



Het Vishuis

Sensationele smaak,
buitengewoon beleven!

Wat begon als een hobby met een bescheiden rookoven in een schuur achter zijn huis, werd al snel een ambitieus avontuur voor Siegfried Schön. Net over de grens, op een prachtig groot stuk land in het Belgische Meer, is zijn droom werkelijkheid geworden: een unieke visrokerij waar nog steeds op ambachtelijke wijze wordt gewerkt.

DOOR: SABRINA GAUDIO

Schön's horecaverleden als kok heeft hem alle benodigde vakkennis verleend om een groot succes van zijn onderneming te maken.

"Authenticiteit is onze grote kracht en daar zijn we trots op. Het Vishuis rookt nog op ambachtelijk wijze met droge pekelen en uiteraard zonder kunstmatige toevoegingen. Je spreekt dan wel van een 4-daags productieproces. Mede hierdoor is de vis die wij roken mooi droog en mager. En dat betekent natuurlijk een betere smaak," vertelt Siegfried.

DUURZAAM EN BIOLOGISCH

Naast die ongekende smaakbeleving, staat duurzaamheid hier hoog in het vaandel. Schön daarover: "Onlangs zijn wij op alle punten geslaagd voor de duurzaamheidstest van de MSC. Met dit ecokeurmerk heeft de consument de garantie dat al onze producten afkomstig zijn van goed beheerde en duurzame bronnen. Natuurlijk is al onze vis ook biologisch, er zitten geen conserverings-



Jeffrey Utdewilligen en Siegfried Schön (r) van Het Vishuis in Meer.
(FOTOGRAFIE: SABRINA GAUDIO EN HET VISHUIS)

middelen of E-nummers in onze producten."

UNIEK

Maar hetgeen dat Het Vishuis buitengewoon uniek maakt, zijn de exclusieve producten die Siegfried bedenkt en blijft perfectioneren. "Beleving is zó enorm belangrijk voor ons. Ik ben constant op zoek naar een manier om ons hierin te onderscheiden," aldus Schön. Zo ging hij met dank aan zijn creatieve horecageest op zoek naar diverse rookbereidingen voor zijn immer populaire zalmfilet. Een aantal zeer verrassende en

ongekende smaakbeleving betekenen. "Wij gebruiken hiervoor 100% zuiver truffelgranulaat dat met de winning van verse truffel wordt geproduceerd, een echte smaakexplosie! Het geeft de zalm een intense en aardse smaak. Absoluut uniek te noemen."

"Maar ook de koud gerookte zalm met sandalwood is zeer bijzonder," vervolgt hij. "De sandalwood - een zeer aromatische houtsoort met intense etherische oliën - zorgt voor een verrassende Oosterse smaak. De frisse houtgeur in combinatie met onze rookwijze garandeert een heerlijke prikkeling van de zintuigen."

SERVICE

Het Vishuis is onderscheidend in kwaliteit, exclusiviteit en ambacht. Maar ook een 'grenzeloze' service past helemaal binnen de formule van het bedrijf. "Of het nu Nederland of België is, wij roken vers op order en kunnen daarnaast portioneren zoals de klant dit graag wil. Logistiek gezien proberen wij uiteraard altijd zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de wensen van onze afnemers. Een tevreden klant is nu eenmaal goud waard!"

Het Vishuis

Zandbergstraat 10

2321 MEER (België)

Mob. +32 477 39 30 73 (B)

Tel. +32 03 297 23 36 (B)

Mob. + 31 651 33 29 70 (NL)

siegfried@hetvishuis.be

www.hetvishuis.be

buitengewone zalmproducten zijn hiervan het resultaat die gretig aftrek vinden bij zijn klanten. "De Graved Lachs is bijvoorbeeld een klassieker met een mooie stevige structuur en een fraaie rode kleur waar wij niet teveel aan hebben veranderd. De Graved Lachs kruiden waarin wij pekelen en marinieren, geven deze vis echter een tongstrelende smaak."

'TRUFFELGRANULAAT EN SANDALWOOD

Echter, de koud gerookte truffelzalm en zalm met sandalwood, zal voor veel visliefhebbers een onbekende en