

Kempense balkenbrij van Buva Vleeswaren: "Vroeger gemaakt van slachtafval, maar dat mag nu niet meer"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 13u25

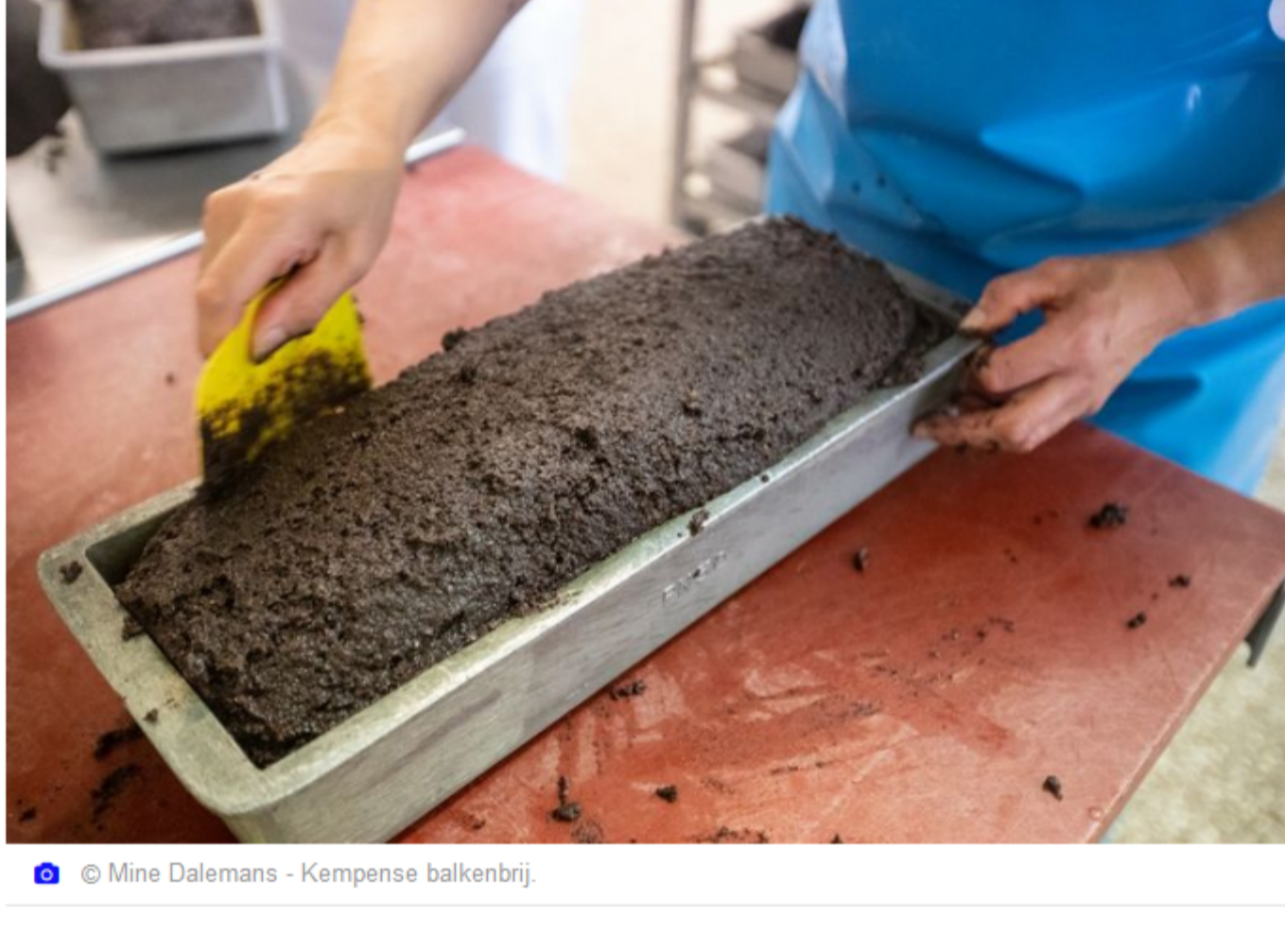
DEEL REAGEER



© Mine Dalemans - Danny Bullen met zijn Kempense balkenbrij.

HOUTHALLEN-HELCHTEREN Vergeet gesuikerde smoutebollen, een puntzak met frietjes en een gulzige kwak mayonaise of gekarameliseerde appels. Wie vroeger terugkeerde van een vermoeiend dagje slingeren op de volkse kermis keek verlekkerd uit naar hét gedroomde feestmaal op basis van gemalen vlees, varkensbloed, boekweitmeel én kruiden: verse Kempense balkenbrij.

"Balkenbrij is geen unicum van de Kempen. Ook langs de Belgisch/Nederlandse grens, in de twee Limburgse provincies, en in het Rijnland in Duitsland kun je de vleesmaaltijd vinden, al verschilt de samenstelling per regio." Danny Bullen weet er alles van. Samen met zijn zussen Veerle en Viane groeide hij op in de slagerij van vader Hubert en Mia Vanaken. De Kempense Balkenbrij is sinds jaar en dag, samen met hun vermaarde paté, een van hun stokpaardjes. "De leuze van mijn vader was: 'een tevreden gebruiker is de beste promotie.' Maar ik ben minstens even trots op de productie van onze gebakken pastei die door het bakken in de oven zijn heerlijke smaak verkrijgt en trouwens het product was dat onze zaak op de kaart heeft gezet. Mensen komen van heinde en ver voor onze twee erkende streekproducten."



© Mine Dalemans - Kempense balkenbrij.

Smaakmakers

"Maar onze balkenbrij is extra bijzonder omdat je hem, in tegenstelling tot paté, bijna nergens kunt vinden. De smaak is dan ook erg typisch. In Nederlands Limburg wordt bloed als smaakmaker gebruikt, in Brabant zijn dat uitgebakken spekjes. Wij, bij Buva Vleeswaren, gebruiken varkenskopvlees en keelspek of kaken, varkensbloed, bouillon, zout en kruiden, zoals marjolein, tijm, basilicum en kardemom. Maar het meest smaakbepalend? Het boekweitmeel. Dat halen we trouwens nog bij een authentieke molenaar die op steen maalt. Tenslotte wordt de brei, net als vroeger, gekookt in een open ketel."

Het meest smaakbepalend? Het boekweitmeel. Dat halen we trouwens nog bij een authentieke molenaar die op steen maalt

Danny Bullen



© Mine Dalemans - Het vlees wordt vermalen.

Even terug in de tijd: op de boerderij was het koken van lever- en bloedworst vroeger een van de laatste uitvoeringen op de slachtdag. De worsten werden in water gekookt en opgehangen om uit te lekken. Aan het kookvocht, dat rijk was aan voedingsstoffen, werden allerlei slachresten toegevoegd. "En met 'allerlei' bedoel ik ook écht 'allerlei', om niet te zeggen 'alles'", lacht Danny. "Restjes van de ingewanden, stukjes gesneden lies, stuk gekookte worst, resten van de varkenskop, hart, nieren, lever, varkensbloed,... Van verspilling was geen sprake. Al dat zogenaamde 'restafval' is trouwens erg voedzaam en smaakvol. Al die ingrediënten werden samen met boekweitmeel verwerkt tot balkenbrij tijdens het koken. Hoe je aan die ketel smurrie kon zien dat ze klaar was? Zodra ze begon te ploffen. Maar niet gevreesd: hedendaagse balkenbrij moet aan strenge voorwaarden voldoen van de voedselinspectie. Van slachtafval is geen sprake meer", besluit Bullen.

Van verspilling was vroeger geen sprake. Al dat zogenaamde 'restafval' is trouwens erg voedzaam en smaakvol. Maar hedendaagse balkenbrij moet aan strenge voorwaarden voldoen. Van slachtafval is geen sprake meer

Danny Bullen



© Mine Dalemans - Het varkensbloed wordt er aan toegevoegd.

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 DANNY BULLEN LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN HLN

DEEL REAGEER