

Het Vishuis en Roger van Damme, *een smaakvolle samenwerking*



Wie denkt aan gerookte zalm, denkt vaak aan lekkere salade, belegde toast of een broodje. Maar zalm is op de markt in vele kwaliteitsniveaus en voor elk gewenst budget of horecafilosofie. De gerookte zalm van Het Vishuis uit het Belgische Meer kent een eigen identiteit door de speciale rook- én ambachtelijke pekelpcedure.

TEKST EN FOTOGRAFIE: GINO VAN DEN BROECKE



Siegfried Schön in de keuken met Roger van Damme.

MIDDENSEGMENT EN STERRENRESTAURANTS

De bereidingswijze, vakkennis en kwaliteit maken dat veel gerenommeerde restaurants zoals ook Lunch – Lounge Het Gebaar in Antwerpen van toppatissier en njam!-chef Roger van Damme inmiddels tot de klantenkring behoort. "Onze zalm is topkwaliteit voor een betaalbare prijs. Ook aan grandcafé, brasserie of bistro leveren we meer dan regelmatig en laten we zien dat we zowel het middensegment als de bekroonde sterrenrestaurants tot ons klantenbestand mogen en zeker ook willen rekenen. Er wordt immers vaak een keus gemaakt voor 'goedkopere' industrieel geproduceerde zalm die visueel vaak niet van een duurdere zalm is te onderscheiden. Tot men vervolgens de zalm gaat bereiden, presenteren én proeven. Dan komt het verschil duidelijk tot uiting", zegt eigenaar Siegfried Schön van Het Vishuis.

LANGER EN SPECIAAL ROOKPROCES

Bij Het Vishuis wordt de zalm op een duidelijk onderscheidende manier gerookt en verwerkt. De Atlantische zalm wordt droog en onder druk gezouten met tal van speciale kruidenmelanges. Op deze manier verliest de zalm dertig procent vocht en maakt hem anders van kleur en steviger van structuur dan de industriële zalm. Ook het rookproces is langer dan normaal.

"Het gebeurt op lage temperatuur en dan minstens tien uur lang. De rookintensiteit is daarbij zeer mild en heeft veel weg van houtvuur met barbecueaccent. De twaalf tussenventilaties zorgen ervoor, dat er geen bittere rook, roetvorming en condens ontstaat. De twaalf keer dertig minuten zuivere rook geeft een goed evenwicht tussen de in de pekelp en rook gebruikte specerijen."

ROGER VAN DAMME

Mede door de speciale manieren van bereiden en roken, wordt zalm vandaag de dag steeds meer gezien en gebruikt als een delicatesseproduct. Ook veel sterrenzaken kiezen weer vaker voor zalm om het weer die twist te geven van 'usual' naar 'special'. Zo heeft bijvoorbeeld Roger van Damme door eigen toevoegingen de zalm van Het Vishuis een geheel eigen identiteit gegeven.

Daardoor is de zalm zelfs van usual tot 'exceptional' geworden en is het een topgerecht op de menukaart van het Antwerpse lunchrestaurant, dat in 2010 zijn eerste Michelinster kreeg. Roger van Damme is al enkele jaren chef op het Belgische kookkanaal njam! Vanaf 20 augustus 2014 komt hij met een gloednieuw dessertprogramma, Zoete Zonde, terwijl op 10 september alweer zijn nieuwste boek, Een groot gebaar verschijnt.

"Dankzij de inbreng van Roger van Damme heeft de zalm een ongeëvenaarde smaak en geur gekregen. Dit doordat hij er zijn eigen idee op heeft losgelaten ten aanzien van hoe in zijn ogen de zalm moet smaken en ruiken. Geheel passend binnen zijn veelal 'zoete' filosofie", aldus Siegfried Schön.

TOPPRODUCT

Van Damme beaamt het verhaal van Siegfried Schön als het gaat om de kwaliteit en ambachtelijke wijze van bereiden door Het Vishuis. "Je merkt zeer zeker het verschil in kwaliteit en smaak. We hebben daarbij onze eigen identiteit gegeven aan het product. Dit door met een team van professionele vakmensen te werken aan een topproduct voor Het Gebaar door er een zoetige kruidenmengeling van dennenhout, Nepalpeper en cardamon aan toe te voegen. Nu is de zalm in mijn ogen perfect en heeft hij een beetje zoetige dennengeur, wat de zalm zelfs een beetje 'spannend' maakt. Het uitstekende recept van Het Vishuis hebben we nu voor ons tot surplus gemaakt. Of het de beste zalm is, dat zal ik niet zeggen. Maar het is voor Het Gebaar wél degene die het beste past bij mijn smaakidee en filosofie. Het feit dat Siegfried zoveel vakkennis heeft én desgewenst de zalm op recept kan roken, kan voor veel zaken een toegevoegde waarde zijn."

Het Vishuis
Zandbergstraat 10
2321 Meer (B)
Tel. +32 (0) 477 39 30 73
Mob. +31 (0) 651 33 29 70
siegfried@hetvishuis.be
www.hetvishuis.be

Lunch – Lounge Het Gebaar
Leopoldstraat 24
2000 Antwerpen (B)
Tel. +32 (0) 3 232 37 10
www.rogervandamme.com
www.njam.tv