nieuws

Annemieke taaier dan Svenneke

nieuws

Vlaanderens bekendste varkens, die van de radio-presentatoren Peeters en Pichal, eindigden op de barbecue voor de ultieme smaakvergelijking tussen klassiek en biologisch varkensvlees.

20 JUNI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
consument
culinair

Vlaanderens bekendste varkens, die van de radio-presentatoren Sven Pichal en Annemie Peeters, eindigden vrijdag op de barbecue voor de ultieme smaakvergelijking tussen klassiek en biologisch varkensvlees. Bij de aanwezige luisteraars waren de meningen verdeeld, maar de presentatoren zelf vonden het biologische Annemieke taaier dan het industriële Svenneke.
In december adopteerden Annemie Peeters en Sven Pichal elk een varken. Annemieke groeide op in een bioboerderij, Svenneke op een klassiek landbouwbedrijf. Beide dieren werden enkele weken geleden geslacht. Aangezien de varkens in Geel opgroeiden, mochten de luisteraars van het programma op de Geelse campus van de Katholieke Hogeschool Kempen koteletjes komen proeven.
Wie zijn aan emotionele taferelen verwachtte bij de adoptieouders, kwam bedrogen uit. "Ik schrik ervan hoe koel ik hier onder blijf", reageert Annemie Peeters. "Ik heb Annemieke als biggetje echt in mijn armen gehad. Maar met een biggetje heb je sneller een emotionele band. Dat mindert als zo'n beest dikker wordt. En toch kreeg ik medelijden toen ik op weg naar Geel een vrachtwagen met varkens voorbijstak".
Ook Sven Pichal barstte niet in tranen uit bij het zien van de koteletten. "Ik kom dan ook uit een familie van vleeseters. Ik stelde me heel macho op. Zo wou ik zelfs het einde van Sven heel bewust meemaken. Ik reed mee naar het slachthuis, maar daar mocht ik vanwege de hygiënische maatregelen niet binnen. Weet je wat ik straf vond? Varkenshouder Vic leek me nog het meest geraakt", lacht de presentator. "Wat

wil je", repliceert de boer. "Het was de eerste keer dat ik een varken met een naam moest grootbrengen".
Om alle misverstanden te vermijden, werd het varkensvlees in twee beurten gebakken. De proevers mochten hun bevindingen noteren en oordelen zonder te weten van een Annemieke of een Svenneke te proeven. Voor de twee presentatoren was de pret er een beetje af aangezien ze vooraf wisten welk varkentje eerst geserveerd werd. "Ik vond de kotelet van Svenneke, het varkentje dat opgroeide op de industriële boerderij, iets malser dan het vlees van mijn biodier", zei Annemie Peeters. "Het smaakte alleszins meer naar de koteletten die je bij de slager koopt. Of het daarom ook lekkerder is, is een andere vraag". Ook Sven Pichal heeft het verschil in vezel opgemerkt. "Je ziet het ook als je de twee stukken vlees naast elkaar legt. Zoveel verschil had ik toch niet verwacht". Bij de aanwezige luisteraars waren de meningen echter verdeeld.
Het volledige verslag hoort u maandag op Radio 1, in Peeters & Pichal (9 tot 11 uur), net als een debat tussen voor -en tegenstanders van biologische kweek.

Bron: Het Nieuwsblad/Het Belang van Limburg

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 |