nieuws

Rijk verleden van Antwerpse kandijsuiker bekroond

nieuws

Kandijsuiker, kandijsiroop en kandijcassonade werden onlangs erkend als Antwerpse streekproducten. Van een luxeproduct voor de adel evolueerde het in de voorbije eeuwen tot een voedzame lekkernij voor iedereen. Dat Candico als grootste kandijproducent van Europa gevestigd is in Antwerpen, is overigens geen toeval. Tot de negentiende eeuw bestond er immers nog geen suikerproductie in Europa. Terwijl al in 1317 Venetiaanse galeien rietsuikervrachten naar de Schelde-oevers brachten.

6 FEBRUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

Kandijsuiker, kandijsiroop en kandijcassonade werden onlangs erkend als Antwerpse streekproducten. Van een luxeproduct voor de adel evolueerde het in de voorbije eeuwen tot een voedzame lekkernij voor iedereen. Het geheim van kandijsuiker ligt volgens producent Candico in de bijzondere eigenschappen die men in geen enkele andere suiker terugvindt. "Door het koken op zeer hoge temperaturen, een soort van karamelisatie, verkrijgt kandijsuiker zijn typische aroma en smaak", zegt sales manager Tony Won.

Dat Candico als grootste kandijproducent van Europa gevestigd is in Antwerpen, is overigens geen toeval. "Tot de negentiende eeuw bestond er nog geen suikerproductie in Europa. Er werd enkel suiker gewonnen uit het suikerriet. Deze zoete rietstengels groeiden echter uitsluitend in verre tropische landen zodat suiker een synoniem werd van invoer per schip. De haven van Antwerpen speelde daarin een belangrijke rol. Volgens de geschiedenisboeken brachten Venetiaanse galeien in 1317 voor de allereerste keer rietsuikervrachten naar de Schelde-oevers", zegt Won.

Het is slechts vanaf het begin van de zestiende eeuw dat de suikerverwerking in Antwerpen tot expansie kwam. "De verbinding tussen de kade en de Grote Markt werd al snel Suikerrui genoemd. Meer dan honderd suikerbakkerijen waren hier immers gevestigd". In die periode kwam rietsuiker nog toe in zeer onzuivere vorm. De lange reis

per schip bracht de suiker bovendien tot zodanige gisting dat hij onbruikbaar werd. Men moest de rietsuiker dus uitzuiveren om opnieuw zijn fijne smaak te verkrijgen.
"Daarom werd die in water gesmolten waarna de verkregen oplossing weer werd opgekookt. De suikeroplossing werd ook gekristalliseerd. Men merkte dat de bekomen kristallen veel zuiverder waren dan de oplossing waaruit ze voortkwamen. Het kristallisatieproces was dus tevens een vorm van raffinage. Van de reststroop maakte men vervolgens de kandijcassonade en uiteindelijk de kandijsiroop", vertelt Won.
Kandijsuiker was aanvankelijk een luxeproduct omdat het op kleinschalige en ambachtelijke wijze werd gemaakt. Het werd in de beginperiode traditioneel geschonken aan vorstenparen of aan belangrijke bezoekers zoals Duits kunstschilder Albert Dürer in 1520. "Daarna werd het ook verkrijgbaar bij de apotheek en nog later was kandijsuiker gewoon te koop bij de kruidenier". Vandaag wordt het nog volgens dezelfde authentieke principes vervaardigd maar dan met moderne productiemiddelen. Vandaar dat kandijsuiker niet meer zo duur is. Het product wordt vaak gebruikt in hoestsiropen, trappistenbier, speculaas, chocolade en Oost-Vlaamse vlaaien.
Tot ver in de zeventiende eeuw bleef Antwerpen het grootste suikerverwerkingscentrum ter wereld. "Door het desastreus verdrag van Munster werd Antwerpen echter plots van de zee afgezonderd. Vele raffinaderijen dienden hun deuren te sluiten toen de grondstof vanuit Oostende met kleine bootjes tot Antwerpen moest worden gebracht. En tijdens de Napoleontische oorlogen werd de invoer van overzeese producten volledig lamgelegd. Producten zoals koffie en rietsuiker waren de eerste slachtoffers van deze continentale blokkade", legt de sales manager uit.
De kandij-industrie ging een moeilijke tijd tegemoet maar van de fabricage werd nooit helemaal afgezien. Na het opheffen van de blokkade kwam de rietsuiker weer massaal terug naar Antwerpen en kende de kandijverwerking een heropleving. "Zo telde Antwerpen op het einde van achttiende, begin negentiende eeuw weer een veertigtal suikerraffinaderijen in exploitatie. In 1919, na de Eerste Wereldoorlog waren er nog altijd veertien kandijfabrieken. De teruggang werd echter versneld door de Tweede Wereldoorlog".
In 1948 bleven er nog slechts vijf kandijfabrieken over. Die waren professioneel gegroepeerd in het Syndicat des Raffineurs Candisiers de Belgique. Vier van hen hadden in 1935 al de samenwerkende vennootschap 'Candico' gesticht om hun commerciële belangen te verdedigen en een gezamenlijk exportkantoor op te richten. De afzetmarkt bleek uiteindelijk te klein om het voortbestaan van vijf kandijfabrieken te garanderen zodat alleen Candico overbleef.

"Op die manier groeide het bedrijf uit tot de belangrijkste kandijproducent in Europa en zelfs van de hele wereld", aldus Tony Won. Candico is een dochteronderneming van de Tiense Suikerraffinaderij en maakt op die manier dus ook deel uit van Südzucker, de belangrijkste suikerproducent van Europa.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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