



Klantendag

Hollands rundvlees op zijn best

Om de specifieke kwaliteit van het luxe Hollandse rundvlees te benadrukken, organiseerde Master Meat een klantendag. Ruim dertig bezoekers verdiepten zich een dag lang in 'het rund'. De wijze waarop Master Meat samenwerkt met toeleverancier en mester vormde de rode draad van het gevarieerde programma, waarbij het proeven van een heerlijk stuk vlees natuurlijk niet kon ontbreken.

Informatie over producten en de ontwikkelingen in de markt vormen vaste onderdelen van een klantendag in een charmante verpakking. Een boeiende presentatie over het Hollands rundvlees, een kijkje in de keuken van vleesverwerkingsbedrijf en slachterij Kouwenhoven Vlees en een bezoek aan rundvleesmesterij Concordia in Ouderkerk aan de Amstel. Hier kregen de bezoekers - zittend op goudgele stobalen aan een stijlvol gedecoreerde lunchtafel - een stuk Hollands rundvlees geserveerd.

Waar komen die lekkere stukjes vlees vandaan

Odette Haasnoot van de KLM Catering Service Schiphol BV heeft van de dag veel opgestoken: "We hoorden dat Hollands rundvlees waarmee Master Meat werkt, zich vooral onderscheidt door de grond waarop de koeien grazen en dat een weide met veel kruiden en grassoorten invloed heeft op de smaak van het vlees.

We kregen een uitgebreide uitleg over de wijze waarop de rundvleessector zich heeft gespecialiseerd en geprofessionaliseerd en inzicht in de eigenschappen

van verschillende vleesrassen. Ook was het interessant te zien waar nu die echt lekkere stukjes vlees vandaan komen.

De slachterij

Bij slachterij Kouwenhoven Vlees werd met name aandacht besteed aan de wijze waarop bewerking en selectie van vleesdelen geheel in het teken staan van de vraag vanuit Master Meat. Het hele proces was stap voor stap te volgen vanaf het moment dat de runderen aan de haak hangen, tot het moment van uitbenen en verpakken. Jan Roelof Jager van Hotel Restaurant Spijkerman in Purmerend: "Ik was gekomen met twee leerlingkoks. Voor hen was het een uitgelezen gelegenheid om te zien hoe je de ene vleessoort van de andere kunt onderscheiden. Je leert die dingen op school, maar dit was toch wel anders dan op een plaatje."

Schilderskunst

Bij boerderij Concordia in Ouderkerk aan de Amstel nam 'ome Jan' alle tijd voor zijn bezoekers. Hij vertelde hoe hij ooit begon met een melkveehouderij, om na tien jaar toch over te stappen naar een veehouderij met de Franse Limousines en de wijze waarop hij zijn productiemethode zoveel mogelijk in

harmonie wil laten verlopen met de flora en fauna. Odette Haasnoot: "Je zag dat hij goed met de dieren omging. De koeien in de wei reageerden direct op zijn gefluit. Op een gegeven moment werd een stier met latex beschilderd om aan ons duidelijk te maken, waar de verschillende stukken vlees zitten. Dit zou de stier toch kunnen irriteren? Maar de boer aaide hem ondertussen met een borstel over zijn rug en daarmee liet hij zich alles welgevallen."



Natuurlijk was er ook rundvlees voor consumptie. Direct van de barbecue en vergezeld van een goed glas wijn. Odette Haasnoot: "We zaten in een open schuur en lunchten met livemuziek en onder het toezien van de bruingekleurde viervoeters. Het was ambachtelijk en nostalgisch tegelijk." | [www](#)

