

## Interview van de week



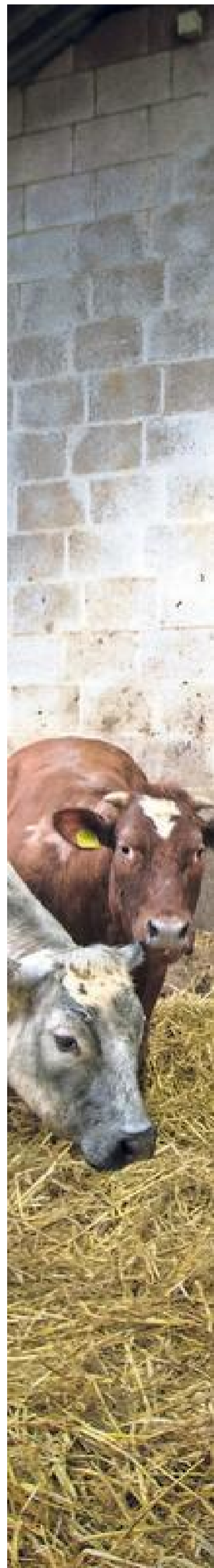
### Al jong gesetteld

Miep Smitsloo  
miepsmitsloo@planet.nl

Waar menige leeftijdsgenoot nog zoekende is naar de zin van het leven, een studie afrondt of op wereldreis gaat, is Noordwijker HuiBERT van der Bent op z'n 26-ste al gesetteld. En niet alleen omdat hij dit jaar trouwt, zijn eerste eigen huis heeft betrokken en uitkijkt naar het stichten van een gezin. HuiBERT heeft twee banen. Met twee broers runt hij een ambachtelijke slagerij in Noordwijk-Binnen met 24 personeelsleden. Hij kan bezieland vertellen over het slagersvak, dat de wind weer mee heeft omdat duurzaam voedsel een hype is. De Van der Bents hebben hun eigen koeien en de horeca in de regio is een forse afnemer van hun vlees..

Daarnaast is HuiBERT (meestal 's avonds en in de weekenden) duty-manager van de Leidse Pieterskerk. Menig avond staat hij daar in zijn volle lengte van twee meter vijf voor de catering van een evenement. Hij liep er als student ooit stage. Pieterskerk-directeur Fricke Hurkmans: 'Dat beviel zo goed, dat ik hem na het behalen van zijn bachelordiploma een vaste baan als salesmedewerker heb aangeboden. Op enig moment had zijn broer Krijn hem vaker nodig, maar we werken nog regelmatig samen. Wij laten HuiBERT niet helemaal los en hij ons niet. Gelukkig maar'.

Twee 'vaste' banen, een mens zou van minder moe worden. Zo niet HuiBERT. In zijn schaarse vrije tijd is hij vaak te vinden op het strand en in de zee, want al sinds jaar en dag is hij postcommandant van de Noordwijkse Reddingsbrigade. In zijn jonge leven heeft hij al meerdere badgasten van een verdrinkingsdood gered. En als lid van de Raad van Elf van carnavalsvereniging De Noortukkers is hij niet te beroerd om oudere en gehandicapte dorpsgenoten een leuke middag te bezorgen.



Als strandwacht bij de Noordwijkse Reddingsbrigade wist hij al meerdere drenkelingen op het droge te brengen. Bij menig evenement in de Leidse Pieterskerk loopt hij als duty-manager te sjouwen. Het carnavalskostuum dat hij als lid van de Raad van Elf draagt, is weer opgeborgen voor volgend jaar. Last but not least is HuiBERT van der Bent (26 pas) ook een bezieland medewerker in het familiebedrijf, een ambachtelijke slagerij die heel succesvol is. HuiBERT van der Bent over de grote betekenis en de invloed van familie, de constante gevaren van de zee en zijn liefde voor Noordwijk.

# 'De zee geeft en neemt, maar geeft nooit meer terug'

### Familiebedrijf

„Eigenlijk ben ik door puur toeval in het slagersvak gerold. Mijn broer Krijn wilde vanaf het moment dat hij kon lopen al slager worden. Waar dat vandaan komt? Geen idee, zeker niet uit de genen, mijn vader zat in het onderwijs. Maar Krijn vond van kinds af aan alles rond vlees geweldig. Mijn ouders hebben, toen hij vijftien was, zelfs een ontzegging bij het Ministerie van Onderwijs aangevraagd, zodat hij eerder van school kon om de slagersvakschool te gaan doen. Vijftien jaar geleden nam hij hier in Noordwijk-Binnen een slagerij over.

Zelf heb ik een commerciële opleiding gevolgd, maar toch ben ik ook het familiebedrijf ingezogen, net als mijn moeder en nog een broer, Matthijs.”

### Familiebedrijf (2)

„Het is heel leuk om met familie te werken, dat is voor ons echt een grote plus. Niet dat alles altijd van een leien dakje gaat, maar je kunt onvoorwaardelijk op elkaar bouwen en vertrouwen. We kunnen lezen en schrijven met elkaar. Soms hoef je elkaar maar aan te kijken om te weten wat de ander denkt. Krijn, Matthijs en ik hebben alle drie ook andere kwaliteiten. Krijn is echt de slager: hij snijdt blindelings twee ons biefstuk af en hoeft dat niet na te wegen, het klopt tot op de gram. Matthijs is veel meer van de technische kant en ik doe het commerciële: de contacten met klanten, horeca, marketing, catering en personeelszaken.”

### Toekomst slagerijen

„Toen ik klein was, telde Noordwijk zes slagerijen, nu nog maar twee. Uit onderzoek blijkt dat er per 20.000 inwoners ruimte is voor



Huibert van der Bent bij de koeien van

één slagerij, en het dorp heeft ruim 25.000 inwoners. Maar we hebben het tij weer mee. Tien, twintig jaar geleden interesseerde het mensen niet zozeer waar vlees vandaan kwam. Maar steeds meer klanten willen dat nu wel degelijk weten, en ook hoe het dier is opgegroeid en verwerkt.

'Is het een beetje diervriendelijk', vragen ze vaak. Dan zeg ik altijd: 'Diervriendelijk loopt in de wei, want het dier moet toch echt zijn doorgemaakt, wilt u het kunnen opeten'.

Wij kunnen de kwaliteit ervan garanderen, omdat we in een weiland achter Beuk onze eigen runderen houden. Ze worden verzorgd door een gepensioneerde boer, staan lekker in de wei en krijgen alleen natuurlijke voeding. Wat we tekort komen, kopen we bij een vaste leverancier in de Ardennen, waar koeien ook lekker de ruimte hebben. Want met die zestig koeien en redder we het steeds minder vaak. Alleen aan biefstuk verkopen we per week al zeshonderd stuks aan de horeca.”

### Antibiotica

„Hebben onze koeien een ontstekings, bijvoorbeeld aan een poot, en moet er per se antibiotica aan te pas komen, dan wachten we een tijd met de slacht, zodat die antibiotica weer uit het lichaam van de koe is. Want je merkt aan de smaak van het vlees of het dier antibiotica heeft gehad. Er zit dan een bepaald zuring in.

Daarom verkopen we ook alleen maar de Gildehoen-kip, die honderd procent antibiotica-vrij is. Als zo'n kip ziek is en echt antibiotica

het familiebedrijf, die nu nog op stal staan: „Ik ben in Noordwijk geboren en daar ga ik ook dood.”

nodig heeft, dan gaat 'ie eruit. Wist je dat het merendeel van de gewone kippen standaard antibiotica door het voer krijgt? Dat krijg je dan als consument ook binnen. Terwijl het helemaal niet nodig is! Want niet alleen de mens, ook het dier is wat het eet. Je ziet dat bij een koe bijvoorbeeld: als ze tijdens het slachten stress heeft gehad, wordt het vlees donker en plakkerig, het blijft aan je vingers plakken. Dat smaakt ook minder lekker.”

### Concurrentie supermarkt

„Vlees is voor supermarkten echt een product geworden om mee te stunts. Maar de dieren die daar terecht komen, hebben geen leven gehad: ze worden alleen maar gefokt en afgemaakt. Goed dat actiegroepen als Wakker Dier daar steeds meer aandacht voor vragen. Voor ons is de supermarkt niet bedreigend. Ze kunnen niet de kwaliteit en service bieden van de echte slager. We hebben een rookkast staan waar we zelf in roken. Huisgemaakte hammen en rookworsten, nou, je proeft het verschil. En neem nou onze filet: die is zelfgemaakt en dus maar een paar dagen houdbaar. De filet in de supermarkt, met die mooie, oranje kleur, heeft die kleur maar om één reden: er zijn allerlei kunstmatige stoffen aan toegevoegd, waardoor 'ie veel langer houdbaar is.”

### Jong en lang

„Ik ben pas 26, maar ik loop natuurlijk al vanaf m'n twaalfde in de zaak rond. Bovendien heb het voordeel van een groot voorkomen: ik ben twee meter vijf. Daardoor

## 'Niet alleen de mens, ook een dier is wat het eet'

word ik meestal ouder geschat. Die lengte is niet handig als je door een deur loopt, ik buk altijd automatisch bij deurposten. Voor de rest is het wel lekker. Mensen nemen je iets meer serieus, zeker als ik in de Pieterskerk werk, want daar ben ik nog steeds duty-manager, al wordt dat minder omdat het in en om de slagerij zo druk is geworden. Maar daar sta je op een gala fijn lang te zijn als je ervoor moet zorgen dat iemand doet wat jij wilt. Als ze horen dat je zo jong bent, hebben mensen snel de neiging om een loopje met je te nemen. En dat is niet de bedoeling.”

### Strandwacht

„Al pratende realiseer ik me dat mijn familie wel een grote invloed heeft gehad op wat ik doe. Zoals ik via mijn broer bij de slagerij terecht kwam, zo ben ik via een andere broer en zus de Noordwijkse Reddingsbrigade ingerold. Zij gingen me voor. Ik werd er op m'n dertiende strandwacht en heb alle diploma's gehaald. Tegenwoordig ben ik postcommandant op de reddingsbrigadepost. We beveiligen 's zomers een stuk strand – afhankelijk van welke vrijwilliger er wanneer kan – en ik geef elke dinsdagavond les aan kinderen en jongeren, die ik alle *in's* en *ou't*

van het reddend zwemmen bijbreng.”

### Mensen redden

„Mijn meest succesvolle reddingsactie – ik vind het leuk om te vertellen – was van een leerling uit groep acht van een Noordwijkse basisschool. De klas ging zwemmen, maar twee kinderen kwamen in een mui terecht. Een van hun klasgenoten, toevallig een leerling van me, kon hen naar de kant helpen. Maar daarbij kwam hij zelf met een voet in een vislijn vast te zitten. Hij werd constant ondergetrokken. Ik heb hem door de branding heen uit die vislijn gehaald. Als reddingsbrigade waren we toevallig op het strand voor een oefening. Waren we daar op dat moment niet geweest, dan was het waarschijnlijk slecht met dat kind afgelopen. Gelukkig is deze actie goed afgelopen en heeft de jonge redder van de burgemeester een onderscheiding gekregen.”

### Gevaar zee

„De zee is: gevaar. Mijn vader zei altijd: 'De zee geeft en neemt, maar geeft nooit meer terug'. Ik heb veel respect voor de zee en ga er altijd voorzichtig mee om. Al lijkt het water spiegelglad, je hebt altijd te maken met stroming, verraderlijke gaten en muilen. De wind, de getijden, de maan: allemaal factoren die iets doen met stroming. Als je met oostenwind op een luchtbedje ligt te dobberen, zie je in mum van tijd de kust niet meer terug. Kinderen in Noordwijk leren daar van jongs af aan mee omgaan. Maar er komen ook kinderen uit

Warmond, Voorhout, noem maar op, naar het strand. Die zouden op school les moeten krijgen in het omgaan met de zee, zoals Noordwijkse kinderen dat ook krijgen.”

### Drie keer mis

„Ik heb drie keer meegemaakt dat er iemand verdronk, door een mui, een stroming, die je verder de zee in trekt. In alle drie de gevallen waren het toeristen die geen idee moeten hebben gehad van het gevaar ervan. Natuurlijk maakten die drie een hoop indruk op me. Maar meer dan constant waarschuwen kun je van tevoren als Reddingsbrigade niet doen. We proberen op het strand vooral preventief aanwezig te zijn. Dat is onze belangrijkste taak.”

### Toekomst?

„Waar ik over tien jaar sta? Dan draait onze 'verswinkelstraat' hopelijk allang: een webshop waar op ook andere lokale middenstanders online met ons samenwerken en bezorgen. Want de tijd van de ouderwetse slager en bakker, die is geweest. Maar als je de zaken online gezamenlijk oppakt, kun je wel een slag maken. Je moet elkaar als middenstand steunen. Ik ken zo ongeveer iedereen en omgekeerd, de lijntjes zijn daardoor kort, ik kan makkelijk iedereen bereiken. Het dorp heeft heel veel tweeverdieners die amper tijd hebben om te koken en te winkelen. Hoe mooi zou het zijn als we de bewoners van de Van den Berghstichting die we hier in het dorp hebben, zouden kunnen inschakelen voor het uitvoeren van de bestellingen? Dat

FOTO HIELCO KUIPERS

## Interview van de week

### Paspoort

**Naam:** HuiBERT van der Bent  
**Leeftijd:** 26 jaar  
**Woonplaats:** Noordwijk (geboren en getogen)  
**Opleiding:** HBO Commerciële Economie Hogeschool Leiden  
**Beroep:** commercieel medewerker bij familiebedrijf, keurslagerij Krijn van der Bent en duty-manager bij de Pieterskerk in Leiden  
**Nota bene:** het bedrijf is genomineerd voor de Sterkste Schakel-award van de regio Rijnland  
**Maatschappelijk:** postcommandant/senior strandwacht bij de Noordwijkse Reddingsbrigade, lid Raad van Elf carnavalsvereniging De Noortukkers  
**Burgerlijke staat:** samenwonend met Stephanie van Duyn, (nog) geen kinderen

is dan meteen een sociaal aspect.”

### Carnaval!

„Ik zit in de Raad van Elf van de Noordwijkse carnavalsvereniging De Noortukkers. Hoe ik daar nou weer ben terechtgekomen – nou, ik had een broer, die een keer Prins Carnaval was en adjudanten nodig had, onder wie ik zei de gek. Zo ben ik daar blijven hangen. Haha, ja, wie of wat was ik zonder mijn familie geweest?

Buitenstaanders denken vaak dat carnaval één groot zuipfeest is, maar dat is het dus helemaal niet. Je doet er veel mensen een plezier mee. We gaan bijvoorbeeld naar gehandicapten en ouderen in verzorgingshuizen. Die mensen bezorg je dan een leuke middag, de blijdschap en dankbaarheid straalt uit die ogen.”

### Gesetteld

„Ja, ik realiseer wel eens dat veel van mijn leeftijdsgenoten nog zoekende zijn, of net klaar met een studie, terwijl ik zo gesetteld ben: mijn vriendin en ik wonen samen, we hebben net een huis gekocht, dit jaar gaan we trouwen. En dan hoop ik dat er een stel kinderen komt, als het ons is gegeven natuurlijk.

Ik was op m'n 21-ste klaar met mijn HBO-opleiding. Op donderdag haalde ik mijn diploma op en de maandag daarop begon ik met werken in de Pieterskerk. Veel vrienden beginnen nu net aan hun eerste serieuze baan of gaan op reis. Ik ben al met mijn tweede baan bezig. En ik heb nooit zo'n behoefte gehad aan een wereldreis. Ik voel me hier in Noordwijk heel erg thuis. Familie, vrienden, werk, ons huis, die maken mijn wereld. Ik ben hier in Noordwijk geboren en daar ga ik ook dood.”