

# Belgische keuken herontdekt orgaanvlees

nieuws

Er bestaat een hernieuwde belangstelling voor orgaanvlees in de Belgische keuken. Nogal wat topchefs bewerken niet alleen klassiekers zoals zwezeriken en ganzenlever tot exquise gerechten, maar wagen zich ook aan niertjes, hart, hersenen en testikels, weet De Tijd.

"Varkens- en runderwang zijn in, net als ossenstaart en varkenspoten. Dat is strikt genomen geen orgaanvlees, maar ik werk ook vaak met lamstong en kalfsnieren", zegt Johan Segers van 't Fornuis in Antwerpen.

🕒 20 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:35

Er bestaat een hernieuwde belangstelling voor orgaanvlees in de Belgische keuken. Nogal wat topchefs bewerken niet alleen klassiekers zoals zwezeriken en ganzenlever tot exquise gerechten, maar wagen zich ook aan niertjes, hart, hersenen en testikels, weet De Tijd.

Het restaurant St. John in Londen heeft traditioneel een plaats bij de beste vijftig restaurants ter wereld die het Britse Restaurant Magazine jaarlijks opsomt. Op de kaart vind je lamsniertjes met knolselderij, ossenhart vergezeld van linzen, varkensmilt met spek en geroosterd beenmerg op een salade van peterselie. 'A subtle roughness', zo omschrijft Restaurant Magazine de keuken van St. John. "Ook in ons land is er een hernieuwde belangstelling voor vergeten ingrediënten", zegt Johan Segers van 't Fornuis in Antwerpen.

"Varkens- en runderwang zijn in, net als ossenstaart en varkenspoten. Dat is strikt genomen geen orgaanvlees, maar ik werk ook vaak met lamstong en kalfsnieren. En nu staat er kalfskop op het menu - met de tong, de wangen, de neus en de hersenen", aldus Johan Segers. Sinds de onrust rond een aantal ziekten zoals de dollekoeienziekte BSE verdwenen is, lusten zowel de koks als de restaurantgangers weer orgaanvlees. "Zolang er twijfel was over de kwaliteit konden chefs er moeilijk mee werken. Maar nu durven we het weer te gebruiken".

Philippe Grootaert van Le Petit Zinc op de Veemarkt in Antwerpen kreeg dit jaar zijn eerste Michelinster. Ook in zijn keuken keren kalfslever, -niertjes en -hersenen geregeld terug. "Ik vind het plezierig te werken met orgaanvlees. Organen zijn boeiende ingrediënten met een uitgesproken smaak en aroma. Kalfszwezeriken en ganzenlever zijn altijd aanwezig gebleven. Maar mensen proberen nu ook weer andere dingen. Meer en meer jongeren ook".

# VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)