

Boerderijwinkel de Blaak breidt uit

Ferdinand en Rianne van de Brink houden niet van stilzitten. Het jonge ondernemersechtpaar runt sinds een aantal jaren naast het afmestbedrijf, een winkel in vlees- en streekproducten. In deze winkel neemt het vlees een belangrijke plaats in. Ferdinand: "Ik vind vlees een mooi product om mee bezig te zijn, dus daar wilde ik meer mee doen."

Samen met zijn vrouw Rianne koos hij voor een compleet nieuwe insteek: niet alleen het mesten van vee, maar ook de afzet van het vlees in eigen hand nemen. Sinds vier jaar wordt een deel van het vlees in de eigen winkel verkocht. Naast vers vlees wordt een deel ingevroren verkocht. "Al ons vlees is gluten- en e-nummer-vrij", aldus Ferdinand die naar eigen zeggen "staat voor kwaliteit en openheid".

Naast het rundvlees van de eigen boerderij is er ook een uitgebreid assortiment schar-

relvarkens- en antibioticavrij kippenvlees verkrijgbaar. "Dit vlees wordt door collega-boerderijwinkels geleverd en moet absoluut voldoen aan de strenge eisen die wij zelf ook aan onze vleesproducten stellen, anders beginnen we er niet aan", stelt Ferdinand. Wekelijks laat Van den Brink zo'n zeven tot tien koeien slachten, waarvan het vlees bij een aantal vaste slaggers wordt afgezet. De koeien zijn van de rassen Blonde d'Aquitane, Verbeterd Rood-bont, Belgisch Witblauw en een enkele Limousin. Het verwerken van het vlees heeft Ferdinand sinds kort in eigen hand.

De afgelopen jaren heeft hij een slaggersopleiding gevolgd in Houten en er is flink geïnvesteerd in een mooie brand-schone werkruimte met een goede professionele inventaris. "Vlees is echt mijn passie", zegt Ferdinand. "En je gaat heel anders naar een rund kijken. Ik zie de dieren nu van buiten en van binnen, waardoor ik een le-



vend dier nóg beter kan beoordelen.

Recent is de winkel behoorlijk verbouwd en uitgebreid, waarmee een lang gekoesterde wens in vervulling is gegaan. Het diepvriesvlees heeft veel meer ruimte gekregen, maar ook is de winkel nu beter begaanbaar door de extra ruimte die is ontstaan na het weghalen van een muurtje. Rianne: "Wij kunnen nu iedere zaterdag vers vlees aanbieden, waarbij het wel verstandig is om grotere hoeveelheden even van te-

voren te bestellen om teleurstellingen te voorkomen.

Ook hebben wij de mogelijkheid om een complete barbecue te verzorgen, inclusief stokbrood, sausen, salades, enzovoorts. Zelfs de apparatuur, inclusief een koelwagen kunnen wij verzorgen. Helemaal compleet, dus de klant hoeft zelf niet veel meer te regelen."

Boerderijwinkel de Blaak is gevestigd aan de Blaakweg 16 te Harskamp