



"Ik kijk vooral naar kwaliteit en smaak. Dat moet voor mij het allerbeste zijn", aldus Herman Tackaert van de Antwerpse Gelato Factory.

Op het hippe Antwerpse Zuid is sinds juni 2010 de Gelato Factory van Herman Tackaert gevestigd. Een modern ijssalon waar geen traditioneel roomijs in de vitrine staat maar wel, je raadt het al, gelato! Zoals het een ambachtelijke vakman betaamt, maakt ook Herman alles zelf én vers. Belangrijk daarbij zijn kwaliteit en pure smaken. "Want daar draait het bij mij eigenlijk om", aldus Herman.

Italiaanse gelato in Antwerpen

"Ik wil mensen verrassen met simpele combinaties"

Van manager tot ijsbereider

Het ontstaan van de Gelato Factory is een speciaal verhaal. Voor 2010 was Herman immers manager en consultant in de HR-sector. Maar omdat het bedrijf waar hij werkte ging herstructureren zat hij uiteindelijk ook zelf zonder baan. Quasi heel 2009 zat Herman thuis en hoe langer hij thuis zat hoe meer *goesting* hij kreeg om iets compleet ander te gaan doen. "Ik deed mijn job graag", vertelt Herman, "maar ik wilde een nieuw hoofdstuk gaan schrijven. En wat interesseert mij het meest? Lekker eten en drinken, en liefst zo natuurlijk mogelijk."

Het gat in de markt

Herman dacht veel na in die periode. "Het begon met fantasietjes die later ideeën werden en plots denk je dat die ideeën

misschien wel eens concrete werkelijkheid zouden kunnen worden. Ik woon op het Zuid, hier net om de hoek, en ik vond dat er hier een gebrek was aan goede ambachtslui. Iets later dacht ik het gat in de markt gevonden te hebben: ijs! Waarom? Omdat ik vond dat er hier op het Zuid een goed ijssalon ontbrak en omdat ijs ook gewoon iets magisch in zich heeft. Ijs trekt mensen aan, het fascineert en het maakt mensen blij."

Maar hoe begin je ijs te maken zonder enige ervaring of contacten in de sector? "Bij ijs dacht ik spontaan aan Italië", zo gaat Herman enthousiast verder. "En Italië staat gelijk aan Italiaanse gelato." Op 1 januari 2010 schreef Herman zich in voor een basiscursus van 1 week aan de geroemde Carpigiani Gelato Universiteit in Bologna waarna zijn nieuwe leven als ambachtelijk ijsbereider stilaan vorm nam.



Wat is gelato?

Zeg nooit roomijs tegen gelato. Gelato heeft namelijk drie essentiële verschilpunten: het bevat minder vet, het bevat minder lucht en het wordt kouder geserveerd. "De gepasteuriseerde basismix voor mijn gelato bevat 6% vet", aldus Herman. "Om tot die mix te komen gebruik ik verse melk en verse room, geen eieren. Gelato is daardoor heel wit van kleur. Ik gebruik ook geen producten om mijn ijs kunstmatig in volume te laten vermeerderen en ik zal ook zeker geen smaak- of kleurstoffen toevoegen. Het ambachtelijke product 'gelato' interesseert mij en dat is ook hetgene wat ik hier maak."

Op een week tijd leerde Herman de basistechnieken om heerlijke, Italiaanse gelato te maken. "Een jaar later ben ik wel teruggekeerd naar Bologna om nog wat meer geavanceerde technieken aan te leren. Daar zat ook een stukje chocoladebewerking en patisserie technieken bij, wat ik nodig heb om mijn ijstaarten te decoreren." Hoe dan ook, Herman is geen patissier maar wel uitermate creatief. "Eens je de basistechnieken kent weet je hoe je gelato moet maken, kan je verder werken, verder experimenteren en verder leren."

Geen voorraadkasten

Omdat Herman er helemaal alleen voorstaat in de productie vind je bij hem geen voorraadkasten terug met dozen gelato. "Alles wordt hier op de moment zelf gedraaid", aldus de gelatobereider. "Zijn er toch mensen die vragen naar diepvries- of meeneemijds dan worden er hier ter plaatse grotere doosjes

opgeschept. Maar in de eerste plaats bied ik take away-hoortjes en -potjes aan, en natuurlijk kan er ook hier ter plaatse gelato genuttigd worden al dan niet met een warme of koude drank."

20 smaken in de koeltoog

Het viel al op wanneer ik de Gelato Factory binnenstapte: de vitrine oogt kleurrijk en heel wat vernieuwende smaken staan uitgestald. "Ik ben iemand die creatief probeert te zijn en wil evolueren. Bij mij zal je niet altijd dezelfde smaken terugvinden. Wel heb ik altijd 8 klassiekers, 8 vaste smaken die ik in grote bakken in mijn koeltoog plaats. Dat zijn blijvers. Daarnaast bied ik altijd 12 smaken aan die continu variëren. Natuurlijk heb ik wel vaak banaan of vaak de combinatie chocolade/hazelnoot in de koeltoog staan maar niet altijd. Ik volg de seizoenen en ook de vraag van mijn klanten."

"12 smaken laat ik continue variëren"

En ja, naar die voorstellen van klanten heeft Herman wel degelijk oor naar. "Iemand vertelde mij dat hij in Frankrijk lavendels had gegeten en dat hij dit super lekker vond. Ik ben toen beginnen denken en ik heb mijn eigen lavendelgelato gemaakt. Toen ik aan lavendel dacht, dacht ik ook aan honing en met die combinatie ging ik aan de slag. Andere klanten brachten van hun vakantie naar Italië twee flessen Moscato d'Asti voor mij mee, een Italiaanse schuimwijn, omdat ze dit zo lekker vonden. Ik maakte er direct sorbet van. Voor die klanten, maar ook voor de verkoop natuurlijk."

Inspiratie dankzij klanten

Dankzij zijn klanten komt Herman op ideetjes om nieuwe smaken te creëren, maar alleen dat lijkt mij niet voldoende. "Eigenlijk is het heel eenvoudig om met smaken te experimenteren", zo zegt Herman. "Met ijs kan je alle richtingen uit en dat is net het fantastische eraan. Wel hou ik het altijd bij simpele combinaties. Ik werk ook graag met specerijen zoals groene thee en dan kijk ik wat dat geeft. Ik ben geïnteresseerd in smaken, in eerlijke ingrediënten en geen smaak- of kleurstoffen. Als ik bijvoorbeeld in een cocktailbar kom en ik drink zo'n echte mojito dan wil ik dat namaken in koude vorm."

Pure smaken blijven overeind

Veranderen smaken snel? "Daar ben ik eigenlijk niet van overtuigd. Men probeert smaken wel te doen veranderen maar de meeste mensen grijpen echt terug naar de klassiekers. Een goede pistache, een goede vanille, een goede chocola, ... deze pure smaken blijven overeind. Toen ik startte met mijn zaak was ik daar niet van overtuigd. Een gelato met verse aardbeien of speculaas, overal vind je aardbeien- en speculaasproducten dacht ik. Maar nee, de mensen vinden dit gewoonweg lekker en daarom blijven die smaken het goed doen", aldus Herman.

'Crunchy' is in

"Uit pure ondervinding weet ik ook dat de mensen houden van ijs, of in mijn geval gelato, met koekjes in. Zelf vind ik dat maar niets maar als ik gelato maak met stukjes speculaas, stukjes brownie, iets crunchy of neem nu mijn gelato met vanillepuddingsmaak en chocoladestukjes: de mensen vinden dat lekker! Ik probeer altijd mijn eigen ding te doen maar je moet natuurlijk wel rekening houden met je klanten. En daarom zoek ik altijd naar een evenwicht tussen wat ik zelf wil doen en maken, en wat de klant graag heeft."

Inspelen op gezondheidshype

Gelato bevat minder vet dan het traditioneel roomijs, en is daardoor dus ook gezonder. "Hou het liever bij minder ongezonder", vult Herman aan. "Maar ik probeer wel in te spelen op die gezondheidshype die gecreëerd wordt. Ik doe dit door sorbet aan te bieden. Deze bevat 0% vet en dus interessant voor mensen die moeten letten op het vetgehalte. Daarnaast probeer ik ook in te spelen op de hype rond frozen yoghurt door yoghurtgelato te maken. Vanaf nu vind je in mijn koeltoeg twee bakken yoghurtgelato: een bak op basis van natuur yoghurt en een bak op basis van fruityoghurt. De smaken variëren. Nu maak ik bijvoorbeeld yoghurtgelato met verse mango's en passievruchten."

Smaken voor volwassenen

De laatste jaren passeren ook steeds vaker zogenaamde 'smaken voor volwassenen' de revue. Denk maar aan ijs met een vleugje alcohol of een smakenpalet waar kinderen niet meteen warm voor lopen. "Daar doe ik ook wel aan mee", zegt Herman. "Zo maak ik ginger-lemon gelato. Ik kwam op het idee toen ik in de winter een lekkere, warme thee met honing en geraspte gember dronk. Ik heb er weer direct een ijsvariant van gemaakt."

"Gelato met ricotta, Antwerpse honing en gekarameliseerde vijgen: lekker!"

Nu ben ik benieuwd geworden naar Herman zijn laatste nieuwe gelatosmaken. "Dat is moeilijk, ik maak eigenlijk wel veel smaken. Het evolueert ook altijd. Wat ik zelf wel lekker vind is mijn gelato met ricotta, Antwerpse honing en gekarameliseerde vijgen. Dat is echt luxe-ijs voor mij. Ik had weer ergens ricotta gegeten en zo is die smaak ontstaan. Wat ik ook lekker vind is mijn cubano. Dat is gelato op basis van mijn eigen chocoladepasta gecombineerd met pure hazelnootpasta en een goede Cubaanse bruine rum. Zeer lekker ook in combinatie met ginger-lemon gelato of amarena, een gelato met zure kersen. Eigenlijk is dat allemaal niet zo speciaal, maar het zijn wel speciale combinaties."

"Wat de mensen niet zo graag eten heb ik de indruk, is gekonfijt fruit. Het zijn echt de liefhebbers die hierachter zullen vragen."

GELATO FACTORY



Op de Italiaanse manier

"Ik ben geen Italiaan", verduidelijkt Herman, "maar wat ik maak is wel echt Italiaans. Daar houd ik me aan vast. Ik maak mijn gelato op de Italiaanse manier. Dit neemt natuurlijk niet weg dat ik wel met Belgische producten kan werken. Bij mij vind je ook Belgische chocolade terug of lokale oliën, aardbeien uit Hoogstraten en streekproducten als Elixir d'Anvers. Ik kijk vooral naar kwaliteit en smaak. Dat moet voor mij het allerbeste zijn."

Maar wat verwachten mensen nu wanneer ze een ambachtelijk ijsje kopen? "Ze willen super lekker ijs", concludeert Herman. "Zelfs als is het een klassieke smaak als vanille of mokka. Daarnaast willen ze verrast worden. Verrast door smaken, door combinaties, ... Mijn klanten weten dat ze op de twee rij van mijn koeltoeg altijd verrassingen tegenkomen. Het kan zijn dat er iemand binnenkomt die coco wil maar ik maak niet altijd coco en mijn klanten weten dat. Dat is niet erg. Het geeft namelijk de aanleiding om hen iets ander te laten proeven. Ergens doe ik dit zelfs bewust."

Gitte Breugelmans