



'Het gaat om de passie in je werk'

Gérard Peters is een gepassioneerde slager. Eentje die houdt van zijn vak en er met bevoegenheid over vertelt. "Het gaat om de passie die je in je werk legt. Wij willen alles delen met onze klanten: hij of zij wil weten waar het dagelijkse stuk vlees vandaan komt. Die duidelijkheid geven wij graag."

In winkelcentrum De Ruwert in Oss levert Keurslagerij Gérard Peters al bijna een kwart eeuw ambachtelijke vleesproducten en vleeswaren. Met een openheid die verfrissend werkt. "Mijn chef en ik werken op het slagersblok, in het midden van de toonbank. Zo ziet de klant hoe ons vlees bewerkt wordt. En bij onze grill hebben we een groot scherm waarop andere activiteiten uit onze slagerij te zien zijn."

Gérard Peters is een Keurslager die op zijn bacteriologische productkeuring louter tien (!) haalt. Maar die ook een transparante blik op het vak heeft. "Ik kom niet uit een slagersfamilie, zoals je vaak wél ziet. Daardoor heb ik een andere kijk, ook na al die jaren in het vak. Ik kijk door de ogen van de consument. En door regelmatig met ons hele personeel samen te koken en recepten uit te delen, houden we ons werk interessant."

Alleen het beste

De slagerij levert naast vlees en vleeswaren ook salades, maaltijden en alles voor de barbecue. Alleen het beste vlees komt in de vitrines van de Osse slagerij. Zoals het Lekker Limburgs Livarvlees, afkomstig van het Limburgs Kloostervarken. De oorsprong van deze bontgekleurde varkens ligt op abdij Lilbosch in Echt. Ze wroeten er naar hartelust in de modder. Ze eten versgeteelde Limburgse granen. Het vlees is doorregen met vet en dat geeft het een aangename en natuurlijke smaak.

"Ons kalfsvlees is afkomstig van 'weivlees'. Deze kalveren blijven vijf maanden bij de koeien zogen en daarna gaan ze over op voer, gebaseerd op natuurlijke grondstoffen. In de zomer lopen ze buiten. En het kippenvlees? Dat is van de 'boerderijkip': een Hollandse scharrelkip, die langzaam mag opgroeien en vrije uitloop heeft." Nog een noviteit: het zoutgehalte in het vlees is opnieuw verlaagd dankzij gebruik van OneGrain zout. "Sinds 1990 is het percentage zout in vlees daarmee ruim gehalveerd. Dat helpt onze bloeddruk verlagen."

 www.peters.keurslager.nl