

ALGEMEEN

Lezersbrief: “Een echte beenhouwer herkent kwaliteit als het aan de vleeshaak hangt”

DOOR [BEIARADMIN](#) OP 15/03/2018 • (1 REACTIE)



Lezersbrief, 15/03/2018 – Naar aanleiding van het nieuwe vleeschandaal kroop Sabine Rogiers van Slagerij Peter & Sabine in Sint-Pieters-Woluwe in haar pen en nam daarbij geen blad voor de mond. Kwaliteitsslager Chris en Carina en vele andere kwaliteitsslagers traden haar bij.

Genoeg uitgelegd

Het is de schuld van Veviba of nee van het FAVV. Van de consument of van diegene die de kruiden erop deed. De schuld van iedereen die in het vlees werkt, want vlees is vlees, gehakt is gehakt en hesp is hesp. Of toch niet?

Over dat vlees, het deugt niet.

Dus wordt een signaal verwacht. Van de vleessector, de slagers, de slachters, de kwekers en de slagersbond. Dat wij ons verantwoorden voor de vleesindustrie. Want voor de massa is vlees = vlees. Maakt niet uit of het in een isomobak in de grootwarenhuizen ligt of op een vleesplank in de plaatselijke slagerij. Zelfs gevriesdroogde stukjes kieken vallen onder de noemer 'vlees'.

Mag het daar ophouden. Waarom moet elke slager uitleggen aan zijn klanten dat zijn gehakt dagvers en lekker is? Waarom moet ik mij verantwoorden voor onze américain die 100% gemalen rundsvlees is? Als wij zelf zelf onze ham koken en bloedworst, hespeworst... maken, omwille van onze trots als ambachtelijke slager. Waarom moet ik dat keer op keer uitleggen? Vraagt u aan de verkoper van verse tomaten om verantwoording af te leggen voor de tomatensoep van Royco? Eist u van de plaatselijke schrijnwerker dat hij uitlegt waarom uw kast van de IKEA niet meer stevig staat als je die twee keer hebt verplaatst?

Als slachtafval verwerkt wordt tot gehakt om dat mengsel te kunnen verkopen aan 3 €/kg dan noemt men het nog steeds gehakt. Totdat het FAVV stop zegt. En dan halen ze het uit de rekken, want dat is niet waar deze ketens voor staan, zij verkopen enkel kwaliteit. Dat is toch om te lachen!

Supermarkten staan voor cijfers en groeiende balansen. Managers worden beoordeeld op die balansen. Dus moeten ze klanten lokken en massa verkopen. Managers bedisselen contracten, grote groepen halen die contracten binnen en leggen er dan de zweep op: kwekers, slachters, versnijders, verpakkers, distributie...

Kwekers die geïnvesteerd hebben en dus rendement moeten halen. Slachters die quota moeten halen, versnijders die aan de lopende band dezelfde handeling keer op keer... ga zo maar door. Niks-nul voeling met de job. Ik zoek niet naar excuses om hun fouten goed te praten, integendeel. Ik wil heel graag de nadruk leggen op de kloof die heerst tussen vleesambacht en vleesindustrie.

Onze job is zoals alle andere ambachten een passie. Dat moet, anders houd je dat niet vol. Een echte beenhouwer herkent kwaliteit als het aan de vleeshaak hangt. Hij ziet aan elke vezel welke voeding dat dier heeft gekregen. Mishandelde dieren haal je er zo uit. En omdat jouw plaatselijke slager optimaal rendement wil, eist hij van zijn kweker, zijn slachter en transporteur dat ze hem de beste kwaliteit leveren. Het is een kwestie van vakkennis en vertrouwen in elke keten van de voedselkring.

Ik zie die van het FAVV niet graag komen. Ze komen om ons te controleren en ze doen dat verdomme grondig. Aangekondigd? Vergeet het. Die mensen hebben een lijst van pagina's lang mee. En je doet je best om alles in orde te hebben. Dat lukt nooit, niet bij ons toch. Het gebeurt al eens dat ze terug moeten komen. Wij zijn niet zonder fout. Die controle's zijn zo uitgebreid dat we daar ondersteuning voor nodig hebben. Dus investeren we in audits, computerprogramma's en opleidingen. Paté kunnen we al maken. Maar nu moeten daar ook de allergenen op vermeld staan en daar zijn we minder in thuis.

De makkelijkste weg voor een winkelier is aankopen en verkopen. Daar willen wij niet aan meedoen. Onze trots is het versnijden en bewerken van al die fantastische stukken vlees. Die halve varkens zien verworden tot koteletten, gehakt, ham, preskop en een resem andere charcuterie. Die geur van de rookkast en het plezier van het knakken van die eerste rookworst die nog net lauw is. Daar doe je het voor, zonder al te veel uitleg.

Bron – Sabine Rogiers (Slagerij Peter & Sabine, Sint-Pieters-Woluwe)

– www.peter-sabine.be