



FOTO: TON KASTERMANS

• Slager Meindert Klooster en Peter de Ruijter, coördinator van De Groene Weg, zijn ervan overtuigd dat biologisch en ambachtelijk bereid vlees de toekomst heeft.

*De Groene Weg heeft de wind in de zeilen*

- 9 SEP. 1997

# Bussum krijgt biologische slagerij



Van onze verslaggeefster  
Wilma Klaver

## BUSSUM

Vanaf donderdag is Bussum een biologisch-ambachtelijke slagerij rijk. Niemand minder dan meesterkok Paul Fagel zal morgenavond de opening verrichten van de zaak aan de Kerkstraat 3. Peter de Ruijter, die aan de wieg staat van de slagerij, vertelt dat Fagel met andere Europese topkoks heeft afgesproken als bewaker op te treden van 'de goede voeding van de toekomst', waartoe ook het vlees behoort dat de slagerij gaat verkopen.

De Ruijter is coördinator van De Groene Weg, een organisatie waarin vakslagers samenwerken om de afzet te verzorgen van vee dat op erkende biologische wijze wordt gehouden. De slagerij in Bussum is de 23ste vestiging van deze organisatie. De Groene Weg, die zestien jaar geleden werd opgericht, bewaakt het hele vleesproductieproces, te beginnen bij biologische landbouw tot het afleveren van het vlees aan de slaggers die het gegarandeerd zonder kleurstoffen en conserveermiddelen bereiden.

In deze regio heeft De Groene Weg vestigingen in Hilversum en Loosdrecht en 'die lopen als een speer', aldus De Ruijter. Van de vestiging in Bussum verwacht hij niet anders. „De dagen van het grote

gelijk voor biologische landbouw zijn begonnen”, profeteert de coördinator, die de keerzijde van een maatschappij die alleen let op economische voordeel en efficiency al lang geleden zag aankomen.

De Groene Weg heeft de wind in de zeilen. Problemen in de veehouderij zoals nu de varkenspest hebben altijd een onmiddellijk positief effect op de consumptie van biologisch vlees. Een piek die weer snel verdwijnt, weet De Ruijter. „Iemand is pas vaste klant als hij bereid is over de toonbank heen te kijken naar de omstandigheden waaronder het vlees verkregen wordt en begrijpt dat er via koopgedrag een andere vorm van landbouw ontwikkeld wordt. En gelukkig zit in die groep van wat wij de geëmancipeerde consument noemen behoorlijk de groei.”

Het publiek in Bussum heeft al bewezen ontvankelijk te zijn voor biologisch geteelde producten. Natuurvoedingszaak De Groene Winkel, die een paar pandjes verderop zit, loopt uitstekend. „Samen kunnen we de inwoners zo een compleet scala aan verantwoorde voeding bieden”, aldus slager Meindert Klooster, die de slagerij in Bussum gaat drijven.

Jarenlang werkte Klooster als chef-slager in een supermarkt tot hij tijdens invalwerkzaamheden De Groene Weg in Hilversum leerde ken-

nen. De kwaliteit van het product en het werk spraken hem zo aan dat hij de mogelijkheid onderzocht om samen met zijn vrouw Irene Hamelink een eigen slagerij te starten. Uiteindelijk viel het oog op Bussum, Kloosters geboorteplaats.

Bij de opening morgenavond ontvangt Meindert Klooster uit handen van Paul Fagel een certificaat waarin hij de officiële status krijgt van biologisch vleesbereider. Donderdag gaat De Groene Weg open voor de consument. De biologische slagerij ver-

koopt rundvlees (Blonde d'Aquitaine), varkensvlees, kip en lams- en schapenvlees. De lammeren zijn minimaal acht à negen maanden voor ze worden geslacht. Kalfsvlees wordt niet verkocht.

Iedere week wordt de boer bekendgemaakt die het vlees heeft geleverd. Daarnaast biedt Klooster een compleet assortiment vleeswaren, belegde broodjes, pizza's en wat snacks zoals kroketten en bitterballen. Alles zelf bereid. Of het veel duurder is? „Nauwelijks”, vindt De Ruijter, „alleen het scharrelkipvlees.”