

## Herentals

# Van koekjesfabriek naar verse krokettenchef

Herentalse hobbykok bereidt ambachtelijke lekkernij in bijberoep

**W**at een simpele snack voor wat vrienden kan teweegbrengen. De kameraden van Bruno Janssens waren zo in de wolven over zijn zelf gemaakte garnaal- en kaaskroketten dat hij er een eigen bedrijfje in is opgestart.

• Als Jeroen Meus in zijn Vlaamse Klassiekers een aparte categorie voorgerechten had opgenomen, zouden verse kaas- of garnaalkroketten misschien enkel de tomaat-garnaal moeten laten voorgaan. De lekkerste zijn uiteraard de eigenhandig, met veel liefde bereide kroketten. Daar was de vriendenkring van Herentalse naar Bruno Janssens het volmondig mee eens, toen hij die op oudejaarsavond enkele jaren geleden verse kaas- en garnaalkroketten voorschotelde.

### Idee op café

Maar dat de werknemer van koekjesfabriek Mondeléz -in de volksmond nog altijd De Beuckelaer- van het ambachtelijk bereiden van kroketten nu zijn bijberoep van heeft gemaakt, lijkt dan toch nog een gigantische sprong. "Zoals altijd zijn die wilde plannen aan de toeg gesmeed", lacht Bruno Janssens. "Diezelfde kameraden begonnen vorig jaar te zeggen dat ik met mijn kroketten voor mezelf moest beginnen. Je weet hoe dat gaat, aan het eind van de avond hadden we zelfs al een geschikte locatie bedacht. Maar toen ik het aan mijn vrouw vertelde, was haar reactie ook: waarom niet?"

Dat de man culinaire finesse in

### BRUNO JANSSENS

Op Bruno's Wijze

"Kroketten zijn een feestproduct, al eet mijn zoon ze liefst alle dagen"

de vingers heeft, is niet zo verwonderlijk. "Als jongeling heb ik de opleiding tot kok en bakker gevolgd in het Sint-Jozefinstituut in Geel. Nadien heb ik een tijdje gewerkt in restaurant De Mutsaert in Grobbendonk. Maar om medische redenen moest ik daarmee stoppen. Na even bij Philips in Turnhout te hebben gewerkt, ben ik nu al mijn 25ste jaar aan de slag bij De Beuckelaer. Maar koken met verse producten bleef een passie. Ik heb ook mijn eigen moestuin waar ik groentes en kruiden haal."

Na de gebruikelijke rompslomp met keuringen en vergunningen kon Op Bruno's Wijze vorige maand officieel opstarten. Het is in feite een kleine familiezaak, want zijn echtgenote verzorgt de administratie, terwijl de twee kinderen met veel plezier de taak van voorproever op zich nemen.

"We hebben lang geëxperimenteerd met de juiste combinaties en verhoudingen van ingrediënten in de pâtes. Zo stelde ik een gamma van een tiental soorten samen. Dat gaat van de klassiekers tot seizoensproducten als mosselkroket met bier of aspergekroket met gebakken zalm. Het populairst zijn mijn kroketten met zongedroogde tomaten, al hou ik zelf ook erg van mijn kroket met brie, walnoten en honing."

De hoeveelheden die klanten be-



Bruno Janssens sneed enkele ambachtelijke kroketten open om de vulling te tonen, zijnde zongedroogde tomaten, gebakken zalm met groene kruiden en kaas. FOTO HANS OTTEN

stellen, lopen uiteen van een handvol tot honderd stuks tegelijk. "Het klopt wel dat kroketten meer een feestproduct zijn. Daarom verwacht ik vooral rond Pasen, de communiefeesten en de kerstperiode veel bestellingen. Al eet mijn zoon ze liefst alle dagen.

Ik sluit niet uit dat ik er op termijn ook nog andere lekkernijen aan toevoeg, zoals dessertjes of soepen. De naam Op Bruno's Wijze is opzettelijk algemeen gekozen", lacht de krokettenchef.

HANS OTTEN