

# Hans Vermès wint brons op slagerswedstrijd

## “Erkend door topchefs”

■ **GULLEGEM** – Hans Vermès van slagerij Hans & Stefanie in Gullegem won brons op het zevende Festival van het Varkentje, een eerbetoon aan Jean Berquin. “Een derde prijs op een totaal van 42 deelnemers is zeker niet mis”, zegt hij.

DOOR CAROLINE ROOSE

“Ik ben al een aantal jaren lid van de Menense slagersbond en daar hoorde ik voor het eerst van de wedstrijd Festival van het Varkentje dat door de slagerijschool in Diksmuide georganiseerd wordt. Dit jaar volgde mijn eerste deelname. Ze vroegen de deelnemers om ambachtelijk ovenspek klaar te maken. Op de wedstrijd zelf zou het ovenspek dan zowel koud als warm geserveerd worden”, legt Hans Vermès uit. Hij voegt er aan toe dat ovenspek niet tot het vast assortiment in zijn slagerij behoort. “Het was dan ook een uitdaging om het ovenspek op de perfecte manier klaar te maken. Het Festival van het Varkentje wil eer bewijzen aan de pure smaak van het varkensvlees, waarbij je als slager op zoek moet gaan naar de ideale mix van kruiden. In ovenspek mag het zout niet overheersen, maar moet je het vlees blijven proeven. Als je dan het juiste evenwicht gevonden hebt, moet je dat vlees dan ook zo kunnen afbakken dat er op het ovenspek een heerlijk korstje komt.”

### Gerenommeerde chefs

Hans geeft ons nog mee dat elke slager zijn product thuis mocht klaarmaken om daarna aan een jury met verschillende gerenommeerde chefs als Geert Van Hecke van de Karmeliet of Franky Vanderhaeghe van Saint-Nicolas te serveren. Omdat de wedstrijd op een maandag plaatsvond en Hans dan in zijn slagerij moet staan, namen zijn collega's Rik Fruitier uit



Hans Vermès en Stefanie Bossaert namen drie jaar geleden een slagerij in Gullegem over. (Foto CR)

Menen en Chris Morlion uit Wer-  
vik, die net als Hans lid zijn van  
de Menense slagersbond, het  
ovenspek mee.

Rik viel met zijn ovenspek buiten  
de hoofdprijzen, terwijl Chris  
goud won. “Ik was echt wel heel  
blij met mijn derde prijs. We ma-  
ken heel veel charcuterie zelf en  
meestal horen we wel van de klan-  
ten of ze het lekker vinden. Door  
de wedstrijd weet ik nu ook hoe  
kenners over dit product denken.”  
Hans werkte eerst vijf jaar bij een  
keurslager en was daarna vijf jaar  
in een slagerij in een supermarkt  
aan de slag.

Hij geeft ons meteen het belang  
van eigen bereidingen mee. “Als  
je net dezelfde producten verkoopt  
als in de supermarkt hebben de  
klanten niet echt een reden om bij  
jou hun vlees te komen halen. Het

verschil zit hem duidelijk in de  
ambachtelijke en huisbereide pro-  
ducten. Van elke soort charcuterie  
hebben we ook een eigen product,  
terwijl we al onze panklare artike-  
len en traiteurgerechten ook zelf  
klaarmaken.”

### Twee kinderen

Hans en zijn vrouw Stefanie Bos-  
saert namen drie jaar geleden een  
slagerij in de Peperstraat in Gulle-  
gem over. Hans is afkomstig uit  
Hollebeke, Stefanie is van Kem-  
mel. Het koppel heeft twee kinde-  
ren : Lotte die bijna 5 jaar is en Si-  
mon die bijna 2 jaar is. “Wat ik  
met die prijs gewonnen heb ? Een  
medaille, een diploma en een gla-  
zen plaatje. Op zich is dat niet  
veel, maar voor mij is de erken-  
ning door topchefs het belangrij-  
ste.”