

Een man met kennis van zaken, respect voor zijn product en veel passie voor zijn vak. Zo wordt de Antwerpse slager en ondernemer Luc De Laet vaak omschreven. Aandacht voor het basisproduct, respect voor dieren en vooral de beleving rond goed rundvlees zijn voor hem essentieel in zijn ondernemen.

TEKST WIM VEULEMANS



Terug naar de essentie van een slagerij: vers vlees

Al 26 jaar gehuisvest in Hove, nabij Antwerpen, is Luc De Laet het lokale al ver ontgroeid. Sinds een aantal jaren kreeg zijn slagerij, Butcher's Store, samen met een bistro een nieuwe locatie in Hove. In het nabijgelegen Aartselaar werd een grote hal gebouwd voor het versnijden en verwerken van het aangekochte vlees. Een aantal jaren geleden stapte de ondernemer en boerenzoon ook in een project van brouwerij Duvel-Moortgat. 'In de panden van de lokale Antwerpse stadsbrouwerij De Koninck wou men een aantal ambachten onderbrengen', vertelt De Laet. 'Op die locatie wou ik met mijn slagerij teruggaan naar de essentie van mijn beroep, vers vlees. Ik had jaren terug zelfs even het gevoel dat ik niet echt meer een slager was. Vandaag is zestig procent van het aanbod in Antwerpen dan ook vers vlees.'

In alles wat hij doet, heeft De Laet veel aandacht voor het basisproduct, maar ook voor de beleving rond de producten. Dat merk je meteen als je een van zijn winkels of zijn bistro bezoekt. Het verse vlees staat er steeds prominent in beeld. Belgisch witblauw maakt nog steeds de helft uit van het aanbod rundvlees. De overige vijftig procent bestaat uit andere rassen, momenteel een zestiental vleesrassen, waaronder ook West-Vlaams rood, aberdeen angus, wagyu, rubia en de bekende Franse en Italiaanse vleesrassen. 'Voor al deze rassen wil ik enkel met dieren werken die gehouden zijn op de lokale terroirs die ik ook bijna jaarlijks bezoek', verduidelijkt De Laet. 'Mijn piemontese komt dus enkel uit de Italiaanse Alpen. Op die manier krijg je vlees met de juiste smaak, textuur en kleur. Vlees is als goede wijn, je trekt een wijnrank toch ook niet uit in de Bordeaux-streek om hem hier terug te planten en te denken dat de wijn dezelfde is? Naar de prijs vraag ik nooit, het is de kwaliteit die telt.'

Dieren met een mooie laag vet

Een jong schot, een gekalfd dier, is zijn favoriete dier om mee te werken. 'Zulk dier is leeggegeten door haar kalf en kan met oud bloed nieuw vlees aanzetten', verklaart hij zijn voorkeur. 'En die keizersnede is geen probleem. Op die manier weet ik zeker dat het dier geen pijn heeft geleden.'

Fijn beenwerk, fijn vel, liefst zwart en met wat 'stof op' zijn de andere selectiecriteria. 'De term "stof op" heb ik geleerd van Raf Weemaes', grapt De Laet. 'Het is een dier met een mooie laag vet, wat een betere smaak en kleur oplevert. Verder heb ik ook graag een dier met veel borst, dat heeft ruimte voor de longen en levert over het algemeen beter vlees.'

Naar de toekomst toe ziet De Laet de kwaliteit van het vlees nog verbeteren. Het verbruik ziet de ondernemer nog wel eerder dalen, maar de prijs zal wel aantrekken. 'Veehouders moeten gaan voor kwaliteit, geen massa. En vooral zelf ook het verhaal van hun bedrijf vertellen, respect tonen voor hun product.' De dieren zelf zijn al top volgens de stielman. Het vermijden van karkassen met droog vlees is voor hem een van de voornaamste uitdagingen voor de toekomst. 'Daar word ik als slager zot van. Het zijn er gelukkig minder dan enkele jaren geleden.'

Respect voor het product

'Ik heb tijdens mijn opleiding aan de slagersschool in Antwerpen het vak geleerd van een generatie slagers die hun eigen zaak had verkocht en is gaan lesgeven', blikt de ondernemer terug. 'De passie voor het vak, het respect voor het product, dat hebben zij overgedragen en vandaag mis ik dat wat bij de huidige generatie van leerkrachten.'

Respect voor het product is voor De Laet de essentie van zijn vak. Dat respect voor het product geldt bovendien voor de gehele keten, aldus de slager. 'Ik begrijp wel dat mensen in het verleden gestopt zijn met vlees eten', zegt hij bijzonder stellig. Hij geeft daarbij aan dat er twee generaties slagers zijn verloren gegaan door alle crisissen – door bse, dioxine, hormonen – die de sector heeft gekend. 'Waarom zou in die tijd een jonge gast immers aan een slagersopleiding beginnen, als hij zulke verhalen hoorde? Wij, de gehele keten, moeten nu bewijzen dat met het eten van goed vlees niets mis is.'

Lekker, gezond, respect en innovatie zijn voor De Laet belangrijke begrippen, die hij ook meegeeft aan zijn medewerkers. 'Eigenlijk wil ik de klok zeventig jaar terugdraaien, met de technologie van vandaag en een knipoog naar morgen', verduidelijkt hij zijn ambitie. 'Zeventig jaar geleden ging men naar de slager voor puur vlees. Dat is ook mijn ambitie. Een enkele ham of paté daargelaten ging het in die tijd om pure producten.' Voor De Laet is het verhaal van het ras ook essentieel in de visie van zijn zaak. Voor elk stuk van dat pure vlees krijgt elke klant ook steeds de nodige deskundige uitleg over het vlees, het ras en de bereiding. 'Ons personeel zal steeds informeren naar de wens van de klant wat betreft textuur, smaak en kleur. Zoekt hij de typische smaak van melk en boter van een simmentaler of is hij meer fan van het uitgesproken karakter van de charolais die gehouden werd op de vulkanische ondergrond? De beste entrecote is immers deze die de klant het liefste eet.' |

Luc De Laet:
'Zeventig jaar geleden ging men naar de slager voor puur vlees. Dat is ook mijn ambitie'