

Slager Sjek Floor in ban Ibérico-varken

NIJMEGEN - Sjek Floor was in 1979, het jaar dat hij zijn slagerij in Nijmegen opende, een van de eersten in Nederland die met scharrelvlees gingen werken. Met het importeren van 25 Ibérico-varkens uit Spanje, eind september 2007, heeft Floor weer wat nieuws.

De 59-jarige Eerbekenaar is altijd op zoek naar zaken die hem van zijn concurrenten onderscheiden. Het was op de internationale voedingsvakbeurs Anuga in Keulen, dat Floor twee jaar geleden tegen de hammen van het Spaanse varkensras Cerdo Ibérico aanliep. 'Deze hammen zijn een wereldberoemd exportmiddel', zegt Floor. Daarentegen staan de Spanjaarden volgens Floor helemaal niet te springen om de varkens uit te voeren. Zij worden immers als cultureel erfgoed beschouwd. Toch kreeg de Eerbekenaar dit voor elkaar. Afgelopen zomer reisde Floor met zijn vrouw naar de Spaanse regio Extremadura, onder Madrid, tegen de Portugese grens aan. Dit is een van de streken die om hun Ibérico-varkens bekendstaan.

Droge worsten

'De varkens worden hier tot november in een omheinde ruimte gehouden, zodat ze niet te dik worden. Daarna gaan ze naar buiten en eten ze wel tien kilo eikels per dag. In april zijn ze met een gewicht van circa 160 kilo goed voor de slacht. Hiervan worden hammen, schouders en droge worsten zoals chorizo gemaakt.' In Spanje worden de hammen veelal gedroogd. Dit rijpingsproces, waarbij veel zout wordt gebruikt, duurt wel 24 tot 36 maanden. Floor gaat in Nederland met zijn Spaanse dieren anders te werk. Hij voert ze wel degelijk eikels en gunt ze veel bewegingsvrijheid - ze lopen op een hectare omgewoelde grond -, maar als ze tien maanden oud en een kilootje of 90 zwaar zijn, voert Floor de dieren af naar een slachterij in Nijmegen. Daarna belanden de verse Ibérico-producten in zijn winkel aan de Lange Hezelstraat. Gedroogde hammen en dergelijke importeert de ondernemer uit Spanje.

Boer én slager

Sjek Floor is niet bang dat er binnen afzienbare tijd veel Ibérico-concurrentie in Nederland ontstaat. 'Mijn enorme voordeel is dat ik boer én slager ben. Ik heb dus niet met de tussenhandel te maken en ben van afzet verzekerd. Toch was het erg spannend hoe het zou uitpakken, maar het gaat erg goed. Mijn klanten die voor het eerst Ibérico-vlees hebben geproefd, komen terug voor herhalingskopen. Ik merk ook dat ik via mijn webwinkel steeds meer bestellingen krijg.' In 1986 kocht Sjek Floor boerderij De Kempe, een gemeentelijk monument aan de Kanaalweg in Eerbeek. Sinds die tijd houdt hij thuis dieren. Paarden vormen zijn grote hobby, maar volgens Floor valt hiermee onvoldoende te verdienen. Vandaar zijn keuze om voor zijn brood varkens te gaan houden. Zijn Spaanse dieren - Floor heeft ook Nederlandse varkens - zijn afkomstig uit Salamanca.

Het vlees van het Ibérico-varken is weliswaar erg vet, maar omdat het enkelvoudige, onverzadigde vetten bevat, is het goed voor het cholesterolgehalte. Het vlees is volgens Floor buitengewoon lekker. 'Het smelt op de tong.' Met zijn spitse snuit, donkere huidskleur en smalle rug en poten ziet een Ibérico-varken er heel anders uit dan zijn Nederlandse soortgenoot. Hij heeft wel wat weg van een wild zwijn. Over enkele weken verwacht Floor een flinke aanwas van zijn Ibérico-populatie. Vier zeugen zijn dragend. Elke worp levert vijf tot acht biggen op. Kinderen en andere belangstellenden die de Spaanse varkens in Eerbeek willen bekijken en/of voeren, kunnen Sjek Floor bellen (024 3235205) of mailen naar sjekfloor@yahoo.com.

Bron: De Stentor, donderdag 21 februari 2008