

# Boulogne en Oost-Vlaams gerookt paardenvlees van Vleeswaren De Nil: "Ons geheim? Passie, liefde en geduld"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01



© Geert De Rycke - Marie-Anne De Nil is bijzonder trots op haar product.

**HAMME** Al 120 jaar lang is Vleeswaren De Nil uit Hamme een familiebedrijf. Marie-Anne De Nil (66) werkt al vijftig jaar in het bedrijf en staat ondertussen al meer dan dertig jaar aan het hoofd ervan. De Boulogne salami en het paardenvlees zijn al sinds 2005 streekproduct. "Liefde en passie voor het product zijn de kernwoorden om zo iets lekker te produceren", meent Marie-Anne.

De geschiedenis van het product gaat ver terug in de tijd. "Mijn overgrootvader had vroeger een café in Hamme. In de winter was er minder volk dan normaal, dus kocht hij in de winter paarden, die hij kweekte om te slachten. Daarna maakte hij er salami van en bood dit in zijn café aan", weet Marie-Anne. De bal ging zo heel snel aan het rollen en de productie en verkoop nam steeds grotere proporties aan. Het bedrijf bleef groeien en ging over van generatie op generatie.

**Bij de lancering van het streekproductenlabel in 2005 waren er maar 25 streekproducten in heel Vlaanderen. Ons bedrijf was meteen goed voor twee daarvan**

Marie-Anne De Nil

In 2005 werd in Vlaanderen het label van streekproduct gelanceerd. De Boulogne salami en het gerookt paardenvlees van De Nil kregen meteen het label toegekend, een belangrijke stap voor het bedrijf. "Bij de lancering van het label waren er maar 25 streekproducten in heel Vlaanderen. Ons bedrijf was meteen goed voor twee daarvan. Dit was een enorme eer en ontzettend moeilijk om te behalen", vertelt De Nil. "De selectie verliep toen ook zeer streng. Ze hebben hier zes maanden gezeten om te kijken of alles authentiek was en of het authentiek gemaakt werd, maar uiteindelijk kregen we toch de erkenning. En wees maar zeker dat mensen daar naar kijken."



© Geert De Rycke - Boulogne salami en grookt paardenvlees van De Nil.

## Ongewijzigd in 120 jaar

De salami en het paardenvlees worden met veel geduld gemaakt. "Het geduld en de zorg die we in het product steken, zorgt ervoor dat de smaak zo fantastisch is", meent Marie-Anne. "Daarnaast komt er in ons bedrijf ook geen enkele machine aan te pas en controleren we elk product dat afgewerkt is en binnenkomt."

Als de salami en het paardenvlees afgewerkt zijn, wordt het vier weken gedroogd en gerookt. Die ambacht blijft voor Marie-Anne zeer belangrijk. "In die 120 jaar is er nog niets veranderd aan de productie en het recept en dat moet ook zo blijven. De kwaliteit is super, het product is lekker, waarom zou je er dan in godsnaam iets aan veranderen?"

De ingrediënten in beide producten zijn heel eenvoudig. Het paardenvlees is gewoon zuiver gerookt vlees met zeezout. De Boulogne is paardenvlees, varkensspek en de kruiding. "Liefde, passie en zot zijn van het product. Dat zijn de drie factoren die een authentiek product opleveren", besluit Marie-Anne.

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

MEER OVER [MARIE-ANNE DE NIL](#) [ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN](#) [LIFESTYLE EN VRIJE TIJD](#) [LIFESTYLE](#)

[ECONOMISCHE SECTOR](#) [BOULOGNE](#) [ETEN EN DRINKEN](#)

