nieuws

Foie gras-bedrijf start met kweek van everzwijnen

nieuws

Sinds 1990 hebben Jan Deprez en Ingrid Dewulf hun eigen bedrijf Handsaeme Foie Gras. Ze kweken ongeveer duizend eenden en duizend ganzen om er leverpastei van te maken. Het koppel is nu echter ook gestart met de kweek van everzwijnen. "We kweken de dieren tot ze tachtig kilogram wegen en dan worden ze afgeschoten", luidt het. Binnen enkele maanden commercialiseert het koppel voor het eerst gedroogde hammen, worsten, patés, mousses en rillettes afkomstig van het vlees van de everzwijnen.

10 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Jan Deprez en Ingrid Dewulf zijn gestart met de kweek van everzwijnen. Later dit jaar en begin volgend jaar commercialiseren ze voor het eerst gedroogde hammen, worsten, patés, mousses en rillettes afkomstig van het vlees van de everzwijnen.
"Nu hebben we een kudde van een dertigtal everzwijnen", verduidelijkt Ingrid Dewulf. "We kweken de dieren tot ze tachtig kilogram wegen en dan worden ze afgeschoten. De geslachte everzwijnen gaan naar een erkende wildverwerker. Nadien komt alles in stukken terug, zodat we het vlees thuis kunnen verwerken. Het is zowel voor mijn man als voor mezelf een nieuwe uitdaging. Binnen een paar maanden starten we voor de eerste keer met de verwerking van everzwijnen. Het is niet de bedoeling om het vlees vers te verkopen. We willen alles van deze dieren verwerken tot fijne vleeswaren".
Sinds 1990 hebben Jan Deprez en Ingrid Dewulf hun eigen bedrijf Handsaeme Foie Gras. "We kweken eenden en ganzen om er leverpastei van te maken", vervolgt Ingrid. "We tellen zo'n duizend ganzen en duizend eenden. Het vlees van deze dieren dient om rillettes en confits van te maken, maar we hebben ook gedroogde worsten van ganzenvlees en een aanbod aan vleesproducten in blik en bokaal".
"Natuurlijk zijn er ook de hammen, de foie gras, de eendenpaté, de eendenborsten en de gerookte en gedroogde fijne vleeswaren. Via een broedmachine zorgen we zelf voor de jonge ganzen. De eendenkuikens kopen we. Al onze dieren eten maïs, tarwe en

triticale van eigen kweek om er zeker van te zijn dat het voedsel zuiver is. Daarom hebben we ook vijftien hectare graangewassen staan", luidt het.
Voor het maken van fijne vleeswaren van eenden en ganzen volgde Jan Deprez een opleiding in de Auvergne. "Die studies en zijn jarenlange ervaring gaan we nu gebruiken bij het verwerken van het vlees van de everzwijnen", zegt Ingrid. "De opleiding in Frankrijk had tot doel worsten te leren drogen zonder de toevoeging van scheikundige stoffen. Dat gebeurt via een schimmel die de worst van binnen naar buiten doet drogen".
Dit is een techniek waar de Fransen meester in zijn. Maar ook het drogen van hammen en het maken van andere fijne vleeswaren is een kunst apart. In het najaar passen we deze technieken voor het eerst toe op het vlees van de everzwijnen. We bouwen momenteel een droogcel om de worsten gedurende drie maanden te laten drogen en de schimmel zijn werk te laten doen", klinkt het.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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 |