

«Hoe Maaslanders hun 'shinken', ofwel Maaslandse boerenhesp, het liefst lusten? In dunne reepjes op een verse boterham.» Al verorbert vakman Eddy Sloommaekers zijn ham het liefst als tapas bij een biertje of witte wijn. «Of zelfs verwerkt in een slaatje of pasta. Onze gezouten hesp maakt van elk gerecht een waar genot.»

TEKST LIEN VANDE KERKHOF/FOTO'S MINE DALEMANS

«Onze gezouten hesp maakt van elk gerecht een waar genot»

«Herinner je je nog de tijd dat vleeschelletjes gewoon van de hangende hammen in de winkel werden gesneden? Zo gaat het er bij ons nog altijd aan toe.» Na bijna zestig jaar gaat Slagerij Sloommaekers nog altijd prat op onvervalst ambachtswerk. «Als mensen die hammen zien hangen boven de toonbank kunnen ze hun ogen vaak niet geloven. Omdat ik zo hou van die verwondering zet ik de traditie van mijn vader met genoeg verder. Alles wordt gemaakt zonder gluten en bewaarmiddelen: van paté, gerookt vlees tot bloedworst. Hoeveel slagers kunnen dat nog zeggen?»

Kneepjes van het vak

Eddy leerde de kneepjes van het vak al van jongs af. «Op mijn vijftiende stak ik al een handje toe in de slagerij en op mijn 24ste nam ik de zaak over. De winkel draaiende houden was in het begin niet makkelijk. Mijn vader heeft veel producten en recepten uitgeprobeerd. Zo experimenteerde hij met het zouten van verschillende hespen en hammen, met de Maaslandse boerenhesp als resultaat. Mijn vrouw Martine en ik hebben altijd geloofd in mond-tot-mondreclame. Ik heb ontelbare beurzen en markten afgelopen om mensen te tonen hoe trots ik ben op mijn product.»

Productieproces

Pronken met boerenhesp vergt eerst echt enkele tonnen geduld. In de winter rijft Eddy kwaliteitsvolle hespen met

heup en been naar gelang het gewicht stevig in met zout. Voor de textuur mooi is en de hesp vol is van smaak moet de hesp acht tot negen maanden drogen. «Het duurt nu eenmaal een tijdje voor het zout helemaal tot de hesp is doorgedrongen. We ontbenen ook pas op het laatste moment: hoe langer de knook aan het vlees vastzit, hoe intenser hij proeft. Enkele jaren geleden hebben we de zaak volledig vernieuwd en aangepast aan de gangbare normen. Akkoord, er komen steeds meer regel-

In tegenstelling tot veel vlees in de supermarkt wordt ons vlees op een diervriendelijke manier gekweekt, waardoor het ook stukken beter smaakt

EDDY SLOOTMAEKERS

tjes aan te pas, maar ons vakmanschap is te kostbaar om op te geven.»

Kritiek

Na al dat hard labeur en dat doorgedreven ambachtsschap voelt het niet netjes om naar de kritiek op de vleesindustrie te vragen. Maar Eddy vindt dat geen vervelend onderwerp. «Natuurlijk mer-



BOERENHESP

• UIT HET MAASLAND •



Eddy Sloommaekers met een stevige Maaslandse boerenhesp.

Foto Mine Dalemans

ken we dat er minder vlees gegeten worden. We spelen daarop in door te doen wat we altijd al gedaan hebben: een eerlijk stuk vlees verkopen. In tegenstelling tot veel vlees in de supermarkt wordt ons vlees op een diervrien-

delijke manier gekweekt, waardoor het ook stukken beter smaakt. Zeker onze schinken», lacht Sloommaekers. «Wist je dat zeventig procent van onze Maaslandse boerenhesp in stukken van een of twee kilogram wordt verkocht?»

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, ook vanaf zaterdag, op www.hln.be/streekproduct.