Het Streekproduct 2019

Kalfskoek van Keurslager Schalck uit Wetteren is sinds vorig jaar erkend als Vlaams streekproduct. Slager Steven Schalck maakt de ambachtelijke kalfskoek al jaren en is fier dat hij het label mag etaleren. «Mensen uit de ruime regio komen speciaal naar Wetteren om onze kalfskoek te kopen», zegt Steven.

DIDIER VERBAERE

KALFSKOEK

• UIT WETTEREN •

«Het geheim? Dat zit in de kruidenmengeling»

De familie Schalck in de winkel in Wetteren. Foto's Verbaere

In Wetteren zijn ze gek op kalfskoek, of fricandeau in de volksmond. Wetteraars eten het vaak met warme kriekjes, koud op de boterham en blokjes kalfskoek zijn vaste prik op zo goed als elke receptie. De Wetterse slagersfamilie Schalck specialiseerde zich in dit stukje Belgische charcuterie. «Het gaat inderdaad niet om een louter Wetters stukje vlees, in heel Vlaanderen, maar ook in Brussel en Wallonië lusten ze dunne sneetjes kalfskoek op de boterham. In Brussel en Wallonië heet het pain de veau», legt Steven uit.

Keurslager Schalck op de Prinses Josephine Charlottelaan in Wetteren onderscheidt zich als keurslager met streekproducten en met eigen bereidingen en charcuterie. Zijn ambacht, steeds met vlees van Vlaamse kwekers, is erkend sinds 2016. Slagerij Schalck viert dit jaar haar veertigste verjaardag. De zaak werd echter al in 1962 opgericht door Alfons en Marie Louise van Hove. Antoine en Christine Schalck namen de slagerij over in 1979 en sinds 2014 staan Steven en Ellen aan het roer. Met zoon Ferre is ook de opvolging al verzekerd.

Nieuwjaarsreceptie

Als erkend ambachtelijke beenhouwers zijn Steven en Antoine fier op hun producten. Eind augustus namen ze nog deel aan een ambachtelijke markt aan de kust en ook op de jaarlijkse nieuwjaarsreceptie in Wetteren delen ze graag en gul hun kalfskoek rond. Daarnaast worden ook de zwarte en witte pensen ter plaatse bereid, net als de patés en kop. Keurslager Schalck heeft ook een zelfbereide rauwe ham, Wetthra. «Voorlopig lieten we alleen onze kalfskoek erkennen als streekproduct. We willen het ambachtelijk en kleinschalig houden en zetten in op kwaliteit.»

De kalfskoek valt onder de chique charcuterie, vroeger bereid door de stadsslager voor de bourgeoisie

STEVEN SCHALCK

«In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden, wordt kalfskoek niet alleen gemaakt van kalfsvlees. Traditionele kalfskoek bevat vijftig procent kalfsvlees en vijftig procent varkensvlees. Een belangrijk detail is dat het vlees wordt gemalen», verduidelijkt Steven. «Het geheim van de bereiding zit hem in onze unieke kruidenmengeling. Het gehakt wordt onder andere gekruid met nootmuskaat, foelie en kardemom. Het vlees wordt daarna gebonden met eieren, brood en bloem, in een broodvorm gelegd en gebakken in een matig warme oven.»

«Vleesbrood wordt wereldwijd als warm gerecht gegeten. Koud, dun gesneden vleesbrood als broodbeleg is echter minder verspreid. In Nederland kennen ze gebraden gehakt. Dit product bevat in tegenstelling tot onze kalfskoek alleen varkensvlees of rund- en varkensvlees», legt Steven uit.

Rijke geschiedenis

«De kalfskoek valt samen met filet d'Anvers en kalfsrol onder de chique charcuterie. Dit waren producten uit de stad, bereid door de stadsslager voor de bourgeoisie. Kalfsvlees en rundvlees waren in Vlaanderen altijd ruim voorhanden dankzij de vraag naar melk, boter en botermelk. Onze kalfskoek is dan ook een traditioneel gerecht met een rijke geschiedenis. Mensen uit de ruime regio komen speciaal naar Wetteren om onze kalfskoek te kopen en daar zijn we best fier op», besluit Steven.

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.