

Pieter Michielsen bakt opnieuw Lobbeskoeken

MORTSEL - In 1973 komt mevrouw Ongena met haar groep 'Animo' op het idee om carnaval te vieren in Mortsel. Dankzij de middenstandsvereniging en het Rode Kruis Mortsel komt er schot in de zaak: carnaval in Mortsel is geboren! De heer Lagae wordt voorzitter en de eerste 'prins carnaval' wordt Gomaar Kriekemans. 'Mortsel carnaval' groeit uit tot 'De Lobbes', een echte carnavalsvereniging. Martin Caillau wordt voorzitter en blijft dit tot 1993. Eric Van Rooy neemt de fakkel over tot 1994. In datzelfde jaar trekt de laatste stoet van DE LOBBES door de straten met als 'Lobbesprins' Luc van Herwegen.



Marc Drexeler van UNIZO-Mortsel en het burgerinitiatief 'Mortsel weer (h)eerlijk thuis!' wilden zo graag de Lobbeskoek opnieuw op de markt brengen. Een oproep volgde via sociale media. De reacties bleven niet uit. De familie De Castro dook in haar archieven en gaf het recept voor deze carnavalskoek graag door. Niet vanzelfsprekend:

bepaalde gerechten worden immers in familiearchieven bewaard. Bakprocessen van weleer worden aangepast aan moderne normen. De Lobbeskoek is een afgeslankte koek van bladerdeeg gevuld met abrikozenjam en amandeldeeg. De steek van prins carnaval is terug van weggeweest. Pieter Michielsen creëerde opnieuw een hoed van bladerdeeg en ging met amandeldeeg en abrikozenjam aan de slag. De familiekoek werd lichter. Het oude recept van De Castro werd wel gerespecteerd.

De Lobbeskoek hangt onvermijdelijk samen met onze carnavaltraditie. De vroegere Sint-Pietersabdij van Lobbes is een

prestigieuze Benedictijnerabdij, gelegen nabij Thuin in de provincie Henegouwen. Onze Hoeve Dieseghem was in 7de eeuw afhankelijk van die abdij.

De vergeten carnavalskoek werd opnieuw bereid in samenwerking met Unizo Mortsel, de lokale economie en het burgerinitiatief 'Mortsel weer (h)eerlijk thuis'.



Dit jaar is de Lobbeskoek alleen nog tot eind april te verkrijgen bij bakkerij Michiels. Pieter bakte de koek op vraag van Marc Drexeler. "De Lobbeskoek is ontstaan uit de periode dat de voormalige carnavalsvereniging Lobbes het carnaval nog in Mortsel organiseerde. Mijn vader, die zelf prins carnaval is geweest in 1978, kwam op het idee om iets speciaal te ontwikkelen en dat werd de Lobbeskoek. Het was een koek van bladerdeeg in de vorm van een carnavalshoed gevuld met amandeldeeg en abrikozenjam.

Het lag in de bakkerij vanaf één maand voor de carnavalsstoet tot één maand erna", vertelt Marc.

Net als Lobbes verdween in 1994 ook de gelijknamige koek. "Op sociale media las ik dat veel mensen zich de Lobbeskoek nog herinnerden. Ze vroegen zich af of die niet kon terugkomen. Ik ben beginnen zoeken naar personen die me konden helpen en ik kwam uit bij 'Mortsel weer (h)eerlijk thuis'. De koek brengt een nieuwe belevenis naar de stad en hopelijk is die volgend jaar rond deze periode bij alle Mortselse bakkers verkrijgbaar."

Tekst: Dirk Brentjens

Foto's: F. Van Rosendael