nieuws

Vlaams lamsvlees verovert plaats op menukaart

nieuws

Lamskoteletjes associëren we hooguit met Nieuw-Zeeland of Australië. Maar ook Vlaanderen produceert kwaliteitsvol lamsvlees, dat sinds 1992 onder het keurmerk Pastorale vermarkt wordt. Naast slagers serveren voortaan ook een handvol klasserestaurants Pastorale lamsvlees. "Pure kwaliteit waarmee het heerlijk werken is", zegt chef Bart De Pooter.

1 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:51

Lees meer over:
voedingsindustrie
diversificatie
landbouw algemeen

Lamskoteletjes associëren we hooguit met Nieuw-Zeeland of Australië. Maar ook Vlaanderen produceert kwaliteitsvol lamsvlees, dat sinds 1992 onder het keurmerk Pastorale vermarkt wordt. Naast slagers serveren voortaan ook een handvol klasserestaurants Pastorale lamsvlees. "Pure kwaliteit waarmee het heerlijk werken is", zegt chef Bart De Pooter.

Dat Vlaanderen uitstekend lamsvlees produceert, is niet of nauwelijks gekend. De doorsnee consument associeert lam nog steeds met het klassieke Nieuw-Zeelandse koteletje. Nochtans lanceerde VLAM in 1992 het keurmerk Pastorale, dat kwaliteitsvol lamsvlees van eigen bodem op de markt brengt. De coördinatie tussen fokker, slachthuis, versnijder en verwerker gebeurt door de vzw Vlaamse Schapenhouderij.

"Het Pastorale keurmerk staat garant voor kwalitatief hoogstaand lamsvlees dat moet voldoen aan strenge eisen inzake gezondheid en afkomst", legt Nicole Goethals, bestuurslid van de Vlaamse Schapenhouderij en voorzitter van de Commissie Pastorale uit. "De vleeslammeren moeten geboren en gekweekt zijn op Vlaamse bodem en traceerbaar via Sanitel. De fokker krijgt strenge medische richtlijnen opgelegd en ook naar dierenwelzijn toe gelden heel wat regels".

Veel hangt ook af van de voeding. "Een schaap is een herkauwer", legt Carlos Campe, fokker en bezieler van Pastorale, uit. "Zeg maar gerust een 'moeilijke eter'. Pastorale kwekers mogen hun dieren enkel afmesten met plantaardige voeding zoals grassen, mais, vlaszaad en bietenpulp. Een goede fokker kan bij wijze van spreken zijn schapen 'kruiden' terwijl ze nog leven. Kleine, bezeten kwekers leveren vaak het beste lamsvlees af".

Zo levert een kalkrijke grasbodem een heerlijk weidelam op. Het vlees kleurt mooi roze en heeft een volle smaak. Die lammeren worden geboren in maart en april en zijn met een gewicht van 40 tot 45 kilo slachtrijp in het najaar. Paaslammeren daarentegen zien het levenslicht in december en januari en staan op stal bij hun moeders. Daar blijven ze in een strobox tot ze ongeveer 35 kilo wegen en geslacht kunnen worden. Dat vlees is iets lichter van kleur en bijzonder mals".

Goede fokkers zoeken niet alleen de beste gronden. Ze proberen ook verschillende lijnen te kruisen om tot het ultieme vleesras te komen. "Texelaars, Hampshires en Bleu du Maine zijn klassieke vleesschapen. Maar ook kruisingen van een Suffolk en een Texelaar, van een Bleu du Maine of Rouge de L'Ouest en een Texelaar, van een Swifter en een Texelaar of van een Ile de France en een Texelaar komen in aanmerking voor het Pastorale label".

Campe weet waarover hij spreekt. Hij fokt zelf sinds jaar en dag schapen en heeft in het Meetjesland een project opgezet om het jaar rond lamsvlees te kunnen leveren. "Met Pastorale leveren we enkel in het voor- en najaar. We kunnen de aflammerperiode wat bijsturen", aldus Campe. "Maar de overregulering in de sector speelt ons parten. Pastorale is 17 jaar bezig en telt nu 36 kwekers en 20 verkooppunten". Toch ziet Campe nog marge om te groeien.

"De Belg eet gemiddeld 2 kilo schapenvlees per jaar", zegt Nicole Goethals van de Commissie Pastorale. "In andere Europese landen ligt dat op 4 kilo. Nochtans is lamsvlees gezond en lekker. Maar de consument voelt zich vaak wat onzeker bij het bereiden ervan. Daarom laat hij zich graag deze specialiteit opdienen. Vandaar dat we een aantal gerenommeerde chefs aangesproken hebben. Zij hebben voortaan ook Pastorale lamsvlees op hun menukaart prijken".

Bart De Pooter, tweesterrenchef van - toepasselijk - De Pastorale in Reet, mocht de spits afbijten. "Ik was bijzonder verrast door de hoogstaande kwaliteit van het vlees. Het was even zoeken naar de exacte gaartijden, maar ik vond het heerlijk werken".

Zo serveerde de chef achtereenvolgens een tartaar van lam met perzik en mierikswortel, gebakken lamsniertjes met gecarameliseerde charlotte, een sneedje lamsgebraad met Borlotti bonen en tomaat en paprika, lamszadel met kikkererwtjes,

schenkel met linzen en een stoverij van lam met gebakken eekhoorntjesbrood en een crème van aubergine.
Marc Declercq, culinair journalist bij onder meer De Standaard, was gecharmeerd door de uiteenlopende richtingen waarmee je met Pastorale lamsvlees uit kan. "De lamsschenkel met linzen was heel lekker, en ook de stoverij met het eekhoorntjesbrood vond ik bijzonder geslaagd. Door het mooie weer ging de proeverij buiten door en kregen we geen mes. Maar dat was ook niet nodig. Het vlees smolt gewoon op je tong".

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