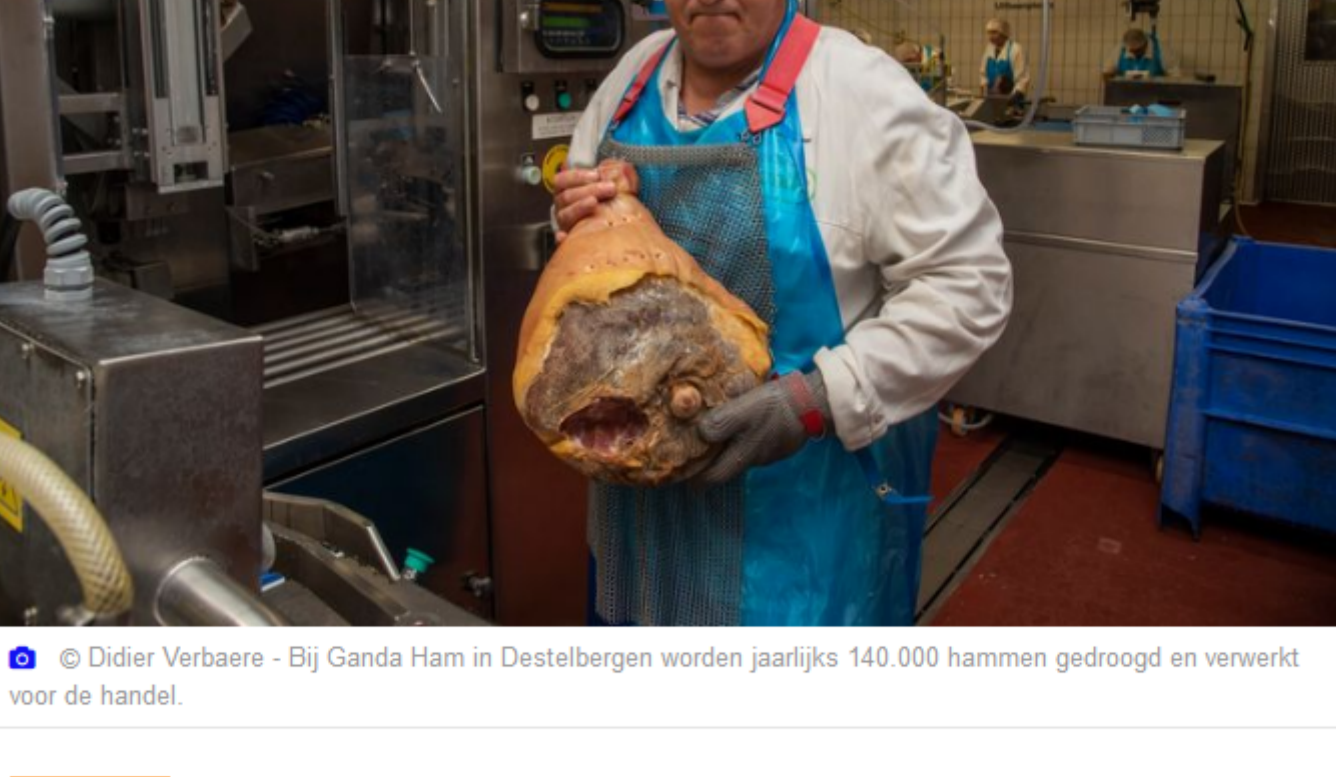


Vlaamse gedroogde hesp van Corma: “Onze Ganda Ham is gemaakt met de beste ham, Middellands zeezout en veel tijd”

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

DEEL REAGEER



© Didier Verbaere - Bij Ganda Ham in Destelbergen worden jaarlijks 140.000 hammen gedroogd en verwerkt voor de handel.

DESTELBERGEN Achter de gevel van Corma Vleeswaren in de Haenhoustraat in Destelbergen rustten jaarlijks 140.000 varkenshammen. Enkel bedekt met zuiver Middellandse zeezout vormt geduld en tijd de hammen om tot de unieke Ganda Ham, een erkend streekproduct sinds 2009.

Het verhaal van Ganda ham is doorspekt met traditie en liefde voor het ambacht. “Mijn ouders Roger Cornelis en Maria Mattheus openden in 1954 Slagerij Cornelis in Wetteren, maar weken na enkele jaren uit naar een groter pand in Mariakerke. Mijn vader was vooral een kei in bereidingen, zoals Gentse kop, en in gepekeld hammen. In 1969 verkochten mijn ouders hun slagerij en vestigden zich in Destelbergen als vleesbedrijf gespecialiseerd in gedroogde hammen. In 1985 hebben we naar analogie van de Parmahammen in Spanje een eigen naam gelanceerd. De Ganda Ham verwijst naar de terroir waar ze worden gemaakt in de buurt van Gent”, legt Dirk uit. “Het is ook een keurmerk. Klanten weten meteen dat het om onze hammen met ons unieke procedé gaat.”



© Ganda Ham - Ganda Ham.

In de jaren '90 startte Dirk ook een marketingcampagne op om zijn Ganda Ham in de markt te prijzen. “We gingen in zee met bekende restaurateurs die recepten bereiden met onze ham en haalden heel wat publicaties in grote tijdschriften. Een win-win situatie die heel wat naambekendheid heeft opgeleverd.”

Uniek proces

De bereiding van Ganda Ham gebeurt volgens een ambachtelijk en uniek proces. In de koel- en droogruimtes van het atelier hangen jaarlijks 140.000 hammen te rusten. “Voor de productie van onze natuurlijke gedroogde hammen gebruiken we maar drie ingrediënten: het beste varkensvlees, Middellands zeezout en tijd. Er worden geen nitrieten, smaak- of kleurstoffen toegevoegd”, verzekert Dirk.



© Didier Verbaere - Dirk Cornelis is zaakvoerder van Corma, waar ze de Ganda Ham maken.

“Na een kwaliteitscontrole worden de hammen ingewreven met een laag zeezout en verdwijnen ze een week in een koude kamer, waar het zout kan binnendringen in het vlees. Na een week wordt het resterende zout weggeblazen. Het vlees wordt gemasseerd om het weer soepel te maken, waardoor het makkelijker zout opneemt. De varkenshouders deden dit vroeger door de hammen te rollen. Tegenwoordig bestaan er speciale machines voor. Na het masseren rusten de hammen opnieuw twee weken en volgt er een nieuwe zouting.”

“Ondertussen spelen we ook in op de gezondheidstrends en werd het zoutgehalte verminderd, zonder in te boeten op de kwaliteit en de smaak”

Dirk Cornelis

“Eens het vlees doortrokken is van zout, worden de hammen opgehangen in kamers waar ze minstens twee maanden rijpen. En dus niet gestapeld, zoals in veel industriële bedrijven. Nadien gaan ze in droogkamers, waar ze minstens tien tot twaalf maanden verder drogen. Het ambachtelijke proces en een natuurlijke rijping geeft een specifiek en rijk aroma. Ondertussen spelen we ook in op de gezondheidstrends en werd het zoutgehalte verminderd, zonder in te boeten op de kwaliteit en de smaak”, besluit Dirk.



© Didier Verbaere - Bart Heynderickx is verantwoordelijk voor de productie en kwaliteitscontrole bij Ganda Ham in Destelbergen.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.



© Didier Verbaere - Bij Ganda Ham in Destelbergen worden jaarlijks 140.000 hammen gedroogd.

MEER OVER GANDA HAM DIRK LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN

ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN DESTELBERGEN ROGER CORNELIS

DEEL REAGEER