Het Streekproduct 2019

In Halle bestaan drie soorten pensen: witte, zwarte en bloedpensen. Bij Slagerij Pieters maken ze de pensen al sinds begin jaren '50, toen slager Paul zijn beenhouwerij opende op de Beestenmarkt. Elke dinsdagvoormiddag bereidt de familie een nieuwe lading pensen, die de deur uit vliegt.

• TEKST: BART KERCKHOVEN/ FOTO'S: MOZKITO •

HALSE
PENSEN

«Sommige klanten staan al om 8 uur aan te schuiven»

«Mensen weten dat we elke dinsdagvoormiddag pensen maken», lacht Luk. «Daarom wippen heel wat klanten in de namiddag al binnen. Sommigen kunnen niet wachten en staan hier al om 8 uur. Dan noteren we de bestelling en zorgen we er voor dat iedereen zijn pensen mee naar huis kan nemen.»

In Vlaanderen kent iedereen wel de witte en de zwarte pens, maar in Halle is een zwarte pens eigenlijk een grijze pens. En de zwarte pens heet hier dan weer een bloedpens. «In onze zwarte pensen zit amper bloed», legt Luk uit. «Onze zwarte pens kleurt grijs omdat we die bereiden met verse ajuin en varkenslongen. Dat geeft die typische kleur. Er is een verschil in smaak, maar dat is net goed. Zo kun je iets extra aanbieden. Sommige mensen willen graag een donkere pens, maar schrikken soms van het bloed dat er in zit. Dan zijn onze zwarte pensen het perfecte alternatief.»

Van vader op zoon

Slager Luk zweert bij zijn eigen bereidingen. Het recept van de pensen gaat al mee van toen vader Paul in 1953 de beenhouwerij op de Beestenmarkt opende. «De voorbije decennia is er in de beenhouwerij wel al heel wat veranderd. Mijn vader had destijds maar een korte toog nodig voor zijn vlees en charcuterie, maar nu kun je alleen al in de brochetten tien varianten vinden. Mensen willen keuze en dat kunnen wij dus zelfs met onze pensen aanbieden.»

Er kruipt veel tijd in eigen bereidingen en we zouden het ons gemakkelijker kunnen maken, maar op deze manier trek je klanten aan

Er zijn ook amper producten die in de koeltoog liggen die niet bereid zijn door de familie Pieters. «We proberen zoveel mogelijk zelf te maken. Mijn zonen Lars en Bram werken mee, maar ook mijn moeder Andrea en vrouw Marleen staan in de beenhouwerij. In het weekend komt er nog eens hulp bij. Dat is wel nodig als je eigen bereidingen wil verkopen. Er kruipt veel tijd in en we zouden het ons makkelijker kunnen maken, maar op deze manier trek je klanten aan. Voor de klanten is dat belangrijk.»

Luk en Bram Pieters met een lading verse witte pensen in de slagerij.

Pensenkermis

Ook de verenigingen in Halle en omgeving organiseren vaak nog een pensenkermis. «Dat is een klassieker», knikt Luk. «Aan een pens serveren, heb je niet zoveel werk. En de toespijs die er bij geserveerd wordt, is ook eenvoudig. Of ze onze pensen nu met stoemp of appelmoes op tafel zetten: ze zullen even lekker smaken.»

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.

in beweging !

r met de studie naar de toekomst van de wijken Heizel, Er zullen openbare vergaderingen worden georganiseerd se, de uitdagingen en de doelstellingen voor elke wijk te bespreken.