

West-Hagelandse zwarte pensen van Beenhouwerij Vangramberen: "Toprestaurants lanceren pensen tegenwoordig als 'de nieuwe kaviaar'"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Vanessa Dekeyzer | 04 september 2019 | 11u10

DEEL 142 REACTIE



© Bollen - David Fransoo maakt West-Hagelandse zwarte pensen.

BOUTERSEM De West-Hagelandse zwarte pensen van Beenhouwerij Vangramberen zijn tot ver buiten Boutersem gekend. Mensen komen zelfs uit de kuststreek op daguitstap naar Boutersem, speciaal om zwarte pensen te kopen. "Dat noemen ze dus 'pensentoeisme'", lachen zussen Griet en Katrien Vangramberen.

"Die klanten nemen dan vaak een hele voorraad mee, die ze verdelen onder familie, vrienden en burens. We proberen altijd voldoende aanbod aan zwarte pensen in de winkel te hebben. Wanneer we zien dat de voorraad er bijna door is, maken we er gewoon weer bij. Een vaste productiedag voor pensen is er dus niet. Gemiddeld maken we tweehonderd kilogram pensen per week, wat neerkomt op ongeveer duizend stuks. Die zijn bestemd voor onze winkel, maar ook voor vier Carrefour-vestigingen in de buurt. Vijf jaar geleden deed Carrefour zijn eerste bestelling pensen bij ons. Aarzelend werden zestien zwarte pensen en enkele witte pensen besteld. We hadden die nog maar net geleverd toen we al telefoon kregen met de vraag of we snel extra konden leveren. De verkoop is sindsdien alleen maar blijven stijgen."

Vijf jaar geleden bestelde Carrefour voor het eerst zestien zwarte pensen en enkele witte pensen. We hadden die nog maar net geleverd toen we al telefoon kregen met de vraag of we snel extra konden leveren

Griet en Katrien Vangramberen



© Bollen - West-Hagelandse zwarte pensen.

Productieproces

"De meest smaakvolle stukken van het varken zijn eigenlijk bestemd voor de zwarte pensen", legt slager David Fransoo uit. Hij is de man van Griet en de beenhouwer in het familiebedrijf, dat veertig jaar geleden opgericht werd door Margriet en Herman Vangramberen, de ouders van Griet en Katrien.

"Bijvoorbeeld varkenswangen, een echte delicatessen, worden hierin verwerkt, maar ook andere delen van de kop van het varken mogen niet ontbreken. In een eerste fase worden de varkenskoppen ingezouten", legt David uit. "Daarna worden ze afgekookt in grote ketels zodat het vlees er spontaan af valt. Dit wordt gemengd met gehaktproducten en dan is het zien en voelen tot je een perfecte verhouding tussen mager en vet hebt. Afhankelijk van het gewicht aan vlees wordt de kruidentmenging afgewogen. Daarbij komt nog oud brood, dat verhakt wordt tot broodkruim en gemengd met vers bloed. Dit geheel wordt fijn gemalen en dan voelen we weer of de textuur goed zit. Indien nodig kunnen we extra bloed toevoegen. Hierna kan het afvellen starten."



Basiskruiden

De pensen van Vangramberen worden al veertig jaar op dezelfde manier gemaakt naar het recept van Margriet Decock, de mama van Herman. "Zij runde met haar man een boerderij in Meensel-Kiezezem en als groot gezin hadden ze het niet breed", weten Griet en Katrien. "Inventief ging ze aan de slag met ingrediënten die ze dichtbij huis vond. De bloedworsten bevatten dus alleen basiskruiden, die in elke keuken in het Hageland te vinden zijn. Doordat je geen extra's toevoegt, is deze pure bloedworst met een neutrale smaak ook zo populair bij de mensen, want iedereen eet ze. Bovendien wordt ook de vaste vorm van onze pensen geapprecieerd."

Doordat je geen extra's toevoegt, is deze pure bloedworst met een neutrale smaak ook zo populair bij de mensen. Bovendien wordt ook de vaste vorm van onze pensen geapprecieerd

Griet en Katrien Vangramberen

"Bij de opstart van de beenhouwerij vroegen de Jean-Pierre's Vrienden uit Boutersem of we hun kermis wilden sponsoren met witte en zwarte pensen. In ruil zouden ze honderd klanten aanleveren", herinneren de zussen zich nog. "Iedereen kon toen gratis proeven van onze pensen en dat deden ze ook massaal, zodat we in plaats van honderd klanten meteen tweehonderd klanten in onze winkel hadden. We zijn de vereniging eeuwig dankbaar dat ze dat initiatief indertijd genomen hebben", lachen Griet en Katrien.



© Bollen - Het vlees van varkenskoppen wordt verwerkt in de pensen.

Witte pensen

Met het label van streekproduct nam de verkoop van de zwarte pensen nog een grotere vlucht. "Pensen zijn vandaag bovendien erg populair. Toprestaurants lanceren dit als 'de nieuwe kaviaar'. Eigenlijk is dat ook terecht, want zoals gezegd worden de meest smaakvolle stukken van het varken in de pensen verwerkt. Het is dus geen ondergewaardeerd product. Dat het label streekproduct alleen op de zwarte en niet de witte pensen plakt, is eerder toevallig. We hebben alleen voor onze uiterzuren en zwarte pensen een dossier bij VLAM ingediend, maar eigenlijk zijn al onze producten het resultaat van recepten van 'ons bomma', ambachtelijk bereid en dat al meer dan 25 jaar. Onze hele toeg is dus eigenlijk een streekproduct."

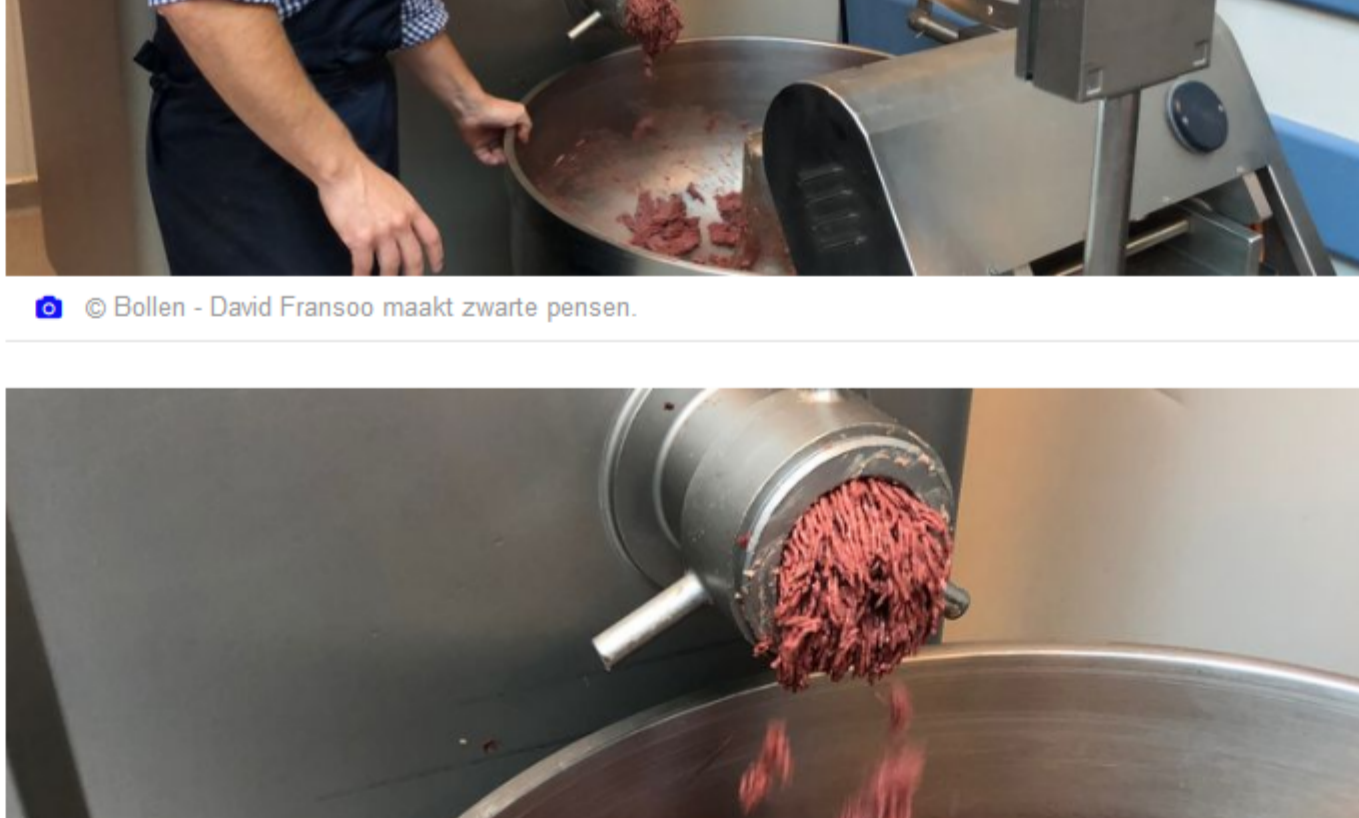
Al onze producten zijn het resultaat van recepten van 'ons bomma', ambachtelijk bereid en dat al meer dan 25 jaar. Onze hele toeg is dus eigenlijk een streekproduct

Griet en Katrien Vangramberen

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.



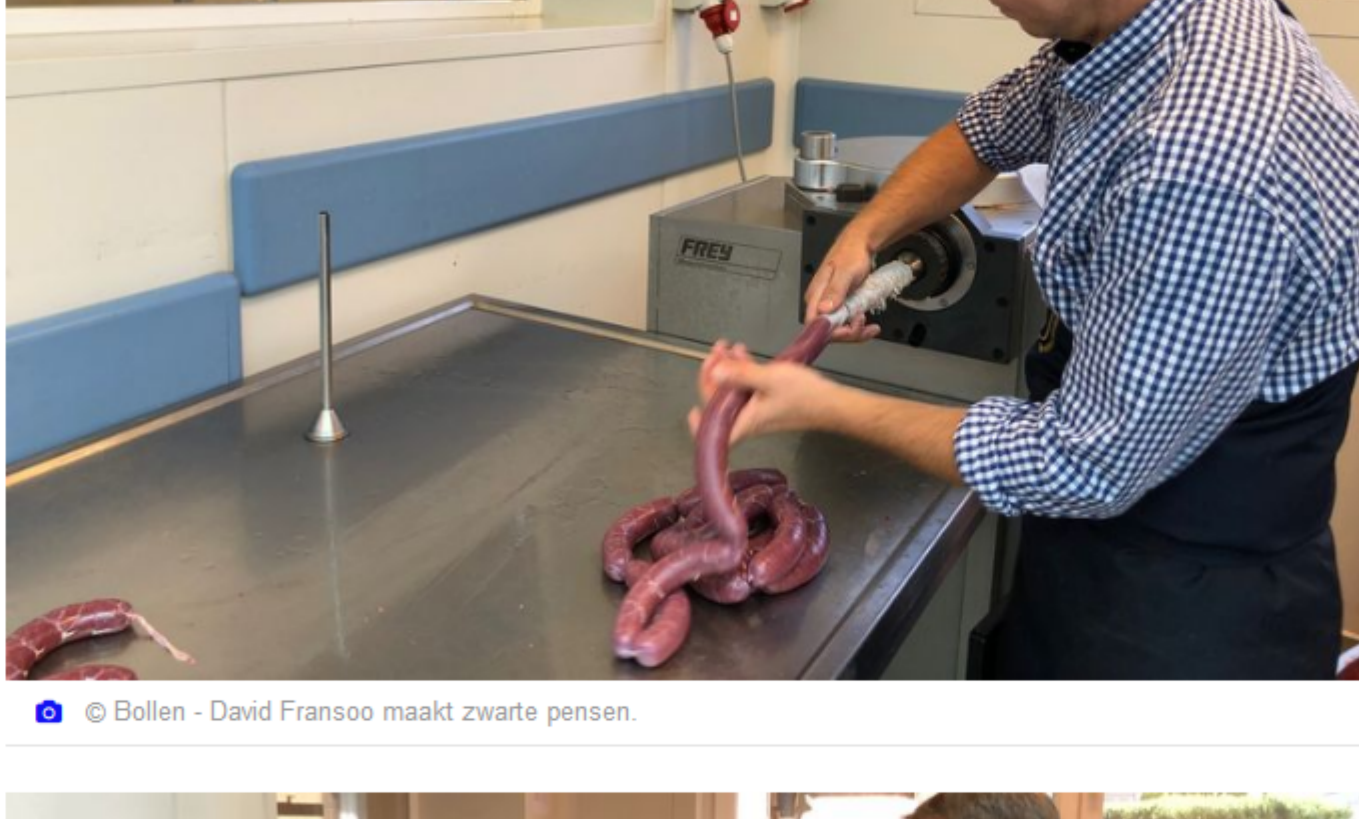
© Bollen - David Fransoo maakt zwarte pensen.



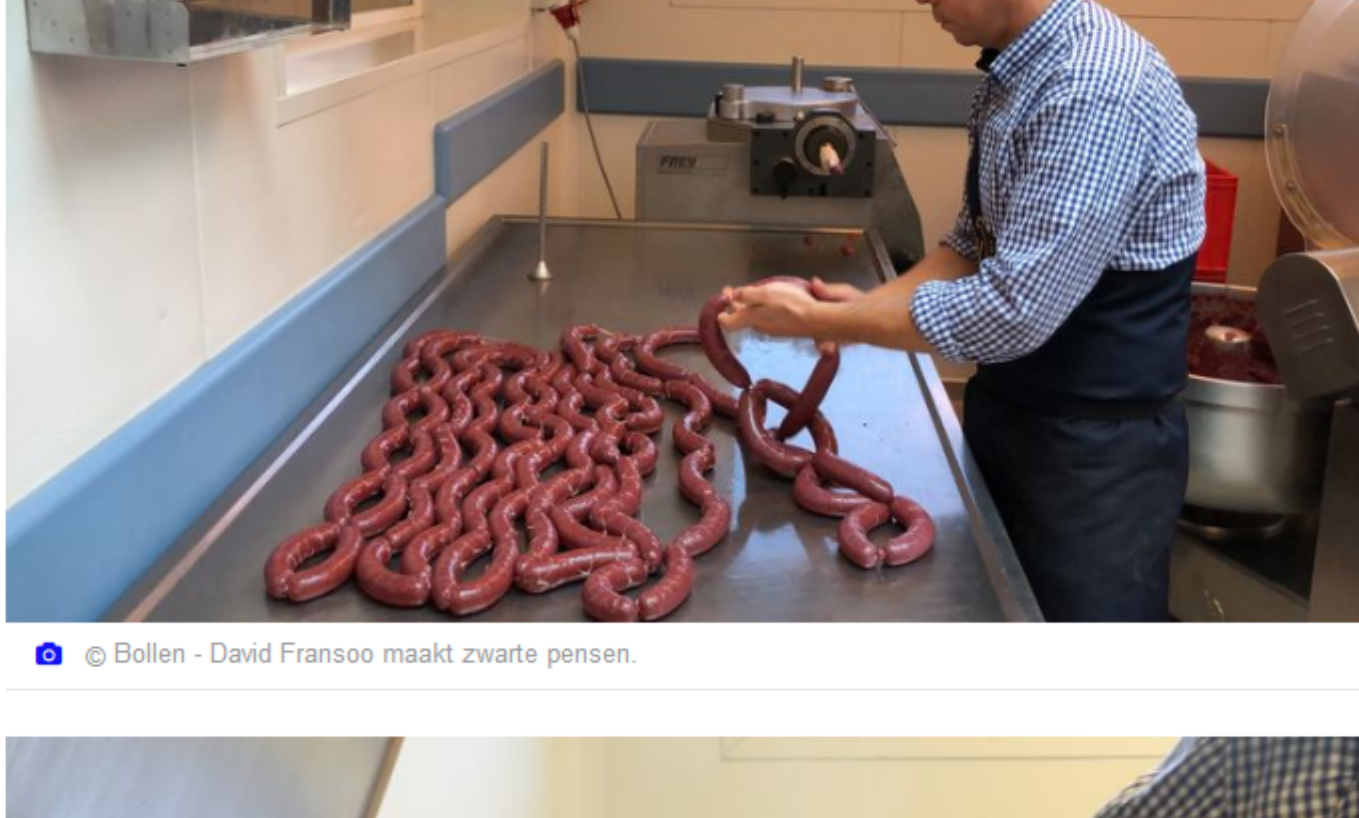
© Bollen - David Fransoo maakt zwarte pensen.



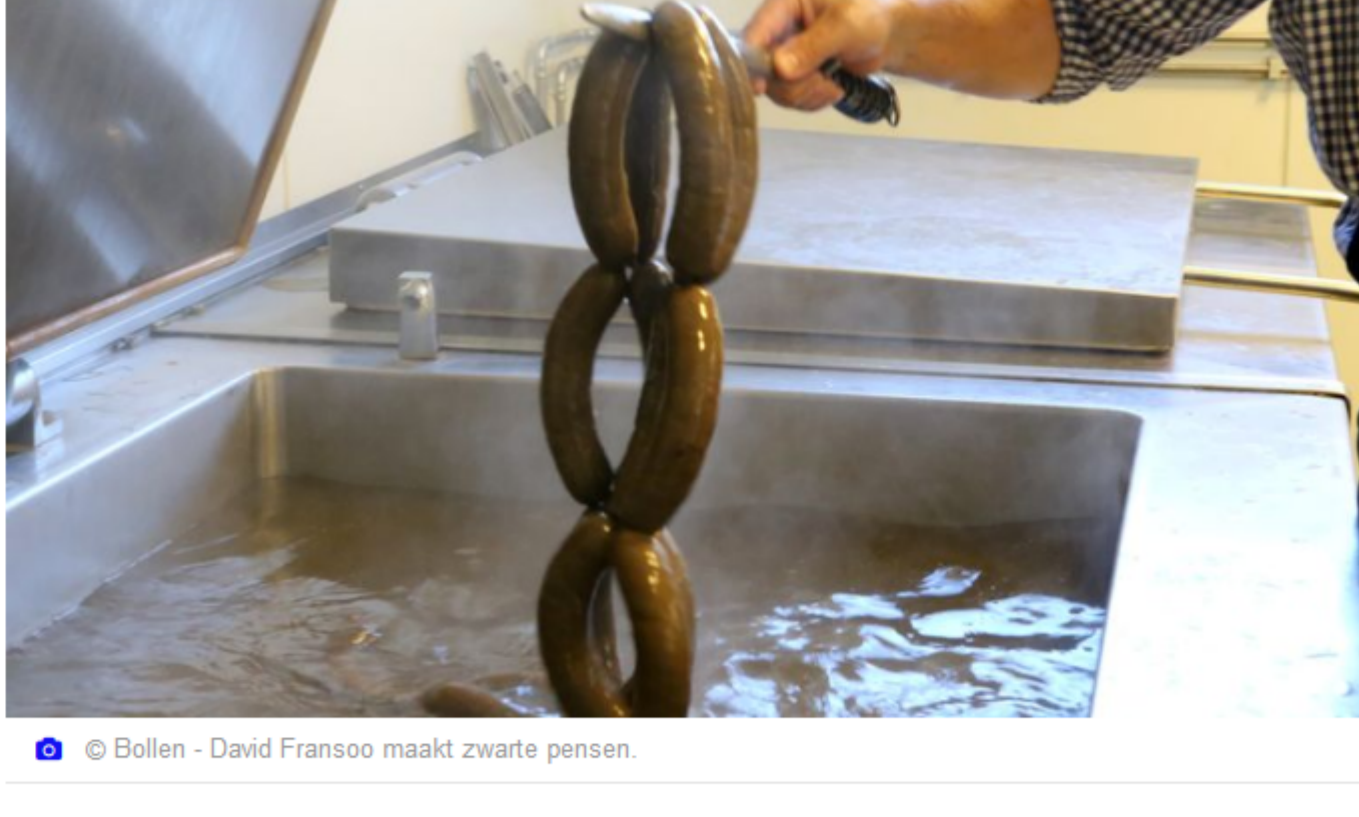
© Bollen - David Fransoo maakt zwarte pensen.



© Bollen - David Fransoo maakt zwarte pensen.



© Bollen - David Fransoo maakt zwarte pensen.



© Bollen - David Fransoo maakt zwarte pensen.