

Ingelegde paling uit de Kreken van Polderzicht: "Ooit waren hier tien palingrestaurants, nu blijf ik alleen over"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

f DEEL 23   REAGEER



© Joeri Seymourtier - Ronny De Wever, aan de krekens van Sint-Laureins, met zijn ingelegde paling.

SINT-LAUREINS We kennen allemaal paling in de room en paling in 't groen. Maar heb je al eens gehoord van ingelegde paling uit de Kreken? De lekkernij uit Sint-Laureins is nochtans een erkend streekproduct. Chef-kok Ronny De Wever van restaurant Polderzicht zweert bij paling en doet er alles aan om de specialiteit zo veel mogelijk op de kaart te zetten.

Sint-Laureins blijft het palingdorp bij uitstek. Ooit waren er meer dan tien palingrestaurants, maar daar blijft er nog maar een van over. Restaurant Polderzicht in Sint-Jan-in-Eremo houdt na 38 jaar de eer hoog. Chef Ronny De Wever serveert zijn paling niet alleen in zijn restaurant, maar heeft van de ingelegde paling uit de Kreken ook een erkend streekproduct kunnen maken.



© Joeri Seymourtier - Ingelegde paling uit de Kreken.

"De ingelegde paling dateert nog van de tijd dat de krekens in Sint-Laureins en het Meetjesland vol zaten met paling", weet Ronny De Wever. "Tijdens de vangst was er vaak paling te veel en in die tijd had niet iedereen een diepvries. Zo is de traditie ontstaan om de overschot aan paling in te leggen om die langer te kunnen bewaren. Ondertussen is er natuurlijk veel veranderd. De krekens zitten niet meer vol paling en we kunnen niet anders dan onze paling elders gaan zoeken. Toch zweer ik bij echte kwaliteit. Ik serveer geen kweekpaling en kies graag voor de Hollandse rivierpaling. Stukken beter dan de paling die uit Tunesië komt bijvoorbeeld. Wie in Sint-Laureins paling eet, eet die zoals het hoort."

Italianen

De Wever runt de zaak samen met zijn vrouw en dochter. Bijna iedereen die in Polderzicht komt eten, bestelt paling. "We hadden hier onlangs mensen uit Italië. Ze moesten in de streek naar een trouwfeest en zijn in mijn restaurant beland. Ze kenden wel paling, maar dat wordt in Italië niet echt gegeten. Met vijf flessen wijn heeft die familie er een echt feest van gemaakt. Waarom mijn palingrestaurant nog bestaat en de andere niet meer? Werken! Ik sta elke dag van 's ochtends tot 's avonds in mijn keuken. En zijn er even geen klanten, dan kan ik mij bezig houden met de ingelegde paling. Ik heb hier altijd potjes staan. Niet dat ik er massa's van verkoop, maar de traditie is er wel."



Waarom mijn palingrestaurant nog bestaat en de andere niet meer? Werken! Ik sta elke dag van 's ochtends tot 's avonds in mijn keuken

Ronny De Wever

Palingwandeling

De gemeente Sint-Laureins doet heel wat inspanningen om het imago als palingdorp hoog te houden. Er zijn in het dorp ook themawandelingen, die allemaal rond paling draaien. "Daar ben ik zeer dankbaar voor. We zouden alleen ook buiten de regio nog bekender moeten worden voor onze paling. Dat onze ingelegde paling een streekproduct is, kan alleen maar helpen. Je kunt de ingelegde paling eten als hapje, bij de boterham, in een slaatje of ook lekker met een vers frietje. Zeker in de zomer is dat bijzonder lekker", besluit De Wever.

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 RONNY DE WEVER LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN VRIJE TIJD RESTAURANT

UITGAANSGELEGENHEID SINT-LAUREINS

f DEEL 23   REAGEER