

Vlaamse ovengebakken hesp van Vleeswaren Antonio: “Gelukkige en gezonde varkens leveren beter en lekkerder vlees”

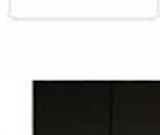
HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Ronny De Coster | 31 augustus 2019 | 07u01

 DEEL





 REAGEER



© Ronny De Coster - Ivan De Keyser met zijn Breydelham.

“Naast onze pakjes Breydelham van 3,25 euro zullen er altijd andere liggen die maar 2,99 euro of misschien zelfs minder kosten”, beseft Ivan De Keyser. Maar dat prijsverschil verantwoordt de baas van Vleeswaren Antonio in Gavere met een verhaal over duurzaamheid en een korte keten. En dat verhaal begint met varkens die avocado’s eten en naar Coldplay en Bruce Springsteen luisteren.

Ivan De Keyser stond eenzaam te schreeuwen in de woestijn toen hij dertig jaar geleden collega’s opriep tot meer chauvinisme. De slagerszoon voelde toen al de nood om een antwoord te bieden aan de oprukkende schaalvergroting in de voedingsindustrie. De familie De Keyser had op dat moment al een product dat stevig in de markt stond. Vader Antoine baatte namelijk in Gent slagerij Sint-Pierre uit, waar klanten de deur platliepen voor zijn gebakken ham. In 1979 startte hij op een hoeve in Eke het bedrijf Vleeswaren Antonio. Tien jaar later verhuisde de zaak naar Gavere en kwam de ambitieuze zoon Ivan mee aan het roer. Hij stond in 1991 ook mee aan de wieg van Lekkers in Oost-Vlaanderen, een vereniging die promotie voerde voor streekproducten.

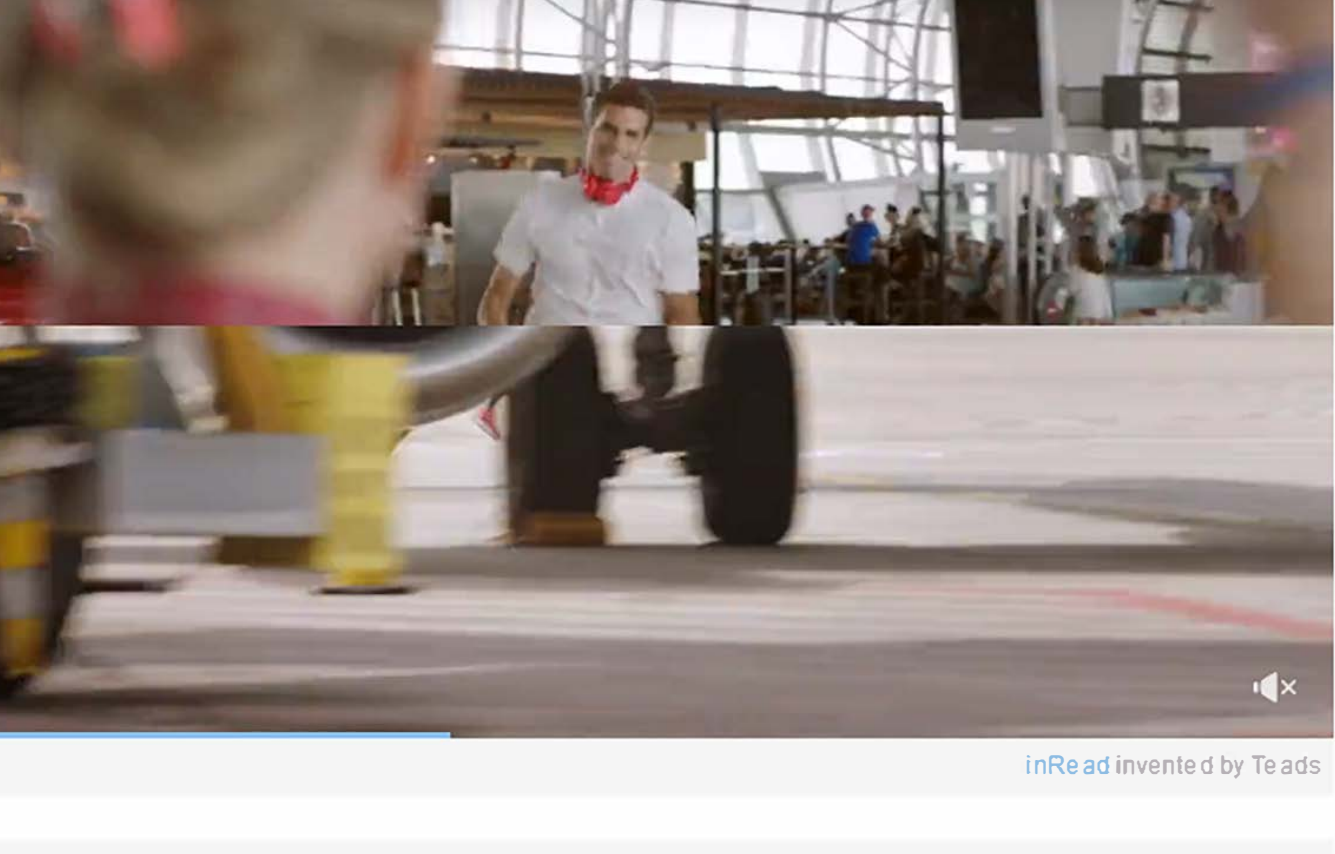


© Ronny De Coster - Breydelham van Vleeswaren Antonio.

Korte keten

Vandaag ligt Breydelham in de koeltoog bij vijfhonderd slagers en in alle vestigingen van Delhaize, Carrefour en Spar. “Met de grote prijzenbrekers zullen we nooit kunnen concurreren. Er zullen in het warenhuis naast onze pakjes Breydelham van 3,25 euro altijd gelijkaardige liggen die maar 2,99 euro of zelfs minder kosten”, beseft Ivan. Maar winnen doet de koppige slagerszoon met een verhaal over duurzaamheid en een korte keten. “Van stal tot bord hebben wij alles onder controle. Onze varkens worden gekweekt bij drie varkensboeren in een straal van dertig kilometer rond ons bedrijf. Ze eten gezond, want de boer voedert ze met resten van avocado’s uit de voedingsindustrie. De dieren leiden ook een stressvrij leven: in hun stallen wordt elke dag een twee uur lange playlist afgespeeld met muziek van onder andere Coldplay en Bruce Springsteen. Zelfs op weg naar en in het slachthuis speelt die muziek. De dieren zijn daardoor meer op hun gemak. Gelukkige en gezonde dieren leveren beter en lekkerder vlees. Dat is heus geen sprookje”, gelooft Ivan.

ADVERTENTIE



inRead invented by Teads

De varkens leiden een stressvrij leven: in hun stallen wordt elke dag een twee uur lange playlist afgespeeld met muziek van onder andere Coldplay en Bruce Springsteen

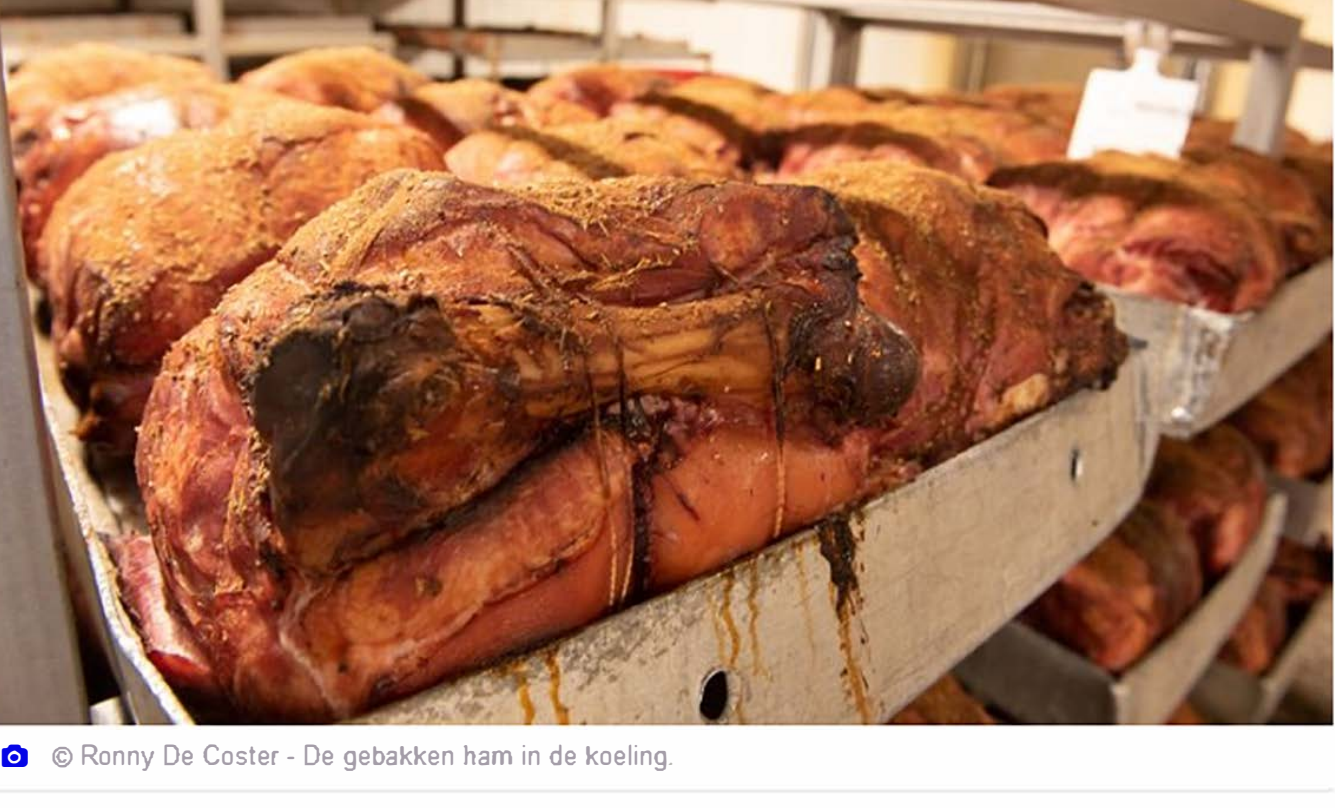
Ivan De Keyser

In zijn bedrijf komen per week 1.500 hammen binnen die dankzij de kruidenmix van vader Antoine, nog altijd een goed bewaard geheim trouwens, en de specifieke manier van bakken hun karakter en typische smaak krijgen.



© Ronny De Coster - Het pekelen van de ham.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.



© Ronny De Coster - De gebakken ham in de koeling.

 DEEL





 REAGEER