

Mobiele slager verwerkt vlees bij particuliere (vlees)veehouders

Van vleeskoe tot vleespakket

Lenno en Mariëlle Hoogerbrugge uit Rotterdam hebben tachtig limousins. Het vlees van deze dieren brengen ze tot waarde via vleespakketten onder de naam 'Limousin Puur'. Ze hebben inmiddels een klantenkring van ruim 150 afnemers, waarmee ze communiceren per e-mail. Slager Robert van der Elst uit Berkenwoude verzorgt maandelijks de verwerking van hun vlees in zijn mobiele slagerij.

tekst **Ivonne Stienezen** beeld **Harrie van Leeuwen**



1 Slager Robert van der Elst haalt de te slachten koe met zijn eigen kar op bij de familie Hoogerbrugge. Veehouder Lenno Hoogerbrugge leidt de koe zelf op de kar, zo heeft het dier zo min mogelijk stress, dat is beter voor de vleeskwiteit.

2 De koe is geslacht bij slachterij Vlot in Brandwijk. Daar beent Van der Elst het bestorven karkas uit, zodat hij het bse-ricomateriaal kan achterlaten. Deze limousin, die twee keer heeft afgekald, had een koud geslacht gewicht van 380 kg.

3 Van der Elst laat het oornummer altijd aan het karkas zitten, zo weet de veehouder zeker dat de eigen koe aan de slachthaak hangt.

4 In de slachterij zaagt Van der Elst de ribben van de limousin, die leptospirose-, ibv- en bvd-vrij is, in stukken.

5 De volgende ochtend is Van der Elst al om half zeven op het bedrijf van Hoogerbrugge. Zijn mobiele slagerij is een koelwagen waarin hij het vlees vervoert, maar die ook is voorzien van alle messen en apparatuur om het vlees verder te verwerken. Een extra trui is wel nodig in deze wagen, het is vier graden boven nul.

6 De delen vlees hangen klaar voor verwerking in de mobiele slagerij, de basis voor onder andere de rib-, sukade-, braad- en bieflappen, maar natuurlijk ook biefstuk, entrecote en schenkel.

7 Voordat Van der Elst aan de slag gaat, bespreekt hij met veehouder Lenno Hoogerbrugge de wensen. Het vlees van deze koe is bestemd voor twintig vleespakketten van 10 kg en twee van 25 kg. Hoogerbrugge slacht alleen vrouwelijk vee om een constante kwaliteit te kunnen leveren.

8 De ambachtelijke slager aan het werk. De ruimte is beperkt, maar alles wat hij nodig heeft, is hier aanwezig. Het is flink aanpoten om voor het eind van de dag klaar te zijn, maar Van der Elst doet dit werk met veel liefde voor het vak.

9 Zelfs gehakt maken is mogelijk in de mobiele slagerij. Voor deze vleespakketten wordt het verpakt per pond. Het vlees dat niet in de pakketten gaat, wordt verwerkt tot hamburgers.

10 Mariëlle Hoogerbrugge en haar zus Astrid beginnen om half tien met het inpakken van het vlees. Ze wegen alles nauwkeurig af en dan is het flink rekenen en puzzelen om te zorgen dat elk pakket voldoende vlees bevat. Het inpakwerk moet op tijd klaar zijn, want aan het eind van de dag komen de klanten de pakketten ophalen. Ze zijn inmiddels behoorlijk geroutineerd, dit is een maandelijks terugkerende klus.