

SLAGERIJ DE BAETS BLIJ MET ERKENNING PAARDENVLEES

# Sentse bloende erkend als streekproduct

De familie De Baets uit Sleidingedorp produceert ruim een halve eeuw vleeswaren. Vader Irené (77) en zoon Geert (50) specialiseerden zich in paardenvlees. Hun Slense bloende of paardensalami's nu officieel erkend als streekproduct.

IVAN VANHOVE

## SLEIDINGE

'Collega's wezen me erop dat onze bloende (een verbastering van boulogne) een echte specialiteit is. Daarom diende ik bij het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing een aanvraag in om onze vooral met paardenvlees gemaakte salami als streekproduct te erkennen. Bijna een jaar later kreeg ik dat kwaliteitslabel', vertelt slager Geert De Baets tevreden. Met zijn vrouw Ann Meurer nam hij de zaak over die zijn vader Irené en moeder Paula Wille in 1960 oprichtten.

**PAARDENVLEES IS EEN DELICATESSE. TOCH WORDT HET DOOR VELEN MISKEND**  
Geert De Baets

”

'Vader kwam uit een gezin van veehandelaars en leerde voor slager. Eerst werkte hij in de Waarschootse vleeswarenfabriek Ter Beke, maar na drie jaar opende hij in Sleidinge-



De Slense bloende van slager Geert De Baets uit Sleidinge is erkend als streekproduct. ©ivh

dorp zijn eigen slagerij. Hij specialiseerde zich in paardenvlees. Het recept van de Slense bloende komt van hem. De productiewijze en de ingrediënten bleven ongewijzigd. Onze bloende bestaat voor 70 procent uit paardenvlees. Omdat dat te droog is, wordt er 30 procent spek van de varkensrug aan toegevoegd. De rijping van het vlees is zeer delicaat. Het is immers een vorm van fermentatie', merkt Geert op.

De *peirdenslachter* verwacht dat dankzij de erkenning als streekproduct de verkoop van zijn bloende fors zal toenemen. 'Ons familiebedrijf kan nog een groei aan. We maakten jaarlijks 5.000

stuks. Voor particulieren van 350 gram of een kilogram. Voor de groothandel worsten van 2,5 kilogram. Onze bloende kan acht weken worden bewaard en kost in de slagerij 13,92 euro per kilogram. Paardenvlees is een delicatessen. Toch wordt het door velen miskend. Het is nochtans cholesteroolarm en goedkoper dan rundsvlees. Wellicht speelt sentimentaliteit een rol. Ik ben zelf een paardenliefhebber, maar ik eet graag paardenvlees.'

### Vierkant

Hij verkoopt zijn bloende niet enkel in zijn slagerij, maar ook aan groothandelaars. Daardoor

is het nieuwe streekproduct te koop in heel Vlaanderen. De Slense bloende, boulogne of nog sucisson de Boulogne heeft niets met die Noord-Franse stad te maken. Het is een Oost-Vlaamse specialiteit, die naast het Meetjesland ook in de streek van Lokeren en Zele en in het Gentse over de toeg gaat. In tegenstelling met de ronde salamisneetjes is bloende vierkant. Hij is donkerrood en licht gerookt. Dat laatste is uniek, engarandeert een betere bewaring.



Slagerij De Baets, Sleidingedorp 129, Sleidinge-Evergem, telefoon 09-357.65.13.