

Hun dochters heetten Simonne en Maria, reden genoeg voor Théophiel Van Hemelrijk en zijn broer om hun bedrijf 'Simar' te dopen. Zeventig jaar later bestaat de ambachtelijke haringinleggerij en -rokerij in Sint-Amands nog altijd. Met Francy en Theo Cammaert staat de derde generatie aan het roer. «We willen jongeren weer vis leren eten.»

• TEKST: ELS DALEMANS EN FOTO'S: DAVID LEGREVE •

# «Vis is zo gezond, het zou weer wat vaker op het menu mogen staan»

«Sint-Amands en Mariekerke staan bekend om hun rijke vissersgeschiedenis. Door de link met het water woonden hier heel wat vissersfamilies en ontstonden dus ook heel wat visverwerkende bedrijfjes. Ook onze overgrootouders handelden in vis en zo kwam onze grootvader in 1945 op het idee om samen met zijn broer 'Simar' op te richten. Onze oom haakte al even snel weer af, maar Théophiel deed samen met zijn vrouw Francine Maes door», vertellen broer Theo en zus Francy Cammaert.

## Naar de veiling

Theo herinnert zich nog de uitstappen naar Oostende met zijn grootvader.

**We produceren onze visproducten op ambachtelijke wijze en volgens de oude recepten. We zijn ervan overtuigd dat dit hand- in plaats van bandwerk het verschil maakt: je proéft dat gewoon**

FRANCY CAMMAERT

«We gingen 's morgens vroeg op de veiling verse haring kopen die de vissers 's nachts hadden gevangen. Met een vrachtwagen vol reden we zo snel mogelijk naar Sint-Amands, waar onze familie en de burens kwamen helpen om alles zo snel mogelijk te zouten. In de jaren 1960 stapten ook onze moeder Simonne en haar man mee in de zaak en opnieuw reed ik mee naar de veilingen. Het was niet altijd even leuk om te werken, terwijl mijn vrienden op stap gingen, toch vond ik dit toen al een boeiende sector en was ik fier op ons product.» Theo stapte als derde generatie mee in de zaak en uiteindelijk kwam ook zijn zus Francy bij Simar terecht. «Ik studeerde boekhouding en wou eigenlijk leerkracht worden. Maar plots had het bedrijf iemand nodig om in te springen en voor ik het wist had ik mijn eigen bureau. Op dezelfde manier gingen later ook mijn man en de vrouw van Theo bij Simar aan de slag, wij zitten nu elke werkdag met ons vieren in hetzelfde kantoor. Dat werkt, want we weten perfect wat we aan elkaar hebben.»

## Vierde generatie

«Vijftien jaar geleden kozen we voor een nieuwbouw om verder te kunnen groeien en ook de vierde generatie alle kansen te geven. Filip, de zoon van Theo, werkt ondertussen ook mee in het bedrijf. Er is door de jaren heen veel ver-

anderd in onze sector. Zo komt onze haring niet meer van Belgische vissers. We halen hem uit Denemarken of Noorwegen, de vissers moeten steeds noordelijker gaan.»

«De haringen werden vroeger ook gepeld aangevoerd, nu komen ze diepgevroren van het schip. In onze haringinleggerij en -rokerij proberen we zo weinig mogelijk te veranderen. We produceren onze visproducten op ambachtelijke wijze en volgens de oude recepten.»

«We zijn ervan overtuigd dat dit hand- in plaats van bandwerk het verschil maakt: je proéft dat gewoon. Haringen

worden bij Simar eerst gepekeld, daarna gemarineerd in alcohol zijn en tot slot verpakt.»

## Trouw cliënteel

«We kiezen voor kwaliteitsproducten en hebben zo een trouw cliënteel opgebouwd. In 2018 verwerkten we 244 ton vis en die hoeveelheid zien we graag nog stijgen. De oudere generatie eet nog regelmatig vis, bij de jongeren kan het echter beter. Nochtans is vis zó gezond, het zou bij veel gezinnen weer wat vaker op het menu mogen staan. Wij willen jongeren graag weer meer vis leren eten.»



## ZURE HARING VAN SIMAR

• UIT PUURS-SINT-AMANDS •



Francy en Theo Cammaert leiden het familiebedrijf.

## 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](http://www.hln.be/streekproduct).