



De Geiwene Foersjet 2021

Uitgebreid juryverslag door Luk De Bruycker

In het kader van 'De Week van het Gents' wordt al 5 jaar 'De Geiwene foersjet' uitgereikt, een organisatie van de middenstandsorganisatie PuurGent in samenwerking met de erfgoedcel van de stad Gent.

Aanvankelijk werd gekozen voor een echte Gentse schotel:

- Gentse Stoverije (2017 – Brasserie Bridge),
- Gentse Woaterzuije (2018 De Raadkamer),
- De creatie van Nen Pierkesplat (2019 Kantien).

Vorig jaar werd voor het eerst gekozen voor een Gents product, de "mastel". Niet minder dan 21 bakkers schreven zich in en 18 daarvan werden beoordeeld door de jury. De winnaar werd Bakkerij Bernard. Voor de eerste maal werd ook gewerkt met een publieksjury. Meer dan 2.000 personen brachten hierbij hun stem uit.

Dit jaar werd weer gekozen voor een 'product': De Gentse Wust.

Erg bekend en geliefd bij vele slaggers en nog steeds erg populair (als kleine hongerstiller) in vele Gentse cafés.

In totaal schreven 12 slaggers zich en legden 11 ter proeving hun versie voor. Er mocht maar één smaak worden aangeleverd. De slaggers kozen zelf 'rijpheid' en welke worst uit hun assortiment het best voor de titel in aanmerking kwam.

Deelnemende slaggers:

- Kwaliteitslagerij Van Acker, Galglaan 91
- Slagerij Henk, André De Bruynestraat 7
- Topslagerij Marc en Hilde, Gentbruggeplein 4
- Kwaliteitsslagerij Geert, Sint Jacobnieuwstraat 111
- Slagerij Raemdonck, Molenstraat 123
- De betere Slager bij Johan & Krista, Langestraat 71
- Stadius, Gasmeterlaan 169
- Slagerij Aula, Voldersstraat 24
- Slagerij Serry, Wolterslaan 132
- Slagerij Saint-Pierre, Koningin Elisabethlaan 110
- Slagerij Zwaenepoel, Donkersteeg 33
- Slagerij Geers, Arthur Van Laethemstraat 23

Jurering

Voor de editie 2021 bestond de jury uit :

- **Olly Ceulenaere** (Gentse sterrenchef - juryvoorzitter)
- **Norbert Speybroeck** (Slagersbond Gent)
- **Eddy Levis** (voorzitter van de Gentsche Sossiteit)
- **Luk De Bruyker** (initiatiefnemer- verslaggever jury)

De jurering ging door in '**Maison 12**' in de Onderstraat en had plaats op 15 november tussen 18.00 en 20.30.

De deelnemers stelden elk hun 'Gentse wust' voor en legden, ter proefing, elk twee exemplaren op een bord. Nadat alle worstjes waren voorgesteld werd overgaan tot de proefing (zonder voorkennis van de namen).

Verslag van de Jury

Algemeen werd vastgesteld dat er groot enthousiasme was voor de prijs wat zich vertaalde in erg veel deelnemers. De kwaliteit van alle deelnemers lag erg hoog en steeds was er veel liefde voor en stielkennis van het product aanwezig.

De wedstrijd zelf werd door alle deelnemers als erg positief ervaren. De meesten zagen trouwens de vraag naar en de verkoop van 'de wustjes' tijdens de afgelopen weken stijgen.

Een aantal deelnemers namen zelfs deel onder 'druk' van hun klanten.

De jury kan dus niets anders dan concluderen dat de 'prijs' andermaal een schot in de roos was en verbindend werkte (klant versus slager en omgekeerd). Ook bleek dat het droog worstje nog steeds erg populair is onder alle lagen van de bevolking.

De meest slagers hanteren een recept dat al lang in de traditie van de zaak gebruikt wordt. Soms wordt een recept, in de loop der jaren bijgestuurd door de klanten, of door de slager zelf.

De ingrediënten zijn meestal dezelfde: varkensvlees (meestal buik) al dan niet aangevuld met vlees van de schouder en kruiden. Ondanks deze 'eenvoudige' samenstelling merkten we toch veel verschil in smaak en uitzicht. De smaak werd meestal bepaald door het kruidenmengsel en het rijpingsproces, dat bij de meesten toch wel erg varieerde. De meesten gebruikten 'hoogwaardig' varkensvlees, meestal korte keten, soms ook eigen boerderij, wat resulteerde in een 'zuiver' product.

Ook de kleur en de geur varieerde sterk.

De gemiddelde prijs lag op 1,20. De verkoop varieerde van per stuk tot per gewicht. Het was dus erg moeilijk kiezen tussen de 11 diverse bereidingen rekening houdende met de aangeleverde informatie door iedere slager afzonderlijk.

De jury ging, na een eerste proefbeurt, toch op zoek naar een ietwat uitgesprokener smaak. Hierdoor vielen de 'neutrale worstjes' uit de selectie, wat niet betekende dat ze niet goed en/of smakelijk waren.

Vaak bleek het, achteraf, om gekende slaggers te gaan, met grote reputatie en misschien wel door hun 'neutrale' smaak daarom ook zo geliefd.

De top 3

Slagerij Raemdonck (Molenstraat 123)

Een worstje met dieprode kleur. Deed een beetje aan 'salami structuur' denken in smaak en uitzicht en duidelijk meer 'gefermenteerd' dan bij de meeste anderen.

Hebben eigen rundveebedrijf in Sleidinge met specialiteit van 'Belgisch Blauw'.

Hebben in hun assortiment zeven verschillende soorten worstjes en een lange traditie (sinds 1954).

Leveren ondermeer aan 'De Geus' en 'Bar Oswald'.

Vooraf de volle smaak en het mooie uitzicht (omwille van de lange rijpingstijd) zorgde ervoor dat ze volgens ons een plaats in de top drie verdienen. 'Nen saucisson Franse stijl'.

Topslagerij Marc en Hilde (Gentbruggeplein 4)

Werken met Brasvarkens en dat laat zich ook smaken.

Werken met, zoals de meesten, een eigen kruidenmengeling en is een goed bewaard geheim.

Wat smaak betreft, het dichtst aanleunend bij wat ervaren wordt als 'klassiek' maar toch iets voller van smaak dan de andere deelnemers en net daarom ook een plaats in de top drie.

Serry (Wolterslaan 132)

Een traditionele slagerij van Luc Serry en Anita Danneels (overname van Slagerij De Bruycker in 1984) maar die met de komst van zoon Pieter Serry gestaag aan product wijziging werkt. En dat laat zich smaken.

Pieter heeft immers geen slaggersopleiding, zoals zijn ouders, maar een koksopleiding. En het is misschien wel die combinatie die de jury proefde.

Hier werd duidelijk gezocht naar een rijker, niet zo traditioneel smaakpatroon. Echter geen experiment omwille van het experiment maar een zoeken naar verfijning.

We proefden de worst 'verfijnd' met 'koantsjesvet', Tierenteyn mosterd en L'Arogante bier en dat zorgde voor een bijzondere smaaksensatie.

Nog steeds traditioneel in vorm en uitzicht maar net dat tikkeltje meer.

Ook de kostprijs 10,70 per kilo is een meer dan 'eerlijke' prijs.

Het verhaal van de ontstaansgeschiedenis van deze receptuur, is ook wel bijzonder.

De wedstrijd van de 'Geiwene Foersjet' liet de slagerij Serry nadenken om aan hun origineel recept te sleutelen en zo een 'Gentsere' versie te creëren.

Ze probeerden diverse 'smaken' uit : een worst verrijkt met graantjesmosterd en een eentje verrijkt met 'koantsjesvet, Tierentyn mosterd en L'Arogante bier.

Ze lieten de beide versie's aan hun publiek proeven en kwamen tot een gelijk resultaat.

Intern werd dan beslist om de 'koantsjes' versie te presenteren met goed resultaat.

Een mooi verhaal uiteraard...maar laat duidelijk zijn het was de 'bijzondere' smaak die de jury overtuigde en de 'twist' : ambacht – versus vernieuwing die zorgden voor een plaats in de top drie.

Publieksjury

Naast de vakjury, die de Geiwene Foersjet uitreikt, is er nog een publieksjury. Er kan nog gestemd worden via <http://stamgent.be/geiwenefoersjet> tot 1 december.

De winnaar die het dichtst het antwoord op de schiftingsvraag benadert (hoeveel deelnemers zijn er aan de publieksprijs), krijgt zijn leeftijd in 'druuge wustjes': de helft in 'wustsjes' van 'De Geiwene foersjet' en de helft in 'wustjes' van het publiek.

De winnaar wordt bekendgemaakt via diverse sociale media en een persmedeling

En de winnaar van de GEIWEN FOERSJET 2021 is.....

Slagerij SERRY

**De onbetwiste jurywinnaar die met zijn bijzondere 'twist'
van smaken de jury wist te overtuigen.**

Opgetekend 16 november 2021
verslag : Luk De Bruyker