

## Waddengoud promoot Texels streekproduct

# Vlees met twee gezichten

TEKST: JACQUELINE WIJBENGA, FOTO'S: HENK RISWICK



Over een paar maanden hangt een deel van de dit voorjaar geboren lammetjes alweer aan de slachthaak. Texelaars die zijn geboren op Texel en voldoen aan de voorwaarden, komen in delen in de vitrine van slagerij Goënga op Texel, voorzien van het keurmerk Waddengoud.

In de vitrine van slagerij Goënga in het dorp Den Hoorn op Texel ligt een bescheiden hoeveelheid lamsvlees. De diverse delen, bout, koteletten, racks enzovoort, liggen nog zoveel mogelijk aan een stuk in de koelvitruine. Pas als een klant koteletten bestelt, pakt slager Hans Zijm zijn gereedschap en neemt hij plaats achter het centraal gepositioneerde hakblok om het gevraagde aantal koteletten voor de klant klaar te maken. Bij Goënga geen voorverpakt rund- en lamsvlees, ondanks het feit dat de slagerij zich inmiddels in de Spar-supermarkt bevindt. "Juist vanwege het grote belang van onze streekgebonden vleesproducten hebben wij er destijds bij Spar op aangedrongen dat het hakblok een centrale plek zou innemen. Mensen die bij ons hun vlees kopen, kiezen voor een puur en eerlijk streekproduct. Dat moet zichtbaar en herkenbaar zijn. Daar past het ter plaatse uitbenen bij. In een foliebakje verdwijnt die beleving, het pure van onze typische Texelse producten", aldus een enthousiaste Zijm.

### SUPERSLAGER

De familie Goënga heeft al ruim honderd jaar een slagerij in het Texelse dorp. De afgelopen decennia werd de slagerij >>

Hans Zijm en zijn collega's benen de karkassen zelf uit.

## lamsvlees



“Een streekproduct moet herkenbaar zijn”, aldus slager Hans Zijm.

gecombineerd met een buurtsuper. Verschillende supermarktformules passeerden de revue en sinds enkele jaren opereert het bedrijf onder de vlag van Spar. Spar is bereid de slagerij te handhaven met eigen slachtproducten. Zelf slachten is niet meer aan de orde; het slachten van runderen en lammeren is uitbesteed aan Slachterij Texel in Oudeschild, waar nog met de hand wordt geslacht. Het uitbenen doen Zijm en zijn collega's wel zelf. “Onze dieren worden op dinsdag geslacht. Alle delen komen vervolgens in onze eigen koeling op de slachterij te hangen. In de loop van dinsdag en vooral op woensdag halen wij de karkassen op om ze hier uit te benen”, vertelt Zijm.

Zijm kwam als zestienjarige in dienst bij de familie Goënga, eerst om een zakcent bij te verdienen. Na zijn middelbare school zocht Zijm het als kok in de horeca, maar de onregelmatige werktijden

bevielen hem niet. Toen de familie Goënga hem vroeg of hij niet wat voor het slagersvak voelde, stapte hij in dat avontuur. “Tot op de dag van vandaag heb ik daarvan geen spijt gehad.”

### LIEFDE

Zijm heeft veel liefde voor het slagersvak ontwikkeld. Hij leerde het vak in de praktijk en schoolde zichzelf via cursussen aan de slagersvakschool. Inmiddels probeert hij zijn enthousiasme ook over te dragen op de volgende generatie, via gastlessen, stagiaires en door hemzelf georganiseerde praktijkdagen. “De echte kennis van het vak verdwijnt, doordat veel slagers zijn verworden tot veredelde vakkenvullers in de supermarkt. Dat is jammer, daarmee gaat kennis verloren. Kennis en kunde die nodig zijn om een goed stuk vlees in de vitrine te leggen”, vindt Zijm. Vandaar dat hij veel energie steekt in het overdragen van kennis, maar ook in de ontwikkeling van een herkenbaar en eerlijk vleesproduct dat hij met veel enthousiasme en overtuiging aan de man kan brengen. Een voorbeeld daarvan is Texels lamsvlees.

Een groot deel van het aanbod wordt verkocht bij slagerij Goënga onder het keurmerk Waddengoud. De belangstelling voor streekproducten is groot. Vooral onder toeristen die het eiland bezoeken. Ook Texels lamsvlees is een veel ge-

vraagd product. “We verkopen vooral veel op maandag en op vrijdag, de wisseldagen van de vakantieperiodes.”

### ERKEND STREEKPRODUCT

Lamsvlees voorzien van het Waddengoud-keurmerk is alleen verkrijgbaar bij slagerij Goënga. De herkomst bepaalt het karakter van het streekproduct. “Voordeel van het feit dat we op een eiland zitten, is dat er geen discussie is over wat wel en niet bij de streek hoort. Het water is een duidelijke scheidslijn.” Om het belang van de herkomst te benadrukken, wordt deze op elke kassabon afgedrukt. “Dat vergroot de herkenbaarheid.” Texels lam levert prachtig lamsvlees op, vindt Zijm, die in de wintermaanden gemiddeld twintig lammeren per week laat slachten. “Straks als het toeristenseizoen weer begint, loopt dat aantal op tot zo'n zestig stuks in piekperiodes.” De bouten, koteletten en racks vinden gretig aftrek. Toeristen van heinde en verre weten de winkel in Den Hoorn te vinden. Maar ook op de menukaart van enkele restaurants in de Waddenregio prijkt het Texels lam met Waddengoud-keurmerk.

### LUXE

Naast de courante delen levert een lam ook vlees op dat minder omloopsnelheid heeft of in het geheel niet in het oog springt bij de gemiddelde consument. “Lam wordt gezien als een luxe stukje vlees, zowel thuis als in het restaurant. Net als bij een koe of een varken zijn er echter delen van het dier waarvan het gebruik minder bekend is of die minder geschikt zijn voor directe consumptie”, legt Zijm uit.

De slager heeft zich toegelegd op het ontwikkelen van een groot scala aan lamsvleesproducten, zodat bijna alle delen van het lam worden benut. Naast de verse delen verkoopt Goënga vleeswaren, waaronder lamsvleessalami, gekookte en rauwe lamsham, droge worst en lamsvleesstoofpot. Dit laatste wordt in blik verkocht. Het vlees voor dit gerecht levert Zijm aan een bevriende slager op de vaste wal in Friesland, die de stoofschotels volgens instructie van Zijm maakt. Het ingeblikte product komt weer terug naar Den Hoorn, waar het op de vleesafdeling naast andere streekproducten wordt uitgesteld en verkocht.



Slagerij Goënga heeft een groot scala lamsvleesproducten ontwikkeld, zodat bijna alle delen van het lam worden benut.

## Waddengoud lamsvlees

Waddengoud, beheerd door de Stichting Waddengroep, garandeert de herkomst van de grondstoffen uit de Waddenstreek. De organisatie volgt daarbij de criteria van Streekeigen Producten Nederland: regionale herkomst en verwerking, duurzame productiewijze en onafhankelijke controle.

Voor Texels lams- en zuiglamvlees betekent dit dat de producten moeten voldoen aan een specifieke culinaire kwaliteit. Deze wordt jaarlijks getest. Daarnaast stelt Waddengoud voorwaarden aan de schapenhouders als het gaat om herkomst, voeding, geneesmiddelengebruik, dierwelzijn, transport, milieu, natuur en landschap en uitstraling van het schapenhouderijbedrijf. Een en ander moet voldoen aan de normen voor registratie en controle die door de Stichting Waddengroep zijn vastgelegd en in opdracht van die stichting door een controleur worden gecheckt.

Texels lamsvlees voorzien van het Waddengoud-keurmerk is niet in alle restaurants verkrijgbaar. “We hebben een keer vraag gehad van een grote horecaketten die per jaar een bepaalde hoeveelheid lamsbout wilde afnemen. Maar als wij een lam slachten, hebben we niet alleen twee bouten. Ook voor de overige delen moet een bestemming zijn, anders kan het niet uit”, verklaart Zijm. Daardoor ging, ondanks de aantrekkelijke order, de deal uiteindelijk niet door. “De bout wordt dan net zo duur als een heel lam, dat kan zelfs in die grote hoeveelheden niet uit.”

### AANVOER

Bovendien zou de aanvoer dan problemen opleveren. “We hebben er niet ineens duizend dieren bij als zich een grote klant aandient.” Want niet alleen het vlees moet aan voorwaarden voldoen, ook de schapenhouders die de lammeren fokken, moeten zich houden aan de eisen van het Waddengoud-keurmerk. “En niet elke Texelse schapenhouder kan of wil daaraan voldoen.”

Een van de basisvoorwaarden is dat het vaderdier van de slachtlammeren een honderd procent Texelaar moet zijn. Daarnaast moet het lam zijn geboren en worden verwerkt op Texel en mag het dier niet jonger zijn dan honderd dagen en niet ouder dan negen maanden. Maar niet elk lam dat aan deze criteria voldoet, komt ook in de vitrine bij Goënga. “Voor en nadeel van een eiland is dat we elkaar allemaal kennen. Dat geldt ook voor de schapenhouders, de veekoopman, de slachterij en de slager. Ik stel bepaalde

voorwaarden aan bijvoorbeeld de voeding voor de lammeren die ik slacht. De koopman weet dat en houdt daarmee rekening als hij de boer op gaat. Ik wil geen lammeren van schrale grond. Dat proef je terug in het vlees.”

### BELANGSTELLING

Het project Texels lamsvlees onder het Waddengoud-keurmerk draait nu zo'n vijf jaar. In die periode heeft Zijm de belangstelling voor het product gestaag zien groeien. Zelf hecht hij er grote waarde aan dat het een streekgebonden product blijft. “De werkgelegenheid moet op het eiland blijven”, benadrukt hij.

Het product zelf mag wat hem betreft bekender worden en daaraan draagt hij graag zijn steentje bij. Vandaar dat via restaurants op de vaste wal nu ook Texels lamsvlees met Waddengoud-keurmerk verkrijgbaar is. Daarnaast kunnen toeristen die op het eiland hebben kennisgemaakt met de lekkernij, het vlees ook via internet bestellen als ze weer thuis zijn. “Die mogelijkheid bieden we sinds een tijdje en dat loopt goed. We leveren vleespakketten in alle hoeken van het land”, vertelt Zijm. Vandaag besteld, morgen bezorgd, dankzij het in de supermarkt aanwezige servicepunt van TNT. “We verpakken het bestelde vlees in speciale pakketten met ijsgel, zodat het tijdens transport koud blijft. Voor een eerlijk en heerlijk stukje vlees zijn mensen echt bereid wat extra te betalen. Op deze manier ontdekken steeds meer mensen wat een prachtig product lamsvlees is en zeker van Texelaars, want dat zijn de mooiste dieren die er zijn.” <<



Momenteel laat slagerij Goënga zo'n twintig lammeren per week slachten, in het hoogseizoen loopt dat op naar zestig.