

## Beenhouwers: "Rijper rundvlees verbetert smaakbeleving"

nieuws

Steeds meer beenhouwers verkopen rundvlees dat wekenlang in de frigo kon rijpen en daardoor aan smaak gewonnen heeft. Het Algemeen Boerensyndicaat vestigt hier de aandacht op en de trend wordt ons bevestigd door de Landsbond der Beenhouwers van België. Keurslager De Laet & Van Haver uit Hove getuigt: "Wit-blauw vleesvee kopen wij rechtstreeks bij een producent. Zodra de dieren slachtrijp zijn, mogen ze nog twee à drie weken meer vet kweken voor ze geslacht worden. Voor het financieel rendement is dat eigenlijk uit den boze, maar qua smaak en beleving is dat onbetaalbaar. Het vlees mag net zoals dat van een 15-tal andere rassen rijpen in onze frigo's."

11 JUNI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:26

Lees meer over:  
voedingsindustrie  
rundveehouderij



Steeds meer beenhouwers verkopen rundvlees dat wekenlang in de frigo kon rijpen en daardoor aan smaak gewonnen heeft. Het Algemeen Boerensyndicaat vestigt hier de aandacht op en de trend wordt ons bevestigd door de Landsbond der Beenhouwers van België. Keurslager De Laet & Van Haver uit Hove getuigt: "Wit-blauw vleesvee kopen wij rechtstreeks bij een producent. Zodra de dieren slachtrijp zijn, mogen ze nog twee à drie weken meer vet kweken voor ze geslacht worden. Voor het financieel rendement is dat eigenlijk uit den boze, maar qua smaak en beleving is dat onbetaalbaar. Het vlees mag net zoals dat van een 15-tal andere rassen rijpen in onze frigo's."

In Drietandmagazine, het ledenblad van het Algemeen Boerensyndicaat, wordt opgeschept over de topkwaliteit van Belgisch wit-blauw rundvlees dat geruime tijd in de frigo heeft mogen rijpen alvorens het te koop aangeboden wordt. Volgens ABS is dit vlees van een totaal andere (lees: betere) kwaliteit dan het 'gerijpt rundvlees' van reforme melkkoeien dat recent in grootwarenhuizen aangeboden wordt.

Bij de retail is er naar verluidt weinig animo om vleesrassen langer te laten rijpen in de frigo's zodat de landbouworganisatie opgezet is met de initiatieven vanuit de beenhouwerij. De organisatie zet het effect daarvan op de kwaliteit in de verf: "Het melkzuur dat in het vet aanwezig is, moet de tijd krijgen om opgenomen te worden in het vlees. Dat verbetert de smaak aanzienlijk." Een blik op de website van één van Vlaanderen's bekendste beenhouwers, Slagerij Dierendonck in Koksijde, leert dat daar inderdaad de krachtigere smaak gepromoot wordt van rundvlees dat naargelang het ras en de leeftijd drie tot tien weken kon rijpen.

Een andere beenhouwerij met faam inzake rundvlees, De Laet & Van Haver uit Hove, doet precies hetzelfde. "Wij verkopen vlees van wit-blauwe runderen, van het West-Vlaams rood rund en een dozijn andere rassen die we importeren uit onder meer Frankrijk, Spanje, Italië en Schotland. De vleeskwartieren worden niet ontdaan van alle botten maar gaan zo in frigo's om daar uit te rijpen. "Des te 'vetter' het ras, des te beter dat rijpingsproces wil lukken. Intramusculair vet is de echte smaakmaker", verklaart Luc De Laet. In de frigo's wint het vlees bij een lage temperatuur en juiste

luchtvochtigheid niet alleen aan smaak maar wordt het ook malser. In de beenhouwerij te Hove vertellen klanten dat ze hun vlees roder (en malser) bakken nu er door de langere rijping minder vochtverlies is in de pan.

De financiële keerzijde van de medaille is dat het vlees voordien in de frigo's al gewicht (vocht) verloren heeft. Bovendien worden de buitenste randjes van het vlees door uitdroging onverkoopbaar. Dat rendementsverlies varieert van 28 tot 40 procent. Uiteraard moet zich dat kunnen vertalen in een hogere winkelprijs van het vlees. Maar is de consument effectief bereid daarvoor te betalen? “Klanten moeten in eerste instantie goed geïnformeerd worden, maar daarna merken we dat ze voor het betere rundvlees openstaan. Voor degenen die de meerprijs niet wensen te betalen, is er uiteraard nog altijd vlees vers van de haak”, aldus De Laet.

**Bron:** Drietandmagazine / eigen verslaggeving

**Beeld:** vlees.be

## 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