



AMBACHTELIJKE CHARCUTERIE MAKEN AAN DE VISMIJN IN OOSTENDE

Charcuterie maken, denk maar aan boerenhesp, paté, bloeling,... vergt heel wat kennis en vaardigheden. Het begint met een grondige **basiskennis van vlees**. Met vlees uit de schouder maak je een ander product dan met buikspek. Elk stuk vlees heeft bepaalde eigenschappen. Het ene is smakelijker, het andere harder of zachter. Bij elke soort van charcuterie heb je zaken die zeer belangrijk zijn en die je zeker onder controle moet hebben, zoals de temperatuur bij een kookworst of de binding en smeugheid bij paté, de versheid en kleur bij kookham, de zuurtegraad bij gedroogde ham,...

Ambachtelijke charcuterie is gebaseerd op eenvoudige tradities die smaak centraal stellen. Zo vraagt **ambachtelijk gekookte ham** eerst om een proces van pekelen en roken. Daarna wordt het vlees ingesneden en met de handpalm opgewreven. Zo komen de eiwitten uit het vlees vrij. De ham wordt met touwen opgebonden en dan gedurende negen à tien uur in een kookketel traag gegaard in eigen jus (niet gekookt) op een temperatuur van zo'n 70 graden. Dit proces zorgt ervoor dat de bacteriën gedood worden. Het industriële proces van het maken van gekookte ham is volledig anders. Het koken gebeurt bijvoorbeeld niet in eigen jus, maar in een stoomkabine. Dit zorgt voor een sneller en goedkoper proces, maar ook voor smaakverlies.

We houden bij het pekelen het percentage genitreerd zout in het vlees zo laag mogelijk. Zo krijg je wat in Frankrijk 'Jambon blanc' heet, ham die bijna wit is van kleur. Industriële ham is felrood, wat wijst op de toevoeging van veel conserveermiddelen.

Bij **industriële productie** is prijs een grote factor, waardoor er manieren gezocht worden om deze te drukken. Het gevolg zijn vaak snellere maar meer ingewikkelde processen, met toevoeging van goedkopere grondstoffen én een verlies aan smaak. De hoeveelheden en duurtijd liggen volledig vast. Daarom is het extreem belangrijk dat het aangeleverde vlees 'stabiel' is, waardoor geïnvesteed wordt in dure geautomatiseerde selectieprocedures voor varkens.

Mijn vader Willy daarentegen, werkt met het aangeleverde varkensvlees van de lokale boer, vult aan uit de groothandel waar nodig en kan manueel in het proces bijstellen, tot de bereiding geslaagd is. Daarvoor kan hij steunen op zijn **50 jaar ervaring als slager, die hem sterk ontwikkelde zintuigen opleverde**. Hij werkt volgens traditionele, oude recepten. Onder andere aangeleerd bij de patron waar hij stage liep en van familie in Frankrijk die professioneel charcuterie bereiden.

Voor een stage of leercontractplaats was trouwens vaak de kennis van de patron belangrijker dan het loon dat men kreeg. Op deze manier werd van generatie op generatie de stiel aangeleerd. Ook op de school kreeg men les van gepassioneerde slagers met een eigen slagerij. Ondertussen draagt mijn vader zijn kennis en kunde over aan mij, zijn zoon Karel.

Naast het in ere houden van de traditionele bereidingen, gaan we ook **op zoek naar vernieuwing**. De provincie West-Vlaanderen vroeg aan studenten om nieuwe streekproducten te ontwikkelen. Dat werd onder andere 'gehaktbrood met zeewier'. Wij pikten dat fijne idee op en startten, in samenwerking met Seaweedchef Donald Deschacht, een productenlijn op van **Sea-meat**, traditionele charcuterie, waarbij het zout vervangen werd door zeewier. Naast het natuurlijke zout, bevat zeewier ook vitamines, mineralen en vezels, die anders niet in vlees zitten. We starten telkens van een basisproduct en doen dan kleine productiebatches waar we receptuur aanpassen met een hoeveelheid zeewier. Ook het soort zeewier is hier van belang. Op dit ogenblik maken we zes verschillende soorten. Daarmee zijn we innovatief voor onze

contreien.

Met 'Streekproducten Deschildre', op de site van de vismijn in Oostende, zetten we volop in op **eerlijke ambacht**. Om die missie waar te maken, bieden wij, naast onze **eigen producten**, ook een **groot assortiment van erkende Vlaamse en West-Vlaamse streekproducten** aan en zetten zowel product als producent in de kijker. Wat verkocht wordt, kan ook gedegusteerd worden. Bovendien geven we rondleidingen en workshops en kunnen onze klanten binnenkijken in ons atelier, via een groot doorkijkraam. Zo worden ze vertrouwd met het productieproces. Op die manier willen we het verschil maken en tonen tussen de authentieke ambachtelijke productie en de industriële.

Beeld: © Streekproducten Deschildre | Karel Deschildre samen met mama Rita en papa Willy.



INZENDER

Karel Deschildre
Deschildre Streekproducten
<http://www.deschildre-streekproducten.be/>



LOCATIE

Maritiemplein 2
8400 Oostende



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#eten](#) [#vakmanschap](#)