Het Streekproduct 2019

«Het begon allemaal in 1923 in de Gentse Noordstraat met een slagerij», zegt Bart Dewaele, die instaat voor de productontwikkeling bij nv Noyen. Bijna 100 jaar later wordt de Gentse paardenlookworst exclusief gemaakt bij hen. «Het is met niks te vergelijken, een unieke smaak en textuur.»

TEKST EN FOTO'S: JEFFREY DUJARDIN

GENTSE PAARDENLOOKWORST

• UIT EVERGEM •

«Met niets te vergelijken, het heeft een unieke smaak en textuur»

Bart Dewaele met de oorsprong van Noyen op de achtergrond, een slagerij in de Noordstraat.

De paardenlookworst was begin negentiende tot de tweede helft van de twintigste eeuw de 'worst' voor de armere buurt. Vooral in die arbeidersbuurten had de worst veel succes, ze was mager en voedzaam. «Paardenvlees was toen een toegankelijk product. Er waren meer paarden dan nu en ze werden bekeken als een werktuig. De paardenlookworst werd vroeger door de paardenbeenhouwers gemaakt, het was een van hun belangrijkste producten. Toen onze worst ontstaan is, waren er nog maar enkele beenhouwers die de paardenlookworst verkochten», weet Bart. «De populariteit was verlopen. Julien Noyen kocht in 1975 het recept over van beenhouwer Colle uit de Kerkstraat. Uit de echte Gentse arbeidersbuurt. Julien heeft de worst terug in de markt gezet.»

Enige fabrikant

Het bedrijf is nog de enige fabrikant van de Gentse paardenlookworst. «Vroeger maakten veel beenhouwers het, nu is het exclusief te vinden bij ons. Het is door de jaren heen een nicheproduct geworden. Daarom hebben we vijftien jaar geleden ook besloten een aanvraag tot erkenning als streekproduct in te dienen. De afgelopen decennia is de worst wel in elke frituur in het Gentse te vinden.»

Authenticiteit en betrokkenheid is enorm belangrijk voor ons. We wilden terug naar de oorsprong, naar het lokale verhaal

BART DEWAELE
NV NOYEN

De smaak van de worst is met niks te vergelijken, meent Bart. «Het heeft een typische smaak en structuur. Het vlees is zeer mager, het heeft amper een vetgehalte van zes procent. Daardoor heb je een stevige beet en een volle smaak. Natuurlijk heb je ook de typische smaak van paardenvlees. De worst kan zowel koud als warm gegeten worden.»

Steunpilaren

Momenteel maakt het bedrijf tussen zeventien- en achttienduizend worsten per maand. «Uiteindelijk is het nog altijd datzelfde authentieke recept en dezelfde bereidingswijze.»
De worsten bestaan uit een mengsel van paardenvlees, aardappelzetmeel, water, zout en hulpstoffen. Die worsten worden gekookt en dan gedroogd. «We zijn al vier generaties bezig en we moeten natuurlijk ook naar de toekomst kijken», gaat Bart verder. «Daarom is authenticiteit en betrokkenheid enorm belangrijk voor ons. We wilden terug naar de oorsprong, naar het lokale verhaal. Daarom zijn enkele pijlers enorm belangrijk voor ons: het contact met de boeren, alles lokaal en eerlijke prijzen. Alleen zo kunnen we samen groeien naar verbetering en steunen we de lokale boeren. Dat zie je ook op de werkvloer, onze mensen zijn meer betrokken bij het product en de ambacht die erachter zit.»

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.