

De Lokerse paardenworsten in tomatensaus zijn sinds de doortocht van de Britse zanger én vegetariër Morrissey op de Lokerse Feesten bekend tot ver buiten de grenzen van Lokeren. «Elke slager legt zijn eigen accenten bij de bereiding van de lokale lekkernij», zegt Frank De Nul, voorzitter van het Koninklijk Beenhouwers Syndicaat van Lokeren.

• TEKST: YANNICK DE SPIEGELEIR, FOTO'S: GEERT DE RYCKE •

«Van eten voor arme mensen tot delicatessen»

De oorsprong van het streekproduct ligt in het werkmilieu. Aan het begin van de twintigste eeuw leefden heel wat inwoners van Lokeren in armoede en het enige stukje vlees dat veel mensen zich konden veroorloven, was paardenvlees: goedkoop en toch voedzaam. Geen filet of biefstuk, maar vlees van afgedankte knollen van de paardentram, trekpaarden uit de Antwerpse haven en zelfs uit de Limburgse koolmijnen. Later werden de paarden zelfs geïmporteerd uit Polen. «Oudere generaties herinneren zich nog de tijd dat dieren levend in het station van Lokeren arriveerden. Er waren in die tijd ook heel wat paardenslagers actief in de regio», weet De Nul, die zelf een slagerszaak heeft in de Zelestraat en enkele jaren geleden de fakkel overnam van Willy Verbust als voorzitter van de plaatselijke vakvereniging voor beenhouwers.

Feestmaal

Het waren de Lokerse slagers die op de proppen kwamen met het idee om de verse paardenworsten te bereiden in tomatensaus. «Ook nu nog bereidt iedereen ze volgens een eigen recept: met of zonder champignons, met meer of minder groenten en kruiden», verduidelijkt De Nul. «Gaandeweg groeide het uit van eten voor arme mensen tot een delicatessen en nu serveren Lokeraars het vaak als feestmaal als ze bezoekers over de

Oudere generaties herinneren zich nog hoe de dieren levend in het station van Lokeren arriveerden. Er waren toen ook heel wat paardenslagers actief in de regio

FRANK DE NUL
KONINKLIJK BEENHOUWERS
SYNDICAAT

vloer krijgen van buiten de stad.» De paardenworsten zijn ook onlosmakelijk verbonden met de Lokerse Feesten.

Populairder na Morrissey

Als festivalhapje zijn ze in de Durmestad populairder dan frieten of hamburgers. Zeker sinds de doortocht van Morrissey. Om de voormalige zanger van The Smits, die vegetariër is, op zijn wensen te bedienen, lastten de organisatoren in 2011 een vleesarme dag in bij zijn doortocht. Door de hetze die daarop ontstaan is, werden de paardenworsten populairder dan ooit. Ter vergelijking:



LOKERSE PAARDENWORST



Vleeshal De Nul is een van de tien Lokerse slagers die paardenworsten verkoopt.

voor de komst van Morrissey verkocht het stadsfestival zestig kilogram worsten per dag, sinds 2011 schommelt het gemiddelde rond negentig tot honderd kilogram per dag.

De enige, echte Lokerse paardenworsten zijn verkrijgbaar bij tien slagers: slagerij De Boever in de Heirbrugstraat, slagerij Tony op de Oude Heerweg,

Vleeshal De Nul in de Zelestraat, Bioslagerij Meert in de Sterrestraat, slagerij Rouges in het Lammeken, slagerij Franky & Els op de Oude Bruglaan, slagerij Kurt & Leen in de Heiendestraat, Hoesvleslagerij De Vierklaver in de Hemelschoot, slagerij Vehent in de Bergendriesstraat en slagerij De Wandelaar in Daknamdorp.

Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op www.hln.be/streekproduct.