

Broers Wouter en Niels aan de slag met recept van grootouders Kiss My vermout populair in betere Belgische cocktailbar

ROESELARE

De Roeselaarse broers Wouter en Niels Vandekerckhove gebruiken de bereidingswijze van hun grootouders om hun Kiss My vermout te brouwen. Het drankje is razend populair in toprestaurants en cocktailbars in heel het land.

MARLIES MADDENS

Gert De Mangleer van Hertog Jan, Kobe Desramauts van de Superette... de lijst van topchefs die de Roeselaarse vermout Kiss My serveren is lang. Kiss my, dat zijn Belgische vermoutsoorten op basis van verse vruchten en kruiden.

De broers Wouter (33) en Niels (22) Vandekerckhove, bekend van eetcafé 't Walhalla in de Zuidstraat, zijn het creatieve brein achter het label. De bekendste vermout moet Martini zijn, maar daar is Kiss My amper mee te vergelijken. Niels en Wouter vonden hun inspiratie in de recepturen van hun grootouders, Jenny Dekimpe en Roger Vandekerckhove. "Twee zomers geleden kwamen we op het idee om de drank van 'mémé' en 'pépé' nog eens te maken, een vermout op basis van jonge walnoten. Die was lekker, maar we hadden er veel te veel. Zelfs al gaven we een groot feest, dan nog hadden we over", zegt

Wouter met een brede glimlach.

Dus trokken ze hun stoute schoenen aan en stelden ze hun zelfgebrouwen drankje voor in cocktailbars. "Iedereen die ervan proefde was in de wolken en wilde ermee werken." De broers gingen op zoek naar een naam en een passend flesje.

"Kus mijn ..."

Omdat ze in het begin wat tegenkanting kregen, was de naam Kiss My snel gevonden. "En zo heten onze verschillend vermoutsoorten nu Kiss My Nuts, Kiss My Blackberries en Kiss My Rhubarb. Namen van cocktails zijn bijvoorbeeld Kiss My Negroni en Kiss My Royale. Je kan er alle kanten mee op. Het is ook een kleine middelvinger naar iedereen met commentaar", knipoogt Wouter.

Voor de productie wordt zo veel mogelijk met biologische ingrediënten gewerkt, bij voorkeur in bulk en van lokale producenten. Een heel deel plukken de broers zelf. Voor de ver-

WOUTER VANDEKERCKHOVE

KISS MY

"Dat wij succes boeken met de recepten van onze grootouders, maakt hen 'preus lik veertig'"

pakking is er een samenwerking met Mariasteen. "De jonge walnoten voor Kiss My Nuts plukken we bijvoorbeeld bij onze ouders in de tuin. Dat brengt jeugdherinneringen naar boven. Als kind al hielp ik mijn grootouders met de pluk. In juni plukken we en midden december is de drank klaar", legt hij uit. "Dat betekent ook dat de Nuts nu quasi overal uitverkocht is. Maar binnenkort maken we dus een nieuwe lading."

Fruiting

Vermout bestaat voor 75 procent uit wijn, aangevuld met 12 tot 21 procent alcohol, suiker en een kruidenmengsel



■ Kiss My Blackberries is een van de drie bijzondere vermoutsoorten.



■ Wouter en Niels veroveren België met de kerstdrank van hun oma en opa.

waar verplicht alsem moet bijzitten. "In tegenstelling tot de meeste vermoutsoorten spelen wij niet zo in op het bittere, eerder op het fruitige." Deze vermout kun je puur drinken, met tonic, champagne of cava, of in cocktails.

De vermout op basis van noten kwam vroeger altijd met Kerstmis op tafel ten huize Vandekerckhove. "Vroeger was het meer de mode dat iedereen van alles zelf kweekte. Mijn grootouders hebben ma-

nieren gezocht om al die vruchten te bewaren en dat resulteerde onder andere in deze vermout. Mijn peter is 85 jaar oud, maar experimenteert nog steeds. Dat wij nu succes boeken met hun recepten, maakt hen 'preus lik veertig'. Onze grootouders vinden dat de max." De volgende stap is Kiss My in het buitenland verkopen.

INFO

www.kissmy.be

gopress
Innovating Digital Content

Het Nieuwsblad/Regionaal: Roeselare-Tielt-Izegem 30/05/2017, bladzijden 4 & 5
All rights reserved. Gebruik and reproductie enkel mits toelating van de uitgever
via Het Nieuwsblad/Regionaal: Roeselare-Tielt-Izegem

