

FOTO'S: HERBERT WIGGERMAN

'Wij zijn nog een echte vleesslager', stelt Thierry Rietveld.



Slagerij Rietveld investeert in nieuwe stal voor eigen dikbillen 'Klanten willen weten waar het vlees vandaan komt'



Theo Rietveld van Slagerij Rietveld uit Bodegraven wil uitsluitend rundvlees verkopen van eigen koeien. Daarom laat hij momenteel een gloednieuwe stal bouwen van ruim 900 vierkante meter. Hij heeft dan ruimte voor zo'n driehonderd dikbillen.

Dat het vlees afkomstig is van de boerderij wordt breed uitgemeten op de gevel.

DOOR MARK HEMMER - Aan het eind van een doodlopende landweg in Boskoop in Zuid-Holland ligt de boerderij van de familie Rietveld. In de huidige stal is het ogenschijnlijk rustig. Hier en daar staan wat koeien, kalveren en stieren. Maar het merendeel loopt buiten op verschillende weilanden. Want zo heeft Rietveld het voor ogen: de koeien moeten een goed leven hebben voordat ze na gemiddeld zo'n vier tot vijf jaar worden geslacht.

Theo Rietveld hield al lange tijd als hobby koeien. Maar de MKZ-crisis in 2001 leidde ertoe dat hij het fokken in eigen beheer professioneler ging aanpakken. 'Toenmalig minister Laurens Jan Brinkhorst sloot de meeste veemarkten. Tot die tijd kocht ik daar altijd de koeien. Maar toen dat bijna niet meer ging, hebben we besloten om zelf veel meer koeien van het ras Belgisch Blauw te fokken.'

De fokkerij is inmiddels uitgegroeid tot een volwaardig boerenbedrijf, waar zoon Tony de boel bestiert. 'Het is nu wel meer dan een hobby', geeft Theo Rietveld toe. 'We zijn er dag en nacht mee bezig.'

Liefde

De slager koestert liefde voor zijn dieren. Hij loopt tevreden rond in de stal tussen de koeien. Wijst naar een grote stier die een paar honderd meter verderop in het weiland loopt. En tikt een tamme, maar immense stier van pakweg 1250 kilo vriendelijk op zijn kop. 'Kom 'ns hier staan', zegt hij en dirigeert de verslaggever schuin achter de stier.

'Klanten vinden de herkomst steeds belangrijker. Echt Bodegraafs vlees. Geen vlees uit Argentinië of weet ik waar het allemaal vandaan komt.'

Dan wijst hij naar de billen en heupen van het imposante beest. 'Kijk toch eens, allemaal vlees.' Hij loopt door, pakt de stier nog even bij zijn kop. 'Het is zo mooi om met die dieren te werken. Ze

zijn ook heel erg mak. Tony klimt zelfs wel eens op de rug van zo'n stier. Ze vinden het allemaal best.' Op de onvermijdelijke vraag of het de hobbyboer geen moeite kost om de dieren vervolgens te laten slachten, is hij resoluut. 'Nee. Dat hoort erbij.'

Eigen rundvlees

Achter de boerderij van Rietveld staat de nieuwe stal. Op een fundering van 48 bij 42 meter is ruim 900 vierkante meter stal gebouwd. Dankzij de uitbreiding kan Rietveld nu driehonderd dikbillen herbergen.

Over de reden van deze stap is zoon Thierry, die in de slagerij werkt, duidelijk. 'We willen eraan toe dat uitsluitend ons eigen rundvlees in de winkel ligt. Nu lukt dat niet altijd en moeten we er nog wel eens levende koeien bij kopen. We verwerken drie tot vier koeien per week. Straks hebben we de keten zo goed als in eigen beheer.'

Thierry Rietveld geeft aan dat klanten dit belangrijk vinden. 'Doordat we de fokkerij in eigen beheer hebben, kunnen we onze klanten eerlijk vlees aanbieden. We weten de herkomst en kennen het voedselpatroon. Klanten vinden dat steeds belangrijker en andere winkels kunnen niet garanderen waar het vlees vandaan komt. We krijgen klanten van heinde en verre, uit Rotterdam, Den Haag en Utrecht. Het voordeel is ook dat ze bij ons voor de deur riant kunnen parkeren.'

Herkomst

Moeder Janny Rietveld, die in de winkel staat, bevestigt dat klanten steeds vaker vragen naar de herkomst van het vlees. 'Ze vragen niet naar de details, maar willen wel weten of het inderdaad van onze boerderij komt. Dan weten ze dat de dieren een goed leven hebben gehad.'

Theo Rietveld: 'Klanten willen de zekerheid dat er niet met het vlees is gerotzooïd. En wij staan daar voor in. De koeien mogen 's zomers buiten lopen. Niet voor niets luidt onze slogan '(H)eerlijk vlees van eigen boerderij'. Op de verpakking, onze bus en de voorgevel dragen we dat uit.'

Eerlijk, puur en echt vlees zijn ook de ingrediënten die in de slagerswinkel zelf zichtbaar zijn. 'We zijn een echte vleesslagerij. Geen kant-en-klarmaaltijden, geen belegde broodjes en nauwe-

Familiebedrijf

Slagerij Rietveld bestaat precies 85 jaar. Het bedrijf is gestart door Dorus Rietveld, de vader van Theo. Onder leiding van Theo groeide het uit tot een bekende zaak in Bodegraven en omgeving. Naast Thierry en Theo werkt chef-slager Kees nog in het bedrijf. De winkel is het domein van Janny, samen met twee vaste krachten en een ploeg parttimers op zaterdag. Rietveld noemt zich een echte 'vleesslager'. Het rundvlees komt grotendeels van 'eigen bodem'; de overige vleessoorten betreft hij via de reguliere weg.

lijks voorgaarde producten. Het is echt vlees. Onze klanten zijn dat gewend en waarderen dat ook. We krijgen het steeds drukker. Sinds kort hebben we een klant die uit Schotland komt. Aanvankelijk stond hij eigenlijk alleen maar in onze winkel. Zijn vriendin zei: 'Hij komt hier alleen maar even kijken. Hij vindt het prachtig, al dat vlees.'

Thierry, die in Wageningen de ondernemersopleiding volgt, geeft aan dat hij deze lijn graag wil voortzetten. Maar hij ziet ook wel kansen in kant-en-klarmaaltijden. 'Misschien gaan we daar wel eens mee beginnen', stelt hij.

Bovenal wil Rietveld aan de weg timmeren met het eigen vlees. 'Klanten vinden de herkomst steeds belangrijker. Echt Bodegraafs vlees. Geen vlees uit Argentinië of weet ik waar het allemaal vandaan komt. Dus daar kunnen we nog veel meer mee. We zouden nog wat meer de publiciteit kunnen zoeken.'

Vader Theo knikt. 'We willen gewoon Rietveld-vlees', klinkt het vastberaden. De familie Rietveld blijkt het hier volledig mee eens, want ook Tony sluit zich hierbij aan. 'We willen niet alleen naam maken met de slagerij, maar ook met de boerderij.' ◀



Foto links: Slager Rietveld verkoopt geen kant-en-klarmaaltijden, geen belegde broodjes en vrijwel geen voorgaarde producten.

Foto rechts: Thierry, Tony en Theo Rietveld (v.l.n.r.) willen niet alleen met de slagerij, maar ook met de boerderij naam maken.