

## Reynaertspel 1992, Reynaertbrood



### Bakkers promoten Reynaertbrood

**SINT-NIKLAAS** — Op het Sint-Niklaas stadions werden de bakers bakkers met speciale broden voor het Reynaertbrood. „Wij wilden hier gelegenheid van onze belangrijke vergadering era verbroden maken. We besloten ons bij een heel recept te beraden enkele veranderingen te maken. We werken met chocoladeappels en pasticheur“, vertelt Eddy Stout die als eerste het Reynaertbrood klaar maakte. „Na de grondige lancering in het Oude Waasbrood, waar collega Louis Dubouché het geeft, werd het door een roubaire jary goed bevonden.

waartegen, daarna maakten we onze broden, de broden met die knievelige laagje maken. Het Reynaertbrood en nu het Reynaertbrood.”

Het Reynaertbrood is een kneedbrood dat bestaat uit de klassieke ingrediënten aangevuld met rosmarijn, chocolade, pasticheur en een knievelige kruisjeppel.”

„We hebben er drie maanden aan gewerkt“, vertelt Stout. „Het brood wordt 500 gram en is heel het jaar verkrijgbaar bij de Reynaertbakkers. Vermeerdert, want tijdens de evenementen. De prijs wordt besloten bij de jary.“

### COLLECTIE

Sint-Niklaas, Bibliotheca Wasiana

### INVENTARISNUMMER

BWMAP787\_20110503\_070

### BESCHRIJVING

krantenknipsel n.a.v. de lancering van het Reynaertbrood: 'Bakkers promoten Reynaertbrood' (Het Volk)

### OBJECTTYPE

krant

### PLAATSEN

Sint-Niklaas

### DATERING

2 november 1993

### TREFWOORD

Ambachten, Reynaert, Reynaert de Vos, Reinaertspel, Krantenartikels