nieuws

Holstein-melkkoe levert beste biefstuk

nieuws

De beste steak ter wereld is niet afkomstig van een vleeskoe, maar van een melkkoe. Dat blijkt uit de verrassende resultaten van een proeverij die het maandblad 'Gastromania' onlangs organiseerde. De meerderheid van de fijnproevers duidde een stukje Holstein-koe - het bekende zwart-wit gevlekte ras - aan als beste biefstukleverancier. Meteen ook de goedkoopste kwaliteitssteak (16 euro/kilo). De juryleden kregen in totaal 16 stukken rundvlees voorgeschoteld, afkomstig uit negen verschillende landen.

23 JUNI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

De beste steak ter wereld is niet afkomstig van een vleeskoe, maar van een melkkoe. Dat blijkt uit de verrassende resultaten van een proeverij die het maandblad 'Gastromania' onlangs organiseerde. De meerderheid van de fijnproevers duidde een stukje Holstein-koe - het bekende zwart-wit gevlekte ras - aan als beste biefstukleverancier. Meteen ook de goedkoopste kwaliteitssteak (16 euro/kilo).
De juryleden kregen in totaal 16 stukken rundvlees voorgeschoteld, afkomstig uit negen verschillende landen. Daaronder bekende toppers zoals het Australische Wagyu-vlees (40 tot 120 euro/kilo) en het Schotse Aberdeen Angus-vlees (32 euro/kilo). "Om de vergelijkende test zo relevant mogelijk te maken, werd telkens voor een tussenribstuk gekozen", aldus Willem Asaert van 'Gastromania'.
De kok van dienst - Luc Broutard van 'La Table du Boucher' in Bergen - grilde de 16 stukken zonder vetstof of kruiden te gebruiken. Alleen hij wist welk vlees de jury telkens op z'n bord kreeg. Pas na het uitdelen van de punten, gaf hij de origine prijs. Uiteindelijk bleek zowaar een gepensioneerde melkkoe de tongen van de jury het meest te strelen. "Raar maar waar. De Holstein-koe wordt gekweekt en geslacht in Frankrijk. Oorspronkelijk is het een melkkoe, maar eens 'met pensioen', wordt het dier opgekweekt tot vleeskoe. Wat haar vlees zo lekker maakt? Het heeft een grove textuur, maar is toch zeer mals. Het is zwaar met vet dooraderd en zeer smaakvol. Echt zinderend in de mond. Dat is voor een groot stuk te danken aan het feit dat de runderen extra gevoederd worden met gerst en maïs".

Op de tweede plaats kwam dan toch het bekende Wagyu-vlees. "Nr. 5, om precies te zijn. Dat nummer duidt een kwalificatie aan die gegeven wordt in functie van de marmering - je kan tot 12 gaan. De Wagyu blíjft een topbiefstuk. Hij heeft een sterke vetverweving met een licht ranzige smaak, licht zout met kruidige hints, supermals, karaktervol én een aangename nasmaak. Ook de gewone Wagyu, zonder kwaliteitskwalificatie, is overigens een topper. Hij eindigde dan ook als derde".
Verrassend was toch hoe die andere topper, Aberdeen Angus-steak, pas op de negende plaats uitkwam. "Hij mist dynamiek, heeft wel een donkere kleur, maar is tamelijk droog en vezelachtig".
In het Belgische kamp, ten slotte, viel goed en 'slecht' nieuws te rapen. De Salers bereikte een mooie zevende plek (7/10), het Belgisch witblauw strandde op de 14de plaats (5,8/10). Wat voor soort biefstuk u nu volgende keer ook op uw bord legt, volgens Asaert gaat er niets boven een begeleidende portie frietjes met sla en een dikke kwak mayonaise. Wie een goede steak op zijn bord wil, kiest volgens Asaert in de supermarkt best voor een entrecote, het tussenribstuk.
Als u van mooi gemarmerd vlees houdt, zoals de Holstein, stap dan eens bij de beenhouwer binnen. "Hij heeft het misschien niet altijd in huis, maar heeft wel voldoende contacten om het voor u te bestellen. Voor de prijs moet je het alvast niet laten: zo'n 16 euro/kilo". Wie tot slot echt mals vlees zoekt, vraagt naar Belgisch witblauw. "Daar maak je best wel een sausje bij om het wat meer pit te geven. Het Belgisch witblauw is overigens ook ideaal om tartaar van te maken".(MP)

Bron: Het Laatste Nieuws

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