

Herderham



In het bedrijf van Ad Reinders in Eindhoven wordt al sinds 1870 op ambachtelijke wijze vlees gezouten en gerookt. Sinds kort hebben zij een nieuw product ontwikkeld: Herderham. Ham van schapen die samen met een herder op de Limburgse heide- en natuurgebieden grazen. Chefs Magazine krijgt een rondleiding langs de productie.



Eén grote kruidentuin

Als de schapenbouten binnenkomen, worden ze netjes bijgesneden en gemasseerd met zeezout en vacuüm verpakt. Vervolgens worden ze 8 weken te rijpen gelegd zodat het zout goed in het vlees kan trekken. Na het rijpen krijgt de ham zonder been een netje er omheen en wordt opgehangen om te drogen. Door het rijpen krijg je een omzetting van de spieren waardoor het vlees mals wordt. De ham zonder been wordt 5 maanden gerijpt, met



Tijdens een culinair evenement in Maastricht raakte de vleesveredelaar Ad Reinders in gesprek met de Limburgse schaapherder Hans Wolters. "We stonden samen aan een spreektafel en het ging er al snel over wat we beiden voor werk deden. Hans vroeg toen of ik niet van schapenvlees ook ham zou kunnen maken en zo ontstond de samenwerking," vertelt Ad Reinders. De schaapherder loopt samen met een hond en een kudde schapen op Limburgse heidegebieden, dijken en andere natuur. De dieren zijn voor het natuurbehoud onontbeerlijk, ze zijn bedoeld voor het onderhoud van de natuur en lopen bijna hun hele leven buiten. Elke herder beschikt over een UBN nummer waarmee de herder online getraceerd kan worden, klanten en consumenten kunnen dus nagaan waar de schapen precies gelopen hebben. "Als de dieren gemiddeld een jaar of acht jaar oud zijn, kunnen ze niet meer mee met de kudde. De herder heeft er dan niets meer aan en de dieren brengen ook weinig meer op. Tot voor kort werden ze op transport gezet naar het zuiden van Europa. De herder wilde hier graag een andere oplossing voor vinden zodat de dieren hier in Nederland kunnen blijven. Nu worden de dieren geslacht in Nederland en krijgen wij de bouten, die worden gezouten en gedroogd, zodat een heerlijke ham ontstaat. We hebben ham in een variant met been en een variant zonder."





been 9 maanden. Door het been krijgt het vlees meer smaak, het duurt alleen langer om die te ontwikkelen. "De ham zonder been hangen we niet even lang op, want hoe langer het droogt, hoe kostbaarder het wordt. Daarbij hebben die extra maanden geen extra toegevoegde waarde voor de smaak. De hammetjes zonder been worden gedeeltelijk gesneden en voorverpakt. Uit de ham waar het been nog in zit, wordt alleen het heupbeen uitgesneden. Hierna kun je gemakkelijk de ham in één keer opsnijden."

De schapen lopen door een natuurgebied, dat is een grote kruidentuin. Doordat ze zoveel beweging krijgen, bouwen ze veel intramusculaire vetten op. Vet geeft smaak aan vlees, dat in combinatie met het dieet van de dieren zorgt voor een smakelijk stukje vlees. Ad: "Het zijn natuurlijk wel oude dieren, soms zijn ze dan ook echt te mager, die gebruiken we dan ook niet. In de industrie worden normaal gesproken de dieren veel jonger geslacht, een varken bijvoorbeeld met acht maanden. Het vlees heeft geen penetrante smaak, maar je proeft wel dat het schaap is."

Van het schaap wordt alleen de bout gebruikt. "Deze dieren worden natuurlijk niet gefokt voor het vlees, er zit dus weinig aan. In het begin hebben we procureurs gemaakt, omdat ze zo klein zijn masseerden we 7 of 8 stuks samen in een netje. Dat ging best goed en was heerlijk van smaak, maar door het vele werk werd het te kostbaar. Van het schouder vlees hebben we wel eens worstjes gemaakt, ontzettend lekker, maar te duur om goed in de markt te kunnen zetten. Eigenlijk raar, want voor bijvoorbeeld pata negra betalen mensen hetzelfde bedrag." Vooral voor personen die geen varkensvlees eten is deze ham natuurlijk een goed alternatief. Er zijn zelfs vegetariërs die dit eten, omdat de dieren een ontzettend goed leven hebben gehad. De Herderham kan echter niet als biologisch worden gecertificeerd, omdat de weiden waar ze grazen niet zijn aangewezen als biologisch gebied. "We mogen het ook geen scharrelvlees noemen en kunnen ook geen aanspraak maken op een beter-leven-ster, terwijl deze dieren gewoon echt een heel goed leven hebben gehad. Ze eten alleen wat de natuur te bieden heeft en lopen buiten in een kudde tot ze letterlijk en figuurlijk op zijn. Diervriendelijker kun je het niet krijgen, maar toch vallen we buiten de regels van de certificering."



Ambachtelijke productie

Het productieproces van de Herderham is vergelijkbaar met de rest van de producten van Reinders. “We hebben verschillende producten van diverse afkomst, zoals bresaola van wagyu en ham van het Livar varken. Onze producten worden of gezouten en gedroogd, of gezouten, gedroogd en gerookt. Door het roken wordt smaak toegevoegd, het drogen wordt gedaan in droogkasten en in de buitenlucht. Onze productie is ambachtelijk. Voorheen werden veel additieven toegevoegd, smaakversterkers die je eigenlijk niet nodig hebt. Daar zijn we volledig vanaf gestapt, we gebruiken alleen nitriet pekelzout of zeezout. Het product heeft genoeg smaak van zichzelf, daar hoef je niets aan toe te voegen. Het vlees droog je, waardoor houdbaarheid wordt gecreëerd. Conserveren doe je door zout of rook. Bacteriën hebben zuurstof en vocht nodig, als je dat wegneemt, wordt het product houdbaar. Van 100 gram vlees, blijft als eindproduct ongeveer 80% over. Dat is het vocht dat je verliest. Vroeger zag je vaak dat dit 110% was, omdat er dan vocht werd geïnjecteerd. De consument wordt kritischer en dat zie je dus steeds minder. In het geval van het schapenvlees verliezen we zelfs 35% vocht, maar dat win je in smaak!”

Vanaf 1870 werkt de familie van Ad Reinders in de vleeshandel. “Mijn oom is verder gegaan met een slagerij en mijn vader is in 1954 begonnen met het produceren van rookvlees, toen nog in houten vaten. Anno 2012 is de procedure in principe hetzelfde gebleven. We werken niet met pekelbaden, omdat je de controle over het zoutgehalte dan niet goed genoeg zelf in de hand hebt.” Wat wel in het proces is veranderd, is dat minder zout wordt gebruikt. Nu wordt behalve zout, ook suiker gebruikt. Voor conserveren is droge





stof nodig, daarvoor kun je net zo goed suiker gebruiken. Een deel van het zout wordt dus vervangen door suiker, het effect is hetzelfde en de smaak is minder zout. Zoutreductie is een hot topic momenteel voor veel producten.”

Zouten, rijpen, roken en drogen

“Normaal gesproken doen we hier niets aan het vlees, het komt kant-en-klaar binnen. Alleen het schapenvlees snijden we handmatig bij, omdat het kleiner is. Alles behalve de schapenhammen, worden gezouten in een machine, een tumbler. Hier gaat afgewogen zout en suiker in samen met het vlees. Voor het zouten wordt zee- of keukenzout gebruikt. Zeezout bevat meer mineralen en geeft daardoor meer smaak en kleur. Uit keukenzout zijn alle mineralen gehaald, waardoor de zoutbeleving veel groter wordt. Vervolgens wordt het geheel vacuüm gezogen en gaat het zes uur lang langzaam ronddraaien, elk kwartier een slag. Omdat het vacuüm is, gaan de poriën van het vlees openstaan waardoor het zout er beter in kan trekken. Hierna wordt om de hammen een netje gedaan. Voorin gaat een plaatje wat later als aan-snijvlak zal dienen, zodat er minder afval is. Als het netje er omheen zit, worden ze in bakken gestapeld om te rijpen. Het vocht van het vlees loopt er gedurende vier weken uit. Daarna kunnen ze worden gerookt, waarna het drogen verder gaat. Reguliere ham is ongeveer twee maanden onderweg. Bij het schapenvlees gaat het anders. Dit vlees blijft acht weken in het vacuüm en wordt daarna alleen gedroogd.”

In de droogkasten wordt het vlees gedroogd op gemiddeld 35°C, daarna wordt het nagedroogd in de lucht. Het drogen is vooral

een gevoelskwestie. “Je moet altijd even voelen aan het vlees of het is zoals je het wilt hebben. Na de droogperiode is het ene stuk steviger dan het andere, daarom moet je alles even voelen. Per lading gaan altijd weer een paar stukken terug die nog langer nodig hebben.” Het roken wordt gedaan in rookovens, waar men bij het afstellen zeker niet over één nacht ijs gaat. “We zijn 17 jaar geleden verhuisd naar deze plek, maar het heeft bijna een jaar geduurd voordat de rookovens weer helemaal goed stonden. Dat ik de rook- en geursmaak weer precies had zoals ik het wilde.” Het roken wordt gedaan met een mengsel van zaagmeel van eiken- en beukenhout. De rookkast heeft onderin een la waarin het zaagmeel wordt gestrooid boven op nog smeulend zaagsel. Dat brand heel gemakkelijk dus het smeult zo door. Als er geen smeulend zaagsel meer is, wordt er een klein vlammetje bijgehouden.

Gezicht van de zaak

Ad: “Momenteel speelt de ontwikkeling dat steeds meer mensen streekproducten willen, dat is een trend waar wij natuurlijk gebruik van maken. Waarom van ver halen als de alternatieven uit de buurt net zo goed of zelfs beter zijn? Daarnaast moet je je altijd blijven vernieuwen, nieuwe producten ontwikkelen maar ook inspelen op de wensen van de klant, die steeds veeleisender wordt. Het valt niet altijd mee om nieuwe producten succesvol in de markt te zetten, dat is echt een uitdaging en een totaal andere tak van sport. Normaal gesproken werken we hier met 5 man. Persoonlijk hield ik me vooral bezig met verkoop, productie en administratie, nu sta ik vooral op beurzen om contacten te leggen. Dat is heel iets anders, maar je leert er enorm veel van en dat is erg leuk. Het blijft wel even wennen als je altijd tussen vier muren hebt gestaan en je nu echt het gezicht van de zaak bent.”

