

*Hoe maakt een ambachtelijke slager het verschil met de supermarkt? Voor slagerij Ceursters-Daneels is het antwoord op die vraag heel eenvoudig: door in te zetten op de combinatie van kwaliteit en ambacht. Klanten uit de wijde regio vinden de weg naar de slagerij, met name voor de huisgemaakte charcuterie, bereid met toestellen van Claes Machines.*



## “Gedreven door ambacht en passie”

De visie van slagerij Ceursters-Daneels is heel helder. Wellicht is ze net daardoor ook zo succesvol. ‘Gedreven door ambacht en passie’, zo luidt het motto van de zaak. Bij alles wat de slagerij doet, staat de kwaliteit van het vlees centraal. Filip en Carolien Ceursters-Daneels namen in 2013 een bestaande slagerij over in Oosthoven, net buiten Turnhout, op de steenweg naar Ravels. En meteen ging het heel snel. In 2017 verhuisde de zaak naar een nieuwbouw – naast het oorspronkelijke gebouw – met een grote winkel en een uitgebreid, modern uitgerust atelier. Intussen telt slagerij Ceursters-Daneels 13 voltijdse medewerkers, aangevuld met flexi-jobbers en jobstudenten.

“We stellen de kwaliteit en de herkomst van het vlees voorop”, vertelt Carolien Daneels. Het rundvlees – voornamelijk Blonde d’Aquitaine en Jersey



– is afkomstig van Hoeve ‘t Ceurshof, de boerderij van Filips ouders. Ook voor het varkensvlees rekent de slagerij op een lokale kweker: Duroc de Kempen uit Weelde. “Wij brengen het concept van de korte keten in de praktijk”, bevestigt Carolien. Bij slagerij Ceursters-Daneels maakt niet alleen de herkomst van het vlees het verschil, maar vooral wat er in het atelier mee gebeurt. “We maken zowat 95% van onze charcuterie zelf”, zegt Filip Ceursters. “Dat vraagt veel werk, jazeker, maar

het is net zo dat we ons differentiëren. Het zijn die producten waarvoor klanten naar ons komen.”

### Geheim wapen

De productie van charcuterie vraagt niet alleen de nodige ambachtelijke stielkennis, maar ook een investering in een goed uitgerust atelier. Het geheime wapen van slagerij Ceursters-Daneels bevindt zich in de kelder, waar Claes Machines twee rijpingskasten van het type Kerres KSG installeerde, aangesloten op de koelcentrale van het atelier. Het is de plaats waar hammen, salami’s en worsten onder strikt gecontroleerde omstandigheden – constante temperatuur en vochtigheidsgraad – rijpen en drogen.

Een bezoekje aan de kelder toont meteen aan dat de productie van eigen charcuterie een kapitaalintensieve activiteit is. “We hebben momenteel



*Claes Machines installeerde bij slagerij Ceursters-Daneels twee rijpingskasten van het merk Kerres, type KSG.*



Vertegenwoordiger Maarten Van Baelen van Claes Machines samen met een tevreden Filip en Carolien.

ongeveer honderd hammen in het zoutproces”, zegt Filip, “en nog eens tweehonderd in de rijpingskast.” Het is een activiteit die veel tijd vraagt: minstens twee maanden om te zouten, daarna nog eens een jaar in de rijpingskast. “Het duurt veertien tot zestien maanden, van de start

tot het aansnijden van de ham. Doe je een test met een nieuwe bereiding, dan duurt het zo lang tot je het resultaat ziet. Ga je er daarna mee door, dan moet je nog ruim een jaar wachten voor je echt kunt beginnen verkopen.”

### Gemoedsrust

De toestellen van Kerres zijn oorspronkelijk voor industriële charcuterieproducenten ontwikkeld. “Mijn collega’s verklaarden me voor gek”, lacht Filip. “Maar intussen zien ze wel hoe ik het verschil maak. Ik ken alvast één collega die intussen ook in zo’n rijpingskast heeft geïnvesteerd.” Dat Claes Machines voor de installatie zou zorgen, lag min of meer voor de hand. “Maarten Van Baelen van Claes Machines heeft ons de voorbije jaren telkens het juiste advies gegeven bij de aankoop van heel wat apparaten, waaronder een vleesmolen, vulbus en vacuüm machine”, zegt Filip. “De samenwerking loopt heel goed. Het geeft vertrouwen om te weten dat je altijd bij een partner terecht kunt, ook wanneer er iets aan de machines zou haperen. En al is dat nog niet nodig geweest – alle toestellen zijn nog niet zo lang in gebruik – toch zorgt het voor een zekere gemoedsrust.”

Nog een toestel van Claes Machines waarvoor

bij slagerij Ceursters-Daneels een belangrijke rol is weggelegd, is een roerkantelketel RKKC 120 E van het merk Thissen & Stecher. De ketel heeft een capaciteit van 120 liter en dient voor de bereiding van klassiekers als spaghettisaus, vol-au-vent of stoofvlees. “Het grote voordeel is dat je het roerwerk kunt programmeren”, legt Filip uit. “Om de zoveel tijd roert het roerwerk de bereiding automatisch om. Ook bereidingen die veel tijd vragen – zoals bijvoorbeeld stoofvlees – kun je dan met een gerust hart alleen laten.” Het valt op: ‘tijd’ is bij slagerij Ceursters-Daneels een belangrijk ingrediënt. “We laten de natuur zo veel mogelijk haar werk doen”, besluit Carolien. “Dat duurt vaak iets langer, maar het zorgt voor het beste resultaat en de lekkerste smaak. En dat is uiteindelijk waar de mensen voor komen...”

[www.slagerij-oosthoven.be](http://www.slagerij-oosthoven.be)

Meer info:

**Claes Machines nv**  
Beverlosesteenweg 128 - 3583 Paal-Beringen  
T. 011-45 62 10  
[www.claes-machines.be](http://www.claes-machines.be)



Slagerij Ceursters-Daneels legt de nadruk op de herkomst en kwaliteit van het vlees.