

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.

TEKST EN FOTO'S: JOERI SEYMORTIER

«Ooit waren hier tien palingrestaurants, nu blijf ik alleen over»

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. «De ingelegde paling dateert nog van de tijd dat de kreken in Sint-Laureins en

Waarom mijn palingrestaurant wel nog bestaat? Werken! Ik sta elke dag van 's ochtends tot 's avonds in mijn keuken

RONNY DE WEVER
CHEF-KOK POLDERZICHT

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 kreken zitten niet meer vol paling en we kun-

Ik zweer bij kwaliteit. Ik serveer geen kweekpaling en kies graag voor de Hollandse rivierpaling. Wie in Sint-Laureins paling eet, eet die zoals het hoort

nen 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.



INGELEGDE PALING

• UIT SINT-LAUREINS •



Ronny De Wever, aan de kreken van Sint-Laureins, met zijn ingelegde paling.

En zijn er even geen klanten, dan kan ik mij bezighouden met de ingelegde paling. Ik heb hier altijd potjes staan. Niet dat ik er massa's van verkoop, maar de traditie is er wel.»

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.

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.