nieuws

Steeds minder vlees op menukaarten?

nieuws

“We serveren geen vlees meer in Pure C, tenzij iemand er expliciet naar vraagt.” Chefkok Sergio Herman maakte in het VTM-programma ‘Mijn keuken mijn restaurant’ duidelijk dat er een trend aan de gang is naar minder vlees bij topzaken. Andere chefs gaan akkoord, al bant niemand zijn kippen, rund- of varkensvlees volledig van de kaart. Velen kiezen maar wat graag voor een lokaal stuk vlees. “De kwaliteit van je product, of het duurzaam gekweekt is of niet, dát is belangrijk”, reageren ze.

13 MAART 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53



“We serveren geen vlees meer in Pure C, tenzij iemand er expliciet naar vraagt.” Chefkok Sergio Herman maakte in het VTM-programma ‘Mijn keuken mijn restaurant’ duidelijk dat er een trend aan de gang is naar minder vlees bij topzaken. Andere chefs gaan akkoord, al bant niemand zijn kippen, rund- of varkensvlees volledig van de kaart. Velen kiezen maar wat graag voor een lokaal stuk vlees. “De kwaliteit van je product, of het duurzaam gekweekt is of niet, dát is belangrijk”, reageren ze.

Hij vindt dat chefs ‘het voorbeeld moeten geven’. Dat zei Sergio Herman in het VTM-programma ‘Mijn Keuken mijn restaurant’ over zijn keuze om geen vlees meer op te nemen in de menu's in zijn restaurant Pure C in Cadzand. À la carte kan je wel nog een stukje vlees krijgen.

Het is een trend die al langer bezig is: vlees verliest zijn monopolie op de menukaart van veel gastronomische restaurants. “Ik geef Sergio Herman gelijk dat wij een voorbeeld moeten geven en duidelijk moeten maken dat we op een andere manier moeten omgaan met hoe en welk vlees we consumeren”, zegt collega Filip Claeys van tweesterrenrestaurant De Jonkman.

Zijn collega Michaël Vrijmoed gooide zich jaren geleden al op de vegetarische keuken, en heeft in zijn tweesterrenrestaurant Vrijmoed een 'Menu Puur Groenten'. “Ons aanbod aan gerechten met vlees en zonder vlees is evenredig. Maar een vegetarisch menu wordt wel meer en meer als normaal gezien, zeker door de jongere generatie. Die staat daar veel meer voor open en ziet dat als logisch. Terwijl anderen weleens zullen denken: Oei, al die groenten, gaat dat wel genoeg zijn? En gaat dat boeiend genoeg zijn?”

Toch schrapt chef Michaël Vrijmoed vlees niet volledig van zijn kaart. “We serveren bijvoorbeeld Bresse-kip, maar die komt van een Vlaamse ondernemer die zelf begonnen is met zijn kwekerij in Frankrijk”, zegt hij. “Lamsvlees, dat kopen we van een bedrijf dat er al voor de zesde generatie mee bezig is. De kwaliteit van je product, of het duurzaam gekweekt is of niet, dát is belangrijk.”

Ook in de charcuteriewereld is het niet al vlees dat de klok slaat. De maker van Aoste- en Marcassou-charcuterie wil over vijf tot zeven jaar de helft van zijn 300 miljoen euro omzet boeken met vegetarische producten. “Als wij niet op die markt springen, pikken concurrenten omzet in”, klinkt het. Nu al maakt Aoste vegetarische smeersalades, burgers en vegetarisch broodbeleg dat op vleesworst lijkt. Dat aanbod breidt het in de komende jaren fors uit.

De initiatieven vallen niet uit de lucht. Net als andere westerlingen eten Belgen steeds minder vlees. In 2018 at de gemiddelde Belg 17,2 kilogram vlees. In 2014 was dat nog 19,9 kilogram, berekende het onderzoeksbureau GfK. “De klanten vragen

vegetarische producten", klinkt het. "Daarom bieden we die aan."
Lees ook: Gaan grootschaligheid en dierenwelzijn samen? en Is veeteelt de grootste oorzaak van klimaatverandering?

Bron: Het Nieuwsblad / De Tijd

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