



NIE GASTEN MET EDELLALLERGIE

# Op zoek in de stad naar een

# ei

Wat was er eerst: de kip of het ei? We breken er even ons hoofd niet over, want eieren vallen in deze tijd van het jaar uit de paasklokken. Maar waar vinden we de beste eieren van 't Stad? Zijn ze zachtgekookt, van chocolade of van goud? Misschien komen we wel het Ei van Columbus tegen. Citta ging op eierenzoektocht en bracht een mandje boordevol verhalen en geheimen mee. Wie kakelen wil, moet ook eieren leggen.



**Tekst: Suzanne Antonis**  
**Foto's: Walter Saenen**

Pasen of niet, een dag als deze start met een zachtgekookt eitje bij het ontbijt. Goedgemust installeren we ons in alle vroegte bij Foodbar Barchel op Nieuw Zuid. De straten ademen nog de stilte, deze stadswijk moet nog wat op temperatuur komen. In de ontbijt- en lunchzaak rammelen Lore en Marion al wel met de potten. Zij gaan voor ons het perfecte ontbijtei serveren. "Het water moet maximaal op kookpunt komen, pas dan leggen we de eitjes erin", zegt Lore gedecideerd. "Na vier minuten zijn ze klaar: het eiwit is gestold en de dooier nog zacht en een beetje lopend. Ideaal om er soldaatjes in te soppen." Even later zet ze de eieren met een stapeltje staafjes van bruin brood voor ons neer. Een eenvoudig ontbijt, maar bomvol voedingsstoffen. Onze dag kan niet smakelijker beginnen.

## Van die boer geen eieren

Wat we ons wel afvragen: waar komt dat ei in ons dopje vandaan? Het team van Bio Station in het Centraal Station kent de regels. Kevin: "Op elk ei dat we verkopen, staat een code. Het eerste cijfer duidt aan hoe het leven van de kip die het ei legde, eruitziet. Dat gaat vooral over het aantal vierkante meter waarin een kip zich vrij kan bewegen. Biologische eieren (code 0) zijn de meest dier-vriendelijke. De kip kan vrij in en uit de stal en heeft buiten voldoende groen om te pikken. Code 1 staat voor eieren van vrije uitloop en is zeker nog van prima kwaliteit. Alleen zitten deze kippen in de stal krappert. Moeten ze binnenblijven door vogelgriep bijvoorbeeld, dan worden hun snavelpunten preventief weggeknipt omdat ze soms uit verveling bij elkaar gaan verenpikken. Het schar-

relei (code 2) scheidt wat verwarring. Veel mensen denken dat deze kippen vrolijk buiten rondscharrelen, maar dat klopt niet. Ze zitten de hele dag op stal, soms tot vier etages hoog met op de vloer enkel strooisel. En een ei met code 3 hoort niet thuis in een winkel. Ze komen van kippen met het triestige leven op een legbatterij en mogen sinds 2012 niet meer worden verkocht." En wat met de andere cijfers en letters? Kevin: "Dat zijn de identificatiecodes van de pluimveehouder en de houdbaarheidsdatum. Je kan een ei maximaal 28 dagen in de koelkast bewaren maar gelukkig gaan ze in Bio Station, waar veel reizigers passeren, sneller de deur uit."

## Eindelijk, chocola!

Zoveel kippenwijsheid, waarom ons niet gaan vergapen aan de vele etalages van onze Antwerpse chocolatiërs waar de paaseieren al zijn uitgesteld. Bij Chocolatier Goossens in de Isabellalei houden we halt. Erik die het ambacht van vader René in 1991 overnam, heeft in deze dagen voor Pasen de



Lore van Barchel serveert perfecte zachtgekookte eitjes.

Bij het Bio Station kan je terecht voor verse en gezonde bio-eitjes.





A28

Chocolatier Erik Goossens met een ei van een halve meter hoog.

handen vol. In het atelier staat een ei van wel een halve meter hoog te pronken. “Het werk van Olivier”, zegt Erik die trots is op het hele team dat hem bijstaat. Wat de moeilijkheid is om zo’n kanjer van een ei te maken? Olivier: “Hoe groter de vorm, hoe groter de kans op tractie. We gieten minstens twee keer een laag chocolade. Niet alleen voor de stevigheid maar ook om een goede krak te hebben.” Erik vult verder aan: “Als je je tanden in een ei zet, moet je de chocolade horen kraken. De ideale chocolade heeft een perfecte balans tussen kracht en aroma en smelt vanzelf in je mond, op lichaamstemperatuur dus. In onze melkchocolade verwerken we een crisp die de textuur een aangename toets geeft.” Uit de voorraad eieren die al klaar zijn, klopt Erik er eentje in stukken. Met mondjesmaat smikkelen we het op, want chocolade hoor je traag te eten om alle smaaksensaties te proeven. Of de chocolatier nog een exemplaar heeft van het Fabergé-ei waarvan burgemeester Bart De Wever vorig jaar een stapel meenam op handelsmissie naar Rusland? Erik: “Zeker, dat was een geslaagd project en een uitdaging om het ei te decoreren. We hebben zelfs goudpoeder gebruikt om de echte Fabergé-eieren zo dicht mogelijk te benaderen.”



Napoleon en Sivan Rozinashvili hebben in hun juwelencollectie verscheidene Fabergé-eieren zitten.



## De luxe van Fabergé

Chocolatier Goossens vulde de Fabergé-eieren met Antwerpse handjes, diamantpralines en een stralende A erbovenop. Maar wat zou er in een echt Fabergé-ei zitten? We gaan te rade bij Sivan en Napoleon Rozinashvili van Riginov Boutique op de De Keyserlei. In hun juwelencollectie mogen we enkele Fabergé-eieren bewonderen. Ze zijn gevuld met klavertjes vier, hartjes en een hennetje. Fotograaf Walter loopt op eieren als ze voor zijn lens worden uitgesteld, want één juweel is tot 10.000 euro waard. Sivan: “De geschiedenis van de Fabergé-eieren begint in 1885, als de Russische tsaar Alexander III aan Pieter Carl Fabergé vraagt om een exclusief juweel in de vorm van een paasei te maken dat hij als geschenk aan zijn echtgenote wil geven. De goudsmid toog aan het werk met goud, platina en edelstenen. In het ei stopte hij een hennetje. Tot 1917 zal Fabergé zo vijftig keizerlijke eieren vervaardigen. Na de Russische revolutie geraakten ze echter over de hele wereld verspreid. 47 zijn er inmiddels teruggevonden in musea en privécollecties, waaronder vijf bij de Engelse koningin. Nog altijd zijn er zeven eieren spoorloos. Ze zijn inmiddels miljoenen dollars waard, want zoals voor de tsaar worden ze niet meer gemaakt. Pas in 2007 neemt een kleindochter van de familie de draad weer op. Fabergé Ltd opereert nu vanuit Londen en maakt opnieuw de befaamde juwelen.” Sivan en Napoleon zijn de enigen in België die ze mogen verkopen. Een beetje beduusd verlaten we de boetiek. Zoveel moois, zo’n rijke geschiedenis en dat in een straat waar per dag duizenden mensen passeren en weinigen weet hebben van dit geheim.



De Dulle Griet in het Museum Mayer van den Bergh. Uit de eieren van Bruegel komen (midden boven en midden onder) veeleer monsters gekropen.

## Eieren in de kunst

Niet alleen tsaren waren begeistert door eieren, ook kunstenaars gebruikten ze, als symbool van vruchtbaarheid. Pieter Bruegel de Oude schilderde ze al in 1562 in zijn *Dulle Griet*. In het Museum Mayer van den Bergh kunnen we het kunstwerk sinds kort weer bewonderen, na een fantastische restauratie. Maar uit de eieren van Bruegel komen veeleer monsters gekropen. “Ze zouden symbool staan voor de vier elementen”, zegt Lieve Loos die ons begeleidt. “Maar zeker is dat niet, want tot op vandaag heeft geen enkele historicus dit schilderij helemaal kunnen doorgronden. We laten het ook liever zo, voor ons mag het gerust een mysterie blijven.” Wie aan het ei wel een betekenis gaf, was Philip Galle die in het begin van de zeventiende eeuw een gravure maakte over de eierdans. We gaan het bekijken in het Museum Vleeshuis. “In de kunst was de eierdans vaak een symbool voor losbandigheid en overmaat”, zegt conservator Timothy De Paepe. “Op de gravure zien we dat het een behendigheidsdans is met



erotische connotaties. De danser moest met een omgekeerde schaal een ei ‘dekken’ zonder het te breken. Rondom staan charivarimuzikanten, wild dansende boeren en vrijende en drinkende paren.”

## Geen omelet zonder eieren te breken

Met ietwat rode oortjes zetten we onze zoektocht verder, naar het Eilandje waar Foodtruck Omeletshop ons nog verwacht. We zetten er flink de pas in en ei zo na lopen we Teun de Eierboer voorbij die op de Eiermarkt de wacht houdt. In de zeven-

Zeventiende-  
eeuwse gravu-  
re van Philip  
galle over de  
eierdans.

Links:  
Teun de Eierboer  
op de Eiermarkt.



Christina van Omeletshop overhandigt een broodje omelet aan een van haar klanten.



tiende eeuw sierde hij nog een openbare pomp. Niet de eieren in zijn mand waren zijn handelsmerk, wel zijn *franke teut* want via Teun konden Antwerpenaars hun grieven aan het stadsbestuur overmaken door briefjes op zijn sokkel te klevén. Als Citta-reporters hebben we een reputatie hoog te houden en we laten bij Teun een kattedelletje achter. Vriendelijk weliswaar, we riskeren niet graag een GAS-boete.

Als we we bij de Omeletshop aan het MAS arriveren, is het middag en voor de foodtruck staat een lange rij klanten. Behendig klutst Christina het ene ei na het andere. In vier pannetjes tegelijk maakt ze zowel een eenvoudige omelet met spekjes als een complete omeletmaaltijd met groenten, vis of kaas. "Bij mooi weer gebruik ik tot 200 eieren per dag", zegt ze, terwijl ze twee uitgehongerde studenten een Crispy Bacon en een Spanish Xtreme overhandigt. Waar Christina de mosterd

haalde? "In 2007 was ik in India als rugzaktoerist. Om goedkoop te eten, schoof ik aan bij het onooglijke kraampje van Mister Ramkisham. Hij verkocht er omeletjes, de lekkerste die ik ooit gegeten heb. Daar is het idee ontstaan om dit in België ook te doen. Simpel, niet te duur en voedzaam. Ideaal voor passanten die geen tijd hebben om in een restaurant te zitten." Wel verhip, zouden we hier het Ei van Columbus dan toch nog gevonden hebben?

#### INFO:

- \* Barchel Nieuw-Zuid, Jos Smolderenstraat 15, [www.barchel-antwerp.com](http://www.barchel-antwerp.com)
- \* Chocolatier Goossens, Isabellalei 6, [www.goossens-chocolatier.com](http://www.goossens-chocolatier.com)
- \* Bio Station, Pelikaanstraat 3, [www.biostation.be](http://www.biostation.be)
- \* Riginov Boutique, De Keyserlei 28-30, [www.riginov.com](http://www.riginov.com)
- \* Museum Mayer van den Bergh, Lange Gasthuisstraat 19, [www.museummayervandenbergh.be](http://www.museummayervandenbergh.be)
- \* Museum Vleeshuis, Vleeshouwersstraat 38, [www.museumvleeshuis.be](http://www.museumvleeshuis.be)
- \* Omeletshop, [www.omeletshop.be](http://www.omeletshop.be)

Een broodje omelet van Christina.

