



*‘Wij willen een eerlijk, goed product maken, zonder chemische toevoegingen en met een unieke smaak. Dat begint bij de beste grondstoffen.’*



‘OP MAANDAG SLACHTEN, DE REST VAN DE WEEK VERWERKEN’

# 100% AMBACHTELIJK

| TEKST: MARLIES JANSEN | FOTO'S: KOOS GROENEWOLD

Waar de Dalfsense slager John van Broekhuizen het meest trots op is? Zijn rauwe vleeswaren. “Zoals onze Culatello, die knoop ik in een blaas, omwikkel ik met theedoeken en besprenkel ik met witte wijn. Dat geeft een prachtige kleur en smaak.” Werkelijk alle vleesproducten in zijn winkel zijn zelfgemaakt.

**A**ls je de sfeervolle, authentieke winkel van Slagerij Van Broekhuizen in het Overijsselse Dalfsen binnenstapt, loopt het water je in de mond, zo lekker ruikt het er. De royale vitrine toont een uitgebreid assortiment. Naast slavinken, schnitzels en biefstukjes liggen er verschillende soorten leverworst, varkenstongenworst, rundertongenworst, bakbloedworst, balkenbrij, gerookt zolderspek en Dalfser varkensrug. Een grote liefde voor Italië zie je terug in vleeswaren, worsten en hammen naar Italiaanse streekrecepten, zoals Abruzzo Pikant, Coppa, Soppressata (Italiaanse hoofdkaas) en salamiworstjes in olijfolie, met de smaken oregano, basilicum en venkel. Op de toonbank liggen

wel 30 soorten huisgemaakte droge worsten. En aan de rode houten balken hangen de beroemde Sallandse plaathammen te rijpen en te drogen. Ze verspreiden een heerlijk kruidige en peperige geur.

## ZELFGEMAAKT

Alle vlees- en worstsoorten die Van Broekhuizen verkoopt, zijn zelfgemaakt. “We werken 100% ambachtelijk. Op maandag slachten we, de rest van de week verwerken wij het vlees van de varkens en runderen”, vertelt John van Broekhuizen. “Dat is onze formule, al bijna veertig jaar.” Zo lang al werkt Van Broekhuizen in de slagerij, die hij destijds overnam van zijn leermeester Jan Nijensikkens. Het slagersbedrijf waar Van Broekhuizen in

dienst kwam als chef, was nog in Balkbrug gevestigd. In 1989 werd Van Broekhuizen medevenoot van Jan Nijensikkens, die zich na een paar jaar uit het bedrijf terugtrok. Tegenwoordig is de slagerij een vof van hemzelf, zijn vrouw en zoon John Benno, kortweg JB, die al sinds zijn zestiende in de zaak werkt. Omdat de slagerij in Balkbrug te klein werd, verhuisde Slagerij Van Broekhuizen in 2014 naar het centrum van Dalfsen.

## FIJN VLEES

“Wij willen een eerlijk, goed product maken, zonder chemische toevoegingen en met een unieke smaak. Dat begint bij de beste grondstoffen. Daarom houden



wij het hele proces in eigen beheer. Dan weet je wat je hebt. Ik weet bijvoorbeeld precies wat de dieren hebben gegeten, en ze zijn grootgebracht zonder hormonen en chemische medicijnen. Schoon vlees, dat is het mooiste dat er is.”

De vijftieng Hongaarse wolvarkens (Mangalicia) die Van Broekhuizen in een weide aan de rand van het bos hield, kregen in de herfst eikels te eten. Jammer genoeg moesten de varkens tijdelijk het veld ruimen wegens nieuwbouw in de buurt. “We hebben nog genoeg voorraad, en straks kan ik weer varkens houden bij mijn eigen boerderij.” De slager verwerkt nu vlees van Livar-varkens, “het beste varkensvlees dat we in Nederland hebben”. De koeien zoekt hij zelf uit bij boer Jan van Raalte in Lutten. “Ik let op de fijnheid van het haar, de hoorns en het beenderwerk. Alles moet fijn zijn, dan is het vlees ook fijn.”

#### IDEËNSTROOM

“Mijn oude baas, Jan Nijensikkens, zei altijd: zorg dat je iets hebt wat een ander niet



heeft. Zo zijn onze rompatés, in de smaken bieslook, truffel en bospaddenstoelen, gerookt.” De patés zijn, net als de droge worsten en andere producten, vaak met goud bekroond op vakwedstrijden. Van Broekhuizen is altijd bezig met het ontwikkelen van nieuwe receptuur. “De recepten borrelen vanzelf op, aan de ideeënstroom in mijn hoofd komt nooit een einde. Soms maak ik een nieuw product snel, soms gaat er een jaar van testen en uitproberen overheen voor ik tevreden ben. Ook JB is altijd met smaken bezig. Hij woont boven de winkel en mag graag bakken, koken en braden.”

#### GEBOREN SMAAKSPECIALISTEN

Inspiratie komt ook, het zal geen verrassing zijn, uit Italië. Hoewel er altijd al invloeden uit de Italiaanse keuken in de zaak te bespeuren waren, bezocht John van Broekhuizen het land pas 20 jaar geleden voor het eerst, op aandringen van zijn dochter Daniëlle die er stage liep voor haar opleiding aan de Hogere Hotelschool. “Sindsdien ga ik alleen nog naar Italië met vakantie.” Hij rijdt er graag door dorpjes en stapt er binnen bij lokale slagers. Zo had hij thuis in De Smaak van



Italië gelezen over een slager in een Toscaans dorpje die Muletta maakt – “dat betekent schone vrouw” - en werd hij nieuwsgierig. “Hoe ziet de structuur eruit, wat zijn de ingrediënten?” Hij lacht: “In het begin was die man wat afstandelijk, maar toen hij merkte hoe geïnteresseerd ik was in de manier waarop hij worsten maakt, was het hek van de dam. Ik moest het pandje zien, de worstmakerij, en kreeg na afloop zo’n donkere truffel mee.” De Toscaanse slager was druk, chaotisch en woelig en zo zag zijn worst er ook uit, vertelt Van Broekhuizen. “Die wordt gemalen en gedraaid en báf: zo is-ie. Prachtig.” Als hij eenmaal over de Italiaanse slagers begint, raakt Van Broekhuizen niet uitgepraat. “Soms is zo’n slagerij van buiten niet meer dan een avondse deur in een rotswand, maar gaat er een werkplaats achter schuil waar menig Nederlandse slager van zou kwijlen, zo’n machinepark blijkt er te staan.”

#### FAVORIETE ADRESSEN

Zijn favoriete streek is Umbrië, “daar is het nog wat ruiger, en het eten is er ongepreper, natuurlijker.” Van Broekhuizen vindt Italianen “gezellig volk”. “Ze zijn opgeruimd, behulpzaam. En het zijn geboren smaakspecialisten. Ze kunnen iets geweldigs maken van weinig. Ze hebben

een verfijnde smaak.”

Voor de coronapandemie losbarstte, reisde Van Broekhuizen zo’n twee tot vier keer per jaar af naar Italië. Niet alleen voor vakantie, ook om ingrediënten te regelen. “Soms rijd ik in een weekend op en neer om wijn te halen. Ook mijn peper laat ik uit Toscane komen, zodat ik precies de juiste maling heb. Die smáák!” De wijnen, olijfolie, pepers, het komt allemaal van de beste adresjes in Italië. Ze worden in de winkel verkocht en uiteraard ook verwerkt in de producten.

#### LIEFDE

Waar hij het meest trots is? “De rauwe vleeswaren. Daar zit al mijn liefde in. Neem nou onze Culatello, ik knoop hem zelf in een blaas, en na een tijd drogen omwikkelt ik hem met theedoeken, die ik besprenkel met zo’n acht tot tien flessen witte wijn. Dat geeft een prachtige kleur en smaak. Na een week of vier weken hang ik de hammen weer op.”

In de immense werkplaats achter de winkel laat hij de ruimte zien waar de worsten en hammen aan houten stellages hangen om te drogen en rijpen. De bordjes erboven vertellen hoe lang ze er al vertoeven: de Abruzzo Pikant hangt er sinds

## AMBACHTSLIEDEN GEZOCHT

De ambachtelijke werkwijze van Slagerij Van Broekhuizen is uniek: nog maar een handjevol Nederlandse slagers werkt op deze manier. “Jammer”, vindt John van Broekhuizen. “Het zou normaal moeten zijn. Maar de grote slachterijen leveren alles kant en klaar verpakt aan, en uit het vakonderwijs komt niets bijzonders voort. Leerlingen staan er met zestien man om één varken heen en uitbenen, uitvliezen en splitsen leren ze niet meer. Ik heb grote moeite met het vinden van ambachtslieden. Die moeten we zelf opleiden.”

Slagerij Van Broekhuizen heeft een vacature voor een slager die graag het ambacht wil leren. Belangstelling? Neem dan contact op met de slagerij via 0529-467757 of [info@slagerijvanbroekhuizen.nl](mailto:info@slagerijvanbroekhuizen.nl).

augustus 2020, de salami basilicum sinds februari 2020. “We laten ze minimaal 5 tot 6 maanden drogen, zodat ze goed op smaak komen. Ik heb eens een salami gehad van 3 jaar oud. Gewoon omdat ik wilde kijken wat-ie zou doen na al die tijd. Hij was nog loepzuiver van smaak. En wij gebruiken louter natuurlijke conserveermiddelen, zoals zout, suiker, wijn, azijn en olie.”

#### GRAAG BETALEN

De ambachtelijke werkwijze is intensief en tijdrovend. “Maar we draaien super. Mensen betalen graag voor de kwaliteit en de unieke smaak van onze producten”, vertelt Van Broekhuizen. Zijn klanten komen uit het hele land en uit alle lagen van de bevolking. Bekende koks als Robert Kranenburg zijn er kind aan huis. Sterrenrestaurants zoals de Librije van Jonnie Boer weten hem te vinden, en ook bekende en onbekende mensen zoals Jeroen Krabbé, Erben Wennemars en dorpsgenoten en boeren uit de omgeving stappen graag de winkel binnen. Klanten uit Den Helder, Scheveningen en Zeeland bellen altijd van tevoren: “We komen morgen jullie kant op, heb je 100 boerenknakworsten voor me?” “Of ze komen voor bepaalde worstsoorten of vleeswaren. Ik heb een klant die vanuit Vlaanderen komt voor ons katenspek. Prachtig toch? Daar doen we het voor.” ●