

DE VEGETARISCHE SLAGER™

ONZE PLANTAARDIGE SLAGERIJ





WAT IS EEN
SLAGER ZONDER
SLAGERIJ?



MENU

- Een ode aan het Slagersvak | 5
- Voor vleesliefhebbers, door vleesliefhebbers | 9
- Op het snijvlak van kunst en ambacht | 12
- Laat niets schieten | 19
- De grootste Voedselrevolutie | 26
- Contact | 28

EEN ODE AAN HET SLAGERSVAK

In Europa roepen Slagerijen vaak een gevoel op van nostalgie. Het slagersvak is eeuwenoud en slagers werden van oudsher gezien als een belangrijk onderdeel van de samenleving. Een onmisbaar ambacht, of zelfs een kunstvorm, waarin jarenlange specialistische kennis en vakmanschap samenkomen.





Van Keurslagers tot nostalgische buurtslagers; in Nederland – thuisbasis van De Vegetarische Slager – vind je nog steeds veel verschillende soorten slagers. Veel Nederlanders koesteren jeugdherinneringen aan hun lokale slager en denken aan het plakje worst waarmee ze in de Slagerij werden verwelkomd.

‘Het mag een onsje meer zijn’ is niet voor niets een tijdloze tegeltjeswijsheid.

In een vitrine die vleesliefhebbers doet watertanden, vind je rookworst, verse filets en biefstuk. Het heerlijke aroma komt je vaak al bij binnenkomst van de Slagerij tegemoet. Het is de geur die je niet alleen doet denken aan gezellige familiediners, maar ook aan uitgebreid koken in het weekend en de bourgondische borrelplank op vrijdagmiddag. Vaak gevuld met de lekkerste hartige snacks; van goudbruine kroketten en bitterballen tot warme saucijzenbroodjes en smeuije paté op toast.

In veel landen is in lokale gerechten een hoofdrol weggelegd voor vlees. Denk aan een malse Duitse schnitzel, de Spaanse jamón (gedroogde ham) of Britse Bangers (worstjes geserveerd met aardappelpuree).

Vlees is geliefd en wordt veel gegeten. Europeanen consumeren momenteel ongeveer 1,5 kg dierlijk vlees per week – dat is het dubbele van de mondiale hoeveelheid gemiddeld!



Bron: Greenpeace - <https://www.greenpeace.org/eu-unit/issues/nature-food/2664/eu-climate-diet-71-less-meat-by-2030/>

Om de grote honger naar vlees in Europa te kunnen stillen, is de productie in de afgelopen decennia opgeschaald. Het aantal kleinschalige, onafhankelijke Slagerijen nam daarbij af. Vlees werd meer fabrieksmatig geproduceerd en in grote hoeveelheden naar de supermarktschappen gebracht. Makkelijk en toegankelijk, maar vaak ook minder ambachtelijk.

Toch is er nog steeds vraag naar: de geneugte van het binnenlopen van een traditionele Slagerij, waar een expert je kan adviseren over de hoogwaardige specialiteiten die op het menu staan. Een zintuigelijke ervaring. Persoonlijk, vol nostalgie en met liefde voor unieke, lokale recepturen. Met de mooiste machines, het eeuwenoude ambacht erend, liefde voor het vak.

Kan zo'n Slagerij nog blijven bestaan, nu steeds meer bekend wordt over de impact van dierlijk vlees op de planeet, het klimaat en onze gezondheid?

**De Vegetarische Slager gelooft dat het kan.
Dat willen we je graag laten beleven.**

Het nieuwe, plantaardige vleesch, in de Slagerij van toen. De plek waar je het ambacht beleeft zonder iets te laten schieten. Welkom bij de plantaardige Slagerij van De Vegetarische Slager!



VOOR VLEESLIEFHEBBERS, DOOR VLEESLIEFHEBBERS

Twintig jaar geleden, na de rampzalige uitbraak van de varkenspest, realiseerde 9e generatie Nederlandse boer en vleesliefhebber Jaap Korteweg zich dat hij niet langer achter de vleesindustrie kon staan. Jaap werd vegetariër, maar niet omdat hij vlees niet lekker vond. Integendeel: hij verlangde nog steeds naar de heerlijk smaak en structuur van vlees, maar zonder de dieren

De plantaardige opties die er op dat moment waren, waren voor hem geen goede vervanging van vlees. Daardoor viel het leven als vegetariër hem niet mee. Wat is een vleesliefhebber zonder vlees?

Omdat hij vlees zo miste, besloot hij plantaardig vleesch zelf op de markt te brengen. Met een team van chefs en ontwikkelaars maakte hij de lekkerste slagersproducten. Jaap opende de conceptstore in Den Haag op 4 oktober 2010, Dierendag.

Het was de officiële start van De Vegetarische Slager.





Ondertussen is De Vegetarische Slager verkrijgbaar bij ruim 40.000 verkooppunten over de hele wereld. Meer mensen dan ooit maakten, net als Jaap, de stap naar meer plantaardig voedsel.

Dertien jaar na oprichting richt De Vegetarische Slager zich op een nieuwe generatie vleesliefhebbers met een plantaardige Slagerij in Rotterdam. De eerste en grootste in z'n soort.

SACRIFICE NOTHING



OP HET SNIJVLAK VAN KUNST EN AMBACHT

Een nostalgische Slagerij is de droom van vele vleesliefhebbers.

Kijk door de etalage naar binnen en zie de weegschaal waarmee elk product nauwkeurig wordt afgewogen, de ouderwetse gehaktmolen en een assortiment glimmende slagersmessen.

Tussen het marmer en achter de grote glazen toonbank tref je de slager in een traditioneel blauwwit gestreept schort – het iconische slagersuniform – omringd door een breed assortiment verse, handgemaakte producten.





1998

After the outbreak of the swine flu in the Netherlands, 9th generation farmer Jaap decides to become a vegetarian. Life without meat didn't come easy, though. It leads to the birth of an idea: plant-based meat, made from legumes and grains.



2007

Together with a team of innovative chefs and scientists, Jaap takes the lead in the development of a plant-based meat range.



2010

On World Animal Day, the first butcher shop of The Vegetarian Butcher is founded in The Hague. The start of something big.



2011

Certified butchers start selling The Vegetarian Butcher products too. An important step in the biggest Food Revolution of all time. Soon, more products are launching in selected retail and out of home.



2015

Crowdfunding to build a Vegetarian Butcher factory within three weeks achieved the maximum goal of € 2.5 million.



2019

The Vegetarian Butcher rapidly expands by launching the Plant-based Whopper® with Burger King in Europe, Middle East and Africa.



2021

During our 'Elephant in the Room' campaign at COP26 in Glasgow, The Vegetarian Butcher urges policy makers to put the environmental impact of animal meat consumption on the agenda.



2022

The launch of our first international plant-based cookbook with several Michelin-starred chefs.



2023

Opening of our own butchery: The new meat on the block.





Stap binnen en word verwelkomd door de heerlijke aroma's van verse kruiden en net afgebakken producten.

In de plantaardige Slagerij vind je cultklassiekers, zoals de vegan Kipstuckjes die door New York Times columnist Matt Bittman werden omschreven als “eindelijk een alternatieve kip die de moeite waard is om te eten”.

Ook vind je hier exclusieve producten die nergens anders verkrijgbaar zijn. Zo is er een selectie plantaardige patés en worsten die dagelijks vers in de Slagerij wordt gemaakt. Handgemaakt, op een beetje hulp van een ouderwetse slagersmachine na.

DE VEGETARISCHE SLAGER™

De winkel is ingericht in een eclectische, nostalgische art nouveau-stijl die doet denken aan een traditionele Slagerij uit 1920. Maar ondanks de machines, het marmer en hout is dit is geen Slagerij zoals alle andere.

Als merk waarbij duurzaamheid onderdeel is van ons DNA, vind je in deze Slagerij hergebruikte houten meubels en meubilair dat een tweede leven verdient. Alle decoraties en servies zijn hergebruikt. Zo geven we de materialen die voorheen wellicht in een traditionele Slagerij te vinden waren een tweede leven in de plantaardige Slagerij. En in plaats van dierlijke ingrediënten, gebruiken de innovatieve Slagers hier plantaardige ingrediënten om tot heerlijke recepturen te komen.





Gelegen aan de bruisende Pannekoekstraat in het hart van de trendy wijk MaHo – Het Maagd van Holland-kwartier ofwel de Soho van Rotterdam – is de plantaardige Slagerij niet de enige highlight in de wijk. De straat zit vol met mooie boetiekjes, fijne lunchrooms en hoogwaardige restaurants, dus trek genoeg tijd uit voor een bezoek.





LAAT NIETS SCHIETEN

Vakmanschap is wat De Vegetarische Slager groot heeft gemaakt en kenmerkt ook de plantaardige Slagerij. Hier kun je uit de eerste hand getuige zijn van een authentieke slagersmasterclass en vertellen we je graag meer over de ingrediënten die we gebruiken om onze producten te maken. Op basis van jouw wensen kun je via het scherm een persoonlijk dag-of weekmenu samenstellen. En via de tijdlijn reis je mee met oprichter Jaap, die Vegetarische Slager werd om de industrie van binnenuit te kunnen veranderen. Ook zie je de machines waarmee we de plantaardige vleesproducten bereiden. Via de Dierzaamheidsmeter ontdek je de positieve impact die je hiermee kunt maken op de planeet. Een voorbeeld: als je de productie van onze vegan burger vergelijkt met die van een burger gemaakt van rundvlees, dan heeft deze 94% lagere impact op de opwarming van de aarde, 77% minder watergebruik en 95% minder landgebruik.





De plantaardige Slagerij is meer dan een plek waar onze producten in de schappen liggen; het is een culinaire belevenis. Of je nu vegetariër, veganist, flexitariër of vleesliefhebber in hart en nieren bent: hier hoef je niets te laten schieten. Hier vieren we dat liefde voor traditie, vlees, de planeet en de dieren hand in hand kunnen gaan.

Inspiratie voor nieuwe recepten vind je hier volop, en anders helpen de slagers en chefs je hier graag bij. Zij bereiden elke dag de lekkerste verse gerechten: van vegan gehaktballetjes in rijke jus tot sappige vegan kipfilet gestoofd in een smaakvolle champignonsaus. De Vegetarische Slagers doen het harde werk, zodat jij van het ambacht kunt genieten.

Ook in je pauze, want met een selectie aan ouderwets lekkere soepen, warme maaltijden en vers belegde broodjes is het de perfecte plek om te komen lunchen.





Het is de visie van Jaap Korteweg geweest om plantaardig vleesch te maken dat minstens zo lekker is als vlees van dieren. Onze slagers, chefs en productontwikkelaars begrijpen de kwaliteiten van vlees en kunnen deze met plantaardige ingrediënten recreëren. Ook wij zien onszelf als echte vleesliefhebbers!

In de plantaardige Slagerij vertellen we met liefde over het proces achter de producten en laten met traditionele machines zien hoe we ambachtelijke producten maken.

Eén van de belangrijkste ingrediënten voor ons plantaardig vlees zijn duurzaam geproduceerde peulvruchten, zoals sojabonen. Waar deze ook gebruikt worden voor voer voor veedieren, passen wij ze liever rechtstreeks toe. Zo hebben we in verhouding minder grondstoffen nodig voor meer producten en blijven de dieren buiten schot.

Met behulp van gepatenteerde technologie, ontwikkeld in samenwerking met wetenschappers van de Wageningen Universiteit, worden onze sojabonen omgezet in plantaardige eiwittextuur (TVP); de basis voor de identieke vleesstructuur van onze producten.





De plantaardige Slagerij is de volgende stap in onze ambitie om de meest impactvolle slager ter wereld te worden. Switchen van een dierlijk naar een plantaardig voedselpatroon is een van de beste manier is om de planeet minder te belasten. Het is efficiënter, dier- en milieuvriendelijker. Toch geloven we dat deze keuze niet alleen een rationele is, maar ook een emotionele. Smaack staat hierbij centraal.

OP DE KAART

Ons plantaardige vleesch kan zelfs de meest overtuigde vleesliefhebber over de streep trekken en daar zijn we trots op. Proeven is geloven, dat is onze overtuiging.

Verschillende jury's in binnen- en buitenland hebben we overtuigd van de kwaliteit van onze producten, en dat leidde ondertussen al tot ruim 25 prijzen en onderscheidingen. In zo'n 60 landen staan we al op de kaart, maar ons assortiment in de plantaardige Slagerij is 't meest uniek en wisselt regelmatig. Onze Slagerij zien we als een kans om directe feedback te ontvangen en nog beter te worden in ons vak.

Proef ook!



DE GROOTSTE VOEDSELREVOLUTIE

De Vegetarische Slager heeft een missie: een belangrijk onderdeel zijn van de grootse Voedselrevolutie ooit, door het dier uit de voedselketen te halen. Daarom zijn we voortdurend bezig met nieuwe, innovatieve manieren om producten te maken, zodat we nog meer vleesliefhebbers kunnen bereiken. Zo maken we meer positieve impact en kunnen we de industrie transformeren.

De Vegetarische Slager vindt dat een keuze voor plantaardige voeding niet ten koste moet gaan van een goede smaak. Daarom willen we alle kwaliteiten van vlees koesteren – de smaak, traditie, ervaring, en de smaak en structuur – zodat je niets hoeft te laten schieten.





Welkom bij de meest revolutionaire Slagerij van Nederland!



DE PLANTAARDIGE SLAGERIJ
Meer informatie?

info@devegetarischeslagershop.nl
+31 0103072346

©De Vegetarische Slager

