

«OOSTENDS TRAITEUR VERKOOPT MEEST EXCLUSIEVE ZALM TER WERELD»

Rose zalm en mooie blonde vrouwen. Een ontmoeting met Zweedse diplomaten en met de beste kok van Skandinavië. Avonturen op 60° Noorderbreedte want daar ongeveer situeert zich Stockholm en nog iets hogerop de beroemste zalmkwekerijen ter wereld.

Een Oostendenaar trok erheen.

We gingen met hem, traiteur Hugo Provoost aan tafel zitten om te luisteren naar zijn verhaal over die fameuze «Halmstad Lax»... over die knappe Zweedse vrouwen bleef hij overigens opvallend zwijgzaam.

Maar goed, ook een meester-traiteur heeft recht op zijn privacy en dat willen we tenvolle respekteren. Als Belgisch maar dan voornamelijk Oostends gastronomisch-ambassadeur heeft Hugo een verzetje meer dan verdient.

Helemaal in zijn eentje, op de heer Janssens na die straks moet instaan voor de import van die zalm, trok hij naar het verre Stockholm om er de geheimen te leren kennen van deze meest exclusieve zalm ter wereld en tegelijk om de Zweden één en ander bij te brengen over onze unieke Belgische gastronomische gerechten.

Dat alles resulteerde nu reeds in het feit dat er straks een Zweedse week wordt georganiseerd te Oostende waar naast de ambassadeur van Zweden mogelijks ook Bjorn Borg, een lid van de Abba-groep en de Zweedse meester kok Torsten Petersson naast tal van andere genodigden zullen aanwezig zijn. In het Oostendse Kursaal wordt er in dat verband ook nog een Zweedse avond georganiseerd. Dat alles op punt gezet door Hugo Provoost. Dat zoiets niet onopgemerkt zal voorbij gaan is evident. Temeer daar het dit jaar ook alweer «tien jaar» is dat Hugo bijgestaan en soms ook wel eens beetje in toom gehouden door zijn charmante echtgenote hun zaak zijn begonnen in de James Ensorgaanderij te Oostende.

Een onverbetterlijke babbelaar... een realistisch dromer maar vooral een geniaal meester-traiteur en een gastronomisch fenomeen. En nu iets meer over die Zweedse zalm!

Halmstad Lax

Reeds vanin de verre oudheid werden mensen aangetrokken door het noorden omwille van de vis die er overvloedig bleek voor te komen in de zeeën en de rivieren.

Zalm komt de hele Zweedse geschiedenis door dan ook naar de oppervlakte zwemmen. Verse zalm was in Zweden al



En dat is hem; Hugo Provoost, een geniaal traiteur, een gastronomisch fenomeen, met de Halmstad Lax.

tijd al een feestvoedsel. Omdat vis nu eenmaal niet lag vers blijft, werd heel wat zalm gedroogd of gezouten. Typische Zweedse gerechten die nog uit die tijd dateren zijn gebakken gezouten zalm met aalbessensaus, gebakken zalm pudding en zalmvleesballetjes. Het aantal Zweedse zalmrecepten is gewoon onuitputtelijk. Hugo Provoost bracht er uiteraard een aantal mee naar ons land. Tot zover een miniem beetje voorgeschiedenis. Maar waarom is die Halmstadszalm nu eigenlijk de beste?

Hugo Provoost. De buitengewone kwaliteit van de Halmstad-zalm wordt door Vader Ulf en zoon Christer Mueller die eigenaars zijn van het bedrijf «Halmstad

Lax» toegeschreven aan de juiste planktonvoeding en het ideale zoutgehalte van het zeewater aldaar. Goede zalm kan op de eerste plaats herkend worden aan het vetgehalte, de zilverachtige kleur en de dikte van de buik.

Het volmaakte gewicht voor kookzalm is drie kilo, voor rookzalm is dat zes kilo?

En wat zijn de geheimen die de Halmstad Lax zo exclusief maken?

Hugo Provoost: «De Halmstad Lax rokerij waar de verse zalm rechtstreeks naartoe gaat is voortdurend doordrenkt van een indringende maar heerlijke geur van smeulend hout. Het mengsel van houtpoeder dat voor het roken nodig is, wordt zorgvuldig geheim gehouden.

Het zou wel iets te maken hebben met berken- en dennenhout, en met jeneverbessen. Eens de zalm gerookt wat zo'n 18 uur duurt bij temperaturen van circa 25° celsius is de zalm makkelijk snijbaar en wordt het vlees buitengewoon zacht.»

En zo kreeg Halmstad Lax haar wereldwijde reputatie.

Als je die eens wil proeven of verlegen zit om advies omtrent gerookte, gekookte zalm, hoe je ze best presenteert en met welke drank je zalm best serveert spring eens binnen bij Claudine en Hugo Provoost, James Ensorgaanderij 30 te Oostende.

CW.

De juiste planktonvoeding en het ideaal zoutgehalte van het zeewater maken deze zalm tot de allerbeste ter wereld.

