nieuws

Antwerpse slagers willen filet d'Anvers beschermen

nieuws

De Antwerpse slagers slaan de handen in elkaar om hun vleesspecialiteit filet d'Anvers te beschermen tegen namaak. Zondag kregen 33 slagers op het vleesfeest van Sint-Jan in Antwerp Expo een oorkonde die garandeert dat zij nog het originele, ambachtelijke rookvlees maken. De Antwerpse beenhouwers willen voorkomen dat buitenlandse vleesproducenten de naam misbruiken. Nu al mag een Limburgse vleesfabriek het label Streekproduct.be gebruiken voor filet d'Anvers.

31 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

De Antwerpse slagers slaan de handen in elkaar om hun vleesspecialiteit filet d'Anvers te beschermen tegen buitenlandse imitatie. Zondag kregen 33 slagers op het vleesfeest van Sint-Jan een oorkonde die garandeert dat zij nog het originele, ambachtelijke rookvlees maken.

Het was even wennen aan het zicht: waar normaal boekenstandjes staan opgesteld met signerende auteurs, pronkten zondag rijen koeien met hun dikste achterste. De Antwerp Expo was het voorbije weekend het domein van de vleesliefhebber. De Koninklijke Maatschappij Sint-Jan organiseerde er de 153ste Nationale Prijskamp voor Schoon Slachtvee. Nu het Antwerps slachthuis ter ziele is gegaan, was het de eerste keer dat de koebeesten onderdak vonden in de Antwerp Expo aan de Jan Van Rijswijcklaan.

"We zijn hier bijzonder tevreden. Het is hier veel luchtiger, de dieren krijgen meer zuurstof en het is ook veiliger voor de kinderen die komen kijken", aldus voorzitter René Vandekeere van Sint-Jan. "Er hangt wel een pijnlijk prijskaartje aan de Antwerp Expo, maar we hebben sponsors gevonden die ons willen ondersteunen. We organiseren dit hier niet om geld te verdienen, maar om de vetmesters te bedanken en te bekronen dat ze de slagers zo'n goed en kwalitatief hoogstaand vlees kunnen leveren".

De veeboeren waren dan ook druk in de weer met wasmiddeltjes en zalfjes om de huid van hun dikbillen te laten blozen. "Veel vetmesters zien hun prijsbeest veel liever dan

hun eigen vrouw, want die is zeker geen 5.000 euro waard", zegt voorzitter Vandekeere lachend. Belangrijk dit jaar is dat de vzw Sint-Jan en de Koninklijke Antwerpse Beenhouwersbond er alles aan doen om het typische streekproduct filet d' Anvers te beschermen.
"Deze vleesspecialiteit is enig in de wereld. Het gaat om zoet gezouten en gerookt rundvlees. Een zeer zuiver product, echt puur natuur. We geven de oorkonde alleen aan slagers die het nog zelf maken volgens de regels van de kunst. Ons kwaliteitslabel is voor de consument de beste garantie dat hij het echte product op tafel krijgt", zegt Vandekeere. De Antwerpse beenhouwers willen voorkomen dat buitenlandse vleesproducenten de naam misbruiken. Nu al mag een Limburgse vleesfabriek het label Streekproduct.be gebruiken voor filet d'Anvers.
De slagers ijveren voor een Europese Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB), zodat het speciale rookvlees alleen in de provincie Antwerpen mag gemaakt worden.(KS)
Meer informatie: Filet d'Anvers

Bron: De Standaard

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 |