

**DIERENDONCK
A BUTCHER'S FAMILY**



Hendrik Dierendonck

Met foto's van Kurt Stallaert

P E L C K M A N S

HET DIERENDONCK MANIFEST	5
Visie.....	6
Ambacht.....	11
Terroir.....	14
Familie	19
INLEIDING	21
UIT HET ATELIER	31
Paté grand-mère	36
Paté en croûte	41
Ouderwetse bruegelkop	46
Terrine van foie gras	49
Kalfsrol met hersensaus	50
GEMOEDELIJK DOORDEWEEKS	57
Boerenworst met aardappelmousseline	73
Zwitserse kaasschijf.....	74
Vlaamse stoverij met bier en appel	80
Ragù van Menapische worst.....	83
Gehaktballen met tomatensaus.....	84
WEEKENDGEVOEL	87
Devilled liver op zuurdesemtoast.....	96
Traaggegaarde bavette in rode wijn	99
Toast met 'nduja	102
Gelakte varkensribben met gingerale.....	105
Croque-monsieur deluxe	106
ZONDAGSE KOST	115
Duif met gebakken aardappelen en erwten	124
Steak au poivre	127
Parmentier van eend met appel en spinazie	128
Ossenstaartsoep.....	133
Lamsbout met blini's en tomatenvinaigrette	134
Menapische kotelet met Blackwellsaus	137
Hoevekip met citroen en tijm.....	140
Rosbief met witloof en kroketten.....	143
Côte à l'os 'Oedslach' op de barbecue	146
FAMILIEFEEST	151
Beef Wellington	159
Gevulde kalkoen	162
Fazant Fine Champagne met wiltdaartje	171
Gevulde savooikool met gehakt van parelhoen.....	174
Luxe vol-au-vent met mousselinesaus en zwezeriken.....	177
FONZIE'S STREETFOOD	181
Porchetta	196
Pastrami sandwich met kimchi	199
Brioche bun met tartaar van bavette	202
Pita van lamsschouder met knoflooksaus	205
Frikandel spéciale.....	208
Smashburger	213





HET DIERENDONCK MANIFEST

Visie	6
Ambacht	11
Terroir	14
Familie	19

VISIE

‘Verdorie, waar ben ik aan begonnen? Dat heb ik me al zo vaak afgevraagd. Maar ik kan niet zonder het beenhouwersvak. Terwijl ik aan het snijden ben, denk ik aan een beeldhouwer met een stuk marmer. Het is wel degelijk een kunst. Mijn beroep is mooi, maar o zo controversieel. Dagelijks stel ik mezelf en de beenhouwerij in vraag. Zijn we wel goed bezig? Is onze visie zuiver? Werken we ethisch genoeg? Hebben we genoeg aandacht voor diervriendelijkheid? Er is één constante die altijd terugkeert. In een interview uit 2011 met Yves Desmet zei ik het voor het eerst: dat we minder, maar beter vlees moeten eten. Toen was dat nog heel controversieel, tegenwoordig is het een uitspraak die door iedereen gebruikt (of misbruikt) wordt. De uitvoering van dit idee blijft lastig. Het blijkt een dagelijkse strijd vol uitdagingen. Helemaal anders ook dan in de tijd van mijn ouders, die in 1970 begonnen met beenhouwerij Dierendonck. Vandaag zet ik hun verhaal verder, maar in een andere tijd, met nieuwe obstakels.

Papa had een kleine beenhouwerij, die maar zes maanden per jaar op volle kracht draaide. In de winter werd de helft van de frigo's uitgezet. Dat is vandaag onmogelijk. Als je een bouwbedrijf hebt, vindt iedereen het normaal dat je uitbreidt en groter wordt. Als ambachtelijke beenhouwer ligt dat gevoeliger. Ik hoor mensen soms zeggen dat we te groot geworden zijn, maar onze waarden zijn overal aanwezig: in de service, de product-kennis en het omgaan met klanten. Ik denk dat ik mijn eigen evolutie heb gecreëerd. Vernieuwing én traditie samenbrengen.

Ik ben ambitieus, maar tegelijk ook enorm emotioneel. Als de ethiek niet goed zit, kan ik me niet goed voelen. Als beenhouwer begeef je je in een grijze zone. Voordat je vlees kunt verkopen, moet er een dier sterven. Dat ligt natuurlijk gevoelig en de tijdsgeest verandert voortdurend. Iets wat me vandaag meer dan ooit bezighoudt, is het grote aantal mensen dat geen vlees meer eet. Ik vraag me soms af of beenhouwer een uitstervend beroep is. Ik ben iemand die graag geliefd is en het doet pijn om een *killer* genoemd te worden. Ons beroep staat soms in een negatief daglicht en dat raakt mij. Ik trek me dat echt aan. Vlees is er altijd geweest, maar nooit in de mate zoals nu, met alle excessen. Als beenhouwer voel ik me verantwoordelijk, ik vind dat ik een voorbeeldfunctie heb. Daarom wil ik een research & development centrum oprichten. Me verdiepen in de CO₂-uitstoot, in de laatste wetenschappelijke bevindingen. Door de evolutie en de groei van onze beenhouwerij en de ateliers kan ik ook meer investeren in andere projecten, zoals een eigen boerderij of de ontwikkeling van een nieuw runderras dat minder methaan uitstoot.’





Leese exemplaar





Leese exemplaar



AMBACHT

‘Volgens mij is het cruciaal dat je als bedrijf transparant blijft. Onze naam is een label geworden, een merk. De charcuterie wordt niet geproduceerd in een boerderijtje, maar in een groot bedrijf. De schaal is vergroot. Dat is misschien minder romantisch, maar de essentie is gebleven. Het is een constante strijd om de oude technieken die we altijd gebruikt hebben en die me zo dierbaar zijn, te bewaren. Ons ethisch standpunt is dan ook nooit veranderd. We zijn nog altijd dezelfde mensen met dezelfde droom, maar wel met een nieuwe toekomstvisie. De kleine beenhouwer alleen in zijn atelier, dat is een stukje folklore aan het worden. Vroeger stond ik altijd als eerste aan het kapblok, anderhalf uur alleen zijn. Het was een vorm van meditatie. Vandaag gebeurt dat minder, maar ik voel dat ik die momenten weer meer moet opzoeken. Voor mij is het een eeuwige strijd: hoe kan ik als bedrijf groeien zonder mijn ambacht te verloochenen? Ik ben daar iedere dag mee bezig. Ik lig daar wakker van. We zijn met veel meer medewerkers dan vroeger, maar ik bepaal wel de richting die we opgaan. Ik denk constant na over de volgende twintig jaar: hoe gaan we het doen? Ik ben nu vijftig plus, dan is het tijd om te reflecteren en even op de rem te staan. Om alles op een rijtje te zetten. Ik stel altijd alles in vraag: wat kunnen we beter doen?’

Als ik ’s ochtends in het atelier kom, kijk ik naar de gasten die vlees aan het versnijden zijn. Soms snijden ze niet zorgvuldig genoeg en belandt een deel van het vlees in de vuilnisbak. Dat doet pijn aan mijn beenhouwershart. Je moet dat mooier versnijden. Er mag niets verloren gaan. Dan herinner ik me weer hoe mijn vader naast me stond en me altijd opnieuw toonde hoe het beter kon. Als vijftienjarige kreeg ik elke dag levenslessen. Ik werd doordrongen van zijn visie en filosofie. Net zoals ik vandaag mijn kennis overdraag aan mijn eigen zoon Fons. Maar op die manier kun je geen groot bedrijf runnen. Ik kan niet constant naast iedereen staan, maar ik wil wel iedereen ervan bewust maken dat ze respect moeten hebben voor het dier dat geslacht is. Ik blijf elk klein detail uitleggen in de hoop dat ik mijn eigen passie zo kan overbrengen.

Soms ontmoet ik collega’s op een beurs die me vertellen dat ze enkel nog rund willen versnijden van een ras dat gegarandeerd veel rendement oplevert. Ze willen geen moeite doen om moeilijkere stukken te versnijden die wat meer *skills* vragen. Ik vind dat spijtig. Voor mij gaat er geen moment voorbij dat ik niet iets wil bijleren. Het gaat niet alleen over geld. We willen allemaal geld verdienen, maar voor mij staat de beroepstrots en het ethisch bewustzijn voorop. In grote industriële ateliers gaat het er soms aan toe als in een fabriek. Alles is afgemeten. Terwijl wij net het ambachtelijke, het pure handwerk zoveel mogelijk willen bewaren. Hoe groter de organisatie wordt, hoe moeilijker natuurlijk. Dat hoort erbij als je bedrijf volwassen wordt. We moeten dus een plan maken voor de toekomst. Coaching maakt daar een groot deel van uit. Levenslessen meegeven aan je werknemers.’





TERROIR

‘We zijn als beenhouwer een makkelijk slachtoffer van de veranderende perceptie. Vlees is emotioneel. Negentig procent van de mensen zegt om die reden dat je minder vlees moet eten. Maar ik ben ervan overtuigd dat bewerkte voeding veel slechter is. De suikerindustrie richt bijvoorbeeld enorm veel schade aan. Pas op, als je kijkt hoe varkens en kippen op grote schaal gekweekt worden, dat is om misselijk van te worden. Dat is niet waar ik voor sta. We leven natuurlijk ook in Europa, waar alles constant aan het veranderen is. De veestapel krimpt omdat dit moet volgens de wetgeving. Maar we halen ons vlees dan wel uit Zuid-Amerika, waar we geen controle hebben over de omstandigheden waarin de dieren gekweekt worden. Een van de grootste uitdagingen de komende jaren is het tekort aan Belgisch vlees. In België wordt het steeds moeilijker om runderen te houden, de grond is te duur. In Vlaanderen mag je ook geen varkens meer houden die buiten leven, in Wallonië wel. Ik vraag me dan altijd af of we niet van het ene uiterste in het andere vervallen. Ik heb daar een heel eigen kijk op. Als we de veestapel opnieuw willen laten groeien, of op een juiste manier willen onderhouden, hebben we regeneratieve landbouw nodig. Daarin speelt elk element een rol: diervriendelijkheid, voeding en klimaat.

Onlangs was ik in Australië en daar werken ze met FeedLock, additieven die worden toegevoegd aan de voeding van runderen. Iedereen is daar fan van, want je krijgt mals vlees. Zelf was ik teleurgesteld. Er wordt te veel krachtvoer gegeven opdat dieren vlugger dik worden en vocht vasthouden. Hoeveel natuurlijke smaak zit er dan nog in dat vlees? In Amerika geven ze vaak mais. Dat voer is ook gemanipuleerd en daardoor verlies je een heel stuk terroir. Ik hou van runderen die gewoon kunnen grazen in de wei, de samenstelling van het vlees en de smaak zijn helemaal anders. Veel natuurlijker. Mensen zijn het vandaag gewend dat hun vlees mals is en altijd hetzelfde smaakt. Bijna zoals Pringles-chips. Maar er is niks mis met vlees dat een beetje taaier is en een complexe smaak heeft. Het probleem is dat vlees dat op die manier gekweekt wordt, veel duurder is. Wordt het niet te veel luxe? Gaan mensen het nog kunnen betalen? Ik denk er soms aan om zelf een boerderij te beginnen. Misschien is dat de enige manier om nog echt controle te kunnen uitoefenen. Er zijn zoveel facetten aan dit beroep die mij bezighouden. Ik maak deel uit van een lange ketting en probeer mijn deel zo goed mogelijk te doen.’





Leesvoorbeeld

Leesexamplear







FAMILIE

‘Toen ik zeventien was, wist ik al: dit is het enige wat ik ooit wil doen. Nu heb ik zelf een zoon die zijn eerste stappen zet in het beenhouwersvak. Hij is nog zo onschuldig en ik vind het zalig om met hem over de toekomst te praten. Papa en ik zijn altijd meer gesloten geweest. Fons daarentegen is een geboren babbelaar. Ik ben er inmiddels in gegroeid, maar als ik een presentatie geef, doe ik nog altijd mijn witte beenhouwersschort aan, dan voel ik me veiliger. Als Fons in de winkel staat, maakt hij met iedereen een praatje. Hij heeft volgens mij wat meer de persoonlijkheid van een chef, dat zijn vaak meer uitgesproken types.

Het bedrijf Dierendonck begint stilaan los te komen van mij als persoon. Dat is raar. Niet alle klanten weten nog wie ik ben. Maar ik heb mijn inspiratie en passie gelukkig wel al aan heel veel mensen kunnen doorgeven, anders waren we nooit zo gegroeid. En ik vind het heerlijk om met jonge mensen te werken. Het doet me ook nadenken over mijn eigen toekomst. Ik heb een droombeeld over hoe het zou kunnen zijn, later. Ik zou graag op de boerderij van papa een klein atelier inrichten en daar charcuterie maken. Foodies uitnodigen om te komen proeven, chefs inviteren om samen te koken. Mensen ontmoeten die op een andere manier werken dan jij, is goed voor de creativiteit. Eigenlijk moet dat mijn job worden, een ambassadeur zijn van Dierendonck. Ergens zie ik mezelf als de bewaarder van de filosofie van ons bedrijf.

De grootste vraag die ik me stel: wie is de klant van de toekomst? En hoe gaat die vlees eten? Ik twijfel eraan of een kleine beenhouwerij zoals in de tijd van mijn ouders nu nog kan bestaan. Veel zelfstandige beenhouwers stoppen ermee, maar ik blijf verlangen naar die sfeer, die eenvoud ook. Ooit bracht ik een bezoek aan een ouderwetse beenhouwerij in Frankrijk. Die man was enkel 's ochtends open, in de namiddag ging hij jagen. Dat lijkt me een heerlijke manier om stilletjes uit te bollen. Maar ik moet realistisch zijn. Binnen de kortste keren zou ik weer net zo hard werken als nu. Je bent wie je bent. Je kunt je ware aard niet wegsteken.

Dit boek geeft een inkijk in mijn visie, hoe ik gevormd ben door mijn ouders die heel hun leven gezwoegd hebben voor de stiel, die gevochten hebben voor erkenning. Geen enkel detail liet hen los. Het werk was nooit af. Het is me met de paplepel ingegoten wat passie en kwaliteit zijn. En dit alles geef ik nu door aan mijn eigen zoon. Hij zal op zijn manier de uitdagingen van de toekomst moeten aangaan. Dat zit in ons Dierendonckbloed. Ons leven heeft alleen betekenis als we een positieve verandering teweeg kunnen brengen. We blijven strijden voor dit mooie beroep.

Dit boek is ook het meest persoonlijke dat ik ooit maakte, met een grote inkijk in hoe wij als familie van beenhouwers functioneren. Onze filosofie, onze waarden en natuurlijk ook onze recepten. Van traditionele charcuterie, doordeweekse kost, het aperitief op vrijdagavond, zondagse maaltijden, grote familiefeesten tot eigentijds streetfood. Altijd op basis van goed vlees.’

Hendrik Dierendonck

Leesvoorbeeld

INLEIDING

