



Mnr. Edu Hanekom in sy slaghuis, The Boer & Butcher, in Durbanville.

Iets vir almal by dié boer se slaghuis

Vleis is eenvoudig te duur om nie die beste gehalte te koop nie en dit is waar onafhanklike slaghuise, soos Edu Hanekom s'n, in die prentjie kom.

Die verhouding wat mense met onafhanklike slagters en bakkers in Europese dorpe en woonbuurte het, het Edu Hanekom 'n goeie plan gegee: Terug in Suid-Afrika sou hy dié ervaring herskep.

Met sy tuiskoms het dié rugbyspelende reisiger eers vleis aan die groothandel voorsien en met velle en die vyfde kwart "gesmous",

maar altyd van sy eie slaghuis gedroom. Verlede Desember kon hy 'n prominente winkel in Durbanville se hoofstraat te huur kry, en toe kom hy aan die gang.

By die slaghuis The Boer & Butcher in Durbanville nooi die vleis, wors, sosaties, spek en biltong alle vleistande om die vuur aan te steek. Boonop is hy van Maandag tot Saterdagoggend daar om almal te help om die regte snit en smaak te kies. "Mense hou

van lamsvleis en ons laat hang 'n karkas vir sewe dae voor ons dit opsaag."

Edu sê hulle maak gerookte lams- en beesrib, lam-spekvleis, ham en varkspekvleis wat omtrent so dik soos kassertjops gesny word. Dit is veral die Griekse lamsboud en biltong-lamsboud (gepekel soos biltong, maar nie gedroog nie) wat gewild is. "Ek verkoop niks wat ek nie self sal koop nie."

Hy droog-verouder die steaks wat hulle in die slaghuis verkoop. "Die ou wat hierheen kom, is lus vir iets spesifieks. Ek moet sê, die mense van Durbanville ken hul vleis. Hulle weet wat hulle wil hê en is bereid om daarvoor te betaal."

Hy probeer so veel moontlik skape van sy familieplaas, Nuwerus tussen Darling en Hopefield, vir die slaghuis slag. "As ons nie genoeg lammers het nie, koop ons van die bure. Ek hoop om binnekort alles van ons plaas te kry."

Hulle het ook varke en Simmentaler- en Angusbeeste en koop hoenders van 'n organiese hoenderboerdery by Hopefield. Hulle slag by die geregistreerde slagplaas op Malmesbury. Die winkel is ingerig met ou plaasgereedskap en die rooi geverfde kombuiskas, wat hy by 'n vrou van Sutherland gekry het, wat sy biltongkas geword het. Edu het 'n streep nostalgie weg – iets wat sy ouer klante waardeer – die dat hulle hom vertrou met hul resepte vir vleis en wors. "Ek maak hul resepte en kry nuwe idees. Ek bly maar leer. Die uitdaging is om vir almal iets te bied."

RAAD VIR ASPIRANT-SLAGTERS

Edu is nie suinig met raad aan ander wat in sy voetspore wil volg nie. Hy wil immers hê elke dorp en woonbuurt moet sy eie slaghuis hê. Hy sê omdat 'n mens aan die begin net weet wat jou uitgawes is en nie wat gaan inkom nie, is dit moeilik. "As daar 'n manier is om by jou moontlike afset te begin en terug te werk, sal dit goed wees. Vind uit wat mense wil hê en hoe hulle dit wil hê."

Dan is daar praktiese goed, soos logistiek, waar die plaas en slaghuis geleë is en die afstand tussen die slaghuis en die slagplaas.

"Baie boere besef nie met watter goeie gehalte hulle sit nie. Hulle moet dit so bemark. Ek moet elke week aan mense verduidelik wat 'vrylopend' behels."

Hy was gelukkig om sy slaghuistoerusting tweedehands op 'n veiling te koop en sê die koelkamer is 'n slaghuis se duurste, maar belangrikste, komponent. "Dit moet reg wees. Dit is die hart van jou onderneming, want al jou geld is saans daarbinne." **LBW**