

# Kalfskoek van Keurslager Schalk: "Het geheim zit hem in de kruidenmengeling"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01



© Didier Verbaere - De familie Schalk in de winkel in Wetteren.

**WETTEREN** Kalfskoek van Keurslager Schalk uit Wetteren is sinds vorig jaar erkend als Vlaams traditioneel streekproduct. Slager Steven Schalk maakt de ambachtelijke kalfskoek al jaren en is fier dat hij het label mag etaleren.

In Wetteren zijn ze gek op kalfskoek of fricandeu, fricandon in de volksmond. Wetteraars eten het vaak met warme kriekjes, koud op de boterham en blokjes kalfskoek zijn vaste prik op zo goed als elke receptie. De Wetterse slagersfamilie Schalk specialiseerde zich in dit stukje Belgische charcuterie. "Het gaat inderdaad niet om een louter Wetters stukje vlees; in heel Vlaanderen, maar ook in Brussel en Wallonië lusten ze dunne sneetjes kalfskoek op de boterham. In Brussel en Wallonië heet het pain de veau", legt Steven uit.



© Didier Verbaere - Gebraden Kalfskoek van Schalk in Wetteren is een erkend streekproduct.

Keurslager Schalk in de Prinses Josefiën Charlottelaan in Wetteren viert dit jaar haar veertigste verjaardag. De zaak werd echter al in 1962 opgericht door Alfons en Marie Louise van Hove. Antoine en Christine Schalk namen de slagerij over in 1979 en sinds 2014 staan Steven en Ellen aan het roer van de zaak. Schalk onderscheidt zich als keurslager met streekproducten en eigen bereidingen en charcuterie. Met vlees van Vlaamse kwekers en als erkende ambacht sinds 2016. Met zoon Ferre is ook de opvolging al verzekerd.

## Kruidenmengeling

Als erkend ambachtelijke beenhouwers zijn Steven en Antoine fier op hun producten. Eind augustus namen ze nog deel aan een ambachtelijke markt aan de kust en ook op de jaarlijkse nieuwjaarsreceptie in Wetteren delen ze graag en gul hun kalfskoek rond. Daarnaast worden ook de zwarte en witte pensen huisbereid, net als de patés en kop. Keurslager Schalk heeft ook een eigenbereide rauwe ham Wetthra. "Maar voorlopig lieten we alleen onze kalfskoek erkennen als streekproduct. We willen het ambachtelijk en kleinschalig houden en zetten in op kwaliteit."

"In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden wordt kalfskoek niet alleen gemaakt van kalfsvlees. Traditionele kalfskoek bevat vijftig procent kalfsvlees en vijftig procent varkensvlees. Een belangrijk detail is dat het vlees wordt gemalen en niet fijn gecutterd. Omdat onze fricandon gemaakt wordt met kalfsvlees, noemen we hem kalfskoek", verduidelijkt Steven. "Het geheim van de bereiding zit hem in onze unieke kruidenmengeling. Het gehakt wordt onder andere gekruid met nootmuskaat, foelie en kardemom. Het vlees wordt daarna gebonden met eieren, brood en bloem, in een broodvorm gelegd en gebakken in een matig warme oven", legt Steven uit.



© Didier Verbaere - Kalfskoek van slagerij Schalk is erkend streekproduct.

"Vleesbrood wordt wereldwijd als warm gerecht gegeten. Koud, dun gesneden vleesbrood als broodbeleg is echter minder verspreid. In Nederland kennen ze gebraden gehakt. Dit product bevat in tegenstelling tot onze kalfskoek alleen varkensvlees of rund- en varkensvlees", weet Steven.

**“ De kalfskoek valt samen met filet d’Anvers en kalfsrol onder de chique charcuterie. Dit waren producten uit de stad, bereid door de stadslager voor de bourgeoisie**

Steven Schalk

"De kalfskoek valt samen met filet d’Anvers en kalfsrol onder de chique charcuterie. Dit waren producten uit de stad, bereid door de stadslager voor de bourgeoisie. Kalfsvlees en rundvlees waren in Vlaanderen altijd ruim voorhanden dankzij de vraag naar melk, boter en botermelk. Onze kalfskoek is dan ook een traditioneel gerecht met een rijke geschiedenis. Mensen uit de ruime regio komen speciaal naar Wetteren om onze kalfskoek te kopen en daar zijn we best fier op", besluit Steven.

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 STEVEN SCHALCK LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN

ETEN EN DRINKEN WETTEREN

