nieuws

Heeft vleesveehouderij baat bij een tweede rundveeras?

nieuws

"Wat er ook op Radio 1 gezegd wordt, de Belgische consument vraagt nog steeds om mager vlees en kiest daarom voor Belgisch wit-blauw rundvlees", verklaart Boerenbond, die de vraag naar met vet dooraderd vlees een nieuwe niche noemt. Daarop wordt ingespeeld met andere runderrassen en in het vakblad VeeteeltVlees wordt dat ook als een goede strategie voor export bestempeld.

25 APRIL 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:18

Lees meer over:
rundveehouderij

Een luisteraar verklaarde op Radio 1 dat wit-blauw rundvlees te weinig smaak heeft. "De Belgische consument vraagt nog steeds om mager vlees en kiest daarom voor Belgisch wit-blauw rundvlees", zegt Boerenbond, die de vraag naar met vet dooraderd vlees een nieuwe niche noemt. Daarop wordt ingespeeld met andere runderrassen en in het vakblad VeeteeltVlees wordt dat ook als een goede strategie voor export bestempeld.
Zowel in het Radio 1-programma 'Peeters&Pichal' als daags nadien in Het Nieuwsblad laten enkele slagers en koks verstaan dat zij liever wat meer vet zouden zien aan het vlees van Belgisch wit-blauwe runderen omdat vet smaak geeft aan het vlees. Dimitri Lysens, de jonge topchef van het jaar, beweert zelfs dat wit-blauw rundvlees door zijn neutrale smaak niet geschikt is voor warme bereidingen en enkel tot zijn recht komt als carpaccio of tartaar.
De voorkeur van koks lijkt echter niet te stroken met die van de consument. "Wij Belgen hebben een sterke voorkeur voor erg mager vlees. Het Belgisch wit-blauw vleesveeras beantwoordt daar perfect aan", zegt Liliane Driesen, woordvoerster van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). "Wit-blauw is mager en mals en neutraal van smaak. Dat heeft het voordeel dat het makkelijk te combineren is

met andere ingrediënten. Aan de kwaliteit mankeert hoegenaamd niets. Wanneer de voorkeur van de Belgen zou evolueren naar meer vetdooraderd vlees, dan zal de productie zich daaraan aanpassen."
Aangezien wit-blauw rundvlees een kwaliteitsvol product is dat beantwoordt aan de vraag van de Belgische consument, betreurt Boerenbond dat het in amper 10 minuten met de grond werd gelijk gemaakt. "In de praktijk gaat in warenhuizen en slagerijen vooral wit-blauw rundvlees over de toonbank. Het Belgische runderras levert vlees op dat mager, uitzonderlijk mals en relatief goedkoop is. Daarenboven bevat het een hoog gehalte aan omega 3-vetzuren", zet Boerenbond de troeven op een rij.
Wit-blauw is een ras waarbij men door gerichte selectie op een zeer efficiënte manier voeder kan omzetten in spiermassa/vlees. Ook het slachtrendement ligt hoger dan bij andere rassen zodat 1 kg levend gewicht resulteert in 0,7 in plaats van 0,6 kg vlees. Deze efficiënte manier van produceren, zorgt volgens Boerenbond voor een betaalbaar, mals, vetarm product met een lage ecologische voetafdruk. Per kg vlees is de uitstoot van broeikasgassen beduidend lager dan bij andere runderrassen.
Volgens de Landsbond der Beenhouwers kiezen sterrenchefs bewust voor exclusievere vleessoorten. "Ons land telt een 100-tal sterrenrestaurants die het aan zichzelf verplicht zijn om andere en exclusievere vleessoorten aan te bieden. De prijs hiervan is meestal niet haalbaar voor de doorsnee consument", verklaart de Landsbond. De organisatie stelt vast dat de consument bij de ambachtelijke slager best tevreden is met de aangeboden kwaliteit, net als de bezoekers van het fijne restaurant, de brasserie of het eetcafé best tevreden zijn over de prijs-kwaliteitsverhouding van het wit-blauw Belgisch rundvlees.
Met wit-blauw rundvlees koopt de consument een lokaal geproduceerd stuk vlees. Ook dat noemt Boerenbond een steeds groeiende vraag van de consument. Momenteel is bij Europa een aanvraag ingediend voor een beschermde geografische aanduiding voor het wit-blauw ras. Dit zou betekenen dat in de toekomst enkel wit-blauwe runderen uit onze regio gecommercialiseerd mogen worden als wit-blauw rundvlees. Op die manier kan de raszuiverheid bewaakt worden, wat een garantie is voor de gevraagde kwaliteit.
Buiten onze landsgrenzen ligt het 'luxevlees' van wit-blauwe runderen veel minder goed in de markt. Het rodere vlees met meer smaakbeleving is in andere lidstaten geen niche, maar het merendeel van de rundvleesmarkt. Op de exportmarkten winnen meer extensief gehouden vleesveerassen het door hun lagere kostprijs van wit-blauwe runderen. Dat blijkt uit de verklaringen van Jules Lanciers, van het gelijknamige slacht- en vleesverwerkingsbedrijf in het Waalse Rochefort, in het vakblad voor de vleesveehouder 'VeeteeltVlees'.

De vraag naar rundvlees stijgt in de groeilanden zonder dat België een graantje kan meepikken omdat het vooral om tweede- en derdekeusvlees gaat. Lanciers pleit daarom voor het houden van twee rassen op Belgische vleesveebedrijven: een intensief wit-blauwras als corebusiness voor de productie van luxevlees voor de binnenlandse markt en daarnaast een meer extensief ras waarmee exportmarkten aangeboord kunnen worden.

Bron: eigen verslag/VeeteeltVlees/Het Nieuwsblad/Radio1

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