

« VAN GEROOKTE HARING TOT ZALM »

De NV La Couronne, nu nog gevestigd achter de wat geheimzinnig aandoende gevel van het grote herenhuis in de Zandvoordestraat te Oostende, verhuist binnenkort naar het industriepark.

De derde generatie « Boels » en dat zijn de broers Jos en Jean Marie zagen zich gezien de toenemende vraag naar hun kwaliteitsprodukten genoodzaakt te moderniseren en nieuwe ruimtes te creëren. Onlangs kreeg dit bedrijf nog een grote culinaire onderscheiding. Wat voor dit typische en arbeidsintensieve kustbedrijf reden te over was zich even voor te stellen aan de pers.

De nv. La Couronne werd zo'n zestig jaar terug opgericht door grootvader Joseph Boels. Sindsdien zou men in Oostende het bedrijf vooral leren kennen onder de omschrijving; « de visrokerij van Boels ». Want al hadden ze het enorm druk met het leiden van hun onderneming, de « Boelsen » waren ook mensen met veel aandacht voor het cultureel en gemeenschapsleven. Zo werd grootvader Boels gedurende drie ambtstermijnen burgemeester van Stene toen dit nog een autonome gemeente was en is zus Anne Marie Boels zowat de ambassadrice van de Oostendse Kamer voor Koophandel en Nijverheid en de Business Club.

Van haring tot zalm

Toen grootvader Joseph Boels het bedrijf in het jaar 1924 oprichtte op de Konterdamwijk waar het toen nog allemaal drassig weiland was met her en der een kleiput, zaten we nog middenin de tijd van de grote haringvisserij. De Noordzee leek wel vergeven van de haring. En trok de haring naar het noorden, dan trokken onze vissers mee. Men kon er blijkbaar smoorrijk van worden. Haring was een razend populaire vissoort. Niet duur, gezond en voedzaam. In de kuststreek alleen telde men niet minder dan 75 haringrokerijen. Niet niks...de één al wat groter dan de andere, maar er stak brood in. Voor iedereen.

Van al die haringrokerijen bleven er slecht enkelen over. Het waren diegenen die dank zij hun vooruitziend management de naderende haringcrisis wisten te ondervangen door over te schakelen op ondermeer het roken van andere vissoorten. De haringcrisis kwam er evenwel niet zo maar. Ze was een gevolg van enerzijds nieuwe vismethodes, een intensievere visserij op haring voor vismeelfabrieken door vooral Denemarken en anderzijds een zich snel wijzigende eetgewoonte bij de verbruiker onder invloed van een toenemende welstand die zich vanaf het eind van de jaren vijftig begon te manifesteren. Haring, misschien wel de meest traditionele vis in West-Europa werd langzaam maar zeker verdrongen door andere vissoorten.

Vanaf het begin van de jaren zestig is de diversificatie aan produkten bij het bedrijf La Couronne dat nu geleid werd door vader Roger Boels al zeer groot. Voor het eerst gaat men nu ook op zoek naar een procédé om de zalm die er al

was onder diepvriesvorm ook te gaan roken. Want zalm was toen al aan zijn grote opgang begonnen en raakte zij het aanvankelijk als « exclusieve delicatessen » steeds bekender op het continent.

Europese zalm ook de allerbeste.

Van Jos Boels vernamen we alvast dat men zalm en zalm heeft. Men heeft vooreerst de zalm uit de Atlantische Oceaan en zalm afkomstig uit de Grote

of Stille Oceaan. Daarbij komt nog dat deze zalm onder te verdelen valt in diverse families met al naargelang hun plaats van afkomst ook andere eigenschappen. Het verschil tussen zalm gevangen onder de kusten van Canada, Groenland of Schotland is bijzonder groot. Maar één ding is zeker. De Europese zalm, deze gevangen aan de kusten van Noorwegen, Ierland of Schotland is qua smaak, vetgehalte, voedingsrijkdom de allerbeste. Ook de mooiste zalm inzake uitzicht en vleesstructuur.

Als zalm nu zo populair geworden is dan ligt dat ook aan de prijs aldus Jos Boels. Andere vissoorten zijn inmiddels erg duur geworden. Denken we maar aan tarbot, griet, tong en staartvis. Gezien de kwaliteit en de prijs is zalm een werkelijk concurrentieel visproduct geworden. De Franse rokerijen waren de eersten om een eigen markt voor gerookte zalm uit te bouwen. En dat is hen gelukt ook. Via vooral de grootwarenhuizen is de gerookte zalm er in alle lagen van de bevolking doorgedrongen als zijnde een uitmuntend voedingsproduct.

In eigen land waar La Couronne de grootste rokerij is gaat het ook die kant op. Ook La Couronne levert aan grootwarenhuizen. Uiteraard ook aan grossisten. Minder aan winkels om de een-



voudige reden dat er voornamelijk gewerkt wordt op basis van grotere leveringen. Dat zalm pas later zo bekend raakte ligt overigens ook aan de meestal zeer artisanale vismethoden die op deze vissoort werden toegepast. Tegenwoordig is daar een hele kentering in gekomen. Mede door het feit dat men tot de ontdekking kwam dat zalm een vissoort

was die zich makkelijk liet voortkweken. Dat bepaalde ongetwijfeld ook de prijsvorming bij deze soort.

In 1949-1950 betaalde men voor één kilogram gerookte zalm 850 frank, nu wordt deze zelfde zalm verkocht tegen een prijs van 750 fr/kilogram. En dat zegt toch veel niet?

Met de hand gesneden zalm

Misschien wel één van de belangrijkste punten met betrekking tot het zalmroken bij La Couronne is het feit dat men hier ook zoveel mogelijk verse zalm rookt. Verse zalm biedt het voordeel beter haar smaak te behouden dan zalm die voordien al diepgevroren werd. Doch gezien de afstand, de tijdsverschil is dit natuurlijk niet mogelijk met de Pacificzalm afkomstig uit Canada. Deze komt in diepvriesvorm toe.

Teneinde een maximale kwaliteit te bereiken wordt de gerookte zalm bij La Couronne ook nog met de hand gesneden. Machinaal gesneden zalm dient immers weer diepgevroren te worden teneinde deze te kunnen snijden. En ook dat diepvriezen wil men vermijden bij La Couronne om de vis zoveel mogelijk haar edele zalm smaak te laten behouden.

Naar het schijnt zou er niets lekkerder zijn dan gerookte zalm met aspergepunten en een goede witte wijn. Maar men moet het natuurlijk zelf proeven om te kunnen oordelen.

We wensen Jos en Jean Marie alvast verder veel succes toe met hun gegarandeerd lekker zeeproduct.

C.W.



La Couronne te Oostende. De grootste zalmrokerij van ons land vierde het afscheid van één van haar werknemers die met pensioen ging. En dat het om een grote familie gaat moge wel blijken op deze foto. Vader en moeder Boels met dochter, zonen, schoondochters, kleinkinderen en een gedeelte van het personeel. En allemaal waren ze er nog niet bij die namiddag.