

Dertig jaar Slagerij Walburg: ‘Minsken ite minder, mar wolle mear kwaliteit’

Tzum – Vlees van de Blonde d’aquitaine, het Gaasterlands Kruidenvarken en van de boerderijkip. Slagerij Walburg in Tzum probeert met exclusieve vleessoorten zich te onderscheiden van andere vleesaanbieders. „Minsken ite wat minder fleis, mar se wolle mear kwaliteit”, zo zegt Jan Walburg (61). Het is dertig jaar geleden dat hij de slagerij in Tzum overnam. Op 18 april is er open huis.

Door *Hinne Bokma*

In het pand aan de Wommelserweg is sinds 1901 een slagerij gevestigd. Slager Jan Stienstra liet het pand destijds bouwen. Walburg nam de zaak in 1983 over van Roorda. De eerste tien jaar gebruikte de familie Walburg het pand ook als woonhuis. In 1993 werd het huis naast de slagerij betrokken en werd het pand grondig verbouwd. De woonkamer werd winkel en de oude winkel werd werkplaats.



Achter de toonbank in de winkel. Van links naar rechts Tetje Walburg-Viëtor, Elske Westra-Groeneveld, Jan Walburg, Thom van Loon en Klaas Walburg.

„It is in prachtich moai fak”, vertelt de Tzummer slager. „Dan giet it om it proses fan slachtsjen oant it ferkeapjen fan it fleis yn ‘e winkel. En tidens dat proses moat je

de kwaliteit bewake. Je witte wat je ferkeapje, omdat je it sels slachtsje. Der sit in ferhaal achter.” Het merendeel van de koeien, dat bij Walburg geslacht wordt, komt uit

de omgeving van Tzum. Gemiddeld gaat het om drie koeien per week. Daar vallen ook de huisslachtingen onder. Boeren brengen in dat geval hun eigen koe naar de slager en krijgen het vlees in pakketjes terug. „De boeren witte dan wat se krije.”

Dierenwelzijn

Dierenwelzijn speelt een belangrijke rol. De slagers moeten tegenwoordig ook kunnen aantonen dat ze diervriendelijk werken. In de afgelopen maanden volgden Jan Walburg en zijn zoon en beoogde opvolger Klaas een cursus, waarbij aan dit facet van het slagersvak aandacht werd geschonken. „Dan moatte we sjen litte dat it slachtsjen goed dien wurdt. Dat it bist gjin pine hat, gjin stress hat en dat er op in goede wize dea makke wurdt. As wy goed sjitte, dan fernimt it bist der neat fan”, aldus Walburg.

In de afgelopen dertig jaar is het assortiment in de slagerswinkel sterk uitgebreid. Het is ook

allemaal wat luxer geworden. „Dêrmei kinne we ús ûnderskiede fan de supermerken.” De klanten van Walburg komen niet alleen uit Tzum, maar uit de wijde omgeving. Op donderdag 18 april mogen de klanten een kijkje nemen achter de toonbank. In de slachtplaats hangen die dag de geslachte koeien. De gehele dag kan men bij Walburg terecht.