

SCHOTEN

Twintigers openen slagerij in wijk Bloemendaal

“Mensen zijn heus nog wel te verleiden met een lekker stuk vlees”

Particuliere slagerijen worden steeds schaarser in het straatbeeld. Jef Desender (26) en Elise De Schutter (29) roeien tegen de stroom in en openen vandaag in de wijk Bloemendaal in Schoten met een happening trots hun eigen zaak: Butchery Jef. “Met vakmanschap en topkwaliteit van eigen bodem kunnen we de mensen heus nog verleiden tot genieten van een lekker stuk vlees”, gelooft het jonge ondernemerskoppel.

Dit jaar alleen al gingen in Schoten de slagerijen Ivan, in de wijk Deuzeld, en Jacobs, in de wijk Bloemendaal, voorgoed dicht. Het is een zwaar beroep en er is de moordende concurrentie van de supermarkten. “Maar die bieden lang niet de kwaliteit en service die een ambachtelijke beenhouwer aan de dag kan leggen”, vertelt zaakvoerder Jef.

Hij weet waarover hij het heeft. De in Brasschaat opgegroeide, maar in Lier wonende twintiger werd opgeleid tot spekslager/traiteur in de vakschool van het KTA in Diksmuide. “Ik leerde veel van mijn vader Philippe en deed ervaring op achter de schermen van een slagerij elders in het Antwerpse. Maar ik ben nogal eigenwijs en het kriebelde al een tijd om met een eigen zaak te beginnen. We zijn er nu helemaal klaar voor”, aldus Jef. Dat blijkt ook wanneer hij en Elise hun mooi uniform tonen: een hip jeanshemd onder een stoere lederen schort.

Die eigen zaak vonden Jef en Elise in de Schotense wijk Bloemendaal, bij de vaart. “Dit pand heeft een lange traditie als beenhouwerij. Maar toch hebben we het interieur volledig gestript en heringericht. We sloegen muren uit en konden de winkelruimte minstens 30% groter en aantrekkelijker maken. Ook het atelier achteraan werd helemaal vernieuwd. Er staat nu een keuken met volledig



Jef Desender en Elise De Schutter met een flinke dry aged ribeye in de gloednieuwe slagerij Butchery Jef. “Wij willen ode brengen aan het mooie slagersambacht.” FOTO JAA

nieuwe installaties die voldoen aan de hedendaagse normen”, geeft het jonge koppel een rondleiding.

Belgische producten

Butchery Jef zweert ondanks de Engelstalige naam bij Belgische producten. “Ik ken alle kwekers waarvan we ons vlees afnemen persoonlijk en steek er mijn hand voor in het vuur”, zegt Jef, die als bewijs een lijstje van leveranciers toont. “Onze kippen komen van La Belle Flamande. Het malse varkensvlees draagt het kwaliteitskeurmerk Glorius uit Merkem. Het

witblauw rundsvlees vindt zijn oorsprong bij de koelen van Joerie Van Loo in Moerbeke.”

“We willen ons onder meer profileren met dry aged vlees”, vervolgt ‘butcher’ Jef. “In deze speciale klimaatkast, met de ideale vocht- en temperatuurverhouding, zie je het vlees echt rijpen en elke dag lekkerder worden. Na vier tot acht weken wordt de smaak van pakweg zo’n ribeye veel intenser.”

De slogan ‘meat and more’ in-dachtig, heeft Butchery Jef ook steeds een ruim assortiment maaltijden in de koeltoeg staan. “We maken alles zelf en vers”, verze-

kert hij. “Als traiteur verzorgen we ook feesten en barbecues. In de winkel vind je onze dagpromoties. Zo krijgt je bijvoorbeeld elke vrijdag bij een bestelling van ons pitapakket de broodjes en de saus er gratis bij.”

Zus

Elise staat volledig achter de keuze van haar grote liefde Jef om met zijn Butchery te beginnen. “Ik kom graag mee helpen, al zal het na mijn andere werkuren zijn. Ik ben verzekeringsexpert bij een grootbank. Maar geen nood: we kunnen rekenen op twee winkel-

bedienden, Jefs ouders en mijn zus Julie, die onze lekkere desserts vers maakt.”

En zo is het winkelaanbod in Bloemendaal opnieuw volledig. Want naast de slagerij is er traditioneel altijd ook een warme bakkerij geweest. Met Festrarts is die er nog altijd. Zo kunnen de klanten van Butchery Jef meteen een dubbelslag slaan wanneer ze naar de Tulpenlaan komen.

JAN AUMAN

Butchery Jef, Tulpenlaan 58 in Schoten, tel. 03-298.93.11. Openingsweekend op 27, 28 en 29 september met tal van promoties

ESSEN

Lokale ondernemers zetten schouders onder cyclocross

“We bouwen voort op het werk van de Molenheidevrienden”

Goed nieuws voor veldrittenhebbers in Essen en omstreken. Na een periode van onzekerheid lijkt, mede dankzij drie lokale ondernemers, de traditionele veldrit op 7 december op de site aan de oude stationsloods gewoon plaats te kunnen vinden.

“Sinds 1965 organiseerden wij als vzw Molenheidevrienden de veldrit in Essen”, zegt Jan Mens. “Essen vormde dan ook een vaste afspraak voor veel veldrittenhebbers, nog meer vanaf 1987, toen we deel begonnen uit te maken

van een regelmatigheidscriterium. Maar nu dreigde er, wegens organisatorische redenen, een einde aan het veldrijden te komen. Dat zou jammer zijn geweest, want heel wat mensen maakten er, met het jaareinde in zicht, een leuke gezins- of vriendenuitstap van. Anderen bleven er voor thuis omdat de cross ook op televisie te volgen is.”

“Toen we hoorden van de organisatorische problemen van de Molenheidevrienden, hebben wij meteen een demarrage geplaatst”, lacht Robin Jacobs (RJ Sports Marketing & Commercial),



Ook dit jaar wordt er in Essen weer gewoon gecross. FOTO MARGO TILBORGHIS

die samen met Ron van Nijnatten (SMS Metaal & Pompen Service) en Luc Van Thillo (AVT, Robotland), de komende jaren mee zijn schouders onder de veldrit in Essen wil zetten. “In het verleden droegen wij al ons steentje bij, we kennen het evenement dus door

en door”, zeggen de ondernemers.

Marketing

“Voor onze grensgemeente heeft dit evenement een hoog marketinggehalte. Meer dan 2,5 uur live televisie op VTM en Eurosport

NL, dat mag je niet onderschatten. Als echte Essenaren zou het ons ook pijn doen om de veldrit te zien verdwijnen. We hebben dus de licentie terug binnengehaald zodat de veldrit de komende jaren gewoon in onze gemeente kan blijven plaatsvinden.”

“Wij willen graag voortbouwen op het werk dat de Molenheidevrienden de afgelopen jaren hebben geleverd. Zij hebben alvast hun medewerking toegezegd om het parcours op te bouwen en af te breken. Daarnaast hopen we te mogen rekenen op de lokale verenigingen die in het verleden ook al meewerkten. Deze cyclocross brengt alle Essenaren samen. We hebben plannen om het evenement nog verder uit te bouwen tot een familiegebeuren waar voor jong en oud, ook naast de koers, iets te beleven valt, maar nu focussen we ons eerst op een goede start.” (mat)