nieuws

"Belgisch witblauw is gezondste rundvlees ter wereld"

nieuws

Terwijl Piet Vanthemsche in het VRT-programma VOLT de kans kreeg om de verdediging van het Belgisch witblauw rundvlees op zich te nemen, bekritiseert Wervel in een opiniestuk het witblauw rund. Dirk Lips, professor rundvleesproductie aan de K.U.L., begrijpt de kritiek die er komt op smaak, maar noemt Belgisch witblauw niettemin het gezondste rundvlees ter wereld.

9 MEI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:04

Lees meer over:
rundveehouderij

Terwijl Piet Vanthemsche in het VRT-programma VOLT de kans kreeg om de verdediging van het Belgisch witblauw rundvlees op zich te nemen, bekritiseert Wervel in een opiniestuk het witblauw rund. Dirk Lips, professor rundvleesproductie aan de K.U.L. en voorzitter van de Raad voor Dierenwelzijn, begrijpt de kritiek die er komt op smaak, maar noemt Belgisch witblauw niettemin het gezondste rundvlees ter wereld. Boerenbondvoorzitter Piet Vanthemsche mocht samen met Guy Van Cauteren, chef van restaurant ’t Laurierblad, rond de tafel van het programma VOLT plaatsnemen om in debat te gaan over het Belgische witblauw. Van Cauteren noemde dit vlees - net als eerder al een aantal andere topchefs deden - smaakloos. Vanthemsche vond het niet kunnen dat chefs zich profileren op kap van de boeren. “Smaak is subjectief en verschilt van regio tot regio. Bovendien heeft het Belgisch witblauw rundvlees gedemocratiseerd. Door het hoge slachtrendement zijn we erin geslaagd om biefstuk betaalbaar te maken voor de doorsnee consument.”
In een opiniestuk schrijft Wervel dan weer dat het Belgisch witblauw betaalbaar is omdat het ras gevoed wordt met krachtvoeder op basis van soja. “Die is zo goedkoop omdat negatieve externaliteiten niet verrekend worden in de kostprijs. De ontbossing, plattelandsvlucht en armoede die de sojalandroof veroorzaakt in Latijns-Amerika, worden door niemand vergoed. Tegelijk wordt het mest- en nitraatprobleem in

Vlaanderen op de maatschappij afgeschoven", klinkt het. De organisatie haalt er de woorden van VN-rapporteur voor het Recht op Voedsel Olivier De Schutter bij die de massale eiwitstroom vanuit Latijns-Amerika naar Europa "een soort subsidie voor onze intensieve veehouderij" noemt.

"Het Belgisch witblauwras is erin gespecialiseerd met krachtvoeder in een recordtempo veel vlees te produceren. Maar dat vlees 'van bij ons' noemen, is een brug van 9.000 km te ver", zegt Jeroen Watté. Hij legt uit dat Wervel veel belang hecht aan de grondgebondenheid van rundvleesproductie. Daarom vindt hij dat de slogan 'Vlees van hier? Met plezier! die VLAM gebruikt in haar reclamespotjes beter aangevuld zou worden met 'Veevoeder van ginder? Liever wat minder'. De organisatie wijst erop dat er nochtans veehouders zijn die bewijzen dat je perfect smaakvol rundvlees kan produceren door koeien te laten grazen en de nodige voeders hier te telen. "Zij sluiten perfect aan bij de culinaire trend van minder en beter vlees."

Professor Dirk Lips, gespecialiseerd in rundvleesproductie en ethiek, kan de kritiek van Wervel voor een deel volgen. "Het is inderdaad zo dat het witblauwras meer krachtvoeder nodig heeft dan andere rundveerassen doordat het ras organen heeft die 15 procent kleiner zijn. Maar het feit dat we voor dat krachtvoeder beroep doen op soja, is niet toe te schrijven aan het Belgisch witblauw, maar wel aan het intensieve karakter van onze veehouderij."

Mochten we dit krachtvoeder volledig kunnen halen uit nevenstromen van de menselijke consumptie, dan is er volgens Lips geen enkel ras dat vanuit milieukundig oogpunt zo performant is als het Belgisch witblauw. Bovendien wijst hij op de verplichting vanuit de Europese Unie om eenzelfde areaal blijvend grasland aan te houden, gras dat ongeschikt is voor menselijke consumptie. "Geen enkel ander ras kan met eenzelfde input evenveel vlees produceren. Met oog op de wereldvoedselproblematiek is dat toch geen klein detail", zegt de professor. "Wanneer je lokale rassen inkruist met witblauw, levert dit meteen vijf tot tien procent meer vlees op."

De kritiek die topchefs hebben op de smaak, wil Lips niet onder tafel schuiven. "Als je enkel en alleen naar smaak kijkt, hebben ze een punt. Er bestaat smaakvoller rundvlees. Maar langs de andere kant is witblauw wel het gezondste rundvlees ter wereld doordat het zo weinig vet bevat. Van alle rundvlees heeft het de meeste onverzadigde vetzuren." Hij wijst ook op de malsheid van het vlees. "Die zorgt voor een korte bereidingstijd wat de dag van vandaag enorm wordt geapprecieerd door gezinnen. Een ander voordeel is dat je minder energie nodig hebt om het vlees te bereiden."

Lips benadrukt dat wanneer de consument meer smaak of minder malsheid wil, dit zaken zijn die in het ras kunnen gekruist worden. “Maar wanneer die vraag enkel van topchefs komt, dan vind ik het maar wat voorbarig om af te stappen van de eigenschappen die ons witblauw zo uniek maken. Op restaurant verwacht je immers iets speciaals en kijk je doorgaans minder naar evenwichtige voeding.”

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada