

150-jarig Jubileum Verenigde Vleeshouwers

Toespraak door Mathias De Clercq, Burgemeester van Gent

Spreker: Mathias De Clercq
(Burgemeester)

Organisatie: Koninklijke Verenigde Vleeshouwers
Gent

Datum: 4 oktober
2026



Burgemeester Mathias De Clercq tijdens zijn toespraak.

**Geachte voorzitter, Beste Marc,
Beste leden van de verenigde vleeshouwers van
Gent,
Goede middag iedereen,**

Wat een schitterende naam, “De verenigde vleeshouwers van Gent”, het zou zomaar de titel van een Suske & Wiske-album kunnen zijn.

Maar dat zou natuurlijk geen recht doen aan de rijke geschiedenis van jullie vereniging. Want **150 jaar**, dat is een ongelooflijk jubileum. En daarmee zijn jullie een van de oudste vakverenigingen van onze brede Gentse regio.

Dat is ook niet toevallig. Je moet maar eens door Gent wandelen en je ziet overal verwijzingen naar de slagersstiel.

HISTORISCHE SPOREN VAN DE SLAGERSSTIEL IN GENT

- | | | | |
|---|----------------------------------|--------------------------------|---|
| • Het Groot Vleeshuis & Vleeshuisbrug: | Historische verkoopplek | • De Oude Beestenmarkt: | Veehandel met de handenklap |
| • De Slachthuisstraat: | Actief tot eind jaren '80 | • De Pensmarkt: | Verkoop van slachtafval naast het Vleeshuis |
| • De Groentenmarkt: | Voor de groensels bij 't vlees 😊 | • Straatnamen: | Koe-, Ossen-, Paarden-, Varkensstraat & Zeugsteeg |

Je kan eigenlijk een hele wandeling door Gent maken: van de Beestenmarkt naar de Slachthuisstraat en vervolgens naar het Vleeshuis. Zo volg je de volledige keten, van levend dier tot verkochte biefstuk.

In die 150 jaar is er natuurlijk enorm veel veranderd. Dat hoef ik jullie niet te vertellen. Maar er is één constante gebleven: **mensen blijven een goed stuk vlees appreciëren.**

Ik zal meteen iets bekennen: Mijn moeder, die mij alleen opvoedde, was vegetariër. Maar, chance, ze liet mij daarin volledig vrij. Soms at ik met haar mee. Maar als ik goesting had in vlees, gooide ik zelf ne goeien wust of een kotelet in de pan. En zo heb ik al vrij jong geleerd mijn eigen potje te koken.

"Vandaag eet ik, zoals veel Vlamingen, heel gevarieerd. Maar een goed stuk vlees zal ik nooit afslaan. Een lekkere ragout, een côte à l'os op de BBQ, een goede vol-au-vent... Daar kan ik echt van genieten. Zeker met een goed glas rode wijn daarbij. Wat voor mij telt, is de kwaliteit op mijn talloor."

En dat is iets wat je met de jaren meer leert appreciëren: dat vakmanschap, die kunde, liefde voor het product.

Ik heb altijd veel respect gehad voor slagers. Het is een schone maar zware stiel. Hard werken. Vroeg opstaan. Lange dagen. Altijd maar bezig zijn. Vlees versnijden en verwerken, bereidingen maken, bestellingen klaarzetten, klanten bedienen.

Het is bovendien moeilijk om nog personeel te meemaken of opvolging te vinden. Dat zie je ook duidelijk in de evolutie van het beroep:

150 Jaar

RIJKE TRADITIE

15.000+

SLAGERS (50 JAAR GELEDEN)

~2.000

AMBACHTELIJKE SLAGERS VANDAAG

We leven in een tijd waar alles snel moet gaan. Maar tegelijk zie je dat mensen kwaliteit blijven zoeken. Dat mensen bereid zijn iets meer te betalen voor echt vakmanschap. Zolang kwaliteit, passie en vakkennis centraal staan, zullen mensen blijven kiezen voor een goed stuk vlees of een huisbereide specialiteit van bij de slager.

Ik ga jullie niet langer ophouden. Nogmaals een welgemeende proficiat met het 150-jarig bestaan van jullie vereniging. De slagersstiel heeft al heel wat uitdagingen doorstaan, maar ik ben ervan overtuigd dat deze mooie stiel ook nog een zeer schone toekomst voor zich heeft.

Van harte proficiat, maak er nog een mooie avond van. Dankuwel.

Mathias De Clercq

Burgemeester van Gent