nieuws

Ambachtelijke slagerij gelauwerd als beste speciaalzaak

nieuws

De lezers van het culinair tijdschrift Smaak kende beenhouwerij Vangramberen de Smaakster Vlaams-Brabant toe als beste speciaalzaak van de provincie. "Wij willen eenvoudige producten van hier maken: met lokaal vlees en lokale kruiden", zegt slager Herman. "We maken liever de perfecte bereiding van een product dan er honderden versies van aan te bieden".

2 FEBRUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
marketing

De lezers van het culinair tijdschrift Smaak kende beenhouwerij Vangramberen de Smaakster Vlaams-Brabant toe als beste speciaalzaak van de provincie. "Wij willen eenvoudige producten van hier maken: met lokaal vlees en lokale kruiden", zegt slager Herman. "We maken liever de perfecte bereiding van een product dan er honderden versies van aan te bieden".

"Dertig jaar geleden zeiden de klanten mij al: als je nu eens pensen maakte zoals ons mama dat deed, dàt zou succes hebben. Ik hoorde het zo vaak dat ik ervan overtuigd geraakte dat de mensen nog steeds houden van traditionele recepten. Dus vroeg ik mijn moeder hoe zij pensen maakte. Met mijn kennis als slager heb ik dat recept kunnen perfectioneren", steekt beenhouwer Herman Vangramberen van wal.

De specialiteiten van de zaak zijn dan ook klassiekers zoals gehakt en gekookte hesp. Simpel, maar perfect gemaakt. "Voortbouwend op onze internationaal bekroonde gekookte ham, creëerden wij de Balderhesp", zegt Herman. "Balderhesp wordt zeer zacht gekookt en daarna gebakken met een zachte kruidenmengeling. De hesp doet het uitstekend op de barbecue of als boterhambeleg".

Zo zijn er nog wel een paar pareltjes. Naar aanleiding van de Hermesprijs die ze in 1995 als Vlaanderens 'Beste Ambachtelijk Bedrijf' in de wacht gesleept hebben, biedt de familie Vangramberen de Hermessteak, Schelmenrol en Bodelapjes aan. In 2005

kreeg Herman voor zijn zogenaamde Vertrijkse sla, een mengeling van rundvlees, tomaat, ajuin en peterselie, het Vlaamse streeklabel van VLAM.
Hij bereidt alles met het grootste respect voor de traditie en uitsluitend en alleen met de beste Belgische producten. Hespenworst, nootham, Hagelandse boerenhesp, paardenfilet, vleeskoek, potjesvlees, gebakken paté, gekookte hesp, Schelmenrol: alles is van eigen hand.
"Vlees aankopen en doorverkopen, zou ik eventueel wel kunnen volhouden als broodwinning. Maar alles zelf maken, dat is een passie. Dat verschil proef je. Als mensen na de feestdagen zeggen dat hun gasten in de wolken waren, dan zijn we apetrots natuurlijk".

Bron: Het Nieuwsblad/eigen berichtgeving

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