

Gezellig thuis een varken slachten, met de hele familie erbij. Veel Tsjechen vrezen dat deze traditie dreigt te verdwijnen nu ook Tsjechië zich aan de strenge EU-regels voor het slachten van vee moet houden.

Bericht uit Malenovice nabij Ostrava, waar de particuliere slacht – ver weg van Brussel – gewoon doorgaat.

## 'No pig problem'

Tekst Eric Willemsen Beeld Jouk Oosterhof

□ Het is koud in Malenovice, een dorp aan de voet van de hoogste berg in Moravië. Bitterkoud. Maar Tsjechen zijn wel wat gewend. Bovendien komt de kou als geroepen voor de traditionele *zabijacka*, het jaarlijks hoogtepunt voor veel Tsjechische families. Bij de *zabijacka* draait alles om het slachten, bereiden en consumeren van een varken. Gewoon, thuis op de boerderij. En als het lekker koud is, blijft het vlees langer goed en heb je van vliegen geen last. Tsjechen zijn dol op varkensvlees; de gemiddelde consumptie bedraagt 41 kilo per persoon per jaar. Ook Lukas Pysko noemt zichzelf een groot liefhebber. De 26-jarige ict-er is geboren en opgegroeid in het plattelandsdorp Malenovice, maar hij woont en werkt in Ostrava, na Praag en Brno de derde stad van Tsjechië. Voor de *zabijacka* komt Lukas graag terug naar Malenovice. "Een bijzondere traditie, die hier in Moravië nog meer leeft dan in Bohe-mië. Moravië is iets armer, maar ook veel traditioneler." Lukas' ouders houden meestal één varken, voor eigen con-

**'HET ZAL TSJECHEN  
OP HET PLATTELAND  
EEN ZORG ZIJN WAT  
DE EU ZEGT'**

sumptie. In december is het vetgemest en kan het geslacht worden, een moment waar Lukas elke keer weer naar uitkijkt. Niet om de slacht zelf, die geeft hem geen kick. Wel het feest er omheen, samen met het hele gezin en met opa.

### Reservekogels

De *zabijacka* kent een vast patroon. De voorbereidingen beginnen 's ochtends als Lukas' vader de poten van het varken samenbindt. Lukas' broer haalt een schaal waarin het bloed opgevangen zal wor-



den. En Lukas zelf is de schutter. Hij laadt het geweer en houdt enkele reservekogels in zijn broekzak. Mocht het varken het eerste schot tussen de ogen overleven, dan kan hij het geweer meteen opnieuw laden voor een tweede schot. "Gebeurt bijna nooit", zegt Lukas. "Maar als het gebeurt, heb je geen tijd om even nieuwe kogels te gaan halen terwijl het varken ligt te schreeuwen. Dan moet je meteen nog een keer kunnen schieten." Zodra het dodelijke schot is gelost, snijdt Lukas de keel van het varken door en vangt zijn broer het bloed op in de schaal. Niet zonder reden, want daarvan wordt worst gemaakt. Van het varken gaat sowieso bijna niets verloren: op de ogen, hoeven en enkele

ingewanden na wordt alles geconsumeerd. Na de slacht krijgt het varken kokend water over zich heen gegoten, zodat Lukas en zijn broer de haren van de huid kunnen verwijderen. Uiteindelijk snijden ze de kop eraf en wordt de romp in parten verdeeld. De bereiding van het vlees is ten slotte een taak voor Lukas' moeder. De drinkmarathon, zoals Lukas de bijbehorende slempartij met veel zelfgestookte alcohol noemt, is dan al in volle gang, al wordt de eerste druppel sterke drank op de dag van de slacht nooit genuttigd voordat het varken dood is.

### Hygiëne

Veel Tsjechen vrezen dat met de toetreding tot de Europese Unie in 2004 de traditie van de



Lukas Pysko met zijn vader



*zabijacka* uitsterft. Want Brussel hanteert strenge regels voor het slachten van vee. In Tsjechië moesten al diverse slachthuizen hun deuren sluiten omdat ze niet aan de Europese hygiënevoorschriften konden voldoen. Bovendien hebben veel EU-lidstaten het thuis slachten verboden. Zo mag je bijvoorbeeld in Nederland geen vee slachten buiten door het ministerie van LNV aangewezen instellingen. De Algemene Inspectiedienst trad afgelopen januari nog hard op tegen de rituele slachting van schapen in een kassencomplex in Zuid-Holland. In Tsjechië mag het nog wel, bevestigt woordvoerder Pavel Kovac van het ministerie van Landbouw in Praag. "De thuisvlacht moet wel volgens

de voorschriften van de EU gebeuren, maar dat is voor ons in de praktijk moeilijk te controleren. En de slacht mag niet commercieel zijn: het vlees moet uitsluitend bestemd zijn voor eigen consumptie en mag niet worden doorverkocht. Onze inspectiedienst controleert regelmatig het vlees in de slagerijen, dat aantoonbaar uit goedgekeurde slachthuizen afkomstig moet zijn."

#### Geen pretje

Lukas vertelt hoe familieleden vroeger na de slacht met stukken vlees rondging bij vrienden en bekenden in het dorp. Dat zou nu niet meer mogen. Het gebeurt ook niet meer, zegt hij, want alle vlees dat niet meteen wordt geconsumeerd verdwijnt in de koeling

#### De EU en Tsjechië

Met strenge regels voor het slachten van varkens (en ander vee) probeert de Europese Unie te waken over de kwaliteit van het voedsel en over het welzijn van het vee. Slachthuizen moeten goedgekeurd zijn door het ministerie van Landbouw en ze zijn onderworpen aan controles door nationale inspectiediensten. Onder voorwaarden mogen EU-lidstaten het thuis slachten toestaan. Tsjechië doet dat, zo lang het vlees uitsluitend voor eigen consumptie is bedoeld en dus niet wordt doorverkocht. Ook bij de thuisvlacht geldt dat varkens eerst moeten worden verdoofd en in één keer moeten worden gedood om onnodig lijden te voorkomen, zoals voorgeschreven in EU-richtlijn 93/119. Controle op naleving van die regel gebeurt in Tsjechië niet, wel inspecteert het ministerie in Praag de herkomst van het vlees in slagerijen.

in zijn ouderlijk huis. Over de EU-regels maakt eigenlijk niemand zich druk, stelt Lukas: "Tsjechen op het platteland zal het een zorg zijn wat de EU zegt. Deze traditie zal nooit verdwijnen." Dat is ook de mening Lukas' vriend Marek Chowaniok, een 26-jarige Java-programmeur uit Cesky Tesin, veertig kilometer bij Ostrava vandaan. "Mijn ouders hadden vroeger veel vee, maar dat is met alle regels van tegenwoordig geen pretje meer. Je moet zo'n administratie bijhouden. Maar voor gezinnen die een paar varkens hebben, verandert er eigenlijk niets. Zelfs als de EU de thuisvlacht gaat verbieden. Dan slachten zij gewoon in het geheim. Niemand die het merkt." □