nieuws

Twee ambachtelijke beenhouwers kruipen in hun pen

nieuws

In de nasleep van de maatschappelijke verontwaardiging over de beelden van dierenmishandeling in een runderslachthuis regent het opinies in de kranten. Twee ambachtelijke beenhouwers doen hun zegje. De bekende Hendrik Dierendonck stelt het scherp: “De vleesindustrie bloedt omdat mensen minder vlees eten, maar beseft niet dat ze zichzelf aan het kapotmaken is door op zo'n onethische manier te werken. En laten we eerlijk zijn, ook de retail is met zijn prijzenoorlogen een grote medeverantwoordelijke. Ze heeft geen scrupules meer.” Zijn collega Ruben Vande Walle houdt grootwarenhuizen en overheid een spiegel voor.

14 SEPTEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
voedingsindustrie
dierenwelzijn



In de nasleep van de maatschappelijke verontwaardiging over de beelden van dierenmishandeling in een runderslachthuis regent het opinies in de kranten. Twee ambachtelijke beenhouwers doen hun zegje. De bekende Hendrik Dierendonck stelt het scherp: “De vleesindustrie bloedt omdat mensen minder vlees eten, maar beseft niet dat ze zichzelf aan het kapotmaken is door op zo'n onethische manier te werken. En laten we eerlijk zijn, ook de retail is met zijn prijzenoorlogen een grote medeverantwoordelijke. Ze heeft geen scrupules meer.” Zijn collega Ruben Vande Walle houdt grootwarenhuizen en overheid een spiegel voor.

Als je vlees wil eten, dan moet daarvoor een dier gedood worden. Punt uit, zegt slager Hendrik Dierendonck, al voegt hij er meteen aan toe dat er preferentiële methoden zijn om dat dier om het leven te brengen. Hij leert de lezers van De Standaard het systeem van Temple Grandin kennen, genoemd naar een Amerikaanse zoöloge met autisme. Ze had het gevoel dat ze door haar aandoening kon denken zoals dieren denken. Haar inlevingsvermogen bracht haar ertoe een nieuw concept te ontwikkelen: diervriendelijke slachterijen.

Dierendonck leerde het concept drie jaar geleden in Canada kennen. “Als dieren goed verzorgd worden en weinig stress hebben, zal de kwaliteit van het vlees beter zijn en het rendement hoger.” Al erkent hij dat het geld kost om een visionair te zijn en ambachtelijk te werken. “En zonder geld raken we niet vooruit. Misschien moet ik een crowdfunding organiseren om het Temple Grandin-systeem in alle kleine slachterijen in te voeren.”

Ruben Vande Walle, een collega-slager uit Kluisbergen, mist in heel het treurige verhaal over slachthuis Verbist “een eerlijke analyse over de context waarin dit allemaal gebeurt”. Vande Walle: “De voortdurende druk op de vleesprijzen heeft ertoe geleid dat in de slachthuizen alles sneller en goedkoper moet gebeuren. Ondanks hun diepe verontwaardiging moeten consumenten beseffen

dat zij aan de basis liggen van de mistoestanden. Lekker, gezond vlees van dieren die de tijd werd gegund om slachtrijp te worden en die vervolgens ook de tijd hebben gekregen om zonder stress naar de slachter te worden gebracht, heeft zijn prijs."
De almaar goedkopere biefstuk in de rekken van de discounters, de lamskroontjes aan weggeefprijzen, de ribbekes à volonté zijn volgens de slager enkel mogelijk als de grootopkopers de slachthuizen het mes op de keel zetten en de slachthuizen op hun beurt de producenten met de rug tegen de muur duwen. Hij vindt het behoorlijk cynisch dat de warenhuisketens uitschreeuwen dat ze de samenwerking met hun leverancier stopzetten. "Op hetzelfde ogenblik onderhandelen hun aankopers een lucratieve deal met een andere leverancier. Wellicht tegen nog scherpere prijzen, want voor een slachthuis is dit hét moment om een vette klant binnen te halen. Terwijl de enige eerlijke conclusie zou zijn dat ze hun prijzen in de rekken meteen zouden verhogen."
Vande Walle vindt dat de overheid oogst wat ze gezaaid heeft: "Vijftien jaar geleden werd de regelgeving zodanig aangepast dat kleine slachters, die er alle belang bij hadden dat ze de dieren goed behandelden, hun deuren moesten sluiten. Ik verwonder er mij nog elke dag over dat wij erin geslaagd zijn om onze ambachtelijke familiezaak wel verder te zetten. We slachten met respect voor het dier, zoals mijn vader, grootvader en overgrootvader dat al sinds 1777 doen, om het vlees vervolgens te verkopen in onze eigen beenhouwerij. Aan klanten die meer willen betalen dan in de supermarkt, omdat ze beseffen dat dit de enige eerlijke prijs is. We zijn een rariteit geworden, in een landschap van industriële slachthuizen, waar alles verondersteld wordt veel transparanter, veiliger, efficiënter en beheersbaarder te zijn. Ware het niet dat er intussen al jaren geen controleurs meer blijken rond te lopen om daarop toe te zien."

Bron: De Standaard / De Morgen

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada