

# Vl Verantwoord Vlees

We eten minder vaak, maar beter vlees.  
Maar waar kopen en eten we dat?  
Slagers en koks verklaren deze trend.

door **Paul Koopal**, convivium Amsterdam  
fotografie **Paul Rotheroe**, convivium Utrecht

**D**e eerste keer toen ik slagerij Ter Weele in het Gelderse Oene bezocht, voelde ik mij als een kind in een speelgoedwinkel. Drie kwartier keken we rond en Harry Knijnenburg (zie pag. 40) en ik vertrokken met balkenbrij, zure zult (volgens Harry puur met appel een mooi gerecht en dat bleek inderdaad zo), venkel-hertenworst, gerookte runderlende, coppa van wild zwijn, gerijpte entrecote, bloedworst, balkenbri, gerijpte lende, hertensucade, nagelholt, droge worst en wildzwijnrug (ook slager Herman Ter Weele vond het op de zaterdagmiddag een uitdaging om die uit te benen).

Het zijn maar een paar producten uit hun assortiment van Ter Weele. Hier wordt niet alleen verkocht met kennis van het product, maar ook gewerkt met hart voor het dier.

Slager Herman Ter Weele leidt het bedrijf met zijn vader Gerrit. Vader en zoon zijn druk ('Ik ben aan het slachten', 'Mijn vader is aan het jagen') en hebben maar weinig tijd om hun vak toe te lichten. 'Wij zijn een ambachtelijk bedrijf dat nog zelf slacht,' vertelt Herman. 'Anderen besteden dit uit, maar wij houden zo de beste controle op het eindproduct: een smakelijk stukje vlees. We maken onze worsten en vleeswaren zelf en geven het onze eigen smaak. Daarmee onderscheiden we ons.'

In meer Randstedelijke slagerijen gaat

het niet heel anders. Chateaubriand in Heemstede maakt faam en naam met hun collectie gerijpt vlees. Slager en eigenaar Johan van Uden was te gast in een speciale aflevering van 'DWD University' om bepaalde aspecten van de koe uit te leggen

*'Iedere slager hoort te weten waar zijn vlees vandaan komt. Als slager moet je naar je slachter of boer toe'*

*Jeroen de Vries, adviseur*

en het uitbenen te laten zien.

Ook in hele andere delen van Nederland floreert het betere vlees. In Den Helder kiest Keurslager Hans Halman voor het Nederlandse Krull- of Piétrainvarken. De varkens krijgen meer ruimte en worden niet gecastreerd. 'Het vlees heeft een fijnere structuur,' zegt slager Hans. 'Want een varken zonder staart is mijn slagersmes niet waard.'

En aan de overkant van het Marsdiep, in het Texelse Den Hoorn, verkoopt slagerij Goënga lokaal geschoten ganzenborst, incurante runderdelen als ezeltje en bavette en natuurlijk zijn veelgeprezen lamsvlees. Blijkbaar is daar publiek voor op een geïsoleerde plek als het eiland Texel. Verkoopt slagerij Goënga voorname-

lijk aan toeristen? 'Zeker niet alleen,' antwoordt slager Minne Goënga. 'Eilanders weten onze producten ook te waarderen. Maar menig toerist slaat onderweg naar de veerboot nog even af naar Den Hoorn om van ons iets mee te nemen.'

De consumptie van vlees is in Nederland al een paar jaar dalende. Aten we in 2010 nog gemiddeld 80,8 kilogram, in 2014 was dit 76,3 kilo (zie staafdiagram Dalend vleesverbruik, pagina 17). Dit blijkt uit een onderzoek van het Landbouw Economisch Instituut, een onderdeel van Wageningen University. Het onderzoek werd uitgevoerd in opdracht van Wakker Dier. Deze dierenwelzijnsorganisatie wijdt de daling aan 'de groeiende maatschappelijke onrust rond vlees.'

Jeroen de Vries was tot voor enige jaren geleden slager in Alkmaar en adviseert nu vakgenoten door het hele land: 'Als >



Ter Weele's thuisbasis in het Gelderse Oene.



FOTO MAARTEN WILLEMSTEIN

De mannen van The Roast Room.

bedrijfsadviseur voorkom ik bedrijfsblindheid,' is zijn credo. Hij ziet ook de trend van bewuste consumenten, die geld willen besteden aan een lekker, eerlijk en goed geslacht stuk vlees. 'Iedere slager hoort te weten waar zijn vlees vandaan komt. Als slager moet je naar je slachter of boer toe. Je moet weten wat voor een leven de dieren hebben gehad, waar dat was en wat ze gegeten hebben. Het mooiste is natuurlijk als je zelf je dieren uitzoekt. Dan weet je letterlijk wat voor een vlees je in de kuip hebt. Nog mooier is zelf slachten. Maar dat is een uitstervend beroep, ook door de strenge eisen qua regelgeving.'

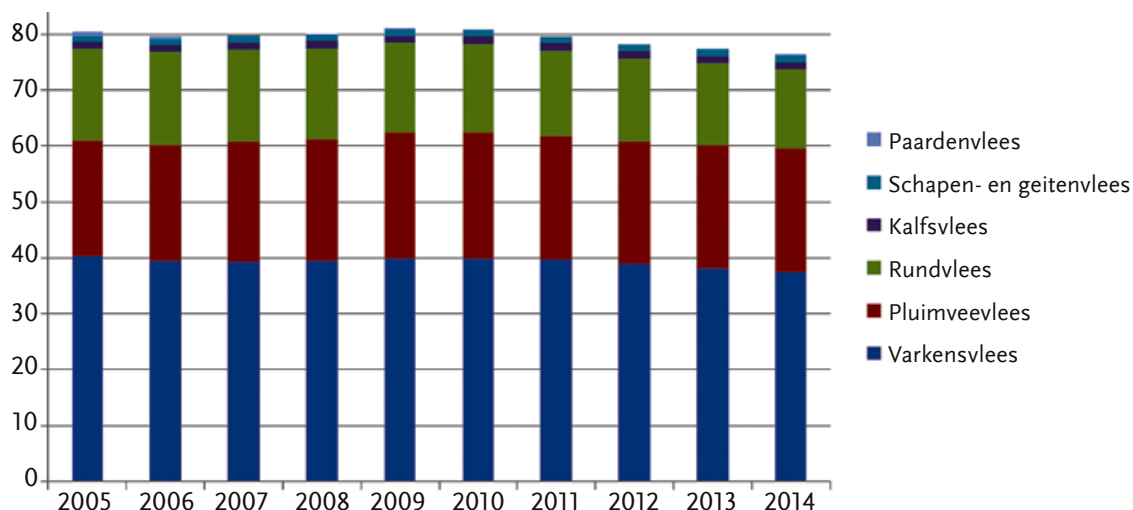
**'Na kunstenaars, voetballers en koks zijn slagers de nieuwe helden'**

—  
*Michiel Deenik,  
 eigenaar  
 The Roast Room*

Vlees wordt niet alleen meer bewust gekocht, maar ook meer bewust geconsumeerd. Recent openden in Amsterdam liefst vier gespecialiseerde vleesrestaurants. De eerste was Cannibale Royale (blijkbaar was de bedenker van deze naam in een uitzinnige bui) in de Voetboogstraat in hartje centrum en inmiddels is er een filiaal in De Pijp. Cannibale Royale is een laagdrempelig en betaalbaar restaurant dat tot drie uur 's nachts geopend is en de menukaart bestaat uit vlees – grote stukken vlees (tot één kilo) waarvan de menukaart de herkomst niet vermeldt. Hiske Versprille,



Vader en zoon Ter Weele zijn druk ('Ik ben aan het slachten', 'Mijn vader is aan het jagen') en hebben maar weinig tijd om hun vak toe te lichten.



Vleesverbruik in kg per hoofd van de bevolking in Nederland, 2005-2014. Bron LEI/WUR.

restaurantrecensent van *Het Parool*, gaf de Cannibale een 7+.

Ver buiten het centrum, op het terrein van de RAI, is The Roast Room gevestigd. Dit grote (en dat geldt niet alleen voor het vlees) restaurant bestaat zelfs uit twee delen: de brasserie The Roast Bar en restaurant de Rotisserie. The Roast Room heeft dezelfde eigenaren als Vis aan de Schelde, een gevestigde naam op visgebied in de hoofdstad.

Eigenaar Michiel Deenik wil de slager op een voetstuk zetten. 'Na kunstenaars, voetballers en koks zijn slaggers de nieuwe helden. Daar help ik graag bij. Zijn restaurant heeft dan ook een eigen slagerij met eigen slaggers. Op de kaart staat côte de boeuf uit vijf verschillende landen. Hij ziet ook een trend naar kwalitatief vlees: 'Ons basisvlees – bavette, entrecote, ossenhaas, ribeye – komt uit Ierland. Ik ben daar tweemaal naartoe geweest en heb de koeien en de slachterijen gezien. De koeien lopen jaarrond buiten en hebben het daar goed.'

**H**et vierde Amsterdamse volledig vleesrestaurant is sinds begin december geopend aan de Van Baerlestraat. Visrestaurant The Seafood Bar kreeg toen een broertje in de vorm van The Uptown Meat Club. Vakkundige meningen over de club zijn nog niet bekend, maar op de menukaart staat vlees van rundersoorten als MRY-rund, Nederlands Weiderund en Black Angus. Dat lijkt erop dat The Uptown Meat Club voor een kwaliteit gaat, waarbij ook de dieren een goed leven hebben gehad.

Het lijkt er sterk op dat het betere vlees in opkomst is en supermarktketens moeite hebben om aan die vraag te voldoen. Het aanbod van Albert Heijn op het gebied van biologisch vlees is beperkt, in een willekeurige vestiging in een buitenwijk van een middelgrote stad als Alkmaar. Maar Albert gaat meer biologische producten op de markt brengen, vertelde onze grootgrutter (vierhonderdduizend werknemers na de fusie met Delhaize) in een persbericht. Concurrent Jumbo toont hun *we try harder*-mentaliteit: na een korte afwezigheid hebben ze nu een behoorlijk bioschap, maar dat wel wat prominenter gepresenteerd zou mogen worden.

Is er een verband tussen de kwaliteit van vlees en menselijke gezondheid? Geen van alle slaggers en koks die wij hierover spreken, durft dat volmondig te beamen. 'Ik zou niet weten hoe dat je zou moeten

meten,' is de communis opinio. 'Het is meer een gevoelskwestie. Als je je slager kent of – nog beter – de boer zelf, krijg je toch een aardig idee van hoe zij met hun product of dier omgaan.' Boer Marcel Roelofsen uit Grootchermer heeft weleens een veewagen teruggestuurd. Hij vond zijn koe, die erin meemoest, te gestrest. En stress is slecht voor het dier en komt ook de vleeskwaliteit niet ten goede.

Hebben de vele vleeschandalen van de laatste jaren ook gezorgd voor grotere toeloop naar de betere slager? Men vermoedt van wel. 'Ik krijg klanten in de zaak die vroeger een deur verder (die van de supermarkt – red.) inliepen,' vertelt mijn plaatselijke slager. 'Die hoor ik dan zeggen: "Als ik die verhalen in de krant en op tv zie, koop ik liever hier. Want hier hangt aan de muur een foto van de boer, dus weet ik waar mijn vlees vandaan komt."'

## Fleischkultur

In Nederland bestaat geen tijdschrift dat specifiek over vlees gaat, maar in Duitsland wordt het tijdschrift *Beef* (what's in a name...) uitgegeven. *Beef* richt zich voornamelijk op mannen en is een glossy die grotendeels gaat over stoer vlees maar geregeld ook over vis, glimmende keukenapparatuur en andere spannende culinaire zaken. *Beef* is los te koop bij Atheneum Nieuwscentrum in Amsterdam. Meer informatie op: [www.beef.de](http://www.beef.de)