nieuws

Gentse slager De Vlieger kaapt Gouden Oscar weg

nieuws

De beste slager van België woont in Mariakerke bij Gent. Henk De Vlieger heeft voor zijn charcuterie de Gouden Oscar gewonnen, de hoogste Belgische onderscheiding die een slager te beurt kan vallen. De Vlieger is zeven jaar zelfstandig slager, maar de omschakeling van industrieel bereide vleeswaren naar ambachtelijk gemaakte fijnkost verliep niet op wieltjes. "Mensen schrikken dat er nog beenhouwers zoals ik bestaan die alles zelf maken. Die prijs is een erkenning dat ik goed bezig ben", aldus De Vlieger.

27 MAART 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

De beste slager van België woont in Mariakerke bij Gent. Henk De Vlieger heeft voor zijn charcuterie de Gouden Oscar gewonnen, de hoogste Belgische onderscheiding die een slager te beurt kan vallen. De Vlieger is zeven jaar zelfstandig slager, maar de omschakeling van industrieel bereide vleeswaren naar ambachtelijk gemaakte fijnkost verliep niet op wieltjes.

"Ik heb lang moeten zoeken voor mijn recepten op punt stonden. In die beginperiode heb ik heel wat klanten verloren. Ook al omdat mijn vlees niet zo lang bewaart. Behalve zout gebruik ik geen bewaarmiddelen. Alles wordt hier elke week vers gemaakt. Mijn vlees is ook vlugger zijn rode of roze kleur kwijt. Klanten denken dan al snel dat het niet meer goed is", vertelt de gelauwerde beenhouwer.

"Mensen schrikken dat er nog beenhouwers zoals ik bestaan die alles zelf maken: fricandon, crèmepaté, gekookte hammen, hespworsten. Die prijs is een erkenning dat ik goed bezig ben", aldus De Vlieger. Dat merkt de bekroonde slager ook in de winkel. De jongste dagen noteerde hij een omzetstijging met vijftien procent. "Er komen zelfs klanten vanuit de randgemeenten, die soms veel moeite moeten doen om hier te geraken".

"Slagers zijn een uitstervend beroep. In Gent is het aantal slagers de jongste tien jaar gehalveerd", gaat De Vlieger verder. "Het is zeer moeilijk om goeie slagersgasten te vinden. Het eerste wat je laat vallen als je geen personeel vindt, is zelf je charcuterie

maken. Het kost zeer veel tijd, het is een grote investering, maar ik doe het nog uit liefde voor het vak. Ik doe ook wel mee aan die trend van traiteur, maar ik voel me meer beenhouwer dan kok".(MP)

Bron: Gazet van Antwerpen

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