

Slager, vleesveehouder, maar vooral handelaar. Gilles van Dalen is vlees. Na de verbeterd roodbonten raakte hij enthousiast over de Belgische blauwen. 'Die liggen 20 jaar voor in fokkerij.' Maar ook de Blondes kunnen hem bekoren. 'Die hebben 20 procent minder voer nodig en ze zijn ook natuurlijker.'

Zijn ideale dier op de paasveekeuring is baggerbont, dieprood en natuurlijk dikbil. Als slager loopt hem het water in de mond bij een kruising tussen Piemontese en Blonde d'Aquitaine. 'Super fijn van bot, het vlees fijn van draad en toch genoeg kilo's.' Gilles van Dalen heeft verschillende brillen op als hij naar vleesvee kijkt: hij is handelaar, slager en houdt zelf vleesvee. Toch past de voorzitter van de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie de slagersbril eigenlijk het best. 'De zuivere Piemontese is eigenlijk het beste ras, fijn van draad en fijn van smaak. Ik heb weleens een Piemontese geslacht met 8 tot 9 procent been, dat is ongekend, zelfs voor dikbillen.'

Rund geen confectie

Van Dalen begon als zestienjarige als knecht bij een slagersbedrijf. Hij trouwde op zijn negentiende jaar en begon zijn eigen bedrijf. Naast elf slagerijen startte hij in de jaren tachtig ook een grossierderij met slachtplaats en worstmakerij. Vooral het handelsaspect sprak de Noord-Hollander aan en nadat hij de slagerijen van de hand deed ging hij volop met de grossierderij verder, waarbij hij de inkoop verzorgt. Tussen 20 en 25 dikbillen en vleesvee slachten ze wekelijks plus nog 10 dieren op verzoek van slagers. 'Er zijn steeds minder slagers die verstand van levend vee hebben. Als een zoon de slagerij overneemt is die handel het eerste wat ze afstoten. De consument wil gemak, de slager ook.' Onderscheiden, daar draait het om in de rundvleessector. 'Kalveren en varkens zijn confectieartikelen. In rundvlees praat je over worstkoeien en dikbillen, daar zitten wel een paar kwaliteitsklassen tussen.' De vleesveehouder en de ambachtelijke slager hebben veel gemeen. Beiden moeten overleven in een tijd dat schaalvergroting de toon zet. In het stukje extra kwaliteit vinden ze elkaar, meent Van Dalen. 'Elke slager is zijn eigen merk.' Met de supermarkt en vooral de prijzenoorlog heeft hij helemaal niets. 'Ze degraderen ons mooie product tot een weggooiartikel.' En dan

iets zachter. 'Schandalig, uiteindelijk wordt het toch doorvertaald naar de boer.' Het stunts met prijzen, zelfs scherp aanbieden, zul je bij de ambachtelijke slager niet tegenkomen als het aan Van Dalen ligt. 'Daarmee help je de sector naar de verdoemenis. Daar mag de ambachtelijke slager niet aan meedoen, die moet het op kwaliteit houden.'

Wat verwacht hij van de prijzen in de toekomst? 'De prijzen die we nu voor de vrouwelijke dieren krijgen is met 4,30 tot 4,50 euro per kilo geslacht gewicht goed. Daar kun je prima vleesvee voor houden. Blondes doen ongeveer 3,30 tot 3,60 euro.' Over de stieren is hij minder optimistisch. Met het loskoppelen van de premie ziet hij het aantal mesters ook afnemen. 'Dat kan niet bij deze prijzen. Ik zie de prijzen ook niet omhooggaan, al zou je dat op basis van een krapte in de markt wel verwachten. We zijn steeds meer een wereldmarkt.' Van het rundvlees in Nederland komt 65 procent uit het buitenland. 'Daarbij gaat 80 procent van het verkochte rundvlees in de supermarkt over de toonbank.'

Geen oude 'gebakjes'

Vaarzen geven niet altijd het beste vlees. Het mooiste vlees komt van dieren die een tot twee keer gekalfd hebben en die drieënhalve tot vier jaar oud zijn. 'In België laten ze de koeien gemakkelijk vijf tot zes keer kalven; ik vind twee keer maximaal.

Dan houd je tenminste een goede vleeskwaliteit, anders worden het toch wel oude "gebakjes". Overigens scoren de Blondes en de Piemonteses beter op dit onderdeel. 'Een koe van zeven of acht jaar oud heeft een betere vleeskwaliteit.' Ook mannelijke dieren kunnen deze ideale smaak krijgen. 'Wij slachten ze als ze 20 tot 24 maanden zijn. Oudere stieren zijn eigenlijk veel lekkerder van smaak, maar worden stugger in hun vlees.'

Zo'n driekwart van de handel is Belgisch witblauw. Regelmatig reist Van Dalen

naar België om dieren te kopen. 'Ze lopen gewoon twintig jaar voor op ons, in de fokkerij, maar ook in de voeding. Het beste krachtvoer haal je nog steeds in België.' De roodbonte dikbillen werden te klein, de billen van de blauwen zijn ronder. 'Een achtervoet van een blauwe is gewoon 30 kilo zwaarder met ook nog eens duurder vlees.' Bij de blauwen gaat zijn voorkeur uit naar de witte dieren met blauwe oren en kop. 'Die zijn het fijnst. De blauwe dieren zijn over het algemeen wat grover. Dat zijn ook de dieren die niet te oud moeten worden want dan zijn ze minder smakelijk en mals.' Toch voelt de handelaar zich pas

Gilles van Dalen: 'Ik zie de prijzen ook niet omhoog gaan, al zou je dat op basis van een krapte in de markt wel verwachten. We zijn steeds meer een wereldmarkt'

Als slager niet gaan stunts met prijzen

Gilles van Dalen pas echt gelukkig als hij een 'luxe zwarte' kan aankopen

Maximaal twee keizersneden

Plezier van paasveekeuring

Van de paasveekeuringen is die in Schagen de grootste. Maar zonder de enthousiaste Gilles van Dalen zou het feest bijna niet doorgaan. Er wordt met slagersogen gekeurd en het dier met de meeste luxe wint. Enkele uren na de keuring hangen de dieren aan de haak. Van Dalen zorgt ervoor dat zijn slagersklanten met een fraai dier goede sier kunnen maken. 'Van onze 120 klanten zijn er zo'n tien die daar veel plezier aan beleven.' Maar aan een kampioen van de paasveekeuring hangt ook een prijskaartje. Getooid met het kampioenslint is zo'n dier ineens 0,50 euro duurder per kilo. 'Dat hebben we ook hard nodig. Zo'n dier klaarmaken voor de keuring kost al gauw 120 euro', rekt Van Dalen voor. Het is niet alleen het scheren, wassen en vervoeren, maar op de keuring zelf verliezen de dieren kilo's. 'Aan het eind van de dag staan ze bij de slager, maar dan is er wel zo'n 10 kilo af, het zijn net hardlopers die een marathon lopen. Dat is toch al gauw 50 tot 60 euro.'

echt gelukkig als hij een zwart gekleurde dikbil kan aankopen. 'Een luxe zwarte koop ik altijd.'

Blondes vreten minder

Zijn enthousiasme voor de Blondes komt ook regelmatig terug. 'Ze hebben een mooie kwaliteit vlees, ook als ze ouder worden. Bovendien leveren ze veel kilo's en ze vreten ook nog eens 20 tot 30 procent minder voer. Ze hebben een veel kleinere pens. Pensige Blondes zie je eigenlijk nooit. Je kunt ze een bos injagen en dan worden ze nog dik van de bladeren.' Daarbij vindt hij het natuurlijk kalven van de Blondes een groot voordeel. 'Terug naar de natuur, zonder keizersnede, ja dat zie ik eigenlijk het liefst.'

Alice Booij