

Eerlijk vlees uit Hoek

Ze staan in de wei, de Limousinkoeien van Peter Mol. Ze grazen net buiten de kern van het Zeeuws-Vlaamse dorp Hoek. De koeien worden gehouden voor hun smakelijke vlees dat ter plekke wordt verkocht. Peter Mol is slager én boer. Een boer met hart voor zijn dieren..

In de Limousinhoeve, de slagerij van Peter Mol aan de Langestraat in Hoek neemt men de tijd voor de inkopen en worden nieuwtjes uitgewisseld en belangrijke gebeurtenissen doorgenomen. De saamhorigheid in het dorp is groot en het gros van de inwoners bestaat uit lekkerbekken die een goed stuk vlees en de eigengemaakte producten zoals worsten, patés, rosbief, rookvlees en andere vleeswaren weten te waarderen. Geen wonder dat het grootste deel van de klanten van de Limousinhoeve uit Hoekenaren bestaat. 'We hebben ook klanten uit de regio, Breskens, Hulst, van net over de grens met België en soms ook uit de rest van Zeeland,' vertelt Peter Mol, de trotse eigenaar van de Limousinhoeve. Als we hem vragen wat hij nu precies doet, antwoordt hij: 'Ik ben slager en boer. Slager van de Limousinhoeve waar we de runderen van onze eigen boerderij slachten en boer van



het zich en gaan de enzymen hun werk doen. Het vlees wordt malser en krijgt een nootachtige smaak. Het droogt ook iets in, waardoor de smaak intenser wordt.' Hier is duidelijk een vakman aan het woord die houdt van wat hij doet. Enkele jaren geleden maakte hij een belangrijke keuze. 'Ik had heel lang een supermarkt in Hulst met een redelijk grote slagerij, maar daar kon ik mijn ambacht niet echt uitvoeren. Dat is de eigenlijke reden geweest om de Limousinhoeve te beginnen, nu alweer ruim zes jaar geleden.

KWALITEIT VOOR ALLES

Zijn hele leven woont Peter Mol in Hoek, net als zijn vader Adriaan en diens vader. Vader Adriaan kocht zijn eerste Limousin van de buurman. Het dier kwam uit Frankrijk. Hij raakte gefascineerd door het ras en ging ermee experimenteren. Toen ontdekte hij dat er goede dieren kwamen met een verrassende smaak. 'Je moet je wel verdiepen in het ras. De Limousin is een kuddedier met het bijbehorende instinct. Als een koe alleen komt te staan wordt ze heel nerveus. Kijk, we

hebben de dieren nu eenmaal voor de slacht. Maar dat wil niet zeggen dat we ze niet goed behandelen. Ze herkennen onze stemmen en dat geeft ze rust. Mijn vader laat een koe nooit alleen en begeleidt de dieren daarom altijd naar en in het slachthuis. Hij blijft er tot het laatste moment bij. We hebben een bijzondere band met de dieren, tot het laatste moment aan toe willen we ze respectvol behandelen. Respectvol zijn we ook naar onze klanten toe. Elk stuk vlees bekijken we voordat we het verkopen en geven het een waardering die erbij past. En dan komt het voor dat een biefstuk niet aan onze eisen voldoet en we het verkopen als een biefstuk of een kogelbiefstuk.' Vader en zoon Mol zijn verknocht aan het stuk grond bij de boerderij. Ze kennen er bij wijze van spreken elke graspol. Het land ziet er nog steeds zo uit als eeuwen geleden. Sloopjes met wilgen erlangs, sappige groene weiden en verre uitzichten. Alleen de koeien zijn anders. Niet bont, niet zwart-wit, maar met een huid die prachtig rood glanst in de zon. Gelukkige koeien van gelukkige mensen.



de gewassen waarmee we de koeien voeren, en dat is voornamelijk mais. We hebben zestig hectare grond waarvan veertig hectare weide is. Daar maaien we het gras in het voorjaar enkele keren. We slaan het op in kuilen zodat we de koeien in het najaar en de winter kunnen voeren met kuilgras. De grond die overblijft beplanten we met mais. Dat is ook voer voor de wintermaanden. In het voorjaar en de zomer eten ze vers gras. Onze koeien krijgen goed te eten en dat proef je terug in het vlees.'

LIMOUSIN

De Limousin is een oeroud ras dat stamt uit de streek rond de stad Limoges in Frankrijk. Vandaar de naam. De koe werd oorspronkelijk gebruikt als trekdier en pas in de vorige eeuw werden koeien gehouden om het vlees. De eerste Limousins kwamen zo'n halve eeuw geleden naar Nederland. In die tijd legden Nederlandse boeren zich meer en meer toe op de zwart- en roodbonte melkkoeien en een enkele onder hen begon het belang van een goede vleeskoe in te zien. De Limousin is een groot ras met een roodbruine

kleur. 'De kalveren worden zelfstandig geboren en blijven zeker zeven maanden bij de moeder', zegt Peter Mol. 'We hebben drie fokstieren die we uit Frankrijk halen. We kijken goed welke koe door welke stier bevrucht wordt, want niet elke koe past bij elke stier.' We kijken met ontzag naar een enorme, massieve stier die voor ons staat in de stal, gelukkig achter een hek. Trots vertelt Peter: 'Dit is Flambeur, een fokstier die we twee jaar geleden uit Frankrijk hebben gehaald.' Vader Adriaan kent de stier en de stier hem. Hij staat er vlakbij om te proberen hem nog een beetje meer onze kant uit te krijgen. Dat lukt niet. Flambeur staat als een rots en neemt een hapje hooi.

GOEDE SMAAK

Omdat de koeien veel bewegingsvrijheid hebben krijgt het vlees een goede smaak, want dat zit opgeslagen in het beetje vet dat in het vlees zit. Bij de bereiding ervan smelt het vet en zo geeft het de smaakstoffen af. 'De côte de boeuf die we hier hebben laten we minimaal vijf weken rijpen. Bij dat proces droogt het vlees op aan de buitenkant. Daardoor sluit

De Limousin is een oeroud ras dat stamt uit de streek rond de stad Limoges. Vandaar de naam.

