

De ingelegde haringen van De Poolster zijn al jaren een beroemde delicatessen in Antwerpen, maar sinds 2014 komen de potten uit Evergem. Inleggerij GILCO nam de productie van het streekproduct over en had geen enkele twijfel dat de haring een succes zou blijven. «Het recept is nog altijd hetzelfde en behalve het opschroeven van de deksels doen we alles met de hand.»

TEKST EN FOTO'S: WOUTER SPILLEBEEN

«Haring is heel gezond, maar het imago mag sexyer»

Pekelharingbedrijf De Poolster uit Borgerhout groeide sinds de opstart in 1928 uit tot een huishoudnaam in Antwerpen. Vooral hun ingelegde haring kon de Antwerpenaar bekoren. Maar in 2014 hield de toenmalige zaakvoerder Pierre Strubbe het voor bekeken. Het Evergemse pekelfabriek GILCO greep de kans met beide handen en nam de productie van de pekelharing over.

«We produceerden zelf al gepekeld haring, dus eigenlijk was het voor ons vrij evident om de haring van De Poolster ook te produceren», legt manager van GILCO Caroline De Reu uit. Het familiebedrijf is opgericht door Gilbert Colanbeen in 1960 en heeft sindsdien een sterke reputatie opgebouwd met het pekelen van verse Deense haring voor de groothandel en het kuisen en verpakken van verse maatjes.

Onveranderd proces

«We hadden alles in huis om de productie van De Poolster over te nemen, dus moesten we alleen nog het recept leren», gaat De Reu verder. «Het verschil tussen onze eigen haring en die van Antwerpen is dat De Poolster altijd van diepgevroren vis gemaakt wordt. Dat geeft een iets hardere beet, maar dat hebben de Antwerpenaren blijkbaar graag. Daarnaast bestaat de marinade – net zoals het oude familie-recept van GILCO – uit water, azijn, zout en uien, maar het verschil ligt in de hoeveelhe-

Zo lang we ons aan het recept houden, zullen de Antwerpenaren met onze haring dezelfde smaak krijgen als vroeger

CAROLINE DE REU

den. Eerst moeten we de vis in een 'voorbad' marinieren en daarna stoppen we de vis in een bokaal met een 'opgiet'. Beiden zijn een specifiek recept voor De Poolster.»

Het productieproces is ook zo goed als onveranderd. «Er zijn steeds meer richtlijnen en normen voor pekelaarijen en er is een fikse investering nodig om iets op te starten, maar eigenlijk gebeurt alles – ondanks de machines – nog altijd met de hand. Het kuisen van de vis, het pekelen, de potjes vullen... Alleen de doppen worden op de potten geschroefd door een machine. Dit is eigenlijk nog een oude ambacht», meent De Reu.

Blijvend succes

Hoewel de productie naar Evergem verhuisd was, wilde GILCO de Antwerpse markt niet vergeten. «We hebben een verdeler gezocht om De Poolster in Antwerpen aan de man te brengen. Daar is



VLAAMSE HARING

• UIT EVERGEM •



De productie van de ingelegde haring bij De Poolster gebeurt nog met de hand.

De Poolster zo bekend dat de overgang makkelijk ging. We hadden geen twijfels dat het een succes zou blijven. Zo lang we ons aan het recept houden, zullen de Antwerpenaren met onze haring dezelfde smaak krijgen als vroeger», verzekert De Reu.

Dat betekent niet dat GILCO niet met andere merken experimenteert. «We

hebben een liefde voor haring en ontwikkelen constant nieuwe producten. Zo hebben we tapas ontwikkeld en verpoken we haring met groenten. De vis leent zich tot veel en is trouwens heel gezond. We willen haring weer sexy maken. Dat lijkt misschien niet makkelijk, maar we gaan er niet op achteruit, geloof het of niet», besluit De Reu.

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 op www.hln.be/streekproduct.