

- 15 WORKSHOP SOCIAL MEDIA
Facebook voor verslagjes, Instagram voor inspiratie
- 21 JAN NEDERHOED BRENGT BOEKJE UIT
Slager uit Leek vertelt alles over droge worst
- 22 WORST DAY OF THE YEAR BIJ BRANDT & LEVIE
Gezelligheid troef op worstfestival
- 24 SAMENWERKING SLAGERIJ SCHOLTES MET POSTMA VLEESWAREN
Meer tijd, rust en ruimte
- 26 JULIUS JASPERS ORGANISEERT BUTCHER'S HEAVEN
Paradijs voor de carnivoor
- 30 FAK-SYSTEEM VORMT DIGITALE HART BEDRIJF
Keurslagerij Lautenschütz: 'Hier werken we optimaal'
- 33 NOMINATIES FOOD VALLEY AWARD
Scelta Taste Accelerator (STA) ook geschikt voor vleeswaren
- 34 FOODTRUCKFESTIVAL TREK TREKT DOOR NEDERLAND
Hotdogs, burgers en pulled pork favoriet
- 36 GRILLEN OF BARBECUEËN
Fire & Food legt het verschil uit
- 40 ABN AMRO: VERSSPECIALIST KRABBELT OP
Slager sterk met ambacht
- 44 NIEUW SEIZOEN VAN SLAGER TOT CHEF
Slagersambacht prominent op televisie bij RTL 4

RUBRIEKEN:

- | | | | |
|----|----------------------------------|----|-----------------------|
| 9 | COLUMN JAN NEDERHOED | 47 | COLUMN TOOS HOUWERS |
| 10 | AMBACHT: RUNDERGRILLWORST | 48 | UIT DE BRANCHE |
| 39 | RECEPT SPARERIBS VAN HEYDE HOEVE | 49 | VOLGENDE KEER |
| 43 | COLUMN MARC VELTMAN | 50 | RECEPTEN MARC VELTMAN |

**PASSIE**

Verandering van spijs, schreef mijn voorgangster Baukje van der Meer in haar laatste column voor Vlees+. Hetzelfde geldt voor mij eigenlijk ook. De afgelopen jaren hield ik me vooral met vis bezig, voor collega-vakblad Vismagazine. Hoewel ik al af en toe een verhaal voor Vlees+ maakte, was Baukje toch vooral degene die in de slagersbranche bekend was. Ik neem nu haar plek in en hoe kun je je beter inwerken dan je in de wereld van het vlees en de slager te begeven en mensen uit de branche te ontmoeten.

Ik ging op pad: naar het KNS-inspiratiecongres, naar foodtruckfestival TREK, naar de Worst Day of the Year bij Brandt & Levie, naar Butcher's Heaven van Julius Jaspers en naar de kleine Vleeschhouwerij van Cees van den Berg in Zetten. Het eerste wat me opviel, was dat er tussen mensen in 'de vis' en 'het vlees' niet zoveel verschil zit. Ze hebben allemaal liefde voor het ambacht en het product en vooral veel passie voor het vak. En ze willen die passie en liefde vooral delen met anderen. Dit najaar komt het slagersambacht wederom in de huiskamer van elke Nederlander in het RTL4-programma Van Slager tot Chef. Vlees+ volgt de kandidaten en de slagerijen in het programma.

In de afgelopen periode heb ik veel geluisterd naar verhalen van vakmensen en meteen veel geleerd over het slagersvak en de -branche. Mijn passie is die verhalen opschrijven en delen met de lezers van vakblad Vlees+. Ik hoorde regelmatig dat u het blad waardeert, dat het een mooi blad is, met interessante verhalen over het ambacht, over mensen, én over vlees; eerlijk en duurzaam geproduceerd, met een verhaal en een boodschap, maar vooral ook heel lekker. Ik hoop in de toekomst veel van deze verhalen te mogen horen; ik luister er graag naar en probeer er een mooi verhaal van te maken, dat u met plezier leest.

PETRA HERMANS-TAEKEMA
@VLEESPLUS