

Slagerij Traiteur Dauwe in Laarne

Met een kwinkslag over het hartelijke openthoud van zijn vader Willy (67) in de slagerij, maakt Koen Dauwe (42) ons grappend wijs dat hij en de fotografie ongeduldig staan te wachten voor de voorbereiding van de fiche. Zo kennen we Koen, het hart op de tong en geen minuut laten verloren gaan. Terwijl zijn vader bij ieder winkelbelletje naar voren 'spurt', beklemtoont Koen de constante evolutie van de slagerij in de laatste 30 jaar. Na zijn studies aan 'Ter Groene Poorte' in Brugge en zijn legerdienst, startte hij onmiddellijk bij zijn ouders in de slagerij in 1993. Later volgde hij twee jaar avondschool traiteur-banketaanruimer in Gent. "Mijn vader was gepassioneerd in de bereiding van alle vleeswaren, op salami na. Ik nam die 'microbe' van hem over", aldus Koen. In 2001 won Koen de Gouden Poem op Eurobeef, trofee voor de meester-charcutier. Nu nog steeds staat de NV Dauwe sterk in terrines, in smeer- en boerenpaté, blokpaté, gekookte en rauwe ham, bacon maison, droge worsten, zwarte pensen, hespenworst, Parijzerworst, mosterdkopvlees, (kalfs)fricandon, mosterdspek, strassbourg, kippenwit, gekookt nekstuk enz. Op enkele visalades na, maken zij ook vlees-, kip-, of groentesalades zelf. Vers rundvlees blijft belangrijk, maar komt vacuümverpakt binnen. In varkensvlees is er het gewone voor de charcuterie en Ducroc d'Olives voor de versneden stukken in winkelverkoop. Twintig jaar geleden stelde Koen vast dat dagverse bereidingen, panklare gerechten en barbecueformules het gat in de markt werden. Hij sprong meteen op de boot en profileerde zich op de volledige organisatie van banketten, buffetten, (tuin)feesten, barbecuefeestjes en schoolmaaltijden. "Tien jaar lang kookten we de schoolmaaltijden voor 12



scholen. Dit jaar ben ik er mee gestopt. We kunnen de explosie van de laatste jaren in traiteur, banket en barbecue niet meer aan", zegt Koen. "Vroeger begon het drukke seizoen in maart tot einde september, nu zijn er nog amper kalme periodes. Dankzij mond-aan-mond reclame, kwaliteit en versheid is de bal alsnog sneller aan het rollen gegaan. Prive-feesten en bedrijfs-evenementen gaan vaker door op vertrouwd terrein. We zijn gespecialiseerd in barbecuefeestjes, die we van a tot z in de hand hebben. Met 8 medewerkers kunnen we 1500 man van vijf verschillende soorten barbecuevlees voorzien in 2,5 uur. We hebben onze eigen barbecuestoel en logistiek mee. We maken alles ter plaatse klaar. Dat vraagt een strenge organisatie met correcte afspraken. Op een week-einde kunnen er feesten op drie à vier locaties met verschillende cateringformules doorgaan. Er is voor de winkel een vast team, met mijn vader als dirigent en eerste verkoper. Hij is voor de slagerij van onschatbare waarde. Zo kan ik mij concentreren op de traiteurbereidingen, feesten en catering. In het weekeinde kunnen wij een beroep doen op 25 extra medewerkers. Vanaf 25 couverts, kunnen we op verplaatsing zelf gaan bakken. Zo weten we dat de klanten het vlees op de juiste bakwijze voorgeschoteld krijgen", aldus Koen.

Carpaccio van geroekte eendenborstfilet

Ingrediënten

15 sneetjes geroekte eendenborstfilet, 250 g verse champignons, 1 appel (jonagold), 1 peer (doyenne), 2 eetlepels gele rozijnen, 1 eetlepel geroosterde pijnboompitten, vloeibare boter, snuifje wildbouillon, snuifje kaneel, beetje honing, een paar druppels aardbeien-peper glaze (Apollo), als decoratie: frambozen en zwarte bessen, bord en ronde inoxvorm, extra: eventueel geroosterd broodje

Bereiding

- Snijd de verse champignons in kwartjes en stooft hetjes aan in vloeibare boter met een snuifje wildbouillon en een beetje kaneel. Maak een brunoise van appel en peer en doe ze bij de champignons in de pot.
- Laat zachtjes sudderen en voeg er later ook de rozijnen en reeds geroosterde pijnboom-

pitten aan toe. Werk af met een beetje honing.

- Leg de 15 sneetjes geroekte eendenborstfilet in een kring op een bord. Neem een ronde inoxvorm en vul de vorm met de gestoofte champignons, appel, peer, rozijnen en pijnboompitten. Druk met een lepel de ingrediënten stevig aan.
- Verwijder de ronde vorm en versier dan met drie frambozen. Leg rond de eendenborstfilet een paar doormidden gesneden zwarte bessen. Werk af met een paar druppels aardbeien-peper glaze. (kan ook met truffelmayonaise of koriandermayonaise)
- Serveer eventueel met een geroosterd broodje.