



varkens keukenrestjes, zeer eiwitrijk voedsel dat ze nu moeten ontberen. Het speelt ook mee dat ze tegenwoordig boven roosters staan, te midden van de ammoniakdampen.'

Topkwaliteit uit Polen

'Ik wil alleen het allerbeste en heb de klok honderd jaar teruggedraaid. Ik leerde een boer kennen in een enorm natuurgebied in Mazurië, in Noord-Polen, waar superstrengere normen gelden. Hij had drie varkens, die nog op stro ge-

kweekt werden en enkel tarwe te eten kregen. Ik liet die varkens daar slachten, beende ze zelf ter plaatse uit en bracht het vlees mee. Toen ik ermee aan de slag ging, kreeg ik een shock: het vlees zat boordevol eiwitten en bevatte geen overtollig vocht. Mijn salami was na vier weken droog.'

Het was het begin van de grote ommezwaai: intussen haalt Depuydt al zijn vlees in Polen. 'We zitten op een eiland, zijn van niemand meer afhankelijk. In dat reservaat werken nu zowat 20 boerderijen voor ons. Ik mag er de dieren uitkiezen, maar behandel die mensen ook met veel respect. Er is een aparte kwekerij voor limousin-runderen en er worden zelfs aardappelen en graan gekweekt voor de dieren. Maandelijks huur ik daar in de buurt een slachthuis, dat ik dan zelf een dag leid. Om stressvarkens te vermijden, overnachten de dieren in dat slachthuis,

worden ze gekalmeerd met een nevel van warm water en gedood met een elektroshock. Ik ontbeent ze en laad ze in mijn bestelwagen, om ze hier in Ieper te verwerken. Ik ben elke maand een week in Polen, ja. Maar met plezier. De dag dat ik tegen mijn zin begin aan die tocht van 1.700 kilometer, stop ik.'

'Ik heb de agrosector al op mijn dak gekregen omdat ik het Belgische vlees in een negatief daglicht stel, en heb discussies gevoerd met het voedselagentschap. Sommige mensen horen niet graag dat het vlees uit Polen komt. Maar het gaat er strenger aan toe dan in België. Alleen: de boeren zorgen ervoor dat de normen de kwaliteit niet ondermijnen. Er zijn kenners die mijn varkensvlees hoger inschatten dan Duke of Berkshire. Zo'n vlees had ook mijn vader nog nooit gezien. Hij is blij dat ik die stap gedaan heb. De beenhouwerij heeft moeilijke tijden gekend, maar nu zijn we weer wakker.' **S**

Puydtje's Artisanale vleeswaren, Neermarkt 2, 8900 Ieper, 057/20.05.33, www.puydtjes.be.

AMBACHT ▶ De ingrediënten van Poolse topkwaliteit staan hier centraal, industriële charcuterie is uit den boze.

zeer strenge wetgeving die daarop volgde. We hebben toen haast 1 miljoen euro geïnvesteerd in een nieuw productieatelier.'

Hij duwt me een zalig stuk kalfsworst met echte Parmezaanse kaas in handen, gevolgd door formidabel licht gerookt spek en verschillende salami's. Die laatste nemen een bijzondere plaats in. 'De smaak van artisanale salami volgt uit de combinatie van het vlees, de kruiding, de natuurdarm en het rijpingsproces', zegt Depuydt, en hij neemt me mee in zijn rijpingskamer. 'Hier voeren vijf schimmels oorlog, maar de witte blijft de chef. De andere zijn nodig om hem sterk te houden. Die specifieke witschimmel overleeft

normaal pas op 1.100 meter hoogte. Dat ik hem heb, is puur geluk. Hij geeft een bijzondere smaak, en er zijn al fabrieken die hem willen kopen. In de industrie wordt vaak schimmel op de salami gespoten, of zelfs gewone bloem. Het is ook niet zo simpel. Ik moet bijvoorbeeld rekening houden met het weer: als er een jodiumrijke zeebries is, die ontsmettend werkt, kan mijn salami mislukken. Je kan salami het best vergelijken met roquefort. Maar op kaas aanvaarden mensen makkelijker schimmelculturen dan op salami. We maken de natuurdarm dus schoon vooraleer we de salami verkopen.'

'De salami is mijn beste barometer: hoe hij rijpt, zegt alles. Enkele jaren geleden had ik op een bepaald moment na zeven maanden amper schimmel op de natuurdarm. Dat wijst op te veel vocht of op hormonen, kalmeermiddelen of antibiotica. Die salami smaakte ook echt naar medicijnen. Het verdict was duidelijk: onze basisgrondstof voldeed niet meer. Man, man, man: als ik vlees zoutte, zag ik het water er zo uitlopen. Hoe dat allemaal kwam? Vroeger kregen

der: het klopte allemaal. Al gaat onze zaak veel verder terug in de tijd. Toen mijn betovergrootvader Isidor Depuydt in 1863 startte, was er van beenhouwers nog geen sprake. Hij ging bij de boeren op het erf beesten slachten en maakte ter plaatse bloedworst, gehakt en hammen. Zijn zoon Jérôme begon hier later de beenhouwerij. Mijn grootvader Maurice had een grote passie voor levend vee en begon zelf dieren te kweken en op te kopen. Hij is amper 49 geworden maar zijn vrouw Simonne werd 99. Ze is vorig jaar overleden. Ook zij was van een beenhouwersfamilie, die zelfs nog een generatie verder teruggaat. Mijn pa heeft zich opnieuw geconcentreerd op de productie van vleeswaren en charcuterie en won veel prijzen, vooral in Frankrijk.'

Schimmelloorlog

'Ik heb mijn hele leven meegeholpen. Op mijn zesde maakte ik al américain. Op mijn zestiende ben ik voltijds begonnen en in 1997 nam ik de zaak over. We kregen meteen klappen door de dioxinecrisis en de

Het beenhouwersgeslacht van Ieper

In de toonbank bij Puydtje druipet de passie voor ambacht er al af. Jongleren met ingrediënten is hier de norm, gestandaardiseerde industriële charcuterie taboe. Tussen de zowat honderd bereidingen ligt een reeks patés die stuk voor stuk écht anders smaken en waarvan sommige worden bereid volgens geheime familierecepten van 150 jaar oud. Er is er een met 15 procent St-Bernardus Abt 12, een andere met Hommelbier uit Poperinge.

In de boerenpaté is elk deel van het varken vertegenwoordigd. De Yperse paté bevat varkensvlees, lever, ei, jonagold en calvados en hij smaakt zoet, zout, heerlijk hartig en toch licht. 'Chinezen die hier in Ieper naar de Kattenstoet komen kijken, hebben hem al meegenomen naar China. Aanvankelijk waren ze wel wat ontgoocheld: ze dachten dat er kattenvlees in zat', lacht Pascal Depuydt.

'De tv-serie 'Van vlees en bloed' was ons op het lijf geschreven. De problemen in een beenhouwersfamilie waar alles van iedereen is, de hiërarchie, de delegerende moe-

Het foodie-adres voor artisanale vleeswaren

PUYDTJE IN IEPER

Pascal Depuydt is in de ogen van velen niet goed snik. Zijn familiezaak gaat terug tot 1863. Een paar jaar geleden vond hij in een Pools natuurgebied varkensvlees van topkwaliteit. Intussen selecteert hij er zelf de dieren en ontbeent ze ter plaatse, om het vlees vervolgens in Ieper te verwerken.

TEKST: BERT VOET FOTO: KRIS VANDAMME

TAFEL KUNSTEN

Toe aan nieuw tafelporselein? Een selectie uit de nieuwste collecties.

SAMENSTELLING: INGRID ALLAERTS

TEUT

Een flesje met een pruillip? Voor designer Aldo Bakker maakt het niet uit wat de gebruiker in zijn product ziet. De vorm van het vinaigretteflesje is vooral bedoeld om te precies te doseren. www.thomaseyck.com



IRIS

De vormen van deze porseleinen theeset zijn volgens de maker afgeleid van de oogiris. Het rode jasje houdt de thee warm en de handen koel. Finding Cheska uit Taiwan pakt elk jaar uit met producten waarachter een verhaal schuilt. www.findingcheska.com



GOED GEZELSCHAP

Het Finse textiel- en modelabel Marimekko waagt zich voor het eerst aan een tafelservies. Elk bord of kopje kreeg een eigen patroon, naargelang de grootte en de vorm. Volgens ontwerpster Maija Louekari ogen de kopjes niet alleen mooi, ze zouden ook de conversatie bevorderen. www.marimekko.com

