Het Streekproduct 2019

ANTWERPSE DROGE RINGWORST

Slager Wannes, alias Johan De La Court in Zandvliet, zit al bijna negentien jaar in het vak en maakt al even lang Antwerpse droge ringworst. Ook Wannes' voorganger, die meer dan dertig jaar eigenaar van de slagerij was, produceerde van in het begin de droge worstjes. Slager Wannes is nog een van de weinigen die de authentieke droge ringworsten maken.

• ANNELIN MARIËN •

«Klant beslist hoe droog de worst moet zijn»

Wat maakt een Antwerpse droge ringworst beter dan een niet-Antwerpse droge ringworst? «Het feit dat we ze nog zelf maken», knipoogt Wannes. «De meeste worsten in supermarkten zijn fabrieksmateriaal. Daar wordt een heleboel aan toegevoegd voor de bewaring en de kleur en dat heeft natuurlijk nog weinig met een ambachtelijk product te maken. Je moet er ook wat routine in krijgen en ringworsten

Soms verkopen we zodaning veel worsten dat ze zelfs niet de kans krijgen om heel droog te worden

JOHAN DE LA COURT

zijn moeilijker te maken dan rechte worsten. Ik denk niet dat er nog veel slagers zijn die er de moeite willen in steken.»

Maar dat ambachtelijk product wordt duidelijk wel gesmaakt en niet alleen door Zandvlietenaars. «Sinds ons product tot streekproduct erkend is, komen wel eens mensen van Merksem,

Een ringworst is niet makkelijk om te maken. Ik denk niet dat er nog veel slagers zijn die er de moeite in willen steken

SLAGER WANNES

Schoten of zelfs nog verder naar hier, speciaal voor onze ringworst. Maar Zandvliet is natuurlijk een klein dorp, dus 95 procent van onze klanten zijn lokale inwoners.»

Antwerpse droge ringworstjes zijn worsten van honderd procent varkensvlees. Slager Wannes kiest de juiste verhouding vet en mager vlees, dat grof wordt gemalen. Daarna voegt De La Court er kruiden bij, waaronder de basiskruiden, zoals peper, zout en nootmuskaat. De ringen worden dan gevuld tot worstjes van ongeveer tweehonderd gram en opgehangen om te drogen.

5 dagen nodig

Maar hoe droog is een droge worst? «Dat kiest de klant zelf», legt Wannes uit. «Sommige mensen hebben liever

Slager Wannes toont de laatste verse lading ringworsten.

dat de worst nog redelijk vers is, een 'natte droge worst', dus. Soms verkopen we zodanig veel worsten dat ze zelfs niet de kans krijgen om heel droog te worden, worsten die maandag gemaakt worden en dinsdag al in de winkel liggen. Natuurlijk kan de klant de worst thuis nog wat verder laten drogen. Ideale droge worsten hebben vier tot vijf dagen nodig om te drogen. Maar dat hoeft voor sommige klanten dus niet.»

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.