgondische Mechelen om met middeleeuwse ingrediënten hedendaagse creaties te maken.

## BROODBROEDERS & AWARDT

Broodbroeders maakt al 10 jaar ambachtelijke broden met Mechelse dessem. Ook voor de croissants en chocoladekoeken staan hun vaste klanten met plezier wat langer in de rij. Speciaal voor Mond vol Mechelen maakten ze een peperkoek met renaissanceroots: met rogge, appel-perenstroop en een geheime kruidenmengeling. Een special edition om iemand cadeau te doen. Awardt maakte hiervoor leren labels die je, als de koek op is, als sleutelhanger gebruikt. Een knipoog naar Mechelen als centrum van de goudleerproductie in die tijd.

## DE ZOTTE MORGEN

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, handgemaakt en biologisch. En speculaas! Want precies zo had Margareta van Oostenrijk haar kruidige koeken ook het liefst. Speciaal voor 'Mond Vol Mechelen' maakte De Zotte Morgen een heerlijk kruidige speculaas met vermoedens van citrus.

## FUNKY JUNGLE

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 al hun gerechten van nul af aan zelf. Zoals de Habsburger: een linzenburger in een zacht broodje met een smeug sausje van vijgenconfituur.

## GAUTHIER

Voor geluk op een hoorntje of in een potje moet je in Mechelen bij ijssalon Gauthier in de Bafferstraat zijn. In haar atelier maakt Pascale elke ochtend haar ijs van nul af aan zelf. Vanaf nu smul je er ook van ijs met een renaissancetintje: met gestoofde appelstukjes, venkel en een topping van geroosterde boekweitkorrels.



## **BROUWERIJ HET ANKER**

Zette jij je lippen ooit aan 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. Met extra kruidige toetsen, geïnspireerd door de ingrediëntenlijst van Jeroen Van Vaerenbergh.

## **KAZEN SCHOCKAERT**

Achter de winkel van Kazen Schockaert en onder de Sint-Romboutskathedraal liggen 220 artisanale, rauwmelkse kazen te wachten tot ze perfect gerijpt zijn. En tussen al die bollen ligt een fantastische nieuwkomer: de Bourgondiër. Een romige triple-crème kaas met een vulling van vijgen en korianderzaad, geïnspireerd door de gouden renaissancetijd in Mechelen.

## **MECHELSE MOSTERD**

Mosterd wordt klassiek gemaakt met mosterdzaad, azijn, water en zout. Maar in onze 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 renaissance heel gewoon.

## **PHILIP'S BISCUITS**

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

## **RESTAURANT EMIEL EN LUC VIS**

Mechelen en vis zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Onze Dijlestad was ooit een mosselcentrum in het binnenland. Hier kwamen de weekdieren per boot aan voor ze per paard en kar verder vervoerd werden. Waar anders dan op de Vismarkt brengen Restaurant Emiel en de bekende Mechelse visboer Luc Vis ode aan hun grootste passie: vis en schaaldieren? Elke maand bedenken ze een nieuw visgerecht, geïnspireerd door de technieken en ingrediënten uit de renaissancetijd, met de focus op lokale producten.

## **THE CACAO PROJECT**

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.



# PRAKTISCH

Je kan de folder Mond Vol Mechelen ontdekken via de folder van Visit Mechelen. Deze kan je gratis afhalen aan het infokantoor van Visit Mechelen, of je kan hem [online downloaden](#) op de website van Visit Mechelen. Ook in de [gratis app van Visit Mechelen](#) vind je de culinaire route met beeld en uitleg terug.

Wil je de wandeling extra kruiden? Via het vernieuwde [Prikkelpakket](#) kan je onderweg genieten van enkele proevertjes. Naast producten van Mond Vol Mechelen bevat het Prikkelpakket ook nog handige kortingsbonnen. Het Prikkelpakket kan je kopen aan het infokantoor van Visit Mechelen en kost 7 euro.

[Afbeeldingen van het project Mond Vol Mechelen vind je hier](#). Bij gebruik graag © Visit Mechelen vermelden.

# CONTACT

## ELS VAN ZELE

Coördinator Visit Mechelen  
els.vanzele@mechelen.be  
015/29.80.11

## LENTE DE VIL

Pers & Promotie Visit Mechelen  
visit.pers@mechelen.be  
015/29.40.22

## HANNE VAN OUYTSEL

Productontwikkeling Visit Mechelen  
visit.productontwikkeling@mechelen.be  
015/28.29.98

