

KEURSLAGER Jelte Mulder uit Kuinre slacht nog zelf

'Doe mij maar een heerlijke riblap'

KUINRE - Het was een klein koetje. Twee jaar oud. Maar er kwam wel 320 kilo vlees af. Achterin de slagerij van Jelte Mulder is het woensdagochtend gezellig druk. De keurslager en een veehouder uit Sint Jansklooster zijn druk bezig met het sorteren en inpakken van het vlees dat afkomstig is van een koe, die de maandag ervoor door Jelte Mulder is geslacht. Familieleden van de boer helpen een handje, terwijl ondertussen nieuwtjes worden uitgewisseld.

De keurslager uit Kuinre slacht als een van de weinigen in Nederland nog zelf. Boeren in de wijde regio weten hem te vinden. 'Mooi dat het hier nog kan,' vindt de veehouder uit Sint Jansklooster. Eens in de vijf jaar mest hij voor eigen gebruik een koe, of een varken, vet. 'Om zelf van te eten, maar ook om uit te delen onder familie en bekenden.' Zo'n vier- tot vijfhonderd pakjes vlees komen van deze koe af. 'Het was een Belgische blauwe, een klein veeras, gekruist met een Holstein Frisia. Daar krijg je lekker kort vlees van, niet van die slierten.'

Jelte Mulder is een telg uit een

familie, die al sinds 1869 een slagerij in Kuinre heeft. Zijn overgrootvader, Jacob Mulder, die ook nog veehouder was, begon een slagerij in een pand op nummer 143 in Wijk 1. Twee generaties later verhuisde de slagerij naar de huidige plek aan het Sasplein 1, vlak naast de sluis. Jelte nam de zaak in 1976 van zijn vader over.

Zelfslachtende slaggers zijn tegenwoordig dungezaaid. Strengere regelgeving is de oorzaak dat velen zijn gestopt. Jelte: 'Het is allemaal veel ingewikkelder geworden. Zo'n twintig jaar geleden zaten er nog acht slachterijen in wat nu de gemeente Steenwijkerland is. Nu zit de dichtstbijzijnde in het noorden van Friesland.'

In 2013, als Jelte 64 jaar oud is, neemt zijn broer André de winkel over. 'Die verhuist dan naar de supermarkt in het nieuwe multifunctionele gebouw. Maar slachten aan huis wil ik dan nog wel aan het Sasplein blijven doen.'

Het slachten van een koe neemt bij elkaar zo'n vijf uur in beslag.

Voordat de koe wordt geslacht, komt eerst de veearts langs om de algehele staat van het dier te bekijken. Na de slacht controleert de keurmeester hart, longen, nieren en klieren. 'Als alles in orde is, zet hij een stempel op het vlees. 'Dan mag je ermee werken.'

De slager houdt van zijn vak en van zijn product. 'Het is een misverstand dat het lang duurt om



Keurslager Jelte Mulder

Boom regionale uitgevers/Egbert Voerman

rundvlees klaar te maken, maar de mensen hebben tegenwoordig geen tijd meer om in de keuken te staan.' Die tijd geeft hij zichzelf

graag. 'Doe mij maar een heerlijke riblap. Anderhalf uur laten sudderen, tot hij supergaar is. En dan genieten!'