



‘Mag het een onsje meer zijn?’

Keurslagerij van Linschoten aan de Lusthofstraat en slagerij Schell aan de West-Kruiskade zijn begrippen in Rotterdam. Beide kennen een lange historie en een trouwe klantenschare. Wildgebraad en woensdag-gehaktdag bij Van Linschoten, varkensstartjes en geitenvlees bij Schell.



KEURSLAGERIJ VAN LINSCHOTEN

Eenheidsworst

Ooit was een eenheidsworst een echte worst. Tijdens de Eerste Wereldoorlog was er steeds minder vlees in Europa. Begin 1918 werd bepaald dat vlees alleen nog als ‘eenheidsworst’ verkocht mocht worden. Die worst bestond uit vleesafval en de goedkoopste onderdelen van slachtdieren.



SLAGERIJ SCHELL



Van Linschoten

‘Mensen verslaafd maken aan ambachtelijk vlees’

Keurslagerij van Linschoten (sinds 1908) is een begrip in Rotterdam. Hubert en Franny van Linschoten staan, als derde generatie, al ruim zeventien jaar aan het roer. Hubert: “Als jongen hielp ik mijn vader vaak in de zaak, eigenlijk omdat ik voor een brommer spaarde. Maar de liefde voor het vak is toen wel ontstaan.”

De liefde voor ambachtelijk bereid kwaliteitsvlees, welteverstaan. Het assortiment van de slagerij is veelzijdig. Van het dagelijkse stukje vlees tot het hoogtepunt van een chique diner. Franny: “Het is eigenlijk altijd druk, maar op zaterdag zie je een heel ander publiek. Dan komen de mannen voor de boodschappen en is het hier ook een stukje sociaal ontmoeten.”

Twee sterren

Van Linschoten heeft veel prijzen gewonnen. In 2011 werd de slager uitgeroepen tot beste ambachtelijke slagerij van Nederland. Vorig jaar kreeg de winkel twee sterren bij de Slager met Ster-verkiezing. “Ik houd van bewijs”, lacht Franny. Het geheim? Natuurlijk, met de tijd meegaan en steeds blijven vernieuwen. Maar het belangrijkste ingrediënt is wat haar betreft passie en heel veel liefde voor het vak en voor de zaak. “Je moet de klanten leren kennen, de tijd nemen om een band op te bouwen. Dan kun je uiteindelijk de beste service leveren.”

Een gepensioneerde man stapt met een tas vol vleeswaren de winkel uit. “Ik kom hier al zes-

entwintig jaar. Ik haal hier altijd Parmaham. Ze noemen me daarom de Parmaman!” Een dame op een scootmobiel rekent twee kant-en-klaarmaaltijden en eigengemaakte groentensoep af. “In het verzorgingstehuis waar ik zit, is het eten niet om over naar huis te schrijven, dus zo eens in de zoveel tijd haal ik hier wat lekkers.” Een student bestelt een pond rundergehakt, twee karbonaadjes en een groot stuk grillworst. “Dit is de lekkerste grillworst die er bestaat in Rotterdam, veel beter dan wat je bij de supermarkt koopt.”

Verskil

Alleen met vers, verfijnd vlees van goede komaf kun je klanten voor je winnen, meent Hubert. “Ik vind niks leuker dan als mensen terugkomen om te vertellen hoe lekker ze gegeten hebben. Als je eenmaal kwaliteitsvlees van de ambachtelijke slager geproefd hebt, wil je nooit meer anders. Je proeft het verschil, echt!” Lachend: “Ik wil de mensen gewoon een beetje verslaafd maken aan ambachtelijk vlees!”

Franny vult aan: “Het leuke aan vlees is dat het nog niet af is. Ik geniet ervan om met klanten in gesprek te gaan over een recept of een bereidingswijze. Je verkoopt niet alleen vlees, ook een beleving.”

Lusthofstraat 48
3062 WN Rotterdam
(010) 281 06 65



Schell

‘Niemand geloofde dat wij Nederlands waren’

In de 25 meter lange toonbank liggen gezouten varkensoren, kalfspens en stierenballen naast slavinken en half-om-half gehakt. Freek Schell: “Uiteindelijk zijn het gewoon Hollandse koeien, kippen en varkens. Alleen verkopen wij ze van kop tot staart.”

In 1796 opent voorvader Freek Schell een herberg in Kralingen waar jagers het buitgemaakte vlees kunnen laten schoonmaken en bereiden. Later gaat slagerij Schell telkens over van vader op zoon: van Freek op Freek. Sinds 1940 zit de winkel aan de West-Kruiskade. Achter het hakblok staat de achtste generatie Freek Schell. “Ik wilde nooit slager worden. Boer, dat was mijn grote droom. Dat is er nooit van gekomen. Ik heb nog een tijdje een dierenwinkel gehad. Toen mijn vader met pensioen ging, wilde geen van mijn broers de slagerij overnemen. Dat vond ik doodzonde. Ik doe het nu sinds 1998. Nooit spijt gehad.”

De West-Kruiskade was in de jaren ‘40 een typische arbeiderswijk. “We verkochten Hollandse kost: spek, bloedworst. Betaalbaar vlees voor gewone mensen.” In de jaren zestig kwamen de eerste Argentijnen naar Rotterdam. Freek: “Die wilden geen gehaktballen, maar steaks. Daarna kwamen de Turken en Marokkanen voor schapen- en geitenvlees. In de jaren zeventig kwamen de Joegoslaven en die wilden paprika en knoflook in de worst. Zij hielden ook van gerookte krabbetjes, net als de Surinamers.”

De multiculturele slager was een feit. “Niemand geloofde destijds dat wij Nederlands waren.”

Het personeelsbestand van Schell is al even divers. Achter de toonbank staan vandaag een Surinaamse, een Poolse, een Kaapverdiaanse en een Turkse. Freek: “Zo worden mensen soms in hun eigen taal te woord gestaan en kan er gekletst worden over ingrediënten en bereidingswijzen. Het is hier eigenlijk altijd een gezellige chaos, met geintjes en geschreeuw.”

Varkensstaartjes

Freek kent inmiddels de voorkeuren van zijn klanten. “Chinezen eten geen biefstuk, maar zijn gek op spek. Surinamers, Antillianen en Kaapverdianen houden van varkensstaartjes. Die gaan er bij Nederlanders niet in.” Inmiddels bereidt Freek de perfecte *char siu*. “Chinees geroosterd rood varkensvlees, vreselijk moeilijk om te maken. Ik heb er een jaar over gedaan, met veel hulp van klanten en personeel.”

Zijn de smaakpapillen van de slager inmiddels gewend aan die exotische smaken? “Ik lust natuurlijk niet alles. Pens vind ik bijvoorbeeld echt niet lekker. Maar ik eet iedere week een broodje kippenmaagjes, heerlijk!”

West-Kruiskade 69
3014 AM Rotterdam
(010) 412 52 04