



Driessen Hilversum

Vleeshouwers sinds 1883

Op de Veluwe vinden we nog grote stukken ongerept heidelandschap. Dat heidelandschap kwam vroeger in grote delen van Nederland voor. De heide was lange tijd geen 'natuur'. Zij was het domein van de boer. Die hoedde er overdag zijn schapen op. Niet voor de wol, maar voor de mest. 's Nachts gingen de schapen in de potstal, waar de mest werd opgevangen. Vermengd met heideplaggen kreeg de boer een heel vruchtbaar makend product dat geschikt was voor de akkerbouw. In 1883 was er in Nederland zo'n 600.000 hectare heide: nu is daar maar 40.000 van over



Veluws heidelam

De Elspeetse heide is zo'n natuurgebied. Nu is het een landschap met een rijke flora, waar de schapen heerlijk kunnen grazen. Daar groeien naast de heideplant, biggenkruid, grasklokjes, en de grote wolfsklauw. Veel van die ongerepte planten staan op het menu van het Veluws heideschaap. Dit is een kruising van het klassieke Schoonderbeeker heideschaap en het Engelse Suffolk schaap. Dit ras met de karakteristieke

zwarte kop, wordt gekenmerkt door een snelle groei in de jeugd en een geweldige spieren. Op de heide wel flinke afstanden komen. Dat komt structuur van het terwijl de smaak ervan van het dieet van stevige planten en zorgt zo voor een leent voor een scala van

dit een soort vlees die met het volste recht het etiket scharrelvlees verdient. En dat is niet alleen goed voor de natuur, maar ook voor de fijnproever.

*Dit vlees is het ultieme
stukje scharrelvlees.
Puur en schoon zoals het
in de natuur bedoeld is.*

moeten de schapen overigens afleggen om aan hun maaltijd te komen. Het is duidelijk tot uiting in de lamsvlees. Dat is mooi stevig, uniek kruidig is, een gevolg nauwelijks gras en heel veel kruiden. Het Veluws heidelam ongekend smaak palet dat zich bereidingswijzen. Bovendien is