

Slager Gertjan Kiers pleit voor vlees met vet

# 'Liever vlees met karakter'

Vlees uit Ierland, met gras gevoerd en voorzien van een mooi randje vet, zo ziet Gertjan Kiers zijn vlees het liefst. 'Vet is smaak, vlees zonder vet is voor mij geen vlees.' Kiers is een slager met zendingdrang die bruggen bouwt. 'Als slager en als vleesveehouder moet je naar elkaar luisteren. Niet het vee afleveren en weer wegwezen.'

tekst **Alice Booij**



'Have a knife day' staat er op zijn T-shirt. Slager zijn is voor Gertjan Kiers (47) veel meer dan alleen een beroep, hij 'ademt' zijn passie voor vlees aan alle kanten uit. Naast bedrijfsleider bij Fontijn Vlees – met 45 medewerkers en 400 horecaklanten – in Weesp is hij gastdocent aan de Cas Spijkers Academie, schrijft hij artikelen in het Vleesmagazine, maakt hij columns en doet radio- en tv-optredens.

'Het liefst zou ik een eigen televisieprogramma maken over vlees, waar het vandaan komt, hoe te bereiden en ervan te genieten, er valt zo veel over te vertellen. Maar dieren slachten blijft een lastig onderwerp.'

Het is dan ook geen toeval dat Kiers ons ontvangt bij Fontijn Vlees op de tweede verdieping, die is omgebouwd tot een bruin café met eraan vast een ruimte

voor educatie en demonstratie. 'Hier ontvangen we onze klanten, koks, maar geven we ook workshops aan slaggers.' Evenementen zoals 'the sunday meat experience' moeten het respect voor rundvlees weer terugbrengen, voegt hij er duidelijk en strijdlustig aan toe. 'De consument verkiest gemak boven smaak, marketing lijkt wel belangrijker dan het pure product.'

*Van welke rassen verkopen jullie het vlees aan de horeca?*

'Het liefst werk ik met aberdeen angus en hereford. Raszuiver vleesvee met vet in en om het vlees, dat zorgt voor smaak. We halen het vlees uit Ierland, technische delen, dus we bestellen precies wat we nodig hebben. En natuurlijk vrouwelijk vee, dat is het allerlekkerst.'

'De dieren lopen volop in het gras, in

een zeeklimaat en groeien langzaam. De omega 3- en omega 6-vetten zijn perfect in balans. Dat allemaal zorgt ook voor een lekkere smaak. Bovendien krijgen we elke week hetzelfde soort vlees, dus altijd uniform. Dat is voor onze afzet heel belangrijk.'

*Maar die Ierse runderen worden toch ook afgemest op stal?*

'Die vleesveehouders willen natuurlijk wel kilo's eraan, dat snap ik ook wel.'

*En Nederlands vleesvee?*

'We hebben wel met blonde d'Aquitaines en Belgische blauwen gewerkt, maar die geven te veel vlees, te groot. Die lappen vlees krijgen we niet mooi geportioneerd voor de horeca. We kopen nog wel een klein deel verbeterd roodbontvlees, het liefst van een boerderij waar we ook men-

sen kunnen ontvangen en evenementen kunnen organiseren. Barbecueën in het weiland bijvoorbeeld.'

*Hoe kun je je met vlees onderscheiden?*

'Elke leverancier heeft goed vlees. We proberen met prijs, service en creativiteit onderscheidend te zijn. We werken heel open en transparant. Vlees ligt onder de microscoop, we kunnen ons geen misstap veroorloven.'

'Iedereen kan bij ons komen kijken en proeven. We hebben een een-op-eenrelatie met koks, geven adviezen en helpen ze om steeds meer te ontdekken bij het werken met vlees.'

*Wordt dat ook betaald?*

'De consument wil duurzaam en biologisch eten – dus ook vlees – maar de portemonnee niet. Ik vind dat je vlees bij de ambachtelijke slager moet halen, maar ik snap wel dat de consument kiloknallers koopt.'

'Het zijn twee verschillende trajecten. Ik vind 5 euro tot 5,50 euro die een vleesveehouder per kilo geslacht gewicht voor zijn vee krijgt, niet veel. Daar lijdt je als veehouder verlies op, de slager verdient eraan. Varkensvlees is helemaal schandalig goedkoop. Vlees mag van mij best wat duurder zijn, zodat de vleesveehouder ook een goede boterham verdient.'

gaat het jaar 21 ook nog wel goed. Maar als ondernemer moet je altijd bezig zijn, de eetcultuur verandert, mensen worden wijzer, in acht uur vliegen ze naar de andere kant van de wereld. Als slager en vleesveehouder moet je naar elkaar luisteren. Niet het vee afleveren en weer wegwezen, maar erover praten wat een goed beest is, het samen proeven en daarmee aan de slag gaan.'

*Wat zijn uw favoriete vleessoorten?*

'De entrecote en de biefstuk zijn in de horeca populair, de hamburger is momenteel helemaal hot. Voor mij zijn de longhaas, de bavette en het middenrif favoriet.'



## 'Aan vlees dat de hele dag niets doet, zoals ossenhaas, zit geen smaak'

*Merkt u dat er minder rundvlees gegeten wordt?*

'Integendeel. Hier in Amsterdam opent het ene vleesrestaurant na het andere. Barbecueën en grillen zijn helemaal in, onze omzet blijft stijgen. Wellicht dat er thuis minder vlees gegeten wordt, maar wanneer mensen uitgaan, staat vlees bovenaan, maar dan wel kwalitatief heel goed vlees.'

'Het is belangrijk dat er met respect met het dier en het vlees omgegaan wordt. Mensen willen weten wat ze eten en hoe het groeit, het verhaal is belangrijk voor de consument, de horeca is het verlengstuk en wij zorgen voor het verhaal.'

*Wat kunnen vleesveehouders doen om het vlees bij de consument op het bord te houden?*

'Communiceer met je afnemer. Je kunt een dier zo voeren dat het smakelijk en fijn vlees krijgt. Denk niet in hokjes, maar in schakels, zo maak je de hele keten sterk. Overtuig de slager ervan dat vet moet, omdat het smaak geeft en het bovendien bescherming is voor het vlees bij het bereiden. En het verbetert de houdbaarheid.'

*Staan slagers daar open voor?*

'Veel slagers houden vast aan wat ze altijd deden. Ze doen het al 20 jaar goed, dan

Dat is vlees dat aan het levende beest 24 uur per dag in beweging is en daarmee worden er veel voedingsstoffen en zuurstof via bloed aangevoerd. Dat is vlees met karakter, daar zit smaak in, vlees met een "bite", dat consumenten moeten leren kauwen. Aan vlees dat de hele dag niets doet, zoals ossenhaas, zit geen smaak.'

*Maar is het dan niet taai?*

'Dat hangt er vanaf hoe je het bereidt. Je kunt het een halve dag laten staan garen bij 55 graden, daar wordt het vlees malser van. Ik adviseer die kookwijze steeds meer aan de horeca. Omdat er minder personeel in de keuken staat, kunnen ze ook hun ribeye en entrecote op deze manier klaarmaken. Daarna even in de pan voor een mooi korstje en klaar. Lekker.' |

➔ Voor meer informatie: [www.demoslager.nl](http://www.demoslager.nl)