

Het potjesvlees uit de Westhoek is niet alleen in ons land erkend als streekproduct, maar ook in Europa. Broer en zus Joris (39) en Carmen (42) Missiaen van De Veurn' Ambachtse lagen aan de basis van die erkenning. «In het binnenland zijn ze niet tuk op potjesvlees door de zure smaak, maar Westhoekers kunnen die wel appreciëren.»

TEKST GUDRUN STEEN, FOTO'S BENNY PROOT



## POTJESVLEES

• UIT DE WESTHOEK •

# «De zure smaak is een uitdaging in de keuken»

«Het oorspronkelijke recept van potjesvlees dateert al van de veertiende eeuw», weet Joris. «Een eerste verhaal meldt dat boerinnen een potje kookten met kip, kalf en konijn voor hun mannen op het veld. Dankzij citroen, witte wijn en azijn konden ze die bewaren. Een tweede verhaal vertelt dat vissersvrouwen het klaarmaakten om de thuiskomst van hun man te vieren. Ze pakten een konijn in de duinen en een kip die ze buiten hadden lopen en voegden daar kalf aan toe omdat het feestelijk mocht zijn.»

Wat er ook van waar is, potjesvlees wordt alleen in de Westhoek gemaakt. De ingrediënten zijn nog altijd kip, kalf en konijn, met witte wijn, azijn en citroen erbij. «In het binnenland is dat geen topproduct door zijn zure smaak, maar de Westhoekers kunnen die wel appreciëren.»

### Orde van het Potjesvlees

In 2008 erkende Vlam het potjesvlees als streekproduct, maar Joris' ambitie reikte verder.

«Die Europese erkenning vond ik een uitdaging. Met tien slaggers uit de buurt richtte ik de Orde van het Potjesvlees op en samen dienden we de aanvraag in. Pas na zes jaar werd die goedgekeurd en daarmee hadden we een primeur vast. We waren de eerste in ons

land die met vleeswaren een Europese erkenning in handen hadden. Nu is potjesvlees als merknaam erkend. De media-aandacht die dat met zich heeft meegebracht, heeft ons geen windeieren gelegd.»

### Het oorspronkelijke recept dateert al van de veertiende eeuw

JORIS MISSIAEN

«Waar we vroeger een paar honderd kilogram per maand verkochten, doen we dat nu wekelijks. Potjesvlees past ook perfect bij ons andere erkende streekproduct: boerenpaté. De zure smaak van potjesvlees samen met de gebakken paté geeft een unieke smaak. We hebben potjesvlees uit de vergeethoek gehaald.»

### Zesde generatie

Joris en Carmen hebben de passie voor het slaggersvak niet van vreemden. Ze zijn de zesde generatie van een slaggers-



Joris Missiaen van De Veurn' Ambachtse.

familie. Ouders Jan en Rita openden het vleeswarenatelier De Veurn' Ambachtse in Alveringem in 1980. Twintig jaar later kwamen de kinderen in de zaak. Zij openden naast het atelier restaurant 't Potje Paté, dat dit jaar een grondige opknappbeurt heeft gekregen. Het restaurant is uitgebreid naar tachtig couverts en ook in de winkel is er meer plaats om de vijftig patés en an-

dere huisbereide charcuterie tot hun recht te laten komen.

De Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek telt zeven leden: in Veurne Vandesompele-Missiaen, Roggeman en Keurslagerij Ortwin, in Poperinge Traiteur-Slagerij Luc Sohier, in Sint-Idesbald Slagerij Dierendonck, in Ieper Slagerij Jurgen en in Alveringem De Veurn' Ambachtse.

## 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).