

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 'pensentoe-risme'», lachen zussen Griet en Katrien Vangramberen.

• TEKST: VANESSA DEKEYZER EN FOTO'S: KRISTIEN BOLLEN •

«Toprestaurants lanceren de pensen tegenwoordig als 'de nieuwe kaviaar'»

«Die klanten nemen dan vaak een hele voorraad mee, die ze verdelen onder familie, vrienden en buren. 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-ves-

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. Daarna worden ze afgekookt zodat het vlees er spontaan af valt. Dit wordt gemengd met gehaktproducten en dan is het voelen tot je een perfecte verhouding tussen mager en vet hebt. Afhankelijk van het gewicht aan vlees wordt de kruidenmengeling 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 goedzit. Indien nodig kunnen we extra bloed toevoegen. Hierna start het afvellen.»

Basiskruiden

De pensen van Vangramberen worden al veertig jaar op dezelfde manier gemaakt naar het recept van Margriet De-cock, de mama van Herman. «Zij runde met haar man een boerderij in Meensel-Kiezegem 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.»

«Bij de opstart van de beenhouwerij vroegen de Jean-Pierre's Vrienden uit Boutersem of we hun kermis wilden

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

BEENHOUWERIJ VANGRAMBEREN

tigingen 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.»

«De meest smakvolle 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



WEST-HAGELANDSE

ZWARTE PENSEN



David Fransoo bereidt zijn zwarte pensen

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. 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 smakvolle 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.»

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.