

Het allerlaatste stukje vlees van slagerij Meijers

Na tachtig jaar sluit vandaag de ambachtelijke slagerij/ slachterij Meijers in Elsloo. Math (70) en Hay (65) werkten er hun hele leven. De winkel is in al die jaren nauwelijks veranderd. Het is onderdeel van de hechte gemeenschap in Elsloo.

ELSLOO
DOOR RIK VAN HULST

De hele week al staat de slagerij bomvol bekenden. Het hamsteren is begonnen. De broers Math (70, en 54 jaar slager) en Hay Meijers (65, en 50 jaar slager), die hun hele leven in de ambachtelijke slagerij en slachterij werkten, stoppen er na vandaag mee. Voor Math, van wie de slagerij onderdeel van het huis, is het werk fysiek zwaar aan het worden. Hij wil ook niet dat iemand de slagerij overneemt. „Even geen geroezemoes meer in huis. Maar ik ga het ontzettend missen, zowel het werk als de klanten. Ze zeggen mij ook te gaan missen.”

In de knusse ouderwetse slagerij komt vaste klant John Mertens (51) binnengelopen, met drie doosjes chocolade. Een geste voor de broers. „Het doet me pijn dat ze stoppen. Ik kom graag in dit gezellige winkeltje. Het vlees is hier eerlijk. Het is zelfs zo dat ik geen carpaccio bestel in restaurants, omdat ik zeker weet dat-ie niet beter is dan hier.” De andere aanwezige klanten zijn het erover eens: de wekelijkse gang naar slagerij en slachterij Meijers is onderdeel van hun leven. Niet alleen omdat ze het vlees om te



De broers Math (links) en Hay Meijers horen bij de laatste ambachtelijke slagers. FOTO ROB OOSTWEGEL

smullen vinden (het woord ‘supermarktvlees’ is vloeken voor ze), maar ook omdat het een hotspot in het dorp is. Bekenden treffen elkaar hier. Ze maken een praatje, terwijl ze wachten op hun bestelling. ‘We hebben er verdriet van dat ze stoppen’, zo luidt de algemene conclusie. Dat is terug te zien in de tientallen kaarten en cadeautjes die de broers kregen. Math (die in de winkel staat) en Hay (die achter het vlees bewerkt) heb-



Het doet me pijn dat ze ermee stoppen.

John Mertens, vaste klant

ben zelf ook een traantje weggepinkt. Het is hun leven. Nog nooit hebben ze vlees van de supermarkt of van een andere slagerij gegeten. Ze kennen alleen het vlees dat ze zelf hebben geslacht. „Dan weet ik zeker dat het goed is. We zijn ambachtelijke allrounders: we kiezen de dieren uit en slachten en bewerken het vlees zelf”, vertelt Math. „Het doden van een dier is nooit mijn hobby geweest. Ik ben goed in de afwerking.”

Helemaal stoppen doen de twee niet. Math wil zo nu en dan nog vlees bewerken voor particulieren. En Hay gaat kijken of hij ergens anders aan de slag kan. Maar op dit moment hebben ze geen tijd daarover na te denken. „Vanochtend om zes uur zijn we begonnen, en de bestellingen stapelen zich op. Er komen zelfs klanten die we nog nooit hebben gezien”, aldus Hay. De broers moeten weer aan het werk. De klant wacht.