nieuws

Poolse boeren kweken vlees voor leperse slager

nieuws

Regelmatig staat op zondagochtend een vrachtwagen met vers vlees voor de deur van slagerij Puydtje's in Ieper. Sinds een jaar voert Pascal Depuydt zijn vlees in uit Polen. "Puur natuur en gerijpt in zes weken, dankzij de kwaliteit van het vlees", luidt het in De Standaard. De slager laat eigen dieren grazen in een Pools natuurgebied en investeerde ter plaatse zelfs in een versnijderij. Momenteel heeft hij werk voor twintig Poolse boeren.

21 MAART 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:36

Regelmatig staat op zondagochtend een vrachtwagen met vers vlees voor de deur van slagerij Puydtje's in Ieper. Sinds een jaar voert Pascal Depuydt zijn vlees in uit Polen. "Puur natuur en gerijpt in zes weken, dankzij de kwaliteit van het vlees", luidt het in De Standaard. De slager laat eigen dieren grazen in een Pools natuurgebied en investeerde ter plaatse zelfs in een versnijderij. Momenteel heeft hij werk voor twintig Poolse boeren.

Naar eigen zeggen belandde Depuydt een vijftal jaar geleden in de miserie. "Mijn salami's en gedroogde hammen begonnen plots te mislukken. Eerst dacht ik dat fouten gemaakt te hebben bij de bereiding, maar toen kwam ik tot de vaststelling dat de kwaliteit van het aangekochte vlees was gedaald. Ofwel zat er te veel water in, ofwel stierf de salami af door de antibiotica die in het vlees zaten", zegt hij zonder omwegen. Door een gelukkig toeval belandde hij op een biologisch boerderijtje in Polen. Enkele weken later kwam hij thuis met een Pools varkentje dat hij in de salami en boerenpaté draaide. Waar een salami normaal acht maanden moet rijpen, was de Poolse worst al op zes weken klaar. Via een chatroom op het internet leerde Depuydt een Poolse landbouwkundige kennen die 50 ton tarwe in de aanbieding had. Beiden besloten samen te werken in het natuurreservaat Mazurië, in het noorden van Polen.

In het Franse Limoges kocht Depuydt 20 Limousinkalfjes. "De winter van 2005 was de vuurproef. Zes weken lang heeft het gevroren tot -38° Celsius, maar de beesten gaven niet om de koude". Sindsdien zijn de zaken voor Pascal Depuydt snel gegaan. Verarmde

boeren in de streek boden hem hun tractoren en hun gronden aan. Hij kocht voor hen tien varkens, leverde het voedsel voor de troggen - graan en aardappelen - en kocht de slachtrijpe varkens weer op. Hij investeerde in een versnijderij, zodat ze kon voldoen aan de Europese normen.
Dat de kwaliteit van zijn patés in orde is, bleek toen enkele professoren ontdekten dat het vlees van slagerij Puydtje's zelfs geschikt bleek te zijn voor Coeliakiepatiënten, mensen die allergisch zijn aan gluten. Sindsdien maakt Pascal Depuydt plannen om internationaal te gaan: de vraag naar glutenvrij vlees komt van overal. Hij moet op dit ogenblik zelfs op de rem gaan staan, want zijn kleinschalige productie kan de vraag niet bijhouden.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada