



Sjerp Blom

De zelfslachtende slager
Sjerp Blom heeft een eigen
veestapel met dikbilkoeien.
De paasveekeuring is voor hem
een hoogtepunt in het jaar.



Beroep: **vleesveehouder, slachter en
slager**

Woonplaats: **Workum (Fr.)**

Ras: **Belgische witblauwen en
verbeterd roodbonten**

Aantal stuks: **25**

Sjerp Blom houdt het meest van een
zwartbonte Belgische blauwe

Vakidoot met uitstervend beroep

Hij is de vijfde generatie slager en de 'laatste der Mohikanen', zoals hij zelf zegt. Sjerp Blom uit het Friese Workum mest zijn eigen vee, slacht het in zijn eigen kleine slachterij en verkoopt het in zijn eigen winkel. 'Dat is de kortste keten van de koe naar de consument. Zo halen we de beste kwaliteit.'

tekst **Alice Booij**

Wie in de zomer het kleine Friese plaatsje Workum komt binnenrijden, kan de levende en wandelende etalage van slagerij Blom niet missen. Zijn Belgisch blauwe en verbeterd roodbonte dikbilkoeien lopen daar in de wei. 'Mensen stoppen er en maken er foto's. Iedereen weet het: vlees van deze koeien is bij slagerij Blom te koop.'

Sjerp Blom geniet al een aantal jaren van zijn pensioen, maar baat als vijfde generatie nog steeds de slagerij uit. 'De liefhebberij voor het vee is me met de paplepel ingegoten', vertelt hij in het gezellige kantoor achter de slagerij. 'Ik ging vroeger met mijn vader al naar keuringen en heb dat altijd volgehouden.'

De rozetten en linten die aan de muur hangen, herinneren Blom aan de succes-

sen die hij op verschillende paasveekeuringen had. In 1998, maar ook in 2003, 2005, 2006 en 2010 kwam de algemeen kampioen uit de Friese stal. Ook voor de komende paasveekeuring in Schagen heeft Blom weer glimmende potentiële kampioenen op stal staan. 'Thuis heb je natuurlijk allemaal de kampioen. Het gaat erom dat de jury dat straks ook vindt.'

Zelf mesten en slachten

Toch vindt hij zichzelf meer slager dan vleesveehouder. 'Die koeien zijn eigenlijk meer een hobby.' Maar dan wel een heel nuttige. Jaarlijks slacht Blom tussen de 25 en 30 dikbilkoeien, vooral voor de verkoop in zijn eigen slagerij. 'Er zijn niet zo veel slaggers meer die hun eigen

dieren afmesten en zelf slachten', weet hij. 'Het is eigenlijk de kortste keten van koe naar consument. Het geeft een meerwaarde dat we alle schakels zelf in de hand hebben, daarmee halen we extra kwaliteit en dat waarderen onze klanten.'

Maar ook Blom heeft hulp. 'Ik ben slager, geen boer.' Hobbyboer Nanne Sinnema verzorgt de dieren. Hij voert ze, geeft ze een mooi rantsoen van mais, brok, pulp en andere voer. 'Hij heeft er veel ervaring mee en kan als geen ander zorgen dat de koeien mooi slachtrijp worden. Ik hoef alleen maar te helpen kijken en voelen welk dier het eerst aan de beurt is.'

Om elke twee weken een dikbil te kunnen slachten koopt Blom geregeld jonge

De onderscheiden slagersworst lokt klanten van heinde en ver

De consument wil mager vlees, maar de entrecote is mals met een beetje vet





Jonge vrouwelijke dieren afmesten zorgt voor de beste kwaliteit vlees. Daarbij geldt voor Blom: hoe zwaarder de koeien zijn, hoe beter

koeien aan. 'Ja, natuurlijk koeien, die geven het allerlekkerste vlees.' En ook zijn keuze voor de dikbillen is duidelijk. 'Mensen vragen om mager vlees, vet willen ze niet meer. Dan kom je bij de dikbil terecht.' Aan de andere kant zorgt vet ook weer voor smaak. 'De entrecote van de dikbil heeft echt wel vet, vooral als die van een vrouwelijk dier is. Ja, ik ben een échte koeienman.'

Fijne zwartbonte blauwe

Of zijn koeien nu zwartbont, blauw, wit of roodbont zijn, het maakt de slager niet zo veel uit. 'Als ze maar veel kilo's hebben, hoe zwaarder, hoe beter. Dat levert ook meer rendement', is zijn overtuiging. 'Daarom heb ik een lichte voorkeur voor de Belgische witblauwen, daar zitten meer kilo's aan.' Dat hij dan meer moet betalen voor zijn magere koeien, is geen punt. 'De duurste dieren blijken heel vaak uiteindelijk de goedkoopste.' Na nog een keer doorvragen geeft Blom aan dat hij in kleur ook wel een lichte voorkeur heeft. 'Als ik het dan toch voor het zeggen heb: zwartbont, want die heeft wat fijner vlees.' Zijn 'via-via-handelaren' weten waar ze met een mooie jonge koe naartoe moe-

ten. 'Het liefst heb ik dieren die één keer gekalfd hebben, dan gaan ze nog een zomer de wei op en mesten we ze daarna af.'

Trend: slow cooking

Naast de dikbillen slacht Blom in de kleine, veertig jaar oude slachterij ook wekelijks een paar varkens én een goed afgemeste melkkoe. 'Die verwerken we tot snippers voor in het gehakt en de hamburgers.' Dat is heel populair vlees, weet Blom. 'Het is snel klaar, lekker en gemakkelijk, dat wil de consument.' Daarbij signaleert hij de laatste tijd dat er ook meer vraag komt naar 'draadjesvlees'. 'Sinds het bij kookprogramma's op televisie veel over "slow cooking" gaat, is het doorregen vlees niet aan te slepen. Iedereen wil een stoofpotje maken.' Voor een stad met 4000 inwoners is het bijzonder dat Blom's Slagerij zo veel vlees kan afzetten. 'Ze komen niet alleen uit de stad, maar van heinde en ver hiernaartoe', vertelt Blom trots. 'Vorige week nog, toen was het zo'n regenachtige woensdag. Ik had klanten uit Aalten, Almere, Naarden, Amersfoort en Leeuwarden.' Veel winkelpanden in de straat staan

leeg, maar bij Blom's Slagerij wappert de vlag. 'Een van de succesfactoren is dat we het vlees van begin tot eind in eigen hand hebben, alleen dan kun je kwaliteit garanderen.' Rundvlees is bovendien de specialiteit van de slager. 'Met kerst verkopen we 90 procent rundvlees. Bij veel andere slagers is dat 90 procent varkensvlees. Wij promoten rundvlees, zelfs de rollades zijn eigenlijk altijd van rundvlees. We maken nog zo'n ouderwetse rollade met een touwtje erom.' Het winnen van een prijs op de paasveekeuring is leuk meegenomen bij het maken van reclame en het zorgt zeker voor extra aandacht. Maar pas echt meer klandizie krijgt Blom als hij weer eens een prijs in de wacht sleept voor zijn – vanzelfsprekend eigengemaakte – worsten. 'Die zijn wereldberoemd, daar komen mensen speciaal voor.' Ondanks alle enthousiasme en kwaliteit is er wel één zorgwekkend punt bij Blom's Slagerij: de opvolging. 'Nee, mijn kinderen komen niet in het bedrijf, ze hebben geen ambitie om het over te nemen.' De slager vindt het werk trouwens zelf nog veel te mooi. 'Maar we hopen wel dat er zich nog een keer een goede opvolger aandient.'