

Slager en varkenshouder Sjek Floor is koning in het land der blinden

Ibérico als unique selling point

Sjek Floor uit Eerbeek importeerde onlangs Ibérico varkens uit Spanje. Deze varkens leveren gewilde hammen, die Floor verkoopt in zijn slagerij in Nijmegen. Floor combineert zijn slagerij met vlees dat niet afkomstig is uit de bio-industrie, met een varkenshouderij. Door altijd op zoek te zijn naar een unique selling point, loopt zowel zijn veehouderij als slagerij al ruim 25 jaar goed.



Sjek Floor voert de Ibérico varkens. De ham van het varken dankt zijn smaak aan de geurstoffen van de eikels die het varken eet.

Door: Martine Barwegen
Fotografie: Ruben Meijerink

Floor moet ondernemend zijn, wil zijn slagerij blijven bestaan. Hij zoekt altijd op een slimme manier de media op en die verzorgt zo een goed stukje reclame. Dat is mooi meegenomen in deze tijd waarin de supermarkten een groeiend aandeel hebben in de verkoop van slagersproducten en de slager aandeel verliest. „Ik ben altijd op zoek naar dat ‘unique selling point’. Dan heb ik goud in handen”, weet Floor.

„Eigenlijk ben ik een paardenman”, memoreert Floor. Fotoalbums komen te voorschijn en bij iedere zwart-wit foto van een paard en jockey heeft hij een verhaal. Floor droomt weg bij de gedachte aan deze helden. „In Frankrijk is het paard de held. In Nederland praten we over de eigenaar. In Frankrijk leeft het

echt.” Floor heeft een eigen paardensite, ook te lezen in het Chinees. „Ik ben een apart geval”, glimlacht Floor.

Na zijn studie aan Nijenrode en vijf jaar wereldwijd actief in de paardenbusiness, kwam Floor bij Albert Heijn bij de versvleesgroep terecht. „Een flexibel bedrijf met doorgroeimogelijkheden. Ik had een goede mentor en ik had de kans één dag in de week te studeren.” In 1979 opende Floor zijn eigen slagerij en trad daarmee in de voetsporen van zijn vader.

Ibérico varken

Bij aankomst op de boerderij van Floor, vallen de stallen nauwelijks op. Dit komt ten eerste omdat de stallen klein zijn, verdwijnen in het landschap en de kleur past bij het woonhuis. Een trailer staat klaar met drie geladen varkens. Voor vertrek naar de slacht.

Dezelfde middag liggen de varkens in delen te koop in de slagerij. Vers. Zijn andere vleeswaar betreft hij uit verschillende delen van de wereld.

Zijn hammen verzorgt Floor zelf, jambon Ibérico. Afgelopen zomer importeerde Floor het Ibérico varken. Het varkensras stamt uit Spanje en is 2.000 jaar geleden door de Romeinen gedomesticeerd. Sindsdien is het varken nauwelijks veranderd. Van het Ibérico varken bestaan drie ondersoorten, die verschillen van kleur.

De twee hammen van het varken zijn het meest kostbare goed. „Er wordt gedroogde ham van gemaakt. Hiervoor worden enorme hoeveelheden zout gebruikt en het droge rijpingsproces duurt wel 24 tot 36 maanden. De hammen drogen eenderde in.”

Het vlees heeft veel vet dat erdoorheen is geweven. „Ze hebben een laag vleespercentage”, vult Floor aan. „De smaak zit in het vet.” Het vet heeft een hoog gehalte aan enkelvoudig verzadigde vetten en is goed voor mensen die hun cholesterolgehalte willen verlagen. „Het vet maakt het vlees sappig en dankt zijn smaak aan de geurstoffen in de eikels die het varken eet. Door de eikels blijft het vet zacht en olieachtig. De hammen worden door toprestaurants in Nederland afgenomen.”

De Ibérico wordt in Spanje meestal geslacht op een leeftijd van 16 maanden. In Spanje worden de varkens geslacht bij een gewicht van 120-135 kilogram. Als de veehouder het varken kruist met Duroc kan het varken al op 12 maanden worden geslacht. Floor streeft naar een

slachtgewicht van 90 kilogram, maar de behoefte aan jambon in de slagerij is leidend. Inmiddels heeft hij zes Ibérico's geslacht. „De Ibérico varkens groeien als kool. Ze groeien net zo hard als mijn andere varkens. Ik voer ze om half zes 's ochtends en 's avonds als ik thuis kom nogmaals”, vertelt Floor.

„Hoe ik ga fokken? Ik ben net begonnen, dat zie ik dan wel weer. Bij Topigs is alles te verkrijgen.” Kruisen met Duroc ziet Floor ook als mogelijkheid. Floor heeft zelf één beer. Voor het afmesten van het Ibérico varken bestaan drie manieren, namelijk bellota, recebo en cebo. Het verschil betreft de gevoerde hoeveelheid eikels. De bellota worden volledig op eikels afgemest. In Spanje gebeurt dat in de eikeltijd. Dan scharrelen de varkens voldoende eikels bij elkaar en eten niets anders. „De varkens eten dan wel tien kilogram eikels per dag”, aldus Floor.

Geen werk

Floor heeft geen werk aan zijn vijftig varkens. In beddenstallen huisvest Floor de Piétrain x Groot Yorkshire. Zij staan bij gebrek aan land binnen. Floor: „Uit het oogpunt van dierenwelzijn hebben de varkens het binnen net zo goed als buiten.” In de beddenstallen liggen de varkens op kuilgras er tevreden bij. Vandaag hebben ze ook wat aarde in de hokken gekregen. „Dan hebben ze wat om hun neus in te steken”, zegt Floor. Sjek voert de varkens handmatig.

In de beddenstal hangen stukken tapijt voor het liggedeelte. Dit slopen de varkens met zekere regelmaat. In het liggedeelte is

de temperatuur wel tot 10 graden Celcius hoger dan op de roosters. In de zomer gaan ze daarom nog wel eens op de roosters liggen. „Dan heb ik toch wel een probleem”, antwoordt Floor.

De Ibérico hebben een stal aan de wei met ervoor een paar oude stalmatten. De uitloop is een door de varkens omgeploegd weiland en een stuk bos. „Het spek van de varkens is wel vijf centimeter dik, die hebben het dus echt niet koud”, lacht Floor. Het hek om het bos heen is goed ingegraven in de grond, tot wel 50 centimeter. De beren houden nu eenmaal van graven.

In een bijgebouw vlakbij de stal van de Ibérico bouwt Floor een kraamafdeling. „De varkens zijn kleiner dan onze varkens in Nederland. Ik moet niet hebben dat de zeug de biggen doodrukt. Eind februari, begin maart heb ik biggen. Dat is de economische realiteit. Ik moet wel biggen hebben. Het Ibérico varken heeft ongeveer vijf tot acht biggen per worp. Ze zijn dus veel duurder.”

Selling points

Sinds 1979 zoekt Floor al naar unique selling points. In 1984 was dit de koop van de boerderij in Eerbeek. De boerderij was bedoeld als aanvulling op zijn slagerij; een cyclus. „Ik wilde graag buiten wonen en dat combineren met mijn werk. Mijn vrouw komt hier uit het dorp. Toen deze boerderij te koop kwam, was de keuze dan ook snel gemaakt.”

Van Sjek Floor kunnen we binnen afzienbare tijd verwachten dat hij een nieuwe uitdaging gevonden heeft. Een echte ondernemer.



De slagerij van Sjek Floor verkoopt ook het vlees van Piétrain x Groot Yorkshire uit zijn eigen mesterij in Eerbeek.