

‘Voor barbecueplezier moet de zon schijnen’



Anderhalve kok

10.00 uur. „Maaltijden bereiden heeft meer toekomst dan een hamlapje verkopen dat je overal kunt krijgen”, zegt Twan Beerens. Hij heeft in 2008, toe hij de zaak overnam van zijn vader, afscheid genomen van het zelf slachten. „Mijn hart ligt niet bij de slacht”, zegt de vertegenwoordiger van de vierde generatie slagers in Best. Zo’n twintig mensen werken er in de luxe slagerij met feestelijk ogende vitrine. „Ik wil daarom de traiteurafdeling uitbreiden, daar kunnen we ook beter mee verdienen”, weet de ondernemer.

Slager Twan Beerens zegt dat zijn lapjes varkensvlees nauwelijks verschillen van de lapjes in de supermarkt. Beerens noemt Iberico, Duroc en Livar als het neusje van de zalm, maar hij vindt het nog moeilijk om dat ‘mooie met vet doorregen’ vlees te verkopen; „Dan moet ons verhaal wel zó goed zijn, anders betaalt de consument daar geen euro extra voor.”

De worsten zijn gedraaid. Harm is het grootste deel van de dag kok. Hij gaat spareribs, kruidt worsten en kookt de aardappelen waarvan hij prachtige toefjes puree maakt. Terwijl hij de machines schoonmaakt, bedenkt hij welke kant-en-klaar maaltijden op de planning staan vandaag.

Prima temperatuur

11.00 uur. „Met Pinksteren deden we goede barbecuezaken. Maar ook al is de temperatuur oké, mensen willen dat de zon schijnt. En wij zien het liefst dat er gebarbecued wordt, want dan eet men meer dan dat ene biefstukje bij een gewone maaltijd. Als een gezin gaat barbecueën, bestellen mensen vier shaslicks, vier worstjes en vier hamburgers”, redeneert Beerens. Intussen snijdt en knipt Antoine 220 hamburgers, 165 worstjes en 200 speklappen voor vrijdag. Het vlees gaat in opdracht op opgemaakte schalen of in een krat.

Speklapjes, hamburgers en varkenshaassaté zijn onverminderd populair. Een verschil is het gewicht: „Waar we ‘vroeger’ porties maakten van ruim 100 gram, wegen de porties tegenwoordig nog 80 gram per stuk.” Hamburgers bestaan voor 80 tot 90 procent uit varkensvlees, ook wordt er rundvlees in verwerkt. „Wat niet mooi genoeg meer is in de vitrine, gebruiken we als aanvulling in worst en andere gemalen producten. Het is een bijna verboden woord, maar wij ‘tumbelen’ het vlees dat op de barbecue moet; we zouden gek zijn om het niet te doen.” Berens legt uit: „Het toegevoegde vocht, maximaal 10 procent, beschermt het vlees tegen uitdrogen.”

„Een varkenslapje van de slager verschilt te weinig van een varkenslapje uit de supermarkt”, zegt Twan Beerens, eigenaar van Slagerij en Traiteur Beerens in het Brabantse Best. Hij is in de race voor de verkiezing ‘slagerij van het jaar’.



Werkgever: Beerens Slagerij/Traiteur Best | Naam: Twan Beerens | Functie: Slager | Datum: 21 juni 2012



Heel karkas

13.00 uur. Van slachterij Van den Boom in het Brabantse Erp krijgt Beerens gekruiste EAA vleesvarkens. Hij was gewend met karkassen te werken en bleef daarom hele varkens afnemen. „Op de kop na, die gaat eraf”, zegt Beerens waarna hij vertelt dat een deel daarvan wel weer door hem verwerkt wordt, maar het leeuwendeel gaat naar China. „De meeste slagerijen bestellen hammen of schouders; wij hebben alles en gebruiken dat ook. Al gaan de pootjes niet grif van de hand.” Omdat Beerens ook worst maakt, levert het afnemen van hele karkassen in plaats van onderdelen hem financieel voordeel op. Maar intussen is de slager zoekende: „Ik ben, ook als voorzitter van een studiegroep, toe aan een duurzamer alternatief. Biologische varkens hebben meer spek en dat wilde een klant de laatste jaren steeds minder. Maar nu zou ik de consument willen vertellen dat mager niet het lekkerst is. Maar ja, de gewone klant wil mager en vraagt zich af of hij dan óók nog meer wil betalen voor duurzaam.” Het rundvlees in de slagerij komt van de koeien van pa Beerens, die hebben ze dus zelf. Minimaal 80 procent van alle vlees dat Beerens verkoopt, gaat de winkel in.

Onderscheidend lapje

15.00 uur. De paprika's voor de shaslick worden niet gesneden door een van de koks maar door de dames achter de toonbank. „We maken ze meestal met rund- en varkensvlees door elkaar”, zegt de slager, die op deze manier de oncourante driehoekige stukjes kwijt kan. Ook in de namiddag bestaat het grootste deel van de clientèle uit vaste klanten. „Onze klanten besteden gemiddeld meer dan bij andere slagers”, dat betekent volgens Beerens dat ze niet elke dag voor de vitrine staan. „Wij hebben dus wat minder klanten die iets meer uitgeven”, zegt de traiteur. „In kilo's verkopen we trouwens minder varkensvlees dan acht jaar geleden. Toen hadden we 19 varkens per week nodig, dat zijn er nu zo'n 13. En dan moet je weten dat de prijzen in 30 jaar nauwelijks veranderd zijn!” „Varkensvlees vind ik dus niet onderscheidend genoeg. Hoe meer Piétrain, hoe natter het vlees. En het klinkt tegenstrijdig, maar hoe natter het vlees, hoe droger in de pan én op het bord. Bovendien krijg je er geen achterham en ook geen rauwe ham van”, somt Beerens de nadelen op. „Maar nu proberen we eerst verder te komen in de race om 'slagerij van het jaar' te worden”, lacht hij. ■