

SINDS

1960

SLAGERIJ KASTELEIN

PURE AMBACHT



60 JAAR PASSIE
VOOR AMBACHT

GERRIT'S
EERSTE KLANT

AMBACHT
& VAKLIEDEN

RECEPTEN
VAN REIN

GERRIT KASTELEIN'S EERSTE KLANT...



Klant van het eerste uur, Dinie Lammertink-Potman (de Hunger) samen met Gerrit Kastelein

In september 1960 is hij in Diepenheim begonnen. Als jong broekie was hij in zijn geboorteplaats Diepenveen al te vinden in de slagerij van buurman Middendorp. Natuurlijk wilde Gerrit ook slager worden. Na zijn diensttijd wilde hij niet terug naar Diepenveen, hij wilde de wijde wereld in en kwam in Vlaardingen terecht. Maar Middendorp kende zijn kwaliteiten en vroeg hem filiaalhouder te worden in zijn nieuwe zaak in Diepenheim. Zo kwam Gerrit als 23-jarige in de Grotestraat, in het pand van schilder Bolinek. Het was hard werken: zelf slachten, worst en vleeswaren maken en tussen door klanten helpen. Maar de recepten van slager Middendorp vielen bij de Diepenheimers niet zo goed. Ze wilden geen rookspek, maar gezouten spek en de worst was veel te fijn gemalen. Middendorp wilde er na een half jaar al mee stoppen, maar Gerrit geloofde er nog steeds in en begon voor zichzelf! Maar ja, alle Diepenheimers waren klant bij slager Regterschot, zo gemakkelijk stapten die niet over naar "de niejen slager".

Gerrit raakte snel ingeburgerd en omdat hij en Lida al snel wisten dat ze samen verder wilden zijn ze na een half jaar verkering getrouwd. De scooter met de vleesmand werd ingeruild voor een bestel-eend en daar ging Lida mee op pad naar de klanten.

In 1968 opende hij een nieuwe slagerij op de huidige locatie aan de Goorseweg. Zijn eerste persoonlijke Nationale titel haalde Gerrit in 1982 toen hij op de Slavakto in Utrecht Nederlands Kampioen Droge Boerenmetworst werd. Gerrit zegt dat te danken te hebben aan het feit dat hij in 1975 werd toegelaten tot "Het Worstmakers-gilde", een exclusieve groep van over heel Nederland verspreide zelf worstmakende slagers. En later werden er nog heel wat titels aan toegevoegd. Zowel voor hem persoonlijk als voor zijn personeel, die ook voor de door hen ingezonden prachtige producten werden beloond.

Producten met een naam, die alleen voor Diepenheimers te doorgronden waren. Bedientjes, Dikaatjes, Jonkheer Gijs-ham en Borgmennekes om er een paar te noemen. Bedientjes is als volgt ontstaan: Gerrit riep vaak de hulp in van Hendrik Jan van de Boanter. Om een weiland te rikken, een koe op te halen, bij het hooien, Gerrit kon zo'n hulp goed gebruiken. "Aait Hendrik Jan", zei die dan, "nooit Bedientje" (zijn vrouw). "Nou", zei Gerrit, "let op, volgende week ligt Bedientje bij ons in de toonbank en heel Diepenheim zal haar naam noemen!" En nu, jaren later, kopen de klanten nog "Bedientjes", procureur gevuld met worstdeeg.



Ter gelegenheid van de fotoshoot van deze uitgave werkt Gerrit nog graag mee aan een actiefoto

WAAR SLAGERIJ KASTELEIN HET BESTE VLEES VANDAAN HAALT

Wij weten waar ons vlees vandaan komt en hoe elk dier geleefd heeft. Wij kennen onze veehouders goed, dat vinden we nog belangrijker dan een keurmerk. Het welzijn van de dieren staat bij ons voorop en hieraan stellen wij dan ook hoge eisen.

Slachten doen we zelf in onze eigen slachterij. Dit gebeurt op ambachtelijke wijze. Doordat we zicht hebben op het hele proces, van de boerderij tot in de winkel houden wij controle op de gehele keten en kunnen wij constant de beste kwaliteit leveren.



Ouderwets handje-klap bij aankoop van deze Belgisch Blauwe koe bij de familie Hasselo in Haarlo



REIN IS NU RUIM 21 JAAR EIGENAAR VAN SLAGERIJ KASTELEIN.

Rein Hofman begon in 1991 bij Slagerij Kastelein en nam in 1999 het stokje over van Gerrit Kastelein. 21 jaren waarin hij dagelijks samen met zijn vaste team vol passie en met uitmuntend vakmanschap zijn ambacht beoefent.

En niet zonder resultaat gezien het grote aantal klanten (fans) uit de meest uiteenlopende windstreken.

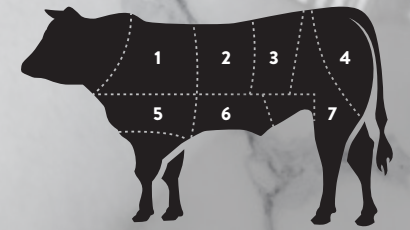
Slagerij Kastelein behoort tot de absolute top van Nederland getuige de vele bekroonde producten. Tot de echte toppers behoren onder andere onze droge worst, naegelholt, bakbloedworst, achterham en cowboylvlees.

Als een van de weinige slagerijen in Nederland wordt hier nog zelf geslacht. Wekelijks komen de geselecteerde varkens en koeien achterin de slagerij binnen en met respect voor het dier verwerkt tot een grote variëteit aan vleesproducten. Het lekkerste vlees voor de thuishok. Maar ook verwerkt tot kant-en klaar maaltijd, vleeswaren, hapjes of snack. Stuk voor stuk delicatessen.

PURE AMBACHT



Verse rosbief en rundelrollade



- | | |
|--|---|
| 1. DIKKE RIB
Ribstuk | 5. PUNTBORST
Hachee, poulet. |
| 2. FIJNE RIB
Stokkumer steak | 6. BORST
Klapstuk |
| 3. DUNNE LENDE
Entrecoté | 7. SPIERSTUK
Kogelbiefstuk, rosbief |
| 4. STAARTSTUK
Bieflapjes | |



Het lekkerste rundvlees, vers of gerijpt in onze droogkast, "Rein's Vleesatelier"



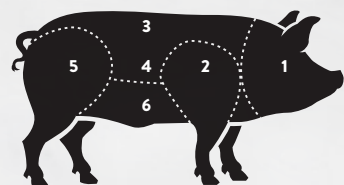
Elke zaterdagochtend worden de varkens uitgesneden door onze vakmensen

HET LEKKERSTE VARKENSVLEES

De varkens die bij slagerij Kastelein binnen komen, zijn zwaarder dan bij de meeste slachterijen. Het vlees is hierdoor steviger. We slachten alleen gelten: varkens die nog nooit biggen hebben gekregen.

Varkens zijn stressgevoelige dieren. Daarom laten wij ze bij ons in de slachterij altijd eerst een dag tot rust komen. Dit alles vind je terug in de vleeskwaliiteit.

Ons vlees heeft minder vochtverlies, heeft een betere kleur en is langer houdbaar. En dat proef je!



- | | | |
|--|---|---|
| 1. KOP MET WANG
Leverworst, balkenbrij | 3. RUG
Karbonade | 5. POOTHAM
Schnitzels, fricandeau |
| 2. SHOUDER
Verse worst | 4. LENDE, HAAS
Filetlapjes, varkenshaas | 6. BUIK
Speklap, dikke ribben |



Het inbinden van een rollade is een knap staaltje vakwerk



DE BESTE DELEN VAN HET RUND

Ons rundvlees komt voornamelijk van het Belgisch witblauw-ras, die bij de boer buiten gelopen hebben. Deze koeien zijn maximaal tussen de vier en vijf jaar oud. We slachten alleen vrouwelijke runderen. Het vlees is daardoor fijner van draad. Goed verzorgde dieren die genoten hebben van de Twentse buitenlucht; dat levert het beste rundvlees op.

Ook ons kalfs- en lamsvlees komt van eigen slachting uit ons mooie Twente.

DE WORSTMAKERIJ

Het hart van ons bedrijf, al 60 jaar een belangrijke pijler. Slagerij Kastelein heeft een uitstekende naam op gebied van worst maken. Bijna 90% wordt door onze vakkundige meester worstmakers zelf gemaakt met de techniek van deze tijd, maar met het ambacht van vroeger. Bij sommige worstsoorten werken we nog met dezelfde recepten als die van 60 jaar geleden. We gebruiken verse grondstoffen met kruiden en specerijen, waarmee we vele prijzen en onderscheidingen hebben gewonnen.





Rein Hofman met partner
Ellen Nijhoff

Janny Bielderman, Jolanda Berenschot
en Diana Wesselink



Sandra Stokreef, Petra Harbers



Stijn Schwering en Carlijn Essink

Mega trots op ons team met
25 gepassioneerde vaklieden.
Iedere dag weer een brede
lach op hun gezicht.



Nico Brinkman,
Bram Rougoor en
Gerard Vermeij (Gijs)

Met trots kan ik zeggen dat we vak-
bekwaam personeel hebben in elke
discipline van onze slagerij.

De slagers en slachters hebben alle-
maal de slagersvakopleiding gevolgd.
Ze weten precies waar elk stukje vlees
zit en ook belangrijk, wat je ermee
doet.

Hetzelfde geldt voor de worstmakerij,
pure ambachtsmensen die weten waar
ze mee bezig zijn en wat de consu-
ment lekker vindt.

Onze verkoopsters zijn het gezicht
van de slagerij. Ze maken de lekkerste
vleesspecialiteiten, maaltijden, sala-
de's, snacks en nog veel meer lekker-
nijen, die een lust voor het oog zijn.

Ook de boekhouding, de schoonmaak-
sters en de bezorging zijn essentiële
zaken die voor ons van grote waarde
zijn.



Erna Tijdink, boekhouding



Imma Klein Tuente, Ellen Nijhoff en Joke Overbeek



Gerrit van der Kolk



Diny Schreijer, Alies Krabbenborg
en Erica Arfman



Antoinet Blokhorst



Renate Franken,
Diane Veneman,
Jolien Elkink



Nationaal Jeugdkampioen Rookworst
maker Björn Kok



Isa Rupert

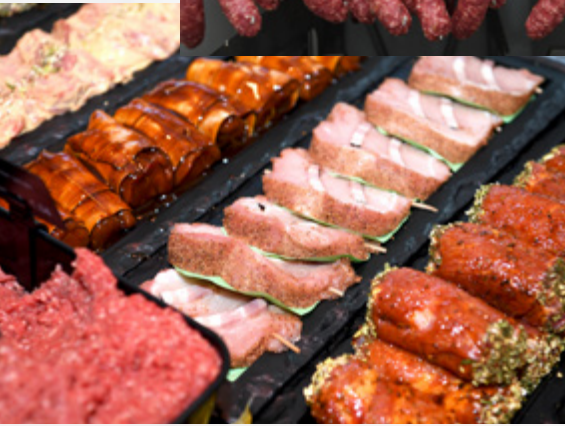
Dagelijks in onze winkel een grote diversiteit en variëteit aan verse bereide producten uit eigen "keuken"
Elke dag hebben we tevens +/- 15 soorten kant-en-klaar maaltijden voor u op voorraad.

VLEESSPECIALITEITEN
VLEESWAREN
DELICATESSEN
HAPJES & TAPAS
KANT-EN-KLAAR
SALADES & SAUSJES
BARBECUE

Sauzen, salades,
delicatessen, soepen
en stamppotten



Een grote variatie aan heerlijke kant-en-klaar maaltijden



Een groot assortiment verse vleeswaren

KANT-EN-KLAAR MAALTIJDEN

Onze keukenbrigade maakt overheerlijke maaltijden die ook heel goed in de magnetron kunnen worden opgewarmd. De maaltijden worden met verse ingrediënten bereid, ze worden dagvers gemaakt in porties voor 1 persoon. Rodekoolschotel, lentschotel, preischotel, kaas tortellini, kip shoarma schotel zijn zo enkele maaltijden die genoemd worden.

In de winterperiode komen de boerenkool, zuurkool, hutspot, erwtensoep, hachee, wildstoof weer aan bod. Elke dag hebben we +/- 15 soorten voor u op voorraad.

In de vitrine dagelijks vele verse specialiteiten

SPECIALITEITEN

Slagerij Kastelein heeft vele specialiteiten. Onze droge worst staat bij ons op nummer 1. We maken verschillende soorten zoals italiano, borgmennekes, chorizo, salami, venkel en de kampioen van Nederland salami walnoot.

Ook het cowboyvlees (beef jerkey) is een gewild artikel, een heerlijk gekruid en gerookte snack.

En niet te vergeten ons topproduct de smulbuikjes. Een heerlijk gemarineerd en afgebakken speklapje, waar menig klant voor omrijdt en waar je je vingers bij aflikt.

Als de R in de maand is, komen de winterse specialiteiten aan bod, bakleverworst, balkenbrij of bakbloedworst in natuurdarm, een heerlijke delicatessa.

Onze wegdammerrib is niet meer weg te denken bij de consument, vooral tijdens het aspergeseizoen is dat een gewild stukje vlees.



Een van de favorieten van Rein,
Wegdammer Rib. Licht gepekeld varkensfilet
en ingestreken met Ardennen mosterd



Het *Barbecue*
GEHEIM
VAN
SLAGERIJ KASTELEIN



Het lekkerste vlees voor op de Monolith of Big Green Egg. Heerlijke Bavet, Lamsbout, Picanha (staartstuk), Ribeye, Côte de Boeuf, Pulled Pork of een Brisket. Alles is bij Slagerij Kastelein verkrijgbaar.

Heeft u vragen? Wij vertellen u er graag alles over!

Of het nu zomer of winter is.
Een groot stuk vlees is heerlijk op de barbecue en gemakkelijker te bereiden dan u wellicht denkt. Een barbecue met deksel is ideaal voor het roosteren van een mooi stuk groot vlees. Daarmee krijgt u namelijk het meest smakelijke resultaat.

Met de lekkerste vleesspecialiteiten maakt u daarmee het buitenkoken nog lekkerder. Natuurlijk krijgt u van Slagerij Kastelein een bereidingsadvies, zodat uw vlees op de juiste wijze bereid kan worden.



NATIONAAL &
INTER
NATIONAAL
KAMPIOEN
SLAVAKTO
— 2000 —

WORST
MAKERIJ
VAN HET
JAAR
— 2005 —

NEDERLANDS
KAMPIOEN
WORST
MAKEN
— 2007 —



EEN GREEP UIT ONZE PRIJZENKAST

NEDERLANDS
KAMPIOEN
NAEGEL
HOLT
— 2007 —

NEDERLANDS
KAMPIOEN
CRANBERRY
PATÉ
— 2011 —

NEDERLANDS
KAMPIOEN
BAK-
BLOED-
WORST
— 2016 —



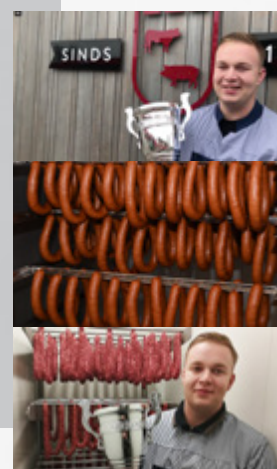
Yvonne Bax - Broekkamp met haar prijswinnende bruidsjurk van vlees. Vervaardigd uit 35 kg cowboyvlees

Voor meer prijzen en informatie:
www.slagerijkastelein.nl/nieuws

NEDERLANDS
KAMPIOEN
ROOK-
WORST FIJN
— 2018 —

NEDERLANDS
KAMPIOEN
JEUGD
WORST
MAKEN
— 2019 —

NEDERLANDS
KAMPIOEN
DROGE
WORST
SALAMI
— 2019 —



Björn Kok
(foto's Tubantia)



Rudie ten Thije (†21/11/2012 in 2011 met zijn prijswinnende Cranberry roompaté

Regiokampioen Worstmakerij en Traiteur van het jaar 2020'

DE LEKKERSTE DROGE WORST VAN NEDERLAND!

*Salami
Walnoot*



Als slager Rein Hofman zelf kookt, trekt hij het liefst zijn Green Egg barbecue tevoorschijn uit de schuur. Dan maakt hij, terwijl familie of vrienden bij hem thuis onder de overkapping zitten, een mooi stuk vlees klaar. Lekker eten, een lekker drankje, iedereen goed te pas.

ZOMERRECEPT

Wegdammerrib met salade van Rein
Vernoemd naar kasteel Wegdam

Met mosterdsaus, wedges in de schil en een zomersalade erbij. Met een weizen ernaast is het dan helemaal compleet.

Vlees is natuurlijk het hoofdingrediënt bij de slager thuis, ook in de zomer. Als je dat goed klaarmaakt, kan er niets tegenop. Soms werkt hij als cateraar op locatie en barbecuet hij bij klanten. „De ene keer op houtskool, dan weer elektrisch. Ik gebruik mijn eigen Green Egg barbecue, omdat ik daar heel goed de temperatuur mee kan regelen, voor vlees erg belangrijk om het zo lekker mogelijk te krijgen.

Voor Wegdammerrib, licht gepekeld varkensfilet en ingestreken met Ardenner mosterd, is een kerntemperatuur van 60 graden perfect. Je kunt het aan één stuk doen, maar ook in plakken serveren. Maar net wat je wilt.”

- Wegdammerrib van de barbecue (kerntemperatuur 60 graden)
- Mosterdsaus
- Wedges (aardappelpartjes in de schil)
- 400 gram bleekselderij
- 100 gram selleriesalade
- Snufje kerriepoeder
- Verse bieslook (naar smaak)
- Verse peterselie (naar smaak)
- Klein blikje fruitcocktail
- De laatste zes ingrediënten mengen voor de zomersalade. In deze hoeveelheid is het een salade voor twee personen.

WINTERRECEPT

Oma's draadjesvlees
Stoven met rundvlees

Zet een grote pan, liefst met dikke bodem, op het vuur en laat deze goed heet worden. Verhit de boter en laat deze goed verkleuren. Leg het vlees in de pan en draai of verplaats dit pas wanneer het een mooie bruine kleur heeft. Bak de andere kant ook mooi bruin. Draai het vuur lager en leg het vlees op een bord. Bak de uien kort aan en voeg er de tomatenpuree aan toe. Bak dit ook even mee. Voeg nu de bouillon en de kruiden toe en breng aan de kook. Roer goed door en zorg dat alle aanbaksel van de bodem los is. Voeg het vlees toe. Breng alles tot net onder het kookpunt en leg de deksel op de pan. Laat dit op een klein pitje minimaal 3 uur, maar liever nog langer stoven tot het vlees uit elkaar valt in draadjes. Laat indien nodig de jus inkoken tot gewenste dikte. Oma's draadjesvlees werd vroeger meestal geserveerd met gekookte aardappelen, zelfgemaakte appelmoes en kool, maar eet het zoals het jou lekker lijkt.

- 1 kg stoofvlees: riblap, sucadelap of runderlap
- 2 grote uien in grove stukken
- 1 liter groente of runderbouillon
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 2 kruidnagels fijngestampt
- 2 laurierbladen
- 1/2 tl zwarte peper
- 1/2 tl kaneel
- 1/2 tl nootmuskaat
- 1/2 tl pimentpoeder (optioneel)
- zout
- 50 gram boter



SLAGERIJ KASTELEIN



PURE AMBACHT

OPENINGSTIJDEN

Maandag t/m Donderdag 8.00 - 12.30 / 13.30 - 18.00 uur
Vrijdag 8.00 - 18.00 uur
Zaterdag 7.00 - 15.00 uur

Goorseweg 8-10, 7478 BD Diepenheim
info@slagerijkastelein.nl | www.slagerijkastelein.nl

VOLG ONS OP **FACEBOOK** EN **INSTAGRAM** VOOR HET **LAATSTE NIEUWS EN AANBIEDINGEN**

 [slagerij.kastelein](https://www.facebook.com/slagerij.kastelein)  [slagerijkastelein](https://www.instagram.com/slagerijkastelein)

ONTWERP, OPMAAK EN FOTOGRAFIE DOOR BJVH IN SAMENWERKING MET INGE RUPERT FOTOGRAFIE

bjvh

bjvh.nl



Inge Rupert
fotografie

ingerupert.nl

Het Wegdam 33
7496 CB Hengevelde
0547 - 334 360
info@bjvh.nl
info@ingerupert.nl