

**Adres:**

Wolstraat 16

Zaakvoerders:

Stijn Vanwetswinkel

Levensmotto:

Nee is geen optie

Passie:

Alles wat lekker is

ONDERNEMERS- LOUNGE

CHOCOLATIER VANWETSWINKEL

Een heerlijke verse chocoladegeur komt ons tegemoet wanneer we binnenstappen in het chocolade-atelier van Stijn Vanwetswinkel. Wat hij een “uit de hand gelopen hobby” noemt, lijkt ons eerder een zeer professioneel chocoladeverhaal. Of ook wel: een kinderdrroom!

Klets!: Dag Stijn, wanneer is jouw chocolademakerij juist uit de hand gelopen?

Stijn: Ik ben bakker van opleiding en ik was al een tijdje bezig met lekkernijen uit chocolade te creëren voor vrienden en familie. In het begin verwerkte ik alles nog in kleine smeltbakken en maakte ik vooral gepersonaliseerde pralines of chocoladevormen. Later investeerde ik dan in professioneel materiaal.

Klets!: Welke is jouw favoriete praline?

Ik ben eigenlijk vooral verzot op de ‘afvalchocolade’ die aan de paletmessen blijft plakken en die nog

wat warm en zacht is. Ik merk wel dat zwart heel erg in trek is tegenwoordig: zwart is de nieuwe melk.

Klets!: Liefhebbers kunnen bij jou een workshop volgen. Wat leren ze daar?

Wil men vooral een namiddag genieten en proeven, dan doen we dat. Wil men meer leren over het eindproduct, dan blijf ik iets langer stilstaan bij het technisch proces. Het staat alleszins vast dat bezoekers ambachtelijke chocolade meer appreciëren na een workshop.

Klets!: Hoe intensief is jouw beroep?

Mensen staan er vaak niet bij stil dat er maar liefst 6 handelingen in één praline zitten: smelten, tempereren [verwarmen, laten afkoelen en roeren tot een

homogene massa, n.v.d.r.] gieten, vullen, afstrijken en trillen. Het was dan ook een noodzaak om te investeren in geautomatiseerde smeltbakken. Voor de vormen koop ik ook zoveel mogelijk diverse mallen aan. Weet je eigenlijk hoe je een ambachtelijk eindproduct kan herkennen?

Klets!: Ik vrees dat ik enkel weet hoe het weg te werken. Vertel maar!

Als de onderkant open is en de rand blijkt niet overal even dik, dan heb je een ambachtelijke chocoladevorm vast. Leuk om op te letten wanneer je chocolade in je schoen krijgt.

Klets!: Voor jou staat er een immense piekperiode voor de deur, niet?

De eindejaarsperiode staat gelijk aan nachtjes door-

werken. Klanten zijn vaak erg laat met hun bestelling, maar ik heb nog nooit nee gezegd. Ik trek me terug in mijn kelder met wat muziek op en ga door tot het af is.

Klets!: Wat is het ergste dat in je proces kan mislopen?

Een kleuter ☺

Mijn dochtertje Emma kwam een keertje helpen “kijken” toen ik eens chocoladelaarsjes aan het gieten was. Ik had gezegd dat ze er zeker niet met de vingertjes mocht aankomen, dus beet ze heel voorzichtig een stukje uit de tip van ieder laarsje! Opnieuw beginnen is dan de enige optie.

Klets!: Bedankt voor het gesprek en dat wij ook even mochten proeven!