

# "Varken moet weg uit banaliteit"

nieuws

Zeven jaar geleden startte VLAM met een campagne ter gastronomische promotie van het varkensvlees. "Het is timmeren aan de weg", geeft voorzitter Vandepitte in De Tijd toe. "Maar een aantal topkoks bewijzen dat restaurants positief kunnen verrassen met andere producten dan kreeft en kaviaar. Er zijn trouwens een hoop vergeten kanten aan het varken zoals varkenswangetjes, rillettes de porc, varkenstong, museau, andouillettes: we moeten het varken uit zijn banaliteit halen".

🕒 10 AUGUSTUS 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:30

Zeven jaar geleden startte VLAM met een campagne ter gastronomische promotie van het varkensvlees. "Het is timmeren aan de weg", geeft voorzitter Vandepitte in De Tijd toe. "Maar een aantal topkoks bewijzen dat restaurants positief kunnen verrassen met andere producten dan kreeft en kaviaar. Er zijn trouwens een hoop vergeten kanten aan het varken zoals varkenswangetjes, rillettes de porc, varkenstong, museau, andouillettes: we moeten het varken uit zijn banaliteit halen".

Restaurants gaan er prat op dat ze streekproducten in de schijnwerpers plaatsen. Hoewel varkenspoot, preskop en pens tot het Vlaams gastronomisch patrimonium behoren, is het soms lang zoeken naar varkensonderdelen op de menukaart. Toch duiken tekenen van een ommekeer op: topchef Peter Goossens zette al een lauwe carpaccio van langoustines met varkenspoot op de kaart, sterrenchef Lieven Demeestere viel vorig jaar nog in de prijzen met een gebraseerde varkensnek en Guy Van Cauteren oogstte lof met zijn marbré van ganzenlever en zwarte pens.

"Toch toont onderzoek aan dat de Vlaming varkensvlees blijft associëren met vuil en vet", zegt Vandepitte. "Het klopt dat varkensgehakt vetter is dan kalfsgehakt. Maar anderzijds bevat een varkenshaasje bijna even weinig vet als een kipfilet. Het is gewoon een kwestie van variatie en dosering. Door te hameren op mager vlees heeft de consument trouwens het gastronomisch aspect overboord gegooid. Een goede dosis intramusculair vet houdt het vlees bij de bereiding mals".

Dat weten ze ook bij Danis. De integrator laat sinds enkele maanden opnieuw de Duke of Berkshire kweken op een klein familiebedrijf in Ruiselede. Het is een uniek Engels

varkensras dat al sinds de 18de eeuw geroemd werd om zijn smaak. "Twee jaar geleden zijn we begonnen met één à twee varkens, die we gingen voorstellen in een paar gastronomische zaken. Met succes: behalve De Karmeliet werken ook Comme Chez Soi, 't Laurierblad en Bistro Novo met de Berkshire".

**Meer informatie:** [Alle stukken op een rijtje](#)

## 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