

Oproep aan horeca: “werk met vlees van eigen bodem”

De horeca kan na een lange en gedwongen coronapauze de deuren weer volledig openzwaaien. Ideaal moment om uitbaters (opnieuw) te laten kennismaken met vergeten stukken Belgisch vlees van topkwaliteit, dacht VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing. Ze namen hiervoor slager Luc De Laet van de Butcher's Store en chef Jules Coninckx onder de arm die via een smaakwebinar hun inspiratie en passie met collega's uit de stiel delen.

9 JUNI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 9 JUNI 2021 18:54

Lees meer over:

vlees

lokaal

horeca



“Een goede steak komt niet alleen uit Argentinië of Ierland”, vertelt De Laet, die in Antwerpen drie beenhouwerijen en twee restaurants uitbaat. “Ook in eigen land leveren boeren vlees van topkwaliteit.” Zelf werkt de Antwerpse slager al meer dan 25 jaar samen met veehouder Raf Weemaes, die in het hartje van de polders, in Kieldrecht, Belgisch witblauw kweekt.

De Laet wijst erop dat het witblauw het meest rendabele rund ter wereld is. “Van een andere soort heb je al twee runderen nodig om het vlees van één witblauw te krijgen. Je kan voor of tegen het ras zijn, maar in de discussies over ecologie en uitstoot is dit toch een zeer belangrijk aspect omdat je simpelweg minder koeien nodig hebt voor dezelfde hoeveelheid vlees.”

Binnen het witblauw bestaat er wel heel wat kwaliteitsverschil, benadrukt de beenhouwer. Dat heeft te maken met het DNA of met de mannelijke versus de vrouwelijke dieren. Maar ook hoe het dier geleefd heeft en welke voeding het gekregen heeft, speelt een grote rol. “Zelf kies ik altijd voor het vrouwelijke rund, dat het liefst van al één keer gekalfd heeft. Op het moment van de dracht geeft die koe al haar energie aan het kalf en na de geboorte sterkt ze terug aan. Dat is een bepalende factor voor de kwaliteit van het vlees.”



Het stukje vlees dat tijdens het smaakwebinar in de pan vliegt, is de “Tache noire”, of de “zwarte vlek”. Het is het enige stuk dat tussen de rechter- en linkerkant van de koe is verbonden zonder dat er een wervelkolom tussen zit. Het stuk dankt zijn naam aan de donkere laag die ontstaat tijdens het slachtproces. Omdat dit gebeurt op een lichaamstemperatuur van 37 graden, droogt het stukje als het ware uit. “De Tache noire zal je bijna nooit op een menukaart vinden. Wij werken er wel mee omdat het een stuk vlees is, dat enorm veel bloed heeft gehad. Dat wil zeggen dat er heel veel smaak in zit.” Naast het Belgische Witblauw gebruikt De Laet ook vaak met het Duroc-varken. “Wij werken heel graag samen met boeren want het is belangrijk om de terroir en de herkomst van het dier goed te kennen”, vertelt hij. Zelf heeft hij een landbouwer uit Diest onder de arm genomen, die zich gespecialiseerd heeft in het Belgische Duroc-ras.

“Het intramusculair vet is kenmerkend voor Duroc, waardoor het stuk vlees veel malser en smakelijker zal zijn”, aldus De Laet. “Een varken is op vandaag wat banaal geworden en is niet meer zo aantrekkelijk voor de consument. Maar ik beloof, dat als je een stukje van dit Duroc geproefd hebt, dat je er wel anders zal over denken. Want dit Belgische varken staat voor pure kwaliteit en smaak.”

Meer info op [Maven Antwerpen](#) en de [Butcher's Store](#).



Uitgelicht

Brouwerij Palm krijgt allereerste ‘Lekker van bij ons’-label

nieuws

Met het label wil de volledige voedingssector kwalitatieve voeding van eigen bodem op de kaart zetten. Vlaams minister van Landbouw Hilde Crevits (CD&V) stelde het nieuwe...

7 JUNI 2021

[Lees meer](#)

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: VLAM

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra