



Anniek over de lijm tussen mensen en eten

In het landelijke Appelterre bellen we aan bij Anniek Chiau. De eerste om ons dolenthousiast te verwelkomen is Germaine, de Duitse herder. Na een warm welkom volgen uitgebreide excuses voor de rommelige keuken (die bij nader onderzoek een toonbeeld van netheid blijkt te zijn).

In dit huis is gezelligheid troef en gaat lekker eten vlot over de tongen. Een gesprek met een foodblogster, ondernemster, culinair creatieveling en mensenlijmer met grootste onderscheiding.



Anniek, je bent bezeten door lekker eten en gezelligheid. Hoe is dat zo gekomen?

"Ik heb het van kleins af meegekregen. Mijn ouders hadden een vleesverwerkend bedrijf waar ze charcuterie maakten. Ik herinner me nog de heerlijk geurende gebakken hammen die mijn vader maakte. Ik heb zijn receptenboekjes hier nog ergens liggen. Het kriebelt soms om in avondschoon een beenhouwerij- of charcuterieopleiding te gaan volgen. Gewoon uit interesse dan. Het is een heel mooie stiel waar je hard moet werken, maar je haalt er wel erg veel voldoening uit."

Je was ook een van de eerste foodbloggers in Vlaanderen?

"Klopt! Lange tijd heb ik de foodblog Cuberdon & Macaron bijgehouden. Daaruit is mijn huidige blog Tafelklap gegroeid. Lekker eten, gezelligheid

en mijn collectie schoon talloorkes vormden hiervoor de basis. Ik geef mijn lezers graag recepten mee, maar het gaat veel verder dan dat. Gezellig tafelen moet immers niet steeds in je eigen eetkamer. Ik hou er van om er op uit te trekken en leuke adresjes te ontdekken. Deze kunnen delen met mijn lezers is geweldig.”

Waar ben je vandaag nog zoal mee bezig?

“Als startersadviseur bij Syntra Midden-Vlaanderen adviseer ik startende zelfstandigen. Gaandeweg ben ik me ook verder gaan verdiepen in de hele marketing rond voeding. Je kan immers de lekkerste producten maken, maar je moet ze natuurlijk wel verkocht krijgen. Daaruit ontstond Faim de Flandre, een culinair contentbureau dat ondernemers uit de voedingssector helpt met het vinden van de juiste woorden. Met Faim de Flandre organiseren we ook Foodtours, waarmee we het culinair erfgoed van een stad of streek in de verf zetten.”

Heeft Ninove een rijke culinaire traditie?

“Heel de Denderstreek! Denk maar aan onze Witkap. In Oost-Vlaanderen kennen we ook de vlaai. Typisch is natuurlijk ook de Ninoofse vlaai, wat weer iets anders is dan de Aalsterse vlaai. Voer voor eindeloze discussies! Elke familie heeft zijn eigen recept. Ik maak nog geregeld vlaai zoals mijn grootmoeder en moeder ze maakte, al komt het er bij mij op aan om het ding snel in de oven te krijgen. Het rauwe deeg vind ik nóg lekkerder dan het eindresultaat. Ik was ook grote fan van de pensen van Rik, een klein beenhouwerijtje in Ninove dat vorig jaar de deuren sloot. Gelukkig kreeg het recept van Rik een tweede leven bij een bevriende slager. Wat ik belangrijk vind is dat culinaire traditie leeft. Bewaar wat goed is, maar stel je ook open voor externe invloeden. Kijk om je heen, gebruik wat beschikbaar is en geniet vooral. En natuurlijk worden culinaire tradities ook steeds aangevuld en uitgebreid. Onlangs ontwikkelde de Buurderij in Ninove een gelei gemaakt van klaprozen. Heerlijk én lokaal. Gewoon genieten!”

Je praat heel gepassioneerd over je culinaire bezigheden, maar mensen lijken net zo belangrijk te zijn in je verhaal?

“Dat is zeker zo. Lekker eten wordt alleen maar lekkerder als je het kan delen met fijne mensen. En ik heb van nature de neiging om mensen bij elkaar te brengen. Een voormalige werkgever noemde me ooit zelfs Madame Gelatine. Ik ben nog steeds trots op die bijnaam en probeer hem nog alle dagen alle eer aan te doen.”

Je bent ook erg actief in het buurtleven.

“Absoluut! Samen met mijn Nederlandse buurman zijn we een beetje de gangmakers van het buurtleven hier. We wonen in een heel diverse buurt, met verschillende nationaliteiten en achtergronden. Dat maakt het ook heel interessant om met al deze mensen eens aan tafel te zitten. Sinds 2006 organiseren we jaarlijks een bureneest. Na corona hebben we een potluck party georganiseerd. Iedereen brengt dan een gerecht mee, het is dan voor iedereen een verrassing wat er uiteindelijk allemaal op het buffet zal staan. Het hoeft ook niet steeds heel uitgebreid te zijn. Zo nemen we bijvoorbeeld met de burendeel aan de zwerfvuilactie van Mooimakers. We koppelen dit steeds aan iets culinairs. Het is maar zo gezellig en wie hard gewerkt heeft, verdient ook wat lekkers.”

Je hebt deze zomer ook artiesten opgevangen voor De Donderdagen?

“De Donderdagen zijn een prachtig initiatief van de stad. De dienst cultuur zocht opvang voor de artiesten en ik heb meteen gereageerd. Ik vind het belangrijk om af en toe ook eens iets te kunnen terug doen. Enkele leden van een Frans circusgezelschap uit Toulouse hebben enkele dagen bij ons gelogd. Dat was leuk omdat je de artiesten ook eens van een heel andere kant leert kennen. Een minder aangenaam neveneffect was dat onze hond Germaine dikke vriendjes geworden was met de artiesten. Tijdens de voorstelling herkende ze hen en begon luid te blaffen. Best grappig, maar dat wil je natuurlijk niet meemaken (lacht).”

Voor de lezers van het stadsmagazine ontwikkelde Anniek een heerlijk recept. Nodig vrienden en familie uit, bind je schort voor en kook met veel liefde een heerlijke maaltijd.

“Ik hou van verschillende keukens te combineren en veel groenten te gebruiken. Daarnaast ligt ook mijn focus op lokale ingrediënten. Ik ben zwaar fan van Tel Aviv en de keukens van het Midden-Oosten. Ik hou van schoon talloorkes, zo heb ik een zeer uitgebreide collectie van vintage bordjes en is dat zowat mijn handelsmerk. Verder vind ik kleur en textuur (bite) heel belangrijk.

Het lamsvlees haal ik graag bij Schapenhouderij Michiels in Appelterre. En wist je dat ze bij Herlinckhove ook zelf kikkererwten kweken?”



Schoon talloorke van loaded hummus met geroosterde pompoen en worst

Wat heb je nodig?

300g hummus, 1/4 butternut pompoen (of 2 zoete aardappels), 250g worstjes (liefst lamsvlees of veggiegehakt), 1/2 granaatappel, een tak verse munt, 1 teen look, 2 el za'atar-kruiden, 2 el olijfolie, 2 el honing of siroop, 4 el yoghurt of labne en wat (Turks) brood om erbij te serveren.

Hoe ga je te werk?

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij een vierde van de butternut in schijfjes van een halve centimeter. Leg de schijfjes op een bakplaat en kruid ze met de za'atarkruiden. Giet er ook de olijfolie en de siroop over. Stop de pompoenschijfjes voor een 15 à 20 minuten in de oven. Ze moeten gaar zijn maar nog een mooie beet hebben. Haal de pitjes uit de granaatappel. Haal het gehakt uit de merguezworstjes en bak ze met samen met de fijngehakte knoflook in een pan. Neem wat leuke borden en begin met dresser. Begin met een stevige laag hummus, maak nadien een laag met de pompoenschijfjes en doe er ook een schep van het gebakken gehakt over. Werk af met granaatappelpitjes, een paar toefjes labne en een verse munt. Serveer met brood en een slaatje.

