

Boulogne van Vleeswaren De Baets: “Het recept zit gewoon in mijn hoofd, dat is de veiligste kluis die er is”

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

 DEEL   REAGEER



© De Baets - Geert De Baets aan het werk aan zijn boulogne.

EVERGEM De familie De Baets heeft sinds 1960 een paardenslagerij in Sleidinge en de paardensalami is het absolute visitekaartje. De boulogne van Vleeswaren De Baets is sinds 2011 erkend als streekproduct. “Het recept ligt niet in een kluis, maar zit in mijn hoofd. De veiligste kluis die er bestaat”, zegt zaakvoerder Geert De Baets.

Vleeswaren De Baets heeft een eigen winkel in Sleidinge, maar verkoopt haar ambachtelijke producten ook aan andere slagers in de wijde regio. De boulogne wordt er in het dialect ook ‘Slense Bloende’ genoemd en is een ware hit in de toonbank. “Mijn vader Irene is in 1960 met de paardenslagerij gestart”, zegt Geert De Baets, die de zaak in 2004 overnam. “Wie paardenvlees zegt, denkt misschien eerst aan de regio van Lokeren, maar ook hier wordt dat graag gegeten. In de jaren '60 waren er nog veel paardenslagerijen in het Gentse, maar ondertussen zijn we de laatste.”

“ In de jaren '60 waren er nog veel paardenslagerijen in het Gentse, maar ondertussen zijn we de laatste

Slager Geert De Baets

“Mijn vader kwam uit de paardenhandel en toen hij een slagerij begon, was de keuze voor een paardenslagerij dan ook logisch. De boulogne die we nu maken, is nog altijd volgens het recept dat mijn vader in 1960 ontwikkeld heeft. Er is nog nooit iets aan veranderd. Iets wat goed is, moet je ook niet veranderen. Of het recept ergens goed verborgen in een kluis zit? Ik maak elke week boulogne, dus het recept zit gewoon in mijn hoofd. Dat is de veiligste kluis die er bestaat”, lacht Geert.



© De Baets - De boulogne van Vleeswaren De Baets in Sleidinge.

Zoeter

Bijna de helft van alle vlees die Geert De Baets in zijn winkel verkoopt, is paardenvlees. “De populariteit van paardenvlees neemt niet echt toe, daar moeten we eerlijk in zijn. Maar de boulogne blijft het wel goed doen”, gaat Geert verder. “Je kunt de ‘schellekes’ gewoon tussen je boterham leggen of de kleinere boulogne in stukjes snijden bij het aperitief. Boulogne is zoeter dan gewone salami, want in paardenvlees zit sowieso één procent suiker. Vooral de manier van kruiden en rijpen is cruciaal. Het duurt drie weken voor een boulogne klaar is om te verkopen. Het is net die afwerking die de smaak van onze boulogne zo bijzonder maakt.”

“ Boulogne is zoeter dan gewone salami, want in paardenvlees zit sowieso één procent suiker

Slager Geert De Baets

Mager vlees

“We maken onze boulogne met het mager vlees van het paard. We snijden dat machinaal in kleine stukken en doen er ook een beetje varkensspek bij. Dan worden de geheime kruiden er in vermengd en wordt alles als een soort deeg afgevuld in de worsten. Dan worden de boulognes langzaam gerijpt, mild gerookt en gedroogd. Na drie weken zijn ze klaar om in de winkel verkocht te worden of om naar onze klanten gebracht te worden. Wat mij betreft: al bijna zestig jaar het lekkerste wat er bestaat”, besluit Geert De Baets.

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.

MEER OVER **GEERT DE BAETS** LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN

ETEN EN DRINKEN ECONOMISCHE SECTOR

 DEEL   REAGEER