nieuws

"Slachten en versnijden van geiten is te duur"

nieuws

De Amerikaanse krant The New York Times heeft geitenvlees uitgeroepen tot ‘the next best thing’. Maar bij ons raakt het vlees maar niet vermarkt.

2 APRIL 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:07

Lees meer over:
culinair

Geitenvlees pronkt steeds prominenter op de menukaarten van westerse toprestaurants. De Amerikaanse krant The New York Times heeft de trend gespot in Manhatten en geitenvlees prompt uitgeroepen tot ‘the next best thing’. Bij ons loopt het zo’n vaart niet. Ondanks een jarenlange strijd van de Belgische geitenhoudersvereniging geraakt het vlees bij ons maar niet vermarkt.
We vergeten het wel eens, maar geit is nog altijd het meest geconsumeerde vlees ter wereld. In veel ontwikkelingslanden gaat het dier door het leven als ‘de koe van de arme man’. Geiten gedijen immers in de meest sobere omstandigheden. Volgens kenners is het vooral hun indringende geur die ervoor zorgt dat hun vlees bij ons niet bijster geliefd is.
"“We hebben jarenlang vergeefs gevochten om geitenvlees op het Vlaamse bord te brengen", zegt Renaat Devreese, voorzitter van de Belgische professionele geitenhouders en eigenaar van de biologische geitenboerderij ’t Reigershof in De Haan. "Er is best veel vraag naar. We krijgen het vlees echter niet vermarkt, omdat het slachten en versnijden van de kleine beestjes veel te duur is".
"De Belgische slachthuizen vragen één en dezelfde prijs voor het slachten en versnijden van een dier", legt Devreese uit in Het Laatste Nieuws. "Of je nu met een varken van 100, een koe van 200 of een geitje van 25 kilo aankomt, je betaalt evenveel. Met andere woorden: voor een lichtgewicht als een geitenlam is het sop de kool niet waard. Doodjammer".

Sterrenkok Peter Goossens van het Hof Van Cleve in Kruishoutem gebruikt al jaren geiten in zijn keuken. "Ik heb wel geen ervaring met Vlaamse exemplaren, want ik werk steevast met erg jonge geitenlammeren uit de Franse Pyreneeën. Ik koop de rug- en zadelstukken aan 16 tot 18 euro per kilogram, exclusief btw. De smaak is iets pittiger dan melklam".

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