

Jan Engelen:

Hoogstraten is een merk

"Hoogstraten moet een merk worden." Dat zegt Jan Engelen (34), sinds 2005 commercieel en marketingmanager van de Veiling van Hoogstraten. "De promotie van de Hoogstraatse aardbei staat nog in zijn kinderschoenen. Het kan toch niet dat ze Limburgse aardbeien in onze kistjes zetten?"

Jan Engelen is afkomstig uit Laakdal, woont in Turnhout en is zot van de aardbeien van Hoogstraten. "Dit jaar gaan we onderzoeken hoe Hoogstraten als merknaam wordt ervaren", vertelt hij. "We hebben al een eerste test gedaan. Mensen associëren de aardbei wel met Hoogstraten, maar zien Hoogstraten nog niet als merk."

Een aardbei is een dankbaar product om te promoten, beseft Jan Engelen. "Ze roept plezier en een goede sfeer op. In het verleden hebben we onze promotie afgestemd op onze kopers, de groothandelaars die we in de veiling ontmoeten. Nu proberen we ook de consument te overtuigen. Op onze nieuwe website kunnen we interactief omgaan met die consument. Recepten uitwisselen, een wedstrijd organiseren, noem maar op."

Een Hoogstraatse miss-aardbeiverkiezing of aardbeifeesten zijn er niet, maar dat heeft zijn reden. "De Hoogstraatse



Jan Engelen brouwt op allerlei ideeën om Hoogstraten als merknaam voor de aardbei in de markt te zetten.

aardbeien komen niet alleen uit Hoogstraten. Ook in de regio Sint-Niklaas worden aardbeien geteeld die de veiling van Hoogstraten verkoopt. In Melsele zijn er al aardbeifeesten. Ook daar

dragen de aardbeien de naam Hoogstraten." Jan Engelen broedt op nieuwe promotie-initiatieven, maar een variant op La Tomatina in het Spaanse Buñol komt er niet, ook

al krijgt dat feest een grote internationale weerklank. "Met aardbeien gooien, dat zou echt zonde zijn."

■ www.hoogstraten.eu

Fons Mertens:

Seizoen is te vroeg begonnen



De veilingklok heeft voor Fons Mertens geen geheimen.

Wie het over een veiling heeft, denkt meteen aan de veilingklok. Die heeft voor Fons Mertens (53) uit Minderhout geen geheimen meer. De grote klok is ondertussen uit de veilingzaal verdwenen, maar toch verloopt elke verkoop van aardbeien nog altijd via een computerklok.

Fons Mertens heeft een belangrijke taak. Hij beslist tegen welke prijs de aardbeien worden aangeboden. Maar vanaf dan neemt de klok het van hem over. De prijs zakt, tot een koper op de knop duwt en een lot aardbeien koopt. Die verkoop verloopt niet alleen meer in de veilingzaal in Hoogstraten, maar ook simultaan in vier andere veilingen en

bij een aantal kopers thuis. "Voor aardbeien is de veiling van Hoogstraten master", zegt Fons. "Dan besturen wij de klok."

De verkoop van de aardbeien start om 8.40u. In het volle seizoen ook op zaterdag. Fons kijkt bedenkelijk naar de prijzen die op zijn scherm verschijnen. "Ze zijn te laag", zucht hij. "Door het

warme weer in april is het seizoen te vroeg begonnen. Op dat ogenblik waren er nog voldoende Spaanse aardbeien op de markt. We zijn ervan overtuigd dat de Hoogstraatse aardbei beter is, maar voor vele mensen is een aardbei een aardbei. In week 20 hadden we al 1.500 ton meer aardbeien geveild dan vorig jaar. Dat drukt de prijs."

Bouillon van aardbeien afgewerkt met crème brûlée

Recept van Thomas Snijders, Het Eglantierken, Hoogstraten

Benodigheden

6dl volle melk, 5 dooiers, 200 g suiker, 1 vanillestokje, 1 dl water, 100 g suiker, 5 blaadjes basilicum, 1 limoen, 1 zakje rozenbottelthee, 100 g aardbeien, 2 gelatineblaadjes, 3 blaadjes verse munt

De crème brûlée

Week de gelatine in lauw water. Verwarm de melk tot tegen het kookpunt met het opengesneden vanillestokje erin. Doe de geweekte gelatine erbij en los met een garde op. Klop de dooiers met de suiker schuimig en roer met de melk tot het mengsel lichtjes bindt. Het mengsel mag niet boven 65° komen. Laat afkoelen.

De bouillon

Zet het water met 100 gram suiker op een zacht vuurtje. Voeg na 5 minuten de blaadjes basilicum, de limoen en het theezakje toe en laat lichtjes inkoken tot een siroop. Laat afkoelen en zeef het. Doe de crème brûlée in een spuitzak. Snijd de aardbeien in dobbelsteentjes en leg in een glas een laagje van 2 cm aardbeien. Zet de aardbeien net onder met de bouillon en spuit daar de crème brûlée over. Garneer met een blaadje munt.



Morgen in Veiling Hoogstraten Binnenstebuiten: Els Desmet in het proefcentrum, Bart Van Olmen keurt aardbeien en touwtrekker Maarten Peeraer presteert beter met aardbei. En natuurlijk is er weer een recept van de dag.