

► **‘Opa Nic zou raar opkijken van hoe het nu gaat’**

Jubilerende keurslager ziet toekomst zonnig in



▲ Nic van Leeuwen komt terug van het slachthuis, 1947. Inmiddels bestaat het slagersbedrijf dat hij begon honderd jaar. En dat wordt gevierd.

FOTO KEURSLAGER VAN LEEUWEN

◀ Paul (links) en Dylan van Leeuwen in de zaak aan de Rembrandtstraat in Naaldwijk. Aan koeien slachten doen ze niet.

FOTO THIERRY SCHUT

Slager Paul van Leeuwen, specialist in met name gekookte worst, heeft nog nooit een koe geslacht. Zijn zoon Dylan, die over enige jaren de scepter zwaait bij Keurslager Van Leeuwen, is ook geen huisslachter. Hij sluit zelfs niet uit in de toekomst ook vleesvervangers te verkopen. Mits er vraag naar is.

Rien van den Anker

Naaldwijk

Maar dat is allemaal voor later. Eerst wordt nu gevierd dat het slagersbedrijf 100 jaar bestaat. Tevens wordt de winkel aan de Rembrandtstraat radicaal verbouwd. Er komt onder meer een apart zelfbedieningsdeel.

„Natuurlijk”, knikken vader en zoon op de vraag of er nog toekomst zit in het slagersvak. Beiden zijn er van overtuigd dat een slager die kwalitatief onderscheidend is blijft bestaan. Zeker als de slager de steeds (milieu)bewustere klant het verhaal achter het vlees vertelt. Dus wat het precies is, waar het vandaan komt en hoe je het moet bereiden.

„Vanzelfsprekend moet je ook



◀ Opa Nic, trotse grondlegger van het bedrijf, met Paul van Leeuwen, specialist in gekookte worst.

FOTO THIERRY SCHUT

het assortiment aanpassen aan die klant. Vroeger kon je nog toe met een vitrine vol saucijsjes, lappen, biefstuk en een paar soorten worst. Maar nu zijn er vooral specialiteiten zijn.”

Als Paul en Dylan zelf niet slachten, is natuurlijk de vraag hoe het

“**Een slagerij is nu meer een eetwinkel geworden**

– Dylan

vlees dan bij de slagerij komt. „Simpel”, zegt Paul, „je koopt een hele of een halve koe en die wordt elders geslacht, uitgebeend en in stukken aangeleverd. je krijg dus alleen het vlees. Een slager is steeds meer een vakman die een eigen assortiment vlees en vleeswaren verkoopt.” Dylan: „Een slagerij is meer een eetwinkel geworden waar je naast vlees en beleg ook complete maaltijden kunt vinden. Inmiddels ook voor veganisten, bijvoorbeeld in de vorm van rode kool of pastasalades.”

Dat is dus totaal anders dan de wereld van opa Nic, die in 1921 de

slagerij begon op de hoek van de Molenstraat en de Emmastraat. Een paar jaar later liet hij aan de Rembrandtstraat een nieuw pand bouwen en jaren later deed hij het bedrijf over aan zijn zoons Wim en Nic. Na een flinke uitbreiding kwam in 1989 de derde generatie aan bod: de huidige slager Paul en zijn broer Mark. Maar Mark vertrok en net als zijn vader werd Paul alleen eigenaar.

Met oog op de toekomst leek dat scenario zich te herhalen, want ook nu zijn er twee zoons: Mitch en Dylan. Maar Mitch wil geen slager worden. Dylan wel. Die liep tijdens zijn studietijd mee in de winkel, waarna de slagersvok toch oversloeg. Hij slagert parttime in Zoetermeer om ervaring op te doen; de andere dagen werkt hij bij pa.

Het slagersvak is in vier generaties ongelooflijk veranderd, weet Paul. „Ik denk dat mijn opa raar op zou van hoe het nu gaat. Wat leuker betreft zijn Paul en Dylan het overigens volkomen eens. Ze houden allebei van een ribeye, maar een boterham met pindakaas laten ze ook niet staan. „Dat had je niet verwacht, hè?”