

# Bangelijk broodbeleg uit de Kempen

50 jaar  
Paschka  
in Olen

Paschka  
THE ORIGINAL

Paschka  
THE ORIGINAL

Zaakvoerders  
Dirk en Sabine  
en huismascote  
Beau, die de  
ster is op de  
sociale media.

Paschka verjaart! De smeerpasta van verse kaas en chocolade kwam vijftig jaar geleden op de markt en kon sindsdien generatie na generatie bekoren. Tijdens een bezoek aan het Paschka-hoofdkwartier in Olen leerde *citta* Kempens hoe een Russische paasklok veranderde in de lekkerste Kempense bijval.

TEKST: WOUTER ADRIAENSEN  
FOTO'S: JOREN DE WEERDT, RR



De legenda-  
rische  
buche  
krijgt nog  
een krokant  
laagje  
hagelslag.

Wie wel eens de E313 van Antwerpen naar Has-selt en Luik neemt, kan er onmogelijk naast gekeken hebben. Sinds begin dit jaar hangen op het industriegebied in Olen, vlak aan de afrit Herentals-Oost, twee enorme logo's van Paschka. Een banner maakt reclame voor de vijftigste verjaardag van het broodbeleg, gemaakt van verse kaas en chocolade. Vijftig jaar geleden zou het zijn uitgevonden in Kasterlee, vandaag zorgt het voor twintig jobs en een jaaromzet van 4 miljoen euro. "Zou zijn uitgevonden", want zoals het een echte legende betaamt, is de ontstaansgeschiedenis van Paschka enigszins opgegaan in de misten van het verleden. "Ons is verteld dat het voor het eerst bereid is in de kelder van hotel-restaurant Keravic", vertelt Sabine De Laet. Samen met haar man Dirk De Decker is zij zaakvoerder van KaDé, het Kempense bedrijf dat Paschka produceert. "Paschka is eigenlijk een Russisch paasrecept in de vorm van een paasklok (en gemaakt van het populaire zuivelproduct tvorog, red.). De ontwikkelaar zou het hebben leren kennen dankzij Russische vrienden. Via AKC, de Antwerpse Kaascentrale van de familie Wegge uit Ranst, is het bij zuivelcoöperatie Milcobel beland. Die hebben het echter afgestoten omdat het te arbeidsintensief was om te maken. En zo hebben wij het kunnen overkopen."

### Kadeeke

Sabine en Dirk begonnen immers als concurrenten van Paschka, dat op dat moment een monopolie had. Het Antwerpse koppel leerde elkaar kennen

in Hoboken, waar Dirk zijn slagerij uitbaatte. Een jaar later verhuisden ze naar de Kempen, waar ze in het centrum van Olen Slagerij De Decker openden. "De stillere momenten vulden we op met het produceren van Choc-Bloc smeerpasta's, chocopasta's en kaastaarten. Donderdag was de slagerij gesloten en gingen wij de baan op met onze Choc-Bloc. In het begin deed Dirk de verkoop maar dat was dramatisch (lacht). Als ik het dan toch allemaal beter wist, moest ik het maar zelf doen, vond hij. Hij zou me zelfs een dure handtas van Delvaux kopen als ik de volgende klant binnenhaalde. En dat lukte me."

De doorbraak komt er dankzij een nieuwe verpakking: transparante, milieuvriendelijke vierkante potjes. Choc-Bloc en de slagerij zijn niet langer te combineren. In 2003 verhuist KaDé naar een gebouw in het industriegebied in Geel. "Waarom KaDé? Dat kwam van Kazen en onze achternamen, die beginnen allebei met De. Bovendien ben ik nogal klein, veel mensen noemden mij al een 'kadeeke'", lacht Sabine. "In het begin was ons gebouw in Geel gigantisch groot, een balzaal met twee medewerkers in. Maar na vijftien jaar zijn we in januari samen met ons team naar deze nieuwbouw verhuisd. Op één dag tijd was de beslissing genomen en na de goedkeuring van het plan is het gebouw op vijf maanden tijd gezet, een waanzinnige prestatie. Hier hebben we 5.600 vierkante meter ter beschikking. Daarvan verhuren we 1.200 vierkante meter, even veel als ons gebouw in Geel. Die kunnen we bij een verdere groei in gebruik nemen."

### David tegen Goliath

De uitbreiding was vooral noodzakelijk na de overname van concurrent Paschka, ondertussen elf jaar geleden. "Dat was eigenlijk zoals het verhaal van David tegen Goliath, er waren klanten die gewoon niet geloofden dat ze voortaan hun bestellingen aan ons mochten doorgeven. Maar we waren van in het begin verliefd op dit fantastische product. We waren zelfs stikjaloers op de prachtige maar toen helaas voor ons gepatenteerde tunnelvorm."

Sabine neemt ons mee de fabriek in. In grote inoxkuipen wordt de Paschka bereid uit plantaardige vetten, Tiense suiker en gesmolten Belgische chocolade. "We werken met de beste ingrediënten, liefst van eigen bodem. Ze zijn misschien niet de goedkoopste maar kwaliteit primeert." Op het einde worden de verse kaas en chocoladedruppels toegevoegd. "Zo krijgen we de krokante stukjes en de frisheid in onze Paschka."

Vervolgens worden de kuipen naar de verschillende afvullijnen gebracht. De pasta komt er terecht in de juiste vorm: de tunnelmal of plastic potjes. De Paschkastronken worden afgewerkt met het bekende rode logo en hagelslag. Aan een andere lijn worden de stronken met een soort eiersnijder in plakken gesneden om ze te verpakken in plastic blisters, die de kleinere plakken langer vers houden. "Dankzij dagelijkse controles kunnen we een constante kwaliteit garanderen."

Het krachtige, rode Paschka-logo is trouwens nog niet zo oud. "Vroeger stond er een Russisch mannetje op. Na jaren discussie met Dirk heb ik dat oubollige logo mogen vervangen. Het leek wel alsof Paschka alleen bestemd is voor kinderen. Onze slogan is wel 'pure nostalgie', dat is het gevoel dat Paschka bij veel mensen oproept. Maar jong en oud mag het op zijn of haar boterham smeren, hoor, graag zelfs."

Het oubollige imago heeft Paschka helemaal van zich afgeschud. Dat heeft het ook te danken aan zijn online aanwe-

Het oude logo, met Russisch mannetje. "Na jaren discussie met Dirk heb ik dat oubollige logo mogen vervangen. Het leek wel alsof Paschka alleen bestemd is voor kinderen", lacht Sabine.

**"We waren van in het begin verliefd op dit fantastische product"**

SABINE DE LAET KOCHT 11 JAAR GELEDEN PASCHKA OVER

zigheid. Het Kempense merk scoort goed op onder meer Facebook en Instagram. Met dank aan de huismascotte Beau, die uiteraard mee op de foto mag. "Voor onze fans is onze hond Beau, zij kennen hem als Boke, ook een knipoog naar boterham. We krijgen elke week berichten en mails van echte fans. Om de vijftigste verjaardag te vieren, geven we een jaar lang elke maand een koffietoestel van Jura ter waarde van 1.600 euro weg. Dat

gaan we persoonlijk overhandigen aan de winnaar, samen met een proefmand met daarin al onze producten en smaken. Volgend jaar geven we designbroodroosters weg."

Smaken en producten inderdaad. Paschka is verkrijgbaar in chocolade, praliné, stracciatella, speculoos, aardbei, banaan, gekonfijt fruit en zelfs ananas. "Sinds dit jaar is daar de nieuwe Paschka Nero bij gekomen. Het was al een groot merk toen wij het overnamen maar de afgelopen tien jaar hebben we het assortiment verdubbeld." Daarnaast maakt KaDé chocopasta Arnouts en choco-kaas Choka Kapas, beide op basis van crème anglaise, een kruidenkaas en enkele sauzen. "Twee jaar geleden hebben we onze kaastaarten op maat

van de consument heruitgevonden als My Cheesecake. De aankopers van bijvoorbeeld supermarkten hebben keuze uit elf smaken en zeven bodems, voor de mensen thuis hebben we zeventien suggesties voor seizoensgebonden, verse toppings. Die heb ik zelf ontwikkeld, koken is een hobby en een passie."

Dan verklaart Sabine dat ze zelf geen Paschka meer op haar bokes smeert.

"Naast de verkoop en marketing doe ik ook de productontwikkeling. Ik proef al zoveel overdag. Maar ondertussen weet ik natuurlijk wel hoe lekker onze Paschka, een echt Kempens streekproduct, is!" ■

INFO: [www.paschka.be](http://www.paschka.be)

