



Erwin Mertens, beste beenhouwer van België!

Erwin Mertens, zaakvoerder van Culinaire Slagerij De Kapblok uit Heverlee, mag zich voortaan Beste Beenhouwer van België noemen. Hij legde een feilloos parcours af sinds zijn eerste deelname in 2011. Erwin behaalde zowel in 2011 als in 2013 de titel "Finalist beste Beenhouwer van België" van de Officiële Meesterschapwedstrijd voor Beenhouwers. Daarnaast won hij in 2011 de ereprijs Meat & Fresh Expo als bekroning voor zijn koud buffet schotel, de eerste prijs in de categorie ambachtelijke gedroogde vleeswaren voor de befaamde Kapblokham en de nationale trofee voor geleibereidingen. In 2013 kreeg hij de prijs van de origineelste inzending in de innovatierubriek van de EUROBEEFVAKWEDSTRIJDEN. De foto van zijn kunstwerk werd in omzeggens alle buitenlandse "foodmagazines" opgenomen. Een opvallend parcours voor een opvallend vakman...

Jouw eerste deelname werd meteen een overdonderend succes en nu 4 jaar later mag je jezelf beste beenhouwer van het land noemen. Wat doet dat met een mens?

Erwin : We moeten daar niet flauw over doen, iedereen die meedoet aan de vakwedstrijden, doet mee om te winnen. Ik heb er alles aan gedaan om een zo goed mogelijk resultaat te behalen en na twee eerdere deelnames had ik de smaak echt te pakken. Ik was ervan overtuigd dat de producten die ik ingestuurd had, top waren maar je verwacht nooit dat je op het hoogste schavotje gaat eindigen. Als de Minister in hoogsteigen persoon je die medaille geeft, gaat er een golf van emotie door je heen. Ik was niet alleen super content voor mezelf maar zeker ook voor het ganse team.

Hoe heb je je voorbereid op deze editie?

Erwin: Ik heb me de laatste weken voor de vakwedstrijd enkel moeten concentreren op de wedstrijd terwijl het team de winkel draaiend hield. Een pure luxe want als zij de verantwoordelijkheid niet aange-

kund hadden, had ik die prijs nooit kunnen behalen. Het winnen van zo'n erkenning is teamwork. De eer komt niet alleen mij toe. Daarom ben ik ook dankbaar dat ik een trouw team medewerkers heb op wie ik altijd kan rekenen. Maar ook collega-slager Joël Vannetelbosch uit Kortenberg ben ik erg dankbaar. Tijdens de verbouwingswerken aan ons atelier – net voor de vakwedstrijden – moest mijn rijpingskast afgebroken worden op het moment dat ik de producten aan het klaarstomen was voor de vakwedstrijden. Joël heeft me spontaan voorgesteld om de producten in zijn rijpingskast te komen hangen zodat alles gewoon voort kon rijpen. Een geste die ik ongelooflijk apprecieer en niet snel zal vergeten. Hij heeft dus ook een stukje bijgedragen aan dit succes.

Zo'n collegialiteit zie je zelden.

Erwin : Joël en ikzelf kenden elkaar oppervlakkig maar we hebben elkaar beter leren kennen toen we afgelopen jaar samen op en af naar de cursus vleeswarentechnologie aan de Universiteit van Gent

reden. Professor Paelinck gaf de cursus en Joël en ik kaartten onderweg van en naar de cursus na in de auto. Alle onduidelijkheden werden onderweg besproken en Joël spijkerde de heel technische materie onderweg nog even bij. Ik heb heel veel van onze lange gesprekken in de file opgestoken en we bouwden een echte vriendschap op. De lessen van Professor Paelinck waren niet gemakkelijk maar hebben zeker bijgedragen tot dit succes. Ik heb tijdens zijn lessenreeks de techniek en de geheimen van het rijpingsproces en de fermentatie geleerd.

Na twee succesvolle deelnames dacht je : ik ga voor de hoofdprijs?

Erwin: Allereerst was er de aansporing van de beroepsfederatie om mee te doen maar ik wilde ook de erkenning als vakman. Wij runnen een ambachtelijke slagerij waar, en daar ben ik bijzonder fier op, buiten mayonaise, ALLES huisgemaakt wordt. Dat deze producten, die met veel vakmanschap en beroepslijfde gemaakt worden, bekroond werden door een zeer ervaren vakjury, stemt mij ongelofelijk blij en hoopvol voor de toekomst.

Anderzijds viel de vakwedstrijd voor ons in een bijzonder slechte periode omdat wij de woning hiernaast aangekocht hadden en tijdens de zomermaanden een volledig nieuw atelier geïnstalleerd hebben. Het was een hectische periode maar we presteren blijkbaar goed onder druk.



Was het een goede zaak om de EUROBEEF en de Meesterschapwedstrijd te splitsen?

Erwin: Voor mij wel ja... Het is fijn je te kunnen meten met collega's die ook graag experimenteren met ambachtelijke producten. Al heb ik voor de wedstrijd geen risico's genomen en heb alle ambachtelijke charcuterieproducten meegenomen zoals ze hier ook in de winkel verkocht worden. Op vlak van smaak en verkoop zijn het allemaal topproducten waarvan ik een goede omzet draai. Producten die stuk voor stuk hun degelijkheid bewezen hebben. Onze klanten vinden onze charcuterie top maar het is altijd leuk om te weten wat een professionele jury ervan denkt. Ik ben dan ook bijzonder trots op de behaalde resultaten.



Na twee deelnames verloopt zo'n wedstrijddag ontspannen, neem ik aan.

Erwin: Dat denk je maar! De dag van de wedstrijd was ik heel nerveus. Er geraakten een paar kaartjes zoek, die hebben we dan achteraf teruggevonden en nog zo'n paar zaken die niet mogen mislopen maar waar je niets maar aan kunt doen als je 200 km van huis staat. En toen ik de producten zag aankomen van enkele collega's wist ik dat er stevig weerwerk kwam. Zowel Thomas Gritten als Josué Deleu waren op het moment dat ik onze producten afgaf, pareltjes aan het uitpakken waarvan ik dacht olala... Het leuke bij die gasten is wel dat ze je waarderen en dat voel je. Er is tussen ons geen concurrentie mogelijk maar we hebben een diep respect voor wat de andere doet en net die 2 waren er als eersten bij om mij gemeend te



feliciteren.

Je bent wat gespannen tot je de uitslag ziet. Ik was blij met het aantal gouden, zilveren en bronzen medailles en wacht nu op een beetje tijd om de juryrapporten te analyseren. De afgelopen jaren heb ik daaruit veel geleerd. Het zijn de commentaren bij de producten die het minder doen die ervoor zorgen dat je je producten kan verbeteren. Ik vind het verkrijgen van die documenten een echt pluspunt aan de deelname en bedank de juryleden die echt de tijd namen om, naast het jureerwerk, ook aangepaste commentaren te geven. Verder zou ik willen aanhalen dat zowel de wedstrijd dag als de tentoonstelling als de prijsuitreiking prima georganiseerd waren.

Welke invloed heeft dit succes op jou en op je werk?

Erwin : Persoonlijk voelde ik dat iedereen me dat succes wel gunde. Ik kreeg van collega's van over gans het land felicitaties en dat doet deugd. Dat ik drie opeenvolgende edities in de hoofdprijzen val, zal daar niet vreemd aan zijn natuurlijk. Ondertussen heeft iedereen door dat dat grote ego toch ook wel iets kan. (lacht) Ik vond ook dat de voorzitters van de Landsbond heel veel respect toonden voor wat de slaggers doen. En dat niet alleen tegenover mij maar tegenover alle winnaars.

Op vlak van ons team voelt iedereen zich betrokken bij dit resultaat en is er fier op een lid van het Kapblokteam te zijn. Op deze manier draagt deze deelname ook weer bij tot de aangename werksfeer en het feit dat iedereen binnen dit team zich goed voelt. Zonder ons

personeelsteam dat bestaat uit mijn rechterhand Jurgen, Louis, Glenn, Sibly, Joeri en stagiaire Kato die in het atelier werkzaam zijn en Tatjana, Vanessa, Linsey, Isabel en mijn dochter Margot die in de winkel werken, zou het niet lukken om dit succes te behalen en vooral te bestendigen want zo'n succes brengt ook extra werk. Vorige week hebben we zo'n 300 kg extra pensen gemaakt.

Waar ben je het meest fier op?

Erwin: Op het resultaat van mijn salami pur porc pur sang, een salami



gemaakt met een volledig uitgebeend varken rond ipv een darm. Ik denk niet dat dit ergens ooit gemaakt werd en qua innovatie kan dit tellen. Na 4 maanden van rijping sneed ik 1 van de 3 salami's die ik maakte door en ging er een gloed van siddering door al mijn vezels... Hij was gelukt en lekker! Geen sinecure, want qua zouting, fermentatie en rijping gebruikte ik noch startculturen of gdl. Puur natuur, het kon dus wel. Ik had hem ingeschreven zonder dat product ooit gemaakt te hebben en heb er letterlijk van wakker gelegen. Het was gewoon een zot idee... ik kon niet snel genoeg mijn gsm nemen om Joël Vannelbosch het resultaat mede te delen. We hebben op 15km afstand samen een glas gehoffen, een intens ontroerend moment...

Hoe vierde je de overwinning?

Erwin: Vorige zaterdag hebben we hier een fuif gehouden in de slagerij. Er kwamen zo'n 600 mensen naar de receptie en de aangepaste muziek zorgde voor de uitbundige stemming. Op die manier wou ik de klanten die ons al jaren steunen, bedanken voor hun trouw en iedereen mee laten vieren met ons succes. Het was een geslaagde onderneming en we kregen heel veel positieve kritiek.

En nu wat rust?

Erwin: De volgende weken zijn de aanloop naar de feestdagen? Vanaf begin volgende maand – over twee weken dus – is de feestfolder er alweer en kunnen de klanten onze nieuwe mini-website consulteren. Je mag als ondernemer de moderne media niet onderschatten. Heel veel mensen volgen ons op facebook en bekijken regelmatig de website. Vermits dat een bijkomende vitrine is, moet dat allemaal ook up to date zijn. Werk genoeg in het vooruitzicht dus!

Tot slot, zien we je over twee jaar terug?

Erwin: Op dit moment kan ik dat nog niet zeggen. Ik behaalde nu het allerhoogste in de Meesterschapwedstrijd, beter kan ik echt niet doen. Misschien leg ik me toe op de EUROBEEF of verleen ik mijn medewerking als jurylid. De sfeer en al wat rond die wedstrijd hangt is echt plezant. Je leeft gedurende een bepaalde periode echt naar de wedstrijd toe met je ganse team en dat is fijn maar er komt zoveel bij kijken.

Anderzijds zou ik alle slaggers aanraden om deel te nemen. Op het vlak van publiciteit bestaat er geen betere reclame. Deze week ontvingen wij mensen van heinde en verre die speciaal naar hier afzakten voor de befaamde beste pens van het land te komen kopen. Wij wonnen immers de rubriekshoofdprijs met onze bloedproducten en dat lazen de mensen in de kranten. Van Genk, tot het Brusselse en zelfs uit Oost-Vlaanderen kregen wij mensen over de vloer. Dat is echt keitof en streelt enigszins je ego.

