

Vlees reportage

Er zijn nog maar zo'n 75 zelfslachtende slagers in Nederland. 'We zijn nog nooit met zoveel eten omringd, maar ook nog nooit zo ver van ons eten af komen te staan.'

'Zelf slachten was niet bijzonder, maar dat is het nu wel'

tekst **Tijmen Koppelaar**
foto's **Phil Nijhuis**

Het zwartbonte kalf wrikt haar hoofd los uit de halster om de nek en loopt terug naar het schuurtje waar ze eerder die ochtend stond te wachten om geslacht te worden.

Ferry van Meurs (48) probeert met wat trekwerk en termen als "Kom op!" en "Hup, loop maar!" het dier de slachterij in te verleiden. De jonge koe loopt na een paar minuten toch de oude slachterij binnen. Zonder 'jas' en ingewanden hangen twee van haar soortgenoten in tweeën gesneden aan hun achterpoten net buiten zicht in de koelcel.

"Op een gemiddelde maandag slachten wij zes koeien en zes tot tien varkens", vertelt zelfslachtende slager Van Meurs. "Deze koeien kwamen gisteren al binnen, maar vaak komen ze op de dag zelf." Slagerij Van Meurs is al meer dan honderd jaar een begrip in het Zuid-Hollandse Reeuwijk en Reeuwijk-dorp. Het is een van de laatste zelfslachtende slagers in Zuid-Holland. Van de 2000 slagerijen in Nederland zijn er zo'n 75 die nog zelf hun koeien en varkens slachten.

Het kalfje loopt de slachterij in en gaat achter haar roodbonte soortgenoot staan. Beide krijgen kort na elkaar een soort pijp tegen hun hoofd gedrukt, waaruit een stalen pen in de hersenen schiet. Direct vallen de dieren bewusteloos op de betonnen ondergrond. Met een vloeiende beweging snijdt Van Meurs met een mes de nekken door, waarna het bloed uit de dieren gutst. "Ze voelen hier helemaal niks van", zegt hij. "Het hart pompt het bloed nog wel rond, daarom bewegen ze."

Terwijl de betonnen vloer zich vult met bloed, spartelt het dier nog zo'n minuut na, het trapt nog ongecontroleerd om zich heen. "Ze kunnen nu rustig uitbloeden", legt Van Meurs uit. "Dat is belangrijk voor de kwaliteit van het vlees." Ook belangrijk is dat de dieren zo min mogelijk stress ervaren. "Anders krijg je donker vlees, dat is stuk en minder lekker."

Daarom laat Van Meurs de dieren eerst tot rust komen voordat hij ze slacht. "Daarnaast voeren we de dieren en praten we tegen ze. We zorgen echt dat de dieren zo veel mogelijk op hun gemak zijn. We laten ze samen naar de slachterij lopen. Dan voelen ze elkaars aanwezigheid nog", vertelt Van Meurs.

Het zelf slachten is wat Slagerij Van Meurs tegenwoordig uniek maakt. "Bij andere slagers komt het vlees al in stukken bij de groothandel vandaan. Die krijgen hun vlees van grote slachterijen. Dat het hier als dier binnenkomt en wij er een mooi stukje vlees van kunnen maken, dat vind ik gewoon heel mooi", zegt Van Meurs breed grijnzend.

Van Meurs biedt ook huisslachten aan. "Dat kalfje is niet voor de verkoop, maar dat is van een boer die zelf graag kalfs-

'We stellen de dieren zo veel mogelijk op hun gemak'

vlees eet", zegt hij. Bijzonder vindt Van Meurs het ambacht zelf niet. "Tien tot twintig jaar geleden vond ik dit nooit bijzonder, maar dat is het ondertussen wel geworden."

Huiden nummers

De afgelopen vijf jaar daalde het aantal zelfslachtende slagers in Nederland met 20 procent. Administratieve lasten, wet- en regelgeving en daarbij komende kosten zijn de voornaamste oorzaken van de afname. Van Meurs somt op: "Vóór het slachten komt er een arts die de dieren controleert, en ook na het slachten wordt het vlees gecontroleerd. We noteren de kentekens van de transportauto's die de dieren vervoeren, tijdstippen waarop alles plaatsvindt, hoe we exact slachten en hoeveel. De huiden worden morgen opgehaald, die moeten we nummeren. Ik ben vaak wel van vijf uur 's ochtends tot acht uur 's avonds bezig."



Ondanks de grote afname van zelfslachten- de slagers is er voldoende belangstelling voor zijn vlees. "Ik zou elke week tien koeien kunnen slachten. Mensen komen naar ons toe omdat ze proberen dat we alles zelf doen", zegt Van Meurs. Hij zoekt de koeien zelf uit bij boeren binnen een straal van tien kilometer.

"Deze koe bijvoorbeeld kwam bij een oud boertje van ergens in de zeventig vandaan." Hij wijst naar de vier jaar oude roodbonte koe, die van haar vacht ontdaan wordt. "In de supermarkt weet je niet waar je vlees vandaan komt. Wij kunnen van elk stuk vlees vertellen van welke koe het is", vertelt Van Meurs.

Het aantal zelfslachtende slagers dat werkt in een korte keten is lager dan ooit, terwijl sinds corona juist de vraag naar lokale producten is toegenomen. "We kunnen wel spreken van een voedselparadox: we zijn nog nooit met zoveel eten omringd en

aan de andere kant zijn we nog nooit zo ver van ons eten af komen te staan", vertelt Hans Dagevos, consumptiesocioloog aan de Wageningen Universiteit.

"Vlees in de supermarkt is letterlijk losgesneden van dieren. We hebben geen idee meer wat er eigenlijk met het ding in het supermarktschap of de vleesvitrine is gebeurd."

Vervoertijd inkorten

De lokaliteit zorgt er niet alleen voor dat Van Meurs weet van welk dier het vlees komt. Het is ook diervriendelijker en duurzamer dan het vlees in de supermarkt. "Transport is heel stressvol voor de dieren", zegt Saskia Arndt, hoogleraar diergedrag aan de Universiteit Utrecht. "Hoe meer je die vervoertijd kunt inkorten, hoe beter. Kortere transport maakt het ook zeker duurzamer", zegt Arndt. "Als je kleinschalige slacht vergelijk met grote slachthuizen: daar gaan

dieren vaak lang op transport, dicht op elkaar en staan verschillende soorten gemengd te wachten tot ze worden geslacht. Dat kan voor heel veel stress zorgen."

Het slachten van de dieren doet Van Meurs onder anderen met zijn broer. Nadat het kalf is opengesneden en van de ingewanden is ontdaan, rijdt hij met een kar vol slachtafval naar een schuurtje tegenover de slachtruimte. Zijn leven speelt zich voornamelijk af op dit terrein, vertelt hij. "Ik ben geboren in het huis voor de slachterij. Mijn badkamer zit precies boven de slachterij en waar vroeger de winkel zat, zit nu mijn keuken."

"Hiernaast stond ooit een boerderij, maar die is gesloopt en op die plek wil de gemeente al sinds 1996 woningen bouwen. Sinds drie jaar willen ze mij hier echt weg hebben", zegt hij. Waarheen is alleen onduidelijk. "Ik wil er graag samen uitkomen met de gemeente, maar de oplossing moet er wel



Werknemers van slachterij Van Meurs met linksboven eigenaar Ferry van Meurs en links onder zijn broer Erwin. 'De gemeente legt veel druk op ons. Wanneer je dan zo hard moet werken en je voelt van geen kant waardering, dan begrijp ik heel goed dat er zoveel zelfslachtende slagers stoppen.'

zijn. Er is geen geschikte locatie in de buurt en als ik verhuis dan weet ik niet of ik een erkenning krijg van de NVWA (Nederlandse voedsel- en warenautoriteit, red.)."

Klacht

En niet alleen de gemeente wil de slachterij uit het dorp hebben. "De oude bewoners vinden het prachtig dat wij hier zitten met ons ambacht, die weten niet beter. De nieuwe bewoners willen niet dat wij hier nog zijn. Die dienen regelmatig een klacht in bij de NVWA over geluidsoverlast. Een varken maakt nu eenmaal een beetje geluid", zegt Van Meurs.

Door alle onduidelijkheid over de slachterij heeft hij weinig vernieuwd. "We willen het veel efficiënter maken, door bijvoorbeeld de koelcel te vergroten, alle ruimtes op elkaar aan te laten sluiten en beter te isoleren. De kou ontsnapt telkens naar buiten. Dit is allemaal jarentachtigkwaliteit. Zelf-

slachtende slagers die in een buitengebied zitten, kunnen wel vernieuwen", zegt hij. "Als ik vijftien jaar geleden had geweten dat ik hier nog steeds zou zitten, dan had ik al lang geïnvesteerd."

Een ander probleem waar veel (zelf-) slachtende slagers mee kampen, is het vinden van opvolging en goed slachtpersoneel. Daar heeft Van Meurs geen last van. "Wij hebben meerdere jonge mensen werken die een hbo-opleiding hebben gedaan en die toch graag iets met hun handen wilden doen. Dat wordt tegenwoordig meer ge-waardeerd."

Zelfs zijn opvolging is al geregeld. "Vanaf mijn geboorte ben ik hier elke dag te vinden", zegt zijn zoon Tim (15), even breed grijnzend als zijn vader. Tim is net geslaagd voor zijn examen en helpt zijn vader waar mogelijk. "Soms kan ik 's avonds al wat voorwerk doen, en dat doe ik dan graag. Ik vind het leuk om met mijn handen aan

het werk te zijn, maakt niet uit wanneer. Het slachten is een bijzonder vak en niet iedereen krijgt de kans om dit te doen", zegt hij.

Door de grote afname van zelfslachtende slagers wil Van Meurs vanuit de overheid meer erkenning voor zijn vak. "De gemeente legt veel druk op ons. Wanneer je dan zo hard moet werken en je voelt van geen kant waardering, dan begrijp ik heel goed dat er zoveel zelfslachtende slagers stoppen. Want de overheid laat mij nu ook echt zwemmen", zegt hij.

Wanneer ook het zwartbonte kalf dat eerder de slachterij in liep in tweeën is gezaagd, zal het ongeveer een week in de koelcel blijven hangen om te besterven. "Dan krijg je nog malsere vlees", legt Van Meurs uit.

Daarna zal het in keurige stukken teruggaan naar zijn oorspronkelijke eigenaar, die het vlees zelf zal opeten.