



▲ Kees Hamers staat op z'n 74ste nog in de slagerij van Het Belvershuys.

FOTO JULES VAN IPEREN/PIX4PROFS

# Slager Kees, 60 jaar in het vak en goed voor 7 keer goud

De ruim zestig jaar die Kees Hamers in het slagersvak zit, werd deze week bekroond met zeven keer goud en een oorkonde. Zelf slachten doet hij liever niet meer. Lammetjes en biggetjes al helemaal niet: „Oud sentiment.”

**Tom Tacken**

**Haaren**

Slager Kees is zelf gek op stoofvlees met een lekker randje vet, maar hij versmaadt ook een varkenspoot in zijn erwtensoeppiet. „Eigenlijk lust ik heel het varken, van kop tot staart”, lacht de Haarenaar, die op z'n 74ste het uitbenen nog lang niet moe is.

Deze week werd Kees Hamers op de Slavakto, de vakbeurs van zijn beroepsgroep, op het schild gehesen. Zeven vleesproducten die van zijn mes afkwamen, ontvingen het predicaat goud. Bovendien kreeg hij in Utrecht de Slagersoorkonde mee naar huis als bekroning van een loopbaan in het vlees die al meer dan zestig jaar duurt.

## Belverse plaatham

Belverse plaatham zat bij de gouden inzendingen en die naam verraadt de werkkring die Hamers na zijn pensionering binnenstapte. „Ik heb 25 jaar mijn eigen slagerij gehad in Woensel, Eindhoven. Toen daar op mijn zestigste een eind aan kwam, ben ik nog voor uitzendbureaus blijven werken. Tot mijn vrouw vier jaar geleden zei: als je hier in Haaren eens het Belvershuys binnenloopt.”

Dat was dus een gouden greep. René en Miriam Witlox zijn maar wat blij met Kees in de slagerij bij hun boerderijwinkel, die is verbonden aan het familiebedrijf met fokvarkens.

## Yorkshire-varkens

Elke maandag rijdt René Witlox



**Anders dan in de supermarkt is het vlees in onze winkel niet anoniem**

– Miriam Witlox

naar een kleine slachterij in Heeswijk-Dinther. Hij brengt er enkele van zijn Yorkshire-varkens, die niet als moederdier hun weg naar een andere varkenshouderij vinden. „Bijvoorbeeld omdat de spenen niet goed genoeg zijn”, legt Kees uit. „Maar het vlees is van prima kwaliteit.”

Een dag later legt Kees dezelfde weg af om de geslachte varkens, maar dan in onderdelen verdeeld over kratten, terug naar Haaren te halen. 'Korte vleesketen', heet dat in het jargon. Of zoals Miriam Witlox dat formuleert: „Anders

dan in de supermarkt is het vlees in onze winkel niet anoniem.”

Kees Hamers komt uit een Udenhouts gezin van 10 kinderen, van wie er vier het vak van slager kozen. Logisch, want vader zat in de varkenshandel. „Als menneke ging ik al met hem mee. Het was de tijd van de huisslachten, waarvoor de gemeente een keurmeester voor en na de slacht langs liet komen. Het varken werd op een ladder gespannen. De 'leer' op z'n Brabants.”

Van vegetariërs, laat staan veganisten, had Kees Hamers in zijn kinderjaren nog nooit gehoord. Ook niet trouwens van BBQ-pakketten, maaltijdsalades of borrelplankjes. Zelf is hij van een 'mooi stuk vlees' blijven genieten. Vleesvervangers kunnen daar wat slager Kees betreft ook niet tegenop. Hij komt nog wel met een ontboezeming: „Op m'n elfde slachtte ik al. Je was het gewend. Maar nu zou ik er moeite hebben. Lammetjes en biggetjes al helemaal niet.”

Hoe dat zo? „Oud sentiment, denk ik.”

## Verrekijker om

De slager, die als scheidsrechter in het amateurvoetbal tot in de eerste klasse vloot, houdt wel degelijk van dieren. Kees Hamers blijkt een vogelaar te zijn. Een cadeaubon van René en Miriam Witlox gaat hij binnenkort verzilveren door een dag lang met een boswachter de Veluwe op te gaan.

Verrekijker om en turen naar levende natuur.