

Mostaard Wostyn mag naar nationale finale van Het Streekproduct: “Fantastische eer”

Bart Huysentruyt | 17 september 2019 | 20u45



© Benny Proot - Piet Wostyn.

TORHOUT De mosterd van Mostaard Wostyn is volgens de lezers van Het Laatste Nieuws verkozen tot Streekproduct 2019 in de Brugse regio. Ze behoort tot de zestien finalisten in Vlaanderen. “Een ongelooflijke eer”, noemt mostermaker Piet Wostyn de verkiezing. “We hadden onze inwoners opgeroepen om zoveel mogelijk te stemmen en dat heeft blijkbaar gerendeerd.”

De mosterd van Wostyn won in onze regio voor de Jabbeekse hoeveboter van 't Baliehof en de Vlaamse gerookte heilbot uit Brugge.

De donkerkleurige Mostaard Wostyn, gemaakt sinds 1869, wordt nog altijd op volkomen natuurlijke wijze bereid, zonder kruiden of additieven. “We gebruiken alleen mosterdzaadjes, azijn, water en zout. De verhouding van die mix blijft een goed bewaard geheim. Het zijn donkerkleurige mosterdzaadjes, daarom is de kleur ook donkerder dan andere mosterd. De smaak is ook uniek. We krijgen er na 150 jaar nog altijd veel positieve commentaar op.”



© Benny Proot - Mostaard Wostyn.

Piet Wostyn (59) en zijn echtgenote Annick Dedoelder (53) spreken nog altijd vol passie over hun product, dat door gerenommeerde koks als Peter Goossens, Sofie Dumont of Jeroen Meus geprezen wordt. Ook in het buitenland is de Torhoutse mosterd bekend. Zelfs in het Franse Dijon, waar ze toch ook wereldfaam genieten op dat vlak, klinkt er applaus. “150 jaar is niet niks. Al die tijd al roert onze familie hier in de mosterd en daar zijn we heel trots op. We vormen al de vijfde generatie”, glundert Piet, die er een moeilijk jaar heeft opzitten. “Om goede mosterd te maken, hang je van vele factoren af. Zo is er een tekort geweest aan goede mosterdzaden. Daarna was er een probleem met de azijn en onlangs nog was er te weinig wit glas voorhanden. Zo moesten we opletten of we nog wel voldoende potjes konden vullen. En we waken heel streng over de kwaliteit. Elke verandering kan ook een verandering van smaak teweeg brengen. Daar binden we niet op in.”

Dat de mosterd graag in culinaire toepassingen gebruikt wordt, bewijst ook het bestaan van wijnmosterd met wijn van de Monteborg in Kemmel en dankzij de Torhoutse Chocolaterie Denolf zijn er mosterdpralines op de markt. “Verder hebben we in ons assortiment mosterdkoekjes, -paté en -jenever”, vertelt het koppel, dat dit jaar ook nog eens mosterdbeer op de markt bracht. “Dit vertrouwen we helemaal toe aan onze zoon Ilja”, gaat Piet verder. “Hij leert tegenwoordig de stiel in mijn atelier. Een betere opvolger kon ik me niet wensen.”

In de tweede stemfase van Het Streekproduct 2019 nemen 16 regionale

In de tweede stemfase van het Streekproduct 2019 nemen 10 regionale winnaars het nationaal tegen elkaar op. Van woensdag 18 september tot donderdag 26 september kan je in de HLN-app stemmen op het streekproduct dat volgens jou de titel Het Streekproduct 2019 verdient. Op zaterdag 28 september maken wij de winnaar bekend in Het Laatste Nieuws, op HLN.be en in de HLN-app.

MEER OVER

PIET WOSTYN

LIFESTYLE EN VRIJE TIJD

LIFESTYLE

ETEN EN DRINKEN

HET LAATSTE NIEUWS

MOSTAARD WOSTYN



DEEL

2

