



Afscheid van het Peperkoeken Huizeke

Het Peperkoeken Huizeke in de Tiensestraat stopt ermee. Zaakvoerder Tony Vanhassel stuurde onze redactie een afscheidberichtje waar we niet ongevoelig voor waren. Dit prozaïsch stukje vroeg om meer duiding. Het werd een boeiend, intiem én ontvullend gesprek over het leven als kleine zelfstandige in Leuven. Het is niet overal en altijd 'glamour en glitter'. Of hoe ondernemen, passie en sociale armoede hand in hand kunnen gaan. Vanaf november kan je er nog even terecht om een herinnering of afscheidskadoetje te kopen, een laatste klassiek muziekie te horen en al zeker een hartelijke afscheidsgroet van een dankbare maar toch bedroefde winkelier.

Laten we beginnen bij het begin, en dat is met name in Antwerpen in het begin van de jaren '70. Er waren drie dingen die Tony Van Hassel zeker niet wilde doen: studeren, naar het leger gaan en werken voor een baas. Maar wat hij wél wilde doen was minder duidelijk.

“Wat er dan nog over bleef, was van mijn hobby – namelijk kruiden – mijn beroep proberen maken.” Samen met een vriend startte Tony in Antwerpen een kruidenhandel. Hij herinnert zich levendig hoe een van zijn eerste klanten die toen binnenvam Grietje was, zijn toekomstige vrouw. De oorsprong van de naam van hun latere Leuvense winkel, het Peperkoeken Huizeke, spreekt voor zich. Maar de samenwerking met Tony's partner bleek niet zo evident te zijn. Het jonge koppel besloot Antwerpen te verlaten.

Zo arriveerden Tony en Grietje in Leuven. Een jaar later – in 1977 – was hun winkel in de Tiensestraat een feit. Tony vertelt honderduit over die periode: “We huurden dit pand van onze overbuur, de toenmalige bekende Leuvense drogist Pietsie. Ze hebben ons geweldig gesteund, onder andere door een bewust lage huurprijs te vragen. De winkel sloeg aan, de Leuvenaars waren dol op ons groot assortiment gedroogde kruiden, inclusief al onze thee-soorten. De Tiensestraat was toen heel levendig, met veel winkels en passage.”

Maar Tony en Grietje merkten al snel dat ze van kruiden alleen financieel niet rondkwamen. Ze beslisten hun assortiment uit te breiden naar makkelijker verkoopbare dingen, zoals snoepgoed en cadeautjes. Het werd een succes.

“Grietje heeft altijd hele goede smaak gehad, voor kleuren en inrichting. Ik heb heel veel fantasie. Deze combinatie gaf iets extra dat van begin af aan aansloeg.



Het was ook een 'soepeler' periode op vlak van regelgeving, er was toen echt sprake van ondernemerschap.”

Cadeautjesland

De volgende jaren bleven Tony en Grietje hun assortiment uitbouwen, evenals hun activiteiten zoals aromatherapie en bloemschikken. “In 'cadeautjesland' moet je mee evolueren, maar wij deden dit wars van alle trends. Wij deden ons ding” vertelt Tony.

Ondertussen zagen Tony en Grietje andere Leuvense handelaars groeien, personeel aannemen en een tweede winkel openen. Maar als gevolg van deze uitbreidingen, zagen ze tegelijk de problemen opduiken voor diezelfde handelaars.

Het koppel bleef trouw aan hun principes en hun visie: “We zijn bewust klein gebleven, omdat we alles met ons tweeën wil-

den blijven doen. De druk – en de vraag – was nochtans groot om een theesalon te beginnen, of een tweede winkel te openen elders in het Leuvense. Anderen begrepen niet dat we met twee werkten voor één loon, ze zeiden dat we iets apart moesten doen voor meer inkomen. Maar we waren gelukkig samen, dat is toch wat telt!”

Maar in 1997 sloeg het noodlot toe: Tony's vrouw Grietje overleed aan een hersentumor. Tony zijn steun en toeverlaat, privé en professioneel, was niet meer.

Tony: “Sindsdien is de evolutie in onze winkel stilgevallen. Ik ben gestopt met mijn lessen aromatherapie aan het Syntra. Samen met deze zware domper kwam er ook nog de crisis van 2008 bij.” Tony moest met lede ogen aanschouwen hoe het aantal klanten verminderde en hoe 'zijn' stuk van de Tiensestraat verder aftakelde.

Leefbaarheid

“Er was hier geen passage meer. Ook door het autoluw maken in de stad, rijden de mensen niet meer door Leuven.” Over de werken in de Tiensestraat reageert Tony triest doch gelaten: “Er was en is niets aan te doen. Nu is er gelukkig meer communicatie tussen de stadsdiensten en de handelaars. Vroeger verliep het veel moeilijker.”

Na de dood van Grietje was het duidelijk voor Tony: “Het hart was er uit, de geest was er nog.” Hij is vol lof over de steun van zijn cliënteel tijdens deze rouwperiode. Velen van zijn klanten vragen hem dan ook waarom hij stopt vandaag? “Ik stop omdat ik moet stoppen, het is niet meer leefbaar.”

Tony is zeer openhartig over zijn huidige financiële situatie. “Ik leef al twee jaar met een omnio-statuut, dit wil zeggen dat

ik behoor tot die groep mensen die minder dan 7.000 euro per jaar verdienen. Het is belangrijk dat mensen beseffen dat er ook een andere kant van het zelfstandig ondernemen bestaat, met name die van sociale armoede. Ook kleine zelfstandigen in Leuven worden getroffen.”

Tony beklemtoont dat hij kan overleven zo, met een dak boven zijn hoofd, verwarming, eten en de boeken van de bibliotheek. “We zijn altijd eenvoudige mensen geweest én gebleven. Ik doe geen grote uitgaven, laat staan zotte dingen.” Eind dit jaar zal Tony zijn pand verlaten. Hij moet nog op zoek naar een andere woonst.

Tony blikt met grote dankbaarheid terug op zijn professioneel leven: “Ik heb al die jaren gedaan waar mijn hart vol van was, van maandag tot en met zaterdag. Het is alleen spijtig dat het zo moet eindigen in armoede.”

Hij zal zijn creativiteit nu op een andere manier inzetten. Tony volgt momenteel een opleiding palliatieve zorgen, en was voorheen vier jaar buddy van een aidspatient. “Dit vrijwilligerswerk is heel zinnig en nuttig, ik wil iets terug doen voor de maatschappij.”

Tenslotte breekt Tony nog een lans voor de durvers in de wereld: “Iedereen komt in zijn leven wel een professionele opportuniteit tegen. Grijp die kans en denk niet alleen aan je huidige veilige financiële situatie.” Ook naar het stadsbestuur toe eindigt Tony met wijze woorden: “Steek niet alle tijd, energie en financiën in de centrum-handelszaken. Vergeet de ‘uiteinden’ van de stad niet en verdeel de middelen evenwichtig.”

Bedankt Tony, het ga je goed!

*Peperkoeken Huizeke
Tiensestraat 218, Leuven
www.peperkoekenhuizeke.eu*

Sterrenchef Ludo Tubeé in Voltaire

De in Leuven nog altijd zeer bekende kok Ludo Tubeé van het voormalige sterrenrestaurant Belle Epoque in de Bondgenotenlaan, is weer even opgedoken. Tenminste, het was zijn kooktalent dat de voorbije weken herleefde in restaurant Voltaire aan de Jules Vandenbemptlaan 6a in Heverlee. Sterrenchef Ludo Tubeé en Gunther Gielen van restaurant Voltaire delen dan ook een lange en succesvolle culinaire geschiedenis. Lees hierna het prettige verhaal over hoe een origineel idee werkelijkheid werd.

Toen Ludo Tubeé op kerstdag 2006 stopte met de Belle Epoque liet dat een grote culinaire leemte na. Het stadscentrum van Leuven was meteen ook de enige zaak met een Michelinster kwijt. Om dat gemis na zeven jaar toch nog even te vergeten sloegen beide vrienden de handen nog eens in elkaar om in restaurant Voltaire enkele toprecepten uit de gloriejaren op het menu te zetten.

Het gebeurt niet zo vaak dat een sterrenchef zijn recepten prijsgeeft maar de jarenlange samenwerking tussen chef Ludo Tubeé en zijn toenmalige rechterhand Gunther Gielen was meer dan die van een ‘meester-leerling’. In de drukte achter de fornuizen onstond een hechte vriendschap die tot vandaag levendig blijft. Dat bleek meteen uit hun plannen om voor één keer nog eens enkele topmenu’s op tafel te toveren.

De topgerechtten van restaurant Belle Epoque konden niet zomaar onveranderd op de kaart worden gezet. Ludo Tubeé paste persoonlijk en in overleg met Gunther Gielen en Voltaire-chef Ronny Desiron de gerechten aan tot suggesties die vandaag haalbaar en betaalbaar zijn.



Gunther Gielen, Ludo Tubeé en Ronny Desiron.

De uitvoering lag in de vaardige handen van chef Ronny Desiron die vandaag de keuken van Voltaire dirigeert. De ideeën en de finesses verraden echter onmiskenbaar de hand van de meester. Het unieke concept werd tot 16 oktober opgediend. Voor herhaling vatbaar? Dat moet je bij een volgende bezoek aan Voltaire maar eens vragen aan Gunther of Ronny. Mits enig aandringen weet je maar nooit...!

www.voltaire.be