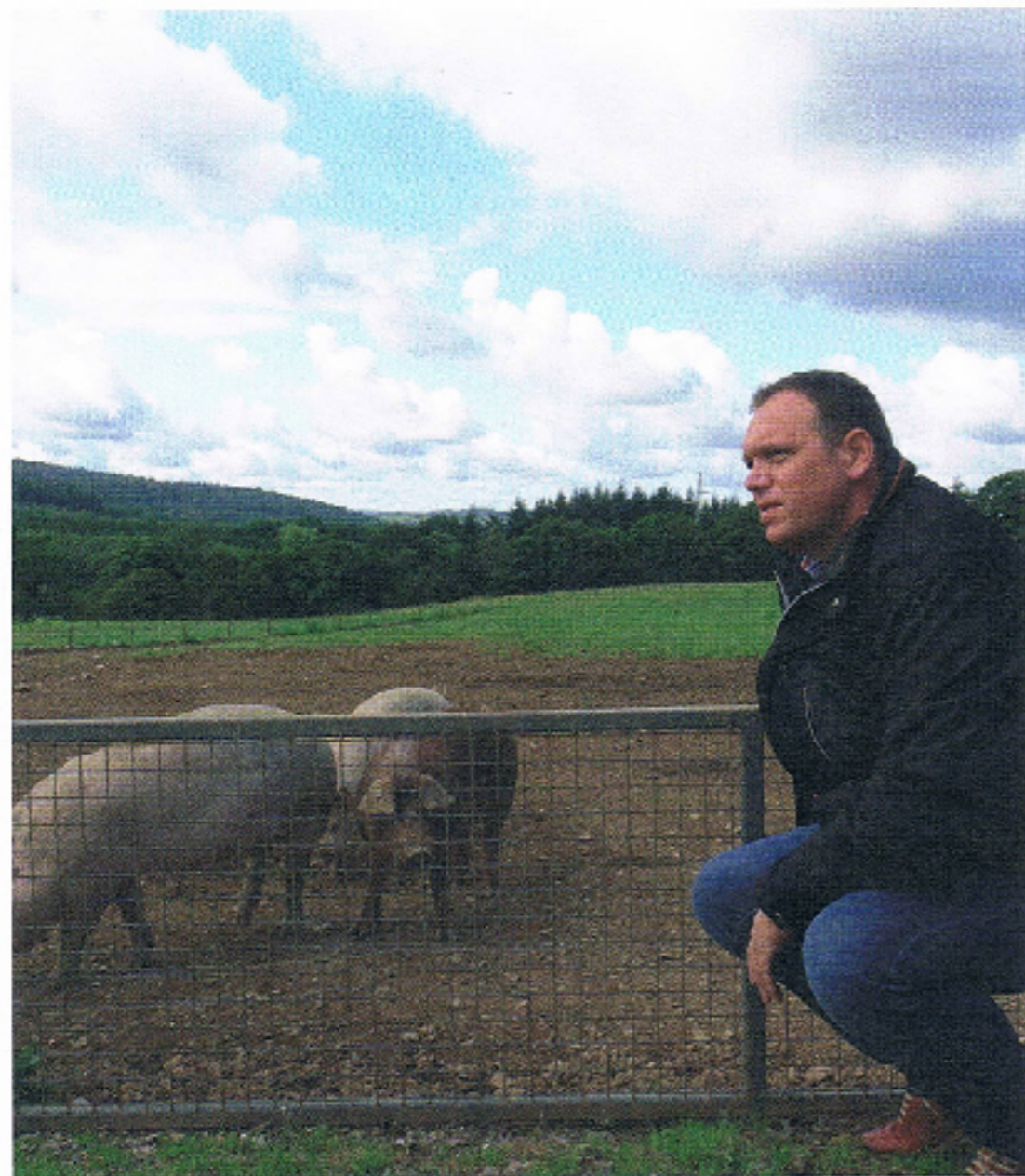


Koen bij
de artisanale varkenswekerij
van André Magerotte in Nassogne



Stiemerheide en puur natuur

Koens zoektocht naar de beste producten



Koen Somers



André Magerotte

Ferme Magerotte in Nassogne

Tijdens één van zijn zoektochten ontdekte Koen de artisanale varkenskwekerij annex slagerij van de familie Magerotte in Nassogne, gelegen in het hart van de Ardennen.

DE NATUUR OP ZIJN BEST

Op de 14 kilometer lange, prachtig beboste route van La Roche naar Nassogne, beleef je alleen al de natuur op zijn best. De enige levende zielen die je pad kunnen kruisen zijn verdwaalde wandelaars of de lokale reeën, herten, vossen en everzwijnen. Dit moet het heuse walhalla zijn voor deze viervoeters. Flitspalen en zebrapaden zijn hier onbestaande, toch is snelheid matigen hier zeker de boodschap, wil je het wildbestand en jezelf in ere houden.

Voor wie binnenkort de indian summer wil bewonderen, moet dit wellicht de place to be zijn, wat ons later trouwens door veel Ardennenzen beaamd werd. Zeker in combinatie met de dan immer aanwezige sluiers ochtendnevel, die de hoofdacteurs zullen zijn voor de meest feeërieke taferelen.

OP NAAR DE VARKENS!

Wanneer je Nassogne binnenrijdt, springen ogenblikkelijk de uitgestrekte prairies in het oog, waar je als het ware de varkens ziet bivakkeren. Je voelt meteen dat het plaatje klopt. Dit wordt bevestigd door onze afspraak met André Magerotte, de patron van "Ferme Magerotte" die sinds 1974 reeds de fakkel van dit meer dan een eeuw bestaande familiebedrijf overnam. Wij worden door deze ambachtsman pur sang hartelijk ontvangen in zijn winkel, waar de toonbank enkel huisbereide en artisanale producten van hun eigen gekweekte varkens tentoonspreidt. Voor boterhammenworst met een Samson- of Mickey Mouseprint ben je hier aan het verkeerde adres. Dit geldt eveneens voor verpakte charcuterie met de talloze en minuscule E-vermeldingen op hun etiket.

*Bij de aanblik van deze varkens kan je een heuse glimlach ontwaren.
Je ziet dat deze beesten gelukkig zijn.*

MET KENNIS VAN ZAKEN

De 4 weken gerijpte entrecôtes en ribeyes van het vermaarde Aberdeen Angusrund vallen ons op. Op de vraag waar hij dat vlees koopt, vertelt hij ons trots dat hij zelf ook een 10-tal van deze runderen kweekt. In zijn atelier waar alle bereidingen en vleeswaren worden versneden en klaargemaakt, springen de typisch Ardense hammen meteen in het oog.



het met veel minder moeten stellen, zonder een straaltje zonlicht, een sprietje gras of een modderbad. En dan hebben we het nog niet over de zee van ruimte waarin zij kunnen ronddollen. Dit lijkt ons niet echt hun hoofdactiviteit. Zij genieten meer van modderbaden en gelukkig stilliggen. De zonnestralen die door de wouden over de weides priemen, laten ze zich welgevallen. Het spreekwoord "zo lui als een..." wordt hier oververduidelijk geïllustreerd.

Deze artisanale vertegenwoordigers van de regio worden hier enkel, met droog zout bewerkt, met kennis van zaken afgekruid en op een natuurlijke wijze gedroogd. Zonder enige vorm van patriottisme, kunnen wij na het proeven van deze delicatessen enkel vaststellen dat dit minstens de evenknie is van zijn Spaanse Iberico-collega. Deze natuurlijk gedroogde hammen zijn echt top!

ZUIVER EN GEZOND PRODUCT

Aangekomen aan de weides, vertelt André Magerotte over de strenge normen die hij hanteert voor de kweek van zijn varkens. Allereerst beschikt elk varken over meer dan voldoende groene ruimte. Per dier is minstens een oppervlakte van 2 tennisvelden voorzien. Volgens ons misrekenen zij zich hier, het lijken er wel 10 per varken. Verder worden zij enkel gevoederd met granen en peulvruchten en leven zij van de geboorte tot het einde van de vetmesting in deze groene zone. Van antibiotica en andere medicatie is hier geen sprake. Hij weigert dit pertinent toe te dienen. Indien een varken langer dan 3 dagen een ziekte vertoont, wordt het meteen afgemaakt en begraven. Neen, zeker niet verkocht! Hij doet dit enkel om een zuiver en gezond product te kunnen garanderen. Zijn varkens zijn een kruising tussen het Duroc-, Landray- en Pietrainras.

Bij de aanblik van deze varkens kun je een heuse glimlach ontwaren. Je ziet dat deze beesten gelukkig zijn. Als je ze benadert, crossen ze eerst schichtig weg maar na enkele tellen komen ze lichtknorrend aan je schoenen knagen alsof ze komen kennismaken. Zij stralen echt een zekere joligheid uit alsof ze beseffen dat veel van hun soortgenoten

ENKEL ECHT VLEES VAN TOPKWALITEIT

De manier waarop Ferme Magerotte haar producten bejegt, onophoudelijk zoekt naar topkwaliteit, nauwgezet zorgt dat het waardevolle van vroeger bewaard blijft, gehecht aan de Ardense bodem, is voor ons het bewijs van een open geest en non-conformisme. Die bedrijfsfilosofie garandeert ons dat zij echt vlees van topkwaliteit leveren. En dat proef je!



Van eind september tot eind oktober laat Koen u graag in één van zijn menu's met deze edele producten kennismaken.

En...monsieur André Magerotte "un grand merci pour votre accueil chaleureux!"

website: www.magerotte.be