nieuws

Neuhaus wil niet besparen op duurdere ingrediënten

nieuws

De duurdere grondstoffen maken ook onze Belgische chocolade duurder. Bij luxechocolatier Neuhaus stegen de prijzen dit jaar al met een goede 10 procent. "Geen haar op ons hoofd dat eraan denkt om te gaan besparen op onze ingrediënten", zegt gedelegeerd bestuurder Jos Linkens. Volgende week viert Neuhaus zijn 150ste verjaardag met een groots feest in de Brusselse Koninginnegalerij, waar het anderhalve eeuw geleden allemaal begon.

17 SEPTEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

De duurdere grondstoffen maken ook onze Belgische chocolade duurder. Bij luxechocolatier Neuhaus stegen de prijzen dit jaar al met een goede 10 procent. "Geen haar op ons hoofd dat eraan denkt om te gaan besparen op onze ingrediënten", zegt gedelegeerd bestuurder Jos Linkens. Volgende week viert Neuhaus zijn 150ste verjaardag met een groots feest in de Brusselse Koninginnegalerij, waar het anderhalve eeuw geleden allemaal begon.

De Zwitser Jean Neuhaus opende er in 1857 de allereerste chocoladewinkel in ons land. Om de verjaardag te vieren lanceert Neuhaus een exclusieve doos met achttien pralines ontworpen door negen binnen- en buitenlandse topchefs, onder wie Pierre Wynants (Comme Chez Soi) en Peter Goossens (Hof van Cleve). Met luxe en exclusiviteit doet Neuhaus tegenwoordig opnieuw gouden zaken. In vier jaar tijd slaagde de chocolatier erin om zijn omzet bijna te verdubbelen. "We profiteren van de algemene trend naar meer luxegoederen wereldwijd", zegt Linkens.

De meeste bedrijven slagen er niet in om 150 jaar oud te worden. Wat is het geheim van Neuhaus? "We hebben het geluk gehad dat het bedrijf altijd goed geleid is geweest en dat we goede producten maken. Vandaag is Neuhaus nog een van de weinige luxechocolatiers die in België verankerd zijn. We hebben met de Belgische holding Bois Sauvage een aandeelhouder die ons alle middelen geeft om te groeien".

Neuhaus en andere Belgische chocolatiers doen de voorbije jaren opvallende inspanningen op het vlak van vernieuwing. Was de sector ingeslapen? "Er werd te veel

gewerkt op automatische piloot. Er werd gemakshalve gekozen voor superklassieke producten. Daar is niks mis mee. Een goed gemaakte praliné wordt over vijftig jaar nog altijd verkocht. Maar je moet zorgen voor een goed evenwicht tussen klassieke en nieuwe producten. Al moet je van Neuhaus niet meteen verwachten dat het trendy producten gaat maken", vertelt Linkens.
Of onze chocolatiers nog steeds aan de wereldtop staan? "In België is er nog steeds veel vakmanschap, ook bij nieuwe pralinemakers. Maar toegegeven, de topchocolatiers in Parijs stonden een paar jaar geleden verder dan de Belgen. Zeker in de productie van ganache, een combinatie van slagroom en chocolade". Linkens bestrijdt dat Belgische pralines nog steeds veel suiker bevatten. "We verwerken een pak minder suiker in onze producten dan vijftig jaar geleden, toen mensen suiker consumeerden om calorieën in te slaan".
Marcolini, een van de nieuwkomers op de Belgische markt, verwijt de klassieke chocolatiers dat ze pralines maken die te veel vet bevatten. "Het is niet omdat je nieuw bent dat je plots zoveel beter bent", reageert Linkens. "Neuhaus werkt met boter en room. We zijn niet van plan om die ingrediënten te vervangen door minderwaardige vetten. Dat doen we niet. Mocht ik mijn chocolatiers vragen om pralines met andere vetten te maken, dan zijn ze morgen vertrokken. Werken met de beste ingrediënten zit in de genen en het DNA van dit bedrijf".
Neuhaus laat zijn chocolade maken bij Callebaut. Is dat dan toch geen toegeving op vlak van kwaliteit? "Neen integendeel. Callebaut produceert voor ons chocolade op basis van de recepten van Neuhaus. Naar hun catalogus kijken we niet. Callebaut beschikt over een knowhow die niemand anders heeft. De juiste temperatuur en korreligheid zijn essentieel voor de productie van goede chocolade. Zij beheersen het vak tot op een tiende van een graad. Niemand anders kan dat. Ook Neuhaus niet".
Is er nood aan de bescherming van de Belgische chocolade als handelsmerk? "Ja. Dat zal de eerlijkheid bevorderen in onze branche", meent Linkens. "Je hebt 'Belgian chocolate' van minderwaardige kwaliteit. Goede Belgische chocolade verdient een appellation contrôlée. De bonafide chocolatiers werken daaraan".
Moeten ze zich geen zorgen maken over een mogelijke splitsing van het land? "De merknaam 'Belgian chocolates' is heel belangrijk. Ik zie die splitsing nog niet meteen gebeuren. Het is wel jammer dat de Belgen op handelsbeurzen geen front meer vormen. Alles is opgesplitst in Waalse, Vlaamse en Brusselse paviljoenen. Daarmee slaat ons land een mal figuur. We zijn immers maar een voorschoot groot. Die opsplitsing heeft geen zin. Neuhaus slaat steevast zijn tenten op buiten die

paviljoenen. Als alle politici wat meer chocolade zouden eten, dan komt het wel weer goed met België", besluit Linkens.(KS)

Bron: De Morgen

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada