Pouw Nieuws

Jubileumcourant Keurslager Rob en Ceciel Pouw uit Soest

40 jaar in het slagersvak

VERSTAND VAN 40 Jaar LEKKER VLEES

Hoe het begon

Maar liefst 40 jaar zit Rob in het slagersvak. Zijn Keurslagerij in Soest bulkt van vakmanschap, ambacht en creativiteit. Met zijn vrouw Ceciel, die al even gepassioneerd is, en een hecht team worden vele specialiteiten gemaakt. De Keurslagerij is dan ook meer dan een bezoek waard.

Hoe het begon

Rob wilde van jongs af aan al kok of slager worden. Die interesse kwam niet van ver: zijn opa en vader waren ook slager. In 1975 startte Rob zijn slagersvakopleiding in Utrecht en ging hij aan het werk bij slagerij Van de Klashorst in het Soesterkwartier in Amersfoort. Daar leerde hij veel. Net als bij collega slagerij Althof, waar een zéér goede worstmaker - die bekend stond om de beste worsten van de omgeving – hem leerde worst maken. Worst maken is binnen het slagersvak een vak apart. Die kunde verfijnde Rob tijdens zijn lidmaatschap bij het worstmakersgilde.

In die tijd deed Rob veel mee aan nationale en internationale vakwedstrijden en altijd vielen zijn producten in de prijzen. De juryrapporten speelden een belangrijke rol bij het verbeteren van zijn producten. In die tijd was Rob al vooruitstrevend: hij introduceerde specialiteiten en maaltijden, wat héél bijzonder was voor die tijd.

Eigen slagerij

De ambities van Rob reikten verder en in 1995 ging zijn wens in vervulling: hij begon zijn eigen slagerij in Soest. De slagerij opende als Keurslagerij, waarmee kwaliteit, ambachtelijk vakmanschap, hygiëne en klantvriendelijkheid gewaarborgd zijn. Binnen de Vereniging van Keurslagers is Rob zeer actief: sinds 2005 is hij voorzitter van de werkgroep. “Omdat ik voorzitter ben, ben ik altijd van alle nieuwtjes op de hoogte, niet in de laatste plaats op vaktechnisch gebied. Die kennis kan ik weer delen met collega Keurslagers en het personeel. Het kost veel tijd, maar brengt ook veel.” Daarmee doelt Rob op het voorbereiden en het bedenken van de invulling van de vergaderingen en uitstapjes die hij met de werkgroep maakt. “Onlangs zijn we naar de markthallen in Rotterdam geweest. Aansluitend hebben een werkbezoek gebracht aan en geluncht bij Herman den Blijker. Ook bezoeken we verschillende soorten slagerijen in Nederland en België. Even als verschillende mesterijen. Daar doen we veel kennis op.”

Nieuwe slagers opleiden

Rob Pouw wil zijn 40 jaar kennis van het slagersvak en interesse voor het bedenken van specialiteiten en koken graag overbrengen. Op dit moment leidt hij de drie jongens van zijn bedrijf op tot slager. De jongens gaan naar de slagersvakschool in Houten. In Rob’s Keurslagerij worden ze enthousiast gemaakt voor het vak. Ze doen – net als Rob destijds – mee aan vakwedstrijden. “Daar leren ze heel veel van. Dit jaar hebben ze op de nationale slagersbeurs in Utrecht alle drie de bekroning ‘goud met ster’ behaald voor hun ingezonden producten (t.w. filet carpaccio, beenhamsalade en krabsalade), en zelfs een beker gewonnen. Niet alleen zij, maar ook ik was erg trots!”

-> Lees verder op pagina 4.

“IN 2014 HEBBEN WE EEN STER BEHAALD BIJ SLAGER MET STER, EEN KROON OP ONS WERK!“

(zie pag. 8)

2014 Slager met Ster

In deze uitgave

Vleesspecialist in hart en nieren	2 – 3
Catering: lekkere hapjes	4
Stadsslager met dorpskarakter	5
De keuken van de Keurslagerij	6
BBQ, gourmet en fondue	7
De allerbeste vader	8
Even voorstellen: de medewerkers	9
Vleeswaren uit binnen- en buitenland	10
Felicitaties	11
Jubileumprijsvraag	12

Colofon
Deze speciale jubileumkrant is een uitgave van Keurslager Rob Pouw te Soest
November 2015
Oplage: 20.800 exemplaren
Verschijning: gratis huis-aan-huis in Soest, Soesterberg en Soesterkwartier Amersfoort.
Foto’s: Ries de Beer en Isabella Pouw
Website: Ken de Ruiter

Rob Pouw, *keurslager*
Soesterbergsestraat 55, Soest
Tel 035-602 84 84
info@pouwsoest.keurslager.nl
www.pouwsoest.keurslager.nl

@rcpouw

/keurslagerij-rob-pouw

Vleesspecialist in hart en nieren

Als vleesspecialist hechten Rob en Ceciel al 40 jaar veel waarde aan de kwaliteit van hun vlees. Daarom maken ze bewuste keuzes, of het nu om varkensvlees, rundvlees of kip gaat.

Rob en Ceciel Pouw regelen zelf de inkoop van hun vee, zodat ze goed op de hoogte zijn van de herkomst. “Doordat we veel contact hebben met de mesters en boeren, weten we precies in welke omstandigheden de dieren verkeren, welke voeding ze krijgen en hoe het met hun welzijn is gesteld. We willen alleen eerlijk producten verkopen”, aldus Rob.

100% raszuiver Duroc varkensvlees

Een van de pareltjes in het assortiment bij Keurslagerij Rob Pouw is het verse 100% raszuivere Duroc varkensvlees. Dit vlees, afkomstig uit Spanje is ongekend mals en sappig en zó intens van smaak, dat diverse klanten denken dat het gemarineerd is. Maar niets is minder waar! Juist door het relatief hoge intramusculaire vetpercentage, wat zoveel betekent als dooraderd vlees, is het ongelooflijk smaakvol.
Rob en Ceciel zijn een paar jaar geleden zelf naar Spanje gegaan om te kijken hoe hun Spaanse Duroc de Batallé varkens daar leven. Daar werd bevestigd dat de dieren inderdaad het leven hebben dat wordt beschreven.

De culinaire liefhebber vindt bij Keurslager Pouw diverse verse Duroc producten:

- Lomo (rug), met een aangename beet
- Solomillo (haasje), botermals met verfijnde smaak
- Corono de lomo (rib)
- Cabeza (nek)

Meer weten? Kijk op www.pouwsoest.keurslager.nl/duroc_de_batalle

TIP: bereid Duroc licht rosé, zonder overdadig gebruik van kruiden of specerijen. Dat geeft het lekkerste resultaat.

Rob en dochter Isabella bekijken met eigen ogen hoe de varkens leven

Heyde Hoeve varkensvlees

De boeren van de Heyde Hoeve hebben de ambitie het allerlekkerste varkensvlees te leveren met de best mogelijke zorg voor dier en omgeving. Heyde Hoeve houdt de varkens op een respectvolle, diervriendelijke manier in moderne stallen. De varkens hebben voldoende ruimte en een aparte lig-, eet-, drink- en mestplaats. Ze krijgen dagelijks een hand stro van hun verzorger, lekker om in te wroeten en goed voor het contact met de verzorger. Verder zijn er speeltjes in de stal voor afleiding.

Heyde Hoeve gaat efficiënt om met het menu van de varkens. Dat bestaat uit granen die zoveel mogelijk in de omgeving worden geoogst. In de stallen wordt de mest opgevangen en in een biogasinstallatie omgezet in groene stroom. In oktober 2012 is het Heyde Hoeve varken gekozen tot het meest duurzame en lekkerste varken van Nederland.

Heyde Hoeve varkensvlees van Rob en Ceciel is van uitstekende kwaliteit: licht gemarmerd, vol van smaak en mals en sappig.

Meer weten? Kijk op www.pouwsoest.keurslager.nl/heydehoeve

Rundvlees uit Lunteren

De boeren van Rob en Ceciel Pouw hebben het welzijn van de runderen hoog in het vaandel staan. De runderen lopen 's zomers buiten. De kalfjes gaan gewoon met de koeien mee de wei in en drinken moedermelk. Een natuurlijk proces van opgroeien dus. Wanneer de runderen op stal gaan staan ze in ruime, schone stallen, met een dik ligbed van stro.
De runderen krijgen verschillende soorten voer: maïs, mestbrok, aardappels en bieten. De gevarieerde, natuurlijke ingrediënten zorgen ervoor dat een rund graag eet en gelijkmatig zijn punt van rijpheid bereikt. Het resultaat: puur, eerlijk en smaakvol rundvlees.

Meer weten? www.pouwsoest.keurslager.nl/rundvlees_van_eigen_koeien.

"We willen de kwaliteit van ons vlees waarborgen, daarom kiezen we voor het rundvlees uit Lunteren."

VERSTAND VAN 40 Jaar LEKKER VLEES

BEEF BEST
RUNDVLEES

Rob koopt zijn rundvlees in bij boer Gert Jan van de Brink uit Lunteren

Dry-aged beef

Rundvlees liefhebber? Dan moet u beslist eens dry-aged beef proberen.

Rundvlees wordt vaak te vers gegeten. Om de smaak echt tot zijn recht te laten komen, is het nodig dat het vlees enkele weken rijpt. Dry-aged vlees wordt minimaal 21 dagen gerijpt in een speciale koelcel, met een constante luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur. Er ontstaat een zwarte korst rondom het vlees, die beschermt tegen indrogen en bacterievorming. Onder de korst zit prachtig helder, boterzacht, rood vlees, met een geconcentreerde vleessmaak en mals van structuur.

Meer weten? Kijk op www.pouwsoest.keurslager.nl/dry_aged_beef

Gildehoen kip

Het Gildehoen is een duurzamer stukje kip voor een betaalbare prijs. Het vlees komt van langzaam groeiende dieren. Daardoor blijven ze gezond en smaakt het vlees beter. De Hollandse Gildehoen kippen leven in stallen waar het dag- en nachtritme is gewaarborgd en ze meer ruimte hebben om te scharrelen. De Gildehoen kippen zijn bewust beter voor dier en mens.

Meer weten? Kijk op www.pouwsoest.keurslager.nl/gildehoen

Schoonzoon Dirk van Duijn

Slager zijn is geen beroep, slager zijn is een levenswijze. Daar ben ik wel achter na anderhalf jaar bij de familie Pouw in huis. Rob en Ceciel ademen vlees en het Bourgondische leven. De passie waarmee zij hun werk elke dag doen, vind je terug in de kwaliteit en smaak van het vlees. Als schoonzoon geniet ik met volle teugen van het vakmanschap dat ze aan de dag leggen. Er staat tegenover dat ik wel eens een extra rondje moet hardlopen, om de biefstukken en rollades te compenseren.

Rob en Ceciel, ik wens jullie nog vele jaren in goede gezondheid toe in werk en familie.

-> Vervolg van voorpagina

Verbouwen

Toen Rob in 1995 de slagerij overnam heeft hij die meteen gerestyled. In 2005 deden Rob en Ceciel dat nog eens dunnetjes over om hun zaak up to date te houden. “We hebben samen veel opgebouwd in de loop der jaren. In 2013 heeft de winkel een metamorfose ondergaan. Alles is vervangen: het interieur, alle machines en de koelingen. We hebben nu volop gelegenheid om in het zicht van de klant te werken en koken. We vinden het belangrijk dat ze zien wat we doen. Bij de verbouwing hebben we overal goed over nagedacht en rekening gehouden met het milieu en met duurzaamheid.” ■

Altijd verse salades

De schepsalades uit de keuken van Rob zijn niet weken houdbaar. Dat is niet zo gek, want de ingrediënten zijn vers en er worden geen toevoegingen gebruikt. Ook het gebruik van allergenen wordt tot een minimum beperkt.

Hoge omloopsnelheid

Van vers gekookte eieren tot vers gerookte kip, de ingrediënten worden stuk voor stuk nauwkeurig geselecteerd, omdat alleen op die manier het beste eindresultaat wordt bereikt. De salades worden in kleine hoeveelheden gemaakt, naar eigen receptuur. “Op die manier is de omloopsnelheid hoog en maken we regelmatig nieuwe porties. Klanten krijgen dan dus altijd verse salades, ongeacht wanneer ze in de winkel zijn”, legt Ceciel uit. ■

Creatieve, luxe hapjes

De creativiteit van Rob en Ceciel is bij uitstek terug te zien in hun catering. Ze hebben een kleurrijk assortiment ‘gewone’ en luxe hapjes, die allemaal met de hand worden gemaakt.

Handgemaakt

De hapjes voor cateringpartijen worden zelf gemaakt, omdat ze dan zo vers mogelijk zijn. Het is een tijdrovende klus, maar het resultaat is een feest om naar te kijken. Het is een kleurrijke verzameling hapjes met namen als ‘rugzakje’, ‘zebraatje’, ‘zalmbootje’, palingfuikje’ en ‘geldbuideltje’. Het water loopt je direct in de mond. Speciale wensen zijn voor hen geen probleem. Als klanten liever hapjes zonder vlees willen dan komt er een creatieve verzameling van hapjes met fruit, kaas en/of vis.

Snackplank

Ook voor de wat eenvoudigere hapjes neemt Keurslager Pouw de tijd, zodat er een mooie schotel op tafel komt. Zo is er een snackplank die compleet wordt gevuld met diverse lekkernijen, allemaal uit eigen keuken. De bakjes die op de plank staan zijn hersluitbaar dus alles kan zo in de koelkast tot gebruik. Binnen no time staat er dan een smakelijke, gevulde plank op tafel.

Warme hapjes

Voor warme hapjes hebben zij een slimme oplossing: de partypan. Ze vullen de pan met de lekkerste gegrilde hapjes, zoals diverse soorten partyballetjes, kleine sateetjes, mini spareribs en grillworst. Het enige dat u hoeft te doen is de stekker in het stopcontact te steken. Even verwarmen en er staat een schaal met heerlijke hapjes. ■

“GEEN ENKELE CATERINGPARTIJ IS HETZELFDE. DAT MAAKT HET OOK ZO LEUK, WANT DAN KUNNEN WE WEER IETS NIEUWS BEDENKEN!“

De keuken van de Keurslagerij

In de keuken van Keurslager Rob Pouw staat Ceciel achter de pannen. Koken vindt ze erg leuk en dat blijkt ook uit haar aanpak.

Maaltijden

Eerst was er een beperkt assortiment maaltijden verkrijgbaar bij Rob en Ceciel. Maar de vraag naar maaltijden groeide, het assortiment groeide mee en wisselt nu elke dag. Er zijn nu klanten die dagelijks een maaltijd komen halen.

Gezonde maaltijden

Ceciel staat al 20 jaar met Rob in de Keurslagerij. De keuken is haar domein. Ze wordt geassisteerd door Niels, die ook een passie voor koken heeft. “Ik vind het leuk om mezelf uit te dagen op het gebied van koken. Ik volg trends en ga graag aan de slag met nieuwe technieken en snufjes. Ook probeer ik regelmatig nieuwe recepten. Ik heb diverse cursussen gevolgd over gezonde voeding. En nog steeds volg ik cursussen en doe ik mee aan kookworkshops. Zo blijf ik op de hoogte van bijvoorbeeld allergenen en het reduceren van zout. We hebben zelfs maaltijden zonder zout”, zegt Ceciel.

Ook het personeel wordt getraind en opgeleid voor het koken van maaltijden. In december organiseren Rob en Ceciel altijd een speciale kookavond voor hun medewerkers. Dan worden alle maaltijden uit het magazine ‘Proef’ gekookt. “Op die manier kunnen we klanten nóg beter adviseren over het bereiden van hun kerstdiner”, aldus Ceciel. Het kookmagazine ‘Proef’ is gratis verkrijgbaar bij Rob en Ceciel.

Eigen wensen

Klanten kunnen ook hun persoonlijke wensen aangeven, dan koken Ceciel en Niels de gewenste maaltijd, met of zonder vlees. Ook de hoeveelheid kunnen klanten helemaal zelf bepalen, er zijn geen vaste portiegroottes. Haal je een maaltijd bij Rob Pouw, dan wordt die altijd vergezeld van een goed opwarm- en bereidingsadvies.

Borreltje soep

Op woensdag, donderdag, vrijdag en zaterdag is er verse soep. Klanten krijgen dan ‘een borreltje soep’ om te proeven.

Altijd beter

Ceciel: “Ik doe met onze maaltijden vaak mee aan vakwedstrijden. Niet alleen om te winnen, maar ik gebruik de opmerkingen uit het juryrapport ook om eventuele verbeteringen aan te brengen.”

Heel veel warme maaltijden

Voor het koken voor grote groepen draait Ceciel haar hand niet om. Regelmatig worden sportverenigingen voorzien van tientallen warme maaltijden, zoals stamppotten die in reuze pannen worden bereid. Maar ook het diner voor (kleinschalige) bedrijfsetentjes en feesten wordt regelmatig verzorgd. ■

VERSTAND VAN 40 Jaar LEKKER VLEES

Stadsslager met dorpskarakter

Keurslager Rob Pouw is van oorsprong een stadswinkel. Maar de winkel in Soest heeft meer weg van een volks karakter. Het is een ontmoetingsplaats in het dorp. Dit sociale aspect is groot, net zoals de betrokkenheid van Rob en Ceciel bij Soest.

Een mooi voorbeeld dat dit illustreert is de koffie die sinds een aantal maanden op zaterdagochtend vanaf 7.30 uur klaarstaat. Met belegde broodjes erbij. Speciaal voor de vroege vogels die er gretig gebruik van maken.

Kennismaken

Toen Rob en Ceciel in 1995 de slagerij aan de Soesterbergsestraat 55 overnamen, was het best moeilijk. Er zaten al een aantal slagers in het dorp, die hun reputatie al hadden opgebouwd. Rob en Ceciel moesten eerst een band opbouwen met de mensen uit Soest, erkenning krijgen en vertrouwen winnen.

Dankzij hard werken en veel investeren is dat gelukt. “We hebben veel ondernomen om een goede band te krijgen met de inwoners van Soest en omgeving. Heel belangrijk daarbij waren

onze goede producten, service, sponsoring en gezellige sfeer in de winkel”, vertelt Ceciel. “We doen veel voor verenigingen, zoals hulp bieden bij het samenstellen van maaltijden en BBQ-partijen. Verenigingen krijgen bij ons een speciale korting. Ook voor kleinere partijen nemen wij altijd de tijd om alles in goede banen te leiden en advies te geven.” ■

VVZ’49 Dames 1 erg blij met sponsor Rob Pouw

Vormloze wedstrijdshirts, gekrompen broekjes en afzakkende voetbalkousen met gaten; vijf jaar lang liepen de dames van VVZ’49 rond in dit uitgeleefde wedstrijdtenue. “Tijd voor nieuwe tenues”, werd er geroepen! Eind 2013 werd de wens van de dames werkelijkheid. Keurslager Rob Pouw en Wiggers B.V. sloegen de handen ineen en zorgden er gezamenlijk voor dat VVZ’49 Dames 1 er tegenwoordig weer keurig bijloopt tijdens de wedstrijden. De dames zijn hier nog steeds zo blij mee dat dit nog regelmatig word gevierd met een barbecue van de beste Keurslager in de regio. Bedankt Rob Pouw! ■

Rob en Ceciel dragen hun steentje bij

Rob en Ceciel willen graag vele verenigingen en goede doelen helpen. Daarom wisselen ze hun sponsoring regelmatig: na een paar jaar is een andere vereniging of goed doel aan de beurt. Zo hebben ze in het verleden wisselend de hardloopvereniging gesponsord, voor een kinderstraatfeest werden worsten geschonken, voor Clini Clowns snoepjes verkocht in de winkel, politie, ambulancepersoneel en zangverenigingen gesteund, de Sylvestercross op oudejaarsdag gesponsord en nog meer. “Op deze manier kunnen we vele mensen blij maken”, motiveren Rob en Ceciel. ■

Even voorstellen: dochter en zoon Pouw

Isabella Pouw, 21 jaar uit Leusden

“Sinds mijn veertiende help ik al mee in de Keurslagerij van mijn ouders. Ik heb het altijd met veel plezier gedaan, maar door de drukte op school en studie is het soms moeilijk combineren. Daardoor werk ik nu afwisselende dagen in de slagerij.

Al jaren zie ik het reilen en zeilen in de slagerij van mijn ouders. We hebben veel mooie momenten met elkaar meegemaakt. De sfeer in ons team is heel bijzonder. Iedereen is erg goed op elkaar ingespeeld en ons motto is ‘een dag niet gelachen is een dag niet gewerkt’. Mijn ouders geven zich voor de volle 100% voor de slagerij, klanten, het personeel en de kwaliteit van de producten die zij verkopen. Ik ben ontzettend trots op ze!”

Victor Pouw, 17 jaar uit Leusden

Sinds mijn vijftiende ben ik al iedere zaterdag actief in de winkel van mijn ouders. Ik wilde graag een zakcentje verdienen. Sinds een paar maanden zit ik op de Slagers Vak Opleiding (SVO) en werk ik full time bij mijn ouders. Het bevalt goed, ik heb het zeker naar mijn zin.

Mijn doel is al duidelijk: ik zou later graag de winkel van mijn ouders willen voortzetten. Maar het gaat nog wel even duren voordat ik er helemaal klaar voor ben. Ik hoop dat wij de aankomende jaren net zo’n leuk team hebben als nu, die inzet toont en zo nu en dan een grapje uithaalt. Dat maakt het werken alleen maar leuker. ■

(Winter) BBQ specialist

In de zomer weten veel mensen Keurslager Rob Pouw te vinden voor de beste barbecue-specialiteiten. Maar wat niet iedereen weet is dat Rob ook voorziet in de -momenteel zeer populaire- winterbarbecue.

Kip op bierblik van de barbecue.
Kijk voor het recept op www.keurslager.nl/recepten.

Vergeten vlees

Er zijn verschillende soorten 'vergeten vlees' waarvan je niet snapt dat ze ooit 'vergeten' zijn. Deze zijn bij uitstek geschikt voor een winterbarbecue. Rob noemt picanha, côte de boeuf, bavette en Bourgondisch rib. "Laat u niet afschrikken door de onbekende namen. De bereiding is niet moeilijk en we geven er graag advies over!" ■

Pulled porc

In vele restaurants vindt u het op de kaart: pulled porc. Helemaal niet moeilijk om zelf te maken. Gaar een varkensnek of procureur langzaam op de barbecue, dat wil zeggen een paar uur op lage temperatuur met gesloten deksel. Daarna is het vlees zo gaar dat u het met twee vorken uit elkaar kunt trekken: pulled porc. Het Heyde Hoeve varkensvlees dat Rob verkoopt, is bij uitstek geschikt hiervoor.

Kijk voor het volledige recept op www.keurslager.nl/recepten.

Gourmet & fondue

Wat is er lekkerder dan een avondje gezellig gourmetten, fonduen of steengrillen met familie of vrienden? Zelf uw vlees bakken op de plaat of in het pannetje onder het genot van een glaasje wijn. Met de gourmet/fondueschotels van Keurslager Rob Pouw zijn alle ingrediënten aanwezig voor een smaakvolle avond.

Al voor € 5,95 per persoon heeft u een lekkere gourmetschotel. ■

Lekker wild bij Rob en Ceciel

Half oktober is het wildseizoen van start gegaan. Als vleesspecialist heeft Rob natuurlijk een uitgebreid assortiment wild.
Heerlijke hertenbiefstuk, mooie eendenborstfilets, eendenboutjes en konijnenboutjes zijn vers verkrijgbaar. Maar ook voor speciale wensen zoals wildzwijn, pousin, haas, hazenrugfilets, kalkoenen, gevuld of ongevuld en kwartels kunt u bij Rob en Ceciel terecht. Het vlees wordt dan speciaal voor u besteld.

Wildmedaillon met Portsaus en cranberry's.

Zelf bereiden of kant-en-klaar kopen

Geen idee hoe u wild moet klaarmaken of wilt u uw bereidingstechniek verfijnen? Geen probleem, Rob en Ceciel geven graag bereidingstips. In de keuken van de Keurslagerij staat Rob menig uur zelf te kokkerellen. Diverse wildgerechten zijn kant-en-klaar verkrijgbaar:

- gebraden konijnenbouten in kriek-saus
- hazenpeper
- hertengoulash
- geconfijte eendenboutjes

Ook aan bijgerechten is gedacht: stoofpeertjes, appeltjes in veenbes, hete bliksem, een lekker aardappeltimbaaltje met of zonder truffel zijn ook bij Pouw verkrijgbaar. De smakelijke wildpaté als voorafje maakt de maaltijd compleet! ■

Hertenbiefstuk met dennenhoningsaus.

Prestigieuze prijs
Slager met Ster

“Het is gelukt... en we zijn er supertrots op!”, prijkt er op de website van Keurslager Rob Pouw. En terecht. ‘Slager met Ster’ is de meest prestigieuze prijs die er in slagersland bestaat. En Rob Pouw is een slager die deze titel mag dragen.

Stemmen
De Slager met Ster verkiezing bestaat uit verschillende onderdelen, verdeeld over twee ronden. In de voorronde beoordelen een vakjury en een mysterieshopper de slagerijen. Tijdens de finaleronde hebben ook klanten en collega’s de mogelijkheid om te stemmen en de winkel te beoordelen.

Trots
“Zo’n prijs is echt een kroon op je werk. Op zo’n moment ben je trots. Trots op wat ik de afgelopen 40 jaar heb bereikt. Trots op mijn vrouw die net zoveel energie in onze zaak steekt. Trots op onze kinderen en trots op mijn team die elke dag weer klaar staat!”, besluit de stralende Rob Pouw. ■

Onze vader is de allerbeste!

“Wow, is jouw vader slager?! Dan eet je vast elke dag super lekker?!” Dit is een zin die wij regelmatig horen. Ons antwoord daarop is volmondig JA! Wij zijn Victor, 17 jaar oud, en Isabella, 21 jaar oud, en wij zijn de zoon en dochter van Rob en Ceciel.

In vaders voetsporen
Al heel ons leven speelt de slagerij van onze ouders een grote rol in ons leven. Het is een echt familiebedrijf, ook al werken we er niet allemaal evenveel. Ik, Victor, ben begonnen met de ‘Slagersvakschool opleiding’ in Houten. Ik werk nu fulltime in de slagerij en heb het erg naar mijn zin. Het vak spreekt me heel erg aan. Ik wil graag in mijn vaders voetsporen treden, en er te zijner tijd mijn eigen draai aan geven.
Ik, Isabella, ben begonnen met de pabo in Ede. Ik heb nooit de intentie gehad om mijn ouders op te volgen, al vind ik het ontzettend leuk om af en toe mee te draaien en me bezig te houden met de maaltijden en salades.

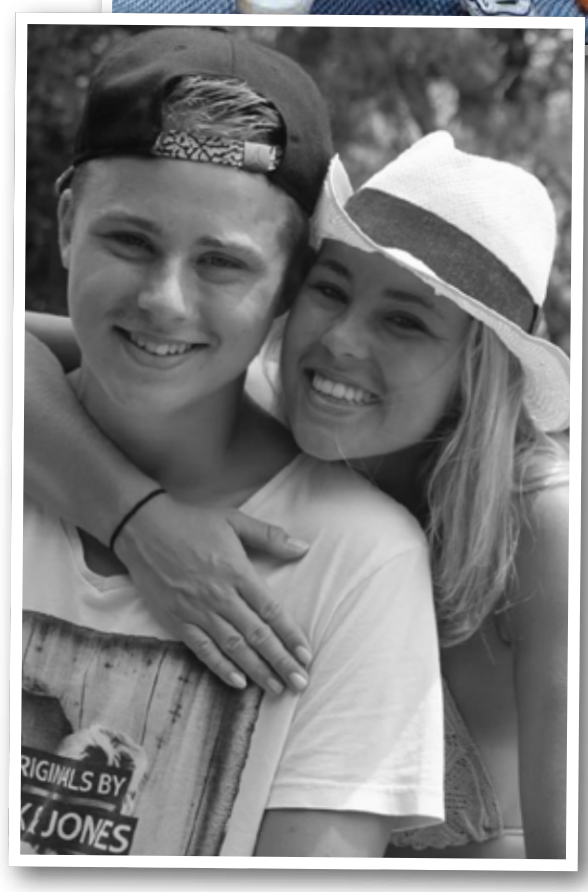
Winkeltje spelen
Toen we kleiner waren, mochten we vaak mee naar de slagerij. Als de slagerij dicht was gingen we samen winkeltje spelen. Het slagersvak is ons met de paplepel ingegoten en we zijn zeer begaan met de zaak. Als je ouders samen een zaak hebben, dan wordt daar thuis vaak over gesproken. Onder het avondeten is het meestal het onderwerp van gesprek.

Trots
Wij zijn het, als echte broer en zus, niet altijd eens. Echter over één ding zijn we het wel eens: we zijn ontzettend trots op onze vader! Hij is, samen met onze moeder, ons grote voorbeeld. Hij heeft ons altijd geleerd om elkaar lief te hebben, om van vlees te houden (een vegetarische partner is dan ook geen optie), om passie te hebben voor wat je doet - dag in en dag uit - en om eerlijk en oprecht te zijn. Hij gaat voor ons door het vuur en probeert ons altijd aan te sporen om het beste uit onszelf te halen. Zolang wij het goed hebben, is hij ook gelukkig.

Unieke lach
Onze vader heeft een unieke lach. Ook hier komt zijn vak weer naar voren: als hij iets heel grappig vindt, meestal een grap van zichzelf, dan begint hij te knorren en springen de tranen in zijn ogen. We lachen dan natuurlijk ontzettend hard met hem mee; hij denkt om zijn grap, maar wij weten wel beter!

Super team
Onze ouders zijn een super team, al is het hebben van een zaak samen niet altijd even makkelijk. Na al die jaren vullen ze elkaar nog heel goed aan. We kunnen ons geen beter thuis voorstellen en ook met ons vieren zijn we een heel goed team.

Proost!
Op nog heel veel mooie jaren samen en op heel veel mooie jaren van Rob als slager. We kennen geen ander die zijn vak met zoveel liefde en passie uitvoert als Rob en er niet over uitgesproken raakt. ■



Even voorstellen
Het team van Keurslager Pouw

Lisa van Saet, 18 jaar uit Baarn

"Ik ben in maart dit jaar bij Keurslagerij Pouw komen werken en heb tot augustus fulltime gewerkt. Nu werk ik alleen nog op zaterdagen omdat ik ben begonnen met de opleiding schoonheidsspecialiste. Ik heb het hier heel erg naar m'n zin en ben ook heel blij met zulke leuke collega's en fijne werksfeer!"

Daphne Dool, 18 jaar uit Soest

"Sinds januari 2012 werk ik bij Rob en Ceciel in de slagerij. Ik ben begonnen als zaterdaghulp, maar werk tegenwoordig vier dagen in de week. Carina, nu een collega van mij, vroeg meer dan drie jaar geleden aan mijn moeder of ik misschien nog een baantje zocht. Ik ben één keer op gesprek geweest en mocht dezelfde week nog beginnen. Ik ben begonnen als zaterdaghulp, maar werk tegenwoordig vier dagen in de week. Daarnaast doe ik twee avonden per week de HAVO.

Het werk is heel afwisselend: koken, bakken, salades maken, vleeswaren snijden, klanten helpen, schoonmaken en afwassen. Deze afwisseling maakt het werk heel leuk en natuurlijk de gezelligheid er omheen. We hebben een heel leuk team en kunnen goed samenwerken. Zo nu en dan hebben we een leuk uitje. Dit alles natuurlijk dankzij Rob en Ceciel. Rob, gefeliciteerd met het jubileumjaar en dat er nog vele jaren vol vlees mogen volgen!"

Suzanne Willenborg, 21 jaar uit Leusden

"Sinds oktober 2009 werk ik als weekend/vakantiekracht bij Rob en Ceciel. Al vanaf dat ik me kan herinneren ben ik bevriend met Isabella, de dochter van Rob en Ceciel. Nog steeds zijn we beste vriendinnen. Via haar ben ik dus ook aan het werk gegaan in de Keurslagerij. Voor mijn studie Hippische Bedrijfskunde woon ik sinds kort in Dronten, maar in de weekenden kom ik naar huis en werk ik iedere zaterdag in de winkel.
Nu werk ik dus al 6 jaar in de winkel, in die tijd zijn er wisselingen in het personeel geweest, is de winkel verbouwd en hebben we natuurlijk de ster gewonnen. Ondertussen hebben we al ruime tijd een heel gezellig en hecht team en blijven regelmatig op zaterdagmiddag na werktijd nog even hangen.

Het leukste moment in het jaar om te werken is met Kerst. Ik heb er nu al heel veel zin in! Kortom, het werken in de Keurslagerij bij Rob en Ceciel is de perfecte bijbaan!"

Carina Westeneng, 36 jaar uit Soest

"Sinds mijn 14e werk ik in de slagerij. Ik ben begonnen bij een supermarktslager in Rotterdam. Op mijn 17e ging ik naar de slagersvakschool en deed ik de opleiding verkoper 1 en 2. Toen ik in de supermarkt was uitgeleerd, ging ik op zoek naar een nieuwe uitdaging. Die vond ik bij een dorpsslager waar ik het slagersvak echt heb geleerd: slachten, uitbenen, uitsnijden en worst maken. Ik haalde mijn diploma productiemedewerker en daarna nog die van winkelslager.
In 2000 stapte ik op een dag de Keurslagerij van Rob binnen met de vraag of hij voor mij werk had. Rob had genoeg personeel, maar nam mij toch aan. Mijn werk bij Rob is heel divers: van het helpen van klanten tot het snijden van vlees en hakken van karbonade. Op de dagen dat ik werk vind ik het fijn als ik 'door kan gaan': lekker veel producten maken en de toonbank zo goed mogelijk vol houden. De leukste dag van de week is voor mij de donderdag, als Rob vrij is en ik mijn best doe om de winkel er top te laten uitzien! Rob en Ceciel, bedankt dat ik nog steeds bij jullie mag werken!"

Niels van Oossanen, 20 jaar uit Soest

"Voordat ik 6 jaar geleden in de slagerij begon wilde ik kok worden en bedacht me dat het goed was om ervaring op te doen in een slagerij, voor later. Na een jaar op zaterdag werken had ik op de middelbare school een stageperiode, deze heb ik gelopen hier in de slagerij. Na deze 2 weken was het me wel duidelijk: kok leek me niets meer, onregelmatige werktijden en altijd werken met de feestdagen. Ik heb heel veel plezier gehad tijdens de stage, het voelde eigenlijk als 2 weken vakantie. Nu volg ik dan ook de Slager Vakopleiding en heb inmiddels mijn diploma voor productiemedewerker gehaald. De opleiding winkelslager heb ik bijna afgerond. En ik heb het nog altijd net zo naar mijn zin als 5 jaar geleden!

Tim Wessels, 24 jaar uit Soesterberg

"Ik werk nu 4 jaar met veel plezier bij Keurslager Rob Pouw. Ik ben verantwoordelijk voor de barbecues, verpakkingen en expert in het kruiden van de spareribs. Ik ben intern opgeleid door Rob en Ceciel. Sinds dit jaar ga ik één dag in de week naar de slagersvakopleiding om het slagersvak te leren. Dit doe ik met véél plezier."

De fijnste vleeswaren uit binnen- en buitenland

Het assortiment vleeswaren van Keurslager Rob Pouw is heel uitgebreid. Van typisch Hollands broodbeleg tot mediterrane antipasta.

Een deel van de vleeswaren uit de toonbank van Rob en Ceciel wordt zelf gegrild. Een ander deel komt uit alle windhoeken van Europa. Rob en Ceciel zijn ook hiervoor zelf naar de streken gegaan om de herkomst van hun producten met eigen ogen te zien.

"Bij ons vind je alleen de goede, originele vleeswaren uit de oorspronkelijke streek", vertelt Ceciel. "We hebben een aantal hele goede hammen, zoals Parma, Ganda en Serrano. Ook bijzonder is onze gedroogde ham "Jamon Reserva" van het Duroc varken. Deze is minimaal 18 maanden gerijpt en gedroogd in Zuid-Spanje. Maar de 'gewone' vleeswaren verliezen we zeker niet uit het oog: alle kinderen die in de winkel komen krijgen altijd een plakje Hollandse worst!" ■

Zelf gebraden en gegrilde vleeswaren

- Bourgondisch gebraad ('goud met ster' bekroond)
- Gebraden entrecote ('goud met ster' bekroond)
- Rosbief
- Runderrollade
- Varkensfricandeau
- Kiprollade
- Zeeuws spek
- Gebraden gehakt
- Duitse leberkäse

Bijzondere hammen

- Pata negra
- Parmaham
- Montenauer ham
- Gandaham
- Serranoham

"VAN WAT WE NIET ZELF KUNNEN MAKEN, HALEN WE HET BESTE UIT EUROPA."

Susanne van den Breemer, moeder van Maud (8 jaar) en Luke (6 jaar)

"Ik ben al 10 jaar klant bij Keurslager Rob Pouw en kom er bijna elke dag met mijn kinderen. Het is een fijne winkel, met een goede sfeer. Alle medewerkers zijn klantvriendelijk en de persoonlijke benadering is erg fijn.
De zelfgemaakte filet American is de absolute favoriet van onze familie. De kinderen gaan graag mee boodschappen doen. Mijn zoontje wil altijd alles proeven, omdat het er allemaal zo lekker uitziet! Je proeft de kwaliteit van de producten en alles is even lekker. We blijven er graag komen!" ■

Al 20 jaar trouwe klant

"Al twintig jaar komen we met veel plezier naar de Keurslagerij van Rob en Ceciel Pouw. Het weekend begint op zaterdagochtend met een bezoekje aan de slagerij, waar bij binnenkomst de passie voor het vak je tegemoet straalt. Een "Goedemorgen" groet wordt altijd beantwoord met een nog vriendelijkere lach van de vertrouwde medewerk(st)ers en Rob en Ceciel. Er is tijd voor een praatje of een dolletje. Met een beetje geluk komen de mini quiches net uit de oven of mag er een heerlijk zelfgemaakt soepje worden geproefd. We kunnen niet wachten tot het weer zaterdag is!"
Ingrid, Willem, Niels & Britt Dammers ■

Proeverij Parmaham

Zaterdag 7 november

Parmaham is een van de bekendste producten van de Italiaanse keuken en is over de gehele wereld geliefd. Op 7 november kunt u komen proeven en geeft een medewerker van het Consorzio del Prosciutto di Parma, in de Keurslagerij van Rob Pouw, uitleg over de geuren, smaken, de herkomst en hoe de ham het beste te bewaren of te gebruiken. De Parmaham wordt op traditionele wijze met een Berkel snijmachine handmatig gesneden. Dat geeft de allerbeste smaakbeleving.

Parmaham is een 100% natuurlijk product: vlees van rijpe Italiaanse varkens, zeezout uit Calabrïe en tijd (minimale rijping van 12 maanden) zijn de enige ingrediënten. De EU heeft de ham de status 'Beschermd Streekproduct' gegeven. Er zijn imitatieproducten in omloop, maar de originele Parmaham, zoals deze uiteraard ook bij Keurslager Rob Pouw wordt verkocht, is te herkennen aan de kroon op de verpakking of op de ham.

Recept
Parmaham met vijgen, mozzarella en maple syrup

Lunch voor 4 personen.

Ingrediënten

- 150 g dungesneden Parmaham
- 8 verse vijgen
- 1 bol buffelmozzarella in stukjes gescheurd
- 1 bosje waterkers
- Maple syrup (verkrijgbaar in een aantal supermarkten) of balsamicoazijn

Bereiding

1. Rol de dungesneden Parmaham op tot roosjes.
2. Snijd bij het steeltje de vijgen in aan beide kanten en duw de vijg met een beetje kracht uit elkaar.
3. Vul de vijgen met de mozzarella en bestrooi ze met zeezout en grof gemalen peper.
4. Bedruppel de gevulde vijgen met de siroop of balsamicoazijn en garneer met waterkers.

Felicitaties

Felicitaties van directeur Vereniging van Keurslagers

“Als Vereniging van Keurslagers vinden we het heel belangrijk dat slagerijen van een hoog niveau zijn. Dat geldt voor de kwaliteit, vakmanschap, service en klantvriendelijkheid. Rob Pouw voldoet hier ruimschoots aan en doet het slagersvak eer aan. We zijn blij met Keurslager Rob Pouw, waar het vakmanschap en ambacht al generaties van vader op zoon wordt overgedragen. Het is goed om te weten dat de ambities van de volgende generatie (te weten zoon Victor) ook in het slagersvak liggen.

Rob is een actief lid in onze verenging. Als Werkgroepvoorzitter en Ledenraadslid vervult hij een belangrijke rol, voor zowel de Vereniging op zich als voor zijn collega Keurslagers.

Het ambachtelijke bedrijf van Rob en Ceciel Pouw is echt de moeite waard om voor om te rijden. De herkomst van het vlees, de heerlijke zelfgemaakte maaltijden, de eigen worsten, vleeswaren uit alle windhoeken: allemaal maken ze het verschil ten opzichte van de producten uit de supermarkt.

Rob Pouw, van harte gefeliciteerd met je prachtige 40-jarig jubileum! Rob, Ceciel, Victor, Isabella en het hele team: ik wens jullie nog vele succesvolle jaren en hoop dat slagerij Rob Pouw nog heel lang Keurslagerij Rob Pouw blijft.”

Ruud Bakker, directeur Vereniging van Keurslagers

versAlert FELICITEERT Keurslager Rob Pouw met 40 jaar VAKMANSCHAP en 20 jaar ONDERNEMERSCHAP!

versAlert

Van ambachtelijke vleeswaren tot buitenlandse specialiteiten en van vers vlees tot de beste ingrediënten voor Ceciels’ zelfbereide maaltijden: al vele jaren is versAlert trotse leverancier van Keurslager Rob Pouw in Soest. De kracht van onze samenwerking zit hem in de gemene deler: kwaliteit staat altijd voorop! Door regelmatige leveringen en nauw contact komen de beste producten vers in de toonbank terecht. De producten zijn niet alleen kwalitatief hoogwaardig, ze hebben ook allemaal hun eigen verhaal. En dat verhaal vertelt het enthousiaste team u maar al te graag! versAlert wenst Rob, Ceciel en de medewerkers nog vele succesvolle jaren!

Volfood versgroothandel

5 JAAR KWALITEIT

Gefeliciteerd met 40 jaar slagersvak

Vleeswaren • Vlees, Wild & Gevogelte • Ambachtelijke Patés • Delicatessen • Salades & Sauzen
Tapas & Mediterrané • Maaltijden • Kaas & Eier-producten • Brood & Bake-off • Diepvriesproducten
Barbecueproducten • Kruiden & Specerijen • Verpakkingsmaterialen • Non-foodartikelen

Anthonie Fokkerstraat 29
3772 MP Barneveld
Tel.: 0342 - 45 20 30
Fax: 0342 - 45 20 06
E-mail: info@volfood.nl
Internet: www.volfood.nl

TOP'S EDELGEBAK

www.facebook.com/Edelgebak
@Edelgebak
Soesterbergse Straat 53
Soest-Zuid
035 - 601 20 50
info@edelgebak.nl
www.edelgebak.nl
www.edelgebak-shop.nl

Rob Pouw 40 jaar slager

40 jarig jubileum

Heyde Hoeve feliciteert Rob Pouw, zijn vrouw Ceciel Pouw en alle medewerkers van Keurslager Pouw met het behalen van deze mooie prestatie!

HEYDE HOEVE
DUROC VARKEN

't Nonnetje
DRINKEN, ETEN en MEER...

Vanuit ons eigen jubeljaar feliciteren wij Rob en Ceciel met hun jubileum.
Wij iets langer maar jullie met een ster!
Prachtprestatie.
zie voor onze jubeljaaracties www.nonnetje.nl

20 35

KEURSLAGER

Friends forever

Door keihard en vol passie te werken, met hun kinderen Isabella en Victor én een hechte groep personeel aan hun zijde, hebben Rob en Ceciel nu al 20 jaar hun eigen Keurslagerij. Als vrienden zijn wij extra blij omdat een verjaardag altijd een heerlijke BBQ betekent!
Rob en Ceciel van harte gefeliciteerd met jullie dubbele jubileum: 40 jaar slagersvak en 20 jaar ondernemerschap!
Ken, Frans, Ries, Jan, Kees, Nanda, Babs, Renate, Evelien en Greta, al 36 jaar (voetbal)vrienden

Het team van Jasmijn bloemen feliciteert Keurslager Pouw met het jubileum en wenst Rob, Ceciel en medewerkers een fleurige en bloeiende toekomst.

Zuidpromenade 9-11, Soest
www.jasmijnbloemen.nl

Jasmijn
bloemen en planten

Tot en met 14 november
alle hartige snacks 2 + 1 gratis
geldt ook voor de worstenbroodjes

Van uw Brabantse Bakker uit Soest-Zuid
Met vers gehakt van Keurslager Rob Pouw
Zoete Verleiding brood & banket

Jubileumprijsvraag

WIN

VERSTAND VAN 40 Jaar LEKKER VLEES

Hoeveel jaar ervaring heeft het team van Keurslagerij Rob Pouw gezamenlijk?

Lever uw antwoord, met uw naam, adres en telefoonnummer vóór 28 november in de winkel in en maak kans op een van deze mooie prijzen!

- **Hoofdprijs:** Vleespakket voor een hele week voor 4 personen, inclusief koekenpan
- **2e prijs:** Teppanyakiplaat compleet met vlees, salades, saus en brood voor 4 personen
- **3e prijs:** Gourmetpakket compleet voor 4 personen
- **4e t/m 10e prijs** Een liter erwten- of bruine bonensoep uit eigen keuken met een rookworst

Kinderprijs

Maak een mooie tekening voor Rob de Slager en win 4 kaarten voor Super Fun Amersfoort.
Geef je tekening voor 28 november aan Rob de Slager. Natuurlijk ontvangt iedere tekenaar bij het inleveren van de tekening een plakje worst!

Spaar vanaf 9 november voor het GRATIS Keurslager Kinderkwartet!

Jubileumaanbiedingen

Biefstuk
Alle soorten

4e GRATIS

Bij aankoop van 300 gram vleeswaren
GRATIS
'goud met ster' bekroonde filet American, beenhamsalade of krabsalade

De jubileumaanbiedingen zijn geldig van 2 november t/m 14 november 2015.

Bij besteding vanaf € 12,50
GRATIS
leverworst uit eigen worstmakerij

De aanbieding is geldig van 9 november t/m 14 november 2015.

Vaste weekaanbiedingen

Maandag	4e verse worst **GRATIS** (varkens of runder)
Dinsdag	4e tartaar of hamburger **GRATIS**
Woensdag	2e 500 gram runder- of half-om-half gehakt met kruiden **GRATIS**
Donderdag	4e kogelbiefstuk **GRATIS** - 2 pizza's uit eigen keuken voor **€ 13,98**
Vrijdag	2 gegrilde kippen voor **€ 9,98**
Zaterdag	Beker soep van de dag en een gevuld stokbrood voor **€ 7,98**

Rob Pouw, *keurslager*
Soesterbergsestraat 55, Soest
Tel 035-602 84 84
info@pouwsoest.keurslager.nl
www.pouwsoest.keurslager.nl

@rcpouw
/keurslagerij-rob-pouw