



Verslag Masterclass Vlees

Driessen Food (vh Egro)
Tennesseeedreef 24
3567 CJ Utrecht

Docent: Gertjan Kiers

Datum: maandag 27 juni 2022

Uit alle windstreken met verschillende vervoersmiddelen komen vmbo- en MBO-docenten richting Utrecht voor deze Masterclass van VSHO. Het onderwerp deze rond is vlees en daarvoor is 'allesweter-over-vlees' Gertjan Kiers ingevlogen om zijn verhaal te doen.

In een stoere ambiance doet Gertjan Kiers zijn interessante en uitdagende verhaal. Hij werkt al 16 jaar voor deze baas. Vroeger heette het hier in Utrecht Egro, maar sinds 3 jaar heeft familiebedrijf Driessen Food dit bedrijf overgenomen. Verder zijn er filialen in Bunnik, en Tilburg met elk hun eigen specialiteit.

De auteur van het boek met de titel de Vleesbijbel weet ogenschijnlijk alles van vlees en vertelt daar hartstochtelijk over. Hij blijkt bezig met een boek 'van kop tot staart' versie varken. Ongetwijfeld zou dat de titel kunnen worden van de VSHO Masterclass van volgend schooljaar. Gertjan Kiers leeft gewoon vlees; hij straalt het uit; niet voor niets is hij ook gastdocent bij de Cas Spijkers Academie: een echte vraagbaak met vele functies rondom vlees; van columnist tot BBQ-master met een voorkeur voor vlees uit Ierland.

Een echte anti-vegan; dat blijkt uit alles. Hij legt uit dat de kwaliteit van vlees bepaald wordt door ondermeer de leefomgeving van het dier. Rib-eye vindt hij lekker; een tournedo smakeloos. Verder is de voeding (gras of graan?) is ook bepalend voor de kwaliteit. Leeftijd van de runderen en het slachtproces zijn ook sterk van invloed.

Maar ook het kookproces doet veel met vlees. Gertjan vertelt er alles over en weet er alles van. Goed gerijpt vlees ruikt niet; slecht gerijpt vlees stinkt volgens hem. En rijpen moet altijd 'op het been'.

Verder licht hij een aantal onwaarheden rond vlees toe:

- Verschil tussen vlees met en zonder been: onzin.
- Vlees en poriën: wél bij huid; niet bij vlees. Marineren is onzin en trekt helemaal niet in het vlees
- Dichtschroeien vlees: nee, het is aanschroeien van vlees.
- Pre-salé vlees en zilt worden van vlees: dan kan gewoon niet.

Het varken blijkt de koning van de kringloop. Kijk maar eens naar de film "Varkens horen bij Nederland".

Dit en nog veel meer passeert in het ochtendgedeelte de revue. Na de smakelijke lunch trekt de groep richting de slagerij. Daar ontleedt Gertjan Kiers op unieke wijze en met uitgebreide toelichtingen een deel van een rund en een lam. Het is niet te geloven dat er zo veel te vertellen is over deze stukken vlees; en dat je zo veel kunt doen met het vlees. Vakkundig gaan de dieren uit elkaar en komen in losse delen op de werkbank te liggen. Geen vraag is te gek en de deelnemers hangen aan zijn lippen.

Het is best wel koud in de ruimte waar we vertoeven. Volgend jaar moeten we de deelnemers daarvoor waarschuwen; dat ze zich wat warmpjes kleden als ze weer richting Utrecht komen. Na een korte evaluatie belooft Gertjan een volgende keer iets meer zelfwerkzaamheid in te zullen bouwen.

Heel tevreden en stukken wijzer over het fenomeen vlees en met respect voor onze eigen vleesmeester gaan alle deelnemers na een afsluitend drankje met een bijzonder hapje op een zwart bapao-broodje weer huiswaarts. Vlakbij parkeren bleek moeizaam; maar op korte loopafstand was parkeerplaats genoeg. En dit alles op een dag dat de boeren ofwel de verzorgers van al ons vlees boos files veroorzaken vanwege het aangekondigde stikstofbeleid van de overheid. Wij hebben de andere kant van het vlees beter leren kennen.