

## Handelaar in de kijker

Wat is er beter dan een stukje vers vlees van bij de beenhouwer? In Westmeerbeek kan je hiervoor terecht bij Slagerij Ysebaert.

### HUISGEMAAKT.

“Zeggen dat beenhouwer worden mijn grote droom was, is misschien wat overdreven, maar op mijn 15e wist ik wel dat ik voor beenhouwer zou studeren. Nadat ik afstudeerde, werkte ik een hele tijd als beenhouwer in een supermarkt. Later opende mijn vrouw een koude bakkerij, waar we charcuterie – en later ook vers vlees – verkochten. Het vers vlees was zo’n succes dat de winkel snel te klein was. De beenhouwerij in Westmeerbeek stond over te nemen en zo zijn we hier begonnen. Onze zoon heeft de koude bakkerij nog blijven doen tot 6 jaar geleden. Toen we daarmee stopten, hebben we een marktwagen gekocht en is mijn vrouw op de markt gaan staan.”

“Toen we in het begin charcuterie verkochten, maakte ik enkel het kippenwit zelf. Vandaag de dag maken wij alles zelf, behalve de salami. Zelfgemaakte charcuterie verkopen, was geen gemakkelijke beslissing. Draai of keer het zoals je wil, huisgemaakt smaakt altijd anders en klanten waren deze smaken niet gewoon. Ik ben wel heel blij dat we toen doorgebeten hebben, want nu komen klanten speciaal voor deze producten naar hier.”

“Alles zelf maken/doen, vraagt veel tijd. Gelukkig gebruiken we tegenwoordig ook wel machines in de beenhouwerij. Vroeger sneden we al het stoofvlees met de hand, nu doet onze blokjessnijder het werk. Hetzelfde met de koteletten. Onze machine kapt 200 koteletten per minuut. Dat is een enorme tijdswinst. Anders zou het allemaal niet moge-

lijk zijn.”

### KWALITEITSVLEES.

“Het rundsvlees dat wij verkopen, komt van de boerderij waar wij wonen. De koeien zijn niet van ons, maar we kunnen ze wel van in het begin opvolgen. Dat is ook de voornaamste reden om ‘eigen vlees’ te verkopen. Je weet dat de beesten gezond zijn en dat ze een goed leven hebben gehad. Hierdoor zijn we zeker dat we kwaliteitsvol vlees aanbieden. Hetzelfde met de varkens; ook deze kopen we rechtstreeks bij de boer.”

“Al het vlees komt hier als karkas binnen. Er zijn tegenwoordig heel wat beenhouwers die het vlees gesneden laten binnenkomen. Wij doen dat zelf. Het uitbenen en versnijden – het ambachtelijke stuk aan heel het beenhouwer zijn, – vind ik het leukst aan de job. Eens alles versneden is kunnen we beginnen met de verwerking van het vlees.”

“Wij verkopen enkel vlees van vrouwelijke, oudere runderen. De reden hiervoor is dat vrouwelijke dieren vetter zijn en doordat ze ouder zijn, hebben ze meestal meestal al twee tot drie kalveren gehad. Deze twee zaken zorgen voor meer smaak in het vlees. Speciale rassen hebben we ook regelmatig. De vetdooradering, wat de smaak geeft aan het vlees, is anders bij elk ras. Het gaat hier om musculair vet, wat betekent dat het vet smelt als je het vlees bakt. Welk ras we te koop aanbieden, beslist de boer. Hij laat weten welk ras er klaar is om geslacht te worden.”

### MINIMUM AAN BEWAARMIDDELEN.

“Voor mezelf vind ik het heel belangrijk om een puur en natuurlijk product af te leveren. Hoe meer bewaarmiddelen je gebruikt, hoe langer je

vlees vers blijft. Dat hoeft niet voor ons. Een gezond product, dat is het belangrijkste. Mijn klanten weten dat ze onze charcuterie geen weken in de ijskast kunnen laten liggen. Alle producten die wij gebruiken zijn vers; tot de eieren in ons gehakt toe. Het feit dat wij natuurlijke producten gebruiken, zorgt er ook voor dat klanten met allergieën ons vlees vaak wel kunnen eten.”

“Onze preparé maken we bijvoorbeeld met varkensvlees. Hierdoor treedt er geen verkleuring van het vlees op en dat je hem een week kan bewaren. Wij leveren aan broodjeszaken, frituren en koude bakkers. Zij bestellen maar één keer per week. Op zondag draaien we voor de markt nog preparé met rundsvlees maar dat is de enige keer.”

“Beenhouwer is een mooi beroep maar spijtig genoeg zijn we een uitstervend ras. Ook ik acht de kans klein dat mijn beenhouwerij overgenomen wordt. Ik hoop er natuurlijk wel op, maar ... het is hard werken. 14 uur per dag en dat eigenlijk 7 op 7.”



Slagerij Ysebaert  
Stationsstraat 30  
2235 Westmeerbeek  
016 69 70 72  
info@slagerij-ysebaert.be  
www.slagerij-ysebaert.be



Zet u ook graag uw handelszaak of onderneming in de kijker? Neem dan contact op met [lokale.economie@hulshout.be](mailto:lokale.economie@hulshout.be)