



HUYSMANHOEVE STREEKPRODUCTEN

PLATTELANDSLAB PLATTELAND BELEVEN

OVER ONS

U bent hier: [Home](#) Isabelle scheir - bon bonheur

Isabelle Scheir - Bon Bonheur

"Regionale producten krijgen steeds meer aandacht."

De zorg voor het product, dat staat centraal bij Isabelle en Frédéric Scheir. Broer en zus maar ook zaakvoerders van het snoepjesbedrijf Confiserie 2000 in Evergem dat binnenkort een naamsverandering doormaakt naar Bonbonheur. Een naam waarvan je goesting krijgt. 'Sweet happiness since 1972' staat er als ondertitel bij en dat brengt het gesprek met Isabelle Scheir meteen op de ontstaansgeschiedenis van het bedrijf.

Passie



“Mijn vader is afkomstig uit Kluizen maar had eerst een bakkerij in Sint-Niklaas waar hij ook zelf wat snoepjes maakte, vertelt Isabelle. Dat vond hij zo leuk dat hij zich is gaan specialiseren in het maken van hardgekookte snoepen. Zo richtte hij in Schoten het snoepjesbedrijf op maar dat pand werd al snel te klein. Mijn grootmoeder wist dat er een pand in Kluizen was en zag meteen haar

kans schoon om haar zoon opnieuw naar zijn geboortedorp te brengen. Zo keerden mijn ouders terug naar de roots en zijn ze in een bedrijfsruimte in Kluizen terecht gekomen. In 2015 hebben mijn broer en ik het bedrijf hier in de Noorwegenstraat op het Industrieterrein Nest opgericht.” Maar al van bij het begin blijkt passie voor het product het motief om snoepjes te maken. “Inderdaad, als kind liepen we tussen de snoepjes. Voor mijn broer en ik was het bijna logisch dat we in de voetsporen van onze ouders zouden treden. Mijn broer volgde na zij technische opleiding een cursus suiker en chocoladewerking. Maar een

echte opleiding 'snoepjesproducent' bestaat in België niet, dat heeft hij hier in het bedrijf, al doende, geleerd. Ikzelf volgde master handelswetenschappen en het stond in de sterren geschreven dat ook ik in het bedrijf zou stappen. We hebben het, om zo te zeggen, met de paplepel meegekregen."

Erkend streekproduct

Voor Bonbonheur is de regionale insteek heel belangrijk. "En vooral voor onze cuberdon. Die heeft een heel regionaal aspect. De historische link met Gent en Meetjesland is zeer belangrijk. En het is ook vooral in eigen land dat het product bekendheid geniet", gaat Isabelle verder. "Regionale producten krijgen steeds meer aandacht. Mensen willen weten wat er op hun bord komt en waar het vandaan komt. Ook wie zijn die mensen achter het product en wat valt er nog meer over te ontdekken. Daarom zijn wij ook mee op die kar gesprongen. Onze cuberdons zijn door de VLAM erkend als streekproduct en het is een heel ambachtelijk product. Het basisingrediënt, Arabische gom (afkomstig van de acaciaboom), komt vooral uit Soedan. De andere producten proberen wij zoveel mogelijk dicht bij huis te vinden. Mijn vader heeft het recept verkregen en het verder op punt gesteld. Om dit te maken moet je heel veel geduld hebben en secuur te werk gaan. We maken ondertussen ook varianten in verschillende kleuren en smaken. Groen (appel), oranje (sinaasappel), geel (citroen), rood (aardbei), zwart (anijs), wit (limoncello). "Maar het is de paarse cuberdon met framboos die erkend is als streekproduct", voegt Isabelle eraan toe.

Verhaal

"Van belang is de zorg voor uw product. De cuberdon maken is geen gemakkelijk proces en eens de cuberdon op de markt komt, heb je ongeveer 8 weken om de snoep te consumeren. Alles is delicaat aan dit product. Hoe verser je de cuberdon eet, hoe beter. Vandaar ook een reden waarom deze snoep niet echt geschikt is voor langere exporttijden, ten opzichte van onze andere snoepen." Isabelle benadrukt dat ze binnen het bedrijf de Meetjeslandse herkomst van het snoepje heel erg naar waarde schatten en daarom maken ze heel graag deel uit van het smaak-project van Plattelandscentrum Meetjesland. "Rond de cuberdon hangt wel wat geheimzinnigheid", geeft ze toe. "Veel mensen weten niet hoe snoepen worden gemaakt. Er worden bijvoorbeeld vragen gesteld over gluten, over de dierlijke oorsprong van de gelatine (vraag van veganisten), komt er varken of rund aan te pas (godsdienstige vragen), ... Dus vinden we het informeren van de consument heel belangrijk. De samenwerking met het Vleeshuis in Gent is op dat vlak heel goed en ook onze samenwerking met de Meetjeslandse streekproducenten is wat dat betreft heel belangrijk. Je hebt enerzijds het product zelf, maar er is ook het verhaal van het product dat we absoluut willen vertellen." We mogen terecht trots zijn op onze streekproducten!

[Terug naar boven](#)

HUYSMANHOEVE

Wat te doen
Coronamaatregelen
Terras
In de kijker
Huur
Educatie
Agenda
Praktische info
Beheer
Ons verhaal
Onze ateliers
Onze community
Toekomst

STREEKPRODUCTEN

Meetjesland
Vlaamse Ardennen
Waasland
Korte Keten

PLATTELAND BELEVEN

Arrangementen
Meetjeslandse cafés
Geschenkdozen
Smaakteam

PLATTELANDSLAB

Waarom
Hoe
Lopende projecten
Afgelopen projecten

OVER ONS

Wie is wie
Missie & Visie
VZW Plattelandscentrum
Centrum Sint-Laureins
Contact
Vacatures

Plattelandscentrum | info@plattelandscentrum.be | 09 379 78 37

[Privacyverklaring](#)



Europees Landbouwfonds
voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert
in zijn platteland

