

Kalfsfantasy

De Groene Weg slagerij Klaas Gunnink in Assen heeft een ruim assortiment biologisch kalfsvlees. Gunnink probeert zijn biologisch bewuste klant op verschillende manieren kennis te laten maken met de vleessoort. Dit doet hij bijvoorbeeld met het recept Kalfsfantasy.

Door Baukje van der Meer

Klaas Gunnink is sinds drie jaar gevestigd in het winkelcentrum van Marsdijk in Assen. Hij is de enige biologische slagerij in heel Drenthe. Klanten komen niet alleen uit de provincie zelf, maar ook uit Groningen en Friesland. "Mensen blijven terugkomen voor onze biologische kwaliteit", vertelt Gunnink. "Al ons vee wordt door eigen boeren van De Groene Weg gefokt. Klanten weten zo precies waar hun vlees vandaan komt."

Zijn klanten kopen vaak producten als rundergehakt, kipfilet, kogelbiefstuk of riblappen. Naar de kip van leverancier Herman Kemper is ook veel vraag. Naast biologisch vlees verkoopt Gunnink ook eigengemaakte biologische salades, biologische wijnen en diverse soorten drogeworst. De Groene Weg heeft contact met verschillende biologische leveranciers. Het kalfsvlees wordt geleverd door



RECEPT

BENODIGHEDEN:

- 1 kilo kalfsreepjes
- 1 groene en 1 rode paprika
- 1 à 2 uien
- 200 gram ontbijtspek
- 16 gram zout
- 2 gram peper
- 1 gram knoflookpoeder
- zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE:

Snijd de paprika, prei en ui fijn en snijd het ontbijtspek in kleine blokjes. Weeg de kruiden af en meng het geheel met het kalfsvlees en zonnebloemolie. Roerbak dit vervolgens. Het gerecht is goed te combineren met een lekkere slamix met pitabroodje of Petit Pain.

Ecofields. Ook de kruiden en marinades van Gunnink zijn natuurverantwoord. De kruiden koopt Gunnink bij leverancier Het Blauwe Huis, dat biologische kruiden teelt, droogt en verwerkt.

ENTHOUSIAST MAKEN

De verkoop van kalfsvlees staat niet bovenaan bij Gunnink. "Klanten associëren het vlees met springende kalfjes in de wei", weet de slager. "Daarnaast is kalfsvlees bij veel mensen nog onbekend. Ze weten niet hoe het smaakt en wat ze er allemaal mee kunnen doen." Om klanten beter kennis te laten maken met kalfsvlees, promoot Klaas Gunnink de vleessoort regelmatig met speciale aanbiedingen. "We merken dat mensen enthousiaster worden als er kalfsvlees in de aanbieding is geweest. Op die manier maken ze kennis met onze specialiteiten,

zoals ons kalfsgehakt, saltim bocca en onze kalfsworstjes." Voorlichting is volgens de slager ook erg belangrijk. "Je moet mensen adviseren dingen uit te proberen en goed uitleggen hoe ze het kunnen bereiden. Onze klanten willen vaak wel wat langer in de keuken staan. Ze gaan minder vaak voor de kant en klare producten en willen het vlees zelf bereiden."

Kalfslappen, kalfsoesters, kalfsroomgehaaktschnitzels. Klanten van De Groene Weg Klaas Gunnink hebben veel keuze in kalfsvlees. Ook met het recept Kalfsfantasy laat Gunnink zijn klanten zien wat de pluspunten van kalfsvlees zijn. "Je zet het gerecht zo op tafel. Het kan met veel dingen worden gecombineerd. Zet het bijvoorbeeld op tafel tijdens een avond gourmetten." ■