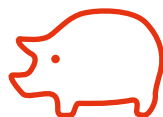




GESLACHT

bij Vande Walle



GESLACHT GESLACHT

bij *Vande Walle*



VOORWOORD

— Wim Opbrouck *Acteur en levensgenieter*

Ik stap samen met slager Ruben Vande Walle in de donkergrijze Defender en we rijden richting Zulzeke. Een adembenemend heuvellandschap ontvouwt zich doorheen het vensterraam van de terreinwagen terwijl we richting de schapen tuffen. Het landschap zou, mocht het zich in Nieuw-Zeeland, Ierland, Schotland of Frankrijk bevinden, 'bucolisch' genoemd worden.

We stappen uit bij een glooiend frisgroen weiland genesteld aan een bosrand waar een kudde schapen graast in de glinsterende middagzon. Ook de ogen van de slager glinsteren. Alles ademt hier een onvoorwaardelijke liefde voor de natuur en het dier.

De oeien blaten zich vrolijk een weg naar het hek waar Ruben een emmer voeder uitstrooit. Enkele rammen maken bokkensprongetjes om hun leiderschap over de kudde te manifesteren. Het is op deze plek dat Slagerij Vande Walle zijn eigen schapen kweekt, een kruising tussen twee rassen, Bleu de Maine of Hollandse boerenschapen en Texel.

Ik ben door Ruben en zijn familie uitgenodigd om een kijkje te nemen in hun bedrijf. Dit bezoek dient ter voorbereiding voor een voorwoord dat ik ga schrijven in een boek over Slagerij Vande Walle, hetwelk u nu aan het lezen bent.

Ik ben onder de indruk van de schapenweides met daarnaast moestuinen, hooilanden en zelfs enkele wijnranken, van de slagerswinkel en van de slachterij. Het maakt me zo gelukkig dit te mogen zien. Dit is waar ik voortdurend naar op zoek ben in mijn leven; ontmoetingen met gedreven, gepassioneerde vakmensen, die authenticiteit, liefde voor het product, ambacht en meesterschap in hun hart dragen. De glinstering in de ogen van vader en zoon Vande Walle vertelt het allemaal. Dit is de grond waar zij niet alleen trots op zijn, het is ook de grond die zij tot in de diepste geheimen kennen. Door hem over de eeuwen heen elke dag te bezoeken, te bewerken en te beleven hebben zij de kennis vergaard die onontbeerlijk is om op deze plek dieren duurzaam en gezond te kunnen kweken. We rijden nog naar een andere, al even pittoreske groene oksel in het landschap, waar Vande Walle schapen grazen, en keren daarna terug naar Berchem. Het is bijna middag.

Hier in Berchem-Kluisbergen op de hoek aan de kerk, staat sinds 1856 de slagerij-slachterij Vande Walle. Ook de naam is ambachtelijk versneden, in Vande en in Walle. Slagerij annex slachterij, eigen kweek, ambacht, meesterschap... Het lijkt wel een anachronisme in een tijd waarin grote warenhuizen en massaproductie de boventoon voeren. Met respect voor de traditie en toch vooruitkijkend naar de toekomst met minder maar beter vlees. Het is een slogan die de familie Vande Walle hoog in het vaandel draagt. Dit is een huis van vertrouwen, want wie zich sinds 1777 verdiept in stielkennis kan alleen maar de beste kwaliteit leveren.

Ik ken deze bocht in Berchem. Het is een vrijwel rechte hoek die duizenden wielertoeristen nemen op weg naar de heuvelzone. Op weg naar de top. Op weg naar de bergpassen van het platteland. Hier hangt weemoed in de bergen. Hier beklim je mythische reuzen met klinkende namen als: Kluisberg, Koppenberg, Kwaremont en Patersberg.

Het is een jaarlijks ritueel na een lange donkere winter.

Het komen en gaan van de seizoenen is van een geruststellende zekerheid. Eerst bloeit de Japanse kerselaar, daarna de meidoorn. Krokussen en sneeuwkllokjes ontluiken aan gindse einder. Jonge paarden en lammetjes maken grappige buitelingen wanneer zij voor het eerst de winterverblijven verlaten. Zwaluwen, rietgorsen, blauwborsten en lepelaars kondigen de lente aan. De luchten zijn blauw en uitgestrekt. De zomers en de regens.

De zon versnelt onze hartenklop wanneer het voorjaar ontwaakt. Daar is de lente! Daar is de koers! Lammeren worden geboren. Hoe heerlijk de zachte bries die opsteekt uit het zuiden. Hoe heerlijk het geluid van helikopters, het oneindige toeteren van volgwagens, motorrijders, het circus van fotografen, journalisten en cameramannen in fluorescerende vestjes. Hoe heerlijk de heilige week van de voorjaarsklassiekers, de felle kleuren van het aanstormend peloton, de wielertuitjes met onuitspreekbare namen als waren het onzichtbare steden.

Ze zoeven allemaal voorbij Slagerij Vande Walle.

Op de hoogdag van het wielrennen, tijdens De Ronde Van Vlaanderen, gaan de slager en zijn gevolg op de stoep staan om de renners toe te juichen, en over de generaties heen pruttelt op het vuur in de keuken een heerlijk dampende lamsnavarin.



↑ 'The Butcher's Shop', Annibale Carracci, ca. 1583

Het is na de middag wanneer we weer in de Slagerij staan. Het is sluitingsdag en de toonbank is leeg. Onder het goedkeurend oog van de honderdjarige voorouders die toezien vanuit hun ovale fotokaders, (als waren het medailles) stel ik mij de levendigheid voor en de nering van de beenhouwerij. De deurbel en de rinkelende kassa. De bestellingen; mag het iets meer zijn? Ik moet denken aan het schilderij 'The Butcher's Shop' van Annibale Carracci van circa 1583. Het verbeeldt op haast religieuze wijze het dagelijkse leven in een slagerij-slachterij in de 16e eeuw. Het is een oerbeeld. Geven en nemen. De korte keten. Geboren worden en sterven. *Agnus Dei qui tollis peccata mundi, miserere nobis. Lam Gods dat wegneemt de zonden der wereld, ontferm u over ons.*

Het is tot op de dag van vandaag onveranderd gebleven hier op de hoek aan de kerk van Berchem-Kluisbergen. Ik word lyrisch! Het schrijven van dit voorwoord is een feest! Dit boek is een feest! Zoals ook de lamskroon die geserveerd wordt aan het fijne gezelschap dat zich intussen verzameld heeft rondom de mooi gedekte tafel.

Slagerij Vande Walle, ontferm u over ons.

Haleluiah!







BIEFSTUKKEN GROEIEN NIET AAN BOMEN

Misschien moet u daar even van bekomen

Net als voor koteletjes, worst of préparé is de grondstof voor een dikke, rode, sappige biefstuk het spierweefsel van een dier. U schrikt? Sorry, maar het is niet anders. Altijd zo geweest.

Tot grofweg het begin van de jaren '80 was dit bovendien algemene kennis. Geen aanleiding voor een boek. Vandaag is "Biefstukken groeien niet aan bomen" een zin die slager Ruben Vande Walle geregeld in de mond neemt. Moet nemen, om zich te verantwoorden. En met hem zowat alle hobbyhouders en kwekers die we in dit boek aan het woord laten.

NIET ALLEDAAGS

Vlees is de voorbije decennia zijn ereplaats in ons dagelijks leven kwijtgespeeld. Voor een deel omdat we niet meer samen met de hoeve- en erfdieren opgroeien. Ze zitten voedselveilig weggestopt in betonnen, industriële complexen. De grote en kleine verhalen over hun geboorte, leven en dood behoren niet meer tot de koetjes en de kalfjes waarover we tijdens het ontbijt socializen. In het beste geval weten kinderen nog net van hun bestaan af.

Al is de kans klein dat ze echt nog oog in oog staan met een schaap, een varken of een koe. Bij het obli-

gate bezoek aan de kinderboerderij misschien of 's zomers tijdens de verplichte bergwandeling. Een trotse boerin vertelde mij onlangs dat de kleuterklas, waarmee ze al jaren vrolijk haar kar vollaadt, liet weten dat een bezoek aan haar stallen niet meer op de schoolagenda zal staan. Er zou eens iets moeten gebeuren. Welnu, voortaan zal er dus niets meer gebeuren.

KOSTBAAR

Vlees was vroeger niet alleen alledaags, het was ook kostbaar. Het besef van de noeste arbeid, die nodig was geweest om het stuk gezond en wellustig op het bord te krijgen, zorgde ervoor dat het met het grootste respect werd behandeld. Van bij de geboorte van het kalf, de big of het lam tot wanneer het in nette plakken op het bord lag. Naarmate we verder van de dieren vervreemden, dreigt ook de eerbied voor de expertise van de kweker, de slachter, de beenhouwer en zijn product te verdwijnen.

En dan rest er alleen nog maar ... een product, dat gecommmercialiseerd moet worden. Met alle uitwassen van dien: import van aan de andere kant van de wereld, tegen dumpingprijzen; boeren die moeten overleven onder onvoorstelbare druk; hormonen- en antibioticaschandalen; voedseldrama's; dierenleed.

Geen wonder dat vlees alleen nog maar geassocieerd lijkt te worden met negativiteit. Nochtans is aan de voedingswaarde niets veranderd, laat staan aan de culinaire, gastronomische en erfgoedwaarde van lekker vlees. Of aan het ambacht waarmee dieren gevoederd, verzorgd en geslacht worden. De kunde waarmee hun karkassen optimaal versneden en de verschillende stukken verwerkt worden, bestaat vandaag nog steeds.

EEN KORTE KETEN VAN 250 JAAR

Laten we gewoon eens binnenspringen bij de Vande Walles in Kluisbergen. *Ge kunt niet missen, 't is aan de kerk in Berchem.* Neen, niet Berchem-Antwerpen, Berchem-Kluisbergen, in het hart van de Vlaamse Ardennen.

Sinds Pieter Vande Walle in 1777 zijn job als boottrekker – op de Schelde tussen Oudenaarde en Doornik – combineerde met het slachten van varkens, hebben zijn nakomelingen zijn nering voorzichtig verder uitgebouwd. Gelijk het een zeldzaam juweel was. Op de haakse hoek die de Stationsstraat maakt ter hoogte van de kerk, runnen de Vande Walles intussen al 7 generaties lang een slachterij-beenhouwerij. De enige die in Vlaanderen is blijven bestaan. Alles gebeurt hier volgens procedures die eeuwen de tijd hebben gehad om uit te puren en in te slijten. Je kan er je klok op gelijkzetten. Ze lopen stipter dan het torenuurwerk.

De slachter slacht op maandag nog steeds een paar runderen, varkens en lammeren. Ruben en zijn

beenhouwers verwerken ze vervolgens van kop tot staart en Rubens echtgenote Tamara verkoopt ze met haar team in de week die volgt in de beenhouwerij. De varkens en runderen komen van kwekers in de buurt, die weten dat ze zich geen half werk kunnen permitteren. De lammeren zijn hoofdzakelijk van eigen kweek. De kleinschaligheid van het slachthuis en de rustige, stressloze manier waarmee de dieren hier behandeld worden, is een kostbaar handelsmerk geworden. Vandaar dat ook heel wat hobbyhouders en kleinschalige kwekers uit heel West- en Oost-Vlaanderen dit slachthuis hebben gevonden.

BESTAND TEGEN DE TIJD

De reden waarom ze dieren houden intrigeert en inspireert. In een tijd waarin vlees omstreden is, hebben ze in een stalletje of weide achter hun huis het alternatief voor het industriële aanbod heruitgevonden. Hun aanpak lijkt bestand tegen de tijd en steunt op waarden die even onhip zijn als het vlees zelf: rust, traagheid, respect, eerlijkheid, puurheid en smaak. Ze besteden aan hun passie een budget dat een veelvoud is van wat ze zouden betalen mochten ze hun vlees gewoon in de supermarkt kopen.

Waarom weerstaan ze de prijzenoorlog en kiezen ze ervoor om dagelijks voor en na hun werkdag nog eens uren met de verzorging van hun dieren bezig te zijn? Waarom liggen ze er 's nachts van wakker? Waarom is dit belangrijker dan een reis naar het zuiden en waarom breekt hun hart als een boerenjaar wordt afgewisseld door een rampjaar?



LAMSVLEES

Of ze in hun achtertuin nu runderen, varkens of schapen kweken, één ding hebben ze gemeen. Vroeg of laat leggen ze onder de kerktoren in Berchem het verkeer stil, omdat ze met hun trailer, achteruit, de oprit naar het slachthuis moeten nemen.

Ook de lammeren die Ruben zelf kweekt komen uiteindelijk hier terecht om geslacht te worden. De kudde telt gemiddeld een 60-tal dieren. Ze grazen op de flanken van de Patersberg. Als in het voorjaar de renners van de Ronde van Vlaanderen voorbij jakkeren, lopen een honderdtal lammeren hen in peloton achterna. Het zijn deze

beestjes die de reputatie van het bedrijf de voorbije 10 jaar tot ver buiten de gemeentegrenzen hebben uitgedragen en ze zijn Rubens favoriete ontsnappingsroute.

Tussen het werk in het atelier en de winkel verdwijnt hij geregeld. Dan weet Tamara dat hij in zijn terreinwagen gesprongen is en een paar uur weg is om de ooien te voederen en te verzorgen. De buitenlucht, het contact met zijn dieren, het ritme van de seizoenen in de Vlaamse Ardennen. Het is de beste manier om te ontspannen maar tegelijk ook een belangrijk onderdeel van het pure verhaal dat hier week in week uit wordt geschreven.









DE STAMBOOM

Het zou ons te ver leiden om de integrale stamboom van zeven generaties Vande Walle te schetsen. We beperken we ons tot de rechtstreekse antecedenten van Ruben aan de kapblok.

PIETER huwt in 1777
met JOANNA HANSON

FREDERIC (°1796) huwt in 1830
met AMELIA VANDEN BULCKE

LOUIS (°1833) huwt in 1856
met MATHILDE DE ZAEYTIJD

(François) EMILE (°1860) huwt in 1887
met MARIE LAMBRÉ

GASTON (°1896) huwt in 1926
met IRMA COUSAERT (+1944)
en hertrouwt in 1945
met ADRIENNE FOULON

PAUL (°1951) huwt in 1973
met INGRID DE JAEGER

RUBEN (°1979) huwt in 2008
met TAMARA MEERSCHAERT

