nieuws

"Varkensvlees is opnieuw trendy"

nieuws

Vleesmengelingen blijven het populairst, zo is deze week gebleken uit cijfers van VLAM. Veel opmerkelijker is dat varkensvlees blijkbaar opnieuw in is. Sterrenkoks pronken tegenwoordig met oude bereidingen als varkenswangetjes. Maar ook met z'n allen eten we opnieuw meer varkensvlees. Voor het eerst in zeven jaar was er in 2007 een stijging. "Dit is het begin van een nieuwe trend naar weer meer producten van bij ons", zegt topkok Jeroen Meus.

9 APRIL 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

Vleesmengelingen blijven het populairst, zo is deze week gebleken uit cijfers van VLAM. Veel opmerkelijker is dat varkensvlees blijkbaar opnieuw in is. Sterrenkoks pronken tegenwoordig met oude bereidingen als varkenswangetjes. Maar ook met z'n allen eten we opnieuw meer varkensvlees. Voor het eerst in zeven jaar was er in 2007 een stijging.

Vorig jaar aten we gemiddeld 32,3 kilogram vers vlees, wild en gevogelte niet inbegrepen. Dat is een stijging van 710 gram in vergelijking met 2006. De stijging zit in vleesmengelingen, allerlei soorten gehakt, pitavlees en hamburgers, die al jaren in de lift zitten. Maar ook in varkensvlees, waarvan we 300 gram meer aten. "Dit is het begin van een nieuwe trend naar weer meer producten van bij ons", zegt topkok Jeroen Meus. "Mensen zoeken weer naar oude gerechten en recepten, en grijpen terug naar de oude, eerlijke ingrediënten van bij ons", aldus de chef-kok. Niet iedereen is zo tuk op de excessen van de nieuwe moleculaire keuken, stelt Meus. "We keren terug naar het Vlaamse terroir, met producten van rondom ons. Zo zitten ook Europese wijnen opnieuw in de lift". Volgens Meus kunnen restaurants betere varkenssoorten aankopen dan vroeger, doordat er nieuwe kruisingen zijn.

"Geert Van Hecke is in De Karmeliet begonnen met varkensvlees op het menu te zetten, en andere koks volgen", zegt de topkok. "Het is Vlaams, betaalbaar en lekker. Wat wil je meer?" Henri Renmans, van de gelijknamige slagerijgroep met 260 vestigingen, ziet ook de groei in varkensvlees, zowel bereid als puur. "De kwaliteit is

veel verbeterd. Tegenwoordig is het vlees veel minder vet dan vroeger, en dat sluit aan bij de behoeften van de hedendaagse consument".
Landbouwjournalist Luc Busschaert heeft een eenvoudigere verklaring: "Varkensvlees is gewoon heel goedkoop voor het ogenblik. 2006 was misschien het jaar van de kip, maar 2007 is zeker dat van het varken. De prijzen van kip en ander gevogelte zijn ondertussen gestegen. En rundvlees staat op de wereldmarkt op recordniveau. Logisch dat mensen meer naar het goedkopere varken grijpen".
Toch lijkt de prijs niet de enige reden voor de vernieuwde interesse voor varkensvlees. Liliane Driesen van VLAM hoopt dat de eigen campagnes er ook voor iets tussen zitten. Na de varkenspest, de dioxinecrisis en andere voedingsproblemen had varkensvlees een erg belabberd imago. Bovendien had het de reputatie veel te vet te zijn. "Heel belangrijk is de oprichting van ons kwaliteitslabel Certus. Voor veel mensen geeft dat een meer geruststellend gevoel, dat dit nog veiliger is dan het vlees dat al gecontroleerd wordt door het Voedselagentschap".
Belangrijk bij Certus is niet alleen de traceerbaarheid en de afgemeten voeding, maar ook dat de dieren in veel minder stresserende omstandigheden leven en geslacht worden. Dat zorgt er volgens Driesen voor dat het vlees minder waterig is. Daarnaast hebben ook de 'mignonettes' en 'finettes' voor een nieuw verbruik van varkensvlees gezorgd. Het zijn delen uit de rug van het dier, die vroeger niet al te populair waren, maar die nu door een nieuwe manier om het beest te versnijden beter aansluiten bij de keuken van vandaag.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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