

Glutenvrij bij Slagerij Steltenpool

"Ik ben geen vleeseter. Sterker nog: sinds mijn broer en ik ons op jonge leeftijd realiseerde waar vlees vandaan komt aten wij het grootste deel van de tijd vegetarisch. Pas toen ik samenging wonen met mijn man Erik, ging ik weer op regelmatige basis vlees eten. Maar nog steeds eten we een aantal dagen per week vegetarisch.

Toch was ik erg enthousiast toen ik een uitnodiging kreeg van Keurslager Steltenpool: "In onze slagerij in Hoevelaken zijn wij sinds een jaar of twee bezig om zo veel mogelijk glutenvrije producten uit ons bedrijf te weren. (...) Wat wij



missen is iemand, een ervaringsdeskundige als jij, die bereid is om met ons in gesprek te gaan en ons meer inzicht kan geven in 'de glutenvrije wereld'." Door alle kruidenmelanges, marinades en grondstoffen grondig onder de loep te nemen hebben we het inmiddels voor elkaar dat veel van onze eigengemaakte producten glutenvrij zijn (zelfs de gepaneerde schnitzels!). Nu zijn wij maar gewoon slager en geen glutendeskundige en we doen dus wat we kunnen. Helemaal 100% glutenvrij zal ons bedrijf nooit worden, dat realiseren we ons terdege. Maar met goede tips komen we een heel eind!

Ik had een leuk gesprek met Suzan en Gerard. We bespraken de winkelinrichting, de werkvolgorde, het keukenmateriaal, en de kruiden/specerijenmixen. Slagerij Steltenpool gebruikt zo veel mogelijk specerijen van Dutch Spices, allergenvrije kruiden en specerijen. Daarnaast hebben ze een goed gevulde map waarin per product staat welke ingrediënten er in zitten. Maar ja, als een leverancier zijn recept verandert... Deze map wordt dus minimaal 2 keer per jaar helemaal gecontroleerd.

In de winkel, maar ook voor catering, worden er nog wel producten verkocht die gluten bevatten. Zo maken ze bijvoorbeeld pastasalades en gesmeerde bolletjes. Ze verkopen worst en gepaneerd vlees, beiden nog niet glutenvrij. Over mogelijke kruisbesmetting met

Bij Slagerij Steltenpool verschijnt regelmatig een laptop op het hakblok. Voor hun allergenendatabase worden producten en recepturen nagekeken op veranderingen in de samenstelling.

de glutenvrije artikelen hebben ze goed nagedacht. Daarnaast heb ik ze ook nog een aantal tips gegeven. Over de werkprocessen (artikelen met gluten pas aan het einde van de dag of op een aparte werktafel), over de toonbankindeling (apart stukje voor de glutenvrije artikelen?), en het keukenmateriaal (geen houten lepels!).

Aan het einde van ons gesprek kreeg ik een gevuld tasje mee. En 's avonds aten wij heerlijke glutenvrije schnitzels!"

Mirjam Holleman
Ikbenglutenvrij.nl



OVER DE AUTEUR:

Mirjam Holleman, is geboren in 1977 en woont samen met haar man Erik en 2 dochters Eva en Mirthe in het midden van het land. Mirjam is glutenvrij, want zij heeft coeliakie. Mirthe (geboren in januari 2011) heeft ook coeliakie. Op ikbenglutenvrij.nl lees je wat coeliakie is en lees je over het glutenvrije leven van haar gezin.