

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.

• TEKST: JOERI SEYMORTIER EN FOTO'S: DE BAETS •

«Het recept zit in mijn hoofd. Dat is de veiligste kluis die er is»

Vleeswaren De Baets heeft een eigen winkel in Sleidinge, maar verkoopt haar ambachtelijke producten ook aan andere slaggers in de wijde regio. De boulogne wordt er in het dialect ook 'Slense

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 intussen zijn we de laatste

GEERT DE BAETS

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.» «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.

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 tus-



BOULOGNE

• UIT SLEIDINGE •



Geert De Baets aan het werk aan zijn boulogne.

Voor de manier van kruiden en rijpen is cruciaal. Het duurt drie weken voor een boulogne klaar is om te verkopen

GEERT DE BAETS

sen 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.»

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.

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.