

Met paarsie



Tekst: Wim Busser | Foto's: Schepers

Eigenlijk doen we de filet d'Anvers van Schepers in het Belgische Alken te kort als we hem gewoon rookvlees noemen. Rundermuizen worden licht gepekeld en warm gerookt met spaanders van beukenhout tot een malse vleeswaar met een zachte smaak. Met Ricky en zijn vrouw Caroline houdt de derde generatie Schepers een 75-jarige traditie in ere.

Dat ambacht en traditie heel goed hand in hand kunnen gaan met moderne productiemethoden en -middelen, bewijst het op industriepark Kolmen in Alken gevestigde vleeswarenbedrijf Schepers. „Trouw aan de basisprincipes van goed vakmanschap, worden alle vleeswaren uit ons assortiment op ambachtelijke wijze bereid, maar wel in een modern kader,” zegt Ricky Schepers. „Wij zijn HACCP- en IFS higher level gecertificeerd.”

Fijne vleeswarenspecialiteiten

De traditie gaat terug naar 1933 als grootvader Henri Schepers zich als slager in Hasselt vestigt. Diens zoon George kiest ook voor het vak, zet het slagersbedrijf voort en begint ook vleeswaren te produceren voor collega's. Als zijn vader besluit zich volledig op de vleeswarenproductie te concentreren en te verhuizen naar het industrieterrein zit ook Ricky al in de zaak, die hij in 2003 officieel overneemt.

„We hebben de slagerij en de vers-vleesversnijding destijds afgestoten en ons volledig gericht op de productie van fijne vleeswarenspecialiteiten,” licht Ricky Schepers toe. „Aanvankelijk met een breed assortiment, inclusief kookwaren, droge worst en dergelijke, maar later gespecialiseerd in zouterijproducten en aanverwante.”

Vlaams streekproduct

De beste kwaliteit rookvlees, de filet d'Anvers Extra, maakt Schepers van de muizen van Belgische dikbillen. Dit rookvlees is in Vlaanderen erkend als streekproduct en geldt als het paradepaardje van vleeswarenbedrijf Schepers, dat inmiddels niet alleen in België, maar ook in Nederland, onder andere via Les Chanterels, en sinds kort zelfs in Spanje gretig aftrek vindt.

„Wij werken uitsluitend met verse vleesgrondstoffen, afkomstig uit België en Nederland,” vertelt Schepers. „Niet alleen voor ons runderrookvlees, dat we ook als paalmodel maken voor de slicing, maar ook voor onze andere vleeswaren. Daarnaast geven wij onze producten nog de tijd en daarmee boeken we kwaliteitswinst.”

Meestge(s)maakt

Tot de meestge(s)maakte producten van Schepers behoren, naast het rookvlees, de gekookte hammen, waaronder een ontvette achterham, een ambachtelijke beenham en een gekookte, gerookte achterham met zwaard. En dan zijn er de drooggezouten speksoorten, zoals het mosterdspek, het Toscaans spek en het hespenspek, maar ook het drooggezouten paardenrookvlees boon en het kip-kap mogen er wezen. Laatstgenoemde is een soort zure zult, gemaakt van ontbeende, fijngemalen en (met been) gekookte varkenskoppen, zacht gekruid met een weinig azijn. „En niet te vergeten onze meest recente ontwikkeling, de gerookte edelbacon, een mildgezouten en zacht gerookte varkensfilet,” aldus Ricky Schepers.

Onder handen

Onlangs werd de vleeswarenfabriek aan de Groenmolenstraat met het oog op de groei, de kwaliteit en de hygiëne nog eens stevig onder handen genomen. De routing verbeterde, een hygiënesluis vormt de noodzakelijke entree en een rijpingskamer plus grote koelcel werden bijgebouwd. Het vleeswarenbedrijf in Alken wordt door Ricky en Caroline Schepers met passie geleid en gelukkig weerspiegelt zich dat ook in de cijfers. Caroline: „In 2008 konden we een groei noteren van 25 procent en 2009 is met eenzelfde omzetstijging ingezet.” ■



Vleeswarenbedrijf Schepers wordt door Ricky en Caroline Schepers met passie geleid en dat weerspiegelt zich in de groeicijfers

Fresh Award voor Javanais

Niet alleen was Schepers vorige maand als standhouder aanwezig op de Meat & Fresh Expo, maar de producent van ambachtelijke fijne vleeswaren werd in Kortrijk tevens de winnaar van een Fresh Award. Deze award in de categorie 'Creatieve gerechten met een erkend streekproduct' werd de vleeswarenspecialist, zoals u ook elders in dit blad leest, toegekend voor de 'Javanais van filet d'Anvers extra en tonijn', een creatie van Bart Claes op basis van de beste kwaliteit runderrookvlees van Schepers met een mousse van tonijn.

