



WILLY D'HOE

De reuzenpaella werd door vijf koks klaargemaakt.

Geraardsbergen at een reuzenpaella

GERAARDSBERGEN — Honderden voetballiefhebbers verzamelden zaterdagavond op het Stationsplein om de wedstrijd België-Nederland op een reuzenscherm te volgen. Het reuzenscherm viel eerder klein uit. De sfeer zat er evenwel in en de supporters konden zich, tussen twee prangende fasen door, tegoed doen aan een reuzenpaella.

Die werd bereid door de Paardevisser van Oostduinkerke, een folkloristisch genootschap. Vrijdagavond werd al gestart met de voorbereiding van het festijn. In een enorme pan werden 20 konijnen, 20 kippen, 20 kg varkensvlees, 20 kg rundsvlees, 5 kg garnalen, mosselen, venusschelpen en diverse vissoorten klaargestoofd. Het geheel werd besprenkeld met 24 liter wijn.

André Geerssens, lid van de Paardevisser: „Het bereiden van de roux en het pellen van de garnalen is het zwaarste karwei. Maar wij kunnen rekenen op de hulp van vijf koks en we

krijgen ook medewerking van de hotelscholen van Koksijde en De Panne.” De Garnaalvisser waren niet aan hun proefstuk toe. Eerder al maakten ze reuzenpaella's klaar en bakten ze een enorme omelet met 6.000 eieren. Maar daar was de pan niet op berekend. De lasnaden smolten en de eierstruif kwakte tegen de grond. De reuzenpaella bleef wel in de pan en de hongerige voetbalsupporters schoven aan. Er werden duizend porties bereid, net geen Belgisch record. Maar daar maalde niemand om. Het beloofde reuzenscherm werd om onduidelijke reden niet opgesteld maar bleef in de verhuishagen zitten. De supporters volgden de wedstrijd dan maar op een klein scherm. De sfeer kon evenwel niet meer stuk en toen Philippe Albert het verlossende doelpunt scoorde, was het hek helemaal van de dam. Het Stationsplein stond op zijn kop. De reuzenpaella werd met reuzenpinten doorgespoeld.

—J.Li.