

Ambachtelijke hammen, gerijpt bij de eigen slager

De Parmaham kennen we, en misschien ook Gandaham? Maar de Coppa du soleil en de Pavantri-ham uit Wehl?

door Gerard Menting

De Wehlse hammen komen uit de klimaatgestuurde kelder van slager Stefan Bles. Ze hebben daar een tot anderhalf jaar de tijd gekregen om te rijpen. Voedseljournalist Wouter Klootwijk, die twee varkens bij Bles liet slachten, was er lyrisch over. Het is één van zijn specialiteiten, vertelt Bles, die ook de titel Meester Worstmaker mag voeren.

De rauwe hammen krijgen, na het pekelen met zout en kruiden, een aantal maanden de tijd om goed in te drogen. Het vlees wordt na het drogen goed beschermd door het in te smeren met smalt, peper en meel. „Dat zorgt voor een perfecte situatie om de hammen maanden extra te laten rijpen. Het vlees krijgt dan een volle zuivere smaak”, legt Bles uit.

Droog gerijpt vlees is ook een specialiteit van slager Bles. Het is een natuurlijke manier om vlees langer houdbaar te maken. „Droog gekoeld opslaan van het rund, in een ruimte zonder luchtstromen, is een duurzame manier om het vlees nóg meer op smaak te brengen.” Het zorgt voor een veel betere rijping, vindt Stefan Bles, dan het vlees in plastic te vacumeren. „Het oppervlak aan de buitenkant droogt in en houdt de bacteriën buiten.”

De klant producten uit eigen huis van hoge kwaliteit bieden is in zijn ogen een voorwaarde om je als ambachtelijk slager staande te houden. Stefan en zijn broer Eric, verantwoordelijk voor de ‘levende inkoop’, staan voor eerlijk vlees van regionale boeren. Eric komt daarom veel bij zijn vaste leveranciers over de vloer. Ze kunnen zo vertellen waar het vlees vandaan komt, hoe de dieren zijn groot geworden en op welke manier wordt gezorgd voor het welzijn van het vee.

Joan en Hanneke Velthorst uit Zelhem zijn de vaste leverancier van de Belgische Blauwe dikbillen voor mals rundvlees. Boerderij Den Ömsteg in Gendringen levert vleesvarkens, die gevoerd zijn met granen en mais die boer André Braam zelf verbouwt. Biologisch rundvlees komt van boerderij Pasop in Hummelo, waar Peter

Vels zijn vee zoveel mogelijk buitenlucht biedt en op de menukaart vooral grasklaver en graan heeft staan.

Door zelf te laten slachten en het vlees te verwerken, houdt Bles het hele productieproces in eigen hand. Uit de eigen worstmakerij komen vrijwel alle vleeswaren die in de winkels worden verkocht. Daaronder een hele trits worstsoorten die bij keuringen in de prijzen zijn gevallen, zoals de Hausmacher en de barbecueworst.

De Wehlse slagerij is een van de weinige adressen in de regio waar je nog aan kunt kloppen om je zelf vetgemeste varken en koeien te laten slachten.

Na aanleveren en slachten op vrijdag wordt het vlees de week daarop verwerkt en gekeurd. De verwerking tot diverse producten gebeurt dan in overleg. Een half varken kopen kan ook, voor 3,50 per kilo. Je kunt zelfs vragen om daar bijvoorbeeld alleen maar worsten van te maken, of barbecue-klare producten. „Dat is zo de helft goedkoper dan de supermarktprijzen”, weet Bles.