duiding

Stefaan De Smet (UGent)

duiding

"Rundveeras heeft maar een beperkte invloed op smaak"

24 SEPTEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:53

Lees meer over:
Interview

Gaat jouw voorkeur uit naar een mager stukje Belgisch wit-blauw rundvlees of heb je liever een met vet dooraderde Ierse of Argentijnse biefstuk? “Consumenten kiezen meestal voor de vertrouwde smaak van lokaal geproduceerd vlees”, weet Stefaan De Smet, professor dierlijke productie aan de Universiteit Gent. Toch laat de Belg, die meer bourgondiër dan chauvinist is, zich vooral leiden door smaak. “Meer dan ras of voeding, zijn de mate waarin het vlees dooraderd is met vet en de tijd die het krijgt om te rijpen, bepalend voor de smaak”, vertelt De Smet die op vraag van VILT het thema rundvlees aansnijdt.

Dit voorjaar had elke kok zijn mening klaar over de smaak van Belgisch wit-blauw rundvlees. Wat hebt u onthouden van de heisa? Is een randje vet aan het vlees wel of niet nodig?

Stefaan De Smet: Het leek alsof koks appels met peren gingen vergelijken. Wit-blauw rundvlees was plots niet goed genoeg, maar ze vergeleken de biefstuk die zij op restaurant serveren wel met een doordeweekse biefstuk. Bovendien hoorden we enkel chefs die geen wit-blauw serveren terwijl er genoeg zijn die dat wel doen en er zelfs mee uitpakken. Goed bereid, valt op de smaak van wit-blauw rundvlees niets aan te merken, al is het qua smaakintensiteit door het weinige vet niet de nummer één. Smaak is bovendien een erg individuele ervaring en verbonden met cultuur en gewoontes. Hier wil de consument mager vlees, elders in de wereld moet het vlees zichtbaar gemarmerd zijn met vet.

Kunnen wetenschappers dergelijke discussies objectiveren?

Klassieke sensorische kenmerken zoals malsheid, kleur en smaak van vlees worden al 50 jaar lang onderzocht. Smaak is veruit het moeilijkst te beschrijven, al hebben we



inmiddels zicht op de factoren en de verschillende componenten die bijdragen aan de smaak van vlees. Het is mogelijk om discussies over smaak te objectiveren, alleen ga je dan voorbij aan de verschillen in consumentenvoorkeur. Consumentenpanels die mogen proeven van rundvlees afkomstig van verschillende rassen en productiesystemen, bestempelen niet systematisch één type rundvlees als het smakelijkste. Dat komt omdat lokaal geproduceerd rundvlees door zijn vertrouwde smaak nog het meest weet te overtuigen. Dat de smaak van wit-blauw rundvlees bij ons toch ter discussie stond, toont dat een Belg geen groot chauvinist is.

Wordt de smaak van rundvlees bepaald door het ras van het dier of speelt het voeder een grote rol?

Belangrijker dan ras of voeding is wat er net voorafgaand aan en na het slachten gebeurt. Stress heeft bij slachtrijpe dieren een nefaste invloed op de vleeskwaliteit. In ons land is de afstand naar het slachthuis gelukkig kort en de dieren worden tot vlak voor hun dood goed behandeld gelet op de grote waarde van één rund. Minder goed scoren we op de tijd die het vlees mag rijpen. Tijdens de rijping treedt eiwitafbraak op, hetgeen de malsheid en de smaakintensiteit ten goede komt. Karkassen of deelstukken gedurende enkele weken bewaren heeft natuurlijk een kostprijs en het vergroot de kans op bederf. Daarom wordt een karkas tegenwoordig na één of twee dagen al versneden en zal het vlees vacuüm verpakt slechts zeven tot tien dagen rijpen. Dit volstaat voor de malsheid bij wit-blauw rundvlees, maar een iets langere rijping zou de smaak ten goede komen. In Groot-Brittannië zijn er kwaliteitssystemen die eisen dat het vlees ouderwets rijpt op het karkas, terwijl ik in Canada warenhuizen rundvlees zag promoten dat drie tot vier weken smaak mocht vergaren. Ik ontken niet dat het voeder en het ras van het dier een rol spelen. Aangepaste voeding is nodig om het rund slachtrijp te maken. Gebeurt dat niet, dan is de vetbedekking en de goede smaak na rijping er niet. Ook het ras heeft invloed, bijvoorbeeld op het vetgehalte en de textuur van het vlees, maar de verschillen zijn niet zo groot als veelal wordt gedacht.

“In tegenstelling tot stieren hebben zoogkoeien nauwelijks krachtvoeder nodig.”

Wat zijn de sterke en zwakke punten van Belgisch wit-blauw?

Kijken we naar de karkaskwaliteit, dan valt de grote hoeveelheid vlees van eerste categorie in positieve zin op. En het feit dat het mager vlees is. Een grotere spiermassa en minder bindweefsel zorgen voor veel biefstuk. Het vlees is niet malser, maar er is

meer mals vlees. Dat is interessant voor versnijders, vleeshandelaars en voor de landbouwers. Voorwaarde is echter dat er voldoende vraag is naar die duurdere stukken zodat deze karkassen economish gezien optimaal kunnen worden verwaard. Focussen we op het dier, dan valt de efficiënte voederomzet op. Wit-blauwen zijn namelijk geselecteerd op spier- in plaats van vetaanzet. Keerzijde van de medaille is dat het vetmesten met vrij veel krachtvoeder moet gebeuren. Dan heb ik het over de stieren, de zoogkoeien hebben nauwelijks krachtvoeder nodig. Moederdieren die één of twee keer gekalfd hebben, kunnen op een rantsoen van voornamelijk ruwvoeder (snijmaïs) en een korte afmestperiode op krachtvoeder even mals vlees leveren als jonge stieren en vaak met wat meer smaak.

U noemt keizersnedes niet als zwak punt van wit-blauw?



Nagenoeg alle geboortes gebeuren tegenwoordig via keizersnede. Het klopt dat het merendeel van de wit-blauwe zoogkoeien enkel kan kalven via keizersnede, en in de andere gevallen kiest men veiligheidshalve ook voor een keizersnede. Dat is onderdeel van ons modern en intensief productiesysteem. De weg terug - het selecteren van wit-blauwe koeien die natuurlijk kalven - is theoretisch mogelijk maar zou erg lang duren en wellicht ten koste gaan van de karkaskwaliteit. Dat kalveren geboren worden via keizersnede vraagt meer management van de veehouder, maar dat hoeft geen probleem te zijn want Belgische boeren hebben dat onder de knie. De kost van een keizersnede is doenbaar, dierenartsen zijn vertrouwd met de ingreep en de consument ligt er (voorlopig) niet wakker van. Of het nodig is dat dieren zelfstandig kunnen kalven, is meer een ethische discussie over de integriteit van een dier dan een probleem van dierenwelzijn. De keizersnedes en de eisen aan het management staan wel de doorbraak van het ras in het buitenland als zuiver ras in de weg, hoewel het als vaderdier in kruisingen steeds populairder wordt in veel landen. Onder meer Britse, Canadese en Amerikaanse veeboeren verhogen zo het rendement van hun dieren.

“Of het nodig is dat dieren zelfstandig kunnen kalven, is meer een ethische discussie over de integriteit van een dier dan een probleem van dierenwelzijn.”

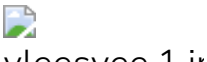
Klopt het dat veel fokstieren drager zijn van erfelijke gebreken?

Door de vrij nauwe genetische basis van het ras en jaren van intense selectie zijn inderdaad verschillende erfelijke gebreken opgedoken. Voor de consument onbelangrijk, maar economisch is dat natuurlijk geen goede zaak. De sector werkt hard

aan een oplossing. Het labo van Michel Georges aan de Universiteit van Luik brengt de erfelijke gebreken in kaart en ontwikkelt DNA-tests, het stamboek verruimt zijn fokdoelstellingen en vleesveehouders vermijden inteelt en fokstieren met gebreken.

Kan u vleesveehouderij 'van kalf tot koe' beschrijven voor wie er niet vertrouwd mee is?

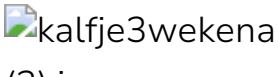
Een koe krijgt na een drachtduur van negen maanden één kalf, uitzonderlijk twee. Deze kalveren worden meestal gedurende enkele maanden gezoogd, maar steeds meer vleesveehouders kweken hun kalveren op met poedermelk zoals de kalveren uit de melkveehouderij. Vleesveehouders streven naar één kalf per koe per jaar, maar in de praktijk ligt de tussenkalftijd op ongeveer 400 dagen. In principe worden evenveel vrouwelijke als mannelijke dieren geboren. De vrouwelijke dieren worden aangehouden om de zoogkoeien te vervangen. Na één of twee kalvingen worden die immers geslacht, de genetisch meest waardevolle dieren uitgezonderd. De mannelijke dieren worden als stier vetgemest en op vraag van de supermarkten vroeg geslacht, na 16 tot 24 maanden. Door de jonge slachtleeftijd is van bij het begin een goede groei nodig en zie je nog weinig stieren op de weide. Behalve de fokstier, die gaat in de zomer vaak mee de weide op met de koeien, tenzij de veehouder zweert bij kunstmatige inseminatie. Zoogkoeien vind je nog altijd op de weide.



Hoe duurzaam is rundvlees van een intensief gekweekt wit-blauw rund?

Duurzaamheid is zo'n ruim begrip dat ik er geen pasklaar antwoord op kan geven. En met het vergelijken van verschillende studies is het altijd opletten geblazen door de verschillen in methodiek en berekening. Door de efficiënte vertering en voederomzet scoort wit-bllauw wellicht goed op broeikasgasuitstoot in vergelijking met andere rundveerassen, alhoewel dit ook nog eens moet onderzocht worden. Voor pluimvee of varkens moet het op dit vlak evenwel de duimen leggen.. Maar we moeten goed beseffen dat duurzaamheid meer is dan de CO2-voetafdruk. Ook het gebruik van land, water en energie telt bijvoorbeeld mee. En sociale aspecten. Het rantsoen van wit-blauw vleesvee bevat veel krachtvoeder bij het vetmesten, wat enerzijds bijdraagt tot een gunstige voederomzet, maar anderzijds ook granen bevat die door de mens gebruikt kunnen worden. Veel is dus afhankelijk van hoe we aankijken tegen plantaardige productie voor voedsel dan wel veevoeder. Als dat in de toekomst nog meer een item wordt, dan pleit dat voor herkauwers en voor rassen die vooral ruwvoeders en gras omzetten in vlees.

Is vleesveehouderij in Vlaanderen werkelijk intensief? Zoogkoeien grazen toch in de weide met hun kalfjes?



In vergelijking met varkens- en pluimveehouderij is vleesvee inderdaad nog grondgebonden. Daar dankt het ook zijn beter imago aan. Intensief slaat vooral op het hoge rendement dat wordt nagestreefd via intensieve selectie en het vetmesten van de stieren met krachtvoeder. In het buitenland wordt vleesvee vaak in meer extensieve graassystemen gehouden. Al eindigt een grazer in Zuid-Amerika na de groeifase in steeds meer gevallen in ‘feedlots’ en wordt het daar vetgemest met een rantsoen dat tot 100 procent uit krachtvoeder bestaat. Extensief is dan een relatief begrip.

Gaat de vleesveehouderij zich moeten aanpassen aan veranderingen in het consumentengedrag?

Wie veronderstelt dat de consument minder vlees vraagt maar vlees van betere kwaliteit, gaat - alleszins op wereldschaal - voorbij aan de cijfers. Die tonen aan dat de vraag naar vlees wereldwijd toeneemt, alle bezwaren inzake duurzaamheid ten spijt. Kip en varkensvlees zijn als goedkopere vleessoorten meer gegeerd dan rundvlees. Het klopt dat in het Westen de vleesconsumptie stagneert of lichtjes daalt. Dat gaat echter niet gepaard met een grotere voorkeur voor het duurste vlees. Vleesbereidingen winnen namelijk nog marktaandeel. Als rundvlees eindigt in hamburgers, dan vrees ik dat echte kwaliteit niet naar waarde vergoed wordt. Versta me niet verkeerd, kwaliteitsvlees blijft gevraagd, maar niet door iedereen en niet van maandag tot zondag.

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