



PANCETTA DE PEEL

Vlees met een verhaal

Een vleeskalkoenenhouder en een varkenshouder uit Ysselsteyn zetten met een merknaam hun anders anonieme product in de markt. Vlees met een verhaal.

TEKST: TOOS VAN OOL · PROCOMMUNICATIE FOTO'S: HANS VAN DER BEELE

Twan Jenniskens: 'Kalkoen-vlees is vetarm en eiwitrijk, en dus gezond. En smaakvol.'

Consumenten van nu kopen hun dagelijkse stukje vlees meestal bij de slager of de supermarkt. In tegenstelling tot de meeste andere producten die zij daar kopen, is het stukje vlees anoniem; het heeft geen merknaam en dus geen eigen gezicht. En ook is, ondanks allerlei keurmerken, meestal niet duidelijk waar dat stukje vlees nu eigenlijk écht vandaan komt. Een doorn in het oog van vleeskalkoenenhouder Twan Jenniskens en varkenshouder Frank Schepers, beiden uit Ysselsteyn. Zij zijn trots op het vlees dat zij leveren. Vlees van dieren die met zorg, vakmanschap en oog voor dierenwelzijn, en dus gezond voor mens én dier, zijn gehouden totdat zij klaar zijn voor consumptie. Daarom hebben zij, elk op hun eigen manier, hun product een eigen gezicht gegeven. De kalkoenen van Twan Jenniskens zijn te koop onder de merknaam De slanke Bourgondiër. De varkens van Frank Schepers worden

verwerkt in producten die in de eigen slagerij worden verkocht onder de naam Edelbrons.

DE SLANKE BOURGONDIËR Het bedrijf van Twan Jenniskens is, met 65.000 dieren, de grootste van de dertig Nederlandse vleeskalkoenhouderijen. Samen met echtgenote Janneke nam hij in 2001 het bedrijf over van zijn vader, en later ook dat van zijn broer. De kuikens worden in het bedrijf zelf opgefokt. Twan weet dus precies wat hij uiteindelijk levert: een vetarm, eiwitrijk en dus gezond en smaakvol stukje vlees. Of beter gezegd, gevogelte. De dieren worden, via de overkoepelende coöperatie Bevordering van Afzet van Vleeskalkoenen (BAV) geleverd aan slachterijen in Duitsland en vinden van daaruit hun weg weer terug naar de Nederlandse (maar voornamelijk Duitse) consument. Vier jaar geleden vormde Twan samen met enkele collega's een projectgroep, om de kalkoen wat meer op de Nederlandse menukaart te zetten.

**'Door ze kleur en identiteit te
geven hebben deze
ondernemers meerwaarde
gegeven aan hun producten'**



24 HORST VENRAY

Onder de noemer 'Kalkoen vaker doen' willen zij de kalkoenconsumptie in Nederland van 1 naar 2 kilo per hoofd van de bevolking brengen. Het bleek echter lastiger en duurder dan gedacht om snel successen te boeken. Daarom besloten zij om met een kleine groep te starten met lokale, kleinschalige huisverkoop onder de merknaam De slanke Bourgondiër. Na verwerking in de slachterij komen de verwerkte producten terug naar hun bedrijven, waar ze de kant-en-klare producten lokaal aan de man brengen. Klanten kunnen zo dus bij Janneke een keer per vier weken hun bestelling afhalen. Op de website deslankebourgondier.nl staan, behalve het assortiment (onder meer blokjes, schnitzels, worstjes, gehakt, gyros) en het bestelformulier, ook heel veel lekkere en gezonde recepten. 'Kalkoen heeft een heerlijke, eigen smaak en is, mits goed bereid, heerlijk mals', zegt ze. De consumptie van kalkoenvlees neemt overigens toe, weet Twan. Het Nederlandse kalkoenvlees wordt inmiddels ook verkocht via de Keurslagers. Daardoor heeft de Slanke Bourgondiër nu landelijke dekking. 'Maar het is nog steeds te kleinschalig. We zouden graag zien dat de supermarkten Nederlandse kalkoen in hun assortiment opnemen. En dat ook op hun etiketten zetten. Dan weet de consument tenminste zeker dat hij een gezond stukje vlees eet.'

EDELBRONS Frank Schepers houdt zijn 4300 vleesvarkens en 750 zeugen en speenbiggen volgens het Beter Leven-concept. Toen hij in 2008 het bedrijf van zijn ouders overnam, stond hij er nog niet zo bij stil wie nu eigenlijk het vlees dat hij produceert eet. Hij werd zich daar meer van bewust door slager Joost Truijnen, die zich al tien jaar bezighield met 'heerlijke ham' van gefokte zwijnen. 'Hij kwam regelmatig bij me voor een varken. En zocht ook een plek voor een slagerij. We zijn vorig jaar samen aan tafel gaan zitten en zo is onze samenwerking begonnen', vertelt Frank. 'Edelbrons. Puur vlees met een natuurlijke smaak. Geen E-nummers, geen onnatuurlijke toevoegingen.' Elke week zoekt de slager zelf de varkens uit voor het Peelvarken.

De slager van Edelbrons
maakt zelf lekkere vleeswaren
van het Peelvarken.