

# Breydel<sup>®</sup>

HAM SPEK

Negentien deelnemers - wij hadden wel wat meer gepensioneerde leden verwacht - werden verwelkomd met een tas koffie in de stijlvolle bedrijfslokalen van de firma Breydel in Gavere.

Aan de hand van een filmpje en een powerpointpresentatie leerden wij hoe de Gentse beenhouwer Antoine De Keyzer van oordeel was dat hijzelf betere charcuterie kon maken dan de producten die in de vorige eeuw op de markt waren. Dit idee concretiseerde hij door in Eke een klein bedrijfje op te starten en zich toe te leggen op de productie van ambachtelijke hammen en spek van Belgische varkens die onder de naam Antonius verkocht werden. Succes bleef niet uit en het bedrijf verhuisde naar Gavere waar de zaak gerund werd door vader Antoine De Keyzer en zijn jonge zoon Yvan, die na het overlijden van zijn vader, alleen voor de zaak stond.

Marketingstrategen wezen erop dat een merknaam de bekendheid ten goede zou komen en zo ontstond Breydel, een verwijzing naar de figuur van Jan Breydel die gildehoofd zou geweest zijn van de Brugse slagers anno 1302.



Het bedrijfje heeft ongeveer 35 personeelsleden in loondienst en verwerkt wekelijks ongeveer 40 ton varkensvlees. Het vlees wordt verhit en is dus geen concurrent van de rauwe ham. In speciale ovens worden de gepekeldde hammen (waaraan een speciale kruidenmix toegevoegd wordt) gebakken op een temperatuur van ongeveer 160 graden. Breydel voert een bewuste verkoopstrategie : zij leveren niet aan iedereen en waken erover dat zij de verwerking

aankunnen. Als milieubewuste onderneming hebben zij een eigen zuiveringsstation. Bovendien ondersteunen zij in sterke mate het lokale verenigingsleven.

Na de handen ontsmet te hebben en beschermende kledij aangetrokken te hebben werd de onderneming bezocht en dit vanaf de ontvangstruimte van de hespen tot en met het uitvoeren van de verpakte producten. Het uitbenen, inpekelen, versnijden ... kwam allemaal aan bod. Niet te bekijken was het maken van enkele producten zoals de breydelkroketten omdat deze uitbesteed worden. Maar wij hebben deze wel achteraf geproefd in een gezellige degustatie waarbij de deelnemers mochten kiezen tussen een blonde of bruine Valeir (niemand verkoos nog een Leffe), een wijntje, Gavers appelsap, frisdrank of water. De dames kregen nog een kookboekje als aandenken en wij werden allen uitgenodigd op de kookdemonstraties, al dan niet met sterrenchefs, die er regelmatig plaats vinden.

En dat de hapjes gesmaakt hebben blijkt uit het feit dat de aanwezigen gretig hammetjes, schenkels, vleeskoek (met kaas of mosterd) en kroketjes tegen scherpe fabrieksprijzen aankochten om wellicht thuis het eetfestijn verder te zetten.