

‘Dit is de bekroning voor pure ambacht’ - 07/06/2013

Sleidinge -

Elk jaar draaien ze er bijna tien kilometer van: de droge worst van Klaseslager Vermeulen uit Sleidinge is een regelrechte delicatessen. En voortaan is het ook een streekproduct. ‘Dat zal onze slagerij nog een boost geven.’



Voor Klaseslager Vermeulen uit de Wurmstraat in Sleidinge is het een topjaar. Op een vakwedstrijd ontpopte Filip zich met acht gouden en zes zilveren medailles tot de *Kannibaal van de slagersstiel*, minister Sabine Laruelle (MR) riep de Sleinse beenhouwer uit tot de vierde beste van België en nu krijgt de droge worst van de Vermeulens erkenning met de titel van streekproduct.

‘De mensen komen nu al van overal, van in Knokke, naar ons’, zeggen zaakvoerders Filip Vermeulen en Petra Van Beneden trots. ‘Die titel van streekproduct zal onze droge worst ongetwijfeld nog meer bekendheid en een extra boost geven.’

Het recept ging over van vader Urbain, die vroeger de slagerij runde, op zoon Filip. ‘Droge worst wordt hier al bijna 40 jaar op dezelfde manier gemaakt’, vertelt Urbain fier. ‘Het is nog een echt streekeigen product. De boeren in het Meetjesland maakten tijdens de oorlog van hun varkensvlees droge worsten die ze in de schoorsteen hingen te drogen. Toen de boeren ermee stopten namen de slaggers het over. Ik liet Filip op zijn twaalfde als eens een droge worst draaien, kwestie van hem *goesting* in de stiel te doen krijgen. Het heeft blijkbaar gewerkt.’

Droge worst wordt gemaakt van puur varkensvlees (buik, schouder en spiering) dat grof en ambachtelijk wordt gemalen en afgevuld in ‘natuursnaren’. ‘We kruiden met peper, zout en nootmuskaat’, geeft Petra mee.

Drie dagen

‘Dan volgt een rijping van drie dagen tot een week. Meer moet dat niet zijn om er een delicatessen van te maken.’

Sommigen eten de worst bij een boterham, anderen na een avondje pintjes pakken, nog anderen serveren het als aperitiefhapje. Urbain: ‘Droge worst in stukjes gesneden is uitstekend als hapje. Je moet

er eens op letten welk schaalpje bij de aperitiefhapjes altijd het eerste leeg is. Mijn andere zoon houdt café hiernaast: ik herinner me nog dat mijn eerste klanten soms cafébezoekers waren die de nacht hadden doorgestoken en eerst nog achter een worstje kwamen.’

Het geheim van de Vermeulens? ‘Het is een puur ambachtelijk, natuurlijk product, het is belangrijk dat je het met zorg behandelt’, verklapt Filip.

‘Het drogen is de kunst. Velen hebben niet het geduld om te wachten. We verzorgen onze worsten ook tot in de puntjes. Het kost tijd en moeite, maar het rendeert. Anders zouden we geen tien kilometer per jaar verkopen zeker?’

Chris Thienpondt